

**FUNDAÇÃO OSWALDO ARANHA**  
**CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VOLTA REDONDA**  
**CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO**  
**TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**

**ROSELAINÉ MIRANDA DA SILVA**

**CONCEPÇÕES E *MISCONCEPTION* DOS CONSUMIDORES SOBRE  
OS RISCOS DA ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR**

**VOLTA REDONDA**

**2018**

**FUNDAÇÃO OSWALDO ARANHA**  
**CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VOLTA REDONDA**  
**CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO**  
**TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**

**CONCEPÇÕES E *MISCONCEPTION* DOS CONSUMIDORES SOBRE  
OS RISCOS DA ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR**

Trabalho de Conclusão de Curso  
apresentado ao curso de nutrição do  
UniFOA como requisito à obtenção do  
título de Bacharel em Nutrição.

Acadêmica: Roselaine Miranda da Silva

Orientadora: Prof<sup>a</sup>. Dra. Margareth Lopes  
Galvão Saron

Coorientador: Prof. Marcelo Cavaliere

**VOLTA REDONDA**

**2018**

Bibliotecária: Alice Tacão Wagner - CRB 7/RJ 4316

S586aSilva, Roselaine Miranda da

Concepções e *Misconception* dos consumidores sobre os riscos da alimentação fora do lar. / Roselaine Miranda da Silva. – Volta Redonda: UniFOA, 2018.

27 p. II.

Orientador(a): Margareth Lopes Galvão Saron

Monografia (TCC) – UniFOA / Curso de Nutrição, 2018.

1. Nutrição - TCC. 2. Intoxicação alimentar.3.Alimentos - segurança. I. Saron, Margareth Lopes Galvão. II. Centro Universitário de Volta Redonda. III. Título.

CDD 613

## FOLHA DE APROVAÇÃO

Trabalho de Conclusão de Curso intitulado:  
**CONCEPÇÕES E *MISCONCEPTION* DOS CONSUMIDORES SOBRE  
OS RISCOS DA ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR**

Elaborado por Roselaine Miranda da Silva, apresentado publicamente perante a Banca Avaliadora, como parte dos requisitos para conclusão do Curso de Nutrição.

Aprovada em 16 de outubro de 2018

Banca Avaliadora:



Professora Orientadora

Margareth Lopes Galvão Saron, Doutora, Centro Universitário de Volta Redonda



Professora Avaliadora

Ana Paula Caetano de M. Soares, Mestre, Centro Universitário de Volta Redonda



Professora Avaliadora

Paula Alves Leoni, Mestre, Centro Universitário de Volta Redonda

Dedico este trabalho primeiramente a Deus, por ser essencial em minha vida, autor de meu destino, meu guia socorro presente na hora da angústia. Ao meu pai José Raimundo da Silva, minha mãe Creuza Martins Miranda da Silva (*in memória*) e aos meus irmãos Elaine Miranda da Silva e Robson Miranda da Silva.

## AGRADECIMENTOS

A elaboração da monografia foi um fato que me comprovou que simplesmente não podemos viver sozinhos. Por mais que o trabalho seja individual, há um turbilhão de pessoas por trás nos ajudando fazer acontecer, seja por apoio, seja por conselhos, seja por causar pânico para que o trabalho saia mais rápido ou pelo simples toque de ombro e a frase “Você consegue, vai dar tudo certo”. Todas essas etapas foram importantes. Então às nomeações, sem dúvidas, o principal agradecimento vai a Deus, o criador, a fé que tenho no senhor foi combustível para minha disciplina, persistência e força. Agradeço todas as bênçãos que recaíram, não só sobre mim, mas também sobre todos aqueles que amo. “Porque Dele e por Ele, e para Ele, são todas as coisas; a Ele a glória eternamente. Amém.” (Romanos, 11:36).

Ao meu pai, José Raimundo da Silva, por ser um modelo de caráter e retidão. Um homem admirável e guerreiro, que demonstrou toda a sua força para diminuir a enorme ausência da minha mãe querida. Agradeço pelo amor que me dedica os ensinamentos que aprendo diariamente, os quais são de fundamental relevância na minha formação pessoal. Meu eterno amor e agradecimento.

A minha mãe Creuza Martins Miranda da Silva (*in memoriam*), que em algum lugar deve estar vibrando com a minha vitória. Meu eterno amor.

