

O comportamento do consumidor português face à segurança alimentar

Portuguese consumer behaviour towards food safety

Tatiana Ramalho^{1,*}, Vlademir Silva², Ibrahim Prazeres² & Maria Raquel Lucas²

¹ *Mestre em Gestão da Qualidade e Marketing Agroalimentar, Escola de Ciências Sociais, Universidade de Évora, Universidade do Algarve, Portugal*

² *Centro de Estudos e Formação Avançada em Gestão e Economia, Universidade de Évora, Portugal*

(*E-mail: tatiana.r.ramalho@hotmail.com)

<https://doi.org/10.19084/rca.31707>

Recebido/received: 2022.10.31

Aceite/accepted: 2023.05.04

RESUMO

A alimentação é uma necessidade básica de todos os seres humanos, porém a relação dos consumidores com a segurança dos alimentos pode ficar comprometida, devido à sua falta de literacia alimentar. Embora o cumprimento da segurança alimentar seja uma responsabilidade de todos, nem sempre os consumidores têm isso em consideração. Desta forma, o presente estudo analisou o comportamento do consumidor português no que concerne à segurança alimentar, comparando dois momentos temporais. A investigação foi descritiva, com o levantamento de dados quantitativos através de um questionário partilhado na internet num período de 5 meses (junho-outubro de 2019), replicando o estudo de Toscano em 2006 e comparando-os. Os resultados permitiram conhecer a evolução da ligação do consumidor português com a segurança alimentar assim como compreender a importância que a mesma assume no seu dia-a-dia, mediante a análise do seu nível de conhecimento e preocupação e da avaliação da influência dos rótulos alimentares, permitindo evidenciar as principais alterações que ocorreram desde a situação existente em 2006.

Palavras-chave: Comportamento do Consumidor, Conhecimento do Consumidor, Preocupação Alimentar, Segurança Alimentar.

ABSTRACT

Food is a basic necessity of all human beings, but the relationship between consumers and food safety can be compromised due to their lack of food literacy. While food safety is everyone's responsibility, consumers do not always take this into account. Thus, the present study analyzed the behavior of Portuguese with regard to food safety, comparing two time moments. The investigation was descriptive, with the collection of quantitative data through a questionnaire shared on the Internet over a period of 5 months (June-October 2019), replicating the Study of Toscano in 2006 and comparing them. The results made it possible to know the evolution of the Portuguese consumer's connection with food safety as well as to understand the importance it assumes in its day-to-day, through the analysis of its level of knowledge and concern and the evaluation of the influence of food labels, allowing to highlight the main changes that have occurred since the situation in 2006.

Keywords: Consumer Behaviour, Consumer Knowledge, Food Concern, Food Safety.

INTRODUÇÃO

Numa sociedade em constante mudança, a grande oferta de produtos e a facilidade de aquisição dos mesmos, tem resultado em importantes alterações nas características de compra dos consumidores e nos distintos hábitos de consumo. Desta maneira, é expectável existir uma grande complexidade no comportamento do consumidor, o qual tem assumido um notável interesse por parte da indústria.

O comportamento do consumidor apresenta diversas definições segundo distintos autores (Engel *et al.*, 1993; Sheth *et al.*, 2001; Churchill Jr & Peter, 2013; Kotler & Armstrong, 2017; Solomon, 2017), as quais de um modo geral relacionam-se com o estudo do modo como os indivíduos atuam ou adquirem um produto ou serviço, sendo influenciados por certos estímulos, com o objetivo de satisfazerem uma necessidade ou desejo.

Por outro lado, a alimentação é uma necessidade básica, estando presente na rotina dos consumidores, tanto na compra como no consumo de alimentos, os quais se querem seguros e com qualidade (Soeiro, 2006). No entanto, a ocorrência de crises de grandes proporções no sector alimentar, em diversos países, que originaram mortes, tem aumentado o nível de desconfiança dos consumidores, tornando-os cada vez mais conscientes e críticos acerca dos perigos dos alimentos para a sua saúde (Szakály *et al.*, 2018). A segurança alimentar apresenta-se como um grande desafio para a indústria alimentar.

Apesar de não haver “risco zero” na segurança alimentar, a União Europeia (UE) definiu normas e requisitos exigentes, fundamentados na ciência mais avançada, a fim de limitar os riscos ao mínimo (Comissão Europeia [CE], 2005). Portanto, a segurança dos alimentos vai ao encontro da proteção da saúde dos consumidores, garantido que a alimentação fornecida seja inócua.

Independentemente de todas as normas e exigências que a indústria alimentar tem de seguir para minimizar as contaminações, os consumidores a partir do momento em que realizam as suas compras, o seu comportamento com os produtos alimentares não é monitorizado, o que compromete a segurança dos alimentos promovendo doenças de origem alimentar (Fischer *et al.*, 2006; Food Safety

Authority [EFSA] & European Centre for Disease Prevention and Control [ECDC], 2019), a curto, a médio e a longo prazo, devido às suas más práticas (Langiano *et al.*, 2012; Donelan *et al.*, 2016; Gkana & Nychas, 2018; Mol *et al.*, 2018). Importa então referir que a responsabilidade pela segurança alimentar, deve ser de todos os que intervêm na cadeia alimentar, desde os produtores até aos consumidores (Novais, 2006).

