

SEGURANÇA DE ALIMENTOS LIGADA A AQUISIÇÃO, MANIPULAÇÃO E CONSUMO DE CARNE BOVINA EM DOMICÍLIO NA GRANDE CURITIBA

II Congresso Online de Serviços de Alimentação e Nutrição, 2ª edição, de 21/06/2021 a 25/06/2021
ISBN dos Anais: 978-65-89908-36-4

OLIVEIRA; Maria Andria Rodrigues de ¹, SILVA; Rafaela Jesus da ², PAULA; Natália Ferreira de ³

RESUMO

A carne bovina é o tipo de carne mais consumido no Brasil, tendo ela e seus derivados, significância na veiculação das Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) em domicílios. Portanto, o presente estudo avaliou o perfil dos consumidores, bem como sua opinião sobre alguns aspectos de higiene adotadas na aquisição, manipulação e no consumo de carne bovina em domicílio. A amostra, de caráter aleatório, foi composta por adultos, residentes da cidade de Curitiba e Região Metropolitana, Paraná. A metodologia consistiu na coleta de dados online, entre agosto e setembro de 2020 através de um questionário estruturado contendo as seguintes sessões, dados pessoais, aquisição, transporte, armazenamento, descongelamento, cocção, consumo, excedente das preparações e DTA. Participaram da pesquisa 269 indivíduos, dos quais apenas 3,4% não possuíam ensino médio completo. Verificou-se falhas no armazenamento da carne bovina, onde 20% dos participantes embora o façam de forma refrigerada, ultrapassam o tempo de armazenamento seguro e consomem produtos com o prazo de validade expirado, que apesar de aparentemente não ter consequências, pode causar doenças de natureza infecciosa ou tóxicas causadas por microrganismos que podem ter se desenvolvido no alimento. O descongelamento também é realizado de maneira inadequada, sendo que 47% dos participantes o fazem fora da geladeira, exposto ao sol, em água corrente ou mergulhada em água. O descongelamento em temperatura inadequada é uma das principais causas da contaminação dos alimentos. No armazenamento de sobras limpas, observou-se que 5,2% dos participantes deixam a carne já preparada sobre o fogão para reaquecer antes de um novo consumo. A amostra deste estudo constituiu-se na sua maioria por mulheres com bom nível de educação, apresentando hábitos considerados críticos para a segurança de alimentos, os quais necessitam atenção no processo de armazenamento, descongelamento, no ponto da carne e no armazenamento das sobras limpas. Conclui-se a necessidade de os indivíduos nos domicílios avaliarem os procedimentos de boas práticas que estão sendo aplicados durante a aquisição, manipulação e consumo de carne bovina, com vistas a reduzir os riscos de DTA, os quais podem causar danos à saúde do consumidor.

PALAVRAS-CHAVE: Doenças Transmitidas por Alimentos, Higiene dos Alimentos, Carne Vermelha, Boas Práticas

¹ Nutricionista pela Unicesumar - Pós graduanda em Assuntos Regulatórios pelo IPOG, maria.andriardeo@gmail.com

² Nutricionista pela Unicesumar - Pós graduanda em Nutrição Clínica, estética, esportiva e prescrição de fitoterápicos, rafaela.jesusilva@gmail.com

³ Nutricionista pela Faculdade Evangélica do Paraná - Especialista em Gestão da Segurança de Alimentos pelo SENAC PR - Mestre em Alimentação e Nutrição pela UFPR - Doutoranda em Políticas Públicas, nataliafesr13@gmail.com