Agradeço pelo carinho, amizade e atenção dos meus irmãos Elaine e Robson, por serem para mim, exemplos de determinação. Em agradecimento especial a minha querida irmãzinha, que permaneceu sempre ao meu lado, nos bons e nos maus momentos, com conselhos, abraços, carinho e puxões de orelha, minha eterna gratidão e amor.

Aos meus amigos, deixo aqui minha gratidão, por todas as vezes que estiveram ao meu lado. Em especial agradecer a Suzanne Carvalho, Daiane Souza, Isadora da Silva Conceição, Alexsandra Beltrão, Flávia Miranda, Camila Viana, Cláudia Miranda, e o Bruno Rodolfo, que participaram diretamente desse projeto, e também a todos os amigos (a) que participaram indiretamente da minha vida acadêmica, minha eterna gratidão.

Aos Professores, que nos convidaram a voar em sua sabedoria, mesmo sabendo que este voar dependeria das asas de cada um de nós. Em especial ao

professor Alden Neves que além de uma inspiração em sala de aula, tem sempre as palavras certas na hora certa, obrigada por nos tratar com tanta particularidade e demonstrar assim o seu carinho pela docência.

Gratidão ao meu coorientador Marcelo Cavaliere, que dedicou e acreditou desde o início no meu projeto, obrigada por disponibilizar o seu conhecimento e por transmitir segurança para que eu fosse em frente com esse projeto.

Um grande agradecimento a minha Mestre Margareth Saron, grande professora e orientadora. Agradeço por sua confiança e incansável dedicação. Você nunca perdeu a fé na minha pesquisa e soube me amparar nos momentos mais difíceis. Obrigada por exigir de mim muito mais do que eu imaginava ser capaz de fazer. Manifesto aqui minha gratidão eterna por compartilhar sua sabedoria, o seu tempo e sua experiência.

A cada etapa que vencemos durante o curso adicionam-se a nós mais conhecimento e responsabilidade como futuros profissionais de nutrição. Mas o que ganhamos verdadeiramente são a humildade e valorização daqueles que estiveram a nossa ajuda em busca do tão esperado momento. O Trabalho de Conclusão de Curso representa a conquista árdua de quatro anos de dedicação e significa que nada foi em vão.

Apesar de pequena a conquista, para mim ela é de grande significância, e que a partir daqui, eu possa florescer com cada vez mais profissionalismo na área de Nutrição.

## RESUMO

A nutrição aliada à alimentação adequada tem como prioridade a qualidade de vida e a segurança alimentar. Com mercado alimentício oferecendo cada vez mais praticidade, variedade e qualidade, a procura pela alimentação fora do lar tem crescido cada vez mais no Brasil. Diante do exposto estudo teve como objetivo de investigar as concepções e *misconception* dos consumidores sobre os riscos da alimentação fora do lar. O presente trabalho foi realizado no município de Volta Redonda, localizado no estado do Rio de Janeiro, a coleta de dados foi no período de julho a agosto de 2018. O universo da amostra foi 200 consumidores selecionados aleatoriamente no centro da cidade. Utilizou-se como instrumento de coleta de dados um questionário semiestruturado. Os resultados mostraram que a maioria dos entrevistados faz refeições fora do lar e a maior frequência foi de três vezes ou mais na semana (45,0%). Quanto a higiene pessoal dos manipuladores de alimentos, os consumidores (63,0%) responderam que os manipuladores apresentam parcialmente essa higiene adequada. Outro quesito relevante é o resultado relacionado à intoxicação alimentar, onde 71,0% dos participantes da entrevista afirmaram que já tiveram intoxicação nos últimos dois anos. Pode-se concluir que os consumidores cada vez mais têm a consciência dos riscos que podem acarretar à saúde relacionada ao consumo de alimentos fora do lar.

**Palavras-chave:** Intoxicação alimentar; segurança alimentar; vigilância sanitária; consumidor.

## ABSTRACT

Nutrition together with adequate food has as priority the quality of life and food security. With the food market offering increasingly practicality, variety and quality, the search for food outside the home has grown more and more in Brazil. The objective of this study was to investigate consumers' misconceptions about the risks of eating outside the home. The present work was carried out in the city of Volta Redonda, located in the state of Rio de Janeiro, the data collection was from July to August 2018. The sample universe was 200 consumers randomly selected in the city center. A semi-structured questionnaire was used as instrument of data collection. The results showed that the majority of the interviewees eat meals outside the home and the highest frequency was three times or more in the week (45.0%). Regarding the personal hygiene of food handlers, consumers (63.0%) responded that handlers partially display such hygiene. Another relevant question is the result related to food poisoning, where 71.0% of the interviewees stated that they had had intoxication in the last two years. It can be concluded that consumers are increasingly aware of the risks they can pose to health related to the consumption of food outside the home.

