

# SEGURANÇA ALIMENTAR: PERCEPÇÃO E INFORMAÇÕES SANITÁRIAS NO CONSUMO DE CARNES NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, BRASIL\*

Raul Ribeiro de Carvalho<sup>1+</sup>, Zander Barreto Miranda<sup>2</sup>, Ana Beatriz Monteiro Fonseca<sup>3</sup>  
e Eliana de Fátima Marques de Mesquita<sup>2</sup>

**ABSTRACT.** de Carvalho R.R., Miranda Z.B., Fonseca A.B.M. & de Mesquita E. de F.M. [**Meat consumption and sanitary information in the State of Rio de Janeiro, Brazil**]. Segurança alimentar: percepção e informações sanitárias no consumo de carnes no Estado do Rio de Janeiro, Brasil. *Revista Brasileira de Medicina Veterinária*, 35(1):55-62, 2013. Departamento de Zootecnia e Desenvolvimento Agrossocioambiental Sustentável, Universidade Federal Fluminense, Rua Vital Brazil Filho, 64, Vital Brazil, Niterói, RJ 24230-340, Brasil. E-mail: raul\_carvalho@uol.com.br

This research was based on a survey among meat consumers in the period from 2008 to 2009. It was used 913 questionnaires, 656 in Niteroi and 257 in San Francisco of Itabapoana, districts of Rio de Janeiro state, Brazil, selected by their development indices particularly the IDHM. The questionnaires consisted of 16 questions with subdivisions in some of them where it was inquired about the consumer profile, their habits, choices and knowledge of the meat as food. Data were treated statistically revealing that the most consumed meat in the two cities is bovine meat, with a percentage of 36.6% and 52.5%, followed by poultry with 34.6% and 23%, by fish with 2.6% and 7,8% and swine with insignificant rates of 0.3% and 0%, respectively for Niteroi and San Francisco of Itabapoana. Other data was measured: knowledge of competence and action of the sanitary inspection agencies in the three spheres of government. The result was threatening due to the misinformation of these issues with negative indices as follows: for SIF 51% and 72.8%, for SIE 83.2% and 96.9%, and for SIM 92% and 99.2%, respectively, concerning Niteroi and San Francisco of Itabapoana districts. However, Municipal Health Surveillance is presented as an activity rather internalized by the interviewers on who takes care of public health issues in the district.

**KEY WORDS.** Food security, meat, consumers, sanitary inspection.

**RESUMO.** A pesquisa foi dirigida a consumidores, aleatoriamente, no período entre 2008/2009, com a aplicação de 913 inquéritos sendo 656 em Niterói e 257 em São Francisco de Itabapoana, municípios do Estado do Rio de Janeiro, selecionados por polarizarem em diversos índices de desenvolvimento, particularmente o índice de desenvolvimento humano - IDH. O inquérito constava de 16 itens, alguns

subdivididos, sobre o perfil do consumidor, seus hábitos, escolhas e conhecimentos sobre as carnes como alimento e a respeito dos controles sanitários exigidos. Os dados obtidos foram tratados estatisticamente revelando que a carne mais consumida nos dois municípios é a bovina, com um percentual de 49,4% e 63,15%; seguida da de aves com 46,7% e 27,6%; a de pescado com 3,5% e 9,3% e a suína

\*Recebido em 15 de março de 2012.

Aceito para publicação em 4 de fevereiro de 2013.

<sup>1</sup> Médico-veterinário. D.Sc. Departamento de Zootecnia e Desenvolvimento Agrossocioambiental Sustentável, Faculdade de Veterinária, Universidade Federal Fluminense, Rua Vital Brazil Filho, 64, Vital Brazil, Niterói, RJ 24230-340, Brasil. +Autor para correspondência. E-mail: raul\_carvalho@uol.com.br

<sup>2</sup> Médicos-veterinários. D.Sc. Departamento de Tecnologia de Alimentos, Faculdade de Veterinária, Universidade Federal Fluminense, Rua Vital Brazil Filho, 64, Vital Brazil, Niterói, RJ 24230-340. E-mails: zandermiranda@hotmail.com ; elianafmm@uol.com.br

<sup>3</sup> Bacharel em Ciências Atuariais. D.Sc. Departamento de Estatística, Instituto de Matemática e Estatística, Rua Mario Santos Braga s/n, 7º Andar, Centro, Niterói, RJ 24020-140. E-mail: absmonteiro@yahoo.com.br

com índices insignificantes de 0,4% e 0%, respectivamente, em Niterói e S. F. de Itabapoana. Quanto ao conhecimento sobre a competência e a ação dos órgãos fiscalizadores da inspeção sanitária, nas três esferas de governo, o resultado foi alarmante com relação à desinformação sobre estas questões nas suas esferas de competência com índices negativos, a saber: SIF 51% e 72,8%, para o SIE 83,2% e 96,9% e para o SIM 92% e 99,2%, respectivamente, para Niterói e S. F. de Itabapoana. Porém, a Vigilância Sanitária apareceu como uma atividade bastante internalizada pelos entrevistados sobre a responsabilidade das questões de saúde pública no município.

