



**AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS NA VENDA DE
PESCADO “in natura” NO MERCADO MUNICIPAL DE MARAPANIM,
NORDESTE PARAENSE, BRASIL.**

SAMPAIO, Luciany do Socorro de Oliveira¹; BARROS, Francisco Alex Lima³; SILVA, Fabricio Nilo Lima da²; CORDEIRO, Carlos Alberto Martins⁴; MACEDO, Antônia Rafaela Gonçalves²; REIS, Adebaro Alves dos⁵; LIMA, Edielson Breno Santos².

¹Graduanda do Curso de Tecnologia em Aquicultura do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará (IFPA *Campus* Castanhal). Rod. BR 316, Km 62 Bairro: Saudade, Castanhal – PA. E-mail: lucianysampaio@hotmail.com

²Graduandos do Curso de Tecnologia em Aquicultura do Instituto Federal do Pará IFPA *Campus* Castanhal;

³Graduando do curso de Engenharia de Pesca da UFPA *Campus* Bragança;

⁴Professor Dr./Orientador do curso de Engenharia de Pesca da UFPA, Laboratório de Tecnologia do Pescado UFPA *Campus* Bragança.

⁵Professor Msc./Orientador do Curso de Tecnologia em Aquicultura do Instituto Federal do Pará IFPA *Campus* Castanhal.

RESUMO: O objetivo deste foi avaliar as condições higiênico-sanitárias da venda de peixe, no mercado de peixe no município de Marapanim - Pará, a fim de identificar possíveis riscos à saúde pública. A pesquisa foi realizada no mês de fevereiro de 2012 em 06 locais de comercialização. Inicialmente verificaram-se as espécies de peixes que eram comercializadas e posteriormente foram avaliadas as condições físicas e higiênico-sanitárias dos locais de venda como: instalações, matéria-prima, manipuladores, equipamentos e utensílios e coleta de lixo, seguindo um “*check-list*” elaborado pela equipe de trabalho. Os peixes mais comercializados foram *Scomberomus brasiliensis*, *Mugil curema* e *Sciades proops*. Quanto às instalações físicas do mercado, todos os boxes visitados estavam em desacordo com a legislação. Os peixes ficavam expostos em bancadas sem refrigeração e sem proteção contra poeira e insetos, aumentando a chance de contaminação dos pescados à venda. Dos 100% dos peixes expostos, 60% encontrava-se exposto lado a lado em bancadas. Verificou-se que 100% dos manipuladores 16% utilizavam chapéu, 16% utilizavam avental, enquanto 100% não utilizavam luvas. Na estrutura física dos boxes verificou-se que 100% possuíam bancadas de venda de alvenarias. Observando-se a ausência de coletores de lixo individuais, contribuindo para que existam resíduos de pescado facilmente encontrados no chão de alguns boxes. Verificamos a necessidade de reestruturação da infra-estrutura do mercado local, capacitação e conscientização dos manipuladores por meio da ação da vigilância sanitária.



Palavras-chave: Condições higiênico-sanitárias, Marapanim-Pa, Peixe fresco.

ABSTRACT:

The aim of this work was to evaluate the hygienic-sanitary conditions sale of fish, in the fish market in the city of Marapanim Pará, to identify possible risks to public health. The survey was conducted in January 2012 in 06 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. The fishes more commercialized were *Scomberomus brasiliensis*, *Mugil curema* e *Sciades proops*. Regarding the physical installations of the market, all boxes visited were in disagreement with the law. The fishes were exposed on the counters without refrigeration and without protection against dust and insects, increasing the chance of contamination of fish for sale. From the 100% of the exposed fish, 60% were exposed side by side on counters. It was found that 100% of the manipulators used hat 16%, 16% used apron, while 100% did not use gloves. The physical structure of the boxes it was found that 100% were stands for sale made of bricks and cement. Observing the lack of individual garbage collectors, contributing to the presence of fish waste easily found on the ground of some boxes. It was observed the restructuring necessity of the infrastructure of the local market, training and awareness of manipulators through sanitary vigilance action.

Keywords: hygienic and sanitary conditions, Marapanim-PA, market fresh fish.

INTRODUÇÃO: 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. Um dos alimentos que mais sofre com esta contaminação é o pescado, devido a fatores intrínsecos do produto, como um maior teor de proteína no caso de peixes ou a limosidade existente em sua superfície no ambiente marinho (PRAZERES et. al., 2009). Esta qualidade é influenciada diretamente pela forma de manipulação dos alimentos, etapa onde



ocorre boa parte da contaminação (PAULA et. al., 2010). Pesquisas apontam que a qualidade no pescado fresco pode ser influenciada diretamente pelos hábitos não higiênicos dos manipuladores, pelas superfícies contaminadas (como bancadas e mesas) ou ainda pelos utensílios não sanificados (facas), o que faz esse alimento uma fonte potencial de contaminação para o homem (SANTOS et. al., 2008).

O município de Marapanim que está localizada na microrregião do salgado é definido como uma área pesqueira de excelência, devido suas reservas naturais disponíveis. Desde a década de 70 há um reflexo notável da comercialização de pescado “*in natura*” da região do nordeste paraense. Tal realidade torna o pescado um dos principais produtos de comercialização da região.

