

QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE ESTABELECIMENTOS COMERCIALIZADORES DE PESCADOS DURANTE A ESTAÇÃO DO OUTONO

JACQUELINE DE OLIVEIRA SANCHES VALERIO NAVARRO¹; MÔNICA REGINA DE ALMEIDA CHAVES FERREIRA²; SOPHIA DOS SANTOS SOARES³
EDUARDA CAETANO PEIXOTO⁴; FRACIELE VARGAS DA SILVA⁵; NÁDIA CARBONERA⁶

¹ Universidade Federal de Pelotas – jack_navarro@hotmail.com

² Universidade Federal de Pelotas – monicaquia@bol.com.br

³ Universidade Federal de Pelotas sophia_2v@hotmail.com

⁴ Universidade Federal de Pelotas - eduardcpeixoto@hotmail.com

⁵ Universidade Federal de Pelotas – frann.vrsilva@gmail.com

⁶ Universidade Federal de Pelotas – nadiacarbonera@yahoo.com.br

1. INTRODUÇÃO

Os peixes e os produtos obtidos por meio da atividade pesqueira destacam-se nutricionalmente de outros alimentos de origem animal (GIOVANINI et al., 2012). Assim, a procura por este tipo de alimento como alternativa ou em substituição a outras fontes de proteínas aumentou consideravelmente nos últimos anos, o que levou a ampliação da produção aquícola, principalmente em países em desenvolvimento (SILVA et al., 2010).

O pescado pode ser adquirido em diversas formas de comércio, especializados ou não, como peixarias, sacolões, supermercados e feiras livres. Em geral, pode ser vendido inteiro ou na forma de filé e pode estar *in natura*, (“peixe fresco”) refrigerado ou congelado (RODRIGUES et al., 2004).

Estudos demonstram que o fator fundamental para o sucesso da produção comercial de peixes é o trinômio: tempo x temperatura x higiene. Pacheco et al. (2004) relatam a importância das condições higiênico-sanitárias adequadas durante toda a cadeia produtiva, que vai desde a pesca até a distribuição ao consumidor final, no intuito de garantir a qualidade do pescado.

Segundo Ungar et al. (1992), na inspeção sanitária do pescado, maior atenção deve ser dada ao aspecto preventivo que concerne a cadeia de comercialização, no sentido de minimizar os riscos de ocorrência de surtos de toxinfecção alimentar. Isto pode ser alcançado efetivando-se um eficiente programa de segurança dos alimentos voltado aos aspectos inerentes ao comércio do pescado, tais como: o treinamento de mão de obra que manipule o pescado, principalmente feirantes e trabalhadores do comércio varejista. O pescado fresco é muito susceptível a deterioração, devido aos processos enzimáticos e a atividade microbiana que também acontece no *post-mortem*; o que, se mal controlado, reduz a vida útil do produto resultando perdas econômicas significativas.

Objetivou-se com este trabalho verificar as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos tipo Peixaria do extremo sul do Brasil.

2. METODOLOGIA

A região selecionada para a pesquisa abrangeu os municípios de Pelotas/RS, Brasil (n=2) e Rio Grande/RS, Brasil (n=2). Os estabelecimentos foram visitados entre abril e junho de 2016, sem aviso prévio, para realizar a verificação efetiva da qualidade higiênico-sanitária.

As interrogativas foram separadas em dois grupos, o grupo A era composto por sete questões relacionadas com conhecimento de Boas Práticas de Manipulação, venda semanal (kg) de pescado e as espécies mais comercializadas neste período, participação de cursos de capacitação e se gostaria de participar de cursos de capacitação. Enquanto o grupo B foi utilizado um roteiro composto por vinte e quatro questões *check-list*, descrevendo a estrutura das instalações, condições de comercialização, condições de armazenamento, condições de higiene dos manipuladores. Os *check-list* foram elaborados segundo RDC 275 (ANVISA, 2002) com adaptações. As respostas para o preenchimento do *check-list* foram: Conforme (C) e Não Conforme (NC).

