

PERCEPÇÃO DA POPULAÇÃO BRASILEIRA SOBRE CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

BRAZILIAN POPULATION'S PERCEPTION OF HYGIENIC-SANITARIAN CONDITIONS OF PRODUCTS OF ANIMAL ORIGIN

Fabiana de Souza Pereira¹; Flávia Aline Andrade Calixto²; Maria Eduarda Monteiro Silva²;
Alice Marqui de Carvalho³; Ana Cristina Pinheiro²; Thamara Dias Fernandes²

RESUMO

Atualmente, as doenças transmitidas por alimentos (DTA), principalmente os de origem animal, têm ocorrido com bastante frequência, trazendo riscos para a saúde humana. Os principais microrganismos vinculados por alimentos são de origem bacteriana, tais como, a *Salmonella spp.*, o *Bacillus cereus*, o *Escherichia coli* e o *Staphylococcus aureus*. Por isso é de suma importância o controle de qualidade dos alimentos, assim como seguir padrões de manipulação adequada para evitar riscos de contaminação. O objetivo desse projeto é avaliar a percepção dos consumidores em relação às condições higiênico-sanitárias dos produtos de origem animal, assim como a importância da inspeção de alimentos através de participação voluntária por meio de pesquisa online. Foi desenvolvido um questionário composto por 24 perguntas fechadas, múltipla escolha. A partir da análise de dados conclui-se que das 913 respostas, 9,3% dos indivíduos não lavam a mão antes do preparo dos alimentos podendo gerar contaminação cruzada. Além disso, 9,4% dos participantes não sabem o que são selos de inspeção e 42% não verifica se os alimentos de origem animal possuem o selo. Sendo assim, a grande maioria não sabe se o alimento é seguro, e se possui toda higiene adequada para a comercialização. A notória ausência de conhecimento dos voluntários dessa pesquisa sobre as condições higiênico-sanitárias dos alimentos pode causar danos à saúde e à economia do Brasil.

Palavras-chave: Hábitos higiênico-sanitária. Manipulação. Doenças Transmitidas por alimentos.

ABSTRACT

Currently, foodborne diseases (DTA), especially those of animal origin, have occurred quite frequently, bringing risks to human health. The main food-bound microorganisms are of bacterial origin, such as *Salmonella spp.*, *Bacillus cereus*, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*. That is why it is of paramount importance to control the quality of food, as well as to follow proper handling standards to avoid risks of contamination. The objective of this project is to evaluate the perception of consumers regarding the hygienic-sanitary conditions of products of animal origin, as well as the importance of food inspection through voluntary participation through online research. A questionnaire consisting of 24 closed-ended, multiple-choice questions was developed. From the data analysis, it is concluded that of the 913 answers, 9.3% of the individuals do not wash their hands before preparing food, which can generate cross-contamination. In addition, 9.4% of the participants do not know what inspection seals are and 42% do not check if foods of animal origin have the seal, considering that the vast majority do not know if the food is safe, having all the appropriate hygiene for commercialization. It is notorious that the lack of knowledge of the volunteers of this research about the hygienic-sanitary conditions of food can cause damage to the health and economy of Brazil.

Keywords: Hygiene-sanitary habits. Manipulation. Foodborne Diseases.

1 Discente em Medicina Veterinária do UNIFESO – fabiana.souza122@outlook.com

2 Docente do curso de Medicina Veterinária do UNIFESO – flavialinecalixto@unifeso.edu.br; mariaeduardasilva@unifeso.edu.br; anacristinapinho@unifeso.edu.br ; thamarafernandes@unifeso.edu.br

3 Médica Veterinária Autônoma - alice.mcarv@gmail.com

INTRODUÇÃO:

O consumo de alimentos de origem animal, tais como, carnes, pescado, ovos, mel, leite e seus derivados, está crescendo cada vez mais na população brasileira. Esses mantimentos são de suma importância na saúde humana, trazendo benefícios pelo teor de proteínas, lipídeos, vitaminas e minerais que são primordiais para a nutrição do indivíduo. Portanto, é necessário que haja uma conscientização sobre como comprar, manusear e preparar um alimento de boa qualidade, para diminuir riscos de doenças e contaminações que podem trazer prejuízo à saúde humana.

