

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS**  
**Faculdade de Nutrição**  
**Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Alimentos**

**Dissertação**



**Percepção do consumidor em relação ao consumo de carne e produtos cárneos produzidos sob inspeção sanitária**

**Isabel de Almeida Mancini**

**Pelotas, 2025**

**Isabel de Almeida Mancini**

**Percepção do consumidor em relação ao consumo de carne e produtos cárneos produzidos sob inspeção sanitária**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Alimentos da Universidade Federal de Pelotas, como requisito à obtenção do título de Mestre em Nutrição e Alimentos.

Orientador: Dra. Eduarda Hallal Duval

Co-Orientador: Dr. Éverton Fagonde da Silva

Pelotas, 2025

Universidade Federal de Pelotas / Sistema de Bibliotecas  
Catalogação da Publicação

M269p Mancini, Isabel de Almeida

Percepção do consumidor em relação ao consumo de carne e produtos cárneos produzidos sob inspeção sanitária [recurso eletrônico] / Isabel de Almeida Mancini ; Eduarda Hallal Duval, orientadora ; Éverton Fagonde da Silva, coorientador. — Pelotas, 2025.

41 f. : il.

Dissertação (Mestrado) — Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Alimentos, Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Pelotas, 2025.

1. Produtos de origem animal. 2. Biossegurança. 3. Legislação sanitária. I. Duval, Eduarda Hallal, orient. II. Silva, Éverton Fagonde da, coorient. III. Título.

CDD 641.1

Elaborada por Maria Inez Figueiredo Figs Machado CRB: 10/1612

**Isabel de Almeida Mancini**

**Percepção do consumidor em relação ao consumo de carne e produtos cárneos produzidos sob inspeção sanitária**

**Dissertação aprovada para obtenção do grau de Mestre em Nutrição e Alimentos, Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Alimentos, Faculdade Nutrição, Universidade Federal de Pelotas.**

**Data da Defesa: 12/03/2025**

**Banca examinadora:**

**Prof.<sup>a</sup> Dra. Eduarda Hallal Duval  
Doutora em Ciências pela Universidade Federal de Santa Catarina**

**Prof.<sup>a</sup> Dra. Rita de Cássia dos Santos  
Doutora em Ciências pela Universidade Federal de Pelotas**

**Prof.<sup>a</sup> Dra. Fernanda de Rezende Pinto  
Doutora em Medicina Veterinária Preventiva pela Universidade Estadual Paulista**

## Sumário

1. Introdução.....	9
2. Objetivos.....	11
3. Revisão Bibliográfica .....	12
3.1. Produção e Consumo de Carne Bovina no Brasil .....	12
3.2. Importância de Conhecer a Procedência da Carne e os Malefícios do Consumo de Carne Clandestina.....	13
3.3. Fatores de Influência na Percepção de Qualidade da Carne pelos Consumidores 14	
3.4. Impacto da Prevalência de Zoonoses Transmitidas por Alimentos Não Inspeccionados .....	15
3.5. Higiene dos Estabelecimentos de Produção de Produtos de Origem Animal .....	16
4. Materiais e Métodos.....	17
5. Resultados e Discussão .....	20
7. Cronograma do Projeto.....	30
8. Orçamentos .....	31
9. Referências.....	32

## Lista de Figuras

Figura 1. Cálculo do tamanho da amostra para a frequência em uma população através do programa OpenEpi.....	19
---	----

## Resumo

MANCINI, Isabel de Almeida. **Percepção do consumidor em relação ao consumo de carne e produtos cárneos produzidos sob inspeção sanitária**. Orientadora: Eduarda Hallal Duval. 2025. 40 f. Dissertação (Mestrado em Nutrição e Alimentos) – Departamento de Nutrição, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2025.

No Brasil, assuntos relacionados à segurança, qualidade e impactos do consumo de alimentos na saúde humana têm ganhado protagonismo. Em relação aos critérios levados em consideração pelos consumidores para compra de carne, em diferentes países, estão o preço, a aparência, a maciez, a facilidade de preparo e o teor de gordura. Todavia, no Brasil, a segurança dos alimentos, o impacto na saúde humana e os processos para produção da carne vêm sendo muito destacados como critérios de compra para os consumidores do país. Tendo em vista tais fatores, o presente estudo realizou um questionário fechado, ou seja, com perguntas de sim ou não, com consumidores em uma rede de supermercado da cidade de Pelotas/RS, a respeito do consumo de carne e seus derivados inspecionados sanitariamente, bem como sua importância, a fim de mensurar o nível de informação desses consumidores sobre a importância da inspeção sanitária dos produtos, bem como correlacionar esse conhecimento com fatores como gênero, idade e escolaridade. O cálculo amostral resultou em 384 entrevistados, e a pesquisa teve como critérios de inclusão, homens e mulheres na faixa entre 20 e 80 anos que consumiam carne, independente da espécie. A análise de dados foi feita através do programa estatístico Epiinfo versão 7.2.6.0, e, como resultado, obteve-se associação estatisticamente significativa entre importância do consumo de carne inspecionada e nível de escolaridade, além de associação com as perguntas “Você acha que a carne embalada garante procedência?”, “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.

Palavras-chave: produtos de origem animal, biossegurança, legislação sanitária.

### **Abstract**

MANCINI, Isabel de Almeida. **Consumer perception regarding the consumption of meat and meat products produced under sanitary inspection**. Advisor: Eduarda Hallal Duval. 2025. 40 p. Dissertation (Master's Degree in Nutrition and Food) – Department of Nutrition, Federal University of Pelotas, Pelotas, 2025.

In Brazil, issues related to safety, quality and impacts of food consumption on human health have gained prominence. Regarding the criteria taken into consideration by consumers when purchasing meat, in different countries, are price, appearance, tenderness, ease of preparation and fat content. However, in Brazil, food safety, the impact on human health and the processes for meat production have been highly highlighted as purchasing criteria for consumers in the country. In view of these factors, this study conducted a closed questionnaire, i.e., with yes or no questions, with consumers in a supermarket chain in the city of Pelotas/RS, regarding the consumption of meat and its by-products inspected for health reasons, as well as its importance, in order to measure the level of information of these consumers about the importance of health inspection of products, as well as correlate this knowledge with factors such as gender, age and education. The sample calculation resulted in 384 interviewees, and the research had as inclusion criteria, men and women between 20 and 80 years old who consumed meat, regardless of the species. Data analysis was performed using the Epiinfo statistical program, version 7.2.6.0, and, as a result, a statistically significant association was obtained between the importance of consuming inspected meat and level of education, in addition to an association with the questions “Do you think that packaged meat guarantees origin?”, “Are you aware of the existence of specific legislation for all types of meat and meat products?”, “Are you aware of the role of veterinarians in inspecting meat production?” and “Do you know that there are waterborne and foodborne diseases due to lack of hygiene and inspection of products.

Keywords: products of animal origin, biosafety, health legislation.

## 1. Introdução

O consumo de carne, principalmente bovina, é indispensável nutricionalmente na alimentação da população, por ser uma fonte de proteína, aminoácidos, minerais, vitaminas e ácidos graxos essenciais (Garzillo et al., 2022). Nas últimas décadas, o Brasil vem se tornando um dos principais atuantes no mercado global da carne, uma vez que há crescimento exponencial da produção pela alta demanda, o que fez com que, tecnologias especializadas tomassem conta das indústrias, a fim de atingir as expectativas dos consumidores (Hotzel; Vandressen, 2022). Com a mudança de perfil da população que realiza a compra de carne e derivados, que demonstra agora ter uma maior preocupação com a segurança dos alimentos e o seu processo produtivo, é necessária plena atenção às novas atitudes e hábitos alimentares (ABIEC, 2022). É imprescindível entender quem é esse consumidor, quais suas principais exigências, e o que mais leva em consideração no momento da compra (ABPA, 2022).

Para a exigência do mercado consumidor, é de extrema necessidade à produção de alimentos de origem animal seguros e de qualidade, ou seja, o consumo de carne inspecionada (Portal IDEA, 2025). A partir da década de 90, foram implementados Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), Boas Práticas de Fabricação (BPF), Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) nos ambientes de produção de alimentos (Fruet; et al., 2014). Já os abatedouros frigoríficos, a partir do ano de 2005, implementaram programas de autocontrole e normas em relação às instalações, materiais e procedimentos, como disposto na Circular nº. 175 de 2005, a fim de buscar uma padronização de qualidade no processo produtivo (Brasil, 2005). Outro ponto na importância de consumir apenas produtos inspecionados, é que, a fim de aprimorar a qualidade dos produtos, foram introduzidos estudos acerca de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA), de forma a identificá-las e não permitir a comercialização de produtos contaminados (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2023).

Além das exigências do mercado consumidor, é de extrema importância que os produtos cárneos sejam inspecionados devido à prevalência e disseminação de doenças e zoonoses (Santos; Vidor, 2011). Em sistemas de produção informal, não é possível se certificar se há o implemento de boas práticas no momento da fabricação, higiene durante as operações, e inspeção adequada dos produtos (Luiz et al., 2011).