PALAVRAS-CHAVE. Segurança alimentar, carnes, consumo, inspeção sanitária.

## INTRODUÇÃO

No Brasil, as pesquisas existentes nas medições qualitativa e quantitativa do consumo de carnes revelam que a bovina é a preferida nos hábitos alimentares. Por outro lado, demonstram que o consumidor tem pouca informação a respeito da qualidade e dos sistemas produtivos da carne, ficando, assim, sem conhecimento suficiente para o julgamento sobre a qualidade sanitária e tendo, quase sempre, a tradição e os hábitos alimentares como guias na escolha e consumo deste produto (Gagleazzi et al. 2002, Casemiro 2008).

Nesse sentido, esta pesquisa teve como objetivo, sob os conceitos de segurança alimentar e segurança dos alimentos, determinar um perfil de consumidores no Estado do Rio de Janeiro: se consomem carnes, além de pescados; critérios de escolha na compra; o grau de conhecimento sobre a carne, e as informações sobre as condições e controle pessoal sobre aspectos higiênico-sanitários nos produtos, bem como a identificação dos órgãos governamentais responsáveis.

## MATERIAL E MÉTODOS

Dos 92 municípios existentes foram selecionados: Niterói, na Região Metropolitana, e S. F. de Itabapoana, na Região Norte Fluminense (22°52'58"S, 43°06'14"W; 21°28'12"S, 41°07'08"W, respectivamente), o de maior e o de menor grau de desenvolvimento, que pudessem referenciar as informações de consumo e conhecimento sobre a carne no espaço estadual, representando a variabilidade socioeconômica e cultural existente, utilizando dados quantitativos e qualitativos obtidos junto ao Insti-

tuto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, em especial, os dados do Censo Populacional, do Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) e da Pesquisa de Orçamento Familiar (POF).

Foram aplicados 913 questionários, sendo 656 (71,9%) em Niterói – que contava com 474.002 habitantes (IBGE 2007) - e 257 (28,1%) em São Francisco de Itabapoana – com 41.947 habitantes (ibid.). Tais quantidades representam, aproximadamente, o menor tamanho de amostra necessário para estimar com uma precisão, respectivamente, de 3% e 5% e um nível de significância de 95%, o percentual de consumidores de carne na população, estimado inicialmente em 85%. Em Niterói, os inquéritos foram aplicados proporcionalmente, à população, entre as cinco regiões administrativas definidas pela prefeitura. Em São Francisco de Itabapoana a divisão levou em conta as regiões urbana, litoral e a rural.

Os inquéritos foram organizados em forma de perguntas fechadas, outras abertas, dicotômicas (com resposta sim ou não), com escala de diferencial semântico (com grau de preferência). Para o fator renda o valor utilizado foi o do salário mínimo (s.m.) vigente no ano de 2008, de R\$ 415,00, organizado em 7 (sete) faixas de renda: de 0 a 1 s.m., de 1 a 2; de 2 a 4; de 4 a 6; de 6 a 8; de 8 a 10 e acima de 10 s.m. Para aferição da escolaridade utilizou-se o nível Grau (1º, 2º e 3º), considerando-se somente os concluídos, surgindo, portanto, o nível nenhuma escolaridade. Os inquéritos foram aplicados por uma equipe treinada para o entendimento dos objetivos da pesquisa e para que não interferissem, sob nenhuma hipótese, sobre as respostas dos entrevistados. Foram levantados dados primários e secundários sobre a história da alimentação, segurança alimentar, fome, a produção de carnes para o consumo, consumo *per capita* de carnes, hábitos de compra, diferenciação de produtos, conhecimento do consumidor sobre qualidade técnica e sanitária do produto. Para a análise estatística, foram utilizadas ferramentas de análise exploratória, além dos testes qui-quadrado ou exato de Fisher para comparação de grupos quanto a informações qualitativas. Em todas as comparações foi adotado um nível de significância de 5%.

