



**ASPECTOS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS NA COMERCIALIZAÇÃO DE  
PESCADOS NO MERCADO ATACADISTA DO CEAGESP**

---

Evanise Segala de Araujo

COVISA - Coordenação de Vigilância em Saúde - SP.

---

A CEAGESP - Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo - mantém a maior rede pública de armazéns de São Paulo e um complexo de 13 centrais atacadistas, que asseguram o abastecimento de grande parte do estado.

Além da atividade atacadista, a CEAGESP se destaca no comércio varejista de hortifrutigranjeiros, carnes, aves, flores e outros produtos, através de serviços conhecidos como Varejões e Feiras de Flores, bem como ponto atacadista de comercialização de pescados. No ano de 2011 foram comercializadas 38.807.925 toneladas de pescados com média mensal de 3.233.994 toneladas.

Considerando que a COVISA assumiu a fiscalização de pescados da CEAGESP recentemente, sendo elaborado um projeto estabelecendo-se cronograma de ações para ser implantado pela Subgerência de Alimentos, que envolve a educação dos permissionários, a sensibilização da administração e a fiscalização para melhoria das condições higiênico-sanitárias das instalações e da comercialização dos produtos.

A proposta inclui treinamento dos trabalhadores por meio de cursos de capacitação, elaboração de cartilhas de Boas Práticas na Comercialização de Pescados, bem como a sensibilização dos permissionários e da administração da CEAGESP, para a necessidade de mudanças estruturais e de formas de comercialização no mercado de pescados.

Com o objetivo de verificar previamente as condições higiênico-sanitárias das instalações do mercado de peixes da CEAGESP, foi realizada inspeção com autoridade sanitárias da Subgerência de Alimentos com a equipe de Comunicação de COVISA, para conhecimento das instalações e verificação da comercialização, ocasião em que foram filmadas e fotografadas as instalações, equipamentos, locais de exposição de pescados, câmaras frias e produtos comercializados. O material áudio visual obtido foi utilizado para ilustrar uma palestra que foi ministrada no mês de abril para os permissionários e direção do CEAGESP, bem como na elaboração de uma Cartilha de "Boas Práticas na Manipulação de Pescados", ainda em desenvolvimento.

Durante a inspeção, verificou-se que as instalações da CEAGESP estão em condições inadequadas de conservação e manutenção em todas as



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

**ISSN 1983-1854**

dependências, especialmente na área de comercialização dos pescados, câmaras frias e de congelamento e áreas do entorno da praça de comercialização.

No que se refere aos comerciantes e funcionários que manipulam os pescados, verificou-se a falta de higiene e inadequação dos uniformes e práticas inadequadas de manipulação, com o trânsito dos funcionários sobre os mesmos estrados onde é realizada a exposição para venda, levando ao incremento da contaminação dos produtos.

A Subgerência de alimentos intensificará a fiscalização no local com a tomada das medidas administrativas pertinentes para a melhoria das condições de comercialização dos pescados e preservação da saúde pública.