Relativamente aos rótulos alimentares, estes representam-se como o cartão de identidade dos alimentos, pois fornecem várias informações, que influenciam as preferências dos consumidores (Bacarella *et al.*, 2015; Viola *et al.*, 2016; Kendall *et al.*, 2019). Estas informações permitem ao consumidor escolher conscientemente os alimentos, em que a sua leitura e interpretação revelam um papel notório.

Posto isto, apesar de existir muita oferta de informação sobre a segurança alimentar e consequentemente maior conhecimento sobre o assunto, as práticas seguras de manuseio de alimentos nem sempre são seguidas pelos consumidores (Kwon *et al.*, 2008). A transmissão da mensagem referente à mesma pode não ser perceptível, ser de difícil decodificação ou não ser divulgada através dos meios adequados.

Para além, da responsabilidade que todo o setor alimentar possui para assegurar a segurança alimentar, a educação do consumidor também deve ser garantida, para que assim se certifique a continuidade da segurança dos alimentos (Estrela, 2018). Consequentemente, segundo Langiano *et al.* (2012), a forma de praticar a segurança alimentar é estar informado.

Dada a importância e atualidade da temática, foi considerado oportuno atualizar a realidade do consumidor português relativamente à segurança alimentar, fazendo uma comparação da situação existente em 2019 com a analisada em 2006 por Toscano no estudo realizado sobre “Segurança Alimentar e Comportamento do Consumidor em Portugal”. Nomeadamente, procurou-se conhecer se existiram e que alterações ocorreram no seu comportamento e verificar a evolução ocorrida no período que medeia os dois estudos.

Assim, o objetivo deste trabalho foi o de estudar o comportamento do consumidor português em relação à segurança alimentar, compreendendo a importância que a mesma assume no seu dia-a-dia, comparando os resultados obtidos com o trabalho de Toscano (2006), confrontando os perfis dos consumidores nas duas épocas distintas.

METODOLOGIA

O presente estudo caracteriza-se por ser do tipo conclusivo-descritivo, por utilizar o paradigma dedutivo, com abordagem quantitativa através da aplicação de um questionário e análises estatísticas implícitas. Tal como tem sido referido ao longo deste trabalho, foi considerado como base a investigação realizada por Toscano (2006).

A recolha de dados incluiu a aplicação de um questionário. Nas respostas recolhidas no questionário foi garantida total confidencialidade, seguindo desta forma os princípios de ética. O questionário foi elaborado no *Google Forms*, sendo o *link* partilhado nas redes sociais e por e-mail, contendo um texto informativo com os objetivos desta ação. Porém, antes da aplicação do questionário foi realizado um pré-teste com a participação de 15 pessoas com o intuito de observarem eventuais erros, de analisarem a linguagem utilizada bem como se as perguntas e as respostas eram redundantes e contabilizarem a duração da realização do mesmo. O questionário esteve disponível entre 15 de junho a 25 de outubro de 2019. O questionário foi estruturado em nove partes: 1.^a) A preocupação do consumidor com a segurança alimentar e os riscos alimentares; 2.^a) O consumo de produtos alimentares e a sua segurança; 3.^a) A valorização da segurança dos alimentos ao longo da cadeia alimentar; 4.^a) A influência dos meios de comunicação; 5.^a) A informação sobre segurança alimentar; 6.^a) Certificação alimentar; 7.^a) Rotulagem nos alimentos; 8.^a) A posição do consumidor acerca da segurança alimentar; 9.^a) Caracterização do consumidor.

O universo da investigação foram os consumidores residentes em Portugal, com idade igual ou superior a 16 anos. A amostra foi construída através do método de amostragem, não probabilístico, por conveniência. A dimensão da amostra foi constituída por um total de 422 consumidores portugueses.

Todas as análises dos dados obtidos, foram conseguidas com a ajuda do *software Statistical Package for the Social Science* (SPSS 24.0).

COMPARAÇÃO DOS DADOS OBTIDOS NO PRESENTE ESTUDO COM OS DE TOSCANO (2006)

No que respeita às características sociodemográficas e económicas, é possível verificar que em ambos os estudos, existem mais inquiridos do sexo feminino. A faixa etária que mais se destaca é a entre os 25-34 anos, em ambos os estudos, acrescentando o facto de que entre os 55-64 anos e os 65 anos ou mais são aquelas em que se verifica um menor número de respostas. Porém, no presente estudo existe um aumento do número de indivíduos nas mesmas, o que pode estar associado à facilidade no acesso aos novos meios de comunicação. Quanto à situação atual de emprego, observa-se nos dois estudos o elevado número de funcionários públicos, seguidos dos trabalhadores por conta de outrem e dos estudantes, é de frisar que neste estudo há um maior número de reformados. No que se refere às habilitações literárias, grande parte dos inquiridos apresentam curso superior. É importante referir que no presente estudo a maioria dos inquiridos habitam no Alentejo (141), ao passo que no estudo de Toscano (2006) a região do Norte (136) assume maior destaque.

