

# 9ª Mostra Científica

## Pesquisa, Pós Graduação e Extensão



### CONHECIMENTO E PERCEPÇÃO DE RISCO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS E CONSUMIDORES SOBRE SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

Kevin Armini<sup>1</sup>, Sarah Nicolini<sup>2</sup>, Auriane Morellato Ferrari<sup>3</sup>, Renata Gati Dala Bernardina<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Graduando em Nutrição- UNESC; <sup>2</sup>Graduando em Nutrição – UNESC; <sup>3</sup>Mestre em Nutrição e Saúde; <sup>4</sup>Nutricionista, D.ra – UNESC

#### INTRODUÇÃO

Doenças transmitidas por alimentos caracterizam-se pela ingestão de um alimento contaminado por um patógeno ou por sua toxina. Manipuladores e consumidores podem evitar doenças transmitidas por alimentos quando conhecem os riscos que envolvem a manipulação e o consumo e percebem a gravidade do problema a qual podem estar expostos.

#### OBJETIVO

Avaliar o conhecimento e percepção de risco de manipuladores de alimentos e consumidores sobre segurança dos alimentos.

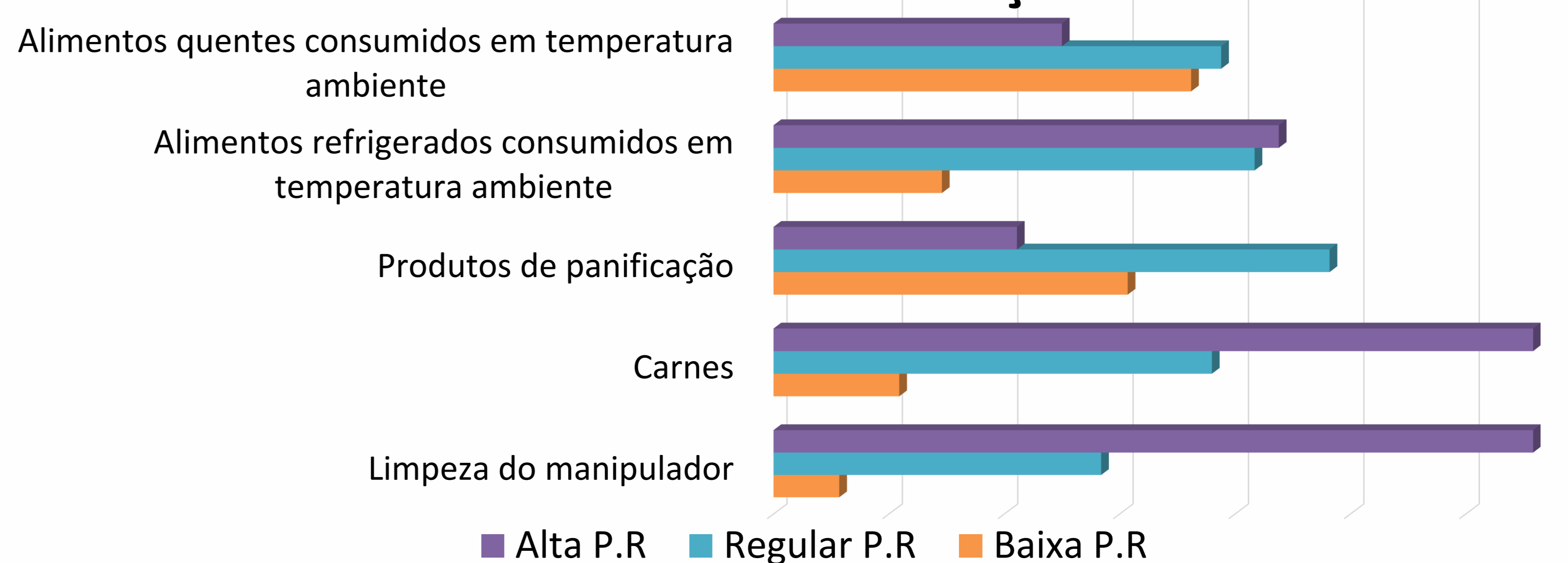
#### METODOLOGIA

Aplicou-se questionário estruturado onde o conhecimento de manipuladores e consumidores sobre segurança dos alimentos foi avaliado por meio de dois questionários online, abordando questões referentes a boas práticas de manipulação, higiene pessoal e dos alimentos e conhecimento sobre riscos de contaminação.

