



## PERCEPÇÃO E CONSUMO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL POR PRODUTORES DE LEITE DA REGIÃO SUL DO RS

DANIELE BONDAN PACHECO<sup>1</sup>; MÁRCIO JOSUÉ COSTA IRALA<sup>2</sup>; FÁBIO  
RAPHAEL PASCOTI BRUHN<sup>3</sup>; BRUNA GAROFALI DRABER<sup>4</sup>; NATACHA  
DEBONI CERESER<sup>5</sup>; HELENICE GONZALEZ DE LIMA<sup>6</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal de Pelotas - [danielebondan@hotmail.com](mailto:danielebondan@hotmail.com)

<sup>2</sup>Universidade Federal de Pelotas - [marvetirala@gmail.com](mailto:marvetirala@gmail.com)

<sup>3</sup>Universidade Federal de Pelotas - [fabio\\_rpb@yahoo.com.br](mailto:fabio_rpb@yahoo.com.br)

<sup>4</sup>Universidade Federal de Pelotas - [bruna.draber@gmail.com](mailto:bruna.draber@gmail.com)

<sup>5</sup>Universidade Federal de Pelotas - [natachacereser@gmail.com](mailto:natachacereser@gmail.com)

<sup>6</sup>Universidade Federal de Pelotas - [helenicegonzalez@hotmail.com](mailto:helenicegonzalez@hotmail.com)

### 1. INTRODUÇÃO

Os alimentos de origem animal fazem parte de uma dieta saudável e equilibrada, devendo ser consumidos diariamente em pequenas porções. É um grupo composto por carnes (podendo ser de origem bovina, suína, ovina, além de aves, peixes e outras), leite e seus derivados, ovos e mel. Estes alimentos servem como fonte de vitamina B12 e proteínas de alto valor biológico, exceto o mel, que é um alimento energético. As carnes, por exemplo, são capazes de fornecer aminoácidos essenciais, selênio, zinco e ferro de fácil absorção, vitamina B6, entre outros nutrientes (BRASIL, 2014). Contudo, para que seja assegurada a saúde do consumidor, os alimentos de origem animal devem passar por rigoroso controle sanitário, desde sua produção, com utilização de boas práticas agropecuárias e de fabricação, até o momento do consumo.

Os agentes patogênicos zoonóticos são responsáveis por causar cerca de 60% das doenças infecciosas no homem e 75% de todas as doenças infecciosas emergentes são zoonóticas (UNEP, 2020). Estima-se que, anualmente, uma em cada dez pessoas no mundo adoecem e 420 mil morrem após a ingestão de alimentos contaminados por bactérias, vírus, parasitas ou substâncias químicas (OPAS, 2020). No Brasil, entre o ano 2000 até 2017, foram notificados 12.503 surtos de Doenças de Transmissão Alimentar e Hídrica (DTAHs), com 236.403 pessoas adoecidas (BRASIL, 2018) o que demonstra a relevância das zoonoses e das DTAHs como problemas de saúde pública em todo o mundo. Assim, torna-se evidente a importância de pesquisas integradas nas áreas de saúde humana, animal e ambiental, visando estimar o risco associado ao desequilíbrio nessas relações.

Atualmente, apesar de haver uma maior facilidade de acesso a informações confiáveis, ainda existe a disseminação de desinformações sobre o consumo de alimentos de origem animal, o que pode expor o consumidor ao risco de danos à saúde. As percepções da população, os determinantes sociais, a cultura local de comunidades rurais, dentre outros, podem modificar relações de equilíbrio entre saúde ambiental, animal e humana. Como consequência, pode haver o transbordamento de enfermidades entre diferentes espécies, – como no caso das zoonoses e DTAHs, causadas por alimentos de origem animal – além da emergência ou reemergência de doenças (KARESH et al., 2012).



Diante do exposto, o presente trabalho teve por objetivo avaliar a percepção sobre o consumo de produtos de origem animal por habitantes da zona rural, em propriedades produtoras de leite, na região sul do estado do Rio Grande do Sul.

## 2. METODOLOGIA

A presente pesquisa foi realizada durante o ano de 2019, com a participação de 51 propriedades leiteiras vinculadas à Cooperativa Mista de Pequenos Agricultores da Região Sul (Coopar), que abrange produtores localizados na região Sul do Estado do Rio Grande do Sul. As propriedades foram selecionadas a partir da listagem de todos os produtores desta cooperativa. A amostra aleatória estratificada foi extraída a partir da visita de 40% das propriedades listadas.

