

A Percepção dos Consumidores de Carnes em Relação ao Serviço de Inspeção Federal: um Levantamento na Cidade de Dourados, MS

Diego Fernando de Oliveira Cruzeiros
Edson Talamini, Dr.

Resumo

O objetivo principal do presente artigo é identificar o nível de percepção e confiança dos consumidores de carnes em relação ao Serviço de Inspeção Federal - SIF, como também verificar se existe espaço para a introdução de selos privados que atestem a qualidade dos produtos cárneos. A revisão de literatura aborda aspectos relacionados aos conceitos de segurança dos alimentos, qualidade dos alimentos, comportamento do consumidor, mecanismos de certificações e programas de qualidade, como também a estrutura da inspeção e fiscalização sanitária de produtos de origem animal no Brasil. Foi conduzida uma pesquisa de campo do tipo *survey* (ou levantamento) visando analisar o perfil sócio-econômico, o perfil comportamental, as percepções e o nível de confiança dos consumidores em relação ao SIF. Os resultados empíricos indicaram que, em relação à percepção, um número significativo de consumidores não se atenta em observar a existência do Selo do SIF no momento em que realizam suas compras de produtos cárneos, classificando o nível de confiança como razoável pela maioria dos entrevistados. O grau de confiabilidade é relativamente alto e pode-se constatar que o consumidor confia mais no selo público do que em um possível selo privado. Porém, um pouco mais da metade dos respondentes optou pela necessidade da criação de um selo privado e estariam dispostos a pagar a mais por isso dependendo do valor.

Palavras-chave: SIF; Selos Privados; Segurança alimentar

1. Introdução

Segundo informações da Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação (ABIA, 2011), embora não haja relação direta entre o encarecimento do crédito e o consumo de alimentos, a sobra de renda pode fazer com que o consumidor gaste mais com nutrição.

Segundo a Organização Mundial de Saúde, milhões de pessoas são infectadas todos os anos em virtude da ingestão de alimentos contaminados. As toxinfecções estão relacionadas a um conjunto de fatores tais como temperatura, manuseio, armazenamento, conservação entre outros. Os principais agentes que causam as toxinfecções são a *Salmonella sp*, *Staphylococcus aureus*, *Listeria Monocytogenes*.

No mundo globalizado atual e pela quantidade de canais de mídia e disseminação de informações é muito fácil para as pessoas terem acesso a tais informações. O hábito dos consumidores está mudando, cada vez mais cresce a quantidade de brasileiros que querem ter certeza dos produtos alimentícios que estão levando para dentro de suas casas, dando ênfase à segurança alimentar.

Os consumidores buscam constantemente consumir alimentos com garantia de qualidade e que não coloquem em risco a sua saúde. Segundo Talamini (2005), a percepção do valor pelos consumidores possui uma ligação com os requisitos que estes mais valorizam, os quais variam de produto para produto, podendo variar ao longo do tempo.

Ao avaliar um produto ou serviço, o consumidor considera os atributos de qualidade extrínsecos, como: cor, textura, formato, por exemplo; e, os atributos de qualidade intrínsecos como preservação do meio ambiente, valor nutritivo, ausência de aditivos ou conservantes, entre outros. Grande parte dos consumidores encontra certo grau de dificuldade em obter informações relevantes à qualidade dos alimentos que consomem, principalmente os relativos aos atributos intrínsecos (LIDDELL e BAILEY, 2001; BAILEY *et al.*, 2002 e SPERS, 2000 *apud* TALAMINI 2003).

Em decorrência disso, novos procedimentos passaram a ser introduzidos na fabricação e no processamento de alimentos, fazendo com que a qualidade dos produtos fosse fator para garantir liderança para as empresas. Mesmo com todos os avanços ocorridos nas últimas décadas, ainda existem casos relacionados a problemas de contaminação de alimentos o que se torna um fato preocupante.

Com o intuito de minimizar o problema com a segurança do alimento, vem sendo adotados vários tipos de mecanismos de certificação e controle com a finalidade de garantir a saúde e bem estar da população. No Brasil o órgão responsável exclusivo pela segurança dos alimentos de origem animal é o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, juntamente com o SISBI-POA - Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal e do DIPOA - Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, garantindo através do selo do Serviço de Inspeção Federal – SIF que o produto final atende todos os requisitos e que está apto para o consumo (MAPA, 2011a).

Dentre os inúmeros alimentos de origem animal, as carnes que são um alimento nutricional denso, importante para a manutenção da saúde, ocupam lugar de destaque em relação à preocupação com a segurança desse tipo de produto, já que requer inspeção sanitária rigorosa, controle total de qualidade e conservação adequada.

No Brasil, um dos principais problemas que acarreta um grande risco à segurança alimentar associado à carne refere-se ao abate clandestino, que ocorre sem a presença dos órgãos responsáveis para inspeção da mesma. Para saber se determinada carne é segura e foi processada conforme normas do Serviço de Inspeção Federal, o consumidor deve observar a presença do selo do SIF (Sistema de Inspeção Federal), SIE (Sistema de Inspeção Estadual) ou SIM (Sistema de Inspeção Municipal).

