



**AVALIAÇÃO DA QUALIDADE HIGIÊNICO- SANITÁRIA NA VENDA DO
PEIXE SALGADO SECO NA FEIRA LIVRE MUNICIPAL DE MARITUBA,
REGIÃO METROPOLITANA, PARÁ-BRASIL**

SILVA, Fabricio Nilo Lima da¹; MACEDO, Antonia Rafaela Gonçalves¹; SAMPAIO, Luciany do Socorro de Oliveira¹; LIMA, Alcione Antonia Nascimento de²; CORDEIRO, Carlos Alberto Martins³; REIS, Adebaro Alves dos⁴; BARBOSA, Mayane de Sousa²; MIRANDA, Débora Cristina de Lima⁵; MEDEIROS, Luciano Ramos¹; FONSECA, Suelen Maia¹; XAVIER, Débora Tatiane Oliveira¹; SANTOS, João Henrique Veloso dos¹; LIMA, Edilson Breno Santos¹.

¹Graduandos do Curso de Tecnologia em Aquicultura e Bolsista do Programa de Extensão Universitária- PROEXT/INCUBITEC/IFPA *Campus* Castanhal Rod. BR 316 Km 02, Saudade, s/n- CEP 68740970- Castanhal/ PA.

E-mail: fabricio_nilo@hotmail.com

²Graduandas do Curso de Engenharia Agrônômica- IFPA *Campus* Castanhal.

⁵Graduanda do Curso de Licenciatura Plena em Química- IFPA *Campus* Belém.

³Professor Dr./orientador do Curso de Engenharia de Pesca- UFPA *Campus* Bragança.

⁴Professor MSc. Co-orientador do Curso de Tecnologia em Aquicultura- IFPA *Campus* Castanhal.

RESUMO: O objetivo deste foi avaliar a condição higiênica- sanitária da venda de peixe salgado seco na feira livre municipal de Marituba- PA. A pesquisa foi realizada no mês de abril de 2012 em 08 locais de comercialização. Inicialmente verificaram- se as espécies de peixes que eram vendidas e posteriormente foram avaliadas as condições físicas e higiênico- sanitária dos locais de venda como: instalações, matéria-prima, manipuladores, equipamentos e utensílios e coleta de lixo, seguindo um “*check-list*” elaborado pela equipe. Peixe como: *Scomberomorus brasilienses*, *Cynoscion acoupa*, *Arius parkeri*, *Macrodon ancylodon*, *Bagre bagre*, *Cynoscion virescens*, *Caranx lugubris*, *Mugil gaimardianus* e *Arapaima gigas*, eram mais comercializados. Verificou-se que 100% dos manipuladores não utilizavam avental e nem touca. Detectou-se também que os peixes ficavam expostos em bancadas, sendo dos, 50% encontravam-se em pilhas dentro de paneiros e 50% encontrava-se exposto lado a lado em bancadas. Verificamos a necessidade de reestruturação da infraestrutura do mercado local, capacitação e conscientização dos manipuladores por meio da ação da vigilância sanitária.

Palavras-chave: comercialização, peixe seco, saúde pública.

ABSTRACT: The aim of this work was to evaluate the hygienic-sanitary conditions sale of fish, in the open street municipal Marituba – PA. The survey



was conducted in April 2012 in 08 marketing places. Initially there were species of fish that were commercialized and subsequently evaluated the physical and hygienic-sanitary conditions of the marketing places such as: installations, raw materials, manipulators, equipment and utensils, and garbage collection, following a "checklist" prepared by staff. Fish as: *Scomberomorus brasiliensis*, *Cynoscion acoupa*, *Arius parkeri*, *Macrodon ancylodon*, *Catfish catfish*, *Cynoscion virescens*, *Caranx lugubris*, *Mugil gaimardianus* and *Arapaima gigas*, was more commercialized. It was found that 100% of food handlers did not wear aprons and no cap. Was also detected which fish were exposed in benches, and of 50% were in piles inside baskets and 50% were exposed side by side on benches. It was observed the restructuring necessity of the infrastructure of the local market, training and awareness of manipulators through sanitary vigilance action.

Keywords: commercialization, dried fish, public health.