De acordo com o decreto 9.013 (Brasil, 2017), que trata de normas a respeito da produção, inspeção, manipulação, armazenamento e comercialização de produtos de origem animal, a inspeção post-mortem é de atribuição exclusiva do médico veterinário, e essa traz resultados imprescindíveis para a pesquisa na área da sanidade animal e sua relação com desempenho produtivo. Ao combinar os dados das lesões e doenças encontradas no abate com informações de origem dos animais e manejos empregados em seus sistemas de produção, pode-se gerar informações relevantes para aprimorar os controles e prevenção de doenças, bem como melhorar o desempenho produtivo e econômico de sistemas de produção, diminuindo as perdas econômicas por condenações, assim satisfazendo as exigências do consumidor final (Cooreman-Algoed et al., 2022).

Ao se tratar da construção social, a pecuária desempenha um importante papel, não só no quesito de produção de carne para consumo da população. É relevante destacar o papel social, econômico e sustentável das atividades. Além de promover segurança alimentar para a sociedade, com a produção de um alimento rico nutricionalmente, e com alto grau de acessibilidade, promove milhões de empregos em todo o país. Com relação ao papel social, destaca-se o enriquecimento da área de gastronomia, agroturismo, educação e questões de bem-estar animal (Dumont et al., 2019).

No que diz respeito à segurança alimentar para a sociedade, é essencial destacar o papel das doenças de caráter zoonótico presentes em alimentos, que podem ser disseminadas aos consumidores finais. Dentre as zoonoses parasitárias mais frequentemente diagnosticadas durante a inspeção post-mortem, destacam-se hidatidose, cisticercose e fasciolose, doenças que apresentam riscos significativos à saúde pública e acarretam perdas econômicas devido à condenação de carcaças e órgãos afetados (SOUZA et al., 2020). Além disso, outras enfermidades que não levam à condenação direta das carcaças podem comprometer o desempenho dos animais antes do abate, impactando negativamente a qualidade dos produtos finais e a eficiência da cadeia produtiva (SANTOS; LIMA, 2021). Assim, a inspeção sanitária torna-se uma ferramenta fundamental para garantir a segurança alimentar e minimizar prejuízos econômicos ao setor pecuário.

Já em relação aos critérios levados em consideração pelos consumidores para compra de carne, em diferentes países, estão o preço, a aparência, as características sensoriais, a facilidade de preparo e o teor de gordura (Dill et al., 2021).

Todavia, no Brasil, a segurança dos alimentos, o impacto na saúde humana e os processos para produção da carne vem sendo muito destacados como critérios de compra para os consumidores do país (Teixeira et al., 2018). Apesar dos interesses em tais fatores, um estudo realizado com grupos seletos de consumidores, mostrou que, pelo menos 55% dos consumidores ainda não possui conhecimento sobre processos de rastreabilidade da carne (Brunoro et al., 2020).

## **2. Objetivos**

O presente estudo teve como objetivo geral avaliar o nível de informação dos consumidores que compram carne em um supermercado da cidade de Pelotas (RS) em relação à importância de adquirir e consumir carne e derivados produzidos sob inspeção sanitária. Como objetivos específicos, o estudo visou demonstrar relações estatisticamente significativas entre a pergunta de pesquisa “Você sabe a importância de consumir carne inspecionada?” e todos os outros tópicos do questionário, avaliando, assim, o quanto os fatores relacionados à inspeção sanitária da carne e seus derivados influenciaram os consumidores na hora da compra.

### 3. Revisão Bibliográfica

#### 3.1. Produção e Consumo de Carne no Brasil

Estudos realizados no ano de 2019, elencaram o Brasil como um dos países com maior produção de carne bovina, além de possuir um dos maiores rebanhos bovinos mundiais, com aproximadamente 213,7 milhões de cabeças, a maioria para bovinocultura de corte. Nesse mesmo ano, registrou-se 43,3 milhões de bovinos abatidos, além de ter sido o país com a maior exportação de carne bovina (ABIEC, 2020).

Em relação ao consumo de carne bovina mundialmente, o Brasil está em lugar de destaque, ocupando a terceira posição, consumindo, em média, 42,1 kg/ano *per capita* de carne e com 79,6% da produção nacional destinada ao mercado interno (ABIEC, 2019). Com isso, as exigências em relação a qualidade do produto final tornaram-se maiores, uma vez que o consumidor passou a ter mais atenção aos aspectos sensoriais, sendo esses, para eles, relacionados diretamente com qualidade da carne, principalmente cor e textura (Arquias; Seixas, 2021).

No consumo de carne de frango, um dado também de 2019, demonstrou que a produção de carne de frango no Brasil foi de aproximadamente 13,2 milhões de toneladas. Esse número aumentou nos anos seguintes, atingindo 14,5 milhões de toneladas em 2022, consolidando o país como o segundo maior produtor mundial, atrás apenas dos Estados Unidos. O consumo per capita de carne de frango no Brasil apresentou crescimento contínuo entre 2019 e 2022. Em 2019, o consumo per capita foi de cerca de 42 kg, aumentando para 45 kg em 2022 (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PROTEÍNA ANIMAL, 2022).

Sobre a produção de carne suína, o Brasil também registrou crescimento significativo. Em 2019, foram produzidas aproximadamente 3,7 milhões de toneladas, número que aumentou para 4,2 milhões de toneladas em 2022. Já o consumo per capita de carne suína no Brasil aumentou de 15 kg em 2019 para 17 kg em 2022, refletindo uma tendência de valorização dessa proteína pelos consumidores brasileiros (EMBRAPA, 2025).

Já o pescado, apresentou variações na produção e consumo ao longo dos anos. Em 2019, a produção foi de aproximadamente 500 mil toneladas, número que aumentou para 600 mil toneladas em 2022. Já o consumo per capita de carne de peixe no Brasil

manteve-se estável entre 2019 e 2022, em torno de 6 kg por pessoa (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA AQUICULTURA, 2025).

Para 2025, as projeções indicam que o Brasil continuará a expandir sua produção e consumo de carnes. A produção de carne de frango é estimada em 15,5 milhões de toneladas, enquanto a de carne suína deve atingir 5,45 milhões de toneladas. O consumo per capita de carne de frango e suína também deve apresentar aumento, refletindo a continuidade da valorização dessas proteínas pelos consumidores brasileiros (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PROTEÍNA ANIMAL, 2024; COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO, 2025). Além disso, a abertura de novos mercados, como Indonésia, Filipinas e alguns países do Oriente Médio, deve ampliar a diversificação de destinos para as exportações brasileiras, reduzindo a dependência de mercados tradicionais e expandindo a base de consumidores (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PROTEÍNA ANIMAL, 2025).

### **3.2. Importância da Procedência da Carne e os Riscos do Consumo de Carne Clandestina**

Nos últimos anos, os assuntos relacionados à segurança, qualidade e impactos do consumo de alimentos na saúde humana têm ganhado protagonismo. A crescente exigência da população é fruto da expansão da urbanização e melhora no padrão de vida da população, que faz com que o mercado aumente a produção e a qualidade da carne. Por outro lado, os estabelecimentos, como os abatedouros frigoríficos, enfrentam a concorrência com as vendas clandestinas, que não pagam impostos, nem sofrem inspeção sanitária. Conseqüentemente, os preços dos seus produtos são mais baratos do que aqueles produzidos em frigoríficos registrados no SIF (Serviço de Inspeção Federal), no SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou no SIM (Serviço de Inspeção Municipal) (PARIPASSU, 2023).

Todos os alimentos estão sujeitos a diferentes tipos de contaminação, principalmente aqueles de origem animal, como os produtos lácteos, as carnes e seus derivados, pescado, ovos e mel, os quais podem apresentar perigos químicos, físicos ou biológicos. Sendo assim, o consumo desses produtos sem a prévia inspeção sanitária pode resultar em uma série de malefícios à saúde do consumidor, como a contração de doenças que

podem levar à óbito. Além disso, a disseminação de zoonoses importantes, como tuberculose e cisticercose, pode ocorrer frente ao consumo de alimentos sem a prévia fiscalização, uma vez que a função dos profissionais habilitados à cargos de inspeção é justamente proporcionar um produto final de qualidade e seguro à saúde do consumidor (Luiz et al., 2011).

O consumidor, ao consumir carne, espera que esta seja proveniente de animais saudáveis, abatidos e processados higienicamente. A obtenção da carne em condições não adequadas, apesar do preço mais atrativo, não pode garantir a boa higiene, nem a saúde dos animais, além da grande probabilidade de afetar a saúde do consumidor através de infecções e intoxicações alimentares (Alcântara et al., 2020).

### **3.3. Fatores de Influência na Percepção de Qualidade da Carne pelos Consumidores**

Sabe-se que carne e produtos cárneos são essenciais na dieta humana onívora, por ser fonte de vitaminas e minerais essenciais ao intestino. Porém, a percepção de carne saudável, por parte dos consumidores, está atrelada à maciez, baixa quantidade de gordura, suculência e sabor agradável (Pophiwa, Webb, & Frilynck, 2020). Com isso, a indústria tem realizado cada vez mais pesquisas que visam entender o padrão do consumidor em diversas regiões, priorizando uma produção com bem-estar animal, sustentabilidade e alta qualidade, com enfoque nos fatores de percepção de qualidade por parte desses consumidores (Cooreman-Algoed et al., 2022).

