

PERCEÇÃO DO CONSUMIDOR EM RELAÇÃO AO CONSUMO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS PRODUZIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA - PROJETO PILOTO

ISABEL DE ALMEIDA MANCINI¹; JÉSSICA ARENA BANDEIRA²; ÉVERTON FAGONDE DA SILVA³, EDUARDA HALLAL DUVAL⁴

¹Universidade Federal de Pelotas – isabelmancini@outlook.com

²Universidade Federal de Pelotas – nutrijessicaarena@gmail.com

³Universidade Federal de Pelotas – fagondee@gmail.com

⁴Universidade Federal de Pelotas – eduardahd@hotmail.com

1. INTRODUÇÃO

O consumo de carne, especialmente a bovina, desempenha um papel crucial na alimentação devido à sua riqueza em proteínas, aminoácidos essenciais, minerais, vitaminas e ácidos graxos essenciais (Hotzel; Vandressen, 2022). À medida que o perfil dos compradores de carne e derivados muda, é vital compreender suas exigências e os fatores que influenciam suas decisões de compra (ABIEC, 2022).

A inspeção sanitária da carne garante a segurança e qualidade dos produtos alimentícios. Desde 2005, os abatedouros frigoríficos no Brasil implementaram normas e programas de autocontrole, conforme estabelecido pela Circular n° 175, para assegurar que a carne seja segura para o consumo (BRASIL, 2005). A partir da década de 90, foram introduzidos Procedimentos Operacionais Padronizados, Boas Práticas de Fabricação, Procedimento Padrão de Higiene Operacional e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, fortalecendo ainda mais a inspeção e controle de qualidade (FRUET et al., 2014). A implementação rigorosa desses protocolos é essencial para atender às exigências do mercado e proteger a saúde dos consumidores, oferecendo alimentos seguros.

No Brasil, a segurança dos alimentos, o impacto na saúde humana e os processos para produção da carne vem sendo muito destacados como critérios de compra para os consumidores do país. Apesar dos interesses em tais fatores, um estudo realizado com grupos seletos de consumidores, mostrou que, pelo menos 55% ainda não tem conhecimento sobre processos de rastreabilidade da carne (Brunoro et al., 2020).

O objetivo desta pesquisa é avaliar o nível de informação dos consumidores de carne em Pelotas sobre a importância da inspeção sanitária, através de um questionário de pesquisa em um macroatacado da cidade.

2. METODOLOGIA

O método deste trabalho é um estudo observacional transversal com análise de dados quantitativos. Foi desenvolvido um questionário, baseado em artigos relevantes, para coletar os dados. Para testar adesão e comportamento dos consumidores frente à proposta de pesquisa em um estabelecimento comercial em Pelotas/RS, foi realizado um estudo piloto em agosto de 2024, durante uma semana. A coleta ocorreu de segunda a sexta, entre 9h e 11h e 14h e 18h, alternando horários, e no fim de semana às 10h. Em cada turno foram entrevistados 6 consumidores, totalizando 36 questionários, correspondendo, aproximadamente,

a 10% do número total de entrevistas (n=384), que serão realizadas posteriormente no projeto de mestrado da autora.

As entrevistas foram aleatórias, excluindo analfabetos, menores de 20 ou maiores de 89 anos, e aqueles que não consomem alimentos de origem animal. Os questionários possuíam 23 questões fechadas (sim ou não) e tiveram duração entre 3 a 5 minutos, focando na inspeção de produtos cárneos. Foram realizadas de forma voluntária, com assinatura de termo de consentimento livre e esclarecido, mantendo a confidencialidade, além de o responsável pelo estabelecimento ter assinado um termo de anuência para aprovação do estudo no local.

Para a criação de um banco de dados, inserção das respostas e posterior análise estatística, os autores utilizaram o programa gratuito Epiinfo versão 7.2.6.0 (CDC, 2024). Uma análise estatística uni variada foi realizada para a verificação de associação entre todas as variáveis do questionário com a pergunta “Você sabe a importância de consumir carne inspecionada?”. Resultados estatísticos como frequência dos dados, intervalo de confiança (95%), qui-quadrado e valor de p foram analisados. As associações foram consideradas com diferença estatística quando apresentado o valor de $p < 0,05$ no Teste de Fischer. Após a entrevista, os participantes receberam um folheto informativo sobre o serviço do médico veterinário na inspeção de produtos de origem animal. O projeto foi aprovado pelo comitê de ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Pelotas (nº 81513524.6.0000.5317).

