



**AValiação DAS Condições HigIêNICAS DOS MANIPULADORES,
FORMA DE CONSERVAÇÃO DOS PRODUTOS E VISÃO DOS FEIRANTES
SOBRE A QUALIDADE DA 12ª FEIRA DO PEIXE DE TRAMANDAÍ - RS.**

FENALTE, Mariele Pletsch¹; FOSSATI, Ana Amélia Nunes ²; BRUZZA, Adriano⁴; KINDLEIN, Liris^{3*}.

¹ Acadêmica do curso de Engenharia de Alimentos – Universidade Federal do Rio Grande do Sul (marielefenalte@hotmail.com).

² Mestranda do Programa de Pós-graduação em Ciências Veterinárias – Universidade Federal do Rio Grande do Sul (ana_fossati@yahoo.com.br).

³ Profa.Dra. Departamento de Medicina Veterinária Preventiva – Faculdade de Veterinária – Universidade Federal do Rio Grande do Sul. A v. Bento Gonçalves, 8834 – CEP: 91540-000 – Porto Alegre/RS (*email: liris.kindlein@ufrgs.br).

⁴ Acadêmico do curso de Medicina Veterinária da ULBRA/RS.

RESUMO: O objetivo do presente trabalho foi avaliar as condições de higiene pessoal dos manipuladores e a forma de conservação utilizada nas 20 bancas comercializadoras de pescado da 12ª Feira do Peixe de Tramandaí (RS). A pesquisa foi realizada através de um *check-list* baseado segundo RDC 275 (ANVISA, 1997). Nos itens avaliados no quesito condições higiênicas dos manipuladores foi verificado que 75% utilizavam avental, todos apresentavam aparência geral limpa, porém 60% destes atuavam simultaneamente na manipulação do produto e do caixa. Foi verificado que em nenhuma banca havia refrigeradores, e que apenas 30% utilizavam o gelo como forma de conservação. Na avaliação do ponto de vista dos pescadores sobre a Feira, 55% apontaram que a infra-estrutura disponibilizada não era apropriada para o comércio de alimentos, 35% consideravam as bancadas de material de difícil higienização. Concluiu-se que há necessidade de melhorias na infra-estrutura do evento e na capacitação dos feirantes, bem como na forma de conservação dos pescados comercializados no evento.

Palavras-chave: pescado, higiene, feira.

ABSTRACT: The goal of this study is to evaluate the personal hygiene of food handlers and shape retention form used in 20 stands of fish traders in the 12th Fair of Fish Tramandaí (RS). The research was carried out using a checklist based on RDC 275 (ANVISA, 1997). In the assessed items, in hygienic conditions of food handlers was found that 75% used aprons, all had clean overall appearance, but 60% of these were acting both in product handling and cash registers. It was found that none of the stands had



refrigerators and only 30% used the ice as conservation method. From the fishermen point of view about the market Fair, 55% indicated that the infrastructure available was not suitable for the food trade and 35% considered the working place difficult to sanitize. It was concluded that there is need for improvements in the infrastructure of the event and the training of tradesmen, as well as conservation of fish sold at the event.

Keywords: seafood, hygiene, fair.

INTRODUÇÃO: As feiras livres são um tipo de varejo com dificuldades de adequação as normas de boas práticas de fabricação, bem como com a forma de conservação dos produtos comercializados. Muitas vezes apresentam deficiências, tais como a falta de equipamentos, estrutura, inspeção, e princípios básicos de manipulação e higiene (SILVA *et al.*, 2008). Com o índice insatisfatório das condições higiênico-sanitárias de comercialização de produtos alimentícios em feiras livres, deve ser observada principalmente àquelas que se inserem na venda dos produtos considerados de maior risco, os de origem animal (GAVA, 1984).

A Feira do Peixe de Tramandaí, situada no litoral do Rio Grande do Sul, acontece anualmente a doze anos, nos períodos que antecedem a semana santa. Este evento é socialmente importante, pois valoriza e incentiva os pescadores artesanais do município, oferecendo a oportunidade da exposição e venda dos seus produtos e, conseqüentemente, gerando renda para a família (Redação Integração de Notícias, 2012).

O objetivo do presente trabalho foi avaliar as condições de higiene pessoal dos manipuladores e a forma de conservação utilizada nas 20 bancas comercializadoras de pescado da 12ª Feira do Peixe de Tramandaí (RS).

MATERIAIS E MÉTODOS: A pesquisa é de caráter exploratória e fundamentada em análise qualitativa e investigativa conforme a observação e a avaliação da realidade encontrada na 12ª Feira do Peixe de Tramandaí (RS), realizada no período de quatro a seis de abril de 2012.



