



ATITUDES DE RISCO DO CONSUMIDOR EM RESTAURANTE INSTITUCIONAL EM UMA INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA

LIZIANE FRANTZ¹, EDUARDA FAOTTO LAVALL², EMELY RECH³, ITAMARA CHIESA⁴, LARISSA BERTOL⁵, ELIANE MARIA DE CARLI⁶

1. Nutricionista com especialização em Alimentos
2. Discente do curso de graduação em Nutrição, Unoesc, São Miguel do Oeste, SC
3. Discente do curso de graduação em Nutrição, Unoesc, São Miguel do Oeste, SC
4. Discente do curso de graduação em Nutrição, Unoesc, São Miguel do Oeste, SC
5. Discente do curso de graduação em Nutrição, Unoesc, São Miguel do Oeste, SC
6. Docente do curso de graduação em Nutrição, Unoesc, São Miguel do Oeste

Autor correspondente: EDUARDA FAOTTO LAVALL, FLAVALLEDUARDA@GMAIL.COM

Área: Ciências da Vida e Saúde

Introdução: O consumo de alimentos fora de casa vem crescendo de acordo com a demanda e a realidade brasileira onde frequentemente os locais de trabalho estão longe da residência, unindo-se a maior autonomia da mulher e a prática cada vez menos frequente de fazer seu próprio alimento. **Objetivo:** O presente estudo objetivou avaliar treze atitudes e comportamentos de higiene praticados por usuários do serviço de alimentação e nutrição, no sistema de autogestão de uma indústria de alimentos, por acreditar que estes têm conhecimento de boas práticas de higiene, e então, aplicariam no seu dia a dia. **Método:** A pesquisa caracterizou-se como exploratória, com técnica de observação não participante e amostra escolhida de maneira sistematizada. Foram coletadas amostras de 66 usuários do serviço e, após a coleta, realizou-se a análise dos resultados das atitudes e comportamentos previamente estipulados para a avaliação. **Resultados:** Percebeu-se que a atitude de não utilizar álcool em gel antes do servimento (95,46%), arrumar alimentos no prato com utensílios das preparações (28,78%) e falar em cima das preparações no balcão de distribuição (25,75%) foram as de maior ocorrência. Nesse sentido, observou-se que o fato do conhecimento prévio de boas práticas não foi determinante para aplicar no dia a dia este conhecimento. **Conclusão:** Diante da necessidade de oferecer um alimento seguro do ponto de vista higiênico sanitário, sugere-se a conscientização dos usuários de que as práticas de higiene precisam ser seguidas no momento do servimento, através de informativos ou até mesmo nas capacitações periódicas que a empresa oferece, sobre os malefícios e riscos dessas atitudes, tendo em vista que o consumidor final tem participação na contaminação do alimento.

Palavras-chave: Consumidor; Higiene; Segurança Alimentar.