

A percepção dos consumidores de carnes em relação ao Serviço de Inspeção Federal: uma análise sob a ótica dos moradores do município de Glória de Dourados - MS

Adriano Alves Garcia
Edson Talamini, Dr.

Resumo

A alimentação é um requisito básico para a sobrevivência humana, e em nossa sociedade pode-se destacar a grande atenção voltada ao consumo de alimentos de origem animal em nossas refeições. Com a expansão no consumo tornou-se frequente o número de casos de infecções alimentares. Com essa preocupação, foi criado pelo governo nacional um órgão responsável pela inspeção sanitária do processo produtivo, que visa atentar o consumidor a qualidade destes alimentos, denominado SIF (Serviço de Inspeção Federal). O objetivo principal deste artigo é identificar o nível de percepção dos consumidores de carnes vermelhas em relação ao SIF. A revisão de literatura trata de temas relacionados ao comportamento do consumidor, segurança do alimento e os serviços de inspeção dos alimentos em âmbito nacional. Foi realizada uma pesquisa de campo do tipo *survey* (ou Levantamento) que visa analisar dentre os consumidores entrevistados, suas características sócio-econômicas, seu perfil comportamental e suas percepções acerca do SIF. Os resultados apontaram que a grande maioria dos entrevistados não se preocupa em analisar a presença do selo/carimbo do SIF, e classificam seu nível de confiança no serviço de inspeção como razoável. Porém apesar de existir uma confiança apenas razoável foi constatado que o consumidor confia mais no selo público do que em um provável selo privado.

Palavras-chave: Origem animal, SIF, Selo/carimbo do SIF

1 Introdução

A preocupação com a alimentação por muitos anos se firmou no campo de análise quantitativo, a questão primordial era saber se a produção mundial de alimentos iria suprir a demanda existente. Para Maluf et al., (2000) durante a 1ª Conferência Mundial de Segurança Alimentar, promovida pela FAO (Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação) na década de 1970, o entendimento era de que a questão alimentar está estritamente ligada à capacidade de produção.

Apesar da grande preocupação com a quantidade dos alimentos não ter sido extinta, nota-se uma maior atenção à qualidade do alimento, de acordo com Radaelli (2003); Bleil (1998) apud Novaes et al., (2006) a preocupação sobre o alimento se intensifica em sociedades modernas, as mudanças decorrentes da globalização estão alterando os padrões de consumo. É neste contexto que percebemos que a qualidade alimentar, mais do que a oferta, passa a ser um aspecto essencial para a segurança alimentar.

Segundo Conceição et al., (2005, p. 7):

“Atualmente, expressões como atributos de qualidade dos produtos associados à segurança do alimento, boas práticas agrícolas e biotecnologia são temas presentes no setor agroindustrial e têm reflexos imediatos no desenho de políticas públicas direcionadas ao setor agrícola/agroindustrial.”

A fim de amenizar problemas referentes à segurança alimentar foram criados mecanismos que visam garantir determinados padrões de qualidade durante o processo produtivo, tais como: a rastreabilidade e a certificação dos produtos. Estes mecanismos se

valem de determinados meios como o uso de selos, para ressaltar padrões de qualidade ao consumidor. Para Conceição et al., (2005) a rastreabilidade e a certificação podem ser vistas sob dois aspectos: atendimento às exigências internacionais e ao mercado interno. Onde o primeiro caso diz respeito à identificação das barreiras sanitárias e, no segundo, a questão da diferenciação do produto.

No Brasil o controle da segurança do alimento é realizado pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) que coordena as atividades de órgãos como Sisbov (Serviço de Rastreabilidade da Cadeia Produtiva de Bovinos e Bubalinos) e DIPOA (Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal), responsáveis por garantir a qualidade de produtos com o selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal).

Além de atestar a qualidade dos produtos de origem animal, sob o aspecto sanitário, o Serviço de Inspeção Federal auxilia na garantia de que: os animais não estão sofrendo maus tratos, não estão sendo abatidos em locais clandestinos, o armazenamento da carne após o abate está sendo feito em local e temperatura adequados, evitando assim a proliferação de microorganismos causadores de infecções, entre outros.

Porém para uma maior eficácia do SIF é necessário que todos os consumidores o conheçam e passem a consumir produtos com seu selo. Evitando as atividades de pessoas que tentem burlar a lei de inspeção sanitária e também a possibilidade de contrair doenças a partir da ingestão de alimentos que possam estar contaminados. Neste contexto é que são apresentadas as questões da presente pesquisa: Os consumidores conhecem o Selo de Inspeção Federal? Qual a percepção dos consumidores de carnes vermelha a respeito do SIF?

A obtenção das respostas dos questionamentos é importante, especialmente junto aos consumidores de carnes de Glória de Dourados – MS. Além disso, no estado de Mato Grosso do Sul são recorrentes os casos de febre aftosa, enfermidade viral que afeta os animais biungulados domésticos e selvagens (bovinos, bubalinos, ovinos, caprinos e suínos), provocando um impacto sobre a economia onde o comércio depende diretamente da confiabilidade dos alimentos de origem animal.

Este artigo faz parte de um projeto de pesquisa mais amplo que vem sendo realizada por pesquisadores e alunos da Faculdade de Administração, Ciências Contábeis e Economia - FACE da Universidade Federal Da Grande Dourados – UFGD. Neste sentido, o presente estudo tem como objetivo identificar a percepção dos consumidores de carnes em relação ao Serviço de Inspeção Federal, sua realização será em Glória de Dourados município localizado ao Sudoeste do Estado de Mato Grosso do Sul, de pequeno porte, com vários moradores na área rural, onde a proliferação das informações é lenta e o acesso restrito a pequenos nichos.

O presente artigo traz em sua composição cinco seções, além da parte introdutória. A seção seguinte traz aspectos relacionados ao comportamento do consumidor, segurança alimentar e sobre o Serviço de Inspeção Federal. Na terceira seção serão abordadas informações sobre a metodologia do estudo. Na quarta a discussão dos resultados e por fim, as conclusões acerca da pesquisa.