No que diz respeito à segurança alimentar e comportamento do consumidor, na variável referente aos níveis de preocupação para com a segurança alimentar (Quadro 1) pode-se observar que no presente estudo os inquiridos estão mais preocupados (52,8%) do que no estudo de Toscano (2006) (42,71%). Neste último estudo há uma maior percentagem de consumidores que apresenta o mesmo nível de preocupação que no ano passado, cerca de 54,95%, do que no atual estudo (45,7%). Estes resultados podem estar relacionados com o facto de existir atualmente, um maior acesso ao mais variado tipo de informação. Relativamente à melhoria da segurança dos produtos através da opinião do consumidor, os inquiridos de ambos os estudos consideram que é importante. Ainda sobre o Quadro 1, o nível de conhecimento sobre os riscos alimentares associados aos alimentos que consomem, constatou-se que há um maior número de inquiridos neste

Quadro 1 - Segurança alimentar e comportamento do consumidor

Variáveis		Presente estudo	Toscana (2006)
		Porcentagem	Porcentagem
Níveis de preocupação para com a segurança alimentar	Menos que no ano passado	1,2%	2,08%
	O mesmo que no ano passado	45,7%	54,95%
	Mais que no ano passado	52,8%	42,71%
	NS/NR	0,2%	0,26%
Melhoria da segurança dos produtos	Muito importante	41,7%	40,10%
	Importante	45,3%	43,23%
	Neutro	7,8%	9,64%
	Pouco importante	3,1%	5,73%
	Nada importante	1,4%	0,52%
	NS/NR	0,7%	0,78%
Nível de conhecimento sobre os riscos alimentares associados aos alimentos que consome	Muito bem informado	4,7%	3,13%
	Bem informado	65,2%	45,31%
	Neutro	14,5%	18,23%
	Mal informado	14,2%	30,99%
	Muito mal informado	1,2%	2,08%
	NS/NR	0,2%	0,26%

estudo que se consideram informados (65,2%), ao passo que no estudo de Toscana (2006) destaca-se os que afirmam estar mal informados (30,99%).

No Quadro 2 encontram-se os resultados referentes à percepção da segurança para determinados alimentos, as respostas obtidas nos dois estudos revelam que as gorduras e óleos/azeites, as frutas, os laticínios, as hortícolas, o peixe e as conservas/enlatados são aqueles que transmitem mais

segurança. Os alimentos que transmitem menos segurança ou que suscitam mais dúvidas quanto à mesma são os pratos preparados, no qual se obteve uma percentagem de 17,8% neste estudo e de 15,36% no de Toscana (2006) de consumidores que os consideram seguros, bem como o marisco onde 42,7% no presente estudo e 42,71% no estudo de Toscana (2006) expressam uma opinião neutra acerca deste produto. No que diz respeito à carne, a que transmite mais segurança no atual

Quadro 2 - Percepção de segurança para determinados alimentos

Alimentos / / Percepção de Segurança	Extremamente inseguro		Inseguro		Neutro		Seguro		Extremamente seguro	
	Presente estudo	Toscana (2006)	Presente estudo	Toscana (2006)	Presente estudo	Toscana (2006)	Presente estudo	Toscana (2006)	Presente estudo	Toscana (2006)
Frutas	1,9%	1,30%	15,2%	11,46%	19,0%	23,44%	59,5%	52,34%	4,5%	11,46%
Hortícolas	2,4%	1,82%	15,4%	13,80%	19,0%	23,44%	58,3%	50,52%	5,0%	10,42%
Lactícínios	3,1%	1,04%	12,6%	4,95%	19,7%	20,83%	57,1%	58,07%	7,6%	15,10%
Carne de bovino	5,5%	3,65%	24,4%	18,23%	26,5%	38,80%	41,0%	37,76%	2,6%	1,56%
Carne de ovino	5,5%	2,60%	20,1%	13,80%	33,6%	43,49%	38,6%	37,76%	2,1%	2,34%
Carne de suíno	5,7%	2,60%	23,2%	16,15%	28,9%	39,84%	40,3%	39,84%	1,9%	1,56%
Carnes brancas/Frango	4,7%	3,91%	16,6%	19,27%	25,8%	40,36%	50,2%	34,64%	2,6%	1,82%
Peixe	2,4%	1,04%	19,7%	13,80%	21,1%	31,25%	53,1%	50,26%	3,8%	3,65%
Marisco	5,9%	3,39%	23,9%	25,26%	42,7%	42,71%	25,4%	27,34%	2,1%	1,30%
Pratos preparados	15,2%	10,68%	24,9%	34,64%	38,4%	38,54%	17,8%	15,36%	3,8%	0,78%
Conservas/enlatados	2,6%	3,65%	16,4%	13,28%	25,6%	39,06%	48,1%	38,02%	7,3%	5,99%
Ovos	2,8%	4,43%	15,9%	32,03%	23,2%	44,53%	54,3%	18,23%	3,8%	0,78%
Bebidas alcoólicas/Vinho	4,5%	1,56%	10,2%	3,39%	31,5%	24,74%	45,5%	51,56%	8,3%	18,75%
Gorduras e óleos/Azeite	2,8%	1,30%	12,6%	2,86%	28,4%	10,68%	52,4%	55,73%	3,8%	29,43%