Por outro lado, a presença ou não dos selos de inspeção pode ser irrelevante caso o consumidor não observe sua presença ou não confie neste serviço público, preferindo assim confiar nas marcas ou estabelecimentos onde realizam suas compras. Contudo, neste contexto que são indagadas as seguintes questões de pesquisa: qual é a percepção dos consumidores de carnes com relação ao SIF? Os consumidores confiam no selo público de inspeção? Qual o nível de confiança dos consumidores no SIF? Existe espaço para a introdução de selos privados que atestem a garantia de segurança alimentar das carnes?

O objetivo geral deste estudo é analisar a percepção dos consumidores de carnes com relação ao SIF e avaliar o nível de confiança que estes depositam no serviço público de inspeção. O artigo está separado em quatro seções, além dessa breve introdução. A próxima seção compreende as questões relacionadas à segurança e qualidade dos alimentos e os mecanismos de certificação utilizados para assegurar que alimentos não ponham em risco a saúde da população. A terceira seção reúne informações sobre o método e os procedimentos adotados para a realização deste estudo. Na quarta seção são apresentados e comentados os resultados obtidos na presente pesquisa. Na quinta e última seção são apresentadas as conclusões.

2. Segurança dos alimentos

Nesta seção do artigo apresenta-se a discussão acerca da segurança dos alimentos, diferenciando o enfoque quantitativo do enfoque qualitativo ao qual está associado o interesse neste estudo.

Antes de abordar o tema “segurança dos alimentos” é importante ressaltar que este termo vem sendo utilizada na Língua Portuguesa com duplo sentido, existe uma confusão com relação à expressão “segurança alimentar” que é de ordem quantitativa e a expressão “segurança do alimento” que é de ordem qualitativa.

O enfoque quantitativo se refere à segurança de existência de comida para todas as pessoas, a toda hora, terem acesso físico e econômico e comida suficiente, segura e nutritiva conhecendo suas necessidades dietéticas e preferências alimentares para uma vida ativa e saudável (FAO, 2003 *apud* TALAMINI, 2003).

De acordo com MALUF *et al.* (2000, p. 4):

Segurança Alimentar e Nutricional é a garantia do direito de todos ao acesso a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente e de modo permanente, com base em práticas alimentares saudáveis e respeitando as características culturais de cada povo, manifestadas no ato de se alimentar. Esta condição não pode comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, nem sequer o sistema alimentar futuro, devendo se realizar em bases sustentáveis. É responsabilidade dos estados nacionais assegurarem este direito e devem fazê-lo em obrigatória articulação com a sociedade civil, dentro das formas possíveis para exercê-lo.

O outro sentido está vinculado aos aspectos qualitativos dos alimentos, ao qual enfoque trata da garantia dos consumidores em adquirir alimentos saudáveis, com a presença de atributos de qualidade visando não por em risco a saúde das pessoas (SPERS, 2000 *apud* TALAMINI, 2003).

Segurança do alimento é o conjunto de estudos científicos (microbiologia, química, engenharia de materiais e outros) que trata da manipulação, preparação e estocagem e estocagem de alimentos, a fim de garantir a qualidade destes quanto às questões de contaminação de origem química, física e biológica (AMATTI, 2008).

Segundo Westgren (1999) *apud* Talamini (2003), define segurança do alimento como “garantia de segurança, ou da ausência de agentes patogênicos associados aos alimentos, podendo ser considerada uma característica de qualidade em uso”.

Em relação às toxinfecções, tem-se a preocupação com a contaminação da carne, por patógenos como *Staphylococcus aureus*, *Salmonella*, *Campylobacter spp*, *Listeria monocytogenes* e *Escherichia coli* H7:0157, todos são responsáveis por vários casos de mortes e intoxicações ao redor do mundo.

Os gastos relacionados a essas doenças por países do mundo inteiro são exorbitantes, estima-se que o país que mais gasta diretamente ou indiretamente com essas enfermidades são os Estados Unidos. Na Tabela 1, apresenta-se uma estimativa dos gastos dos Estados Unidos, com doenças causadas por algumas bactérias.

Tabela 1 – Estimativa dos custos das doenças de origem alimentar causadas por bactérias – Estados Unidos, 1987.

Patógenos	Número de casos estimados	Estimativa das toxiinfecções	
		Número de óbitos	Custo em U\$ bilhões
<i>Campylobacter jejuni</i>	1.375.000 – 1.750.000	110/511	0,6 – 1,0
<i>Salmonella spp</i>	696.000 – 3.640.000	696/3840	0,6 – 3,5
<i>Staphylococcus aureus</i>	1.513.000	1210	1,2
<i>Listeria monocytogenes</i>	1.526 – 1.767	378/485	0,2 – 0,3
<i>Escherichia coli O 157 : H7</i>	8.000 – 16.000	160/400	0,2 – 0,6
<i>Clostridium perfringens</i>	10.000	100	0,1

Fonte: Buzby & Roberts (1995) *apud* ILONA.