## RESULTADOS

Niterói está localizado na Região Metropolitana do Rio de Janeiro, a 13 km da capital, com uma área de 129 km<sup>2</sup>, população de 474.002 habitantes (IBGE 2007), e uma densidade demográfica de 3.504 hab/

km<sup>2</sup> (Niterói 2010). Todo o município recebe água tratada, com 75% do seu território recebendo tratamento de esgoto (ibid.). Tem o maior índice de frequência escolar entre a população de 7 a 14 anos (97,52%), segundo o MEC. A média de anos de estudo chega a 9,5 com uma taxa de alfabetização de 96,4% na população acima de 15 anos (ibid.). Seu Produto Interno Bruto (PIB) *per capita*, em 2005, foi de R\$14.523 reais (IBGE 2005).

S. F. de Itabapoana, ocupa uma área de 1.117 km<sup>2</sup>. Está inserido na Região Norte Fluminense, com uma população 41.947 habitantes (IBGE 2007), e uma densidade demográfica de 41 habitantes/km<sup>2</sup>. Somente 23,6% dos domicílios têm acesso à rede de distribuição de água, ficando os 74,4% servidos por poço ou nascentes. A rede coletora de esgoto sanitário atende 0,5% dos domicílios, os demais utilizam fossa séptica, fossa rudimentar, valas ou vazam diretamente na natureza (São Francisco de Itabapoana 2006). Seu IDH em 2000 foi de 0,688 (PNUD 2010), com uma taxa de alfabetização de pessoas com 15 anos ou mais de 77,4%. Possui um PIB *per capita*, em 2005 de R\$ 6.560 (IBGE 2005). Em 2003, possuía 43,8% de seus habitantes vivendo abaixo da linha de indigência (Magalhães et al. 2010).

Os dados obtidos nos inquéritos foram organizados em temas como se seguem:

### Escolaridade

Quanto à escolaridade, a maior concentração foi dos que possuíam o 2º Grau, nos dois municípios. Chama a atenção o grande contraste entre os números significantes do 3º Grau, revelando a diferença na infraestrutura educacional dos próprios municípios. Niterói, ex-capital estadual é um pólo universitário, sede de uma das maiores universidades federais do país, a UFF, e S. F. de Itabapoana um município pequeno, de tradição rural. Contudo, se destacou a quantidade de pessoas sem nenhuma escolaridade concluída, principalmente em Niterói, pelos mesmos motivos.

### Faixa de renda

Quanto à distribuição segundo à faixa de renda, os números apresentados revelaram que o maior grupo encontrado foi na faixa de renda entre 2 e 4 s.m. (830 – 1,660) , sendo 23,1% (149) em Niterói e 30,8% (76) em S. F. de Itabapoana. Fora esta semelhança os municípios se diferenciam nas outras faixas de renda, particularmente nos componentes

da faixa acima de dez s.m. onde Niterói tem seu segundo maior contingente com 22,6% (146) e S. F. de Itabapoana não atinge a 2% (04). Em contrapartida, na menor faixa de renda, S. F. de Itabapoana possuía 20,6% (51) e Niterói 7,1% (46). Mais de 80% dos entrevistados em S. F. de Itabapoana estavam nas menores faixas de renda, entre 1 e 4 s.m.

### Consumo de carnes

Nos dois municípios a carne mais consumida é a bovina, com uma porcentagem muito maior em S. F. de Itabapoana (63,15%) do que em Niterói (49,4%). Esta diferença percentual se inverte com a de frango, a segunda carne mais consumida nos dois, ficando Niterói com 46,7% e S. F. de Itabapoana com 27,6%. A diferença entre as duas carnes mais consumidas nos municípios é maior em S. F. de Itabapoana do que em Niterói cujas preferências são muito próximas. Quanto ao consumo da carne suína, em ambas as cidades os índices são desprezíveis: Niterói com 0,4% e S. F. de Itabapoana com 0,0%. Para o pescado, ainda que as duas cidades sejam litorâneas e sediem Colônias de Pescadores os índices de consumo não são elevados, embora seja a terceira carne mais consumida. Niterói tem 3,5% de consumo e S. F. de Itabapoana, mais que dobra, com 9,3%.