estudo são as carnes brancas (sendo a que apresenta mais insegurança no estudo de Toscano (2006)) e a que evidencia menos segurança é a de bovino. Estes resultados podem estar relacionados com as doenças de origem alimentar, que originaram das mais acentuadas crises alimentares (gripe das aves e BSE). A gripe das aves como era um acontecimento recente na altura em que o estudo foi realizado, pode ter influenciado os resultados obtidos na carne branca. Um ponto importante a salientar são os resultados conseguidos nos ovos pois no presente estudo têm uma percentagem de 54,3% de como são seguros, enquanto que no estudo de Toscano (2006) só 18,23% dos inquiridos acreditam que são seguros (32,03% assumem que são inseguros).

Na valorização de produtos saudáveis/ não saudáveis (Quadro 3), os que foram considerados não saudáveis em ambos os estudos são os alimentos que continham resíduos de pesticidas nos níveis permitidos, frutas e hortaliças coradas artificialmente, a carne proveniente de animais tratados com hormonas nos níveis permitidos e a carne proveniente de animais tratados com antibióticos nos níveis permitidos. No estudo de Toscano (2006) as frutas e hortaliças coradas artificialmente (54,43%) e os alimentos que continham resíduos de pesticidas nos níveis permitidos (47,40%) são os que apresentam uma percentagem mais elevada nos pouco

saudáveis. A falta de conhecimento e as dúvidas na segurança alimentar são perceptíveis devido essencialmente ao facto de os inquiridos expressarem uma resposta neutra em algumas temáticas abordadas neste Quadro 3. Neste sentido, importa evidenciar que em ambos os estudos existe uma percentagem muito alta de respostas neutras nos alimentos importados.

No que toca à segurança na cadeia comercial, é notório no estudo de Toscano (2006) que os inquiridos apresentaram respostas neutras e uma maior insegurança perante a mesma do que no presente estudo. O local que é considerado mais seguro, nos dois estudos, são os mercados de produtos frescos em contrapartida o local menos seguro são as vendas de rua/vendas ambulantes. No presente estudo os restaurantes com serviço ao domicílio (53,3%) apresentam uma opinião neutra mais acentuada por parte dos consumidores e em contrapartida no estudo de Toscano (2006) revela-se ser as pastelarias/cafetarias (59,38%).

No que diz respeito ao risco que cada uma das etapas da cadeia comercial oferece para a segurança dos alimentos, consegue-se analisar que mais uma vez os consumidores neste estudo dão uma melhor classificação a todas as etapas da cadeia comercial do que no estudo de Toscano (2006).

Quadro 3 - Valorização de produtos saudáveis / não saudáveis

Alimentos / Saudáveis	Não saudáveis		Pouco saudáveis		Neutro		Saudáveis		Muito saudáveis	
	Presente estudo	Toscano (2006)	Presente estudo	Toscano (2006)	Presente estudo	Toscano (2006)	Presente estudo	Toscano (2006)	Presente estudo	Toscano (2006)
Carne proveniente de animais tratados com antibióticos nos níveis permitidos	17,3%	13,28%	45,3%	36,98%	25,4%	33,85%	11,4%	15,63%	0,7%	0,26%
Alimentos preparados em casa com ovos como matéria-prima, tais como gelados e maioneses	4,5%	3,13%	34,6%	16,41%	30,1%	44,53%	28,2%	35,16%	2,6%	0,78%
Carne proveniente de animais tratados com hormonas nos níveis permitidos	21,6%	15,36%	42,9%	45,05%	27,7%	31,25%	7,1%	8,33%	0,7%	
Frutas e hortaliças coradas artificialmente	28,9%	27,08%	45,7%	54,43%	20,6%	16,41%	4,3%	2,08%	0,5%	
Comer carne crua	59,7%	59,38%	33,4%	30,73%	5,9%	8,33%	0,9%	1,56%		
Alimentos que contêm resíduos de pesticidas nos níveis permitidos	28,7%	34,38%	46,0%	47,40%	20,9%	15,10%	4,0%	3,13%	0,5%	
Comer carne que foi cozinhada e congelada em estabelecimentos especializados	14,5%	10,68%	26,5%	30,73%	29,9%	39,84%	27,7%	18,23%	1,4%	0,52%
Alimentos que contêm aditivos ou conservantes permitidos	13,3%	9,90%	41,7%	42,19%	34,6%	40,36%	9,7%	7,55%	0,7%	
Alimentos importados	9,5%	4,69%	21,1%	14,32%	53,3%	74,74%	15,2%	5,99%	0,9%	0,26%
Alimentos com pequenas quantidades de Organismos Geneticamente Modificados (OGM)	27,0%	19,53%	30,8%	36,20%	30,8%	38,02%	10,0%	5,73%	1,4%	0,52%