De acordo com os dados da Tabela 1, pode-se verificar a exorbitante quantidade de recursos financeiros gastos com esses patógenos mostrando a gravidade desse problema, com a *Salmonella spp*, por exemplo, foi gasto aproximadamente de 0,6 a 3,5 bilhões de dólares.

2.1 Qualidade dos alimentos

Muitas vezes é utilizado o termo “segurança do alimento”, porém não há como se falar deste sem levar em conta a qualidade, que é muito mais do que a inocuidade dos alimentos. Portanto, não existe Segurança Alimentar sem qualidade, são conceitos similares ou até mesmo equivalentes. A qualidade, sendo assim, é um conjunto de requisitos que se torna preferido pelo consumidor em sua escolha.

Ao avaliar um produto (ou serviço), o consumidor considera os atributos de qualidade extrínsecos como cor, textura, formato, por exemplo, e os atributos de qualidade intrínsecos como preservação do meio ambiente, valor nutritivo, ausência de aditivos ou conservantes, entre outros. (LIDDELL e BAILEY, 2001; BAILEY *et al.*, 2002 e SPERS, 2000 *apud* TALAMINI 2003).

Os atributos intrínsecos possuem certa dificuldade de serem percebidos pelos consumidores. De acordo com Talamini (2003), atributos intrínsecos de qualidade são características embutidas no produto, ou seja, não podem ser identificadas facilmente pelo consumidor no momento da compra e só podem ser percebidas através de uma análise mais detalhada.

O fator qualidade torna-se uma vantagem competitiva para os fornecedores, levando em conta que os consumidores estão cada vez mais exigentes em relação a consumirem alimentos que não coloquem em risco sua saúde. Assim, ao adquirirem alimentos, os consumidores observam alguns atributos quantitativos e qualitativos.

2.2. Programas de qualidade, certificações e selos de qualidade

Nesta seção serão apresentados algumas práticas ou programas de qualidade voltados a garantir a produção de alimentos seguros.

O sistema de HACCP (Hazard Analysis Control Critical Point), no Brasil traduzido para APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle), tem enfoque na gestão dos processos produtivos (ZAIBET, 2000 *apud* TALAMINI, 2005). O sistema HACCP é um sistema preventivo, feito para garantir a produção de alimentos de forma segura ao consumidor, através da identificação, avaliação e controle de riscos de contaminação de um alimento.

Após o que ocorreu na Europa na década de 1990, com o surgimento do “Mal da Vaca Louca” (Encefalopatia Espongiforme), a população passou a dar mais atenção para a origem dos produtos os quais estavam consumindo. Os consumidores europeus passaram a exigir informações sobre como eram produzidos os produtos e quais processos eram utilizados. (LAMBERT, 2005 *apud* ALCANTARA *et al.*, 2008).

Segundo Holleran (1999) *apud* Talamini (2005), as formas mais usadas de sistemas de garantia de qualidade são: (i) padrões internacionais privados, como a ISO 9000; (ii) sistemas nacionais de garantia; (iii) sistema de qualidade dos proprietários, como “marcas próprias” com certificações de garantia.

A segurança dos alimentos ao consumidor não depende somente da implementação dos programas de pré-requisitos operacionais e monitoramento dos pontos críticos de controle. É de extrema importância que seja avaliado continuamente os resultados apresentados por esses controles e gerenciado os processos de segurança relacionados à segurança de alimento. A norma ISO 22000 oferece um referencial para a efetiva gestão da segurança do alimento sendo aplicável a todas as organizações da cadeia produtiva de um alimento.

Existem alguns exemplos de selos utilizados à segurança e à qualidade de alimentos, selos de conformidade como os selos orgânicos que garantem o processo de produção orgânica, como o IBD (Instituto Biodinâmico) tem seu selo aceito em mercados internacionais, AAO (Associação de Agricultura Orgânica) tem seu selo aceito somente no mercado nacional. Os produtos que mais se encontra os selos de qualidade são os produtos perecíveis (CAMPOS, 2010).

2.3 O comportamento do consumidor de alimentos

Com o surgimento do termo “marketing” na década de 1950, o estudo do comportamento do consumidor tornou-se de grande importância para compreender as expectativas e anseios buscados pelos indivíduos, quando da compra de algum bem ou serviço. O comportamento do consumidor, segundo Solomon (2002), pode ser compreendido como as atividades relacionadas quando as pessoas procuram, compram, usam e avaliam certas idéias, bens e serviços.

Compreender o comportamento do consumidor de alimentos é uma estratégia fundamental para utilização de políticas públicas e privadas na padronização da qualidade e métodos de produção de alimentos sem trazer risco à saúde da população.

Quando o consumidor anseia por informações específicas de como são produzidos os alimentos ele passa a interferir em todo o processo de decisão e estratégia dos agentes que compõe a cadeia agroindustrial (LAMBERT, 2005 *apud* ALCANTARA *et al.*, 2008).