### Motivos de preferência na compra da carne

De acordo com os motivos de preferência na aquisição das carnes tendo como opções o teor de colesterol, hábito alimentar, custo, e paladar, observaram-se que em S. F. de Itabapoana os consumidores, na maioria, foram mais específicos em um item, do que os de Niterói que tiveram na combinação de motivos o maior grupo de respondente (30,1%), seguido pelo hábito (26,2%) e o paladar (23,7%), ficando o preço como quarto item com 8,2%, muito próximo da preocupação com o teor de colesterol (7,9%). Já em S. F. de Itabapoana o item mais valorizado foi o paladar (32,8%), seguido do hábito (27,7%), com o custo em terceiro mais importante (12,5%) e, por fim, o teor de colesterol com 6,3%. O hábito e o paladar aparecem como importantes nas duas cidades e são ambos construídos pelo universo da cultura. O teor de colesterol foi, em ambos, o menos preocupante nas escolhas do inquérito, quando verificado isoladamente, ficando Niterói com 7,9% e S. F. de Itabapoana com 6,3%. Pelos resultados o item custo não demonstrou ser o definidor do consumo nas duas cidades. Em ambas

ele aparece, quando isolado, como o terceiro item de importância dentre os quatro aferidos, mas com um percentual muito menor do que aquele dos itens colocados; em Niterói ele aparece com 8,2% e em S. F. de Itabapoana com 12,5%.

### **Estabelecimentos para aquisição da carne**

Os municípios utilizam, preferencialmente, estabelecimentos comerciais diferentes entre si. Niterói, com uma grande diferença percentual entre a primeira, os supermercados (61,4%) e a segunda opção, os que compram em supermercados e açougues (15,6%) ficando em terceiro aqueles que compram em açougues (11,1%). Em S. F. de Itabapoana o primeiro lugar de aquisição é o açougue com 37% de preferência, seguidos por aqueles que compram nos supermercados e açougues (18,3%), em terceiro lugar escolhido vem os açougues e outros estabelecimentos (17,5%) e, os supermercados com 10,9% como local preferido para compra de carnes.

### **Elementos que baseiam a compra da carne**

Apresentando os itens: preço, aspecto, preferência por cortes, confiança no produto(r) como base para a compra de carnes, Niterói demonstrou que se baseia em um conjunto de fatores na escolha, com o maior índice de respostas coletado (23,4%). Em segundo lugar o aspecto da carne (16,8%), em terceiro uma combinação entre aspecto e preço (15,6%), em quarto a confiança no produto(r) (14,3%). O item isolado de menor importância foi o preço com 10,5%. Em S. F. de Itabapoana a diferença entre os itens mais valorizados: a confiança no produto(r) (33,5%) e o aspecto da carne (22,0%) e os outros itens é mais variável. O terceiro mais citado foi a combinação de fatores (12,6%). Semelhante à Niterói, tem no item preço, isolado, o de menor valor na compra de carne (7,1%).

### **Itens observados no momento da compra de carnes**

Nestes quesitos (higiene do local, data de validade, embalagem, marca, temperatura) os dois municípios se mostraram bastante diferenciados, Niterói foi mais homogêneo na escolha das opções oferecidas. Seu maior número de respostas ficou com as combinações entre os fatores (21,2%), seguido da combinação entre embalagem, validade e higiene (16,4%). S. F. de Itabapoana revelou uma flutuação maior, concentrando o destaque no item higiene, com 53,2% de respostas. Em segundo lugar

uma combinação entre higiene e a data da validade (15,6%) e outras combinações (14,8%).

Em todos estes itens foram encontradas diferenças significativas entre Niterói e S. F. de Itabapoana quanto à distribuição dos respondentes ao nível de significância de 5% ( $p < 0,001$ ).

### **Conhecimento sobre a procedência da carne adquirida**

Este item buscou medir os graus de interesse e importância que o consumidor atribui à origem da carne consumida. Os resultados apresentados foram semelhantes em ambos os municípios ficando Niterói com 76,4% (495 entrevistados) e S. F. de Itabapoana com 76,6% (196 entrevistados) informando que não indagam sobre a procedência da carne quando da compra. Não foi encontrada diferença significativa entre Niterói e S. F. de Itabapoana para o conhecimento sobre a procedência da carne adquirida ao nível de significância de 5% ( $p = 1,000$ ).

### **Identificação de carimbos de inspeção sanitária**

Indagados se identificavam algum carimbo de inspeção sanitária nas carnes adquiridas os respondentes dos municípios apresentaram diferenças nas respostas entre si, enquanto em Niterói 55,5% dos entrevistados afirmam conhecer algum carimbo e 44,5% desconheciam, em S. F. de Itabapoana só 22,3% eram afirmativos, restando 77,7% com o não. Foi encontrada diferença significativa entre Niterói e S. F. de Itabapoana quanto à distribuição dos respondentes em relação à identificação de carimbos de inspeção sanitária nas carnes, ao nível de significância de 5% ( $p < 0,001$ ).