Quadro 4 - Eficácia das práticas destinadas a diminuir o risco de contrair doenças através dos alimentos

Práticas / Eficácia	Ineficaz		Pouco eficaz		Neutro		Eficaz		Muito eficaz	
	Presente estudo	Toscana (2006)	Presente estudo	Toscana (2006)	Presente estudo	Toscana (2006)	Presente estudo	Toscana (2006)	Presente estudo	Toscana (2006)
Cozinhar a carne	0,5%	1,56%	14,0%	6,51%	9,5%	10,68%	50,2%	64,06%	25,8%	17,19%
Colocar os ovos no frigorífico	3,3%	7,03%	10,7%	13,02%	26,1%	27,34%	52,4%	47,14%	7,6%	5,47%
Usar utensílios separados para cozinhar carne e produtos não cárnicos	0,9%	10,42%	5,0%	15,10%	21,8%	42,45%	48,6%	25,26%	23,7%	6,77%
Lavar as mãos antes de comer	0,2%	1,30%	0,9%	3,65%	4,0%	6,51%	44,5%	42,19%	50,2%	46,35%
Usar detergentes antibacterianos	1,4%	3,13%	3,1%	8,59%	17,3%	23,96%	53,8%	44,79%	24,4%	19,53%
Limpar as bancadas da cozinha com um pano húmido ou com papel de cozinha	7,3%	2,34%	17,1%	5,47%	24,2%	15,63%	45,0%	51,04%	6,4%	25,52%

O armazenamento em casa apresenta-se em ambos os estudos como a etapa mais segura (60,2% no presente estudo e 51,04% no de Toscana (2006), reforçando a confiança que os consumidores têm nas suas práticas. O transporte foi considerado o mais inseguro em ambos os estudos, ao que na investigação de Toscana (2006) também tem a classificação mais elevada em extremamente inseguro (7,03%).

Na eficácia das práticas destinadas a diminuir o risco de contrair doenças através dos alimentos (Quadro 4), em ambos os estudos as mesmas são vistas pela maioria dos participantes como eficazes. Destaca-se a prática de cozinhar a carne como a mais eficaz pois obteve 64,06% de respostas no estudo de Toscana (2006), ao passo que a prática que foi admitida como muito eficaz foi a de lavar as mãos antes de comer.

Verifica-se no presente estudo que a prática mais eficaz é o uso de detergente antibacteriano (53,8%) e tal como no estudo anterior a prática de lavar as mãos antes de comer é vista como muito eficaz (50,2%). A prática de usar utensílios separados para cozinhar carne e produtos não cárnicos foi a que originou maior número de respostas neutras (42,45%) no estudo de Toscana (2006), que pode estar relacionada com dúvidas acerca da segurança alimentar. Acerca da prática de limpar as bancadas da cozinha com um pano húmido ou com papel de cozinha, os participantes do atual estudo mostraram deter de um maior conhecimento na mesma (45% em eficaz e 6,4% em muito eficaz) comparativamente com as respostas obtidas no trabalho de Toscana (2006) (51,04% em eficaz e em muito eficaz 25,52%). Apesar de os consumidores

transparecerem um conhecimento reduzido nesta prática, no estudo de Toscana (2006) esse foi mais evidente.

No Quadro 5, compreende-se que neste estudo os inquiridos apontaram que os meios de comunicação não influenciam os seus hábitos de compra e de consumo alimentar (63,3%), enquanto que no estudo de Toscana (2006) apesar de 48,7% afirmarem que não são influenciados, 47,40% dos inquiridos afirmaram que são. Nos últimos 6 meses, os participantes afirmaram que as fontes de informação onde obtiveram mais informação acerca da segurança alimentar foi na TV (no estudo de Toscana (2006) com 69,53%) e na internet (no presente estudo com 65,9%).

Sobre as informações contidas na rotulagem (Quadro 6), em ambos os estudos leem frequentemente os rótulos antes de comprar um produto (56,9% para este estudo e 54,43% para o estudo de Toscana (2006)), é de evidenciar o facto de que 3,1% dos participantes nunca leem os rótulos no presente estudo, para os 1,04% no estudo de Toscana (2006). Em relação à possibilidade de determinar se um produto é seguro através da rotulagem, no estudo atual 53,3% afirmam que sim e no de Toscana (2006) 57,55% alegam que não. Nos dois estudos, a informação que figura nos rótulos é vista como verdadeira e também é reconhecida a impossibilidade de determinar a presença de organismos geneticamente modificados (OGM) através dos mesmos. Ainda referente ao Quadro 6, o desconhecimento acerca dos OGM é mais notória no estudo de Toscana (2006) que obteve 69,79% de respostas para “não”, todavia no presente estudo foi obtido 41,7% para a mesma.