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Ao realizar o estudo, 36 consumidores foram entrevistados, sendo 20 (55,5%) mulheres, e 16 (44,5%) homens. Em relação a faixa etária, o critério de inclusão utilizado foram consumidores entre 20 e 89 anos. Para fins de análise, as faixas etárias foram divididas entre consumidores na faixa dos 20 aos 40 anos (n=15 ou 41,7%), dos 41 aos 60 (n=13 ou 36,1%) e dos 61 aos 89 anos (n=8 ou 22,2%). Quanto à escolaridade, 6 (16,7%) possuíam ensino fundamental incompleto, 5 (13,9%) ensino fundamental completo, 1 ensino médio incompleto (2,8%), 11 ensino médio completo (30,6%), 1 ensino superior incompleto (2,8%) e 12 ensino superior completo (33,3%). A análise estatística revelou que nenhuma dessas variáveis (sexo, idade e escolaridade) teve associação estatisticamente significativa ($p < 0,05$) com o desfecho “Você sabe a importância de consumir carne inspecionada?”. Em relação aos percentuais para a variável desfecho, 25 pessoas, ou seja, 69,44% dos consumidores, sabiam a importância de consumir carne inspecionada, enquanto os outros 11 (30,56%), não tinham esse conhecimento. As demais análises realizadas encontram-se na Tabela 1.

Após análise dos dados, através do programa Epiinfo versão 7.2.6.0 (CDC, 2024), observou-se que 4 das perguntas possuíam associação estatisticamente significativa com a pergunta de pesquisa ($p < 0,05$). As perguntas “Tem preferência por carne vermelha?”, “Compra carne somente do supermercado?”, “Dá preferência por comprar a carne embalada do mercado?” e “Tem conhecimento sobre as doenças que podem ser transmitidas pela carne?” revelaram uma associação com a pergunta “Sabe a importância de consumir carne inspecionada?”. Tal resultado demonstra que pessoas que sabem a importância de consumir carne inspecionada, compram, em maioria, carne do supermercado (61,11%), além de pouco mais da metade (52,78%) preferir o consumo de carne vermelha. Além disso, 69,44% tem conhecimento sobre doenças que podem ser transmitidas pela carne, e, em maioria, preferem a carne não embalada (63,89%).

Tabela 1: Frequência das variáveis analisadas no estudo e diferenças estatísticas

Variáveis (perguntas)	Sim (%)	Não (%)	Valor de p
Está comprando para consumo próprio?	36 (100%)	0	
Consome carne diariamente?	33 (91,67%)	3 (8,33%)	0,18
O preço é um fator decisivo na compra da carne?	27 (75%)	9 (25%)	0,39
Tem preferência por carne vermelha?	19 (52,78%)	17 (47,22%)	0,025*
Compra somente carne do supermercado?	14 (38,89%)	22 (61,11%)	0,026*
Já passou mal após comer carne que não sabia a procedência?	3(8,33%)	33(91,67%)	1
Conhece o serviço do Veterinário na fiscalização da produção de carne?	14(38,89%)	22(61,11%)	0,053
Sabe que existem doenças de transmissão hídrica e alimentar por falta de higiene e inspeção dos alimentos?	35(97,22%)	1 (2,78%)	0,28
Sabe da existência de uma legislação específica para todo tipo de carne?	18(50%)	18(50%)	0,26
Tem conhecimento sobre as doenças que podem ser transmitidas pela carne?	25(69,44%)	11(30,56%)	0,04*
Sabe que cisticercose e tuberculose podem ser transmitidas a nós pelo consumo de carne sem inspeção?	19(52,78%)	17(47,22%)	0,13
Dá preferência por comprar a carne do açougue do mercado?	16(44,44%)	20(55,56%)	0,45
Dá preferência por comprar a carne embalada do mercado?	13(36,11%)	23(63,89%)	0,0013*
No açougue, pergunta da origem da carne?	3(8,33%)	33(91,67%)	0,54
Acha que carne embalada garante procedência?	14(38,89%)	22(61,11%)	1
Lê a rotulagem das carnes que possuem rótulo?	18(50%)	18(50%)	0,7
Sabe que a produção de carne possui 3 níveis de inspeção?	10(27,78%)	26(72,22%)	0,68
Dá preferência para algum?	2(5,56%)	34(94,44%)	0,48