### **Órgão responsável pela inspeção sanitária federal**

Neste quesito os respondentes se mostraram diferenciados entre os municípios. A maioria deixou de responder o item por motivos ignorados. Dos que responderam, em Niterói, 55,7% apontaram o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, mas 38,4% afirmaram ser o Ministério da Saúde, seguidos, distantes, pelos que afirmaram ser responsabilidade de ambos os Ministérios (3,6%).

Em S. F. de Itabapoana este quadro muda e dos que responderam 65,1% afirmam ser responsabilidade da saúde, ficando a agricultura com 32,6% e só 2,3% diziam ser responsabilidade de ambos. Existe diferença significativa entre Niterói e S. F. de Itabapoana quanto à distribuição dos respondentes em

relação à identificação do Órgão responsável pela Inspeção Sanitária Federal, ao nível de significância de 5% ( $p=0,009$ ).

### **Órgão responsável pela inspeção sanitária estadual**

Sobre a esfera estadual os dois municípios se assemelharam nas respostas tendo o maior índice na opção que atribuía às Secretarias de Agricultura e a Secretaria de Saúde a responsabilidade sobre a questão, ficando Niterói com 55,3% e S. F. Itabapoana com 52,5% das afirmativas. Em segunda opção vem a Secretaria da Saúde, em Niterói com 30,1%, e em S. F. de Itabapoana com 37,4%. Por último é citada a Secretaria da Agricultura, em Niterói com 14,5% e S. F. de Itabapoana 10,1%. Não existe diferença significativa entre Niterói e S. F. de Itabapoana quanto à distribuição dos respondentes em relação à identificação do Órgão responsável pela Inspeção Sanitária Estadual, ao nível de significância de 5% ( $p=0,105$ ).

### **Identificação dos carimbos de inspeção sanitária: Federal (SIF), Estadual (SIE) e Municipal (SIM)**

Nos dois municípios os respondentes, na maior parte, não reconheceram os carimbos apresentados, ficando Niterói com a maior porcentagem de afirmativas, nas três esferas de inspeção. As porcentagens de desconhecimento ficaram em 51% e 72,8%, para o SIF; 83,2% e 96,9% para o SIE e 92% e 99,2% para o SIM, respectivamente entre Niterói e S. F. de Itabapoana. As três situações (Federal, Estadual e Municipal) tiveram diferenças consideradas altamente significativas entre Niterói e S. F. de Itabapoana quanto à distribuição dos respondentes em relação à identificação dos carimbos de Inspeção Sanitária Federal, Estadual e Municipal, ao nível de significância de 5% ( $p<0,001$  em todos os três casos).

## **DISCUSSÃO**

De acordo com a revisão de literatura é importante ressaltar o recorte reducionista que os textos da área de tecnologia dos alimentos dão ao componente cultural, vital na conformação da sociedade. Pensar o alimento simplesmente como um produto destacado do contexto em que ele é criado, produzido e consumido perde grandes margens de transformação neste conhecimento. Trabalhar com o alimento sem este estar atrelado ao consumidor favorece, por

exemplo, a distância entre o saber científico, que as pesquisas geram, e o domínio desta informação pelo consumidor. A pesquisa evidenciou o quanto os consumidores desconhecem características higiênicó-sanitárias sobre o que consomem. Não agregar o fator cultural discutindo a alimentação apenas pelos aspectos nutricionais e de higiene, reduz o debate, mantendo a dicotomia entre o saber que a ciência gera e o uso que o consumidor faz, sendo insuficiente para melhor compreensão e intervenção sobre os problemas da alimentação humana. A pesquisa deparou com um hábito cultural de chamar de carne somente a de origem bovina, as outras são identificadas pela espécie animal que as originam. Fernandez-Armento (2004), Cantarino (2005), entre outros, evidenciam a importância do componente cultural neste assunto. Quanto ao debate sobre segurança alimentar encontramos uma divisão no uso da expressão. Originalmente a expressão dá conta de um direito social (Alencar 2001, Cunha 2005, BRASIL 2006). A literatura mostra que há diversidade no uso das expressões segurança alimentar e segurança dos alimentos (Cunha 2005) que politicamente desvirtua o debate. Utilizá-las como sinônimos, ou pior, reduzir segurança alimentar a um aspecto técnico de inocuidade minimiza a questão política da garantia alimentar, desumaniza o debate, deixando na esfera técnica a finalização do assunto, o que não é possível favorecendo a não compreensão das responsabilidades técnicas e sociais de profissionais da área da alimentação. Não basta gerar alimentos seguros se não houver compromisso com quem os consome ou mesmo se podem consumi-los. Há, inclusive, a necessidade de o país possuir determinação do quê e como produzir, frente à pressão do mercado internacional devendo ser uma preocupação permanente do Estado e da sociedade civil, instâncias de atuação de profissionais da área de alimentação. Nesse sentido torna-se necessário uma maior discussão entre os modelos de produção de alimentos existentes e os riscos e possibilidades que eles apresentam para a sociedade. Esta pesquisa mostrou um perfil de escolaridade entre os dois municípios onde os entrevistados do nível de segundo grau foram os mais encontrados em ambos; no entanto, as extremidades com “nenhuma escolaridade” e com o terceiro grau são antagônicas, ficando Niterói com um melhor desempenho neste grupo. Estes dados corroboram aqueles registrados por órgãos oficiais de avaliação de desenvolvimento social como os aplicados por S. F. de Itabapoana (2006); IBGE (2005); Niterói (2010); PNUD (2010). O fator