INTRODUÇÃO: Segundo o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de peixe salgado e peixe salgado seco do MAPA, descrita em BRASIL (2000), entende-se por peixe salgado seco, o produto elaborado com peixe limpo, eviscerado, com ou sem cabeça e convenientemente tratado pelo sal (cloreto de sódio), com nível de saturação mínima de 95%, com ou sem aditivos, devidamente seco, não podendo conter até 40% de umidade para as espécies consideradas gordas, tolerando-se 5% a mais de umidade para as espécies magras.

O pescado é um alimento de excelente valor nutritivo devido as suas proteínas de alto valor biológico, vitaminas e ácidos graxos insaturados. Entretanto são bastante perecíveis, necessitando de condições higiênico-sanitárias adequadas desde sua captura, manipulação e comercialização a fim de que seja oferecido ao consumidor um produto seguro e de boa qualidade microbiológica (ABREU et al., 2008). A qualidade higiênico-sanitária tem sido abordada de forma contínua na atualidade, tendo em vista os surtos de doenças veiculadas por alimentos relatados em todo o mundo. Esta qualidade



é influenciada diretamente pela forma de manipulação inadequada dos alimentos, etapa onde ocorre boa parte da contaminação (PAULA et al., 2010).

A feira livre é considerada uma das práticas de mercado, ao ar livre mais antiga que se conhece desde o início da Era Cristã, na Antioquia. Essa prática tornou-se cada vez mais presente nos logradouros públicos da maioria das cidades do mundo. As vantagens apontadas pelos consumidores são a facilidade para a escolha dos produtos e preços baixos (MOURA, 2007). A feira livre municipal de Marituba é uma das mais antigas em funcionamento; e considerada a maior feira livre de venda de pescado no município, sendo avaliada uma importante fonte de abastecimento de pescado para a comunidade da região metropolitana, em contrapartida ainda apresenta problemas higiênico-sanitários o que pode acarretar problemas de saúde pública principalmente quando se trabalha com uma matéria-prima perecível como o peixe.

Diante desta realidade, este estudo teve por objetivo avaliar a qualidade higiênico- sanitária da venda de peixe salgado seco na feira livre municipal de Marituba, Estado do Pará, Região Metropolitana de Belém.

MATERIAIS E MÉTODOS: A metodologia utilizada no presente trabalho foi de natureza qualitativa, incluindo pesquisa bibliográfica, documental e de campo. A pesquisa foi realizada no mês de abril de 2012. Durante a visita “*in loco*” foram convidados todos os manipuladores dos boxes que trabalhavam na comercialização de peixe salgado seco, na feira de peixe, localizado no centro da cidade de Marituba, Estado do Pará. Porém apenas os vendedores de 08 boxes, que corresponde a 80% aceitaram fazer parte da pesquisa. Inicialmente verificaram-se quais as espécies de peixes eram comercializadas e posteriormente avaliaram-se as condições físicas e higiênico-sanitárias do local de venda como: instalações, matéria-prima, manipuladores, equipamentos e utensílios e coleta de lixo, seguindo um “*check-list*” elaborado pela equipe de trabalho.



RESULTADOS E DISCUSSÃO: As espécies encontradas a venda no mercado correspondiam principalmente ao peixe serra (*Scomberomorus brasilienses* Collete, Russo e Zavala, 1978), pescada amarela (*Cynoscion acoupa* Lacépède, 1802), gurijuba (*Arius parkeri* Traill, 1832), pescada gó (*Macrodon ancylodon*, Bloch & Schneider, 1801), bandeirada (*Bagre bagre*, Linnaeus, 1766), corviva (*Cynoscion virescens* Cuvier, 1830), xaréu (*Caranx lugubris* Poey, 1860), tainha (*Mugil gaimardianus* Desmarest, 1831) e pirarucu (*Arapaima gigas* Curvier, 1822).

Com relação aos manipuladores, 100% não utilizavam luvas durante a manipulação do pescado e também não usavam aventais. Durante a pesquisa evidenciou-se que dos 100% dos vendedores não usavam touca, no entanto apenas 50% utilizavam bonés. O uso deste acessório para os manipuladores tem o mesmo efeito da touca, que segundo Moura (2007) os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por toucas ou outro acessório apropriado para esse fim.

