

LEVANTAMENTO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO - SANITÁRIAS NA COMERCIALIZAÇÃO DE PESCADOS NA TRÍPLICE FRONTEIRA BRASIL, PERU E COLOMBIA

Joao Pedro da Costa Mejia ¹
Isaac Nilton Rocha Gualberto ²
Edson Luis de Carvalho Silva ³
Suzana Gisele Oliveira de Souza⁴

1 INTRODUÇÃO

A produção mundial de pescado proveniente da pesca extrativa e da aquicultura atingiu aproximadamente 167.2 milhões de toneladas no ano de 2014 (FAO SOFIA, 2016), já a produção nacional no ano de 2013 foi de 2.530.800,22 t, dos quais a pesca extrativista contribuiu com 61,69% (1.561.429,62 t) e a aquicultura com 38,31% (969.370,60 t) (MAPA, 2015).

De acordo com o Art. 438 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) “a denominação genérica, ‘pescado’ compreende os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios e mamíferos de água doce ou salgada, usados na alimentação humana” (BRASIL, 1952).

Moura (2007) afirmou que tanto as feiras livres como os mercados são consideradas umas das práticas de comercialização ao ar livre mais antiga que se conhece desde o início da Era Cristã. E afirma ainda que essas práticas tornaram-se cada vez mais presente nos logradouros públicos da maioria das cidades do mundo.

Diante do exposto, este estudo teve por objetivo relatar as condições higiênico-sanitárias da venda de peixe “*in natura*” na Feira Evaristo Castro da Silva a fim de identificar possíveis riscos à saúde pública.

2 METODOLOGIA

¹Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Amazonas –IFAM. logistiek92@gmail.com

² Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Amazonas –IFAM.
rochanilton2015@gmail.com

³ Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Amazonas –IFAM edson.silva@ifam.edu.br

⁴ Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Pará-IFPA
suzanagisele_souza@hotmail.com

O município de Tabatinga está localizado na Mesorregião do Alto Solimões no sudoeste amazonense na fronteira Brasil, Peru e Colômbia.

As coletas de dados foram realizadas por meio de entrevistas com vendedores de pescados da Feira Evaristo Castro da Silva da cidade de Tabatinga/AM. Para as entrevistas estes foram abordados *in loco* individualmente. O tipo de entrevista realizada foi a semiestruturada, onde constaram tanto questões abertas como fechadas permitindo a coleta de informações de diversas naturezas.

O questionário foi constituído por questões que definem os dados sócios - econômico e higiene e manipulação do pescado.

A atividade de campo foi realizada no dia 27 de setembro de 2015, no sábado período de maior movimentação no mercado público. Foram realizadas 16 entrevistas com duração média de cerca de meia hora.

Os resultados obtidos foram inseridos em um banco de dados para análises descritivas qualitativas utilizando o Microsoft Excel (2010).

3 RESULTADOS E DISCUSSÕES

A renda familiar dos comerciantes variou de menos de um salário (67%) a um e dois salários mínimo (33%). Lopes et. al 2016, avaliaram o perfil do consumo de peixes pela população brasileira, a faixa de renda dos participantes se encontrava em uma classificação médio-alta, sendo que a maioria (52,5%) possui renda acima de seis salários mínimos (valor considerado para o início do ano de 2015, R\$788,00).

Com relação aos estabelecimentos que possui instalações físicas, equipamentos e utensílios, higiene e conservação do pescado 31% disseram que sim e 69% disseram que não. Dos equipamentos e utensílios que são limpos e sanitizados internamente e externamente, antes e depois do uso, apenas 47% disseram que sim e 53% disseram que não.

Com relação aos comerciantes que já tiveram algum tipo de treinamento de manipulação apenas 6% disseram que sim e 94% disseram que não. Dos entrevistados que fazem exames periodicamente que fazem exames 31% disseram que sim e 69% não fazem nem um tipo de exame. Foi observada a presença de insetos na água de lavagem dos utensílios 62% dos locais visitados e apenas em 38% dos locais que não foram observados a presença de insetos.

No local de venda foi observada a presença de um fiscal da prefeitura municipal. Observou-se que 100% do pescado comercializado são provenientes da pesca, mantido em temperatura ambiente (94%) e sobre papel ou jornal (6%), manipulados sobre bancada de concreto (47%), madeira (35%), cerâmica (18%), sem nenhuma proteção contra poeira e insetos, aumentando a chance de contaminação microbiana. O potencial pesqueiro do Brasil está relacionado à extensa costa marítima, os vários rios navegáveis, as represas das hidrelétricas e a quantidade de água na região amazônica (FAO, 2009). Apesar desse alto potencial, o pequeno hábito de consumir pescado no Brasil pode está ligado às péssimas condições de comercialização em alguns lugares (OETTERER, 2014).

Silva et al, 2008 ao avaliarem os aspectos sanitários da comercialização de pescado em feiras livres da cidade de São Paulo, não foram observadas instalações sanitárias em 100% delas.

Observou-se que 87% dos entrevistados não utilizavam EPI's e em 93% dos boxes observou-se a presença de cães e a presença de insetos na água de lavagem do pescado (62%), tornando-se o consumo deste pescado como fator de risco para a saúde do consumidor. Silva et al (2008) constataram a disponibilidade de água, armazenada pelo feirante em 100% das barracas, porém, em todas elas, o mesmo recipiente de água era destinado à limpeza do pescado, utensílios e mãos.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante dos dados levantados no presente trabalho, os aspectos higiênicos sanitários observados não são adequados para a manipulação e comercialização dos pescados, pois podem comprometer a saúde, de modo geral, acrescentam risco à saúde do consumidor.

5 AGRADECIMENTOS

A FAEPI, pela concessão da bolsa, e ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas – Campus – Tabatinga pelo suporte Técnico durante a pesquisa.

REFERÊNCIAS

ABREU, M. G. et al. Caracterização sensorial e análise bacteriológica do peixe-sapo (*Lophius gastrophysus*) refrigerado e irradiado. *Revista Ciência Rural*, Santa Maria, v. 38, n. 2, Março-Abril 2008.

BRASIL. MINISTÉRIO DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. *Aprova o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal- RIISPOA*. Brasília, DF, 1952. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br>>. Acesso em: 05/05/ 2012.

FAO. *Global Aquaculture Production*. Rome, 2014. Disponível em: <www.fao.org/fishery/statistics>. Acesso em: 15/04/2016.

LOPES, I.; OLIVEIRA, R. G.; RAMOS, F. Perfil do consumo de peixes pela população brasileira. *Biota Amazônia*, Macapá, v. 6, n. 2, p. 62 – 65, 2016. ISSN 2179-5746. Disponível em: <<http://periodicos.unifap.br/index.php/biota>>. Acesso em: 20/11/2016.

MARÍLIA, O. *Tecnologia de Pescado*. [S.l.]: Universidade de São Paulo, 2014. Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição.

MOURA, H. A. *Qualidade dos Alimentos no Contexto da Política de Segurança Alimentar*. estudo de Caso numa Feira Livre Tradicional de Fortaleza. 2007. 114 p. Tese (Mestrado em Planejamento e Políticas Públicas) — Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza. Acesso em: 22/10/2017.

SILVA, M.; MATTÉ, G.; MATTÉ, M. Aspectos sanitários da comercialização de pescado em feiras livres da cidade de São Paulo, SP/Brasil. *Rev Inst Adolfo Lutz*, v. 3, n. 67, p. 208 – 214, 2008.