



**DIAGNÓSTICO PARCIAL DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO- SANITÁRIA NA  
VENDA DO PESCADO FRESCO COMERCIALIZADO NO MERCADO  
MUNICIPAL GOVERNADOR SIMÃO JATENE, MARITUBA, PARÁ- BRASIL**

SILVA, Fabricio Nilo Lima da<sup>1</sup>; SAMPAIO, Luciany do Socorro de Oliveira<sup>1</sup>; MACEDO, Antonia Rafaela Gonçalves<sup>1</sup>; LIMA, Alcione Antonia Nascimento de<sup>2</sup>; LIMA, Moises Moreira<sup>3</sup>; MIRANDA, Débora Cristina de Lima<sup>4</sup>; SANTOS, João Henrique Veloso dos<sup>1</sup>; LIMA, Edielson Breno Santos<sup>1</sup>; XAVIER, Débora Tatiane Oliveira<sup>1</sup>; RIBEIRO, Suezilde da Conceição Amaral<sup>5</sup>

<sup>1</sup>Graduandos do Curso de Tecnologia em Aquicultura e Bolsista PROEXT/INCUBITEC/IFPA Campus Castanhal. Email: [fabricao\\_nilo@hotmail.com](mailto:fabricao_nilo@hotmail.com)

<sup>2</sup>Graduanda do Curso de Engenharia Agrônômica e Bolsista PROEXT/INCUBITEC/IFPA Campus Castanhal

<sup>3</sup>Graduando do Curso de Medicina Veterinária- UFPA Campus Castanhal.

<sup>4</sup>Graduanda do Curso de Licenciatura Plena em Química IFPA Campus Belém.

<sup>5</sup>Professora Dr<sup>a</sup>/ Orientadora do Curso de Tecnologia em Aquicultura- IFPA Campus Castanhal.

**RESUMO:** O objetivo deste trabalho foi avaliar as condições higiênico-sanitárias dos locais de venda de peixe “*in natura*” no mercado municipal de Marituba - PA, a fim de identificar possíveis riscos à saúde pública. A pesquisa foi realizada no mês de abril de 2012 em 08 locais de comercialização. Inicialmente verificou-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. Peixe bagre, bandeirada, cará-açu, curimatã, dourada, gurijuba, peixe pedra, pescada amarela (*Cynoscion acoupa*), pescada branca (*Cynoscion leiarchus*), pratinha, sarda, serra (*Scomberomorus brasilienses*), tainha, tambaqui, tamuatá, tucunaré, uritinga e xaréu, eram os peixes mais comercializados. Verificou-se que apenas 100% dos manipuladores utilizavam avental e 20% touca. Verificou-se também que os peixes ficavam expostos em bancadas e sem refrigeração, evidenciando assim a exposição do produto, sem nenhuma proteção. Verificou-se a necessidade de reestruturação da infraestrutura do mercado, bem como capacitação e conscientização dos manipuladores.

**Palavras-chave:** peixe, condições higiênico-sanitárias, saúde pública.



**ABSTRACT:** The objective of this study was to evaluate the hygienic-sanitary conditions of sale of fish "fresh" in the municipal market of Marituba - PA in order to identify potential risks to public health. The research was carried out in april 2012 in 08 local marketing. Initially it was observed the species of fish that were sold and subsequently evaluated the physical and hygienic-sanitary places of sale as: facilities, raw materials, handlers, equipment and utensils, and garbage disposal, following a "check-list" prepared by staff. Peixe bagre, bandeirada, cará-açu, curimatã, dourada, gurijuba, peixe pedra, pescada amarela, pescada branca, pratinha, sarda, serra, tainha, tambaqui, tamuatá, tucunaré, uritinga and xaréu fish were the most traded. It was found that only 100% of food handlers used apron and 20% used cap. It was also found that the fish were exposed in benches without refrigeration, with no protection. There was a need to restructure the infrastructure market, as well as training and awareness of manipulators.

**Keywords:** commercialization, dried fish, public health.

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

O mercado municipal de Marituba, Governador Simão Jatene é um dos mais recentes em funcionamento; e considerado o maior mercado de venda de pescado no município, sendo considerado uma importante fonte de abastecimento de peixe para a comunidade maritubense, 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.

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).