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados referentes ao questionário (Tabela 1) indicaram que entre os 4 estabelecimentos avaliados. O pescado comercializado na cidade de Pelotas era proveniente 20% de Jaguarão/RS, 30% da Colônia Z3 (Pelotas) e 50% de Rio Grande/RS; enquanto que o pescado comercializado em Rio Grande era oriundo da própria cidade. As espécies mais comercializadas em Pelotas jundiá (*Rhamdia voulezi*), tainha (*Mugil gaimardianus* Desmarest, peixe-rei (*Odontesthes argentinensis*). E, em Rio Grande foram papa-terra (*Menticirrhus americanus* spp., corvina (*Cynoscion virescens* Cuvier), tainha (*Mugil gaimardianus* Desmarest) e peixe-rei (*Odontesthes argentinensis*). A média de pescado vendido semanalmente é de 500 kg em Pelotas e 600 Kg, em Rio Grande. A maioria dos manipuladores conhecem as Boas Práticas de Manipulação (80% e 90%), já participaram de cursos de capacitação (80% e 90%). É possível avaliar (Tabela 1) que todos demonstraram interesse de participar de curso de capacitação (100%).

Tabela 1. Quesitos avaliados no Grupo A

Questionário	Estabelecimentos	
	Pelotas	Rio Grande
Tipo de estabelecimento	Peixaria n=2	Peixaria n=2
Procedência do pescado	Jaguarão/RS(20%) Colônia Z3/RS (30%) Rio Grande/RS (50%)	Rio Grande/RS (100%)
Espécies de pescados mais comercializadas nesta estação	Jundiá	Papa-terra
Venda diário (Kg)	500	600
Conhece as boas práticas de manipulação	Sim (80%)	Sim (90%)
Já teve cursos de capacitação	Sim (80%)	Sim (70%)
Gostaria de participar de cursos de capacitação	Sim (100%)	Sim (100%)

Nas Figuras 1 e 2 são apresentados os percentuais de conformidades e não conformidades das Peixarias de Pelotas e Rio Grande.

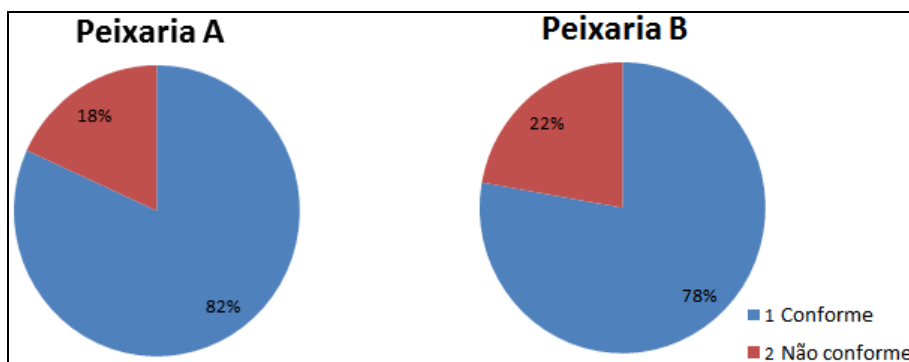


Figura 1 Resultado *check-list* das peixarias de Pelotas.

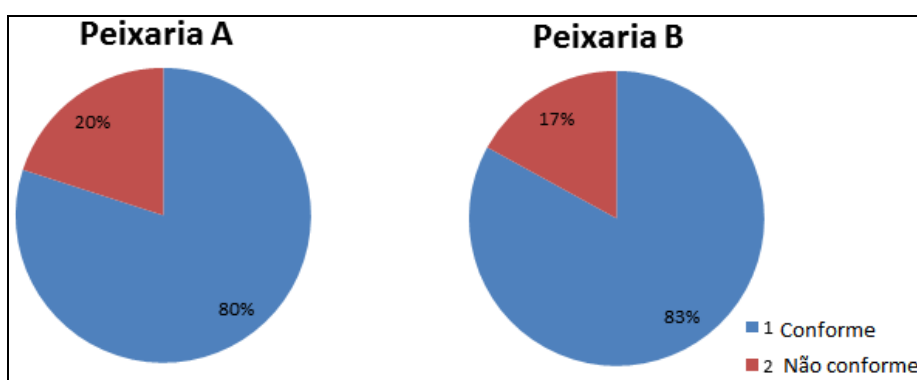


Figura 2 Resultado *check-list* das peixarias de Rio Grande.