.

**Keywords:** Food poisoning; food safety; health surveillance; consumer.

## LISTA DE TABELA

Tabela 1: Características socioeconômicas e demográficas dos participantes da pesquisa .....	15
Tabela 2: Frequência alimentar fora do lar e utilização de vale refeição .....	17
Tabela 3: Conhecimento dos consumidores quanto à higiene e manipulação de alimentos .....	19
Tabela 4: Classificação do grau de importância quanto à aquisição de alimentos fora do lar .....	20
Tabela 5: Riscos associados à contaminação de alimentos, sintomas e notificações dos casos .....	22

## **LISTA DE SIGLAS**

**MBP:** Manual de boas práticas de fabricação

**DTAS:** Doenças transmitidas por alimentos.

**IBGE:** Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística.

**OMS:** Organização Mundial da Saúde.

**ANVISA:** Agencia Nacional de Vigilância Sanitária.

**IDH:** Índice de Desenvolvimento Humano.

**POF:** Pesquisa de Orçamentos Familiares

**MET:** Ministério do Trabalho e Emprego

## SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO .....	12
2. MÉTODOS.....	14
3. RESULTADOS E DISCUSSÃO .....	15
4. CONCLUSÃO.....	23
REFERÊNCIAS.....	24

## 1. INTRODUÇÃO

A nutrição adequada é um dos pilares fundamentais na vida de qualquer ser humano, não só em questão de uma alimentação saudável com suas necessidades energéticas, mas também pela segurança alimentar, prezando a qualidade dos alimentos. A sociedade moderna demanda maior variedade de produtos alimentícios saudáveis, tendo a preocupação com as questões relativas à saúde (VIEIRA, BUAINAIN; SPERS, 2010).

A população predominantemente urbana e as demandas da vida moderna têm modificado os hábitos de consumo alimentar em todo o mundo. No Brasil não é diferente, e as refeições fora de casa passaram a ter muita importância na vida das pessoas. Acompanhando essa tendência, o setor de *foodservice* tem crescido na última década mais do que as taxas de crescimento do varejo alimentício. No período 2006-2016 houve um crescimento médio de 14% ao ano do setor de *foodservice*, contra 11% do varejo. No ano passado, o setor apresentou um faturamento de 154 bilhões, com crescimento de 7,1% em comparação a 2015 (ABIA, 2017).

Esse resultado é justificado pela grande procura da população por uma alimentação rápida e sem a necessidade de preparo nas suas residências, em virtude da limitação de tempo hábil decorrente do trabalho e de outras atribuições do dia a dia.

A higiene e a fiscalização dos alimentos constituem um pilar fundamental da saúde pública, levando em consideração os processos de conservação dos produtos alimentícios e as alterações, adulterações e falsificações que eles podem sofrer, tanto *in natura* quanto depois de preparados, e estabelece normas práticas de apreciação e vigilância. Assim, a higiene alimentar corresponde ao conjunto de medidas adequadas para assegurar as características dos alimentos, desde a sua segurança no aspecto do acesso e da inocuidade, salubridade e conservação, no plantio, produção ou fabrico, até o consumo (MARINS; TANCREDI; GEMAL, 2014).

Devido à alta demanda de alimentos industrializados, tem-se modificado muito nas últimas décadas a fabricação e o preparo dos alimentos, principalmente em suas formas de apresentação e distribuição ao consumidor (HONORATO et al., 2010). Com isso, alguns alimentos têm se tornado um possível perigo toxicológico,

levando ao consumidor a sintomas de mal-estar ou até mesmo desencadeando algum tipo de doença, que pode ser uma consequência da própria falta de conhecimento do consumidor quanto à segurança alimentar.

No Brasil, até então, pouco se conhecia da real magnitude do problema, pois os casos e surtos de doenças ocasionadas por alimentos (DTA) não eram notificados (BRASIL, 2010). As oportunidades e as necessidades que fazem com que as pessoas pratiquem uma alimentação fora de sua residência é muito frequente nos dias atuais, e também a falta de informação relacionada à segurança alimentar ainda está muito presente no Brasil e no mundo

Diante da escassez de estudos que indiquem a prevalência e nível de conhecimento dos consumidores acerca das DTAs, este estudo teve como objetivo investigar as concepções e *misconception* dos consumidores sobre os riscos da alimentação fora do lar no município de Volta Redonda, RJ.