renda é um fator importante para garantir o abastecimento alimentar de uma família. Os autores (IBGE 2004, Doca & Barbosa 2007, Lins & Almeida 2007, Beck 2008) apontaram que as famílias com menos poder aquisitivo diminuem ou se abstêm do consumo de alguns alimentos, entre eles as carnes. A presente pesquisa encontrou, entre os respondentes, maior número de famílias com renda entre 2 e 4 salários mínimos (930-1,660). Nela, também, foi encontrado um consumo de carnes por todas as faixas de renda, semelhante aos dados relatados por Bleil (1998) e Montini (2005). O item custo ficou como o terceiro na importância para a compra de carnes, nas duas cidades pesquisadas. O estudo revelou que a carne de maior preferência e a mais consumida, nos dois municípios, é a bovina, seguida pela de aves. Em Niterói o consumo destas duas espécies quase se iguala. Já em S. F. de Itabapoana o consumo de carne bovina é muito superior ao da carne de aves. Gagliazzi et al. (2002) também encontraram a preferência pelo consumo da carne bovina. Com relação à carne suína, esta pesquisa encontrou um consumo insignificante nos dois municípios, porém Gagliazzi et al. (2002) encontram dados divergentes destes, apresentando a carne suína com grande apelo de consumo (10,8%). Gagliazzi et al. (2002) discorrem que os consumidores são preocupados com o consumo da carne suína e possíveis transmissões de doenças. No presente estudo, em informações orais, o desprezo pelo consumo da carne suína também era alegado ao fator saúde, fosse por excesso de gordura ou por contaminações. Esta pesquisa demonstrou que diante das opções apresentadas para a compra da carne S. F. de Itabapoana privilegiou o item paladar, seguido pelo hábito alimentar; em contrapartida, em Niterói estes itens também foram os mais avaliados só que de modo invertido, primeiro o hábito alimentar, seguido pelo paladar. Interessante ressaltar que ambos são definidos pelo campo da cultura o que reforça a necessidade de que se discuta a produção e o consumo de alimentos incluindo este aspecto. O estudo revelou, ainda, que o consumidor de Niterói adquire as carnes em supermercados; enquanto que em S.F. de Itabapoana este tipo de estabelecimento ocupa o segundo lugar, ficando a grande preferência por compras em açougues da região. As outras opções de locais de compra tiveram representação insignificante. Estes dados revelam novamente a diferença entre o desenvolvimento e a organização das duas cidades. Os açougues praticamente sumiram da paisagem dos grandes centros urbanos cedendo lugar para as gran-