Quadro 5 - Fontes de informação

		Presente estudo	Toscana (2006)
Variáveis		Porcentagem	Porcentagem
Sente-se influenciado pelos meios de comunicação nos seus hábitos de compra e de consumo alimentar?	Sim	32,9%	47,40%
	Não	62,3%	48,70%
	NS/NR	4,7%	3,91%
Onde recebeu informação, nos últimos 6 meses, sobre segurança alimentar?	TV	57,6%	69,53%
	Profissionais de saúde	33,9%	26,30%
	Rádio	13,5%	19,27%
	Jornais	28,7%	51,56%
	Revistas de atualidade	24,9%	27,60%
	Revistas de saúde	36,7%	35,42%
	Amigos/familiares	27,5%	36,46%
	Ecologistas	10,4%	7,29%
	Escola	16,4%	7,81%
	Internet	65,9%	45,57%
	Instituições da defesa do consumidor	30,3%	43,49%
Instituições públicas	20,1%	20,31%	

Quadro 6 - Atenção às informações contidas na rotulagem

		Presente estudo	Toscana (2006)
Variáveis		Porcentagem	Porcentagem
Lê a informação contida nos rótulos antes de comprar um produto?	Sempre	17,8%	15,63%
	Frequentemente	56,9%	54,43%
	Algumas vezes	22,0%	28,91%
	Nunca	3,1%	1,04%
Considera ser possível pela rotulagem determinar se um produto é seguro?	Sim	53,3%	32,81%
	Não	35,1%	57,55%
	NS/MR	11,6%	9,64%
Considera que a informação que figura nos rótulos é:	Verdadeiro	73,5%	64,84%
	Falsa	4,0%	6,77%
	NS/NR	22,5%	28,39%
Considera ser possível determinar a presença de OGM pela leitura do rótulo dos produtos?	Sim	38,4%	10,16%
	Não	41,7%	69,79%
	NS/NR	19,9%	20,05%

No Quadro 7, estão presentes os resultados acerca da frequência de leitura das informações que estão contidas nos rótulos nos quais se realça, em ambos os estudos, o prazo de validade em que a

percentagem de participantes que leem sempre o mesmo é de 64,2% no presente estudo e de 84,64% no estudo de Toscana (2006).

Quadro 7 - Com que frequência lê as seguintes informações contidas nos rótulos?

Informações / Frequência	Nunca		Algumas vezes		Frequentemente		Sempre	
	Presente estudo	Toscana (2006)	Presente estudo	Toscana (2006)	Presente estudo	Toscana (2006)	Presente estudo	Toscana (2006)
Lista de ingredientes	1,7%	0,78%	25,4%	26,04%	55,0%	52,34%	18,0%	20,83%
Prazo de validade	0,9%	0,26%	5,2%	1,56%	29,6%	13,54%	64,2%	84,64%
Origem do produto	4,5%	6,51%	25,6%	28,39%	41,2%	35,42%	28,2%	29,69%

Quadro 8 - Atitude face à segurança dos alimentos

Atitude / Segurança	Concordo totalmente		Concordo		Neutro		Discordo		Discordo totalmente	
	Presente estudo	Toscana (2006)	Presente estudo	Toscana (2006)	Presente estudo	Toscana (2006)	Presente estudo	Toscana (2006)	Presente estudo	Toscana (2006)
Indicar a data de validade	3,1%	2,34%	17,1%	29,17%	23,0%	22,66%	46,0%	36,72%	10,9%	9,11%
Os produtos alimentares fogem aos controlos das autoridades sanitárias	2,8%	4,17%	19,2%	28,13%	24,9%	28,13%	44,1%	35,68%	9,0%	3,91%
Os restaurantes não tomam precauções necessárias	12,3%	10,42%	28,95	52,08%	31,0%	30,47%	27,0%	6,77%	0,7%	0,26%
Satisfeito com a segurança nos alimentos	2,8%	1,04%	50,2%	25,78%	25,8%	39,58%	17,8%	27,86%	3,3%	5,73%
OGM										
Uso de menos pesticidas e preservar a natureza	1,9%	1,56%	17,8%	19,53%	46,0%	48,44%	23,0%	21,61%	11,4%	8,85%
Aguardar para saber mais sobre este tipo de produtos	14,2%	23,96%	51,4%	49,22%	25,4%	22,40%	7,3%	2,60%	1,7%	1,82%
Consumo perigoso para a saúde	10,4%	6,51%	18,5%	13,02%	37,9%	55,73%	30,6%	21,88%	2,6%	2,86%
Proibição de manipulações genéticas em benefício para a saúde	10,2%	5,99%	14,25	10,68%	35,8%	41,67%	31,5%	31,77%	8,3%	9,90%

Por fim, a atitude face à segurança dos alimentos (Quadro 8) na qual os consumidores, nos dois estudos, discordam que a segurança se relaciona com a indicação data de validade e com os produtos alimentares fugirem aos controlos das autoridades sanitária. Apesar disso, evidencia-se que 52,08% dos participantes no estudo de Toscana (2006) concordam que os restaurantes não tomam precauções e que 51,4% dos participantes no atual estudo concordam que se deve aguardar para saber mais sobre os OGM. Além do mais, importa citar que neste estudo 50,2% dos inquiridos sentem-se satisfeitos com a segurança nos alimentos além disso, no estudo de Toscana (2006) só 25,78% concordam com esse argumento, sendo evidente que há uma maior insatisfação com a segurança nessa investigação.