Os dados apresentados neste trabalho são parte de um amplo projeto de pesquisa, que teve como objetivo a construção de modelos preditivos de risco de transmissão de DTAHs, com base na avaliação da prevalência de contaminação da água e do leite e em infecção nos animais, além de informações coletadas através de questionário aplicado aos produtores. Esta pesquisa foi elaborada visando à redação e conclusão de uma dissertação de mestrado.

Como papel de entrevistador, pós-graduandos vinculados ao projeto de pesquisa foram treinados e realizaram a entrevista, em dupla, presencialmente junto às propriedades. Além disso, o formulário de pesquisa foi previamente testado, de maneira a garantir que as perguntas fossem facilmente entendidas pelos informantes, que houvesse uma sequência lógica de assuntos, tornando fluente o processo de entrevista. Antes da realização da pesquisa os participantes receberam um termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE).

Com a utilização de tablets, foram aplicados questionários semi-estruturados aos produtores participantes, com roteiros pré-estabelecidos, visando o levantamento de dados sobre a percepção e consumo de produtos de origem animal. As máscaras digitais da entrevista foram elaboradas no software EPIDATA® (gratuito). A temática foi abordada através de questões sobre consumo de carne, leite, ovos, mel e sua relação com o aparecimento de doenças transmitidas por alimentos e zoonoses.

As análises estatísticas serão realizadas por meio do pacote estatístico PASW 18.0.

## 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os participantes da pesquisa foram questionados se o consumo de carne crua ou mal cozida pode causar doenças nas pessoas. 94% dos entrevistados responderam que sim e os mesmos citaram doenças como Tuberculose, por 10 respondentes, Cisticercose e Toxoplasmose, citada seis vezes e Brucelose, cinco vezes. Somente um participante afirmou acreditar que o consumo de carne crua ou mal cozida não causa nenhuma doença e dois não souberam responder.

A maioria das respostas foi negativa quando questionado sobre haver o hábito de consumir o leite cru e/ou seus derivados, correspondendo a 81% dos entrevistados, e 74% deles afirmaram acreditar que o consumo de leite cru pode causar alguma doença nas pessoas. Estes resultados demonstram certo conhecimento de grande parte dos participantes. Pois o consumo de carnes cruas ou mal cozidas e de leite e derivados sem tratamento térmico é responsável por causar doenças como salmoneloses, colibaciloses, listerioses, campilobacterioses, micobacterioses, iersinioses, difteria, clostridioses e uma



série de gastroenterites, etc, além das doenças citadas pelos participantes (ALVES & PINHEIRO, 2007). Nove participantes relataram ainda consumir leite in natura e cinco afirmaram que o consumo não causa qualquer tipo de doenças.

O consumo de carnes cruas ou mal cozidas, de leite cru e dos derivados obtidos a partir de animais infectados por microrganismos patogênicos é alarmante para a saúde dos consumidores. Porém, a maioria dos microrganismos nos alimentos são sensíveis às altas temperaturas e, por isso, são destruídos pela fervura, processos de pasteurização e/ou cozimento adequado dos alimentos (ALVES & PINHEIRO, 2007).

Também foi questionado se o consumo de ovos crus ou mal cozidos poderia causar alguma doença ao ser humano. Quatro respondentes (8%) afirmaram que não haveria risco de doença, porém 68% das respostas foram positivas. Sendo que, quando questionados sobre quais doenças o consumo de ovos mal cozidos poderiam causar, a salmonelose foi a doença mais citada, lembrada por 21 participantes. A *Salmonella spp.* é uma bactéria de grande importância em DTAHs, pois está entre os principais patógenos envolvidos em surtos (BRASIL, 2018). Essas bactérias têm sua transmissão relacionada a animais e produtos de origem animal consumidos pelos seres humanos. Entre as espécies que acometem o homem, a entérica é a que contamina ovos com maior facilidade, já que aves infectadas podem permanecer assintomáticas (LIMA & SOUSA, 2002). Dos 51 respondentes, 24% afirmaram não saber se ovos mal cozidos causariam doenças.