2. Referencial Teórico

Nesta seção serão abordados temas referentes ao comportamento do consumidor nas relações de aquisição de produtos e sua influência no mercado consumidor. É apontado também sobre a segurança alimentar seus conceitos e como ela se desenvolveu ao longo dos tempos. E no último tópico podemos encontrar argumentos referentes ao Sistema de Inspeção Federal, desde sua criação até os seus benefícios, e também sobre empresas privadas que usam seus próprios selos para inspecionar seus produtos.

2.1 Comportamento do consumidor

Para Schiffman e Kanuk (2009) comportamento do consumidor pode ser definido como o comportamento que eles apresentam em relação à procura, compra, utilização, e destinação dos produtos e serviços ao atendimento de suas necessidades, focalizando e destinando seus recursos disponíveis, tais como: tempo e dinheiro.

De acordo com Kotler e Armstrong (2003) o comportamento do consumidor é extremamente influenciado por características culturais, sociais, pessoais e psicológicas. Para Karsaklian (2004) nos dias atuais a personalidade tem um impacto importante sobre a forma com a qual o indivíduo vai analisar as situações de compra e consumo sobre seu comportamento efetivo.

Schiffman e Kanuk (2009) definem todos os indivíduos como portadores de necessidades: algumas fisiológicas (alimento, água, ar, vestuário, abrigo e sexo) outras são adquiridas. Ainda de acordo com Schiffman e Kanuk (2009) as necessidades fisiológicas constituem o nível mais básico das necessidades humanas.

Para tentar mensurar as necessidades foi criada por Abraham Maslow a hierarquia das necessidades, onde são identificados cinco níveis básicos de necessidades humanas, e estão classificadas por ordem de importância, nível mais baixo (biogênicos) ao nível mais elevado (psicogênicos) (SCHIFFMAN e KANUK, 2009).



Figura 1 – A hierarquia das necessidades humanas segundo Maslow.

FONTE: Schiffman e Kanuk (2009)

Oliveira e Thébaud-mony (1997) apontam que: alimentação deve ser observada sob vários aspectos, sendo estes únicos e complementares, como a perspectiva econômica, social, nutricional e cultural. Com a união destas perspectivas podemos compreender as evoluções, as variações e adaptações ocorridas nos tipos de consumo alimentar da população.

Giordano (2000) apud Gomes (2009, p. 46) explica que:

“anteriormente os atributos determinantes para os consumidores na escolha dos alimentos costumavam ser: qualidade, preço e conveniência. No entanto, o autor pondera que nos últimos anos o consumidor passou a exigir outros atributos específicos nos alimentos, denotando preocupação com a saúde, e considera ainda uma nova variável recém introduzida neste contexto que é o meio ambiente.”

Karsaklian (2004) ainda conclui mencionando que as sociedades buscam algo além da visão de produtos quanto à necessidade, tornando o valor de uso subsequente ao valor símbolo.

2.2 Segurança Alimentar

Para um melhor entendimento sobre segurança alimentar vale ressaltar que este termo possui duas interpretações. Uma lhe atribui um significado quantitativo (associado ao termo inglês *Food Security*) e a outra um significado qualitativo (associado ao termo em inglês *Food Safety*). Do ponto de vista quantitativo vale ressaltar que o entendimento da questão alimentar está fortemente ligado a produção, isto é, se a quantidade de alimentos é suficiente para suprir a necessidade de toda a população. (MALUF et al., 2000) Tendo como base uma análise qualitativa, podemos destacar que segurança alimentar é a garantia de qualidade e quantidade de alimentos suficientes para todos os indivíduos, sem quaisquer impedimentos. (MESSIAS LEITE, 2003) Diante das definições mencionadas, vale frisar que esta pesquisa tem como foco principal o conceito qualitativo dos alimentos.

O conceito “Segurança Alimentar” começou a ser utilizado após o fim da 1ª Guerra Mundial. Com o traumático período de guerra observou-se que um país poderia dominar o outro controlando seu fornecimento de alimentos, a alimentação seria assim uma forte arma, portanto esta questão adquiria um significado de segurança nacional. (MALUF et al., 2000)

O acontecimento de alguns casos de malefícios relacionados à saúde animal, tais como: a febre aftosa, a doença da vaca louca (Encefalopatia Espongiforme Bovina – EEB) e as Encefalopatias Espongiformes Transmissíveis (EETS), mudaram os hábitos dos consumidores que passaram a observar mais as condições de segurança alimentar. (CONCEIÇÃO et al., 2005)

Para Alcantara et al., (2008, p. 3) devido a ocorrência de contaminação dos alimentos e atividades relacionadas a preservação do meio ambiente, novos aspectos passaram a ser primordiais nas escolhas dos alimentos. Esses fatores podem ser definidos como: intrínsecos e extrínsecos, e são definidos na figura 2 abaixo.

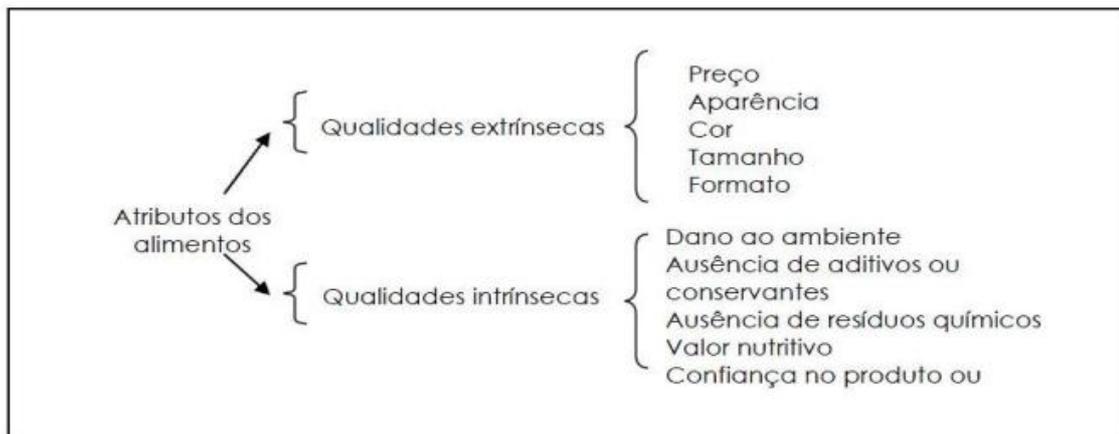


Figura 2 – Classificação dos atributos dos alimentos.