De acordo com Richers (1984) *apud* Medeiros e Cruz (2006), o comportamento do consumidor se caracteriza pelas atividades mentais e emocionais realizadas no momento da escolha, compra e uso de produtos ou serviços para satisfação de suas necessidades e desejos.

De acordo com Novaes (2006, p. 19):

Outra área do conhecimento que despertou para a investigação do comportamento do consumidor, foi a psicologia comportamentalista. Para este campo do conhecimento, o comportamento do consumidor também tinha um caráter objetivo de escolha. É neste instante que os estudos passam a difundir a idéia de hábito alimentar definido pela repetição de um comportamento.

2.4 O Serviço de Inspeção Federal - SIF e a Agência de Vigilância Sanitária - ANVISA

O controle oficial dos produtos de origem animal no Brasil não é uma atividade recente. Em 1915 foi regulamentado pela primeira vez (Decreto 11.462/15), em 1921 ganhou expressão com a criação, no então Serviço da Indústria Pastoril do Ministério da Agricultura da Seção de Carnes e Derivados e da Seção de Leite e Derivados (Decreto 14.711/21) e com o advento de um dispositivo para inspeção de carnes: Inspeção Federal de frigoríficos, fábricas e entrepostos de carne e Derivados. Em 1934, a Inspeção Federal dos Produtos de Origem Animal, foi dotada de novos regulamentos específicos para carne e derivados pelo (Decreto 24.550/34), estes regulamentos estabeleciam bases seguras dando força a atividade que já possuía expressão no Brasil e até mesmo no exterior. Em 18 de novembro de 1950, foi colocada em vigência a lei nº 1.238 que fixava a obrigação do exercício da inspeção sanitária e industrial nos estabelecimentos de produtos de origem animal.

No Brasil existem três níveis de inspeção sanitária de produtos de origem animal: em nível federal o Serviço de Inspeção Federal (SIF), que permite a comercialização na esfera do território nacional e internacional para exportação, já no nível estadual, o Serviço de Inspeção Estadual (SIE), que enfatiza a comercialização do produto entre os municípios da mesma unidade federativa e, no âmbito municipal, o Serviço de Inspeção Municipal (SIM), que disponibiliza apenas a comercialização dentro do próprio município.

No dia 30 de março de 2006, foi assinado pelo Presidente da República o Decreto nº 5.741, criando a SUASA – Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária, sendo publicada no Diário Oficial da União em 31 de março. A SUASA é um sistema unificado e controlado pela União, com a participação dos Estados e municípios. Produtos inspecionados pela SUASA podem ser comercializados em todo o território nacional. Este sistema de inspeção sanitária permite legalização de novas agroindústrias facilitando a comercialização dos produtos impulsionando a criação de novos postos de trabalho e aumento da renda entre os envolvidos no processo. A consequência positiva da criação da SUASA é o aumento de arrecadação de tributos por parte dos municípios, que tem origem na venda dos produtos industrializados e do aumento da renda das famílias que aquece o comércio impulsionando o desenvolvimento local (MAPA, 2011b). A Figura 1 mostra o modelo de carimbo utilizado nos produtos alimentícios inspecionados pelo SIF.

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), no que diz respeito a alimentos, exerce o papel de coordenação, supervisão e controle das atividades de registro, informações, inspeção, controle de riscos e estabelecimentos de normas e padrões. A

ANVISA fiscaliza e atesta à qualidade dos produtos alimentícios que são comercializados, certificando que os alimentos não apresentam riscos a saúde da população (ANVISA, 2011).



Figura 1 – Selo do Serviço de Inspeção Federal - SIF

Fonte: MAPA (2011b)

3. Método e procedimentos

O presente estudo é resultado de uma pesquisa tipo *Survey* (ou Levantamento), uma vez que buscou conhecer o comportamento de uma determinada população por meio do questionamento direto de uma amostra desta população (GIL, 2002). A população é aquela residente no município de Dourados, Estado do Mato Grosso do Sul. Como o objetivo principal do estudo foi verificar a percepção e o nível de confiança dos consumidores de carnes em relação ao Serviço de Inspeção Federal (SIF).

Embasado na revisão de literatura sobre segurança alimentar, qualidade dos alimentos, programas e certificações de qualidade, a estrutura de fiscalização sanitária no Brasil e o comportamento do consumidor, o questionário aplicado foi desenvolvido previamente dentro de um projeto de pesquisa mais amplo que vem sendo desenvolvido na UFGD. Os grupos de questões buscaram coletar dados que pudessem trazer as respostas às questões centrais da pesquisa e, assim, atingir o objetivo do estudo.