A percepção de qualidade é baseada em construções psicossociais, que foram se modificando nas últimas décadas. Os principais fatores atrelados à qualidade, atualmente, envolvem qualidade nutricional, salubridade no processo produtivo, ausência de potencial risco à saúde, teor de gordura e sal, riscos biológicos e adição de conservantes (EFSA, 2020). A incorporação desses valores pelos consumidores influencia nos processos de tomada de decisão de compra de carne e seus derivados (Hati, Zulianti, Achyar, & Safira, 2021).

### **3.4. Impacto da Prevalência de Zoonoses Transmitidas por Alimentos Não Inspeccionados**

As Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA's) representam sérios problemas à saúde alimentar da população, bem como à segurança de alimentos. Um dado coletado pela Organização Mundial da Saúde (OMS), no ano de 2015, demonstrou que todos os anos, cerca de 600 milhões, ou quase uma em cada dez pessoas no mundo, adoecem após consumir algum tipo de alimento contaminado. Dessas, 420.000 pessoas morrem, incluindo 125.000 crianças com menos de 5 anos de idade. A maioria dos quadros estão relacionados com diarreias severas. (OMS, 2015).

Além disso, um relatório conjunto da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) e da OMS, publicado em dezembro de 2024, identificou o norovírus humano como a principal causa de doenças transmitidas por alimentos, responsável por aproximadamente 125 milhões de casos e 35.000 mortes anualmente em todo o mundo. Os alimentos mais comumente associados ao norovírus incluem alimentos preparados, frutas vermelhas congeladas e mariscos (FOOD & WINE, 2025).

No Brasil, a Salmonelose é considerada uma zoonose bacteriana de origem alimentar de grande incidência e prevalência (Finger et al., 2019). Os animais de produção (bovinos, suínos e frangos) estão associados à disseminação da enfermidade, pois funcionam como reservatório para a bactéria. A ocorrência de surtos de origem alimentar ou infecções esporádicas está relacionada com a multirresistência dos sorovares nos diferentes hospedeiros, que são assintomáticos. Assim, ao ingerir o alimento de origem animal contaminado, este, caso não seja devidamente inspeccionado, age como um veículo disseminador de zoonoses (Neto et al., 2021).

Os sintomas de uma DTHA podem ser variáveis, desde leves, até mais severos, incluindo náuseas, vômitos e mal-estar, insuficiência renal e hepática com risco de vida, paralisia e disfunção do sistema nervoso e do cérebro (Scanes, 2018). Além da salmonelose, outros importantes patógenos estão associados às zoonoses de origem alimentar, como *Campylobacter*, *Yersinia* e *Listeria*. Sendo assim, fica esclarecido que o consumo de carne sem inspeção sanitária prévia configura um problema não só econômico ao país, como também de saúde pública. O não consumo de alimentos,

principalmente de origem animal, sem procedência, pode reduzir drasticamente o número de mortes anuais, tanto nos países desenvolvidos, como nos sem desenvolvimento, bem como reduzir que a população com graves infecções de saúde por consumo de alimentos (Chlebicz & Śliżewska, 2018).

### **3.5. Higiene dos Estabelecimentos de Produção de Produtos de Origem Animal**

Condições higiênicas sanitárias adequadas nos estabelecimentos de produção de carne, leite e seus derivados são primordiais para garantir a segurança dos alimentos que chegarão à mesa do consumidor. Por isso, foi implementado o chamado sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), que, para funcionar, depende fortemente que o estabelecimento possua um manual próprio com Procedimentos de Higiene Operacionais Padrão (PPHO), além de Boas Práticas de Fabricação (BPF). O APPCC atua classificando os perigos presentes em todas as etapas de produção, em físicos, químicos e biológicos, a fim de mitigá-los e preveni-los (Jenson & Sumner, 2012).

Além disso, outros testes para aferir as condições podem ser realizados, como análises microbiológicas das carcaças a fim de quantificar os níveis de bactérias da família das *Enterobacteriaceae*, que permitem demonstrar se a higiene está adequada. Porém, outras medidas são importantes para analisar o nível de higiene dos locais, como contagens microbianas das superfícies de contato com os alimentos, que podem ser, em alguns casos, superiores às contagens microbianas das carcaças, de modo que a carne pode aumentar a carga microbiana durante a passagem pelas salas de corte e processamento (Jenson & Sumner, 2012).

As operações de corte e desossa, realizadas em locais adequados de processamento da carne, envolvem grande manipulação e manuseio, o que aumenta os riscos de contaminação microbiológica, por uma possível contaminação cruzada pelas mãos e utensílios dos manipuladores, além de transferência de bactérias da superfície da carne para as partes internas (Nørrung & Buncic, 2008). Qualquer que seja a superfície de contato, equipamentos, facas, serras, tábuas, mesas ou outros, devem passar por análises microbiológicas periodicamente, além do uso imprescindível das

BPF, para reduzir o nível de contaminação ao mínimo, de forma a garantir a higiene dos produtos que serão comercializados (Nortjé et al., 1998).

#### **4. Materiais e Métodos**

O método utilizado neste trabalho seguiu uma abordagem do tipo quantitativa em conformidade com o tema proposto, com a aplicação de um questionário fechado, formulado a partir de discussões e pesquisas em artigos, levando em consideração os principais pontos a serem desenvolvidos na construção da dissertação.

Para a coleta de dados, foi aplicado um questionário fechado (Apêndice B) 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. A escolha do supermercado para a pesquisa foi baseada em sua localização estratégica em uma região da cidade frequentada por todas as classes sociais. Optou-se por um macroatacado de grande reconhecimento, conhecido por atrair um público diversificado, desde consumidores de alta renda até aqueles que buscam preços mais acessíveis. Em casos de fuga das pautas da entrevista por parte do entrevistado, o entrevistador, de forma sutil, retomou as questões relativas à entrevista. Elas foram realizadas em 6 dias durante a semana, de segunda à sábado, por 3 semanas seguidas. As entrevistas foram aplicadas nos horários da manhã (10-12h) e final da tarde (17-19h) durante a semana, e, aos sábados, apenas no turno da manhã (9-12h). Os participantes foram entrevistados pela autora e integrantes do LIPOA (Laboratório de Inspeção de Produtos de Origem Animal), da Faculdade de Veterinária da Universidade Federal de Pelotas, de maneira voluntária. Todos receberam orientações prévias de como aplicar o questionário.

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.

As entrevistas foram realizadas conforme o questionário do estudo, e a participação na pesquisa se deu de forma voluntária e mediante a assinatura do Termo de

consentimento livre e esclarecido (Apêndice A), o qual foi preenchido em duas vias, uma que ficou em posse do entrevistado e outra com o entrevistador. Consumidores que não demonstraram interesse em participar não foram prejudicados, e a identificação de todos os participantes foi mantida em sigilo. Para a realização do estudo no estabelecimento, o responsável pelo local recebeu e assinou um Termo de anuência (Apêndice C) para a autorização da pesquisa no local.

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% (Figura1), obtendo um “n” amostral de 384 entrevistados. Antes da aplicação oficial do questionário, foi realizado um projeto piloto, por uma semana, a fim de testar a adesão e comportamento da população frente à proposta de pesquisa.

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. Após a entrevista, os participantes receberam um folheto informativo sobre o serviço do médico veterinário na inspeção de produtos de origem animal. O projeto foi aprovado pelo comitê de ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Pelotas (nº 81513524.6.0000.5317).

### Tamanho da amostra para a frequência em uma população

Tamanho da população (para o fator de correção da população finita ou fcp)(N):	1000000
frequência % hipotética do fator do resultado na população (p):	50%+/-5
Limites de confiança como % de 100(absoluto +/-%)(d):	5%
Efeito de desenho (para inquéritos em grupo-EDFF):	1

#### Tamanho da Amostra(n) para vários Níveis de Confiança

Intervalo Confiança (%)	Tamanho da amostra
95%	384
80%	165
90%	271
97%	471
99%	664
99.9%	1082
99.99%	1512

#### Equação

$$\text{Tamanho da amostra } n = [\text{EDFF} \cdot N \cdot p(1-p)] / [(d^2 / Z^2_{1-\alpha/2} \cdot (N-1) + p \cdot (1-p))]$$

Figura 1-Cálculo do tamanho da amostra para a frequência em uma população através do programa OpenEpi.

Inicialmente foi realizado um estudo piloto, com aproximadamente 10% (36 entrevistados) do n total (384). O objetivo foi testar a aderência dos consumidores frente ao questionário, bem como a compreensão frente às perguntas do questionário. Observou-se que perguntas extensas não eram bem recebidas pelos entrevistados, devido à dificuldade de compreensão. Para o questionário oficial, as perguntas foram reformuladas para ficarem mais objetivas e mais compreensíveis. Alguns questionamentos foram considerados desnecessários frente ao objetivo do trabalho, e, por isso, excluídos.

#### 4.1. Aspectos Éticos

Os princípios éticos foram respeitados conforme a resolução n°510/16 do MS (Brasil, 2016), no que diz respeito à pesquisa com humanos, e a resolução n° 466/12 do MS (Brasil, 2012), que versa sobre a dignidade humana e a proteção devida aos participantes das pesquisas científicas com seres humanos. A participação dos

consumidores no estudo ocorreu mediante a participação voluntária e assinatura do Termo de Consentimento Livre Esclarecido (Apêndice A).

Os entrevistados foram abordados de forma aleatória e convidados a participar do projeto, e foram informados quanto aos objetivos do estudo, sobre todo os procedimentos e benefícios, além do esclarecimento de todas as eventuais dúvidas que surgirem.