As doenças transmitidas por alimentos, mais popularmente conhecidas com DTA são originadas pela ingestão de alimentos ou água contaminadas. São mais de 250 tipos de doenças veiculadas por alimentos e a maior parte são infecções causadas por bactérias e suas toxinas, vírus e parasitas. Outras doenças são envenenamentos causadas por toxinas naturais (1,2).

Os sintomas mais comuns de doenças transmissíveis por alimentos são náuseas, vômitos, cólicas estomacais e diarreia, mas os sintomas podem diferir entre os diferentes tipos de DTA. Os grupos de pessoas mais propensos a desenvolver alguma doença a partir do alimento são os idosos, as crianças, as pessoas com sistema imunológico enfraquecido e as grávidas (3). Os fatores que contribuem para as DTA são: o crescente aumento das populações, a existência de grupos populacionais vulneráveis ou mais expostos, o processo de urbanização desordenado e a necessidade da produção de alimentos em larga escala, assim como, o deficiente controle dos órgãos públicos e privados no tocante à qualidade dos alimentos ofertados às populações, a utilização de novas modalidades de produção, as mudanças de hábitos alimentares, as mudanças ambientais e a globalização (4,5). Além disso, as doenças transmitidas por alimentos impedem o desenvolvimento socioeconômico, sobrecarregando os sistemas de saúde e prejudicando as economias nacionais, o turismo e o comércio (6).

O relatório do Banco Mundial de 2019 (4) sobre o ônus econômico das doenças transmitidas por alimentos indicou que a perda total de produtividade associada a doenças transmitidas por alimentos em países de baixa e média renda foi estimada em US\$ 95,2 bilhões por ano, e o custo anual do tratamento de doenças transmitidas por alimentos é estimado em US\$ 15 bilhões (3). A segurança dos alimentos é a garantia de que os alimentos não causarão doenças ao consumidor, quando preparados ou consumidos de forma adequada com o uso a que são destinadas. Para que isso ocorra é necessário um controle de qualidade de toda cadeia alimentar, que vai desde a produção, armazenagem, distribuição até o consumo

do alimento in natura processado e também os processos de manipulação que forem necessários (7,8). Com isso, é de suma importância que tenha um médico veterinário presente até a distribuição do alimento, garantindo o controle de qualidade, e também, que os manipuladores e os consumidores adquiram o hábito da higienização adequada das mãos, juntamente com uma boa higiene pessoal, todos necessários para prevenir a contaminação dos alimentos (9).

Em um estudo realizado em Ouro Preto/MG, foi questionado para os voluntários participantes, sobre a lavagem das mãos enquanto prepara as refeições, no qual 93,9% de 114 pessoas lavam e 6,1% não realizam essa prática (10). Além disso, vale destacar que na hora da compra do alimento deve-se verificar a qualidade do alimento, como a cor, odor, aspecto, rótulo, validade e a embalagem do produto. De acordo com a Defesa Agropecuária do Estado de São Paulo em 2021 (11), um alimento inspecionado é aquele que possui a qualidade certificada por um serviço de Inspeção, contendo selo SIM, SIE, SIF, SISB ou SELO ARTE. Foi realizado uma pesquisa em São Luís – MA, no qual foi questionado se os voluntários sabiam o que significava selos e carimbos de inspeção SIE, SIF e SIM, no qual, 11 pessoas já viram, mas não sabiam o que significa, 4 indivíduos já viram e sabiam o significado de um dos selos, 4 já viram e sabiam o significado de pelo menos dois dos selos, 1 já viu e sabia o significado dos três carimbos e 1 voluntário nunca viu em qualquer embalagem (12).