## 2. MÉTODOS

A presente pesquisa caracterizou-se como um estudo descritivo e transversal, realizado no município de Volta Redonda, estado do Rio de Janeiro, a coleta de dados ocorreu no período de Julho à Agosto de 2018, no bairro Vila Santa Cecília considerado Centro da cidade.

De acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (2010) a população de Volta Redonda foi estimada pelo censo de 2010 em 257.803 habitantes. Atualmente o município possui aproximadamente um total de 271.998 habitantes (IBGE, 2018). O Índice de Desenvolvimento Humano (IDHM) de Volta Redonda é 0,771, em 2010, o que coloca esse município na faixa de Desenvolvimento Humano Alto (IDHM entre 0,700 e 0,799). A dimensão que mais contribui para o IDHM do município é longevidade, com índice de 0,833, seguida de renda, com índice de 0,763, e de educação, com índice de 0,720 (ATLAS BRASIL, 2013).

O universo da amostra foi constituído por 200 consumidores. A escolha do local foi com base no fluxo de sujeitos do bairro Vila Santa Cecília, considerado Centro da cidade, onde fica a maior concentração de pontos de restaurantes. Os indivíduos foram abordados aleatoriamente e aqueles que tiveram disponibilidade de tempo e aceitaram participar da pesquisa responderam ao questionário.

Utilizou-se como instrumento de coleta de dados o questionário semiestruturado elaborado pelas pesquisadoras no qual os principais itens abordados foram: idade, gênero, condição socioeconômica, educacional, noções de higiene e segurança alimentar preconizando os perigos biológicos, físicos e químicos, saúde e frequência de consumo de refeições em restaurantes. Os dados foram analisados por meio dos valores absolutos e porcentagens, utilizando média e desvio padrão.

O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos do UniFOA sob número de CAAE: 90182218.9.0000.5237 e todos os sujeitos envolvidos assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, após os esclarecimentos realizados.

### 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Verificou-se que do total de 200 participantes, 70,5% eram mulheres e a idade média dos consumidores foi  $32,57 \pm 12,08$  anos, com idade mínima de 19 e máxima de 74 anos. A maioria dos participantes possui uma renda mensal de dois a três salários mínimos (47,0%). Quanto ao estado civil (50,5%) são solteiros (tabela 1).

Segundo IBGE (2018) as mulheres são mais sociáveis do que os homens. A partir disso, analisando os resultados desta pesquisa, a participação das mulheres teve uma maior prevalência relacionando à citação do IBGE, justifica essa prevalência pela facilidade de interagir com outras pessoas e expor as suas opiniões.

Tabela 1 Características socioeconômicas e demográficas dos participantes da pesquisa.

Variáveis		Frequência (N)	Percentual (%)
Sexo	Masculino	59	29,5
	Feminino	141	70,5
	<b>Total</b>	<b>200</b>	<b>100</b>
Renda	0 SM	15	7,5
	1 SM	60	30,0
	2 a 3 SM	94	47,0
	4 a 5 SM	20	10,0
	6 a 7 SM	05	2,5
	Acima de 8 SM	06	3,0
	<b>Total</b>	<b>200</b>	<b>100</b>
Estado Civil	Solteiro (a)	101	50,5
	Casado (a)	75	37,5
	Divorciado (a)	18	9,0
	Viúvo (a)	6	3,0
	<b>Total</b>	<b>200</b>	<b>100</b>

A pesquisa mostrou que a maioria das pessoas entrevistadas faz refeições fora de suas casas mais de três vezes na semana (45,0%) e que 70,0% delas não recebem vale refeição (tabela 2).

No Brasil, restaurantes *self service* tem cada vez mais oferecido cardápios variados tanto para uma alimentação mais saudável como de alimentos de baixa qualidade nutricional. Alimentação fora de casa ganhou mais importância no orçamento das famílias (BEZERRA et al., 2017)

A Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF 2008/09) revelou uma mudança importante na pesquisa realizada mostrando que as famílias estavam gastando bem mais com alimentação fora de casa do que em 2002/03, quando esse item foi investigado pela primeira vez. Entre essas duas edições da pesquisa, o peso das despesas com alimentação fora de casa no orçamento das famílias subiu de 24,1% para 31,1% (IBGE, 2017). Segundo ABRASEL (2017), o setor de bares e restaurantes devem crescer 4,5% no Brasil.