CONCLUSÕES

Face aos poucos estudos realizados em Portugal sobre os consumidores portugueses e a segurança alimentar, este trabalho proporciona um reforço no conhecimento até então presente.

O principal objetivo foi o de estudar o comportamento do consumidor português em relação à segurança alimentar, em dois momentos temporais, 2006 e 2019, percebendo a importância que a mesma assume no seu dia-a-dia mediante a análise do seu conhecimento e do seu grau de preocupação

relativamente à segurança alimentar, a compreensão da importância que o consumidor português atribui à segurança alimentar depende do tipo de alimento e a avaliação do consumidor português quando realiza a leitura dos rótulos, se conhece e se valoriza a informação apresentada.

Dos resultados obtidos referentes ao conhecimento e ao grau de preocupação do consumidor português relativamente à segurança alimentar, pode-se concluir que estão mais preocupados e sentem-se mais informados do que no passado. Concordam que se deva de aguardar para saber mais sobre os OGM.

Consideram-se bem informados acerca do tema da segurança alimentar e sobre os riscos alimentares, assim como afirmam que é fácil obter informação sobre a segurança alimentar. Os consumidores ainda revelam muitas dúvidas e falta de conhecimento nas práticas para minimizar o risco de contrair doenças através dos alimentos, mas a sua aprendizagem tem vindo a melhorar. Hoje em dia os consumidores recebem informação sobre segurança alimentar através da internet e antigamente era pela televisão. É notória uma maior insegurança na cadeia comercial na investigação passada, apesar disso os consumidores continuam a confiar nas suas práticas pois consideram que o armazenamento em casa é a etapa mais segura. Relativamente à importância que o consumidor português atribui à segurança alimentar depender do tipo de

alimento, os consumidores continuam a considerar as gorduras e óleos, as frutas, os laticínios, as hortícolas, o peixe e as conservas como sendo os alimentos que transmitem mais segurança, ao passo que alegaram que a carne branca é a que apresenta maior segurança neste estudo, enquanto que no estudo de Toscano (2006) era a que registava menor segurança.

Na avaliação do nível de conhecimento e a valorização que o consumidor português possui na leitura de rótulos, os consumidores permanecem na leitura frequente dos mesmos, mas atualmente consideram que mediante esses é possível determinar que um produto alimentar é seguro ao que no passado diziam não ser. Permaneceram na ideia de que os rótulos apresentam informação verdadeira e que não é executável determinar a presença de OGM por intermédio da sua leitura. A informação mais valorizada durante a leitura dos mesmos é o prazo de validade. Continuam a discordar com o facto de a indicação da data de validade ser sinónimo de segurança alimentar, porém concordam com o facto de estarem mais satisfeitos com a segurança nos alimentos e discordam que os restaurantes não tomam as precauções necessárias.

Desta forma, consegue-se compreender que os consumidores portugueses na atualidade ainda apresentam desconhecimento neste tema. Apesar de terem um maior acesso à internet do que no passado, a informação que recebem pode não ser a

mais indicada ou podem mesmo não ter qualquer tipo de contacto com a mesma. Ao nível da preocupação com a segurança alimentar, não ficou perceptível pois inicialmente os consumidores afirmam sentir preocupação, no entanto também declararam nas respostas às perguntas finais do questionário que se sentem satisfeitos com a segurança nos alimentos, notando-se assim uma contradição.

Em suma, é necessária uma maior intervenção na educação do consumidor para permitir um comportamento mais consciente perante os alimentos. A comunicação efetuada não está a alcançar de forma eficaz os consumidores. Nesta perspetiva, a segurança alimentar geralmente não tem o devido reconhecimento, passando mesmo por despercebida. No entanto, quando surgem notícias de crises ou desordens alimentares, passa a haver uma maior atenção com esta temática, o que deveria fazer parte da rotina de todos.