OBJETIVO:

O objetivo dessa pesquisa foi avaliar a percepção dos consumidores quanto as condições higiênico-sanitárias dos produtos de origem animal, assim como a importância da inspeção de alimentos através de participação voluntária por meio de pesquisa online.

METODOLOGIA:

O trabalho foi baseado em questionário de entrevista “online” e de forma anônima, aplicado aos consumidores que aceitaram participar do estudo assinando o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) quando aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa/CEP do Centro Universitário Serra dos Órgãos – UNIFESO. Foi usado como critério de exclusão a idade do entrevistado inferior a 18 anos, e o entrevistado ao ler o TCLE poderia escolher se queria participar ou não da pesquisa. Em caso de negativa e menor de 18 anos o questionário ia para a parte final com o agradecimento pela participação. Foi desenvolvido um

questionário composto por 24 perguntas fechadas, múltipla escolha no tema proposto: Percepção da População Brasileira sobre Condições Higiênico-sanitárias de Produtos de Origem Animal, através da plataforma de formulário online no Google Forms que foi aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa sob o nº 64886022.0.0000.5247. Esse método de coleta de dados é classificado como pesquisa do tipo “websurvey”, que consiste em um levantamento de dados ou informações obtidas de determinado público-alvo por meio de instrumento de pesquisa, como a aplicação de questionários. O formulário eletrônico foi disponibilizado para preenchimento “online” no período de Novembro de 2022 a Março de 2023, por um “link” que foi gerado no Google Forms e divulgado nas redes sociais como WhatsApp, Facebook e Instagram. A amostragem também será não probabilística (tipo bola de neve), que terá início a partir de cadeias de contatos da discente e docente envolvidas no projeto, que solicitará a indicação de novos participantes através do compartilhamento do “link” da pesquisa. Para analisar os dados que foram obtidos e foi adotada a plataforma de questionários online, com a separação entre categorias de perguntas e respostas escolhidas pelos participantes. Além disso, foi elaborada em uma planilha eletrônica automática contendo todas as respostas, que serão contabilizadas e tratadas estatisticamente, permitindo o conhecimento e a conclusão sobre o processo de participação do público-alvo estudado.

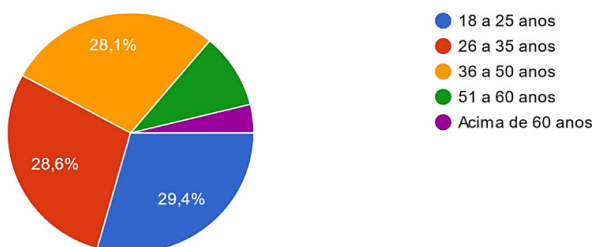
RESULTADOS E DISCUSSÃO:

O questionário “online” obteve no total 922 respostas, sendo 0,3% não concordando em participar e 1% eram menores de 18 anos, ficando 913 respostas válidas para a pesquisa.

Das 913 respostas válidas, estavam divididas a faixa etária das seguintes maneiras: 29,4% possuem 18 a 25 anos de idade, 28,6% com 26 a 35 anos, 28,1% de 36 a 50 anos, 10,1% de 51 a 60 anos e acima de 60 anos apenas 3,8% dos participantes (Figura 1).

Figura 1– Gráfico em pizza com distribuição de faixa etária dos 913 participantes

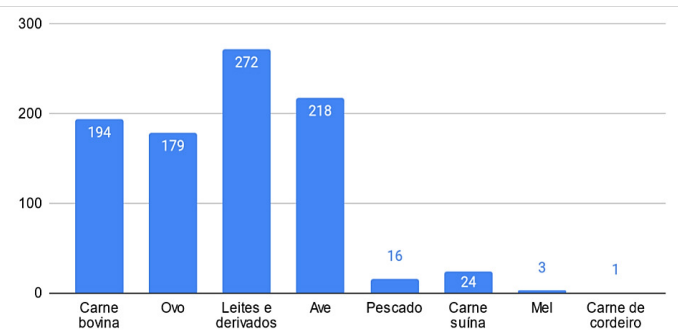
913 respostas



Fonte: Elaboração própria a partir de resultados obtidos em pesquisa, 2022 a 2023.