Diante desta realidade, este estudo teve por objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias da venda de peixe “*in natura*” no mercado de peixe do município de Marapanim a fim de identificar possíveis riscos à saúde pública.

MATERIAIS E MÉTODOS: A pesquisa foi realizada no mês de fevereiro de 2012 em 07 locais de comercialização. Inicialmente verificaram-se as espécies de peixes que eram comercializadas e posteriormente foram avaliadas as condições físicas e higiênico-sanitárias dos locais 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: Os produtos encontrados a venda no mercado correspondiam à espécies proveniente do extrativismo principalmente peixe serra (*Scomberomus brasiliensis*), tainha (*Mugil curema*) e utritinga (*Sciades proops*). Com relação aos manipuladores, 100% não utilizavam luvas durante a manipulação do pescado e 100% aventais. Durante a pesquisa evidenciou-se também que 100% não utilizavam nenhum tipo de proteção na cabeça.

Procedimentos tecnológicos empregados imediatamente após a captura como manuseio adequado, lavagem e evisceração interferem na conservação e melhoram a capacidade de manutenção da estabilidade do pescado.



Conservar estes produtos requer rigoroso controle de qualidade desde a captura até a comercialização (Cardoso *et. al.*, 2003). Desse modo a venda de pescado na feira Municipal, observou-se que em todos os boxes havia contato direto dos consumidores com os peixes. Também se verificou que 100% sem nenhuma refrigeração, onde 85,7% eviscerado, 14,3% encontravam-se beneficiados e eviscerados, evidenciando assim a exposição do produto, sem nenhuma proteção contra poeira e insetos, aumentando a chance de contaminação microbiana.

Tendo como base as condições de alguns equipamentos para a manipulação do pescado, com relação aos equipamentos de corte 100% utilizam facas, escamadores e martelo de madeira. Muitos desses peixes encontravam-se em bandejas e expostos à poeira e insetos presentes no ambiente. Quanto às instalações físicas do mercado, todos os estabelecimentos visitados estavam em desacordo com a legislação, pois alguns dos itens analisados não atenderam às especificações legais da Portaria nº 326 (Brasil, 1997) sobre a necessidade do constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando à proteção da saúde da população.

A estrutura física dos boxes, verificou-se que 100% possuíam bancada feitas de alvenaria. Observando-se a ausência de coletores de lixo individuais, porém, os resíduos de pescado de todos os boxes eram recolhidos por funcionários municipais, havendo assim, pequena quantidade de resíduos de pescado encontrados no chão de alguns boxes. Verificou-se a necessidade de reestruturação da infra-estrutura do mercado de peixe 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.

CONCLUSÃO: Portanto verificamos a necessidade de reestruturação da infraestrutura do mercado, bem como capacitação e conscientização dos manipuladores segundo das orientações técnicas de boas práticas no manuseio do peixe no mercado municipal de Marapanim-PA.



REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BRAGA, C. F.; ESPÍRITO-SANTO, R. V. BENTES, B. S.; GIARRIZZO, T.; CASTRO, E. R. **Considerações sobre a comercialização de pescado em Bragança-Pará**. Boletim técnico-científico do CEPNOR. v. 6. n.1. p.105-120, 2006.
- BRASIL. 1997. Portaria n. 326 de 04 de setembro de 1997. Dispõe o **“Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaborados / Industrializadores de Alimentos”**. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF.
- CARDOSO, C.L.N.; ANDRÉ, B.P.D.C.M.; SERAFINI, B.A. Avaliação Microbiológica de Carne de Peixe Comercializada em Supermercados da Cidade de Goiânia, GO. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo.v.17, n. 109, v.17,p. 81-87, jun. 2003.
- ICMBIO/ Centro de Pesquisa e Gestão de Recursos Pesqueiros do Litoral Norte (CEPNOR). **Produção de pescado marítimo e estuarino do Estado do Pará, por município e espécie, no ano de 2004 em toneladas (T)**. 2004. Disponível em: http://www.icmbio.gov.br/cepnor/index.php?id_menu=52.
- 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.
- PRAZERES, A.; GONDIM, A.; SOUZA, E.; RIBEIRO, S. C. A.; PARK, K. J.; HUBINGER, M. D.; RIBEIRO, C. F. A.; ARAUJO, E. A. F.; TOBINAGA, S. Análise Sensorial de Músculo de Mapará Com e Sem Tratamento Osmótico. **Ciênc. Tecnol. Alimento**, Campinas, 30(Supl.1): 24-32, maio 2010
- SANTOS, T. M.; MARTINS, R. T.; SANTOS, W.L.M; MARTINS, N. E Inspeção visual e avaliações bacteriológica e físico-química da carne de piramutaba



V SIMCOPE
Simpósio de Controle de Qualidade
do Pescado

ISSN 1983-1854

(*Brachyplatistoma vaillantii*) congelada. **Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia** vol.60 n°6 Belo Horizonte Dec. 2008

- VIEIRA, R.H.S.F. 2004. **Microbiologia, higiene e qualidade do pescado: teoria e prática.** ed. Varela, São Paulo.