



AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE PESCADO “*in natura*” NO MERCADO DE PEIXE DO MUNICÍPIO DE BRAGANÇA, NORDESTE PARAENSE, BRASIL.

SAMPAIO, Luciany do Socorro de Oliveira¹; SILVA, Fabricio Nilo Lima da²; BARROS, Francisco Alex Lima³; CORDEIRO, Carlos Alberto Martins⁴; REIS, Adebaro Alves dos⁵; LIMA, Edilson Breno Santos²; XAVIER, Débora Tatiane Oliveira².

¹Acadêmica 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

²Acadêmicos 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 pescado, no mercado de peixe no município de Bragança - Pará, a fim de identificar possíveis riscos à saúde pública. A pesquisa foi realizada no mês de janeiro de 2012 em 06 locais de comercialização. Avaliaram-se as espécies de peixes que eram comercializadas e as condições físicas e higiênico-sanitárias dos locais de venda seguindo um “*check-list*” elaborado pela equipe de trabalho. As espécies de peixes mais comercializadas foram *Scomberomorus brasilienses*, *Cynoscion acoupa* e *Cynoscion virescens*. Quanto às instalações físicas do mercado, todos os boxes visitados estavam em desacordo com a legislação aumentando a chance de contaminação dos pescados à venda. Do total de peixes expostos, 17% encontravam-se em pilhas dentro de “paneiros” e bancadas e 83% encontrava-se exposto lado a lado diferentes espécies nas bancadas. Verificou-se que 83% dos manipuladores 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. Observou-se a ausência de coletores de lixo individuais. 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: Bragança-Pa, Condições higiênico-sanitárias, Mercado de 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 Bragança Pará, to identify possible risks to public health. The survey was conducted in January 2012 in 06 marketing places. Were evaluated were species of fish that were commercialized and hygienic-sanitary conditions of the marketing places following a "checklist" prepared by staff. Species fishes more commercialized were *Scomberomorus brasilienses*, *Cynoscion acoupa* and *Cynoscion virescens*. Regarding the physical installations of the market, all boxes visited were in disagreement with the law increasing the chance of contamination of fish for sale. From overall of exposed fish, 17% were in piles into "baskets" and counters and 83% were exposed side by side different species on counters. It was found that 83% of the manipulators used hat, 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. Observed the lack of individual garbage collectors. It was observed the restructuring necessity of the infrastructure of the local market, training and awareness of manipulators through sanitary vigilance action.

Keywords: Bragança-PA, hygienic and sanitary conditions, 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 sanitizados (facas), o que faz esse alimento uma fonte potencial de contaminação para o homem (SANTOS et. al., 2008).



O município de Bragança é considerado o terceiro porto mais importante para o desembarque pesqueiro no estado do Pará (ICMBIO/CEPNOR, 2004), o pescado que não possui potencial de exportação é comercializado “*in natura*” no mercado de peixe, onde o produto é mantido exposto à temperatura ambiente por longos períodos sem qualquer tipo de conservação e higiene (BRAGA et. al., 2005). Tal realidade torna o pescado comercializado susceptível à deterioração, por falta de conservação. Além da susceptibilidade à deterioração, o manuseio sem os devidos cuidados de higiene também podem contribuir sobremaneira para a proliferação de microrganismos (VIEIRA, 2004). 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 Bragança-PA a fim de identificar possíveis riscos à saúde pública.

MATERIAIS E MÉTODOS: A pesquisa foi realizada no mês de janeiro 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, 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 às espécies provenientes do extrativismo principalmente peixe serra (*Scomberomorus brasilienses*), pescada amarela (*Cynoscion acoupa*) e pescada branca (*Cynoscion leiarchus*). Com relação aos manipuladores, 100% não utilizavam luvas durante a manipulação do pescado e 84% não utilizavam aventais. Durante a pesquisa evidenciou-se também que 17% 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 no mercado Municipal, observou-se que em todos os boxes havia contato direto dos consumidores com os peixes. Também se verificou que 100% dos boxes estavam sem nenhum tipo refrigeração, onde 50% apresentava o pescado somente eviscerado, 17% comercializavam-se filé de peixe, 34% dos boxes possuíam peixes 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, 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 sem azulejos. 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: Verificou-se a necessidade de reestruturação da infraestrutura do mercado, bem como capacitação e conscientização dos manipuladores



segundo as orientações técnicas de boas práticas no manuseio do peixe no mercado de peixe municipal de Bragança-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 .
- 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 (*Brachyplatistoma vaillanti*) congelada. **Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia** vol.60 n°6 Belo Horizonte Dec. 2008



V SIMCOPE
Simpósio de Controle de Qualidade
do Pescado

ISSN 1983-1854

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