Quando questionado sobre os alimentos mais consumidos no cotidiano da população brasileira, leite e derivados ficaram em primeiro lugar (272 consumidores), em segundo a carne de ave (218 consumidores), em terceiro foi a carne bovina (194 consumidores), em quarto o ovo (179 consumidores), em quinto lugar a carne suína (24 consumidores), em sexto lugar foi o pescado (16 consumidores), em sétimo lugar o mel (3 consumidores) e carne de cordeiro em oitavo lugar (1 consumidor). Carne de cabrito não obteve nenhum número de acordo com os dados coletados (Figura 2).

Figura 2 – Gráfico em coluna com a distribuição dos alimentos de origem animal mais consumidos no dia a dia dos 913 participantes

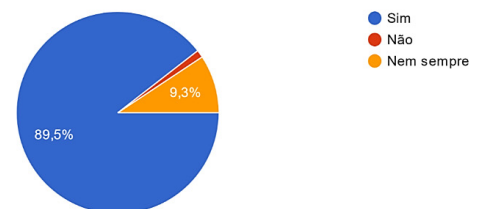


Fonte: Elaboração própria a partir de resultados obtidos em pesquisa, 2022 a 2023.

Foi arguido se as pessoas lavam as mãos antes de manipular os alimentos, e 89,5% das pessoas têm o bom hábito de lavagem das mãos, enquanto 9,3% dos indivíduos nem sempre e 1,2% não lavam as mãos antes de manusear o alimento. Em comparação com o estudo da autora Moreira (10) realizado em Ouro Preto/MG, os voluntários da pesquisa sobre a lavagem das mãos enquanto prepara as refeições, 93,9% dos participantes lavam, no qual concorda com esse estudo, pois 89,5% realiza essa pratica (Figura 3).

Figura 3 – Gráfico em pizza com distribuição sobre a lavagem de mão antes do preparo de alimentos dos consumidores

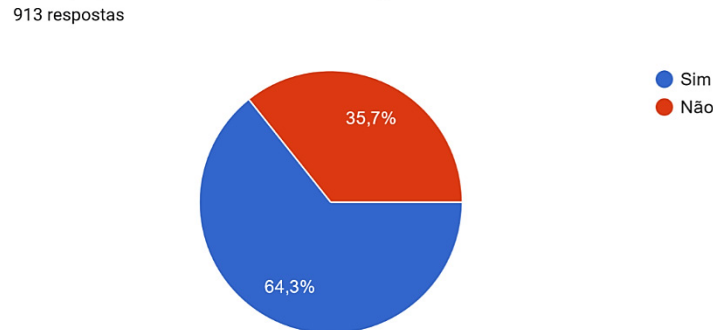
913 respostas



Fonte: Elaboração própria a partir de resultados obtidos em pesquisa, 2022 a 2023.

Foi arguido se a população já passou mal ao consumir algum alimento, e 64,3% da população já passou mal ao consumir e 35,7% nunca passaram mal (Figura 4).

