



XII CONGRESSO INTERNACIONAL DO LEITE

XII Workshop de Políticas Públicas
XIII Simpósio de Sustentabilidade da Atividade Leiteira

Prevalência e fatores associados ao consumo de queijo não pasteurizado em uma população de alta vulnerabilidade social¹

Marcio Roberto Silva², Bernardo Barbosa Rocha³, Guilherme Nunes de Souza⁴, Letícia Scafutto de Faria⁵, Maria Aparecida Scatamburlo Moreira⁶

¹ Parte da dissertação de mestrado de B. B. Rocha, projeto financiado pelo CNPq

² Pesquisador, Embrapa Gado de Leite, Juiz de Fora/MG. E-mail: marcio-roberto.silva@embrapa.br

³ Mestrando, Universidade Federal de Viçosa, Viçosa/MG

⁴ Pesquisador, Embrapa Gado de Leite, Juiz de Fora/MG

⁵ Estagiária, Embrapa Gado de Leite, Juiz de Fora/MG

⁶ Professora Dra., Universidade Federal de Viçosa, Viçosa/MG

Resumo: No Brasil 30% da produção total de leite é consumido não inspecionado, leite cru e derivados lácteos elaborados a partir de leite cru. Um estudo de corte transversal foi realizado para estimar a prevalência e, adicionalmente, avaliar fatores associados ao consumo de queijo feito com leite cru em uma população de alta vulnerabilidade social de Juiz de Fora, MG. Foi construído modelo explicativo de regressão linear multivariada. A taxa de consumo atual de queijo feito com leite cru encontrada foi de 43,9 %. As variáveis sexo, idade, local de residência, ocupação e estado civil foram associadas ao consumo de queijo feito de leite cru. Os resultados reforçam a necessidade de medidas efetivas de controle ao comércio de queijo feito com leite cru e de programas de conscientização dos consumidores sobre os riscos de consumo de lácteos elaborados a partir de leite cru, assegurados pelas autoridades de saúde e agricultura.

Palavras-chave: inspeção de alimentos, leite cru, não-pasteurização, zoonoses

Prevalence and associated factors with unpasteurized cheese consumption in a population of high social vulnerability

Abstract: In Brazil 30% of total milk production is consumed not inspected as raw milk and dairy products made from raw milk. A cross-sectional study was conducted to estimate the prevalence and additionally evaluate associated factors with the consumption of cheese made with raw milk in a population of high social vulnerability in Juiz de Fora, MG. The rate of current of cheese made with raw milk consumption was found to be 43.9%. An explanatory multivariate linear regression model was constructed. Gender, age, place of residence, occupation and marital status were associated with unpasteurized cheese consumption. The results reinforce the need for effective measures provided by health authorities and agriculture to control trade of cheese made with raw milk and programs to prevent consumers of the risks of consuming dairy products made from raw milk.

Keywords: inspection of food, non-pasteurized, raw milk, zoonoses

Introdução

Da produção total, somente 20.975.501 dos 30.715.460 litros de leite produzidos no Brasil passaram por algum órgão de inspeção, o que sugere que 33% do leite produzido é consumido pelo mercado informal, sem qualquer fiscalização higiênico sanitária (ZOCCAL, 2013). Grande parte deste leite informal é destinada à fabricação de queijos artesanais elaborados a partir de leite recém-ordenhado, não pasteurizado e não fervido, ou seja, leite cru.



XII CONGRESSO INTERNACIONAL DO LEITE

XII Workshop de Políticas Públicas
XIII Simpósio de Sustentabilidade da Atividade Leiteira

A maioria dos casos registrados de tuberculose zoonótica nas áreas urbanas e rurais em pacientes não profissionais se deve ao consumo de leite e derivados crus (GUIMARÃES & LANGONI, 2009). Existem poucos estudos que direcionam para a questão dos riscos do consumo de leite e derivados crus relacionados à saúde da população consumidora, o que demonstra a importância de mais estudos nesta área.

Um estudo realizado em áreas periurbanas de Juiz de Fora MG revelou taxas de consumo de queijo não inspecionado de 66,5% das residências (SILVA, 2005). Na mesma cidade, entre 2008-2010, 1,6% dos pacientes humanos diagnosticados com tuberculose em dois centros de referência apresentaram evidências de infecções por *Mycobacterium bovis*, todos estes pacientes com histórico de exposições zoonóticas prévias (SILVA et al., 2013).

O presente estudo teve o objetivo de estimar a prevalência de consumo, bem como as quantidades de ingestão ao longo da vida, de queijo feito com leite cru e os fatores de risco associados às quantidades de consumo deste tipo de alimento, em populações de alta vulnerabilidade social de Juiz de Fora, MG.

Material e Métodos

Foram recrutados 189 participantes em dois centros de saúde de Juiz de Fora, MG. O período do estudo foi de março de 2008 a fevereiro de 2010.

Os dados foram coletados por meio de uma entrevista. Foi realizado um estudo de coorte transversal para estimar a prevalência do consumo de queijo derivado de leite cru e as quantidades de consumo deste tipo de alimento ao longo da vida. A variável resposta foi a quantidade de queijo derivado de leite cru ao longo da vida, definida a partir da frequência e o período de consumo deste tipo de alimento, construindo-se uma estimativa numérica (unidades de consumo). Como variáveis explicativas do estudo foram consideradas sexo, idade, local de residência, ocupação e estado civil. Utilizou-se um modelo de regressão linear multivariado para avaliar a relação entre as quantidades de consumo de queijo feito com leite cru e as possíveis variáveis explicativas.