AGRADECIMENTOS

Esta investigação foi apoiada por fundos nacionais através da FCT (Fundação Portuguesa para a Ciência e Tecnologia) no âmbito do projeto UIDB/04007/2020. Financiamento adicional foi concedido a Ibrahim Prazeres pela FCT – Fundação Portuguesa para a Ciência e a Tecnologia, ao abrigo do contrato de investigação PRT/BD/152273/2021.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Bacarella, S.; Altamore, L.; Valdesi, V.; Chironi, S. & Ingrassia, M. (2015) - Importance of food labeling as a mean of information and traceability according to consumers. *Advances in Horticultural Science*, vol. 29, n. 2-3, p. 145-151. <https://doi.org/10.13128/ahs-22695>
- Churchill Jr, G. & Peter, J. (2013) - *Marketing: criando valor para os clientes* (3.^a ed.). Saraiva.
- Comissão Europeia [CE] (2005) - *Do campo à mesa - Uma alimentação segura para os consumidores europeus. Serviço das Publicações Oficiais das Comunidades Europeias*. [cit. 2021.05.14] <https://op.europa.eu/pt/publication-detail/-/publication/ab50e3a2-ff03-4b1c-a389-a789e915f900>
- Donelan, A.; Chambers IV, D.; Chambers, E.; Godwin, S. & Cates, S. (2016) - Consumer poultry handling behavior in the grocery store and in-home storage. *Journal of Food Protection*, vol. 79, n. 4, p. 582-588. <https://doi.org/10.4315/0362-028X.JFP-15-282>
- Engel, J.; Blackwell, R. & Miniard, P. (1993) - *Consumer behavior* (7.^a ed.). The Dryden Press.
- Estrela, S. (2018) - *Sabe o que anda a comer?* (1.^a ed.). Arena PT.
- European Food Safety Authority [EFSA] & European Centre for Disease Prevention and Control [ECDC] (2019) - The European Union one health 2018 zoonoses report. *EFSA Journal*, vol. 17, n. 12, art. 5926. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2019.5926>
- Fischer, A.; Frewer, L. & Nauta, M. (2006) - Toward improving food safety in the domestic environment: a multi-item Rasch scale for the measurement of the safety efficacy of domestic food-handling practices. *Risk Analysis*, vol. 26, n. 5, p. 1323-1338. <https://doi.org/10.1111/j.1539-6924.2006.00813.x>
- Gkana, E. & Nychas, G. (2018) - Consumer food safety perceptions and self-reported practices. *International Journal of Consumer Studies*, vol. 42, n. 1, p. 27-34. <https://doi.org/10.1111/ijcs.12391>
- Kendall, H.; Kuznesof, S.; Dean, M.; Chan, M.; Clark, B.; Home, R.; Stolz, H.; Zhong, Q.; Liu, C.; Brereton, P.; Frewer, L. (2019) - Chinese consumer's attitudes, perceptions and behavioural responses towards food fraud. *Food Control*, vol. 95, p. 339-351. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2018.08.006>
- Kotler, P. & Armstrong, G. (2017) - *Principles of marketing, global edition* (17.^a ed.). Pearson Education Limited.
- Kwon, J.; Wilson, A.; Bednar, C. & Kennon, L. (2008) - Food safety knowledge and behaviors of women, infant, and children (WIC) program participants in the United States. *Food Protection*, vol. 71, n. 8, p. 1651-1658. <https://doi.org/10.4315/0362-028X-71.8.1651>
- Langiano, E.; Ferrara, M.; Lanni, L.; Viscardi, V.; Abbatecola, A. & De Vito, E. (2012) - Food safety at home: knowledge and practices of consumers. *Journal of Public Health*, vol. 20, n. 1, p. 47-57. <https://doi.org/10.1007/s10389-011-0437-z>
- Mol, S.; Akay, K. & Guney, G. (2018) - Seafood safety at home: knowledge and practices. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, vol. 13, p. 95-100. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2018.07.003>
- Novais, M. (2006) - Boas práticas e pré-requisitos HACCP: noções gerais de higiene e segurança alimentar. *Segurança e Qualidade Alimentar*, vol. 1, p. 10-11.
- Sheth, J.; Mittal, B. & Newman, B. (2001) - *Comportamento do cliente: indo além do comportamento do consumidor*. Atlas.
- Soeiro, A. (2006) - Produtos qualificados: produtos antigos e respostas modernas. *Segurança e Qualidade Alimentar*, vol. 1, p. 42-43.
- Solomon, M. (2017) - *Consumer behavior: buying, having, and being, global edition* (12.^a ed.). Pearson Education Limited.
- Szakály, Z.; Kontor, E.; Kovács, S.; Popp, J.; Petó, K. & Polereczki, Z. (2018) - Adaptation of the Food Choice Questionnaire: the case of Hungary. *British Food Journal*, vol. 120, n. 7, p. 1474-1488. <https://doi.org/10.1108/BFJ-07-2017-0404>
- Toscano, R. (2006) - *Segurança alimentar e comportamento do consumidor em Portugal* [Dissertação de Mestrado, Universidade de Évora]. Repositório Universidade de Évora. <http://rdpc.uevora.pt/handle/10174/16345>
- Viola, G.; Bianchi, F.; Croce, E. & Ceretti, E. (2016) - Are food labels effective as a means of health prevention? *Journal of Public Health Research*, vol. 5, n. 3, p. 139-142. <https://doi.org/10.4081/jphr.2016.768>