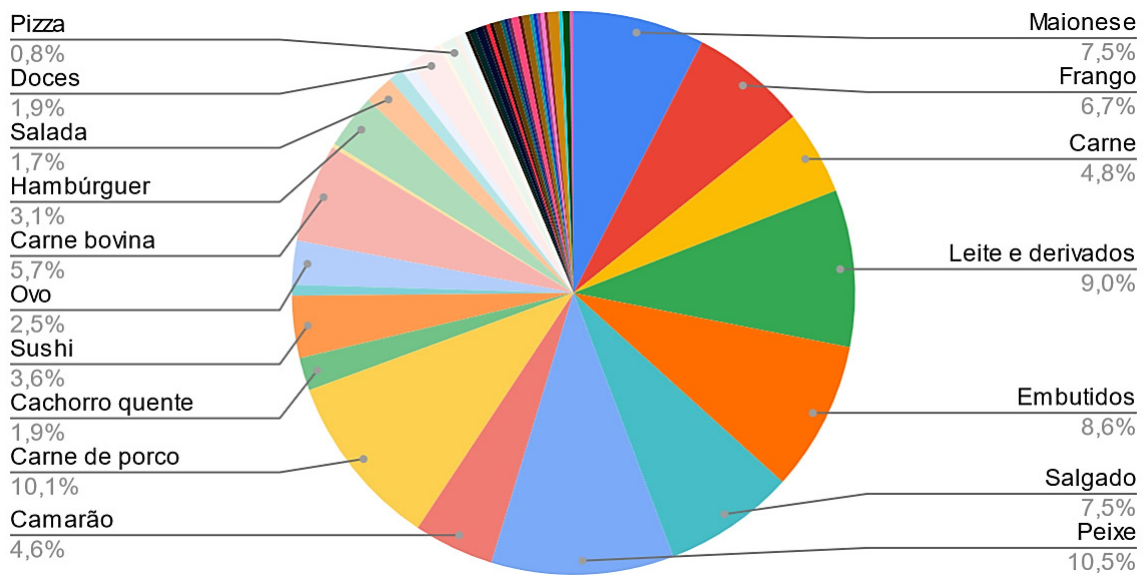
Figura 4 – Gráfico em pizza com distribuição se os consumidores passaram mal ao consumir algum alimento



Fonte: Elaboração própria a partir de resultados obtidos em pesquisa, 2022 a 2023.

Segundo os entrevistados, os alimentos que contribuíram para causar doença nos consumidores foram, peixe 10,5%, carne de porco 10,1%, leite e derivados 9,0%, embutidos 8,6%, salgado 7,5%, maionese 7,5%, frango 6,7%, carne bovina 5,7%, carne não especificada de qual animal era foi de 4,8%, camarão 4,6%, sushi 3,6%, hambúrguer 3,1%, ovo 2,5%, doces 1,9%, cachorro-quente 1,9%, salada 1,7% e por último pizza com 0,9% (Figura 5).

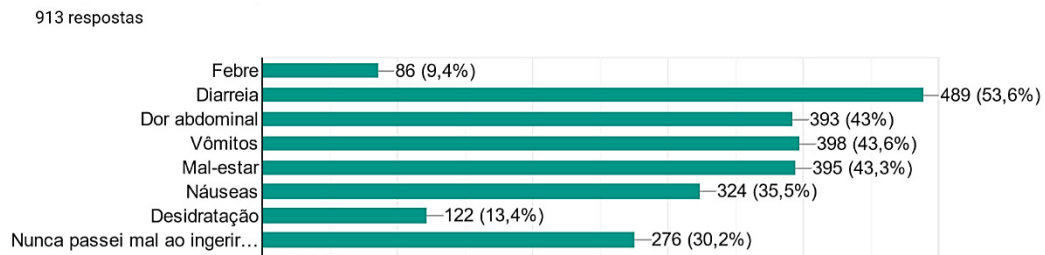
Figura 5 – Gráfico em pizza com distribuição com os alimentos que contribuíram para os participantes passarem mal



Fonte: Elaboração própria a partir de resultados obtidos em pesquisa, 2022 a 2023.

Os sintomas mais apresentados após ingerir alimentos que atribuíram a doenças, sabendo que essa pergunta poderia selecionar mais de uma resposta, os resultados foram diarreia (489 dos indivíduos), vômitos (398 indivíduos), mal-estar (395 indivíduos), dor abdominal (393 indivíduos), náuseas (324 indivíduos), desidratação (122 indivíduos), febre (86 indivíduos) e nunca passou mal ao ingerir alimentos (276 indivíduos) (Figura 6). Tais resultados estão de acordo com World Health Organization (3) que diz que os sintomas mais comuns de DTA são náuseas, vômitos, cólicas estomacais e diarreia.

