

CARACTERIZAÇÃO DO CONSUMIDOR DE PRODUTOS LÁCTEOS INFORMAIS NO MUNICÍPIO DE CURRAIS NOVOS – RN: UM ALERTA AS DOENÇAS VEICULADAS POR ALIMENTOS

Ramon Araújo dos SANTOS (IFRN); Regina Célia Pereira MARQUES (IFRN)

e-mails: ramonsantos_IFRNCN@hotmail.com ; regina.marques@ifrn.edu.br

RESUMO

O leite é alimento de elevado valor nutricional, e esse fator faz com que o mesmo seja um excelente meio de cultura. O processo de pasteurização é necessário para se - reduzir o número de microrganismos presentes no leite. O objetivo deste trabalho foi estabelecer associações entre as características dos consumidores de produtos lácteos, destacando a preferência pelo produto industrializado ou não industrializado, o hábito de ferver ou não o leite dentre os consumidores de produtos informais, o conhecimento sobre as doenças transmitidas pelo leite e seus derivados e o significado dos selos dos Serviços de Inspeção. A metodologia utilizada foi um levantamento utilizando-se um questionário, aplicado a 250 consumidores de leite e derivados, em diferentes pontos do município de Currais Novos-RN. Os resultados apresentados mostraram associação entre o consumo do produto informal e as características do consumidor.

Palavras-chave: leite, produtos lácteos, consumidor, DTAs/DVAs, microrganismos patogênicos.

INTRODUÇÃO

“O leite é um alimento de elevado valor nutricional, sendo assim um excelente meio de cultura para o desenvolvimento de diversos microrganismos.” (FRAZIER, 1993). “Dessa maneira o consumo de leite e derivados não industrializados torna-se prejudicial à saúde da população, e o conhecimento dos principais patógenos existente no leite cru, desde as etapas iniciais de produção, é de extrema importância para a Saúde Pública” (SCALCO, 2005). “Por isso a higiene do leite e derivados lácteos (um fator indispensável) tem como objetivo básico assegurar a qualidade dos produtos e saúde dos consumidores.” (FONSECA, 1998).

“O número crescente e a gravidade das DTAs/DVAs (Doenças Transmitidas por Alimentos/Doenças Veiculadas por Alimentos) em todo o mundo têm aumentado consideravelmente o interesse da população neste assunto.” (LEITE *et al.*, 2002).

“A prevenção das DTAs/DVAs requer um desempenho de todos: governo, órgãos de saúde e população em geral. A estratégia de prevenção compreende medidas regulamentares, atividades educacionais, vigilância das DTAs/DVAs e monitoramento de contaminantes.” (WHO, 2000).

“O perfil epidemiológico das DTAs/DVAs no Brasil ainda é pouco conhecido. Muitos casos de enfermidades transmitidas por alimentos não são notificados, pois seus sintomas são geralmente parecidos com gripes ou discretas diarreias e vômitos.” (AMSON *et al.*, 2006).

Diversos casos de doenças transmitidas pelo leite ocorreram devido ao consumo de leite cru por crianças. Infelizmente, a tendência ao consumo dos chamados “alimentos saudáveis” já induziu muitas pessoas a consumir leite cru, sem saber dos riscos que estavam correndo (WHO, 2000). NERO *et al.* (2003) afirmam que os dados a respeito das DTAs/DVAs causados pelo leite cru, no país, são inconscientes e que pouca informação está disponível sobre a ocorrência de patógenos no leite cru brasileiro, assim como, desconhece-se seu envolvimento em surtos de doenças transmitidos pelo leite.

A secretaria de Saúde do município de Currais Novos possui um Serviço de Inspeção Municipal implantado. Embora haja fiscalização, a venda de leite cru e de queijos ocorre nas propriedades, ou através de vendedores ambulantes, que vendem diretamente para o consumidor.

OBJETIVOS

Levantar o perfil dos consumidores de produtos lácteos, formais (industrializados) e informais (não industrializados), do município de Currais Novos/RN.

METODOLOGIA

- AMOSTRAGEM
 - O procedimento metodológico foi a realização de um estudo analítico-descritivo das características dos consumidores de produtos lácteos formais e informais.
- ELABORAÇÃO DO QUESTIONÁRIO
 - O método de entrevista utilizado foi baseado na aplicação de um questionário estruturado em 23 perguntas.
- APLICAÇÃO DO QUESTIONÁRIO
 - As perguntas foram realizadas de forma inteligível, claras e objetivas, utilizando-se um vocabulário adequado à situação.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

CONSUMIDORES DE PRODUTOS LÁCTEOS

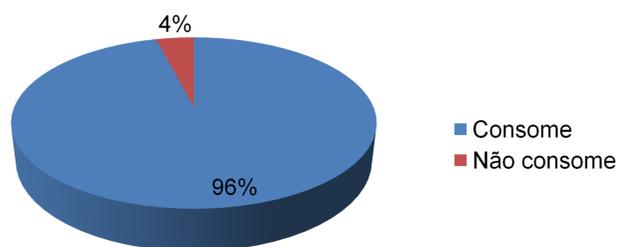


Figura 1 – Percentual do consumo de produtos lácteos no município de Currais Novos - RN

PANORAMA DO CONSUMO DE PRODUTOS LÁCTEOS: FORMAIS E INFORMAIS

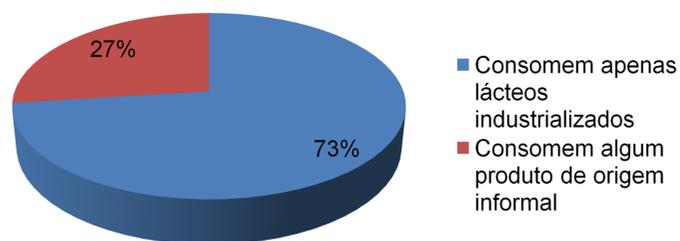


Figura 2 – Percentual dos consumidores de produtos lácteos industrializados e não industrializados no município de Currais Novos - RN