A pesquisa não apresentou riscos e malefícios aos entrevistados, além de não possuir custo financeiro para eles. Em caso de desconforto ou mal-estar por parte dos consumidores durante a entrevista, eles informaram que desejam retirar sua participação da pesquisa, sem nenhum prejuízo a ele. Quanto aos benefícios, após a entrevista, cada participante recebeu um panfleto informativo, relatando sobre as atribuições do médico veterinário na inspeção de produtos cárneos, bem como sobre a importância do consumo de produtos inspecionados e seguros e as principais zoonoses que podem ser transmitidas através do consumo de produtos cárneos produzidos sem inspeção sanitária.

As entrevistas ocorreram conforme o questionário (apêndice B) e serão guardados em via digital por um período de cinco anos. Os termos de consentimento livre e esclarecidos foram assinados em duas vias, uma pelo entrevistador e outra pelo entrevistado.

Os responsáveis pelo macro atacado receberam um termo de anuência (apêndice C) para a autorização da pesquisa, sendo apresentados os objetivos do estudo e o questionário de pesquisa. Esses termos foram também assinados em duas vias, uma pela mestrandia responsável e outra pelo responsável do local, e esses serão armazenados em via digital pelo período de cinco anos.

Esse projeto foi cadastrado na plataforma Brasil e avaliado por uma comissão de ética em pesquisa para a sua execução.

## **5. Resultados e Discussão**

Inicialmente, no estudo piloto, 36 consumidores foram entrevistados, sendo 20 (55,5%) mulheres e 16 (44,5%) homens. Em relação à faixa etária, o critério de inclusão utilizado foi consumidores entre 20 e 89 anos. Para fins de análise, as faixas etárias foram divididas entre consumidores na faixa dos 20 aos 40 anos (n=15 ou 41,7%), dos 41 aos 60 (n=13 ou 36,1%) e dos 61 aos 89 anos (n=8 ou 22,2%). Quanto à escolaridade,

6 (16,7%) possuíam ensino fundamental incompleto, 5 (13,9%) ensino fundamental completo, 1 ensino médio incompleto (2,8%), 11 ensino médio completo (30,6%), 1 ensino superior incompleto (2,8%) e 12 ensino superior completo (33,3%). A análise estatística revelou que nenhuma dessas variáveis (sexo, idade e escolaridade) teve associação estatisticamente significativa ( $p < 0,05$ ) com o desfecho “Você sabe a importância de consumir carne inspecionada?”. As demais análises realizadas encontram-se na Tabela 1.

Tabela 1: Frequência das variáveis analisadas no projeto piloto e diferenças estatísticas

Variáveis (perguntas)	Sim (%)	Não (%)	Valor de $p$
Está comprando para consumo próprio?	36 (100%)	0	
Consome carne diariamente?	33 (91,67%)	3 (8,33%)	0,18
O preço é um fator decisivo na compra da carne?	27 (75%)	9 (25%)	0,39
Tem preferência por carne vermelha?	19 (52,78%)	17 (47,22%)	0,025*
Compra somente carne do supermercado?	14 (38,89%)	22 (61,11%)	0,026*
Já passou mal após comer carne que não sabia a procedência?	3(8,33%)	33(91,67%)	1
Conhece o serviço do Veterinário na fiscalização da produção de carne?	14(38,89%)	22(61,11%)	0,053
Sabe que existem doenças de transmissão hídrica e alimentar por falta de higiene e inspeção dos alimentos?	35(97,22%)	1 (2,78%)	0,28
Sabe da existência de uma legislação específica para todo tipo de carne?	18(50%)	18(50%)	0,26
Tem conhecimento sobre as doenças que podem ser transmitidas pela carne?	25(69,44%)	11(30,56%)	0,04*
Sabe que cisticercose e tuberculose podem ser transmitidas a nós pelo consumo de carne sem inspeção?	19(52,78%)	17(47,22%)	0,13
Dá preferência por comprar a carne do açougue do mercado?	16(44,44%)	20(55,56%)	0,45
Dá preferência por comprar a carne embalada do mercado?	13(36,11%)	23(63,89%)	0,0013*
No açougue, pergunta da origem da carne?	3(8,33%)	33(91,67%)	0,54
Acha que carne embalada garante procedência?	14(38,89%)	22(61,11)	1
Lê a rotulagem das carnes que possuem rótulo?	18(50%)	18(50%)	0,7
Sabe que a produção de carne possui 3 níveis de inspeção?	10(27,78%)	26(72,22%)	0,68
Dá preferência para algum?	2(5,56%)	34(94,44%)	0,48

(\*) Associação com diferença estatística no Teste de Fischer

Em relação aos percentuais para a variável desfecho, 25 pessoas, ou seja, 69,44% dos consumidores, sabiam a importância de consumir carne inspecionada, enquanto os outros 11 (30,56%), não tinham esse conhecimento (Gráfico 1).

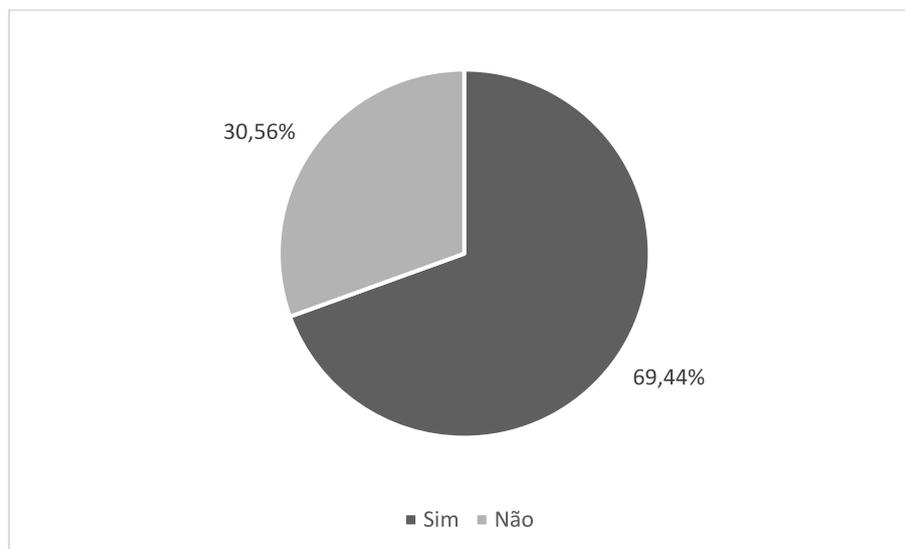


Gráfico 1- Frequência de respostas da pergunta desfecho “Você sabe a importância de consumir carne inspecionada” no projeto piloto.

Após a análise de dados, através do programa Epiinfo versão 7.2.6.0 (CDC, 2024), observou-se que 4 das perguntas possuíram associação estatisticamente significativa com a pergunta de pesquisa ( $p < 0,05$ ). As perguntas “Tem preferência por carne vermelha?”, “Compra carne somente do supermercado?”, “Dá preferência por comprar a carne embalada do mercado?” e “Tem conhecimento sobre as doenças que podem ser transmitidas pela carne?” revelaram uma associação com a pergunta “Sabe a importância de consumir carne inspecionada?”. Tal resultado demonstra que pessoas que sabem a importância de consumir carne inspecionada, compram, em maioria, carne do supermercado (61,11%), além de pouco mais da metade (52,78%) preferir o consumo de carne vermelha. Além disso, 69,44% têm conhecimento sobre doenças que podem ser transmitidas pela carne, e, em maioria, preferem a carne não embalada (63,89%).

Ao realizar o estudo oficial, após o projeto piloto, observou-se a necessidade de reformular e/ou excluir algumas perguntas do questionário. O critério utilizado para isso foi a percepção do nível de compreensão dos questionamentos pelos entrevistados. Na análise oficial, 384 consumidores foram entrevistados, sendo 207 mulheres (53,91%), e 177 homens (46,09%). Em relação à faixa etária, o critério de inclusão utilizado foi consumidores entre 20 e 80 anos. Para fins de análise, as faixas etárias foram estratificadas em grupos, sendo eles e suas respectivas frequências: entre 20 e 29 anos (17,45%), entre 20 e 39 anos (38,02%), entre 20 e 49 anos (59,38%), entre 20 e 59 anos (79,95%) e entre 60 e 80 anos (20,05%). Em relação ao estado civil, 143 participantes

disseram ser solteiros, 205 casados, 14 divorciados e 22 viúvos. Quanto à escolaridade, 58 participantes possuíam ensino fundamental incompleto, 46 ensino fundamental completo, 16 ensino médio incompleto, 140 ensino médio completo, 34 ensino superior incompleto e 90 ensino superior completo. Todas as frequências foram demonstradas nos gráficos abaixo (Gráfico 2) e (Gráfico 3).