Colares et. al. (2009), afirmam que a qualidade do alimento é muito importante tanto para a economia quanto para o consumidor. Várias técnicas de preservação, algumas muito antigas, protegem os alimentos da deterioração microbiana. Ribeiro et. al. (2010), consideram que para garantir a qualidade do pescado é necessário ter um manuseio correto desde a captura, acondicionamento e comercialização. Durante a produção e o armazenamento do pescado e de seus subprodutos, a rancificação e a contaminação por microorganismos diminuem o tempo de prateleira do produto e podem causar efeitos indesejáveis ao alimento e, conseqüentemente, à saúde.

Diante do exposto o objetivo deste é avaliar as condições higiênico-sanitárias da venda de peixe "*in natura*" no Mercado Municipal Governador Simão Jatene, Marituba - PA, a fim de identificar possíveis riscos à saúde pública.

**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 "*in natura*", no Mercado Governador Simão Jatene, localizado no centro da cidade de Marituba, Pará. Porém apenas 50% dos vendedores 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, utensílios e coleta de lixo, seguindo um "*check-list*" elaborado pela equipe de trabalho.

**RESULTADOS E DISCUSSÃO:** Os produtos encontrados a venda no mercado municipal correspondiam às espécies provenientes do extrativismo e cultivo principalmente ao peixe bagre, bandeirada, cará-açu, curimatã, dourada, gurijuba, peixe pedra, pescada amarela, pescada branca, pratinha, sarda,



serra, tainha, tambaqui, tamuatá, tucunaré, uritinga e xaréu. Todos os peixes encontrados a venda advém do extrativismo.

Com relação aos manipuladores nos locais de trabalhos, 100% não utilizavam luvas durante a manipulação do pescado e 50% não usavam aventais. Durante a pesquisa evidenciou-se que 100% dos vendedores não usavam touca, enquanto 20% utilizavam bonés.

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.

Desse modo durante a venda dos peixes no mercado, observou-se que em todos os boxes havia contato direto dos consumidores com os peixes. Também se verificou que 100% dos locais de venda não apresentavam nenhuma refrigeração, onde 50% dos peixes encontravam- se eviscerado, 20% beneficiados, 30% estavam inteiros 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 a venda, principalmente com relação aos materiais de corte 100% utilizam facas, escamadores e martelo de madeira. 100% dos peixes encontravam- se em bandejas de inox e expostos à poeira e insetos presentes no ambiente. Durante o diagnóstico verificou- se às instalações físicas do mercado, constatando que 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 á proteção da saúde da população.

Com relação à estrutura física dos boxes, os mesmos apresentaram bancadas adequadas, observou- se a existência de coletores de lixo individuais, porém, alguns resíduos de pescado de todos os boxes eram



recolhidos pelos próprios manipuladores, havendo assim, pequena quantidade de resíduos de pescado facilmente encontrados no chão. O mercado apresentou um constante acúmulo de águas servidas dentro e fora dos boxes.

**CONCLUSÃO:** Os resultados preliminares mostram que o peixe bagre, bandeirada, cará-açu, curimatã, dourada, gurijuba, peixe pedra, pescada amarela, pescada branca, pratiqueira, sarda, serra, tainha, tambaqui, tamuatá, tucunaré, uritinga e xaréu, são os peixes encontrados a venda. 100% dos manipuladores não utilizavam avental, e 20% não utilizavam touca. Verificou-se que os peixes encontravam-se expostos em bancadas sem nenhuma refrigeração, onde 50% dos mesmos apresentavam-se eviscerado, 20% beneficiados, 30% estavam inteiros e eviscerados. Evidenciando assim a exposição do produto, sem nenhuma proteção contra poeira e insetos, aumentando a chance de contaminação microbiana. Diante disto, há uma necessidade de um olhar mais direcionado das autoridades principalmente em relação a infraestrutura do mercado municipal, Governador Simão Jatene, além de capacitação e conscientização dos manipuladores 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. 1997. Portaria n. 326 de 04 de setembro de 1997. Dispõe o “Regulamento Técnico sobre as condições Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaborados / Industrializadores de Alimentos”. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF.
- COLARES, A. J. L. *Avaliação da Temperatura e Condições de Comercialização de Peixes Expostos ao Consumo no Mercado do Ver-o -Peso Belém – Pará*. Trabalho de conclusão de curso (TCC)- Universidade Castelo Branco, Belém: PA, 2009
- 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.



**V SIMCOPE**  
Simpósio de Controle de Qualidade  
do Pescado

**ISSN 1983-1854**

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