A etapa seguinte ao questionário correspondeu ao delineamento da coleta de dados. Como o estudo foi direcionado aos consumidores de carnes da cidade de Dourados, teve como objetivo capturar a percepção dos consumidores de carne em relação ao SIF. Com o questionário impresso iniciou-se o processo de entrevistas aos consumidores, foi definida uma amostra de 110 consumidores. Por se tratar de uma amostra não probabilística, não foi realizado o cálculo do tamanho da amostra a partir de níveis de confiança e margens de erros aceitáveis. As entrevistas foram realizadas com consumidores com idade mínima de 16 anos, podendo assim, filtrar as pessoas que em tese possuem maior nível de conhecimento, capacidade de tomada de decisão e opinião formada sobre o foco da pesquisa. A aplicação dos questionários foi realizada na empresa ADM pertencente ao Grupo ABV, as entrevistas foram realizadas entre os dias 01 de agosto e 31 de agosto de 2011.

Ao final do processo de aplicação dos questionários as respostas registradas foram transcritas para planilhas eletrônicas e realizado uma análise a partir da estatística descritiva.

4. Resultados

Nesta seção serão apresentados os principais resultados obtidos na presente pesquisa e que permitem responder às questões de pesquisa e ao objetivo deste estudo. Inicialmente, é apresentada uma breve análise descritiva do perfil dos consumidores entrevistados no que diz respeito às suas características sócio-econômicas. Posteriormente, serão apresentados os resultados que refletem o comportamento dos consumidores quanto às suas escolhas pelos pontos de venda e produto. Finalmente, serão apresentados os resultados que respondem as principais questões desta pesquisa.

4.1 Perfil sócio-econômico dos consumidores entrevistados

Quanto ao perfil sócio-econômico dos consumidores entrevistados, 56,36% são do gênero masculino. A idade média dos consumidores é de 29 anos. Verificou-se também que cerca de 44,95% dos entrevistados possuem ensino superior, enquanto que 45,87% possuem ensino médio, 3,67% possuem ensino fundamental e apenas 5,50% são pós-graduados. A maioria dos entrevistados (80,73%) declaram ser residentes na zona urbana (bairro) de Dourados, 17,43% residem no centro da cidade e apenas 1,83% na zona rural. Em relação ao tamanho das famílias, 36,70% dos entrevistados dizem pertencer a famílias constituídas por 4 pessoas sendo assim a maioria, 25,69%, declararam ter famílias compostas por 2 pessoas, 20,18% dos respondentes possuem famílias constituídas por 3 pessoas, 13,76% possuem de 5 a mais de 5 pessoas em suas famílias e apenas 3,67% possuem somente 1 pessoa.

A maior parte dos entrevistados (42,59%) declarou que a renda bruta familiar é de 1 a 3 salários mínimos; o segundo maior corresponde à renda bruta familiar de 3 a 5 salários mínimos (28,70%); 10,19% declaram ter renda bruta familiar entre 5 a 7 salários mínimos, 10,19% possuem renda familiar bruta de apenas 1 salário mínimo, 2,78% declaram renda bruta familiar de 7 a 10 salários mínimos e 5,56% afirmam ter renda bruta de mais de 10 salários mínimos.

4.2 Perfil comportamental dos entrevistados enquanto consumidores de carnes

Em relação ao perfil de consumo dos consumidores, identificou-se que 40% dos respondentes o próprio entrevistado realiza a compra de carnes, 25,45% atuam com a mesma frequência com outra pessoa da família na compra de carnes, 20,91% são outras pessoas da família ou ocasionalmente a mesma que realizam a compra de carnes e 13,64% declara que normalmente a mesma realiza a compra de carnes ou ocasionalmente outra pessoa da família.

Quanto à frequência do consumo, 42,20% dos entrevistados dizem consumir carne bovina diariamente, sendo que 35,78% declaram ser consumida de 2 a 3 vezes por semana e 18,35% consomem carne bovina de 4 a 5 vezes por semana, conseqüentemente sendo a carne bovina o tipo de carne mais consumido entre os entrevistados. A carne de frango, 56,19% dos entrevistados afirmou que a consomem de 2 a 3 vezes por semana, já a carne suína, 24,18% dos respondentes declaram que seu consumo é realizado 2 vezes a cada 15 dias. Portanto, conclui-se que a maioria dos entrevistados possui o hábito de consumo de carne de frango e, principalmente, de carne bovina.

Referente ao gasto médio mensal com carnes em suas residências, 65,46% declarou gastar entre R\$25,00 e R\$50,00 por mês, 27,27% dos entrevistados gastam de R\$50,01 a R\$150,00 por mês e apenas 7,27% declarou ter um gasto mensal acima de R\$150,00. Quanto ao local onde realizam a compra de carnes, 83,64% dos entrevistados declarou que o principal local de compra de carnes são os supermercados, 10,91% realizam a compra de carnes em açougues e 5,45% dos respondentes efetuam sua compra de carnes em mercados ou minimercados. Em relação aos 3 principais critérios utilizados para fazer a escolha do local de compra de carnes o primeiro critério foi condições de higiene do estabelecimento, segundo critério sendo condições de higiene pessoal e atendimento como terceiro critério. Em relação ao grau de confiança que os entrevistados depositam no estabelecimento onde realizam suas compras de carne, 49,09% dos respondentes confiam bastante, 28,18% confiam razoavelmente, 11,82% confiam totalmente, 8,18% dos entrevistados confiam pouco e 2,73% não confiam no estabelecimento onde realizam sua compra de carnes.

