

AVALIAÇÃO DA HIGIENE NA COMERCIALIZAÇÃO DE PESCADO EM SUPERMERCADOS DA REGIÃO DO MÉDIO PARAÍBA, CENTRO-SUL FLUMINENSE E MUNICÍPIO DE PARACAMBI NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO – RJ

Maria Eduarda Rodrigues de Oliveira¹, Lucas Bastos Fagundes¹, Glenda Ribeiro de Oliveira¹,
Flávia Aline Andrade Calixto^{2,3}, Claudius Couto Cabral⁴, André Luiz Medeiros de Souza^{2,4}

1. Universidade de Vassouras – Vassouras/RJ
 2. Fundação Instituto de Pesca do Estado do Rio de Janeiro (Fiperj) – Niterói/RJ
 3. Centro Universitário da Serra dos Órgãos (Unifeso) – Teresópolis/RJ
 4. Universidade Iguazu (UNIG) – Nova Iguaçu/RJ
- e-mail: andrevetuff@gmail.com

A inserção de novos hábitos alimentares favoreceu o consumo de pescado e derivados em nível global e nacional, que apresentou mundialmente aumento superior a 20 kg *per capita* nos últimos anos. Uma vez que o produto apresenta fácil deterioração, é de extrema importância a manutenção de práticas que retardem esse processo em todas as etapas de sua cadeia produtiva, de modo a prolongar ao máximo o frescor do pescado. Desta forma, objetivou-se avaliar as condições de higiene e boas práticas de manipulação das seções de peixaria de 20 supermercados da região do Médio Paraíba e do centro-sul fluminense, compreendendo os municípios de Paulo de Frontin, Mendes, Vassouras, Barra do Piraí, Piraí, Valença, Barra Mansa e Três Rios, além do município de Paracambi, no período de dezembro de 2017 a março de 2018. Os estabelecimentos foram visitados duas vezes durante o período e a avaliação ocorreu com a utilização de “checklist” adaptado da Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 275, de 21 de outubro de 2002, e baseado nas normas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. De acordo com a porcentagem de itens atendidos, os empreendimentos foram classificados em grupos: 1 (76 a 100% de atendimento), 2 (51 a 75%) e 3 (0 a 50%). Do total de supermercados, 55% comercializavam pescado fresco e congelado, e os demais (45%), apenas congelado. Foram visualizados casos de inconformidades de fácil resolução quanto aos manipuladores (52%), equipamentos e utensílios (22,92%), edificações e instalações (7,75%) e produção e transporte (6,94%), como pisos sujos e mal conservados, manipuladores sem vestuário correto e produtos fora de temperaturas ideais de conservação, o que reduz a qualidade do pescado comercializado, além de aumentar o risco de veiculação de micro-organismos patogênicos para os consumidores. A pequena quantidade ou a falta de cobertura total de gelo durante a exposição do produto foi um dos itens irregulares de destaque (em 28% dos estabelecimentos comerciantes de pescado fresco). Os supermercados pesquisados apresentaram de 41 a 93% dos requisitos cumpridos no total das visitas, sendo, na maioria, classificados como grupo 1, o que sugere o correto cumprimento das normas previstas para comercialização do pescado, apesar das falhas observadas. Desta forma, para obtenção de melhorias na qualidade de conservação e de manipulação do pescado comercializado nas regiões avaliadas, recomendam-se medidas preventivas como a presença semanal de responsável técnico nos estabelecimentos para identificação e correção das eventuais falhas, a fiscalização sanitária mais efetiva, além do fornecimento periódico de cursos de reciclagem para os manipuladores acerca da qualidade do produto, como contaminação externa e boas práticas de manipulação.

Palavras-chave: manipulação, contaminação externa, saúde coletiva, comercialização