des redes de supermercados. Já em S. F. de Itabapoana, ainda que conte com supermercados, as relações de conhecimento e confiança com os proprietários de açougues marcam a tônica das escolhas. Neste estudo Niterói revelou que o maior indicador para compra de carnes é um conjunto de fatores, seguido pelo aspecto do produto, enquanto que em S. F. de Itabapoana a confiança no produto e produtor é o mais importante, reforçando a importância que as relações sociais possuem nesta cidade. O preço, enquanto fator isolado foi o item considerado de menor importância na aquisição de carnes, nas duas cidades revelando não ser este o fator que conduz a escolha e consumo das carnes. É possível, que as famílias com menor renda consumam carnes de menor valor financeiro, mas o estudo revelou que todos consomem carnes. Este estudo encontrou, em ambos os municípios, a higiene do local como elemento mais importante a ser observado no ato da compra. Para Niterói a marca do produto tem alguma importância, enquanto para S. F. de Itabapoana, este item não faz diferença. Os itens, data de validade e temperatura, não tiveram expressão nos resultados. Montini (2005) encontrou dados semelhantes ao apontar a higiene do local como o mais importante na hora da compra. Magioli (1992) realça que os consumidores valorizariam informações como data de validade e temperatura dos produtos, diferentemente dos achados neste estudo. Na pesquisa os dados apontam que o consumidor, dos dois municípios, não tem nenhuma preocupação com a procedência da carne adquirida. Diferentemente, Montini (2005) entende que modernizações na cadeia produtiva como a rastreabilidade servirão ao consumidor para controle de qualidade da carne. O desinteresse sobre a origem das carnes favorece a clandestinidade na cadeia produtiva e não freia as agressões ambientais que o modelo de produção vigente pode provocar, quando questões ambientais (desmatamento e queimadas), sociais (trabalho escravo) e sanitárias (abate clandestino) ficam sem controle social no ato do consumo. Os dados encontrados, neste estudo, sobre marcas de identificação de inspeção sanitária revelaram que tanto em Niterói como em S. F. de Itabapoana a grande maioria desconhece esta marcação. Importante ressaltar o grau de desinformação do consumidor sobre a importância e o papel da inspeção sanitária sobre a qualidade das carnes consumidas. Quando argüidos sobre os órgãos responsáveis pela inspeção sanitária nas diferentes esferas de governo, a grande maioria alega desconhecê-los em ambos os municí-

pios estudados. Dos que afirmavam conhecer o SIF, em Niterói a maioria apontava o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como seu responsável; enquanto que em S. F. de Itabapoana a maioria identificava o Ministério da Saúde. Sobre o SIE, nas duas cidades foram apontadas as Secretarias de Agricultura e da Saúde como ambas responsáveis. Quanto ao SIM, nenhuma das duas cidades possuía o serviço o que ajuda a compreender o desconhecimento do mesmo. No entanto, uma maioria expressiva atribuía, nas duas cidades, à Vigilância Sanitária a responsabilidade na solução de problemas no consumo de alimentos. Novamente surge o desconhecimento dos consumidores sobre os aspectos sanitários das carnes o que remete para a necessidade de uma intervenção educativa sobre este assunto. Na visualização dos três carimbos de inspeção sanitária (SIF, SIE e SIM) os dois municípios apresentaram um alto grau de desconhecimento. O carimbo mais reconhecido foi o do SIF mesmo assim vinculado aos produtos lácteos e quase sempre sem vinculação com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Estes desconhecimentos apontam para a gravidade em torno do consumo de carnes no estado, impedindo o consumidor de utilizar seu poder de decisão e controle, na hora do consumo, sobre o comércio e a qualidade das carnes disponíveis. Os conceitos que este estudo empregou ajudam a compreender que a difusão existente dos conhecimentos científicos é incipiente na conformação do consumidor. Neste quadro, o exercício do médico veterinário, particularmente os que atuam na área alimentar, precisa atentar para a formação do consumidor de modo que este se apodere das informações pertinentes à qualidade da carne e possa permitir que este, no controle e recusa de alimentos deteriorados, mal embalados, não refrigerados convenientemente, não inspecionados, entre outros, participe na construção de uma saúde pública efetiva.

### CONCLUSÕES

Com relação aos hábitos de consumo de carne este estudo nos permitiu concluir que as preferidas pelos consumidores, nas duas regiões pesquisadas, foram a bovina, a de frango, a de pescado e, por fim, a carne suína, esta sofrendo rejeição, possivelmente, devido a conceitos sem embasamentos científicos a respeito da composição lipídica e do temor em contrair doenças através do seu consumo, provavelmente fazendo alusão à cisticercose, que denominam “canjiquinha”. Quanto ao preço a pes-

