

SEGURANÇA ALIMENTAR: REESTRUTURAÇÃO E VALIDAÇÃO DE UMA LISTA DE VERIFICAÇÃO DA QUALIDADE HIGIENICOSSANITÁRIA DO MERCADO MUNICIPAL DE PEIXES DE MACAÉ, RJ

André Medeiros¹, Louise de Miranda Fonseca², Flávia Beatriz Custódio^{1,2},
Ingrid Annes Pereira², Laís Buriti de Barros²

1. Fundação Instituto de Pesca do Estado do Rio de Janeiro (FIPERJ) - Rio de Janeiro/RJ
2. Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), *Campus* Macaé, Curso de Nutrição - Macaé/RJ
e-mail: louise.mirandaf@gmail.com

Tanto o consumo quanto a produção de pescado vêm crescendo a cada ano no Brasil e os peixes são os mais utilizados desse grupo de alimentos. A preocupação do consumidor com a qualidade do alimento vem crescendo cada vez mais nos dias atuais. Em razão dessa preocupação, destaca-se a verificação de qualidade por meio da aplicação de instrumentos para auxiliar a gestão dos estabelecimentos que comercializam alimentos. A pesca artesanal é uma atividade produtiva familiar que geralmente passa de geração para geração, assim como se verifica com seus costumes adquiridos nesse ambiente, costumes estes que são resistentes a mudanças, como, por exemplo, a utilização de utensílios que podem contaminar o alimento, tornando-se um desafio este processo de mudança cultural. Essas dificuldades podem comprometer a qualidade do pescado comercializado, existindo assim a necessidade de orientar os gestores e manipuladores sobre os procedimentos adequados. O pescado é um grupo alimentar que apresenta alta perecibilidade, fazendo com que o grau de frescor satisfatório e a comercialização em condições adequadas necessitem de monitoramento. A verificação da qualidade a partir da aplicação de instrumentos para auxiliar a gestão dos estabelecimentos que comercializam alimentos é importante, sendo a lista de verificação uma opção para nortear as ações educativas e de fiscalização pública. O Mercado Municipal de Peixes de Macaé contava com uma lista de verificação elaborada pela gestão local e, por intermédio da vivência no projeto de extensão da Universidade Federal do Rio de Janeiro – *Campus* Macaé, foi identificada a necessidade de reestruturação desta lista, adequando-a às necessidades do local. O objetivo do estudo foi reestruturar a lista de Avaliação de Conformidades Higienicossanitárias Operacionais já existente no Mercado, validar o novo instrumento e verificar as condições higienicossanitárias dos boxes do local. A metodologia do presente trabalho foi baseada em três etapas: adequação da lista de verificação já existente para o Mercado a partir de normas de Boas Práticas de Manipulação; validação do instrumento reestruturado; e aplicação da nova lista para a verificação da qualidade higienicossanitária do Mercado. A lista de verificação proposta pela equipe do projeto contou com a colaboração de especialistas que, após as considerações, foi finalizada levando em conta a comercialização e exposição, temperatura do pescado, aspectos sensoriais, condições do manipulador, utensílios e equipamentos, higiene do box e armazenamento. Por meio da aplicação da lista de verificação, após sua reestruturação e validação, observou-se durante 15 dias de coleta os seguintes resultados da avaliação dos boxes: 0% Satisfatório; 40% Tolerável; 46% Precário; e 14% Intolerável. Concluiu-se que instrumentos validados e adequados ao estabelecimento e condições de manipulação contribuem para a gestão de qualidade local. Porém, melhorias para o Mercado ainda devem ser buscadas, sendo a lista de verificação não só uma ferramenta de fiscalização, mas também um indicador para nortear ações educativas direcionadas para os pontos críticos do local.

Palavras-chave: pescado, comercialização, higiene, qualidade, avaliação