Resultados e Discussão

A população do estudo foi considerada de alta vulnerabilidade social por apresentar doenças relacionadas à pobreza. Dos 189 pacientes entrevistados, 58 (43,9%) eram consumidores atuais e 51 (38,6%) eram ex-consumidores de queijos não pasteurizados.

A tabela 1 apresenta análise multivariada de regressão linear para a quantidade de consumo de queijo feito com leite cru ao longo da vida.

Pessoas do sexo masculino tiveram 1.869 unidades de consumo a mais de queijo feito com leite cru em relação a pessoas do sexo feminino, pois possivelmente homens estão mais diretamente ligados a atividades como pecuária leiteira ou áreas afins. Em estudos realizados em Jacaré e Colatina o consumo de derivados lácteos informais ocorre independente do sexo (LIRO, GRANJA & ZOCHE, 2011; SOUSA, 2005).

Neste estudo, a idade apresentou associação devido ao fato de que a cada ano de vida a mais das pessoas o consumo de produtos informais foi aumentando significativamente.

Pessoas que moram em outros municípios tiveram em média 2581,865 unidades de consumo de queijo feito com leite cru a mais ao longo da vida em relação a pessoas que residem em Juiz de Fora. Uma possível explicação para o fato está na facilidade na aquisição desse queijo feito com leite cru, em que o mesmo é vendido muitas vezes de porta em porta. Outra possível explicação é que outros municípios, pelo mesmo fato de serem menores, tem maior ligação com o meio rural, onde este produto tem fácil disponibilidade. Sabe-se ainda que algumas famílias da agricultura familiar produzem esse tipo de queijo para o próprio consumo e para venda como meio de sustento familiar.



XII CONGRESSO INTERNACIONAL DO LEITE

XII Workshop de Políticas Públicas
XIII Simpósio de Sustentabilidade da Atividade Leiteira

Houve associação de histórico do consumo de queijo também com a variável ocupação. Foi verificado nesse estudo que trabalho com pecuária ou agroindústria de produtos de origem animal foi associado com maiores quantidades de consumo, possivelmente porque estas ocupações facilitam o consumo devido à proximidade do consumidor com o fabricante ou comerciante de produtos informais.

Pessoas desquitadas ou divorciadas tiveram associação com o consumo de queijos não pasteurizados, possivelmente pelo fato de fazerem a maioria das suas refeições fora de casa, sendo mais expostas ao consumo deste produto em alguns bares, restaurantes, mercearias e padarias.

O consumo de leite cru e derivados feitos com leite cru causa inúmeros prejuízos à saúde da população, porém esses dados não são, na maioria das vezes, divulgados. O conhecimento dos principais patógenos existentes no leite cru é de extrema importância para a Saúde Pública, uma vez que a partir desses dados é possível a criação de políticas de controle de doenças causadas por esses agentes. A criação de políticas e programas de conscientização quanto ao consumo de leite cru e derivados feitos com leite cru é uma ferramenta primordial para o controle das doenças transmitidas por alimentos (DTA'S) e combate ao comércio ilegal destes produtos tanto em municípios de pequeno porte quanto em grandes centros.

Tabela 1- Análise multivariada para o consumo de queijo feito com leite cru ao longo da vida

Variável	Coefficiente	Valor de p
Sexo (masculino/feminino)	1869,2	0,02
Idade		
Local de residência (Outros municípios/Juiz de Fora)	51,8	0,05
Ocupação (Não trabalha /Trabalha com pecuária ou agroindústria de alimentos de origem animal)	-1320,2	0,06
Estado civil		
Desquitado ou divorciado/solteiro	2348,8	0,03
Casado ou viúvo/solteiro	-2882,7	0,07

Conclusões

Os resultados evidenciam que sexo, idade, local de residência, ocupação e estado civil apresentaram-se associados ao consumo de queijo feito com leite cru, alertando assim autoridades de saúde e agropecuária sobre o risco do consumo deste produto informal.

Literatura citada

- GUIMARÃES, F. F.; LANGONI, H. Leite: alimento imprescindível, mas com riscos para a saúde pública. *Vet Zootec* v. 16, p. 38-51, 2009.
- ZOCAL, R. Leite inspecionado no Brasil 2000/2011. Embrapa Gado de Leite. Fevereiro 2012. Disponível em: <http://www.cnpgl.embrapa.br/>. Acesso em 15 agosto 2013.
- SILVA, M. R.; OLIVEIRA, M. E.; OLIVEIRA, L. D.; RODRIGUES, V.B.; FERNANDES, R. F. Segurança alimentar: percepção e atitudes de consumidores de áreas Peri urbanas de Juiz de Fora - MG. *Revista Higiene Alimentar* v.19, p. 1-2, 2005.
- LIRO, C. V.; GRANJA, R. E. P.; ZOCHE, F. Perfil do consumidor de leite no vale do rio São Francisco, Pernambuco. *Ciênc. Anim. Bras.* v.14, n.4, p. 718-726, 2011.
- SOUSA, D. D. P. Consumo de produtos lácteos informais em Jacaréí- SP. São Paulo, 2005. Dissertação. Departamento de Medicina Veterinária Preventiva e Saúde Animal, Universidade de São Paulo, 2005.