A pesquisa foi dividida em duas etapas: a primeira consistiu na inspeção visual das condições higiênicas dos manipuladores e métodos de conservação dos produtos, com auxílio de um *check-list* previamente elaborado pela equipe baseado na RDC 275 (ANVISA, 1997). Na segunda etapa foi realizado um questionário para averiguar a visão dos feirantes sobre a qualidade do evento, com o intuito de sugerir novas melhorias para as futuras feiras.

RESULTADOS E DISCUSSÃO: A Feira do Peixe de Tramandaí é realizada no Estádio Municipal de Esportes, o qual apresenta deficiências de infraestrutura adequada para a comercialização de alimentos, gerando falhas na realização da feira.

Na observação visual *in loco*, foi observado que 25% dos feirantes faziam o uso da touca e 30% faziam o uso de boné, este sendo utilizado na maioria das vezes como substituto da touca. Além disto, 75% faziam o uso de avental e apenas 15% fazia o uso de luvas.

Em estudos realizados na feira livre e mercado municipal de Bragança Paulista não foi observada a utilização de vestimentas e instrumentos adequados, que previnem os riscos de contaminações (FREIRE *et al.*, 2011).

Nenhuma banca fazia o uso de gôndolas refrigeradas, os produtos eram mantidos em bandejas sobre a bancada de madeira em temperatura ambiente, destes apenas 30% faziam o uso do gelo. Tais bandejas utilizadas eram de materiais diversos, sendo apenas 15% de material liso e higienizável (inox), já a armazenagem dos produtos eram feitas em freezers. Semelhante ao encontrado neste estudo, COUTINHO *et al.* (2008), avaliando as bancadas e a temperatura de exposição dos pescados das feiras livres realizadas nos municípios de Bananeiras, Solânea e Guarabira, verificaram que os produtos eram mantidos em gelo, entretanto este era sem procedência e estavam acondicionados em caixas não higienizadas.

Outro fator de importância na contaminação do produto é a sua manipulação concomitante com a manipulação de dinheiro. Em 60% das bancas isto foi observado, já quanto à aparência higiênica do manipulador foi verificado que 100% dos feirantes apresentavam-se limpos. Segundo Rocha *et*

al. (2009) relata que os feirantes tinham má aparência, além disso, a manipulação do produto e dinheiro era realizada pela mesma pessoa.

Os resultados encontrados através das entrevistas com os pescadores estão apresentados na Figura 1, demonstrando as melhorias sugeridas pelos pescadores para as próximas feiras do município de Tramandaí/RS.

