

ATITUDES DE RISCO DO CONSUMIDOR EM RESTAURANTES SELF-SERVICE—VIÇOSA/MG

Renata do Carmo Gonçalves¹ ; Cristiane Sampaio Fonseca² ; Débora de Castro Silva³

¹Nutricionista

²Professora do Curso de Nutrição – UNIVIÇOSA, Viçosa - MG.;
E-mail: cristiane@univicosa.com.br

³Graduanda do curso de Nutrição – UNIVIÇOSA, Viçosa –MG

Resumo:

A pesquisa foi realizada em 5 (cinco) restaurantes Self-service, na cidade de Viçosa – MG no período de 10 a 20 de Setembro de 2008. O seu objetivo foi avaliar as probabilidades de contaminação dos alimentos no balcão de distribuição de refeições causadas por consumidores no momento do auto-serviço. Foram observados 2.481 consumidores, durante o horário de maior movimento dos restaurantes. Os resultados obtidos demonstraram que o risco de contaminação é grande, visto que 87% das pessoas observadas não higienizam as mãos antes de servirem as refeições, muitos conversaram em cima das preparações (34,3%), além de consumirem alimentos antes da pesagem.

Então, conclui-se que é necessário que a Legislação não esteja só atenta para a preparação, armazenamento e distribuição dos alimentos, mas também esteja voltada para a conscientização dos consumidores de como portar-se diante dos balcões de distribuição de alimentos, sobretudo, nos restaurantes self-service.

Palavras-chave: restaurantes, Unidades de Alimentação e Nutrição, consumidores, contaminação, alimentação.