Referente aos fatores utilizados pelos entrevistados para definir sua compra de carne dentre os 5 fatores em ordem de importância preço como primeiro fator, cor da carne como segundo fator, sendo o terceiro fator apresentação do produto, quarto fator qualidade aparente e como quinto fator data de validade. Quanto aos 3 principais fatores utilizados para identificar a qualidade da carne, aparência como primeiro fator, sendo o segundo fator a presença do selo do selo de inspeção federal, estadual ou municipal e como terceiro fator o histórico do estabelecimento. Nota-se que há uma associação entre o selo SIF e a qualidade na concepção dos entrevistados. Em relação ao risco que a contaminação alimentar apresenta para saúde de suas famílias, 37,61% dos respondentes diz apresentar um risco baixo, 35,78% declarou apresentar um risco moderado, 10,09% diz não apresentar nenhum risco, 6,42% afirmou apresentar um risco elevado, já 10,09% declarou apresentar um risco altíssimo.

4.3 Percepções e confiança dos consumidores com relação ao SIF

Foi observado que 61,47% dos entrevistados não conseguem diferenciar a carne abatida em um abatedouro clandestino da carne abatida em um abatedouro legal sob a inspeção federal, estadual ou municipal. Já 38,53% dos entrevistados disseram conseguir notar esta diferença através do selo, carimbo ou aparência da carne. Em relação ao selo SIF 92,59% dos respondentes disseram conhecer o selo e 7,41% não reconheceram o selo. Pode-se verificar que 90% das pessoas sabem que os alimentos de origem animal devem ser inspecionados pelo serviço de inspeção federal, estadual ou municipal, sendo um grande percentual este, já que apenas 10% não sabiam desta informação.

Os resultados apresentados na Figura 2 demonstram com que frequência os entrevistados observam a presença do selo SIF nos produtos cárneos que consome. O maior percentual 37% diz notar às vezes a presença do selo, 25% declarou raramente, 15% disseram que frequentemente observam se existe a presença do selo, 12% afirmou sempre observar se há a presença do selo e 10% diz nunca observar sua presença. O percentual de entrevistados que observam a presença do selo no momento da compra da carne com maior frequência, é baixo em relação ao percentual de pessoas que conhecem o selo do SIF.



Figura 2 - Observação da presença do selo/carimbo de inspeção

Fonte: Dados da pesquisa

Referente à classificação do serviço de inspeção de produtos de origem animal no Brasil, 42,73% dos respondentes diz ser razoável, 40% declarou ser boa, 4,55% diz ser ótima, 8,18% classificou como de péssima a ruim. Quando o assunto é a confiança no Serviço de Inspeção Federal, 85,45% declararam confiar e 14,55% dizem não confiar, em relação ao nível de confiança no Serviço de Inspeção Federal como mostra a Figura 3, 54% dos entrevistados confiam razoavelmente, 27% confiam muito, 6% confiam totalmente e apenas 13% dizem não confiar ou confiar pouco.

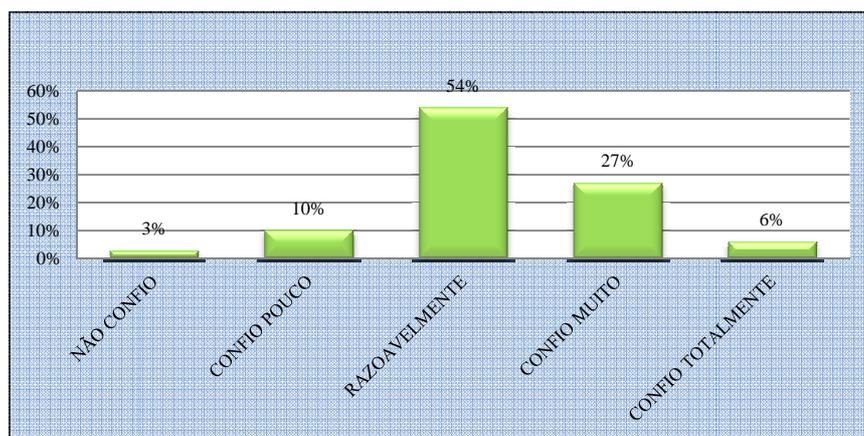


Figura 3 - Nível de confiança no SIF

Fonte: Dados da pesquisa

Mesmo que um grande percentual declarou confiar razoavelmente no Serviço de Inspeção Federal, sendo este de esfera pública, quando perguntados sobre em qual selo confiariam mais no selo do SIF ou em um selo emitido por uma empresa privada, 81% optou pelo SIF (Serviços Públicos) e 19% pelo selo privado (Serviços Privados).