Cada vez mais as pessoas têm tido um consumo maior de refeições fora do lar, tanto por necessidades, por falta de tempo e pela vida profissional, como também por lazer contribuindo para o fator de sociabilidade.

O Brasil é um dos países que tem as taxas de cartões mais altas, tanto para o empregador que contrata o serviço de cartões *voucher-refeição* como para os empreendedores que recebem essa forma de pagamento dos consumidores. O governo tem analisado maneiras de forçar essas operadoras a abaixar as suas taxas para aumentar o consumo tanto dos empregadores de fornecer aos seus colaboradores esse benefício, como ampliar o recebimento de *voucher-refeição* pelos comerciantes, pois com as taxas abusivas os comerciantes acabam não aceitando essa forma de pagamento pela falta de lucro na hora da venda (ABRASEL 2018).

Segundo Ministério do Trabalho (1991) instituiu pela lei 6.321/76, regulamenta o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), o intuito é das empresas aderirem esse programa para ampliar os benefícios para os seus trabalhadores disponibilizando tanto vale-refeição, cesta básica ou vale-compras, tendo como resultado qualidade de vida e condições nutricionais dos trabalhadores, como também beneficiar o empregador nas reduções de custos, mais rendimento na produção integrando cada vez mais o trabalhador na empresa, evitando problemas relacionados à saúde e diminuindo os acidentes no trabalho.

De acordo com MET- Ministério do Trabalho e Emprego (2018) a estimativa dos trabalhadores beneficiados pelo programa é de 20.919.361, prestadoras 297 e número estimado de Nutricionistas cadastrados é de 26.527. Porém o número estimado de trabalhadores beneficiados ainda é baixo comparado com o número de empregados com carteira de trabalho assinada. Segundo IBGE (2018), o número de trabalhadores com carteira de trabalho assinada (32,8 milhões) estimado de

dezembro de 2017 a fevereiro de 2018. Esse resultado mostra que ainda faltam muitas empresas a se cadastrarem no PAT e se beneficiarem do programa oferecido.

Tabela 2 - Frequência alimentar fora do lar e utilização de vale refeição.

	Variáveis	Frequência (N)	Percentual (%)
Frequência da alimentação forado lar	Nunca	04	2,0
	2 a 3 vezes por semana	39	19,5
	1 vez no mês	19	9,5
	1 a 2 vezes na semana	48	24,0
	Mais de 3 vezes na semana	90	45,0
	<b>Total</b>	<b>200</b>	<b>100</b>
Vale refeição	Sim	60	30
	Não	140	70
	<b>Total</b>	<b>200</b>	<b>100</b>

Em relação ao quesito higiene pessoal dos manipuladores de alimentos, a maioria dos entrevistados relatou que os manipuladores apresentaram parcialmente (63,0%) este quesito para trabalhar com produtos alimentícios (Tabela 3).

No estudo feito por Medeiros e col. (2012) em 120 restaurantes com alvarás sanitários, os resultados demonstrados permitiram inferir que os manipuladores podem ser veículos de DTAs, o que pode comprometer a saúde dos consumidores.

A falta de entendimento dos manipuladores sobre a importância das boas práticas de manipulação de alimentos pode contribuir para o aumento do risco de transmissão de doenças veiculadas por alimentos. (SOUZA et al, 2015). A RDC 216 determina que os manipuladores de alimentos devam ser supervisionados e capacitados constantemente em higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e DTA, sempre havendo reciclagem de treinamentos periodicamente e quando houver a contratação de um novo manipulador (BRASIL, 2014),

Referente à interferência da temperatura ambiente na qualidade dos alimentos, a maioria entende que a interferência maior está relacionado ao aumento bacteriano (27,0%), conforme apresentado na tabela 3.

No Brasil, as intoxicações veiculadas pela água ou alimentos contaminados podem se converter em um grande problema de Saúde Pública. Os microrganismos

indicadores como *E. coli* são comumente utilizados para avaliar as condições higiênicas de alimentos; sua presença evidencia relação com o histórico da amostra (SOUSA, 2006).

Menções relacionadas ao conhecimento dos participantes sobre o cuidado com a higienização de hortaliças e legumes em um restaurante mostraram que 33,5% dos entrevistados consideraram que o melhor processo de higienização é deixar em solução clorada (Tabela 3).