Fonte: ALCANTARA et al., (2008)

Messias et al., (2008, p. 9) menciona que:

“De acordo com a 1ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar, realizada em Brasília em 1994, Segurança Alimentar e Nutricional significa “garantir a todos, condições de acesso a alimentos básicos de qualidade, em quantidade suficiente, de modo permanente e sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, com base em práticas alimentares saudáveis, contribuindo assim para uma existência digna, em um contexto de desenvolvimento da pessoa humana”.

Com efeito, a Segurança Alimentar é a obtenção do direito:

- ao acesso diário a alimentos em quantidade e qualidade suficiente para atender as necessidades básicas da vida humana;
- ao acesso de recursos necessários para produzir alimentos saudáveis, livres de contaminações e resíduos químicos nocivos à saúde;

- ao acesso à informação correta e verdadeira sobre os componentes dos alimentos, garantindo a qualidade de vida;
- ao conhecimento sobre o alimento desde sua produção, embalagem, comercialização, até a sua disposição ao consumidor, proporcionando assim, livre escolha;
- à informação sobre os riscos à saúde e ao meio ambiente.”

Segundo Spers E Kassouf (1996) apud Figueiredo (2006) o aumento do interesse relativo à segurança alimentar pode ser atribuído a diversos fatores, entre eles: aumento da população e uma maior conscientização sobre a saúde e a qualidade de vida. Já Figueiredo (2006) diz que a qualidade do alimento tem sido uma exigência dos consumidores, que estão buscando produtos mais seguros e saudáveis. E Messias et al., (2008) menciona que para um alimento proporcionar segurança alimentar deve-se ter um controle total da qualidade de toda sua cadeia alimentar.

Paladini (2009) entende que para se definir qualidade são necessários dois aspectos fundamentais: qualquer que seja sua definição, ela não deve contrariar o que já se sabe sobre ela; e como a questão da qualidade faz parte do nosso dia-a-dia, não se pode identificar e delimitar seu significado com precisão.

2.3 Serviços de Inspeção

A partir de problemas como: origem do produto, condições de trabalho, impacto ambiental da produção, e condições de higiene, os consumidores passaram a ser mais exigentes nas decisões de compra. (MURAKAMI et al., 2005 apud NANTES et al., 2010) Foram aprovadas por diversos países leis mais rigorosas visando controlar os problemas de segurança do alimento. Visavam controlar os processos de produção nas propriedades. (RODRIGUES et al., 2010)

Lara et al., (2003) apud Nantes et al., (2010, p. 33) corrobora dizendo que:

“A esse processo de controle, identificação e certificação de origem deu-se o nome de rastreabilidade ou rastreamento bovino. O termo rastrear indica a capacidade de identificar a origem e acompanhar o trajeto de objetos, animais e mercadorias”

Para Lombardi (1998) apud Conceição et al., (2005) no que diz respeito a segurança alimentar a rastreabilidade é uma garantia ao consumidor de que ele está fazendo uso de um produto confiável. A rastreabilidade torna-se então um importante instrumento para satisfação do consumidor e é a base para a implantação de um programa de qualidade em toda a cadeia.

De acordo com o Mapa (2011):

“Rastreabilidade representa a possibilidade de o consumidor conhecer “a vida pregressa” dos produtos e identificar os possíveis perigos à saúde coletiva a que foram expostos durante a sua produção e distribuição. Esses registros permitem identificar até mesmo a origem das matérias-primas e insumos utilizados na produção. O Serviço de Rastreabilidade da Cadeia Produtiva de Bovinos e Bubalinos (Sisbov), criado e mantido pelo Ministério da Agricultura, registra e controla todo o processo produtivo da principal fonte de proteína do brasileiro. Já o serviço de Estabelecimentos Registrados no SIF é um aplicativo que permite identificar o frigorífico de origem dos produtos embalados in natura ou dos derivados de origem animal.”

De acordo com o Decreto Nº 30.691, de 29 de março de 1952, o então presidente Getúlio Vargas aprova o novo regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Já em seu primeiro artigo disposto no primeiro título de disposições preliminares define:

“Art. 1º O presente Regulamento estatui as normas que regulam, em todo o território nacional, a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.”

Regulamento este que foi substituído pela redação dada pelo Decreto Nº 7.216, de 2010, o qual nos diz que:

“Art. 1º Este Regulamento estabelece as normas que regulam, em todo o território nacional, a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal, destinadas a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e a saúde e os interesses do consumidor, executadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento nos estabelecimentos registrados ou relacionados no Serviço de Inspeção Federal.”

Já a Seção IV do mesmo Decreto nº 30.691, Artigo 830, incisos 1º e 2º, de 29 de março de 1952, informa que:

“Art. 830. O número de registro do estabelecimento, as iniciais "S. I. F." e, conforme o caso, as palavras "Inspeccionado" ou "Reinspeccionado", tendo na parte superior a palavra "Brasil", representam os elementos básicos do carimbo oficial de Inspeção Federal, cujos formatos, dimensões e emprego são fixados neste Regulamento.

§ 1º As iniciais "S. I. F." traduzem "Serviço de Inspeção Federal".

§ 2º O carimbo de Inspeção Federal representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos à fiscalização da D. I. P. O. A. e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspeccionado pela autoridade competente.



Figura 3 – Modelo atual do carimbo utilizado nos produtos sob fiscalização do D.I.P.O.A.

Fonte: Decreto Nº 30.691, de 29 de março de 1952.

De acordo com MAPA (2010) há cerca de 3600 estabelecimentos sob supervisão. Mais de 900 fiscais agropecuários do MAPA e outros 250 veterinários credenciados. O trabalho deles é essencial para que a carne brasileira seja exportada para mais de 140 países.