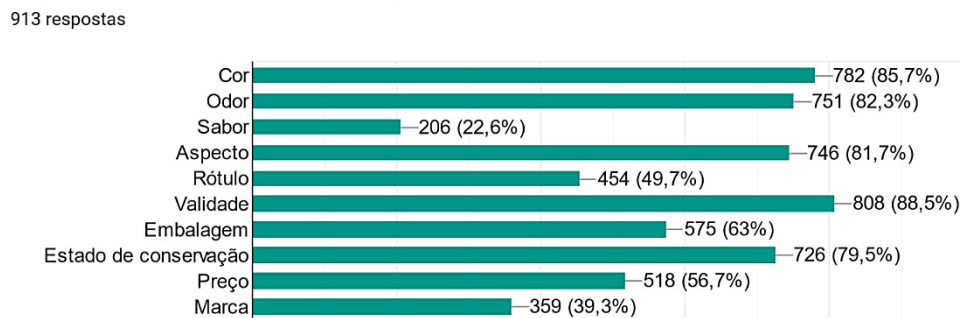
Figura 6 – Gráfico em barra com a distribuição dos sintomas que os participantes tiveram ao consumir alimentos que fizeram mal



Fonte: Elaboração própria a partir de resultados obtidos em pesquisa, 2022 a 2023.

Foi questionado o que a população observa na hora das compras dos alimentos, podendo selecionar mais de uma opção. A verificação da validade (808 pessoas), a cor (782 pessoas), o odor do produto (751 pessoas), o aspecto e textura (746 pessoas), estado de conservação (723 pessoas), embalagem (575 pessoas), preço (518 pessoas), rótulo (454 pessoas), marca (359 pessoas) e sabor (206 pessoas) (Figura 7).

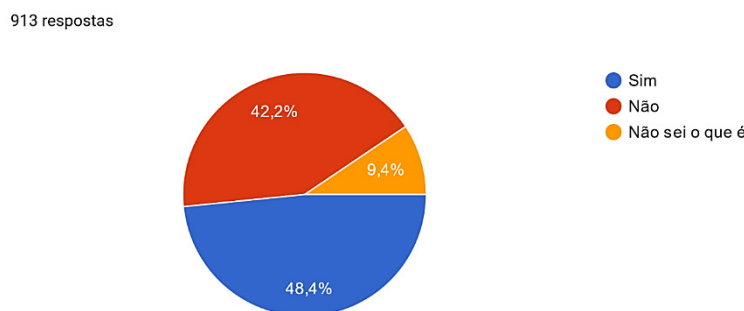
Figura 7 – Gráfico em barra com distribuição da observação dos consumidores ao comprar alimentos



Fonte: Elaboração própria a partir de resultados obtidos em pesquisa, 2022 a 2023.

Foi perguntado se a população repara, ao comprar os alimentos, na existência dos selos dos serviços de inspeção (SIM, SIE e SIF). E 48,4% da população vê se o produto possui o selo, 42,2% não vê e 9,4% não sabem o que é (Figura 8).

Figura 8 – Gráfico em pizza com a distribuição se os participantes verificam selos de inspeção dos alimentos



Fonte: Elaboração própria a partir de resultados obtidos em pesquisa, 2022 a 2023.