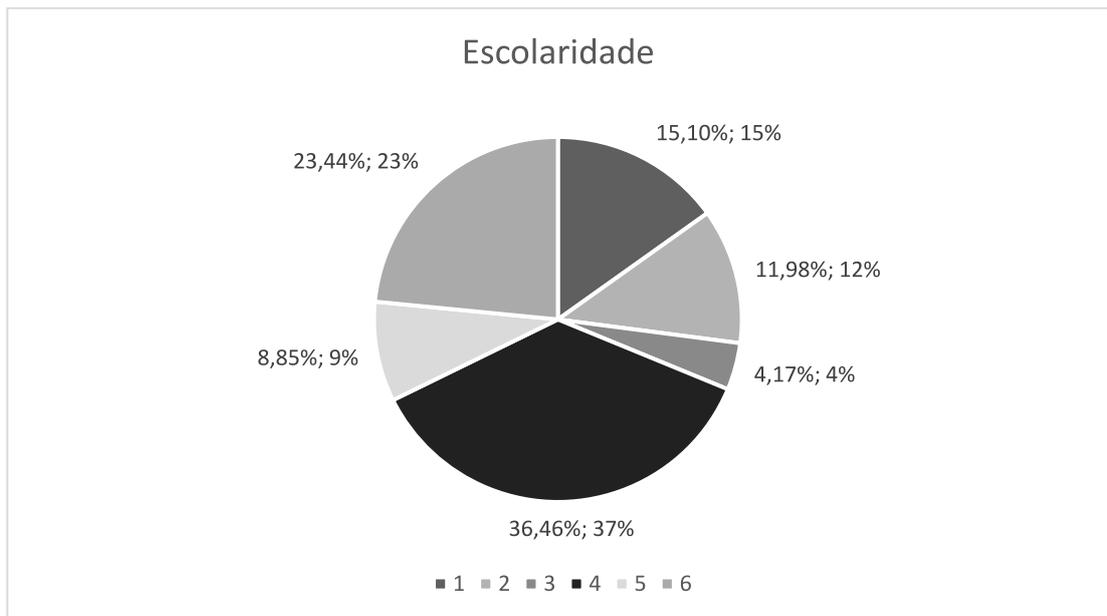


Gráfico 2: Frequência de escolaridade entre os entrevistados, sendo 1= Ensino Fundamental Incompleto; 2= Ensino Fundamental Completo; 3=Ensino Médio Incompleto; 4=Ensino Médio Completo; 5=Ensino Superior Incompleto e 6= Ensino Superior Completo.

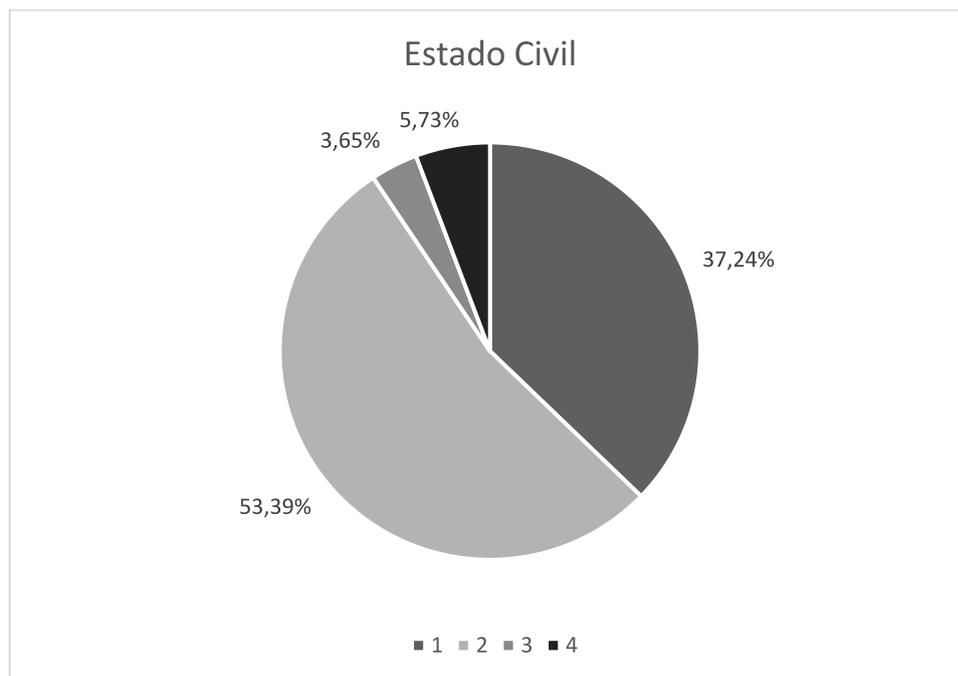


Gráfico 2: Frequência de estado civil entre os entrevistados, sendo 1= solteiro; 2=casado; 3=divorciado e 4= viúvo.

Todas as frequências e análises estatísticas foram realizadas através do programa estatístico Epiinfo versão 7.2.6.0 (CDC, 2024). A análise partiu do pressuposto de que, quando as frequências observadas são iguais às frequências esperadas, essas representam a hipótese nula ( $H_0$ ). Ela indica que não há associação entre a variável resposta e a variável explicativa, em outras palavras, elas são independentes. Já em casos que  $p < 0,05$ , há rejeição de  $H_0$  e aceitação de uma hipótese alternativa ( $H_1$ ), indicando o oposto. Nesse caso, há dependência entre a variável resposta e a variável explicativa. Em relação às variáveis citadas anteriormente, no estado civil, o grupo 1, “solteiros”, demonstrou uma associação estatisticamente significativa ( $p < 0,05$ ) em relação a pergunta de pesquisa “Você sabe a importância de consumir carne inspecionada”, ou seja, as pessoas solteiras entrevistadas sabem a importância de consumir carne inspecionada. Os outros grupos (casados, divorciados e viúvos) não demonstraram associação estatisticamente significativa, todos com valor de  $p > 0,05$  no Teste Exato de Fischer. Já na escolaridade, apenas o grupo 6 (superior completo) demonstrou associação estatística ( $p < 0,05$ ), elucidando que pessoas com maior grau de escolaridade, com superior completo, sabem mais a importância de consumir carne inspecionada. Uma pesquisa do autor Amaral et al. (2016), na cidade de Sobral-CE, constatou que a medida que aumenta o grau de escolaridade, maior é o conhecimento

sobre a inspeção de carnes e seu papel fundamental na saúde do consumidor, o que influencia diretamente no padrão de consumo, decorrente das exigências quanto a segurança do alimento (Amaral et al., 2016). Outra pesquisa, de Moreira (2017), ajuda a embasar essa informação, uma vez que também obteve associação entre nível de informação dos consumidores, naqueles com maior grau de escolaridade.

Na variável idade, através da estratificação por grupos, o grupo com participantes de até 29 anos apresentou associação estatisticamente significativa ( $p < 0,05$ ) em relação a pergunta de pesquisa. Os grupos de estratificação até 39 anos e até 49 anos também demonstraram esta associação ( $p < 0,05$ ). Já os grupos com participantes até 59 anos, e entre 60-80 anos, não apresentaram associação estatisticamente significativa no teste de Fischer. Esses resultados demonstram que, a população de até 50 anos, possui mais conhecimento sobre a importância de consumir produtos de origem animal que passaram por um processo de inspeção adequado, do que aqueles com maior faixa etária, acima de 50 anos.

Após as análises de frequências, foram feitas tabelas 2x2 de contingência, também através do programa Epiinfo, buscando associações estatisticamente significativas entre a pergunta de pesquisa “Você sabe a importância de consumir carne inspecionada” e as demais. Todos os resultados do Teste Exato de Fischer estão demonstrados na tabela abaixo, 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 “Você acha que a carne embalada garante procedência?”; “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 2: Frequência das variáveis analisadas no estudo e diferenças estatísticas

Variáveis (perguntas)	Sim (%)	Não (%)	Valor de <i>p</i>
Consome carne diariamente?	321 (85,59%)	63 (16,41%)	0,19
O preço é um fator decisivo na compra da carne?	282 (73,44%)	102 (26,56%)	0,68
Tem preferência por carne vermelha?	246 (64,06%)	138 (35,94%)	0,31
Tem preferência por comprar a carne do açougue do mercado?	229 (59,64%)	155 (40,36)	0,54
Você dá preferência por comprar a carne embalada do mercado?	142 (36,98%)	242 (63,02)	0,13
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%)	0,0000000001*
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

Todos os resultados permitem uma reflexão sobre a percepção da qualidade da carne pelos consumidores, que é considerado complexo. O Modelo de Qualidade Total dos Alimentos (Grunert et al.2004), divide os atributos de qualidade em intrínsecos (quando compõem o produto) ou extrínsecos (quando não compõe o produto), e ainda em: atributos de busca, experiência e crença. Os atributos de busca (exemplos: cor, cheiro, marcas, selos de qualidade, preço, etc.) geralmente são avaliados no momento da compra, enquanto os atributos de experiência (sabor, maciez, etc.) são avaliadas após, ou seja, no momento do consumo. Já os considerados atributos de crença, como a inspeção sanitária e a rastreabilidade, apenas são consultados se o consumidor possuir o interesse de se informar sobre os selos da carne. Na execução desta pesquisa, foi possível perceber que as maiores exigências por parte dos consumidores estão na expectativa do sabor, da maciez e da suculência da carne, além do aroma, que depende de atributos intrínsecos, como a cor da carne e a quantidade de gordura visível (Grunert et al., 2004). Os consumidores relataram que, para eles, as carnes previamente embaladas possuem maior vida de prateleira, são mais inócuas e até mesmo saudáveis. Na análise estatística, embora exista associação significativa ( $p < 0,05$ ) entre o desfecho “Você sabe a importância de consumir carne inspecionada” e a variável “Acha que carne embalada garante procedência?”, não há evidência de que a maioria dos consumidores

participantes da pesquisa acham que carne embalada garante procedência, devido a frequência daqueles que responderam sim para a pergunta variável, ser menor (36,45%) do que a dos responderam não (63,54%).