Existe ainda no Brasil o caso de algumas redes de supermercados como Grupo Carrefour e Pão de Açúcar, que ampliam a oferta de garantia de seus produtos monitorando suas cadeias de produção. O Grupo Carrefour criou no Brasil o selo Garantia de Origem, são pelo menos 40 produtos que levam esta especificação, além de vídeos que são expostos nos supermercados para garantir a qualidade dos produtos que detém o selo. Já o Pão de Açúcar leva em seus produtos o selo com nome “selo de origem controlada” que atesta a procedência da carne bovina, suína e de aves encontradas em suas lojas no Brasil. (GLOBO RURAL, 2010)

Outro exemplo seria ABIC (Associação Brasileira da Indústria de Café) que criou em 1989 o Programa Permanente de Controle da Pureza do Café, que atesta a pureza do café torrado e moído. Fator que é comprovado pelo selo de pureza ABIC encontrado em seus produtos. (ABIC, 2011)

3. Metodologia

Conforme Acevedo (2010), tomando como base o objetivo geral de uma pesquisa podemos definir seus níveis conforme suas características e classificá-los em três grandes grupos: descritivos, exploratórios ou explicativos. De acordo com as definições referentes a cada grupo, podemos classificar a presente pesquisa como sendo de caráter exploratório, pois visa proporcionar uma maior compreensão do fenômeno em estudo, permitindo um delineamento mais preciso do problema. (ACEVEDO, 2010)

Já o tipo de pesquisa pode ser classificado como *Survey* (ou Levantamento), uma vez que busca conhecer o comportamento de determinada população através da coleta de informações geradas por um grande número de pessoas e pela análise quantitativa dos dados. (ACEVEDO, 2010) O foco do estudo é a população residente no município de Glória de Dourados – MS, por se tratar de um município de pequeno porte, onde a população leva mais tempo para ter acesso às informações, o levantamento das informações será realizado junto a uma parcela desta população.

Tendo como base a revisão de literatura e os aspectos por ela abordados, foi realizada a distribuição dos questionários que fazem parte do projeto de pesquisa. Estes compostos por 39 questões que abordam o perfil sócio-econômico, o perfil comportamental, as percepções e o nível de confiança dos consumidores em relação ao SIF.

Deu-se então o início das entrevistas. As entrevistas contaram com a participação de pessoas acima de 16 anos, dos mais variados perfis sócio-econômicos. Não se buscou delimitar um padrão aos entrevistados visto à necessidade em se obter uma grande variedade de perfis de compra, existindo a idade base apenas para se assegurar a qualidade e o nível de conhecimento das pessoas. Os locais escolhidos foram aqueles em que se encontravam um maior fluxo de consumidores, tais como: supermercados e açougues do município, e a abordagem foi realizada conforme a conveniência de não perturbar ou atrapalhar as pessoas em seu processo de compra. As entrevistas foram realizadas entre a segunda quinzena de setembro e o início do mês de outubro do ano de 2011, finalizando em uma amostra de 133 entrevistados.

Ao final do processo de realização da distribuição dos questionários as respostas foram tabuladas e transcritas para planilhas eletrônicas para uma melhor análise.

4. Resultados

Nesta seção serão apresentados os principais resultados referentes à abordagem da presente pesquisa, irão permitir responder aos questionamentos levantados e com isso atingir o objetivo proposto. De início será apresentada uma breve análise do perfil dos consumidores entrevistados referente às suas características sócio-econômicas. Logo após, serão apresentados itens relacionados ao comportamento do consumidor em suas escolhas por produtos e locais para compra. E por fim, serão apresentados os resultados acerca do consumidor para responder os principais questionamentos da pesquisa.

4.1 Perfil sócio-econômico

O perfil sócio-econômico dos entrevistados parte de 54,89% do sexo feminino. Cerca de 55,64% cursam ou já cursaram o ensino médio, 33,08% o ensino superior, 7,52% apenas o ensino médio e 3,76% dos entrevistados são pós-graduados. Quanto a renda bruta declarada 36,09% declaram obter uma renda entre 1 e 3 salários mínimos, já 33,83% obtêm uma renda de 3 a 5 salários mínimos, com 9,02% cada e empatados, aparecem os entrevistados que declaram receber até 1 salário mínimo e 7 a 10 salários mínimos respectivamente, 6,77% admitem receber entre 5 e 7 salários mínimos e apenas 5,26% recebem mais que 10 salários. Assim podemos concluir que os entrevistados possuem em sua grande maioria uma renda baixa aproximando-se de cerca de 3 salários mínimos por família.

A maior parte dos entrevistados 78,20% declara ser residente no centro da cidade, 9,02% moram nas proximidades ao centro da cidade e 12,78% residem na zona rural. Quanto ao tamanho das famílias 84,97% dos entrevistados possuem de 2 a 4 pessoas em sua família (residência), sendo que destes 39,10% possuem 4 pessoas em sua família. Um fato relevante

das famílias dos entrevistados é que na maioria absoluta 51,88%, não possui nenhuma criança (inferior a 15 anos) em seu domicílio e 36,84% possui apenas uma criança.

4.2 Perfil comportamental

Em relação ao perfil de compra de carne 69,17% dos entrevistados são os principais responsáveis, destes 33,08% atuam como único responsável pela compra e 30,83% declaram não serem o principal responsável pela compra da carne. Quanto a frequência para compra, 74,44% adquirem carne pelo menos uma vez por semana, 16,54% uma vez a cada duas semanas e 9,02% uma vez por mês.

Sobre a frequência de consumo, 100% dos entrevistados consomem carne bovina pelo menos uma vez por semana, destes, 27,82% consomem diariamente, 32,33% 4 a 5 vezes por semana e 38,35% de 2 a 3 vezes por semana. Já a carne de frango 57,14% dos entrevistados dizem consumi - lá de 2 a 3 vezes por semana, para o consumo de peixes apesar dos benefícios à saúde humana apenas 24,81% consomem pelo menos uma vez por semana. O consumo de carne suína 67,67% consomem ao menos uma vez por mês, sendo que, 26,32% consomem pelo uma vez por semana. Já o consumo de ovelhas foi o mais baixo dos levantamentos com a grande maioria 54,89% com um consumo de menos de uma vez por mês. Portanto, concluímos que a base da alimentação está em torno da carne de frango e a carne bovina principalmente.

