



CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS EM PEIXARIAS E PROMOÇÃO DE UM GUIA DE BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DO PESCADO NO MUNICÍPIO DO RIO GRANDE.

FELIPE ROLIM¹; VIVIAN BENERI²; ANTONIO CÉSAR CORRÊA²; CLEBER BASTOS ROCHA³.

¹Universidade Federal do Rio Grande (FURG) – rolim@furg.br

²Vigilância Sanitária, Prefeitura Municipal do Rio Grande - vivian.beneri.84@gmail.com

²Vigilância Sanitária, Prefeitura Municipal do Rio Grande - antonio.correa@riogrande.rs.gov.br

³Vigilância Sanitária, Prefeitura Municipal do Rio Grande – cbr.vet@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

A prevenção das doenças transmitidas por alimentos (DTAs) é uma preocupação constante nos órgãos de vigilância sanitária. De acordo com o Ministério da Saúde (2010) a ocorrência de DTAs vem aumentando de modo significativo em nível mundial. Vários são os fatores que contribuem para a emergência dessas doenças, entre os quais destacam-se: o crescente aumento das populações; a existência de grupos populacionais vulneráveis ou mais expostos; o processo de urbanização desordenado e a necessidade de produção de alimentos em grande escala. O pescado por ser rico em nutrientes, sobretudo proteínas, é muito susceptível ao ataque e/ou desenvolvimento microbiano, além de poder sofrer alterações de natureza física ou química, que irão se refletir, geralmente em sua cor, consistência, odor e sabor, podendo além de acarretar perdas do produto, ocasionar risco à saúde dos consumidores (BRASIL, 1976). O objetivo deste trabalho foi desenvolver ações educativas e implementar ferramentas para melhoria da qualidade do pescado na cidade do Rio Grande, Rio Grande do Sul, com baseado no Decreto Estadual 23.430/1974.

2. METODOLOGIA

Foi elaborado um checklist de acordo com o Decreto Estadual 23.430/1974 que dispõe sobre a promoção, proteção e recuperação da Saúde Pública, além disso foi distribuído um Guia de Boas Práticas na Manipulação de Pescado desenvolvido pela equipe da Vigilância Sanitária. O checklist foi formulado com 14 itens e aplicado pelos vigilantes sanitários e técnicos do setor de vigilância sanitária em 10 peixarias da cidade do Rio Grande, entre os dias 14 e 26 de maio de 2019. O checklist de maneira simplificada, é ilustrado no Quadro 1, a seguir.

Quadro 1. Checklist de acordo com o decreto estadual 23.430/1974

Item	Exigências Legais para peixarias	SIM/NÃO
01	Uma porta aberta diretamente ao público, assegurando ampla ventilação	
02	Área mínima de 20 m ²	
03	Sala específica para o beneficiamento do pescado	



04	Todos os utensílios utilizados devem ser de material liso, resistente e lavável (não é permitido utilização de utensílios de madeira)	
05	Dispor de caixa d'água com comprovação semestral de limpeza em empresas credenciadas junto à Vigilância Sanitária?	
06	Piso de material liso, resistente, impermeável e não absorvente	
07	Paredes revestidas até a altura mínima de 2 metros de material cerâmico (preferencialmente clara)	
08	Ângulos internos das paredes arredondados (para facilitar a limpeza)	
09	Pia e água corrente para utensílios e pia para lavagem de mãos dos manipuladores, com sabonete líquido e papel toalha?	
10	Sistema de armazenamento com capacidade adequada?	
11	Pescada resfriado: está na temperatura entre -0,5 e -2 °C?	
12	Pescado congelado dentro da temperatura recomendado?	
13	O pescado congelado tem procedência?	
14	Pescado salgado e seco: Está bem armazenado?	
15	Está industrializando pescado?	