#### RESULTADOS

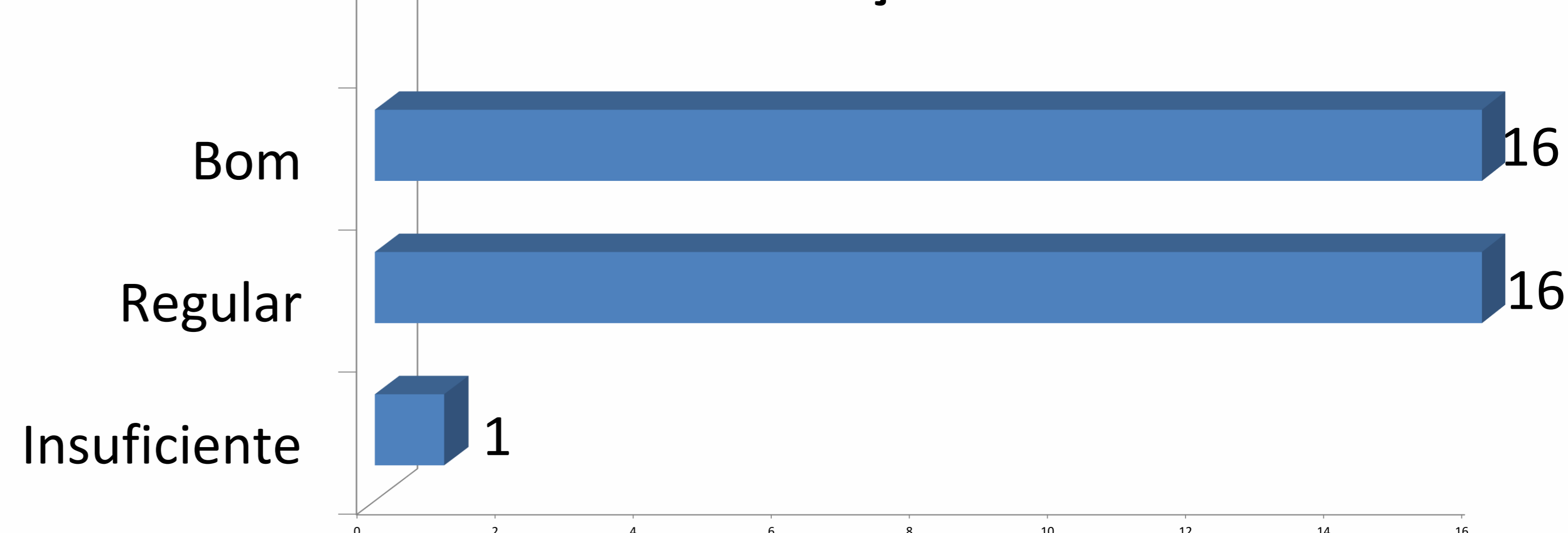
Participaram da pesquisa envolvendo consumidores 384 participantes, onde 69,5% (n=267) dos respondentes apresentaram conhecimento suficiente acerca da segurança dos alimentos, sendo que, o conhecimento suficiente foi diretamente proporcional ao grau de escolaridade dos indivíduos (p=0,001). Já com relação a percepção de risco as questões que apresentaram menor percepção de risco foram referentes aos produtos de panificação 78,9% (n=333) e o consumo de alimentos quentes em temperatura ambiente (75,0%, n=288).

#### PERCEPÇÃO DE RISCO DE CONSUMIDORES DE ALIMENTOS SOBRE SEGURANÇA ALIMENTAR



A pesquisa envolvendo manipuladores de alimentos, contou com 33 participantes, onde 48,5% (n=16) obtiveram conhecimento classificado como suficiente. A respeito da percepção de risco, 21,2% (n=7) apresentaram baixa percepção de risco. Por fim as questões que tiveram melhor percepção de risco foram referentes a contaminação de alimentos pelas mãos não higienizadas 100% (n=33) e contaminação de alimentos por pessoas próximas conversando ou tossindo 90,9% (n=30).

#### CONHECIMENTO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS SOBRE SEGURANÇA ALIMENTAR



#### CONCLUSÃO

Portanto, apesar de consumidores e manipuladores terem demonstrado deter de conhecimento acerca da segurança dos alimentos, ainda existem dúvidas e desconhecimento de fatores que podem ocasionar uma DTA.

#### REFERÊNCIAS

- BRASIL, Ministério da Saúde. **Surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos no Brasil. 2021**
- ANDRADE, Juliana Cunha de *et al.* Percepção do consumidor frente aos riscos associados aos alimentos, sua segurança e rastreabilidade. **Brazilian Journal of Food Technology**, v. 16, n. 3, p. 184-191, 2013.