Quanto ao gasto médio mensal 60,90% gastam mais de R\$ 100 nas compras com carnes, 33,08% até R\$100, 4,51% até R\$50 e apenas 1,5% até R\$25. Referente ao local de compra a grande maioria com 68,42% dos entrevistados diz compra-lá em supermercados e os 31,58% restantes dizem compra-lás em mercados (mini mercados), açougues (casa de carnes) e feiras. Como critérios de escolha do local de compra indicaram em ordem de importância as condições de higiene do estabelecimento como primeiro e segundo critérios e a confiança no estabelecimento como terceiro critério. Em relação a confiança no estabelecimento quanto à origem e qualidade do produto, 53,38% confiam bastante ou totalmente no estabelecimento, 30,83% confiam razoavelmente e 15,79% não confiam ou confiam pouco.

Em relação aos fatores observados para definir a compra da carne os entrevistados consideraram a apresentação do produto como primeiro fator, a cor da carne como segundo fator, conhecer a origem da carne como terceiro fator, a qualidade aparente como quarto fator e o preço como quinto fator. Quanto aos fatores utilizados para se identificar a qualidade da carne, apontaram a aparência como primeiro fator, o histórico do estabelecimento e a procedência como segundo fatores e a presença do selo de Inspeção Federal, Estadual e Municipal como terceiro fator. Percebe-se que existe uma ligação mas não muito forte entre o selo do SIF e qualidade das carnes para os consumidores.

Referente aos problemas de saúde relacionados à contaminação por alimentos, 65,41% diz não ter nenhum caso de contaminação na família, 20,30% diz ter casos de contaminação por leite ou derivados, 11,28% disseram ter algum caso de contaminação por ingestão de carnes e 3,01% responderam ter tido algum outro tipo de contaminação alimentar. No que diz respeito aos riscos que a contaminação alimentar representa para a saúde, 15,79% acreditam não ter nenhum risco, 58,65% consideram como risco baixo ou moderado e 25,56% dizem considerar o risco como elevado ou altíssimo. Visto os resultados referentes à preocupação dos entrevistados com a contaminação alimentar serem baixos, pode ajudar em parte a explicar a baixa percepção do selo SIF como fator indicativo de qualidade.

4.3 Percepções do consumidor acerca do selo SIF

Ficou evidenciado que a grande maioria dos entrevistados (54,14%) não consegue diferenciar uma carne abatida em frigorífico clandestino de uma abatida em frigorífico com

Inspeção Federal, Estadual ou Municipal. A parte que conseguiu diferenciar (45,86%) considera o carimbo do SIF, a aparência da carne e a cor como fatores que os auxiliam. Quanto ao selo do SIF 79,70% dos entrevistados disseram conhecer o selo e 20,30% não o conhecem ou não conseguiram definir com clareza.

Cerca de 79,70% dos entrevistados declaram saber que todos os alimentos de origem animal devem ser inspecionados pelo Serviço de Inspeção Federal, Estadual e Municipal. Dos entrevistados que declararam saber da necessidade da inspeção nos alimentos de origem animal, 9,77% admitem não observar a presença do selo/carimbo do SIF, 58,65% raramente ou às vezes evidenciam a presença e apenas 31,58% sempre ou com grande frequência observam a presença do selo/carimbo do SIF. Como podemos observar na ilustração da figura 4.

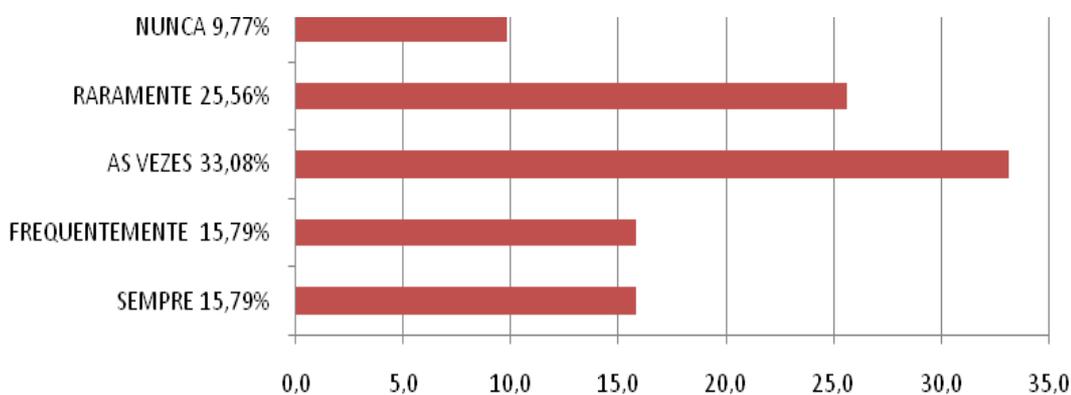


Figura 4 - Observação da presença do selo/carimbo de inspeção (%)

Fonte: Dados da pesquisa

Para a classificação do serviço de inspeção de produtos de origem animal no Brasil, 28,57% dos entrevistados consideraram ser boa ou ótima, 45,86% acreditam ser razoável, 23,31% a definiram como ruim ou péssima e 2,26% dos entrevistados consideraram a resposta não aplicável. E quando questionados a respeito da confiança no produto que foi produzido sob observação do Serviço de Inspeção Federal, 69,92% se dizem confiantes nos produtos e 30,08% dizem não confiar nos produtos. Como mostra a Figura 5 abaixo, sobre o nível de confiança no SIF, cerca de 14,29% dos entrevistados não confiam no SIF, 49,62% confiam pouco ou razoavelmente e apenas 36,09% confiam muito ou totalmente.