De acordo com ANVISA, RDC 216 (BRASIL, 2004), é muito importante que alimentos como legumes, hortaliças e frutas antes de serem consumidos crus sejam higienizados em solução clorada, sendo utilizado de acordo com o rótulo do produto, para que elimine micro-organismos patogênicos e os parasitas e devem ser mantidos em refrigeração para o consumo seguro e adequado.

Diante da série de problemas relacionado à contaminação microbiológica das hortaliças é indispensável à inserção de métodos profiláticos para garantir a segurança alimentar perante o consumo desses alimentos. Um dos métodos mais usados para higienização tem sido o hipoclorito de sódio, conhecido pela população como “água sanitária / cloro” considerado um agente sanitizante mais eficiente pela população brasileira. Outro agente muito usado para higienização de hortaliças é o ácido acético, conhecido popularmente como vinagre, dependendo da concentração utilizada no tratamento de horti-fruti pode afetar a eficiência antimicrobiana e antiparasitária da ação do agente devido a sua composição a base de ácidos orgânicos, dessa forma esses agentes podem contribuir para prevenção de casos de DTAs (NASCIMENTO; ALENCAR, 2014).

Tabela 3. Conhecimento dos consumidores quanto à higiene e manipulação de alimentos.

	Variáveis	Frequência (N)	Percentual (%)
Conhecimento dos consumidores em relação aos requisitos de higiene pessoal dos manipuladores.	Sim	27	13,5
	Não	47	23,5
	Parcialmente	126	63
	<b>Total</b>	<b>200</b>	<b>100</b>
Conhecimento dos consumidores quanto à interferência da temperatura na qualidade dos alimentos.	Aumento bacteriano	54	27
	Aumenta a chance de se contaminar	31	15,5
	Diminui o tempo de validade do produto	29	14,5
	Não interfere na qualidade do alimento	02	01
	Combinação das variáveis	84	42
<b>Total</b>	<b>200</b>	<b>100</b>	
Conhecimento de higienização de hortaliças e legumes.	Lavagem individual	33	16,5
	Deixar em solução clorada	67	33,5
	De repouso no vinagre	15	7,5
	Lavagem individual e de repouso no vinagre	21	10,5
	Lavagem individual e deixar em solução clorada	45	22,5
	Lavagem individual, deixar em solução clorada, pré-cozimento, de repouso no vinagre e outros.	19	9,5
<b>Total</b>	<b>200</b>	<b>100</b>	

Dentre os critérios de escolha do local para fazer a refeição, a maioria dos participantes listaram como atributo de muito importante à higiene do local (84,5%), a conservação do alimento (80,0%) e apresentação do prato (46,5%). Enquanto que a maioria dos entrevistados atribuíram ao preço o atribuído de importante (55,5%), conforme descrito na tabela 4.

De acordo com ANVISA, RDC 216 (2004), preconiza que os serviços de alimentação priorizem as condições higiênico sanitárias dos estabelecimentos, visando a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle de abastecimento de água, controle de pragas e vetores e o manejo de resíduos e o controle e garantia do alimento manipulado.

Tabela 4 -Classificação do grau de importância quanto à aquisição de alimentos fora do lar.

Variações		Preço	Higiene do local	Apresentação do prato	Conservação
Nada	Frequência (N)	04	-	-	-
Importante	Percentual (%)	2,0			
Pouco	Frequência (N)	17	01	16	01
Importante	Percentual (%)	8,5	0,5	8,0	0,5
Importante	Frequência (N)	111	11	60	24
	Percentual (%)	55,5	5,5	30,0	12,0
Significamente	Frequência (N)	24	19	31	15
	Percentual (%)	12,0	9,5	15,5	7,5
Muito	Frequência (N)	44	169	93	160
	Percentual (%)	22,0	84,5	46,5	80,0

Quando questionados sobre intoxicação alimentar, a maioria dos participantes (71,0%) responderam que já tiveram intoxicação alimentar, nos últimos dois anos (25,2%), conforme demonstrado na tabela 5.

Segundo Andrade *et al*, (2013), a contaminação microbiológica é considerada um dos principais motivos para uma intoxicação alimentar que podem ser causadas por bactérias, vírus, parasitas, toxinas, príons, porém pode se levar também como uma ameaça para a saúde dos consumidores a presença de resíduos químicos, agrotóxicos e metais pesados, principalmente quando os efeitos são avaliados em longo prazo.