Quando questionados sobre o nível de confiança, caso houvesse um selo emitido por uma empresa privada, atestando a qualidade dos produtos cárneos, 47,27% dos respondentes disseram que permaneceria o mesmo, 41,82% reduziria e 10,91% aumentaria. Quando perguntados se conheciam algum outro selo de qualidade de alimentos, 93,58% declararam que não conhecem outro selo e 6,42% diz conhecer. Em relação à necessidade de se criar um selo privado para garantia da qualidade e segurança dos alimentos cárneos, 55,66% acham

necessário, já 44,34% que não haveria necessidade. A Figura 4 ilustra as respostas com relação à disposição a pagar.

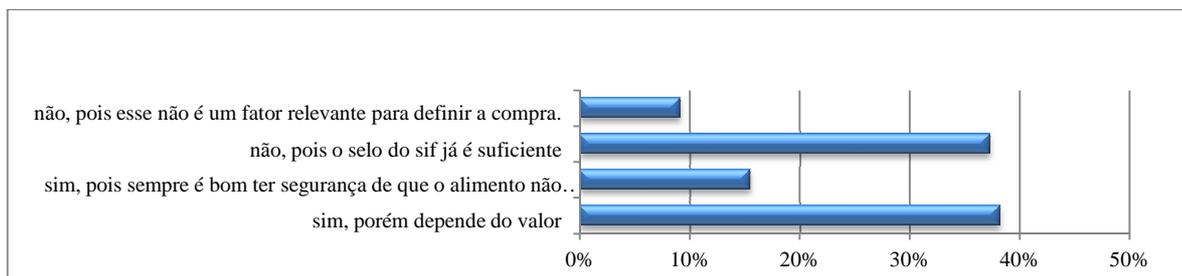


Figura 4 - Predisposição dos consumidores em pagar a mais por um produto com selo privado de qualidade

Fonte: Dados da pesquisa

Em relação à disposição em pagar a mais por um produto que tenha um selo emitido por uma empresa privada, 38,18% afirmou que sim dependendo do valor, 15,45% disse que sim, pois é sempre bom ter segurança que o alimento não fará mal, 37,27% afirmam que não pois o SIF já é suficiente e 9,09% dos entrevistados declaram que não pois esse não é um fator relevante para compra de carne.

5. Conclusões

Esta pesquisa teve como objetivo identificar o nível de percepção e confiança dos consumidores em relação ao SIF. Por extensão, foi verificado se existe espaço para introdução de um selo de qualidade emitido por uma empresa privada, garantindo a qualidade dos produtos cárneos.

Referente à percepção dos consumidores em relação ao SIF, notou-se que a grande maioria conhece o selo e sabe da obrigatoriedade da sinalização dos produtos e um percentual considerável confia no Serviço de Inspeção Federal, porém grande parte dos entrevistados não observa a presença do mesmo no ato da compra, o que comprova que houve a inspeção pelos órgãos responsáveis. Tal fato pode ter relação com o principal critério utilizado pelos consumidores entrevistados no que define sua compra de carne que é preço e o segundo critério a cor da carne, atrelados ao grau de confiança que depositam no estabelecimento onde realizam a compra da carne.

Constatou-se que o consumidor confia mais em um selo expedido pelo setor público do que um possível selo privado, porém os entrevistados ficaram divididos quando perguntados da necessidade de se criar um selo que garanta a segurança dos alimentos cárneos. Esta divisão entre os entrevistados em relação à criação de um selo privado para os produtos cárneos pode ser uma alternativa para aumentar a confiança dos produtos cárneos, visto que problemas com rebanho como os casos recorrentes de febre aftosa no Brasil e o mal da vaca-louca, ocorridos principalmente na Europa. A principal dificuldade encontrada nesta pesquisa está relacionado ao fato de não poder explorar todas as possibilidades de análises por conta do espaço ser insuficiente, porém os demais dados coletados podem contribuir para trabalhos futuros, pode-se fazer o cruzamento dos dados da pesquisa para extrair outras informações.