A variável “Você sabe a existência de uma legislação para todo tipo de carne e derivados?” também 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 da existência de uma lei específica para todos os produtos de origem animal, ou sabem pouco, 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?”, uma vez que ambas apresentam associação estatística com a pergunta desfecho ( $p < 0,05$ ), mas tem maior porcentagem de consumidores que responderam “não” para ambas. 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. Segundo o decreto do RIISPOA número 9.013 (2017), a lei dos profissionais de medicina veterinária número 5.517 (1968) e a lei 1.283 (1950), que dita sobre as competências da inspeção nos âmbitos federal, estadual e municipal O médico veterinário tem atribuição fundamental na saúde pública, uma vez que, com adequado manejo dos animais, garantia do seu bem-estar, vacinação, exames periódicos, e, principalmente, inspeção de todos os produtos de origem animal, consegue garantir um produto final seguro e inócuo para os consumidores (Brasil, 1950, 1968, 2017). Esse reconhecimento do médico veterinário começou a ocorrer em 1998, quando passaram a pertencer à categoria dos profissionais da saúde, reconhecidos pelo Conselho Nacional de Saúde (CNS). Além disso, a partir da Portaria 2.488 de outubro de 2011, incluiu a medicina veterinária de nível superior no grupo de profissionais que podem compor o Núcleo Ampliado de Saúde da Família (NASF), ampliando assim o campo de atuação e o reconhecimento do veterinário na área dos alimentos (Gonçalves et al., 2015).

Em relação aos níveis de inspeção, de acordo com a lei 1.283 (Brasil, 1950) e um estudo de Souza et al. (2021), o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) passa

confiança, credibilidade e segurança para os consumidores entregando qualidade no produto, sendo necessário cada vez mais a busca por certificação dos animais abatidos e comercializados nas cidades. Essa informação é relevante para compreender que mesmo a maioria dos consumidores não conhecendo diretamente o papel do médico veterinário na inspeção e fiscalização e não sabendo sobre muito a respeito dos três diferentes níveis de inspeção, a certificação traz para eles uma segurança no momento da compra do produto.

Já na interpretação dos resultados entre “Você sabe da existência de doenças de transmissão hídrica e alimentar por falta de higiene e inspeção dos produtos?” e o desfecho, há associação estatisticamente significativa entre as variáveis ( $p < 0,05$ ), ao mesmo tempo que se permite inferir que aqueles que conhecem a existência de doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar, tem também mais consciência sobre a importância de consumir carne inspecionada. Isso se dá devido às frequências observadas, haja visto que 373 (97,14%) dos consumidores responderam sim para a pergunta em questão.

A relevância de compreender sobre as doenças transmitidas por água e alimentos contaminados se dá pelo fato de ser um grave problema de saúde pública. Um estudo realizado entre os anos 2000 e 2015, relatou 10.666 surtos de DTHA no Brasil, em que 2.107.229 pessoas foram expostas e destas 209.240 ficaram doentes, o que resultou em 155 óbitos (Nunes et al., 2017). Em ambientes de produção alimentar, programas de higiene, como, os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's), Boas Práticas de Fabricação (BPF), Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) são essenciais, visto que o manuseio inadequado dos alimentos, pelos manipuladores, está entre as principais causas da disseminação de DTHA's (Da cunha et al., 2017).

Sendo assim, a presente pesquisa demonstrou, baseado na amostra de 384 entrevistados, que a maior parte deles ainda possui pouca informação a respeito da real importância de consumir alimentos de origem animal que passaram por inspeção sanitária, bem como sobre o papel fundamental do médico veterinário na saúde pública e erradicação de doenças transmitidas dos animais para o homem, principalmente através de alimentos. Durante a aplicação dos questionários, muitos participantes demonstraram certa surpresa ao serem questionados sobre o papel do veterinário na inspeção e fiscalização da produção de carne, o que se confirma através da frequência da resposta “não” para a pergunta “Você conhece o serviço do Médico Veterinário na

fiscalização da produção de carne?”, em que a maioria, 65,89% dos entrevistados, revelou não conhecer. Por isso, torna-se imprescindível a disseminação, cada vez maior, de informações sobre os malefícios do consumo de alimentos sem inspeção, sobre as principais zoonoses que acometem o homem e como são transmitidas, o conceito de saúde pública e a inserção do profissional de medicina veterinária nesse contexto, e como identificar, seja através do rótulo ou questionando nos estabelecimentos, quais produtos estão sob condições adequadas de inspeção, certificação e higiene.

## **6. Conclusões**

A análise estatística evidenciou associações significativas entre o conhecimento sobre a importância da carne inspecionada e variáveis como idade, estado civil e escolaridade, destacando que pessoas mais jovens, solteiras e com maior nível de escolaridade demonstram maior compreensão sobre o tema. Além disso, as perguntas “Você acha que a carne embalada garante procedência?”, “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 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.

## 7. Cronograma do Projeto

Atividades	2023	2024		2025
	2° sem	1° sem	2° sem°	1° sem°
Revisão Bibliográfica	x	x	x	
Desenvolvimento das disciplinas	x	x	x	
Elaboração do Projeto de pesquisa	x	x		
Execução da pesquisa			X	
Análise e interpretação dos resultados			x	x
Participação em eventos científicos	x		x	
Redação da dissertação e do artigo científico			x	x
Defesa da dissertação				x

## 8. Orçamentos

**Quadro 1 – Orçamento do projeto**

<b>Material</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor unitário</b>	<b>Valor total</b>
Canetas esferográficas	3 unidades	R\$ 2,00	R\$ 6,00
Lápis	2 unidades	R\$ 2,00	R\$ 4,00
Borracha	2 unidades	R\$ 2,00	R\$ 4,00
Apontador	2 unidades	R\$ 2,00	R\$ 4,00
Pastas	3 unidades	R\$ 10,00	R\$30,00
Prancheta	2 unidades	R\$ 6,00	R\$ 12,00
Folhas de ofício	3 pacotes	R\$ 25	R\$ 75,00
Transporte	30 passagens estudantil	R\$ 2,60	R\$ 80,00
Panfleto educativo	400 unidades	R\$ 3,75	R\$ 150
Total			R\$ 365,00

## 9. Referências

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/>. Acesso em: 03 out. 2023.

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/>. Acesso em: 03 out. 2023.

ABIEC. (2022). **Brazilian Beef Exporters Association: Numbers of the sector**. Retrieved 9 May 2022, 2022, from <http://abiec.com.br/en/>. Acesso em: 28 nov. 2023.

ABPA. (2022). **Brazilian Association of animal protein - Annual report** (p. 144). São Paulo, SP: Brazilian Association of Animal Protein. Acesso em: 28 nov. 2023.

Amaral, P. H. R.; Xerez Neto, T. A.; Guimarães, V. P.; Andrade, P. L. (2016). **Perfil do consumidor de carne bovina na cidade de Sobral –CE**. *Higiene Alimentar*, 30 (252/253): 75-79. Acesso em: 12 nov. 2024.

ALCÂNTARA, Bruna Lopes de; SILVA, Fernando Elias Rodrigues da Rosa; BICHARA, Rosa Maria Souza Santa; GOLTARA, Carissa Michelle. **Qualidade bacteriológica e físico-química da carne bovina moída comercializada em supermercados e casas atacadistas no município de Belém/PA**. *Higiene Alimentar*, v. 34, n. 291, 2020. Disponível em: [https://bvs-vet.org.br/vetindex/periodicos/higiene-alimentar/34-\(2020\)-291/qualidade-bacteriologica-e-fisico-quimica-da-carne-bovina-moida-comerc/](https://bvs-vet.org.br/vetindex/periodicos/higiene-alimentar/34-(2020)-291/qualidade-bacteriologica-e-fisico-quimica-da-carne-bovina-moida-comerc/). Acesso em: 26 mar. 2025.

ARQUIAS, Ravenna Keise Ferreira; SEIXAS, Bruno Carneiro. **Riscos do Consumo de Carne Não Inspeccionada e as Principais Características Sensoriais Analisadas pelos Consumidores- Revisão de Literatura**. 2021. Trabalho de Conclusão de Curso II (Bacharelado em Medicina Veterinária) - Faculdade Medicina Veterinária do Centro Universitário FG- UniFG, [S. l.], 2021. Acesso em: 03 out. 2023.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA AQUICULTURA. **Produção de peixe no Brasil**. Disponível em: <https://www.abra.com.br/relatorio-de-producao/>. Acesso em: 26 mar. 2025.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PROTEÍNA ANIMAL. **Brasil caminha para recorde na produção de carne**. *Revista Amazônia*, 10 mar. 2025. Disponível em: <https://revistaamazonia.com.br/caminha-para-recorde-na-producao-de-carne/>. Acesso em: 26 mar. 2025.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PROTEÍNA ANIMAL. **Indústria de carnes de frango e suína do Brasil deve ter recordes em 2024, diz ABPA**. *CNN Brasil*, 12 dez. 2024. Disponível em: <https://www.cnnbrasil.com.br/economia/macroeconomia/industria-de-carnes-de-frango-e-suina-do-brasil-deve-ter-recordes-em-2024-diz-abpa/>. Acesso em: 26 mar. 2025.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PROTEÍNA ANIMAL. **Relatório Anual 2022**. Disponível em: [https://www.foodconnection.com.br/artigos/consumo-de-frango-no-brasil-quais-os-desafios-para-o-setor-nos-proximos-anos/?utm\\_source=chatgpt.com](https://www.foodconnection.com.br/artigos/consumo-de-frango-no-brasil-quais-os-desafios-para-o-setor-nos-proximos-anos/?utm_source=chatgpt.com). Acesso em: 26 mar. 2025.

