

LIMA; Alyne Cristina Sodré¹, SANTOS; Jiullie Beatrice Pereira dos², MAGALHÃES; Alerrandro Pereira de³

RESUMO

A segurança alimentar é um instrumento que deve ser observado por todos, tendo em vista que as consequências danosas ao consumidor, tal como doenças, trazem diversos prejuízos a sociedade. A ocorrência das doenças transmitidas por alimentos (DTA) vem crescendo de forma acentuada, diversos fatores contribuem para tal fenômeno como transformações socioeconômicas da população, vulnerabilidade entre os grupos e produção de alimentos em grande quantidade, agravados por deficiências na política de saúde pública. Os principais causadores das doenças transmitidas por alimentos são: bactérias, vírus e protozoários. A ocorrência de DTA é um grave problema em saúde pública, uma vez que estas apresentam um impacto significativamente negativo tanto no contexto social, em decorrência das vítimas que sofreram seus agravos, quanto no econômico, onde grandes perdas são geradas nos ramos das indústrias e comércios. Com isso, objetivou-se avaliar a percepção e o conhecimento de higiene e segurança dos alimentos no município de Porto Grande. A pesquisa foi realizada no município de Porto Grande - AP. A aplicação do questionário foi realizada por meio de formulário eletrônico on-line do google formulários, divulgado pelas redes sociais e aplicativos de mensagens instantâneas. Foram entrevistados 67 voluntários, sendo considerado os maiores de 18 anos, que aceitaram participar da atividade. O questionário consistiu em perguntas relacionadas a aspectos socioeconômicos, higiene dos alimentos e DTA. Os resultados foram apresentados através de estatística descritiva. Quanto a escolaridade, 73% dos entrevistados têm formação no ensino médio, 13% graduação e 13% pós-graduação e de 2% ensino fundamental. Dos entrevistados 63% eram do sexo feminino, 69% não assistia telejornais com frequência e 100% se informavam principalmente pela internet. Todos os entrevistados residem na zona urbana da cidade e já identificaram algum tipo de contaminante no alimento, ao consumi-lo em restaurantes ou lanchonete, sendo o predominante cabelo. Ao levar o alimento para casa, 85% dos entrevistados afirmaram higienizar principalmente frutas e verduras, em sua maioria somente com água corrente. Quanto ao consumo de produtos processados, 90% dos entrevistados não têm o hábito de ler rótulos ou conferir validade. 100% dos entrevistados já apresentaram algum sintoma de DTA, sendo predominante a diarreia, e os sintomas atrelados a ingestão de algum alimento. Quando acometidos pelos sintomas, 69% dos entrevistados fizeram o tratamento em casa. 87% dos entrevistados entendem que microrganismos causadores de DTAs são preferencialmente bactérias. Quanto a possibilidade de aprender mais sobre DTAs, 87% dos entrevistados manifestaram interesse. Sendo que as recomendações para a prevenção de DTAs são: checar o prazo de validade dos alimentos, o acondicionamento e suas condições físicas, como aparência, consistência e odor, limpar bem os utensílios utilizados na preparação dos alimentos e lavar as mãos antes e durante a preparação dos alimentos. Foi possível identificar que as DTAs são de ocorrência comum no município de Porto Grande, e que falta a informação e aprendizado quanto a associação dos sintomas e cuidados nos locais que fornecem os alimentos, além de tratamento, quando acometidos por DTAs, em centros médicos municipais, o que resulta em uma subnotificação da ocorrência destas enfermidades no município.

¹ Instituto Federal do Estado do do Amapá - Campus Porto Grande, alyne.lima@ifap.edu.br

² Instituto Federal do Estado do do Amapá - Campus Porto Grande, jiulliebeatrice123@gmail.com

³ Instituto Federal do Estado do do Amapá - Campus Porto Grande, alerrandro.magalhaes.as@gmail.com

PALAVRAS-CHAVE: Ciência e tecnologia de produtos de origem animal, higiene de alimentos, contaminante dos alimentos