

PERCEPÇÃO DO CONSUMIDOR EM RELAÇÃO AO CONSUMO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS PRODUZIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA

ISABEL DE ALMEDA MANCINI¹; JÉSSICA ARENA BANDEIRA²; ÉVERTON FAGONDE DA SILVA², RITA DE CÁSSIA DOS SANTOS DA CONCEIÇÃO², ELISA ROCHA DA SILVA², EDUARDA HALLAL DUVAL³

¹Universidade Federal de Pelotas 1 – isabelmancini@outlook.com

²Universidade Federal de Pelotas – nutrijessicaarena@gmail.com

²Universidade Federal de Pelotas – fagondee@gmail.com

²Universidade Federal de Pelotas- ritinhaconceicao@hotmail.com

²Universidade Federal de Pelotas- elisasilva.vet@gmail.com

³Universidade Federal de Pelotas – eduwardahd@hotmail.com

1. INTRODUÇÃO

O consumo de carne bovina é fundamental na dieta humana, pois fornece proteínas, aminoácidos, minerais, vitaminas e ácidos graxos essenciais (Garzillo et al., 2022). Com a mudança no perfil dos consumidores, que demonstram maior preocupação com a segurança dos alimentos e processos produtivos, torna-se imprescindível compreender suas exigências e valorizar a produção de carne inspecionada, garantindo qualidade e conformidade sanitária (ABIEC, 2022; ABPA, 2022; Portal IDEA, 2025).

A inspeção sanitária de produtos cárneos é essencial para prevenir a disseminação de doenças veiculadas por alimentos e zoonoses, como salmonelose, hidatidose, cisticercose entre outras, que oferecem riscos à saúde pública e causam perdas econômicas (SOUZA et al., 2020). No Brasil, normas como o Decreto 9.013 (BRASIL, 2017) e a implementação de programas de autocontrole em frigoríficos, conforme a Circular nº. 175 de 2005 (BRASIL, 2005), padronizam procedimentos e asseguram a segurança dos alimentos.

Embora fatores como preço, aparência e características sensoriais influenciem a compra de carne (DILL et al., 2021), no Brasil, a segurança dos alimentos e o impacto na saúde têm ganhado destaque como critérios decisivos (TEIXEIRA et al., 2018). Diante desse cenário, o objetivo do trabalho foi, através da aplicação de um questionário, buscar associações estatisticamente significativas entre a pergunta de pesquisa “Você sabe a importância de consumir carne inspecionada?” e as demais perguntas aplicadas.

2. METODOLOGIA

Para a coleta de dados, foi aplicado um questionário fechado com consumidores em um supermercado da cidade de Pelotas/RS, a respeito do consumo de carne e seus derivados inspecionados sanitariamente, bem como sua importância, de forma direta.

Em relação ao contato com os usuários, esse foi feito por meio de abordagem aleatória, e os critérios de exclusão foram: clientes analfabetos, menores de 20 ou maiores de 80 anos e pessoas veganas e vegetarianas. Já os critérios de inclusão foram: compradores de carne entre 20 e 80 anos, frequentadores deste supermercado.

Para calcular o tamanho da amostra, foi utilizado o programa OpenEpi (DEAN et al, 2013), utilizando dados do IBGE sobre a população, com uma frequência hipotética de 50% do resultado na população, um limite de confiança de 95% e um efeito do desenho de 1%, obtendo um “n” amostral de 384 entrevistados.

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 univariada 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.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Todos os resultados do Teste Exato de Fischer estão demonstrados na tabela 1, com seus respectivos valores de p, sendo que foram considerados com associação estatística aqueles com valor de $p < 0,05$. Dentre os com associação, estão as perguntas “Sabe da existência de uma legislação específica para todo tipo de carne e derivados?”, “Você conhece o serviço do Médico Veterinário na fiscalização da produção de carne?”, “Você sabe que a produção de carne possui 3 níveis de inspeção?” e “Você sabe que existem doenças de transmissão hídrica e alimentar por falta de higiene e inspeção dos produtos?”.

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

Variáveis (perguntas)	Sim (%)	Não (%)	Valor de p
Consome carne diariamente?	321 (85,59%)	63 (16,41%)	0,19
No açougue, você pergunta sobre a origem da carne?	67 (17,45%)	317 (82,55%)	0,08
Você acha que a carne embalada garante procedência?	140 (36,46%)	244 (63,54)	0,04*
Sabe da existência de uma legislação específica para todo tipo de carne e derivados?	107 (27,86%)	277 (72,14%)	0,0000009347*
Você conhece o serviço do Médico Veterinário na fiscalização da produção de carne?	131 (34,11%)	253 (65,89%)	0,000000001*
Você sabe que a produção de carne possui 3 níveis de inspeção?	65 (16,93%)	319 (83,07%)	0,00063*
Você dá preferência para algum?	19 (4,95%)	365 (95,05%)	0,05
Você já passou mal após comer alguma carne que não sabia a procedência?	53 (13,80%)	331 (86,20)	0,22
Você sabe que existem doenças de transmissão hídrica e alimentar por falta de higiene e inspeção dos produtos?	373 (97,14%)	11 (2,86%)	0,004*

(*) Associação com diferença estatística no Teste de Fischer

A variável “Você sabe a existência de uma legislação para todo tipo de carne e derivados?” demonstrou associação estatisticamente significativa com a pergunta desfecho ($p < 0,05$). Porém, observou-se, na análise das frequências, que a maioria, 277 (72,14%) entrevistados, não sabem, ou sabem pouco, sobre a existência de

uma lei específica para todos os produtos de origem animal, o que não permite concluir que quem sabe a importância de consumir carne inspecionada, também sabe da existência da legislação própria de todo tipo de carne e derivados, apesar de serem variáveis associadas. A mesma interpretação se faz com as variáveis “Você conhece o serviço do médico veterinário na fiscalização da produção de carne?” e “Você sabe que a produção de carne possui três níveis de inspeção?”. Isso comprova uma associação entre as variáveis, mas não permite inferir que quem sabe a importância de consumir carne inspecionada conhece o serviço do médico veterinário na fiscalização da produção da carne e sabe que a produção de carne possui 3 níveis de inspeção.