**BRASIL**. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. **Aprova o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA)**. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 30 mar. 2017. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2015-2018/2017/Decreto/D9013.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2015-2018/2017/Decreto/D9013.htm). Acesso em: 20 fev. 2025.

**BRASIL**. Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950. **Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal**. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 19 dez. 1950. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l1283.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l1283.htm). Acesso em: 20 fev. 2025.

**BRASIL**. Lei nº 5.517, de 23 de outubro de 1968. **Dispõe sobre o exercício da profissão de Médico Veterinário e cria o Conselho Federal e os Conselhos Regionais de Medicina Veterinária**. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 25 out. 1968. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l5517.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l5517.htm). Acesso em: 20 fev. 2025.

**BRASIL**. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Circular n. 175 de 16 de maio de 2005. **Procedimentos de Verificação dos Programas de Autocontrole**. Diário Oficial da União, Brasília, 2005. Acesso em: 04 abr. 2024

**BRASIL**. Ministério da Saúde. Conselho Nacional de Saúde. Resolução 466 de 12 de dezembro de 2012. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 2016. Acesso em: 23 abr. 2024

**BRASIL**. Ministério da Saúde. Conselho Nacional de Saúde. Resolução 510 de 07 de abril de 2016. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 2016. Acesso em: 23 abr. 2024

Brunoro, J. R. P., Lopes, M. A., Demeu, F. A., Bruhn, F. R. P., Rigueira, L. L., Faria, P. B., ... Junqueira, L. V. (2020). Factors associated with consumer perception and conduct toward certified beef from Brazil. **Journal of Food Science**, 85(5), 1542–1547. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.15012>. Acesso em: 28 nov. 2023.

CENTERS FOR DISEASE CONTROL AND PREVENTION (CDC). Epi Info for Windows: **CDC's public domain statistical software for epidemiology**. Disponível em: <<https://www.cdc.gov/epiinfo/pc.html>>. Acesso em: 25 set. 2024.

Chlebicz, Agnieszka, and Katarzyna Śliżewska. “**Campylobacteriosis, Salmonellosis, Yersiniosis, and Listeriosis as Zoonotic Foodborne Diseases: A Review.**” *International Journal of Environmental Research and Public Health*, vol. 15, no. 5, 1 May 2018. Acesso em: 24 abr. 2024. Cooreman-Algoed, M., Boone, L., Taelman, S. E., Van Hemelryck, S., Brunson, A., & Dewulf, J. (2022). **Impact of consumer behaviour on the environmental sustainability profile of food production and consumption chains – A case study on chicken meat. Resources, Conservation and Recycling**, 178, 106089. <https://doi.org/10.1016/j.resconrec.2021.106089>. Acesso em 07 dez. 2023.

COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO. **Produção de carne suína e de frango deve bater recorde em 2025.** *Tribuna do Planalto*, 17 mar. 2025. Disponível em: <https://tribunadoplanalto.com.br/2025/03/17/producao-de-carne-suina-e-de-frango-deve-bater-recorde-em-2025/>. Acesso em: 26 mar. 2025.

DA CUNHA, Fernanda de Paula Longo et al. *Shigella* sp: Um problema de saúde pública. **Higiene Alimentar**, v. 31, n. 264/265, 2017. Acesso em: 10 jan. 2025.

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. Acesso em: 28 nov. 2023.

Dumont, B., Ryschawy, J., Duru, M., Benoit, M., Chatellier, V., Delaby, L., Donnars, C., Dupraz, P., Lemauviel-Lavenant, S., M'eda, B., Vollet, D., & Sabatier, R. (2019). **Associations among goods, impacts and ecosystem services provided by livestock farming.** *Animal*, 13(8), 1773–1784. Acesso em: 29 nov. 2023.

EFSA. (2020). **Annual report of the scientific network on BSE-TSE 2020.** In European Food Safety Authority. <https://doi.org/10.2903/sp.efsa.2020.EN-1946>. Acesso em: 07 dez. 2023.

EMBRAPA. Carnes: **Panorama do Mercado de Aves Brasileiro.** Disponível em: [https://www.embrapa.br/visao-de-futuro/trajetoria-do-agro/desempenho-recente-do-agro/carnes?utm\\_source=chatgpt.com](https://www.embrapa.br/visao-de-futuro/trajetoria-do-agro/desempenho-recente-do-agro/carnes?utm_source=chatgpt.com). Acesso em: 26 mar. 2025.

Finger, J.A.F.F., Baroni, W.S.G.V., Maffei, D.F., Bastos, D.H.M., Pinto, U.M., 2019. **Overview of foodborne disease outbreaks in Brazil from 2000 to 2018.** *Foods*. 8(10), 434. Acesso em: 24 abr. 2024.

FOOD & WINE. **Most viral foodborne illnesses identified by World Health Organization.** Disponível em: <https://www.foodandwine.com/most-viral-foodborne-illnesses-world-health-organization-8767812>. Acesso em: 26 mar. 2025.

FRUET, A.P.B. et al. Legislação e implementação dos programas de controle de qualidade em frigoríficos sob fiscalização federal no Brasil. *PUBVET*, Londrina, V. 8, N. 13, Ed. 262, Art. 1740, Julho, 2014. Acesso em: 08 abr, 2024.

GARZILLO, Josefa Maria Fellegger 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>. Acesso em: 27 fev. 2025.

GONÇALVES, S. R. F.; SILVA, Ó. P.; MELO, K. M.; BRANDESPIM, D. F. **O médico veterinário no núcleo ampliado de saúde da família e atenção básica (NASF-AB)**. Acesso em: 30 nov. 2024.

Grunert, K. G. (2006). Future trends and consumer lifestyles with regard to meat consumption. *Meat Science*, 74(1), 149-160. Acesso em: 13 nov. 2024.

Hati, S. R. H., Zulianti, I., Achyar, A., & Safira, A. (2021). Perceptions of nutritional value, sensory appeal, and price influencing customer intention to purchase frozen beef: Evidence from Indonesia. *Meat Science*, 172, Article e108306. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2020.108306>. Acesso em: 07 dez. 2023.

HOTZEL, Maria José; VANDRESSEN, Bianca. Brazilians' attitudes to meat consumption and production: Present and future challenges to the sustainability of the meat industry. *Meat Science*, [s. l.], 16 jun. 2022. Acesso em: 28 nov. 2023.

Jenson, I., & Sumner, J. (2012). **Performance standards and meat safety — developments and direction**. *Meat Science*, 92(3), 260–266. Acesso em: 24 abr. 2024. LIMA, AM; OLIVEIRA, SCS. **A Indústria de Frigoríficos Na Bahia: Mapeamento e Proposta de Regionalização**. Universidade Federal da Bahia, 23p..2007. Acesso em: 09 abr. 2024.

Luiz, Me, et al. MINISTÉRIO DA SAÚDE GRUPO HOSPITALAR CONCEIÇÃO CENTRO de EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA E PESQUISA EM SAÚDE -ESCOLA GHC FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ -FIOCRUZ INSTITUTO de COMUNICAÇÃO E INFORMAÇÃO CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA EM SAÚDE **O COMÉRCIO de CARNES SEM INSPEÇÃO SANITÁRIA: PREJUÍZO À SAÚDE PÚBLICA E O RESPECTIVO ENQUADRAMENTO NA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA** Deoclides Ferreira de Azambuja. 2011. Acesso em: 09 abr. 2024.

MILLER, C. M. et al. The production cost of anthelmintic resistance in lambs. *Veterinary parasitology*, v. 186, n. 3-4, p. 376-81, 25 maio. 2012. Acesso em: 18 maio 2024.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Manual integrado de vigilância, prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos**. Brasília: Ministério da Saúde, 2023. Disponível em: [Serviços e Informações do Brasil](#). Acesso em: 24 mar. 2025.

Moreira, Sheilla Moreira. Carne bovina: **Percepções do consumidor frente ao bem-estar animal** – Revisão de literatura. REDVET - Revista electrónica de Veterinaria. 2017. Acesso em: 12 nov. 2024.

Nortjé, GL, Nel, L., Jordaan, E., Naudé, RT, Holzapfel, WH, & Grimbeek, RJ (1989). **Um levantamento microbiológico de carnes frescas no comércio supermercadista.** Parte 1: Carcaças e superfícies de contato. *Ciência da Carne*, 25(2), 81–97. Acesso em: 24 abr. 2024.

Neto, Waldemir Santiago, et al. "Non-Typhoidal Human Salmonellosis in Rio Grande Do Sul, Brazil: **A Combined Source Attribution Study of Microbial Subtyping and Outbreak Data.**" *International Journal of Food Microbiology*, vol. 338, Jan. 2021, p. 108992. Acesso em: 24 abr. 2024.