(*) Associação com diferença estatística no Teste de Fischer

A percepção de qualidade é baseada em construções psicossociais, que foram se modificando nas últimas décadas. Os principais fatores atrelados à qualidade, atualmente, envolvem qualidade nutricional, salubridade no processo produtivo, ausência de potencial risco à saúde, teor de gordura e sal, riscos biológicos e adição de conservantes (EFSA, 2020). Sendo assim, a associação estatística demonstrada nas análises pode se justificar pelo fato desses consumidores entenderem, de acordo com sua percepção, que carne vermelha é mais ou menos saudável, ou possuem maior ou menor qualidade, são produzidas de forma mais ou menos salubre, possuem maior ou menor risco à saúde, tem menor ou maior quantidade de sal e gordura, riscos biológicos e conservantes. Essa avaliação feita, também pode se aplicar na compra de carne dentro ou fora do supermercado, bem como a preferência (ou não) de comprar a carne embalada.

Além disso, a importância de entender sobre o consumo de carne inspecionada está atrelada ao impacto das Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA's) que podem ser transmitidas pela falta de higiene e inspeção dos produtos, e representam sérios problemas à saúde alimentar da população, bem como à segurança de alimentos. Um dado coletado pela Organização Mundial da Saúde (OMS), no ano de 2015, demonstrou que todos os anos, cerca de 600 milhões, ou quase uma em cada dez pessoas no mundo, adoecem após consumir algum tipo de alimento contaminado. Destas, 420.000 pessoas morrem, incluindo 125.000 crianças com menos de 5 anos de idade (OMS, 2015).

Em relação a aplicabilidade do questionário e aceitabilidade por parte dos consumidores, alguns não demonstraram interesse em responder ou alegaram falta

de tempo para tal. Os que responderam, em maioria, não conheciam o serviço do médico veterinário na inspeção de carnes, ao mesmo tempo que sabiam da existência de doenças por falta de higiene e inspeção dos produtos. Além disso, foi necessário reformular o questionário para as análises posteriores, com a troca para uma linguagem de mais fácil compreensão, e diminuição no número e tamanho das perguntas.

4. CONCLUSÕES

O projeto piloto permitiu avaliar o quanto as pessoas sabem sobre o consumo de carne produzida sob inspeção sanitária. A maioria dos entrevistados sabe a importância de consumir carne inspecionada (69,44%), enquanto os outros 30,56% não tem conhecimento. Apesar disso, 61,11% não sabem sobre o serviço realizado pelo médico veterinário nessa área de atuação. Em relação as doenças transmitidas por falta de higiene e inspeção dos produtos, a grande maioria (97,22%) sabe da existência, apesar de alegar não ter um vasto conhecimento sobre elas.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABIEC. (2022). Brazilian Beef Exporters Association: Numbers of the sector. Retrieved 9 May 2022, 2022, from <http://abiec.com.br/en/>. Acesso em: 28 nov. 2023.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Circular n. 175 de 16 de maio de 2005. Procedimentos de Verificação dos Programas de Autocontrole. Diário Oficial da União, Brasília, 2005. Acesso em: 04 abr. 2024.

Brunoro, J. R. P., Lopes, M. A., Demeu, F. A., Bruhn, F. R. P., Rigueira, L. L., Faria, P. B., ... Junqueira, L. V. (2020). Factors associated with consumer perception and conduct toward certified beef from Brazil. *Journal of Food Science*, 85(5), 1542–1547. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.15012>. Acesso em: 28 nov. 2023.

CENTERS FOR DISEASE CONTROL AND PREVENTION (CDC). Epi Info for Windows: **CDC's public domain statistical software for epidemiology**. Disponível em: <<https://www.cdc.gov/epiinfo/pc.html>>. Acesso em: 25 set. 2024.

EFSA. (2020). **Annual report of the scientific network on BSE-TSE 2020**. In European Food Safety Authority. <https://doi.org/10.2903/sp.efsa.2020.EN-1946>. Acesso em: 07 dez. 2023.

FRUET, A. P. B. et al. Legislação e implementação dos programas de controle de qualidade em frigoríficos sob fiscalização federal no Brasil. *PUBVET*, Londrina, v. 8, n. 13, ed. 262, art. 1740, julho, 2014. Acesso em: 08 abr. 2024.

HOTZEL, Maria José; VANDRESSEN, Bianca. Brazilians' attitudes to meat consumption and production: Present and future challenges to the sustainability of the meat industry. *Meat Science*, [s. l.], 16 jun. 2022. Acesso em: 28 nov. 2023.

WHO (World Health Organization). 2015. **WHO estimates of the global burden of foodborne diseases**. Foodborne Disease Burden Epidemiology Reference Group 2007–2015. pp 255. Acesso em: 23 abr. 2024.