Mesmo indicando muitos pontos observados na compra, a maioria não observou se o alimento é inspecionado ou não através do selo, sendo que quase 10% não sabia nem o que seria. Esse resultado mostra a importância de se divulgar informações de como avaliar a segurança de um alimento. Então, comparando com a pesquisa realizada em São Luís – MA do autor Araújo Júnior (12), no qual foi questionado se os voluntários sabiam o que significava selos e carimbos de inspeção (SIF, SIE e SIM) e 11 pessoas já viram, mas não sabiam o que significa, 4 indivíduos já viram e sabiam o significado de um dos selos, 4 já viram e sabiam sobre pelo menos dois dos selos, 1 já viu e sabia o significado dos três

carimbos e 1 voluntario nunca viu em qualquer embalagem. Esses resultados mostra a importância de ser divulgado informações de como avaliar a segurança de um alimento.

CONCLUSÕES:

É notório a ausência de conhecimento dos participantes dessa pesquisa sobre aspectos higiênico-sanitários dos alimentos, podendo tal fato causar danos à saúde pública e à economia do Brasil.

É necessário que haja mais informativos esclarecendo aos comerciantes e consumidores sobre o que a má higiene e as más escolhas podem causar para os indivíduos, diminuindo assim os riscos de contaminação cruzada e adoecimento da população em virtude da ingestão de alimentos impróprios para consumo.

AGRADECIMENTOS:

Ao Centro Universitário Serra dos Órgãos – UNIFESO por cada ensinamento e aprendizados ao longo desses anos.

REFERÊNCIAS:

1. Portal da Saúde. Doenças transmitidas por alimentos (DTA), 2017. [acesso 25 abr. 2023] Disponível em: <http://portalsaude.saude.gov.br/index.php/o-ministerio/principal/secretarias/svs/doencas-transmitidas-por-alimentos-dta..>
2. Sirtoli D, Comarella L. O papel da vigilância sanitária na prevenção das doenças transmitidas por alimentos (DTA). *Revista Saúde e Desenvolvimento*. 2018; 12(10).
3. World Health Organization. Food Safety, 19 maio 2022.
4. Ministério da Saúde. Manual Integrado de Prevenção e Controle de Doenças Transmitidas por Alimentos. Secretaria de vigilância em saúde. 2010.
5. Rossi G, Hoppe E, Martins A, Prata L. Zoonoses parasitárias veiculadas por alimentos de origem animal: revisão sobre a situação no Brasil. *Arquivos do Instituto Biológico*, 2014; 81: 290-298.
6. Organização Pan-Americana da Saúde. Em dia mundial, OPAS alerta para importância de garantir segurança dos alimentos. *Nações unidas Brasil*, 2019.
7. Alves E, Glaretta A, Costa F. Higiene pessoal dos manipuladores de alimentos dos shoppings centers da região da grande Florianópolis. 1º Simpósio de Integração Científica e Tecnológica do Sul Catarinense – SICT-Sul, 2012.
8. Conceição M, Nascimento K. Prevenção da transmissão de patógenos por manipuladores de alimentos. *Prevention of transmission of pathogens by food handlers*, *Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável*, 2014; 9 (6):91 – 97.
9. BRASIL. Higienização das mãos em serviços de saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária, N. 1, p. 1-52, 2007.
10. Moreira J. Práticas higiênico-sanitárias realizadas por manipuladores de alimentos nos domicílios da cidade de Ouro Preto-MG. 2021. p. 55. Trabalho de conclusão de curso [Graduação em Nutrição] - Universidade Federal de Ouro Preto, 2021.
11. Defesa Agropecuária (Estado de São Paulo). Doenças transmitidas por alimentos. 2021. [acesso 14 abr. 2023]. Disponível em: <https://www.defesa.agricultura.sp.gov.br/informativo/defesa-agrosp-no-001-agosto2021/doencas-transmitidas-por-alimentos/>.
12. Araújo Júnior GM. Diagnóstico educativo como ferramenta para sensibilização de atores sociais sobre a qualidade da carne bovina comercializada em dois mercados municipais de São Luís - MA. 2018. p.118. Dissertação [Mestrado em Defesa Sanitária Animal] - Universidade Estadual do Maranhão, 2018.