

## ASPECTOS DA SEGURANÇA ALIMENTAR NO CONSUMO DO MOLUSCO *Perna perna* CAPTURADO NA BAÍA DE SANTOS

Gabriele Fernanda Torres<sup>1</sup>, Érika Fabiane Furlan<sup>1</sup>, Tatiana Caldas Pereira<sup>2</sup>,  
Andrea Gobetti Coelho Bombonatte<sup>2</sup>, Luiz Miguel Casarini<sup>1</sup>

1. Centro Avançado de Pesquisa Tecnológica do Pescado Marinho, Instituto de Pesca/APTA/SAA-SP  
Av. Bartolomeu de Gusmão, 192 – CEP: 11030-906 - Santos /SP - e-mail: gfernandatorres@gmail.com)
2. Instituto Adolfo Lutz - CLR IX - Rua Silva Jardim, 90 - CEP: 11015-020 - Santos/SP

As áreas adjacentes aos costões rochosos na Baía de Santos, com grande impacto antrópico, fácil acesso às embarcações e sem fiscalização ambiental eficiente, apresentam aspectos favoráveis à atividade extrativista e ao comércio informal dos organismos explorados na região, tais como o gastrópode saquiritá (*Stramonita haemastoma*), pepino-do-mar (*Holothuria grisea*), ouriço-do-mar (*Echinometra lucunter*) e mexilhões (*Perna perna*). O presente estudo objetivou identificar as práticas de extração, manipulação e comercialização, diagnosticando os potenciais pontos críticos de controle (PCC), bem como os riscos microbiológicos no consumo de mexilhões *Perna perna* extraídos na região da Baía de Santos-SP. Foram realizadas observações das práticas dos coletores e das coletas assépticas de mexilhões *in natura* em três períodos: fevereiro/2018 - os mexilhões foram adquiridos de coletores na Ilha das Palmas, e a observação das práticas com registros fotográficos ocorreu na Ilha Porchat. Diante da queda da comercialização de mexilhões nos demais períodos, foram realizadas coletas em março e junho/2018 na Ilha das Palmas, para a caracterização microbiológica dos organismos advindos do ambiente. Foi pesquisada a presença de *Salmonella* sp., *Staphylococcus aureus*, coliformes totais e termotolerantes e *Escherichia coli* utilizando métodos oficiais e limites normatizados para a discussão dos dados. No levantamento das práticas observou-se que os mexilhões são coletados com raspadeiras, separados manualmente e cozidos em latas de origem desconhecida, até a abertura das valvas, não caracterizando uma cocção segura (PCC-1); estes são espalhados sobre uma bancada de madeira para o desconchamento, com risco de contaminação e de deterioração, visto que ficam expostos ao sol (PCC-2); a porção cárnea removida retorna às latas (PCC-3) para então ser embalada, algumas vezes com água do mar (PCC-4) e comercializada informalmente (PCC-5). A ausência de estrutura para a limpeza e desinfecção dos utensílios e dos manipuladores aumenta o risco de contaminação dos mexilhões, que pode ser física, química ou microbiológica. A pesquisa microbiológica encontrou contagens elevadas de *S. aureus* ( $3,6 \times 10^2$  NMP/g) nas amostras adquiridas dos coletores, que, apesar de atenderem à Resolução – RDC nº12, de 02 de janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), apontam à necessidade de conservação adequada e de um processo de cocção eficiente (65°C/10 min ou 75°C/5 min), para garantir a segurança no consumo. Foi diagnosticada a presença de *E. coli* nos mexilhões coletados na Ilha das Palmas, provavelmente em decorrência de despejo de esgotos, indicando risco de infecção pelo consumo de mexilhões oriundos da região. As contagens dos demais micro-organismos pesquisados atenderam ao preconizado. As informações colhidas até o momento demonstram que o comércio informal destes organismos incorre em risco à saúde dos consumidores, evidenciando a importância de se conhecer a origem do pescado para a garantia da segurança no consumo.

**Palavras-chave:** consumo seguro, comércio informal, monitoramento ambiental, inocuidade