É possível verificar que a maioria das peixarias analisadas estavam em conformidade (*check-list*). Durante a pesquisa na cidade de Pelotas (peixaria A) evidenciou-se que dos 100% vendedores, apenas 13% não utilizavam touca ou bonés. Enquanto que nas duas peixarias de Rio Grande todos os colaboradores usavam proteção nos cabelos. A literatura reporta que os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por toucas ou outro acessório apropriado para esse fim (MOURA, 2007).

Foi possível observar que todas as peixarias o pescado resfriado não tinha contato direto com o consumidor, ficando exposto em balcão frigorífico. A utilização de balcão frigorífico dispensa a utilização de gelo tipo escama para a conservação do pescado. Apenas na peixaria A de Pelotas o pescado salgado estava exposto em bancadas sem proteção. Segundo Rocha e Santana (2007) os pescados devem ser comercializados em local limpo, em balcões com condições ideais de temperatura, sem interrupção da cadeia de frio.

Nos estabelecimentos visitados as instalações como pisos, paredes e tetos facilitam as operações de limpeza e sanitização, os utensílios e equipamentos são de materiais apropriados para a manipulação dos pescados. Todas as peixarias existem áreas reservadas para recebimento de dinheiro, cartões, entre outros. No entanto, não são afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e de hábitos de higiene, em locais de fácil visualização.

As Boas Práticas de Manipulação (BPF), inicialmente estabelecidas, bem como as medidas sanitárias e os procedimentos de higiene são pontos de controle

destinados a reduzir ou a evitar importantes contaminações e estas verificações devem ser efetuadas cotidianamente (FAO, 1997).

4. CONCLUSÕES

Podemos concluir que as peixarias apresentaram algumas situações de não-conformidade e que podem oferecer riscos a saúde dos consumidores. A capacitação e o treinamento dos manipuladores, assim como a realização de controles e registros dos processos somam atividades imprescindíveis para melhorar e garantir cada vez mais a qualidade e segurança dos pescados.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Resolução Nº 275 de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Disponível em: http://WWW.anvisa.gov.br/legis/resol/2002/275_02rdc.htm

FAO, 1997. (FAO **Documento Técnico Sobre as Pescas 334**). Disponível em: <http://www.fao.org/DOCREP/003/T1768P/T1768P01.htm>.

GIOVANINI A; SARTORI D.O; AMANCIO R.D. **Pescado: importância nutricional e consumo no Brasil**. Organization, 2012;2(11):83–93.

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

RODRIGUES MSM, RODRIGUES LB, CARMO JL, JÚNIOR WBA, PATEZ C. Aproveitamento integral do pescado com ênfase na higiene, manuseio, cortes, salga e defumação. In: **ANAIS DO 2º CONGRESSO BRASILEIRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA**. Belo Horizonte. 2004.

ROCHA, F. M. P. da; SANTANA, A. P. **Verificação e caracterização da distribuição e comercialização do pescado no Distrito Federal**. Curso de especialização e, Tecnologia dos Alimentos, Universidade de Brasília, 2007.

SILVA ML, MATTÉ GR, GERMANO PML, MATTÉ MH. Occurrence of pathogenic microorganisms in fish sold in São Paulo, **Brazil J Food Saf**. 2010;30:94–110.

UNGAR, M.L.; GERMANO, M.I.S.; GERMANO, P.M.L. Riscos e conseqüências da manipulação de alimentos para a saúde pública. **Higiene Alimentar**, v. 06, n. 21, p 14-17, 1992.