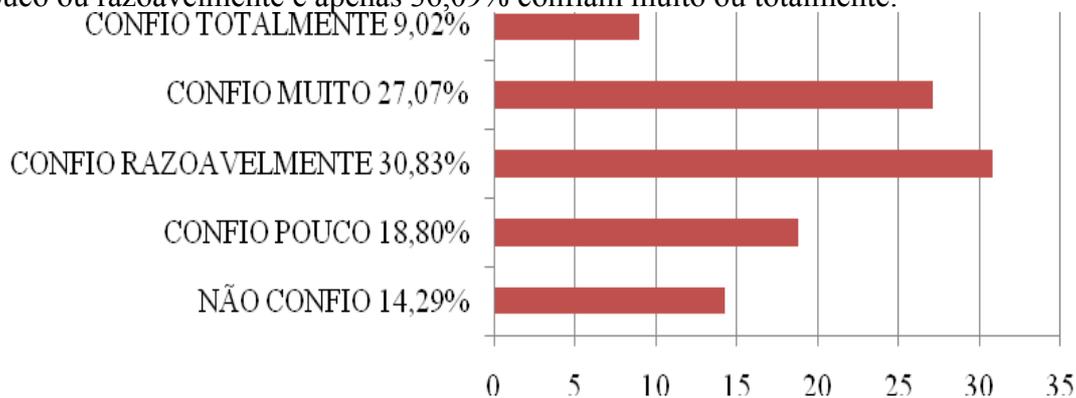


Figura 5 - Nível de confiança no SIF (%)

Fonte: Dados da pesquisa

Apesar de a grande maioria dos entrevistados não demonstrarem muita confiança no SIF, quando questionados se entre o SIF e o selo emitido por uma empresa, em qual confiariam mais? 67,67% responderam que prefeririam o SIF enquanto 32,33% o selo privado, conforme Figura 6 abaixo:

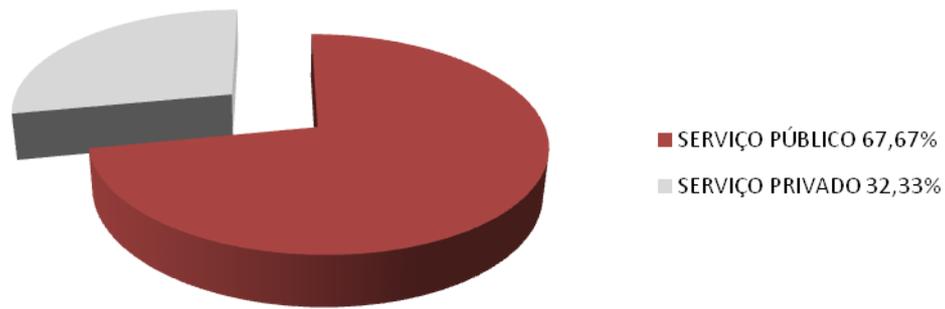


Figura 6 – Opção entre o serviço público e privado de inspeção

Fonte: Dados da pesquisa

Quando questionados sobre o nível de confiança se houvesse um selo emitido por uma empresa privada atestando a qualidade da carne, 25,56% dos entrevistados alegaram que reduziria seu nível de confiança, também 25,56% dos entrevistados responderam que aumentaria sua confiança e 48,87% dos entrevistados disseram que seu nível de confiança permaneceria o mesmo. Quando questionados se conheciam outro tipo de selo que atesta a qualidade dos alimentos, a grande maioria com 94,74% dos entrevistados diz não conhecer nenhum outro tipo, já 5,26% disseram conhecer outro selo e citaram como exemplo o selo ABIC.

Outro questionamento abordado foi a respeito se o consumidor estaria disposto a pagar mais por um produto que tenha um selo privado garantido sua qualidade, especialmente as carnes, 28,57% responderam que sim dependendo do valor, 21,05% responderam também que sim já que é sempre bom ter uma segurança a mais, já para 31,58% dos entrevistados não haveria a necessidade de um selo privado pois o SIF já é suficiente e 18,8% também disseram não haver a necessidade pois este não é um fator relevante para definir a compra da carne.

5. Conclusão

Esta pesquisa teve como objetivo principal identificar o nível de percepção dos consumidores de carnes vermelha em relação ao SIF e, conseqüentemente seu nível de confiança com o próprio.

Partindo da percepção dos consumidores em relação ao SIF, verificou-se que a grande maioria sabe da obrigatoriedade da inspeção nos alimentos de origem animal e que, conhecem o selo/carimbo do SIF que atesta a qualidade dos alimentos, mas vale frisar que grande parte dos entrevistados não usa deste artifício para observar a qualidade da carne que consomem e, apenas um terço dos entrevistados costuma notar a presença do selo/carimbo do SIF. Fato este explicado pelo grande número de pessoas que disseram confiar nos alimentos produzidos sob inspeção do SIF e, o alto índice de confiança que depositam no estabelecimento o qual realizam suas compras.

A grande maioria dos entrevistados alega confiança no SIF, porém verificamos que o seu nível de confiança não passa de razoável, fato que pode ser complementado pelo grande número de fraudes encontradas em alimentos, como por exemplo, o leite que os fraudadores introduzem soda cáustica para aumentar o seu prazo de conservação e volume. Fatores como este acabam tendo grande influência sobre a opinião dos consumidores. Mesmo com o baixo nível de confiança foi constatado que os consumidores tendem a confiar mais no SIF (serviço público) do que em um selo privado (serviço privado). Apesar de a grande maioria dizer confiar mais no SIF, muitos dos entrevistados alegam sobre a necessidade da criação de um

selo privado que garanta a qualidade da carne e quase metade dos entrevistados estariam dispostos a pagar mais por produtos que tenham um selo privado garantindo a sua qualidade. Fator que pode ser evidenciado pelos recorrentes casos de malefícios relacionados à saúde animal (febre aftosa, por exemplo).

Com o cumprimento do objetivo do presente artigo que teve como foco a ótica dos consumidores de carnes vermelha, não podemos generalizar as conclusões obtidas e transpassá-las a outros alimentos, porém fica evidente dentre os questionamentos realizados, o conhecimento do consumidor sobre as normas e os órgãos existentes para fiscalização dos alimentos e, que apesar de as conhecerem, costumam não verificar a sua existência.

