



XXV Congresso de Iniciação Científica da Unicamp

18 a 20 Outubro Campinas | Brasil

25
anos

2017



CONHECIMENTO E PERCEPÇÕES DE RISCO E VIÉS OTIMISTA DE CONSUMIDORES EM RELAÇÃO AS BOAS PRÁTICAS EM RESTAURANTES .

Rafaela da R. Rodrigues*, Natalia Antongiovanni, Prof. Dr. Diogo T. da Cunha

Resumo

O objetivo desse estudo foi avaliar o conhecimento e percepções de risco dos consumidores em relação a Boas Práticas nos restaurantes da cidade de Limeira, SP, além de identificar a tendência do fenômeno viés-otimista e suas implicações. Desse modo, 265 indivíduos participaram do estudo, seus conhecimentos e percepções foram avaliados por meio de perguntas específicas. Quanto as questões de conhecimento a média geral de acertos foi de 5,9 (de um total de 0 a 10). Além disso, fazendo comparações entre as questões de percepção foi possível obter resultados significativos quanto ao fenômeno viés otimista. Sendo assim, esse estudo buscou avaliar e compreender como o conhecimento e percepções de risco dos consumidores pode -se relacionar ao seu comportamento e a incidência de DTAS.

Palavras-chave:

Consumidores, Percepção de risco, Higiene de Alimentos

Introdução

O aumento do consumo de refeições fora do lar pode potencializar a incidência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs), podendo ser causada por contaminação dos alimentos tanto por parte dos manipuladores de alimentos como também dos consumidores (ZANDONADI, 2007).

Existem estudos que analisam o conhecimento e percepções dos manipuladores sobre Boas Práticas (Da Cunha et al., 2014), entretanto, os estudos que abordam o conhecimento e percepções dos consumidores a respeito desse assunto ainda são escassos. Desse modo, o objetivo foi avaliar o conhecimento e percepções de risco do consumidor em relação a Boas Práticas nos restaurantes da cidade de Limeira, SP e verificar a presença do fenômeno de viés otimista nos consumidores para auxiliar na compreensão de seu comportamento.

Resultados e Discussão

A pesquisa se caracteriza por ter delineamento transversal, foi realizada com consumidores de nove restaurantes da cidade de Limeira – SP. A percepção de risco foi avaliada por meio de questões a respeito de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs), sobre os alimentos provenientes: do local no qual ele foi entrevistado, hospitais, restaurantes de autosserviço, comércio ambulante e sobre o risco de amigos e parentes. Além disso, foi avaliada também as percepções de risco em relação a suas próprias atitudes que podem levar a contaminação de alimentos nos restaurantes. Já o conhecimento dos entrevistados foi avaliado por meio de perguntas referentes a contaminação cruzada, higiene pessoal e higiene dos alimentos.

Participaram do estudo um total de 265 indivíduos com média (desvio padrão) de idade de 30,47 (12,17) anos. Quanto as questões de conhecimento sobre Boas Práticas a média geral de acertos foi de 5,9 (de um total de 0 a 10). a questão com maior índice de erro foi a referente a forma correta de lavar as mãos, no qual 78,1% dos entrevistados, assinalaram que molhar as mãos em água corrente, utilizar detergente neutro e secar com papel é a forma correta de evitar a

contaminação dos alimentos por meio da higienização das mãos, entretanto, de acordo com a Portaria CVS Nº 5/2013 a maneira correta é lavar com sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica, massageando as mãos, antebraços, entre os dedos e unhas. Já a questão com maior índices de acerto foi a respeito da saúde dos manipuladores, 89,4 % dos consumidores afirmaram que o manipulador de alimentos com doenças como: diarreia, gripe e dor de garganta, representa risco para a contaminação de alimentos.

Quanto as percepções de risco, foi possível identificar o fenômeno viés otimista quando comparamos algumas das questões. Foi observada diferença significativa ($p < 0,001$) entre a percepção do consumidor sobre o risco dele apresentar intoxicação alimentar ao realizar uma refeição no restaurante em que foi entrevistado e o risco de amigos e familiares ao se alimentarem nesse mesmo local, ou seja, os entrevistados acreditam que eles possuem menor risco do que os seus amigos/familiares (viés otimista), sendo esse um fator que pode potencializar atitudes de risco nos consumidores, elevando casos de DTAs (PARRY et al, 2004).

Conclusões

Diante da análise dos dados e informações obtidas, nota-se que os consumidores apresentaram conhecimento mediano, pois acertaram praticamente metade das questões propostas. Quanto ao viés otimista, foi possível identificar e analisar esse fenômeno. É importante compreender o conhecimento e as percepções dos consumidores para avaliar como isso relaciona-se ao seu comportamento que consequentemente está interligado a DTAs.

Referências:

- BRASIL. Secretária do Estado da Saúde. Portaria CVS 5, de 9 de abril de 2013. DA CUNHA, D. T.; et al. The role of theoretical food safety training on Brazilian food handlers' knowledge, attitude and practice. **Food Control**, v. 43, p. 167–174, 2014.
- ZANDONADI, R. P.; et al. Atitudes de risco do consumidor em restaurantes de auto-serviço. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 20, n. 1, p. 19-26, Fev. 2007.
- PARRY et al. Differences in a perception of risk between people who have and have not experienced *Salmonella* food poisoning. **Risk Analysis**, v.24, n1, p.289-299. 2004