Em relação ao consumo de mel, 44 pessoas responderam que sim (88%), suas famílias costumavam consumir o produto e 12% responderam não consumir. Quando questionados se havia problema de oferecer mel para crianças menores de um ano de idade, 53,1% afirmaram que não havia problema, e 20,4% não souberam responder, ressaltando uma importante desinformação por parte do grupo. Pois sabe-se que, caso o mel venha a ser consumido por esse público ou por indivíduos com microbiota intestinal protetora incompleta ou alterada, existe a possibilidade de desenvolvimento de botulismo intestinal (ou infantil), doença causada pela germinação de formas esporuladas da bactéria *C. botulinum* no trato digestivo. É uma doença, caracterizada como infecção alimentar com produção de toxina in vivo (BRASIL, 2006). 26,5% dos participantes responderam que o mel não deveria ser oferecido a crianças menores de um ano.

Ainda sobre o consumo de mel, foram questionados se acreditavam que este alimento poderia causar alguma doença. Somente sete respondentes (14%) disseram que sim, sendo que as doenças citadas foram alergia, botulismo e diabetes. Vale ressaltar que alguns alimentos podem desencadear reações alérgicas no organismo, mas nenhum alimento por si só pode levar ao desenvolvimento da diabetes. Os respondentes que afirmaram que o mel não causa nenhuma doença foram 70% e os que manifestaram não saber resultaram em 16%, o que pode ser explicado pela inexistência de relatos de DTAHs por meio da ingestão de mel – exceto pelo botulismo intestinal – reafirmando o desconhecimento sobre esta doença (BRASIL, 2006).

#### 4. CONCLUSÕES

A partir dos dados coletados, pode-se observar que a maioria dos produtores rurais de leite entrevistados tem algum conhecimento sobre os perigos sanitários de se consumir carnes cruas ou mal cozidas, ovos crus ou mal cozidos e leite e seus derivados sem tratamento térmico. Porém, parte considerável de



participantes afirmou ainda consumir leite in natura, sem qualquer tratamento térmico, o que os expõe ao risco de adoecimento por zoonoses e DTAHs. Ainda, um número expressivo de indivíduos demonstrou ter uma percepção distorcida sobre os riscos do consumo de mel por crianças menores de um ano de idade. Esses dados reforçam a necessidade de ações de educação e orientação junto aos produtores rurais membros da cooperativa estudada, a fim de reduzir a possibilidade de danos à saúde dos mesmos.

## 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALVES, F. S. F.; PINHEIRO, R. R. Potencial de transmissão de enfermidades pela carne, leite e derivados de caprinos e ovinos. **Revista Brasileira de Higiene e Sanidade Animal**, v. 1, n. 2, p. 37-43, 2007.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2 ed., 1. reimpr. – Brasília, 2014. Acessado em jul. 2021. Online. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2ed.pdf](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf)

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica. **Manual integrado de vigilância epidemiológica do botulismo**. Brasília, Editora do Ministério da Saúde, 88 p. 2006. Acessado em ago. 2021. Online. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/manual\\_integrado\\_vigilancia\\_epidemiologica\\_botulismo.pdf](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/manual_integrado_vigilancia_epidemiologica_botulismo.pdf)

BRASIL. Ministério da Saúde. **Surtos de doenças transmitidas por alimentos no Brasil**. Brasília – 2018. Acessado em jul. 2021. Online. Disponível em: <https://portalarquivos2.saude.gov.br/images/pdf/2018/janeiro/17/Apresentacao->

KARESH, W. B.; DOBSON, A.; LLOYD-SMITH, J. O.; LUBROTH, J.; DIXON, M. A.; BENNETT, M.; ALDRICH, S.; HARRINGTON, T.; FORMENTY, P.; LOH, E. H.; MACHALABA, C. C.; THOMAS, M. J.; HEYMANN. Ecology of zoonoses: natural and unnatural histories. **Lancet**, v.380, n.1, p.1936–45, 2012.

LIMA, A. W. O., & SOUZA, C. P. Infecções e intoxicações alimentares. Nova idéia 1 ed., **Aspectos da ciência e tecnologia de alimentos**. João Pessoa, PB, Brasil, p. 175-199, 2002.

OPAS BRASIL. **Segurança dos alimentos, responsabilidade de todos**. Organização Panamericana da Saúde. 2020. Acessado em jul. 2021. Online. Disponível em: <https://www.paho.org/pt/eventos/dia-mundial-inocuidad-alimentos>

UNEP - United Nations Environment Programme and International Livestock Research Institute. **Preventing the Next Pandemic: Zoonotic diseases and how to break the chain of transmission**. Nairobi, Kenya. 2020. Acessado em ago. 2021. Online. Disponível em: <https://wedocs.unep.org/bitstream/handle/20.500.11822/32316/ZP.pdf?sequence=1&isAllowed=y>