Segundo Ministério da Saúde (BRASIL, 2018), no Brasil nos últimos dois anos o número de surtos por DTA estima-se de 979 casos notificados, sendo que dentre esses casos, tiveram 15 óbitos confirmados. De acordo com dados fornecidos pela ANVISA de Volta Redonda, nos últimos dois anos no município, o número de surtos de DTA foi somente 01 caso notificado.

Quando se discutiu a questão dos sintomas oriundos da intoxicação alimentar, os mais citados foram diarreia, dor abdominal / cólicas, vômito e náuseas

(15,0%) e 56,3% responderam que se automedicam-se para minimizar ou tratar os sintomas (Tabela 5).

De acordo com Goulart, Lacerda e Dias (2016), os sintomas e o período de incubação podem variar de indivíduo para indivíduo e depende da quantidade de toxina presente em cada alimento consumido. O período de incubação é estimado de 30 minutos e oito horas, estimando uma média de duas a quatro horas e os principais sintomas são diarreia, dores abdominais, vomito e náuseas.

Quanto à notificação da DTA, observou-se que 100% dos consumidores nunca as fizeram e 99% desconhecem como é feito este processo na ANVISA (Tabela 5). Conforme o dito anteriormente nos últimos dois anos foi feito somente 1 notificação na ANVISA no município de Volta Redonda.

De acordo com ANVISA (2005) que coordena a rede Renaciat criada pela resolução RDC 19, composta por Centros de Informação e Assistência Toxicológica (Ciats), funciona através de um 0800 criado pela ANVISA para tirar dúvidas e fazer denúncias pela população e por profissionais da saúde. A denúncia para ser concretizada é realizada na sede da ANVISA de cada cidade, para que seja feito o procedimento de coleta de dados referente ao local da última alimentação, sinais e sintomas, horários do último consumo alimentar e entre outros dados preenchidos na ficha padrão da ANVISA.

Tabela 5. Riscos associados à contaminação de alimentos, sintomas e notificações dos casos.

	<b>Variáveis</b>	<b>Frequência (N)</b>	<b>Percentual (%)</b>
Presença de intoxicação alimentar	Sim	142	71
	Não	58	29
	<b>Total</b>	<b>200</b>	<b>100</b>
Período	Nos últimos 03 meses	17	12,6
	Nos últimos 06 meses	28	19,6
	No último ano	36	25,1
	Nos últimos 02 anos	28	19,6
	Não se lembra	33	23,1
	<b>Total</b>	<b>142</b>	<b>100</b>
Sintoma	Diarréia	12	8,45
	Dor abdominal / Cólicas	04	2,82
	Vômito	07	4,92
	Náusea	03	2,11
	Febre	01	0,7
	Combinação de um ou mais sintomas	115	81
	<b>Total</b>	<b>142</b>	<b>100</b>
Na presença da intoxicação alimentar	Automedicação	80	56,3
	Procura atendimento médico	62	43,7
	<b>Total</b>	<b>142</b>	<b>100</b>
Você fez notificação na ANVISA	Nunca	58	0
	Não	142	100
	<b>Total</b>	<b>200</b>	<b>100</b>
Você sabe como são feitas as notificações	Sim	02	1,0
	Não	198	99
	<b>Total</b>	<b>200</b>	<b>100</b>

Segundo Ministério da Saúde (BRASIL, 2016), Portaria 204, as notificações são compulsórias, onde a comunicação é obrigatória à autoridade de saúde, feita pelos profissionais de saúde, médicos ou responsáveis pelos estabelecimentos de saúde, públicos ou privados, afim de expor as ocorrências relacionadas a suspeita ou confirmação de surtos de doenças transmitidas por alimentos.

#### **4. CONCLUSÃO**

Tendo em vista os resultados apresentados pode-se concluir que os consumidores consideram de grande importância a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos que consomem fora de seus domicílios, e cada vez mais tem consciência dos riscos que podem acarretar à saúde relacionada ao consumo de alimentos fora do lar.

As questões de segurança alimentar sugerem que os órgãos componentes das três esferas do governo, desenvolvam mais estratégias afim de assegurar à saúde dos consumidores, disponibilizando mais informações sobre DTAs aos consumidores para que os mesmos possam fazer boas escolhas na hora de fazer as suas refeições fora do lar e para que eles possam interagir mais com os órgãos do governo sabendo da importância da sua opinião e seu poder em questões de notificar quando houver a necessidade, assim como disponibilizar mais orientações aos fornecedores de alimentos para que possam atender com maior qualidade os consumidores.