Nørrung, B., & Buncic, S. (2008). **Microbial safety of meat in the European Union.** *Meat Science*, 78(1–2), 14–24. Acesso em: 24 abr. 2024.

NUNES, Silene Maria 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. Acesso em: 21 dez. 2024.

PARIPASSU. **SIF, SIE e SIM: entenda mais sobre esses serviços de inspeção.** *PariPassu*, 2023. Disponível em: <https://www.paripassu.com.br/blog/sif-sie-e-sim>. Acesso em: 26 mar. 2025.

Pophiwa, P., Webb, E. C., & Frilynck, L. (2020). A review of factors affecting goat meat quality and mitigating strategies. **Small Ruminant Research**, 183, Article 106035. <https://doi.org/10.1016/j.smallrumres.2019.106035>. Acesso em: 07 dez. 2023.

PORTAL IDEA. **Introdução à inspeção sanitária de carnes bovinas.** Disponível em: <https://portalidea.com.br/cursos/introduco-a-inspeo-sanitria-de-carnes-bovinas-apostila01.pdf>. Acesso em: 27 fev. 2025.

SANTOS, Diego Viali dos; VIDOR, Ana Carla M. **Importância da inspeção sanitária no diagnóstico da cisticercose bovina.** *Informativo Técnico*, Porto Alegre, v. 30, p. 94-100, 2011. Disponível em: <https://www.agricultura.rs.gov.br/upload/arquivos/201612/02101258-inftec-30-diagnostico-cisticercose-bovina-e-ingresso-interestadual-de-animais-e-seus-produtos-no-rs.pdf>. Acesso em: 27 fev. 2025.

SANTOS, M. E.; LIMA, G. F. **Impacto de doenças subclínicas no desempenho pré-abate e na qualidade de produtos cárneos.** *Arquivos de Medicina Veterinária e Zootecnia*, v. 73, n. 2, p. 345-352, 2021. Acesso em: 14 mar. 2025.

Scanes, C.G. **Animal and Human Disease: Zoonosis, Vectors, Food-Borne Diseases and Allergies.** In *Animals and Human Society*; Scanes, C.G., Toukhsati, S.R., Eds.; Academic Press: London, UK; San Diego, CA, USA; Cambridge, UK; Oxford, UK, 2018; Chapter 14; pp. 331–348, ISBN 9780128054383. Acesso em: 24 abr. 2024.

SILVA, Andressa Kuhnen; OLIVEIRA, Gerlon de Almeida Ribeiro; CASTRO, Alex; PRADO, Cristiano Sales; LIÃO, Luciano Morais. **The most consumed beef cuts in Brazil: prices versus metabolic profile.** Prices versus metabolic profile. 2022. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0889157522004781?via%3Dihub>. Acesso em: 04 out. 2022.

Souza, M. C. M., Palencia, J. Y. P., Lemes, M. A. G., Gonçalves, A. C. S., Piza, P. C., & Fonseca, L. S. (2021). Consumo de carne suína e derivados pela população de Juiz de Fora, Minas Gerais, Brasil. **Brazilian Journal of Animal and Environmental Research**, 4(3), 4436–4449. <https://doi.org/10.34188/bjaerv4n3-127>. Acesso em: 20 nov 2024.

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. Acesso em 14 mar.2025.

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>. Acesso em: 28 nov. 2023. Acesso em: 28 nov. 2023.

WHO (World Health Organization). 2015. **WHO estimates of the global burden of foodborne diseases.** Foodborne Disease Burden Epidemiology Reference Group 2007–2015. pp 255. Acesso em: 23 abr. 2024.

## **Apêndice A- Termo de Consentimento livre e esclarecido**

Você está sendo convidado(a) para participar da pesquisa intitulada:

“Percepção do consumidor em relação ao consumo de carne e produtos cárneos produzidos sob inspeção sanitária”. A entrevista terá duração de, aproximadamente, 5 minutos, em que será respondido um questionário à respeito da experiência dos consumidores em relação a compra de carne em supermercados, além de medir o nível de conhecimento em relação ao papel do Médico Veterinário na inspeção de produtos cárneos, e de algumas doenças que mais incidem sobre a qualidade da carne, caso não inspecionada. A qualquer momento, o entrevistado poderá desistir ou negar sua participação. A recusa não trará nenhum prejuízo em relação ao entrevistado, ao pesquisador ou à instituição. Os benefícios relacionados com a participação serão de enriquecimento para a elaboração da dissertação para obtenção do título de Mestre em Análise e Controle de Qualidade de Alimentos do pesquisador. O entrevistado não terá custos financeiros ao participar dessa pesquisa. As informações obtidas através desse estudo serão confidenciais e é assegurado o sigilo sob a participação. Os dados não serão divulgados de forma a possibilitar identificação pessoal de ninguém. Em caso de dúvida, o entrevistado poderá entrar em contato, à qualquer momento, com o pesquisador (Isabel de Almeida Mancini), através do telefone (53) 984449436, como também poderá entrar em contato com o Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Pelotas, através do telefone (53) 39211413.

Eu, \_\_\_\_\_, aceito participar da pesquisa, declaro que recebi as informações sobre os objetivos, métodos, riscos e benefícios do estudo, e uma cópia deste termo, na data de \_\_/\_\_/\_\_.

---

Entrevistado

---

Isabel de Almeida Mancini

## **Apêndice B- Questionário de pesquisa**

1. Número do questionário: 1-500
2. Entrevistador
3. Data da entrevista
4. Escolaridade
5. Idade: 20 a 89 anos
6. Sexo
7. Você consome carne diariamente?
8. O preço é um fator decisivo na hora da compra da carne?
9. Você tem preferência por carne vermelha?
10. Você compra carne somente do supermercado?
11. Você já passou mal após comer alguma carne que não sabia a procedência?
12. Você conhece o serviço do Médico Veterinário na fiscalização da produção de carne?
13. Você sabe que existem doenças de transmissão hídrica e alimentar por falta de higiene e inspeção dos produtos?
14. Você sabe da existência de uma legislação específica para todo o tipo de carne e derivados?
15. Você tem conhecimento sobre as doenças que podem ser transmitidas pela carne?
16. Você sabe que doenças como cisticercose e tuberculose podem ser transmitidas a nós através do consumo de carne sem inspeção?
17. Você dá preferência por comprar a carne do açougue do mercado?
18. Você dá preferência por comprar a carne embalada do mercado?
19. No açougue, você pergunta sobre a origem da carne?
20. Você acha que a carne embalada garante procedência?
21. Você lê a rotulagem das carnes embaladas ou aquelas que possuem rótulo?
22. Você sabe que a produção de carne possui 3 níveis de inspeção?
23. Você dá preferência para algum?
24. Você sabe a importância de consumir carne inspecionada?

## **Apêndice C- Carta de Anuência**

### **DECLARAÇÃO**

Eu “NOME COMPLETO DO RESPONSÁVEL, CPF DO RESPONSÁVEL, CARGO/FUNÇÃO”, na qualidade de responsável pelo(a) “NOME DA INSTITUIÇÃO”, autorizo a realização da pesquisa intitulada “Percepção do consumidor em relação ao consumo de carne e produtos cárneos produzidos sob inspeção sanitária” a ser conduzida sob a responsabilidade do pesquisador Isabel de Almeida Mancini, mestranda da UFPel”; e DECLARO que esta instituição apresenta infraestrutura necessária à realização da referida pesquisa. Esta declaração é válida apenas no caso de haver parecer favorável do Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Pelotas (UFPel) para a pesquisa.

Local, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

**ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELA INSTITUIÇÃO**

\_\_\_\_\_  
(carimbo da Instituição)

## Apêndice D- Folder Informativo



# Você sabe a importância de consumir carne inspecionada?

### Segurança Alimentar

Existem uma série de doenças zoonóticas, ou seja, que são transmitidas dos animais, para nós, humanos. Ao consumirmos produtos de origem animal sem a adequada inspeção, ficamos suscetíveis a contrair essas doenças, que podem causar complicações. Alguns exemplos são: cisticercose, hidatidose, tuberculose e fasciolose.

### Malefícios do Consumo de Carne Clandestina

Apesar do menor preço dos produtos, por não pagarem impostos, estabelecimentos sem inspeção são ilegais. Por não possuírem fiscalização, geralmente são locais inadequados e sem higiene. Assim, favorecendo a disseminação de doenças, inclusive as zoonóticas.

### Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar

Mais conhecidas como DTHA's, essas doenças representam sérios problemas à segurança de alimentos. Os animais de produção, como bovinos, estão associados com a disseminação dessas enfermidades, pois funcionam como reservatórios para algumas bactérias, como a *salmonela*. Com a inspeção das carnes, é possível eliminá-las.

### O papel do Médico Veterinário na inspeção

Nós profissionais da área, somos os únicos habilitados à realizar essa inspeção, pois possuímos conhecimentos sobre as adequadas condições higiênicas dos estabelecimentos, além de conhecermos as doenças, e como proceder. Assim, é obrigatória a presença de um veterinário responsável no frigorífico, para garantir inocuidade dos produtos que serão entregues aos consumidores.



Google imagens

Quer saber mais? Entra em contato com a gente para acompanhar a pesquisa!

isabelmancini@outlook.com  
(53) 984449436 WhatsApp