Referências

- ABIC – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ. **Selo de Pureza**. Disponível em: <<http://www.abic.com.br/publique/cgi/cgilua.exe/sys/start.htm?sid=14>>. Acesso em: 20 de jun. de 2011.
- ACEVEDO, Claudia Rosa; NOHARA, Juliana Jordan. **Monografia no Curso de Administração**. 3 ed. São Paulo: Atlas, 2010.
- ALCANTARA, Nadia de Barros et al; **A opinião dos consumidores sobre os selos de qualidade de alimentos das redes de varejo**. Disponível em: <<http://www.ead.fea.usp.br/semead/11semead/resultado/trabalhosPDF/637.pdf>>. Acesso em: 20 de jun. de 2011.
- BRASIL. Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952. Aprova o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Poder Executivo. 7 jul. 1952. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/1950-1969/D30691.htm>. Acesso em: 20 de jun. de 2011.
- CONCEIÇÃO, J.C.P.R.; MENDONÇA DE BARROS, A.L.; **Certificação e rastreabilidade no agronegócio: instrumentos cada vez mais necessários**. Disponível em: <http://www.ipea.gov.br/pub/td/2005/td_1122.pdf>. Acesso em: 20 de jun. de 2011.
- FIGUEIREDO, Veruschka Franca de; **A gestão da segurança de alimentos: um estudo comparativo dos elementos inibidores para sua implementação**. Disponível em <http://www.abepro.org.br/biblioteca/ENEGEP2006_TR470319_6785.pdf>. 20 de jun. de 2011.
- GLOBO RURAL. Com a garantia do selo**. Seção reportagens. Publicada on-line em Junho de 2010. Disponível em: <<http://revistagloborural.globo.com/GloboRural/0,6993,EEC565191-1641,00.html>> Acesso em: 20 de jun. de 2011.
- GOMES, Fernando Costa; **O Selo Certificador Como Ferramenta de Comunicação para Produtores de Alimentos Orgânicos**. Disponível em: <<http://pt.scribd.com/doc/39734875/O-SELO-CERTIFICADOR-COMO-FERRAMENTA-DE-COMUNICACAO-PARA-PRODUTOS-ORGANICOS>>. Acesso em: 20 de jun. de 2011.
- KARSAKLIAN, Eliane. **Comportamento do Consumidor**. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2004.
- KOTLER, Philip; ARMSTRONG, Gary. **Princípios de marketing**. 9 ed. São Paulo: Prentice Hall, 2003.
- MALUF, Renato S.; MENEZES, Francisco; MARQUES, Susana Bleil; **Caderno “Segurança Alimentar”**. Disponível em: <<http://www.dhnet.org.br/direitos/sos/alimentacao/tconferencias.html>>. Acesso em: 20 de jun. de 2011.
- MESSIAS, Marcos Perez; LEITE, Werley Barbosa; **Alimentos geneticamente modificados, seus riscos e a segurança alimentar: proteção através do direito ambiental ou do direito do**

- consumidor? Disponível em: <<http://www.pge.ac.gov.br/site/arquivos/bibliotecavirtual/teses/IBAPtesesPDF/Alimentosgeneticamentemodificados.pdf>>. Acesso em: 20 de jun. de 2011.
- MAPA – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. **Serviços.** Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/portal/page/portal/Internet-MAPA/pagina-inicial/comunicacao/noticias/noticia-aberta?noticiaId=20293>>. 20 de jun. de 2011.
- MAPA – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. **Serviços.** Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/animal/rastreabilidade>>. Acesso em: 20 de jun. de 2011.
- NANTES, José Flávio Diniz; RODRIGUES, Letícia Curti; **Rastreabilidade na Cadeia Produtiva da Carne Bovina:** situação atual, dificuldades e perspectivas para o Brasil. Disponível em: <<ftp://ftp.sp.gov.br/ftpiea/publicacoes/ie/2010/tec3-0610.pdf>>. Acesso em 20 de jun. de 2011.
- NOVAES, Amilton Luiz et al.; **Caracterização do Consumo de Carne Bovina e Hortaliças no Brasil.** Disponível em <<http://www.anpad.org.br/enanpad/2006/dwn/enanpad2006-mktb-2837.pdf>>. Acesso em: 20 de jun. de 2011.
- OLIVEIRA, S. P.; THEBAUD-MONY, A.; Estudo do consumo alimentar: em busca de uma abordagem multidisciplinar. **Revista Saúde Pública**, v. 31, n. 2, abr. de 1997.
- PALADINI, Edson Pacheco. **Gestão da Qualidade.** 2 ed. São Paulo: ATLAS, 2009.
- SCHIFFMAN, Leon G.; KANUK, Leslie Lazar. **Comportamento do consumidor.** 9 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2009.

Anexo I

UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS
Curso de Administração

Questionário para coleta de dados

Prezado(a) Consumidor(a), você está sendo convidado(a) a responder o presente questionário o qual visa coletar informações sobre a “**Percepção dos consumidores de carnes com relação ao Serviço de Inspeção Federal**”. Esta pesquisa é faz parte do meu Trabalho de Conclusão do Curso de Administração na Faculdade de Administração, Ciências Contábeis e Economia da Universidade Federal da Grande Dourados – UFGD. A pesquisa está sendo realizada sob orientação do Prof. Edson Talamini. Para participar desta pesquisa você deve **ter idade superior a 16 anos e estar propenso a comprar algum tipo de carne.**

Observação Importante: O questionário não é personalizado. Ou seja, você não será identificado! Eventualmente, algum telefone de contato poderá ser fornecido para checagem de informações relativas à sua participação nesta pesquisa.