É necessário também que haja um aprimoramento quanto ao diagnóstico de intoxicação alimentar e o repasse dessas informações por parte dos profissionais da saúde, uma vez que a Portaria 204 estabelece que estes repassem essas informações para a Vigilância Sanitária, assim possibilitando que realizem mais fiscalizações e auditorias visando à qualidade higiênico-sanitárias.

## REFERÊNCIAS

ABIA – Associação Brasileira das Indústria da Alimentação. Divulga balanço do setor de alimentos e bebidas.

ABRASEL. Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. 2017. Bares e restaurantes devem crescer 4,5% no Brasil.

\_\_\_\_\_. Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. 2018. A repercussão do fim da prática do deságio.

ANDRADE et al. Percepção do consumidor frente aos riscos associados aos alimentos, sua segurança e rastreabilidade. **Revista foodtechnology**, v. 16, n. 3, p. 184-191, 2013.

Atlas De Desenvolvimento Humano No Brasil. Índice de Desenvolvimento Humano (IDHM) 2018.

BEZERRA et al. Consumo de alimentos fora do lar no Brasil segundo locais de aquisição. *Revista de Saúde Pública*, 2017.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Denúncia Intoxicação.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde, 2010, Manual Integrado de Vigilância, Prevenção e Controle de Doenças Transmitidas por alimentos.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde, 2018. Surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos no Brasil.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. *Diário Oficial da República Federativa do Brasil*, Brasília, DF, 16 de set. de 2004, Seção 1, p. 25.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Portaria n. 204, de 17 de fevereiro de 2016. Lista Nacional de Notificação Compulsória de doenças, agravos e eventos de saúde pública nos serviços de saúde públicos e privados em todo o território nacional.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Manual Integrado de Vigilância, Prevenção e Controle de Doenças Transmitidas por Alimentos. 2010.

\_\_\_\_\_. Ministério do Trabalho e Emprego, 2018. Coordenação do Programa de Alimentação do Trabalhador - COPAT Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT.

\_\_\_\_\_. Ministério do Trabalho, 1991. Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT).

GOULART, A.E.R.; Lacerda, I.C.A; Dias, R.S.; 2016. Potencial risco de intoxicação alimentar por staphylococcus spp. e enterotoxigênicos isolados de bolos com cobertura e recheio. Monografia de trabalho de conclusão de curso, Bacharelado em Farmácia.

HONORATO, T. C.; BATISTA, E.; NASCIMENTO, K. O.; PIRES, T. Aditivos alimentares: aplicações e toxicologia. Revisão de Literatura. **Revista Verde**, v. 8, n. 5, p. 01 - 11, Dezembro, 2013.

IBGE, 2010. Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF).

IBGE, 2018. Orçamentos Familiares.

IBGE, 2018. Panorama População Volta Redonda / RJ.

MARINS, B.R.; TRANCREDI, R.C.P.; GEMAL, A.L.; 2014. Segurança alimentar no contexto da vigilância sanitária: reflexões e práticas.

MEDEIROS, L. et al. Qualidade higiênico-sanitária dos restaurantes cadastrados na Vigilância Sanitária de Santa Maria, RS, Brasil, no período de 2006 a 2010. *Ciência Rural*. Santa Maria. Online. 2012.

NASCIMENTO, E. D.; ALENCAR, F. L. S.; 2014. Eficiência antimicrobiana e antiparasitária de desinfetantes na higienização de hortaliças na cidade de Natal – RN. **Revista Ciência e Natura**, Santa Maria, v. 36 n. 2, p. 92-106, mai/agosto de 2014.

SOUSA, C. P., 2006. Segurança Alimentar e Doenças Veiculadas por Alimentos: Utilização Do Grupo Coliforme Como Um Dos Indicadores De Qualidade De Alimentos. **Revista APS**, v.9, n.1, p. 83-88, jan./jun. 2006.

SOUZA et al. Comida de rua: avaliação das condições higiênico-sanitárias de manipuladores de alimentos. *Revistas Científicas de América Latina Redalyc*

VIEIRA, A. C. P.; BUAINAIN, A.M.; SPERS, E. E.; 2010. A segurança do alimento e a necessidade da informação aos consumidores. **Revista Direito Ambiental nas Relações de Trabalho**, v. 10, n. 19, p. 21-37, jul.-dez. 2010.