Ressalta-se o perigo representado pela ocorrência de microrganismo em pescado, indicador de contaminação oriunda de fossas nasais, boca e pele de manipuladores, bem como de sanitização inadequada de utensílios utilizados na manipulação o que evidencia a importância do controle sanitário em estabelecimentos industriais e comerciais, quanto ao pessoal, utensílios e superfícies que entram em contato com o produto.

Durante a venda do pescado na feira livre municipal, observou-se que em todos os boxes havia contato direto dos consumidores com os peixes. Também verificou-se que os peixes ficavam expostos em bancadas sem nenhuma proteção, evidenciando assim a exposição do produto, a poeira e insetos, aumentando a chance de contaminação microbiana. Dos pescados expostos 50% encontravam-se em pilhas dentro de paneiros e 50% encontrava-se exposto lado a lado em bancadas.

No que se refere à utilização de basquetas e bandejas, 30% utilizam material de inox e 70% usam de material plástico. Muitos desses peixes salgado seco encontravam-se em bandejas e expostos à poeira e insetos presentes no ambiente. Dos boxes analisados, 40% dos vendedores não



utilizavam tabela de preço, enquanto 30% utilizam tabela de preços de papelão, 20% folha de papel e 10% de isopor, todos em contato com o pescado aumentando a chance de contaminação microbiana.

Tendo como base as condições de equipamentos para a manipulação do pescado, constatou-se que 100% dos entrevistados não utilizam nenhum tipo de equipamento “*in loco*”. Com relação aos equipamentos de corte 100% dos manipuladores utilizam facas.

Quanto às instalações físicas do mercado, todos os boxes visitados estavam em desacordo com a legislação, pois em todos os itens analisados não atenderam às especificações legais: inexistência de pias, instalações sanitárias precárias ou inexistentes, os boxes de manipulação e exposição revestidos em azulejos, sujos, quebrados, em péssimas condições de conservação, de material inadequado, piso com buracos e rachaduras e acúmulo de águas servidas.

A estrutura física dos boxes verificou-se que todos não possuíam bancadas de venda de alvenarias e sim apenas caixas de madeiras, onde detectou-se o uso deste para estocar o pescado. Observando-se a ausência de coletores de lixo individuais, contribuindo para que existam resíduos de peixe facilmente encontrados no chão de alguns boxes.

CONCLUSÃO: Pescado como: serra, pescada amarela, guriuba, pescada, bandeirada, corvina, xaréu, tainha e pirarucu, eram os peixes mais comercializados. 100% dos manipuladores não utilizavam avental, e não utilizavam touca. Verificou-se que os peixes ficavam expostos em bancadas sem nenhuma refrigeração, onde 50% estavam em pilha dentro de paneiros e 50% encontrava-se exposto lado a lado em bancadas, evidenciando assim a exposição do produto, sem nenhuma proteção contra poeira e insetos, aumentando a chance de contaminação microbiana.

Diante disto, Verificou-se a necessidade de reestruturação da infraestrutura da feira local, capacitação e conscientização dos manipuladores por meio da ação da vigilância sanitária, a fim de que sejam passadas



informações básicas a respeito das condições corretas de manipulação e comercialização de alimentos de origem animal.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ABREU, M. G.; FREITAS, M. Q.; JESUS, E. F. O.; SÃO CLEMENTE, S. C.; FRANCO, R. M.; BORGES, A. Caracterização sensorial e análise bacteriológica do peixe-sapo (*Lophius gastrophysus*) refrigerado e irradiado. *Revista Ciência Rural*, vol. 38 n° 2 Santa Maria Mar/Apr. 2008.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria nº 52, de 29 de dezembro de 2000. Regulamento Técnico de identidade e Qualidade de peixe Salgado e Peixe Salgado Seco.
- MOURA, H. F. *A Qualidade dos Alimentos no Contexto da Política de Segurança Alimentar: estudo de Caso numa Feira Livre Tradicional de Fortaleza*. 2007. 114p Tese (Mestrado em Planejamento e Políticas Públicas) - Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza, 2007.
- PAULA, J. T., et. al. *Condições Higiênico-Sanitárias da Venda de Pescado em Mercados Públicos do Recife*. In: X Jornada De Ensino, Pesquisa e Extensão, UFRPE: Recife, 18 a 22 de outubro de 2010.