1. Em sua casa, quem é o principal responsável pela compra da carne?

- | | |
|---|---|
| 1. <input type="checkbox"/> você mesmo | 3. <input type="checkbox"/> você mesmo e outra pessoa da família com a mesma frequência |
| 2. <input type="checkbox"/> normalmente você mesmo e, ocasionalmente, outra pessoa da família | 4. <input type="checkbox"/> outra pessoa da família e, ocasionalmente, você mesmo |

2. Com que frequência ocorre a compra carne para sua residência?

- | | |
|---|---|
| 1. <input type="checkbox"/> uma vez por semana | 4. <input type="checkbox"/> uma vez a cada duas semanas |
| 2. <input type="checkbox"/> duas vezes por semana | 5. <input type="checkbox"/> uma vez por mês |
| 3. <input type="checkbox"/> três ou mais vezes por semana | |

3. Com qual frequência cada tipo de carne é consumido em sua residência? (marcar com “X”)

Carne	Diariamente	2 a 3 vezes por semana	4 a 5 vezes por semana	Duas vezes a cada 15 dias	Uma vez a cada 15 dias	Uma vez por mês	Menos de uma vez por mês
Bovina							
Frango							
Ovelha							
Peixe							
Suína							
Outras: Quais?							

4. Aproximadamente, qual é o gasto médio mensal com carnes em sua residência?

1. até R\$25,00
 2. de R\$25,01 a R\$50,00
 3. de R\$50,01 a R\$100,00
 4. de R\$100,01 a 150,00
 5. mais de R\$150,00

5. Qual é o principal local onde você compra carnes (marque apenas uma opção)

1. Supermercado
 2. Mercados/Mini-mercados
 3. Açougues/Casas de carnes
 4. Feira

6. Quais são os 3 principais critérios que você utiliza para fazer a escolha do local para a compra de carnes? (enumere a ordem de importância: 1 = primeiro critério e 3 = terceiro critério)

1. amizade
 2. atendimento
 3. comodidade/conveniência
 4. condições de higiene do pessoal
 5. condições de higiene do estabelecimento
 6. confiança no estabelecimento
 7. fidelidade ao estabelecimento
 8. proximidade

7. Qual o grau de confiança que você deposita no estabelecimento no qual compra carne quanto à origem e qualidade do produto?

1. não confio
 2. confio um pouco
 3. confio razoavelmente
 4. confio bastante
 5. confio totalmente

8. Aponte em ordem de importância 5 fatores para definir sua compra de carne. (1 = primeiro fator; 5 = quinto fator)

1. apresentação do produto
 2. cor da carne
 3. conhecer a origem da carne
 4. data de validade
 5. embalagens
 6. marca do produto
 7. presença de gordura
 8. preço
 9. qualidade aparente
 10. segurança do alimento
 11. outros. Quais? _____

9. Quais são os 3 principais fatores que você utiliza para identificar a qualidade da carne? (1 = primeiro fator; 3 = terceiro fator)

1. aparência
 2. histórico do estabelecimento
 3. marca
 4. presença do selo de inspeção federal, estadual ou municipal
 5. procedência
 6. outras maneiras.
 Quais? _____

10. Você ou alguém da sua família já teve algum problema de saúde relacionado à contaminação por alimentos?

1. Não
 2. Sim, por leite ou derivados
 3. Sim, por consumo de carne
 4. Sim, outros. Quais? _____

11. Em relação ao risco que a contaminação alimentar representa para sua saúde e da sua família, assinale a melhor alternativa.

1. nenhum risco
 2. risco baixo
 3. risco moderado
 4. risco elevado
 5. risco altíssimo

12. Você já ouviu falar em Certificação da qualidade pelas Normas ISO 9000?

1. Sim
 2. Não

13. Qual seu nível de confiança em produtos que possuem o selo ou são certificados pelas Normas ISO 9000?

1. não confio
 2. confio pouco
 3. confio razoavelmente
 4. confio muito
 5. confio totalmente
 6. não se aplica

14. Você consegue diferenciar uma carne abatida em frigorífico clandestino de uma abatida em frigorífico com inspeção federal, estadual ou municipal?

1. Sim.

Como? _____

2. Não

15. Você conhece este selo?



1. Sim

2. Não

16. Você sabia que todos os alimentos de origem animal devem ser inspecionados pelo Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal?

1. Sim

2. Não

17. Se sim, você costuma observar a presença deste selo/carimbo nos produtos cárneos que consome?

1. nunca
 2. raramente
 3. as vezes

4. frequentemente
 5. sempre

18. Como você classifica o serviço de inspeção de produtos de origem animal no Brasil?

1. péssima
 2. ruim
 3. razoável

4. boa
 5. ótima
 6. não se aplica

3. confio razoavelmente

6. não se aplica

30. Gênero:

1. Feminino

2. Masculino

31. Qual sua idade? _____ anos.

32. Qual o seu local de residência?

1. Zona Urbana – centro

2. Zona Urbana – bairro

3. Zona Rural

33. Qual seu nível de escolaridade?

1. Ensino Fundamental

4. Pós-graduado

2. Ensino Médio

5. Analfabeto

3. Ensino Superior

34. Qual é a sua renda bruta familiar aproximadamente?

1. Até 1 salário mínimo (R\$510,00)

4. 5 a 7 salários mínimos (R\$2.250,01 a

2. 1 a 3 salários mínimos (R\$510,01 a R\$1.530,00)

R\$3.570,00)

5. 7 a 10 salários mínimos (R\$3.571,01 a

3. 3 a 5 salários mínimos (R\$1.530,01 a R\$2.550,00)

R\$5.100,00)

6. mais que 10 salários mínimos (+ de R\$5.100,01)

35. Qual seu estado civil?

1. Casado(a)

3. Separado(a)/Divorciado(a)

2. Solteiro(a)

4. Viúvo(a)

36. Qual sua ocupação principal?

1. Funcionário do comércio

6. Estudante

2. Funcionário da indústria

7. Dona de casa

3. Prestador de serviços

8. Agricultor

4. Autônomo

9. Desempregado

5. Funcionário Público

10. Outra.

Qual? _____

37. Qual o número de pessoas em sua família (residência)?

1. 1

4. 4

2. 2

5. 5

3. 3

6. Mais de 5

38. Qual o número de pessoas com menos de 15 anos em sua família/residência?

1. 1

4. 4

2. 2

5. mais de 4

3. 3

6. nenhuma

39. Você aceitaria deixar um telefone para um possível contato futuro com o objetivo de certificação da sua participação nesta pesquisa?

1. [] Sim. Qual? _____
2. [] Não