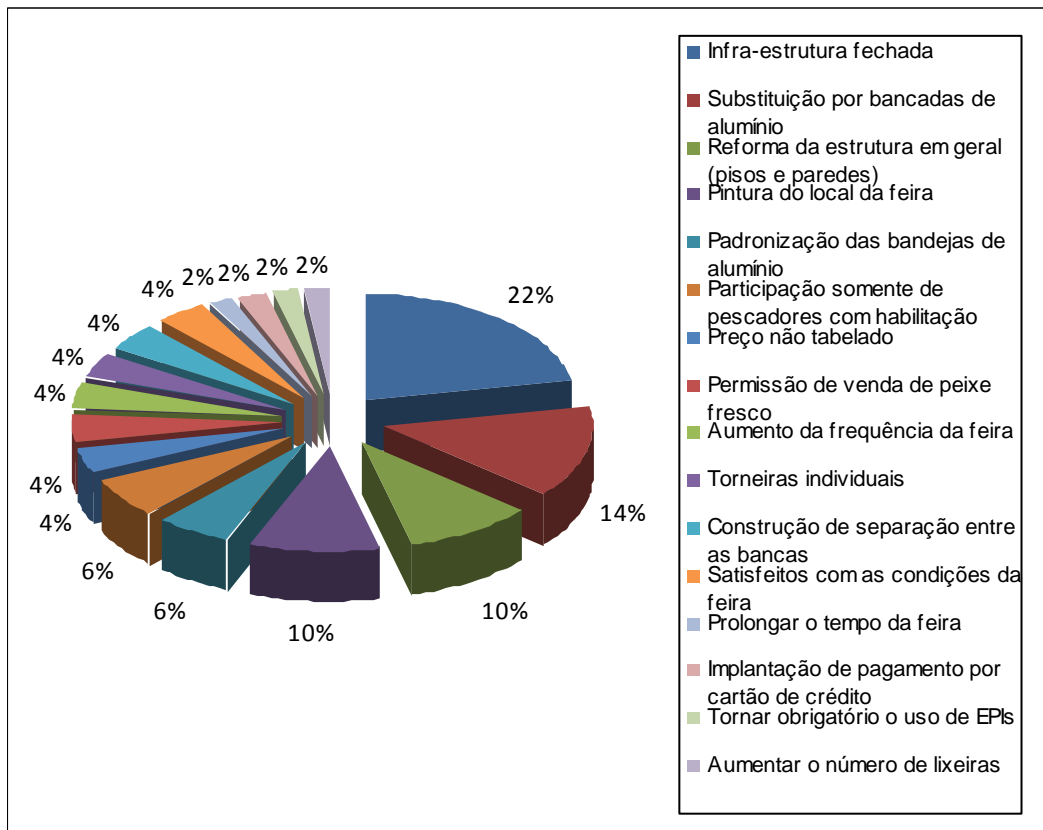


Figura 1. Necessidades abordadas pelos feirantes para realização das próximas feiras visando a melhoria de qualidade.

O maior grau de insatisfação dos feirantes está relacionado com a infra-estrutura da feira, 55% concordam que o estabelecimento não é apropriado para a realização da feira, pois é realizado em baixo das arquibancadas do Estádio Municipal dos Esportes. A reclamação consiste em que no período da tarde, o sol reflete diretamente sobre as bancadas, deixando os produtos expostos ao sol e variação de temperatura de conservação. Além disto, em dias de chuva e ventos fortes a poeira invade as bancadas. Outro fator que apresentou 35% de reclamações foi as bancadas serem de madeira, material impróprio para manipulação de alimentos pela porosidade e não facilidade de



higienização. Outros 25% dos feirantes citaram a necessidade de melhorias no aspecto sujo do local. Em uma porcentagem menor, 15% desejam a obrigatoriedade de carteira de habilitação de pescador para todos participantes.

Itens que também foram citados com menor frequência: aumento da frequência e tempo de feira, torneiras e bancas individuais, cartão de crédito e obrigatoriedade de uso de uniforme completo.

Coutinho *et al.* (2008), em seu estudo, relataram similaridade das reivindicações, adicionando também a padronização das bancadas, melhorias das instalações elétricas e segurança durante a feira.

CONCLUSÃO: Embora a 12^o Feira do Peixe de Tramandaí (RS) seja relativamente organizada e os pescadores conscientes das dificuldades, conclui-se há necessidade de melhorias na infra-estrutura do evento e na capacitação dos feirantes, bem como na forma de conservação dos pescados comercializados no evento.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

- ANVISA. Resolução RDC n. 275 – Regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e boas práticas de fabricação para os produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, ago 1997.
- COUTINHO, E.P. ; OLIVEIRA, A. T.; FRANCISCO, M. S.; SILVA, M. J.; Silva, J. M. S.; AZEREDO, L. P. M. Condições de higiene das feiras livres dos municípios de Bananeiras, Solânea e Guarabira. Anais do X Congresso de Extensão da Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, Paraíba, 2008.
- FREIRE, J.L.; SILVA, B.B.; SOUZA, A.S. Aspectos econômicos e higiênico-sanitários da comercialização do pescado no município de Bragança (PA). Biota Amazônica, v. 1, n. 2, p. 17-28, 2011.
- GAVA, A.J. 1984. Princípios de Tecnologia de alimentos. São Paulo, Nobel, 283 p.
- Redação Integração Notícias. Feira do Peixe de Tramandaí comercializa 15 mil quilos de pescado. 2012 abril 09. Rio Grande do Sul, Tramandaí. Disponível em: <http://www.integracaonoticias.com.br/index.php?option=com_content&view=article&id=7741:feira-do-peixe-de-tramandai-comercializa-15-mil-quilos-de-pescado&catid=106:culinaria&Itemid=533>



V SIMCOPE
Simpósio de Controle de Qualidade
do Pescado

ISSN 1983-1854

-ROCHA, C.; FIGUEREDO,M.; SILVA,R.; SERANTES, P.; PINHEIRO,R.H.
Aspectos higiênico-sanitários na comercialização de pescado em mercados de Belém – Pará. Anais do IV Congresso de Pesquisa e Inovação da Rede Norte e Nordeste de Educação Tecnológica. Belém, Pará, 2009.

- SILVA, M.L.; MATTE. G.R.; MATTE M.H. “Aspectos sanitários da comercialização de pescado em feiras livres da cidade de São Paulo, SP/Brasil. Revista Instituto Adolfo Lutz, v.67, p.208-2014. 2008.