



## **CONDIÇÕES FÍSICAS E HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO MERCADO MUNICIPAL DO PEIXE DA CIDADE DE ZÉ DOCA, MARANHÃO**

Coelho, NR<sup>1</sup>; Pereira, ES<sup>1</sup>; Brito, IN<sup>1</sup>; Machado, M<sup>1</sup>; Chaves, DC<sup>2</sup>; Lima, J. B. A<sup>2</sup>;

<sup>1</sup>Curso de Tecnologia em Alimentos, IFMA - Campus Zé Doca – MA,

<sup>2</sup>Professora do Curso de Tecnologia em Alimentos, IFMA – Campus Zé Doca – MA, e-mail: [nilciane.ribeiro@hotmail.com](mailto:nilciane.ribeiro@hotmail.com)

A qualidade higiênica e sanitária dos alimentos tem sido abordada de forma contínua na atualidade, tendo em vista os surtos de doenças veiculadas por eles. A contaminação é ainda maior nos Mercados Públicos onde há comercialização de produtos de vários gêneros. Com este trabalho objetivou-se avaliar as condições físicas e higiênico-sanitárias do mercado do peixe da cidade de Zé Doca, Maranhão. Para a realização da pesquisa utilizou-se um roteiro de check-list conforme RDC 216/2004 e registro de imagens através de fotos, por três meses em dias e horários alternados, conforme o movimento de comercialização do pescado. Através do check-list foi possível observar que as instalações e utensílios apresentam-se 100% não conformes, bem como, o controle de pragas que é inexistente. Quanto aos manipuladores, não apresentam hábitos higiênicos adequados e não fazem uso de EPIs. Além disso, observou-se que o pescado é colocado em caixas de isopor aberta, nos balcões e sobre papelões diretamente no chão junto com a sobra do dia anterior, ficando exposto e sem gelo enquanto há movimento de consumidor no mercado, caracterizando um risco à saúde pública pela possibilidade de contaminação microbológica e física. De acordo com os resultados encontrados é possível afirmar que o mercado municipal do Peixe da cidade de Zé Doca, Maranhão apresenta condições físicas e higiênico-sanitárias inadequadas para comercialização.

**Agradecimentos:** Deus, IFMA e orientadores.