quisa de campo pontuou que o consumo da carne bovina não é definido exclusivamente pelo custo. Podemos concluir que os hábitos alimentares e o paladar são os determinantes para o maior consumo da carne bovina e que a higiene do local e o aspecto do produto são os itens de maior relevância na hora do consumo. Foi encontrado um alto índice de desconhecimento sobre as entidades responsáveis pelo controle sanitário dos produtos de origem animal e, conseqüentemente, da importância desses serviços. Também concluímos que a diversidade no uso do conceito de segurança alimentar é um fator complicador na compreensão da produção e consumo de alimentos cárneos entre os técnicos do setor, favorecendo o alto nível de desinformação do consumidor, nas duas cidades pesquisadas, a respeito da qualidade nutritiva e sanitária das carnes. A sugestão é que maiores e melhores atividades educativas fossem desenvolvidas buscando sanar esta lacuna. Os órgãos responsáveis pela produção de conhecimento e de fiscalização sobre a qualidade dos produtos consumidos necessitam atuar na divulgação destas informações através de todos e quaisquer meios de divulgação, embora a maioria da população destas cidades viva no perímetro urbano, ainda há uma parcela da população na zona rural; outro cuidado deve ser com a mídia escolhida, encontramos um número grande de pessoas sem o primeiro grau completo e sabemos que o índice de analfabetismo no país ainda existe. Notícias na imprensa escrita, falada e televisionada ajudam a interiorizar, no consumidor, os papéis dos agentes públicos de fiscalização e controle; palestras com áudio-visual, em clubes de serviços (mães, moradores, Rotary, Lyons, entre outros); permanente processo educativo sobre a rede escolar, formando novos consumidores, com novos hábitos, que só é possível através de novos conhecimentos. Se o consumidor possuir informações suficientes para recusar o consumo de algum produto que ele não considere de acordo com as normas higiênico-sanitárias a circulação deste produto sofre estrangulamento. Outro empoderamento fundamental para o consumidor é ter conhecimento sobre os papéis e os agentes de governo responsáveis pela fiscalização e aonde recorrer.

### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Beck M. Desigualdade de renda caiu 7% desde 2002. *O Globo*, Rio de Janeiro, 24 de junho de 2008. Caderno Economia, p.19.
- BRASIL. Lei nº 11.346 de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SI-

- SAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. *Diário Oficial da União*, Brasília, 18 de setembro de 2006. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm)>. Acesso em: 05 jan 2010.
- Casemiro L. Sabe de onde vem o bife que você come? *O Globo*. Rio de Janeiro, 4 de junho de 2008. Caderno Economia, seção Defesa do Consumidor. p.24.
- Cunha R. *Segurança Alimentar: um conceito em construção*. Disponível em: <[http://www.conciencia.br/reportagens/2005/09/02\\_impr.shtml](http://www.conciencia.br/reportagens/2005/09/02_impr.shtml)>. Acesso em: 12 nov 2005.
- Fernández-Armesto F. *Comida: uma história*. Record, Rio de Janeiro, 2004. 362p.
- Gagleazzi U.A., Garcia F.T., Bliska F.M. de M. & Arima H.K. Caracterização do consumo de carnes no Brasil. *Rev. Nac. Carne*, 27:35-46, 2002.
- IBGE. *Pesquisa de Orçamentos Familiares*. 2004. Disponível em: <<http://ibge.gov.br/home/presidencia/noticias/19052004pof2002html.shtm>>. Acesso em: 7 nov 2005.
- IBGE. *Produto interno bruto dos municípios. 2002-2005*. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/economia/pibmunicipios/2005/tab01.pdf>>. Acesso em: 10 jan 2010.
- IBGE. *Contagem da População 2007*. População residente, em 1º de abril de 2007, segundo os municípios. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/contagem2007/RJ.pdf>>. Acesso em 27 out 2008.
- Magalhães R., Burlandy L., Senna M., Schottz V. & Scalerio G. *A implementação do programa Bolsa Família: as experiências de São Francisco de Itabapoana e Duque de Caxias*. *Cienc. Saude Colet.*, 12:1513-1524, 2007.
- Montini A.L. Consumo de Carne Bovina: uma análise aplicada às redes varejistas, Londrina, Estado do Paraná. *Informações Econômicas*. São Paulo, 35(10), 2005. Disponível em: <<ftp://ftp.sp.gov.br/ftpiea/publicações/tec5-1005.pdf>>. Acesso em: 22/01/10.
- NITERÓI. NELTUR. *Números*. Disponível em: <[http://www.neltur.com.br/pt\\_cidade\\_numeros.htm](http://www.neltur.com.br/pt_cidade_numeros.htm)>. Acesso em: 10 jan 2010.
- PNUD. *Tabelas de ranking do IDH-M*. Disponível em: <<http://www.pnud.org.br/atlas/tabelas/index.php>>. Acesso em: 11 jan 2010.
- São Francisco de Itabapoana. *Estudo socioeconômico 2006*. Disponível em: <[http://www.pmsfi.rj.gov.br/files/misc/2/perfil\\_socio\\_economico\\_de\\_sfitaapoana.pdf](http://www.pmsfi.rj.gov.br/files/misc/2/perfil_socio_economico_de_sfitaapoana.pdf)>. Acesso em: 10 dez 2009.