Fonte: (autores)

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A análise dos resultados revelou que os itens 1, 2, e 7 relacionados a estrutura estavam de acordo com a legislação vigente em 100% dos estabelecimentos. Nenhum dos estabelecimentos possui ângulos internos das paredes arredondadas (item 8), apesar de não ser mais uma exigência, visto que essa exigência foi revogada com Decreto Estadual 54.910 de 11 de dezembro de 2019. Em relação aos itens, 3, 4, 5, 6 e 9 relacionados também com a estrutura e utensílios tiveram conformidade a legislação em 66,7% 88,9%, 80%, 90% e 20%, dos estabelecimentos, respectivamente.

Quanto à conservação do pescado, contidos nos itens 12 (resfriamento) e 13 (congelamento), os estabelecimentos tiveram conformidade às normas 80% e 77,8%, respectivamente. Quando se trata da procedência do pescado congelado (item 14) e do pescado salgado seco (item 15) tiveram conformidade a legislação de 10% e 25% respectivamente. Além disso, 60% das peixarias estão industrializando seu pescado (item 16) o que é vedado por lei.

Resultados satisfatórios foram observados em relação a estruturas, utensílios e conservação do pescado. Segundo VIEIRA et al. (2003), as



contaminações cruzadas acontecem na indústria e nos mercados locais, provenientes das facas de cortar, das mãos dos manipuladores e das máquinas utilizadas, apesar de todo o cuidado e uso de antissépticos e água clorada. O armazenamento é uma etapa fundamental e influencia diretamente na qualidade do pescado, caso o armazenamento for feito de forma inadequada pode ocasionar o aceleração do crescimento microbiano no pescado. Cabe ressaltar que os microrganismos possuem uma temperatura ótima de crescimento, JAY (2005). Assim, uma das maneiras de retardar essa decomposição é diminuir a temperatura até um nível em que tais microrganismos não cresçam ou o façam muito lentamente, TORNES et. Al. (1976). Denotando-se a necessidade do Guia de Boas Práticas de Manipulação do Pescado como ponte de um diálogo com cadeia produtiva, priorizando aspectos básicos de higiene e sanidade na manipulação do pescado. E foi observada boa receptividade pelos proprietários.

No que diz respeito a procedência e industrialização, foram observados resultados insatisfatórios, onde a grande maioria das peixarias não estavam de acordo com a legislação vigente. A industrialização de pescado no próprio estabelecimento contraria o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Animal (RIISPOA) que estabelece padrões de qualidade para peixes destinados ao consumo humano, preconizando padrões químicos e sensoriais.

4. CONCLUSÕES

De acordo com os resultados obtidos através do checklist nas peixarias da cidade do Rio Grande, RS, se vê a necessidade de adoção de medidas simples de higiene para prevenção de ocorrências de DTAs. Medidas educativas, como capacitação de manipuladores, implantação de um manual de boas práticas na manipulação de pescado e sua aplicação no cotidiano da atividade, contribuem para o consumo e a qualidade do pescado.



5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. **Regulamentação da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal – RIISPOA**. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Brasília, 1980.

BRASIL Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica. **Manual integrado de vigilância, prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos**. Brasília. Editora do Ministério da Saúde, 2010. 158 p. : il. – (Série A. Normas e Manuais Técnicos).

JAY J.M. **Microbiologia de Alimentos**. Editora Artimed, Porto Alegre, 711p 2003. 6. ed

RIO GRANDE DO SUL (Estado). Decreto n. 23.430, de 24 de outubro de 1974. Aprova o Regulamento que dispõe sobre a promoção, proteção e recuperação da Saúde Pública.

RIO GRANDE DO SUL (Estado). Decreto n. 55.910, de 11 de dezembro de 2019. Altera o Decreto nº 23.430, de 24 de outubro de 1974, que aprova o Regulamento que dispõe sobre a promoção, proteção e recuperação da Saúde Pública.

TORNES, E. Y.; GEORGE, P. La conservación del pescado – industria conservera. **Revista Técnica de la Industria de Conservas de Pescado**. n. 443, p. 38-52, 1976.

VIEIRA, Regina H. S. dos Fernandes. **Microbiologia, Higiene e Qualidade do pescado: Teoria e Prática**. São Paulo: Livraria Varela, 380p. 2003