Referências

- ABIA - Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação, **Consumidores devem gastar mais com alimentos**. Disponível em: <<http://www.abia.org.br/anexos/1e2681e2-397a-41a4-aa4e-b4c543a18b47.pdf>>. Acesso em: 05 de maio de 2011.
- ALCANTARA, N. B.; SÁ, C. D.; MOURAD, C. B.; CUNHA, C. F.; BIBANCOS, M.; **A OPINIÃO DOS CONSUMIDORES SOBRE OS SELOS DE QUALIDADE DE ALIMENTOS DAS REDES DE VAREJO**.
- AMATTI, M. **Segurança alimentar e segurança de alimentos**. Disponível em: <http://www.nutrnews.com.br/nutrinet1.0/news_view_novo.asp?id=2261&secao=16>. Acesso em: 23 de novembro de 2011.
- ANVISA – AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Alimentos**. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/wps/portal/anvisa/home/alimentos>> Acesso em: 13 de junho de 2011.
- BATISTA, L. G.; CAMPOS, T. N.; NEVES, W. M. A. **O Comportamento do Consumidor de Automóveis de Angra dos Reis**. Disponível em: <<http://artigocientifico.tebas.kinghost.net/artigos/?mnu=1&smnu=5&artigo=1536>> Acesso em: 13 de junho de 2011.
- CRUZ, C. M. L.; MEDEIROS, J. F. **Comportamento do consumidor: Fatores que influenciam no processo de decisão de compra dos consumidores**. Disponível em: <http://www.upf.br/cepeac/download/rev_esp_2006_art8.pdf>. Acesso em: 23 de novembro de 2011.
- FELÍCIO, P. E.; ROCHA, J. C. M.; SHIBUYA, C. M. **Parcerias verticais de carne bovina e serviços de alimentação**. Revista Higiene Alimentar, São Paulo/SP (aceito para publicação), 1999. Disponível em: <http://www.fea.unicamp.br/~site/img/File/dta/lab_carnes_derivados/ha2.pdf>. Acesso em: 10 de maio de 2011.
- FIPA – Federação das Indústrias Portuguesas Agro-Alimentares, **Segurança Alimentar**. Disponível em: <<http://www.fipa.pt/artigos/art2QSA.pdf>>. Acesso em: 05 de maio de 2011.
- GUIMARÃES, J. A.; SANTOS, J. C.; **Inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal (controle oficial – sanitário e tecnológico)**. Disponível em: <http://www.guahyba.vet.br/ministerio/artigos/cfmv_2001_23.htm>. Acesso em 13 de junho de 2011.
- ILONA, J. M. **Salmoneloses e Toxinfecções Alimentares: Uma Revisão**. Disponível em: <[http://www.cidasc.sc.gov.br/html/artigos/SALMONELOSE...\(ILONA\).pdf](http://www.cidasc.sc.gov.br/html/artigos/SALMONELOSE...(ILONA).pdf)>. Acesso em: 28 de maio de 2011.
- MALUF, R. S.; MENEZES, F. **Caderno ‘Segurança Alimentar’** Disponível em: <http://www.forumsocialmundial.org.br/download/tconferencias_Maluf_Menezes_2000_por.pdf>. Acesso em: 8 de maio de 2011.
- MAPA – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. **Serviços**. Disponível em:<<http://www.agricultura.gov.br/>> acesso em: 19 de mai. de 2011a.
- MAPA – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. **Serviços**. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/portal/page/portal/Internet-MAPA/pagina-inicial/animal/produto-final/sisbi>>. Acesso em: 19 de maio de 2011b.

MEDEIROS, J. F.; CRUZ, C. M. L. **COMPORTAMENTO DO CONSUMIDOR: FATORES QUE INFLUENCIAM NO PROCESSO DE DECISÃO DE COMPRA DOS CONSUMIDORES.** Disponível em: <

http://www.upf.br/cepeac/download/rev_esp_2006_art8.pdf >. Acesso em 01 de junho de 2011.

NBS- Consulting Group, **Segurança de Alimentos.** Disponível em: <

<http://www.nbs.com.br/content.asp?cat=3&lang=pt&cod=102> >. Acesso em 20 de maio de 2011.

NOVAES, A. L. **Comportamento do consumo de carne bovina e hortaliças no Brasil: perfil dos consumidores.** Campo Grande: Departamento de Economia e Administração, Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, 2006, 200 p. Dissertação de Mestrado.

CAMPOS, L. **Produção de carne bovina orgânica.** Disponível em: <

<http://www.beefpoint.com.br/cadeia-produtiva/sic/producao-de-carne-bovina-organica-60425n.aspx> >. Acesso em 10 de junho de 2011.

Secretaria da Agricultura Familiar. Disponível em: <

<http://portal.mda.gov.br/portal/saf/programas/suasa> >. Acesso em: 13 de junho de 2011.

SILVA, R. A. **SUASA – Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária.**

Disponível em: <

http://www.seab.pr.gov.br/modules/qas/uploads/104/legislacao_mapa_suasa.pdf >. Acesso em: 13 de junho de 2011.

SOLOMON, M.R. **O Comportamento do Consumidor.** São Paulo: Bookman, 2002.

TALAMINI, E.; **Mercado Internacional da Carne Suína: Variáveis que influenciam no número de países importadores.** Disponível em: <

<http://www.sober.org.br/palestra/2/566.pdf> >. Acesso em 13 de maio de 2011.

UFRGS- **Doenças veiculadas por Alimentos.** Disponível em: <

http://www.segurancaalimentar.ufrgs.br/consumidor_dicas9dva.htm >. Acesso em: 10 de junho de 2011.

TALAMINI, Edson. **Implementação de programas de segurança alimentar e o uso de ICT pela cadeia exportadora de carne suína brasileira.** 174 f. Dissertação (Mestrado em agronegócios) – Programa de Pós-Graduação em Agronegócios, Centro de Estudos e Pesquisas em Agronegócios, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre: 2003.