CONSUMO DE LEITE *IN NATURA* SEM FERVURA NO MUNICÍPIO DE CURRAIS NOVOS - RN

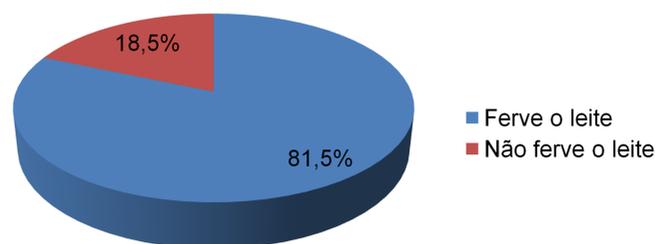


Figura 3 – Percentual dos consumidores de produtos não industrializados quanto ao modo de consumo do leite (fervido ou não fervido) no município de Currais Novos - RN

Esses dados são preocupantes, uma vez que a simples fervura do leite cru somente minimiza o risco de transmissão de patógenos, não o excluindo totalmente.

Dos entrevistados que consomem leite industrializado a maioria relatou que prefere consumir este produto por ser mais prático e mais saudável. Para as pessoas que consomem leite informal muitos foram os argumentos, como: ser mais forte, mais saudável, não conter conservantes, ser um produto fresco, ser mais saboroso.

Um número considerável dos entrevistados, 55%, desconhece os riscos que os produtos informais representam. Embora 45% saibam que o leite e seus derivados podem transmitir alguma doença, apenas uma minoria soube dizer alguma doença veiculada a esses produtos.

Quando questionado se no ato da compra o consumidor observava a embalagem do produto industrializado, 85% dos entrevistados disseram observar a embalagem dos produtos comprados. A data de validade foi o item citado pelos entrevistados. É importante ressaltar que nenhuma das pessoas entrevistadas mencionou observar o selo de fiscalização e o registro do produto em algum órgão de inspeção.

Quando perguntadas sobre as siglas SIF, SIE e SIM, apenas 5% dos entrevistados souberam dizer o significado de algumas das três siglas (SIF, SIE ou SIM). Essa questão reflete significativamente a falta de conhecimento por parte da população sobre os órgãos fiscalizadores dos produtos de origem animal.

CONSIDERAÇÕES

O conhecimento de que o produto lácteo pode transmitir doenças ao homem não é motivo suficiente para mudar o hábito dos consumidores ao optar por lácteos informais, onde o risco é eminentemente maior. O consumo de produtos formais foi mais observado entre os consumidores que compram esses produtos em estabelecimentos comerciais maiores e mais sujeitos a fiscalização, como os supermercados.

Os produtos lácteos informais mais consumidos (leite, manteiga, queijo manteiga e queijo coalho) são aqueles cuja inocuidade depende diretamente da pasteurização do leite e das Boas Práticas da Fabricação, embalagens adequadas e armazenagem refrigerada. Portanto, os consumidores de produtos informais estão diretamente expostos ao risco de contrair algum tipo de doença.

Os consumidores de produtos lácteos informais consideram esse tipo de produto como sendo um produto mais saudável, que contém menos conservantes, ser um produto fresco e mais saboroso, tem um preço mais acessível, entre outros fatores. Frente a esses relatos, é preciso que as autoridades sanitárias, juntamente com o setor formal industrial, realizem campanhas de esclarecimento sobre as reais diferenças entre leite e os produtos lácteos industrializados e os informais, esclarecendo assim a população do risco ao qual ela está exposta. Esse dado é muito preocupante para a Saúde Pública, uma vez que, para a maioria dos entrevistados neste trabalho, as siglas dos órgãos de fiscalização parecem não ter nenhuma importância para os consumidores de produtos lácteos. Esses dados demonstram um grande desconhecimento da população sobre as atividades desenvolvidas pelos governos, em esforço conjunto com as indústrias de alimentos, visando oferecer produtos seguros aos consumidores.

REFERÊNCIAS

- FRAZIER, W.C. Microbiologia de los alimentos. Acribia, 4ªed. Zaragoza, Espanha, p. 681, 1993.
- SCALCO, A.R. Proposição de um modelo de referência para gestão da qualidade na cadeia de produção de leite e derivados. São Carlos, 2005. 225 f. Tese (Doutorado) – Universidade de São Carlos.
- FONSECA, L.F.L. Leite a granel: Modelo moderno de estocagem e transporte. Leite e Derivados, v.7, n.40, p.16-21, 1998.
- LEITE, C.C.; GUIMARÃES, A.G.; ASSIS, P.N.; SILVA, M.D.; ANDRADE, C.S.O. Qualidade bacteriológica do leite integral (tipo C) comercializado em Salvador-BA. Revista Brasileira de Saúde Pública, n.3, v.1, p.21-25, 2002.
- WHO. Food borne disease: a focus for health education. Geneva, 2000.
- AMSON, G.V.; HARACEMIV, S.M.C.; MASSON, M.L. Levantamento de dados epidemiológicos relativos à ocorrência/surtos de doenças transmitidas por alimentos no estado do Paraná, no período de 1978 a 2000. Ciência Agrotécnica, v.30, n.6, p.1139-1145, 2006.
- NERO, L.A.; MAZIERO, D.; BEZERRA, M.M.S. Hábitos alimentares do consumidor de leite cru de Campo Mourão-PR. Revista Ciências Agrárias, v.24, n.1, p.21-26, 2003.