A análise dos resultados entre a questão “Você sabe da existência de doenças de transmissão hídrica e alimentar por falta de higiene e inspeção dos produtos?” e o desfecho mostrou associação estatisticamente significativa ($p<0,05$), indicando que os consumidores que conhecem essas doenças também demonstram maior consciência sobre a importância de consumir carne inspecionada. Entre os entrevistados, 373 (97,14%) responderam afirmativamente.

As Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) representam um grave problema de saúde pública. Entre 2000 e 2015, foram registrados no Brasil 10.666 surtos, com 2.107.229 pessoas expostas, 209.240 doentes e 155 óbitos (NUNES et al., 2017). Em ambientes de produção alimentar, programas como Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's), Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) são essenciais, visto que o manuseio inadequado dos alimentos está entre as principais causas da disseminação dessas doenças (CUNHA et al., 2017).

Com base na amostra de 384 entrevistados, a pesquisa evidenciou que grande parte dos consumidores ainda possui pouca informação sobre a real importância de consumir alimentos de origem animal inspecionados, bem como sobre o papel do médico veterinário na saúde pública e no controle de doenças transmitidas de animais para humanos, especialmente por meio dos alimentos.

4. CONCLUSÕES

As perguntas “Você sabe da existência de uma legislação específica para todo tipo de carne e derivados?”, “Você conhece o serviço do Médico Veterinário na fiscalização da produção de carne?” e “Você sabe que existem doenças de transmissão hídrica e alimentar por falta de higiene e inspeção dos produtos?” apresentaram associação estatisticamente significativa com o conhecimento sobre a carne inspecionada.

Entretanto, ainda há um grande déficit de conhecimento sobre a importância da inspeção de carne no público em geral, o que indica a necessidade urgente de estratégias educativas. Para isso, é fundamental intensificar a disseminação de informações por meio de campanhas informativas, como palestras, distribuição de materiais educativos e ações interativas, especialmente em centros urbanos. Essas iniciativas podem contribuir para aumentar a conscientização e melhorar o entendimento sobre a importância da inspeção sanitária e sua relevância para a saúde pública.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABIEC. Associação Brasileira das Indústrias Exportadoras de Carne. Perfil da Pecuária no Brasil- Relatório Anual 2020. Disponível em: <http://abiec.com.br/publicacoes/beef-report-2020/>.

ABIEC. Associação Brasileira das Indústrias Exportadoras de Carnes. Beef Report - Perfil da Pecuária no Brasil, 2019. Disponível em: <http://abiec.com.br/publicacoes/beef-report-2019/>.

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

ABPA. (2022). Brazilian Association of animal protein - Annual report (p. 144). São Paulo, SP: Brazilian Association of Animal Protein.

CDC. (2024). Epi Info for Windows: CDC's public domain statistical software for epidemiology. Disponível em: <https://www.cdc.gov/epiinfo/pc.html>.

Da Cunha, F. P. L. et al. *Shigella* sp: Um problema de saúde pública. **Higiene Alimentar**, v. 31, n. 264/265, 2017.

Dill, M. D., de Andrade, A. R. S., Boito, B., Araujo, M. C. D., de Moraes, M. D., da Silva, T. A., & Barcellos, J. O. J. (2021). Concerns, attitudes, and opinions of meat buyers in Garanhuns, Pernambuco, Brazil. **Brazilian Journal of Animal Science**, 50.

Garzillo, J. M. F. et al. Consumo alimentar no Brasil: influência da carne bovina no impacto ambiental e na qualidade nutricional da dieta. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v. 56, e102, 2022. Disponível em: <https://doi.org/10.11606/s1518-8787.2022056004830>.

Nunes, S. M. et al. Surto de doença transmitida por alimentos nos municípios de Mauá e Ribeirão Pires-SP. **Higiene Alimentar**, v. 31, n. 264/265, p. 97-102, 2017.

Portal IDEA. Introdução à inspeção sanitária de carnes bovinas. Disponível em: <https://portalidea.com.br/cursos/introduo-a-inspeo-sanitria-de-carnes-bovinas-apostila01.pdf>.

Souza, P. A.; Silva, R. C.; Oliveira, J. F. Zoonoses parasitárias diagnosticadas em bovinos durante a inspeção post-mortem: implicações para a saúde pública e economia. **Revista Brasileira de Parasitologia Veterinária**, v. 29, n. 3, p. 123-130, 2020.

Teixeira, D. L., Larraín, R., & Hotzel, M. J. (2018). Are views towards egg farming associated with Brazilian and Chilean egg consumers' purchasing habits? **PLoS One**, 13(9), Article e0203867. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0203867>.