

Ovos e seus derivados são os principais responsáveis por surtos de salmonelose. O comércio de ovos sujos com matéria orgânica e o manuseio inadequado do produto estão relacionados ao risco de ocorrência da doença. O objetivo do trabalho foi identificar critérios de qualidade usados pelo consumidor e comerciante para escolha de ovos in natura e os hábitos de manuseio do produto pelo consumidor. Foram elaborados dois questionários estruturados, com questões fechadas e de classificação de importância para as características de qualidade. Foram entrevistados 400 consumidores e 10 feirantes em diversas feiras de hortifrutigranjeiros de Porto Alegre (definidos por sorteio e conveniência), entre fevereiro de 2009 e maio de 2010. As características de qualidade foram classificadas pelos entrevistados de um a cinco, dependendo do grau de importância. O preço foi o atributo mais importante para 70,91% dos consumidores. Também tiveram maior importância o prazo de validade (55,47%), a armazenagem no local da compra (51,95%), a integridade (48,57%) e limpeza da casca (43,90%). Foi identificado que 67,17% dos entrevistados não realiza procedimento doméstico antes do acondicionamento de ovos e 31,02% faz a prévia lavagem com água. A maioria dos consumidores (82,41%) armazena ovos sob refrigeração. Destes entrevistados, 69,81% o faz na porta da geladeira. Para feirantes, a procedência dos ovos, o tempo de comercialização, o prazo de validade e a limpeza da casca foram os atributos de qualidade mais importantes. Embalagem, refrigeração e tamanho do ovo foram considerados de menor importância. O consumidor e o feirante têm diferentes percepções para os atributos de qualidade de ovos. Existe carência de informações quanto adequada escolha, manuseio e armazenagem do alimento, tanto no nível do consumidor quanto do comerciante. Tendo em vista os resultados encontrados nesta pesquisa, sugere-se a execução de campanha educativa a fim de orientar os elos desta cadeia produtiva quanto ao armazenamento e fatores de qualidade relacionados a este alimento.