

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE PESCADOS COMERCIALIZADOS EM FEIRAS LIVRES DE GARANHUNS - PE

EVALUACIÓN DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICAS Y SANITARIAS DEL PESCADO COMERCIALIZADO EN FERIAS LIBRES EN GARANHUNS – PE

EVALUATION OF THE HYGIENIC AND SANITARY CONDITIONS OF FISH MARKETED AT FREE FAIRS IN GARANHUNS – PE

Krause Gonçalves Silveira Albuquerque¹; Adilla Pereira Dávila Souza²; Matheus Antônio da Costa³ Tayne
Vitória Ramos da Silva⁴; José Denilson da Silva⁵

RESUMO

Os pescados são amplamente consumidos, sobretudo por serem uma rica fonte de proteínas de fácil digestibilidade e ácidos graxos como o ômega 6, entretanto estes também possuem alto teor de umidade, que associados a vasta concentração de nutrientes caracterizam-se como um fator de alto impacto no que diz respeito a sua perecibilidade. A carência de cuidados constantes se dá pela necessidade de assegurar a qualidade nutricional e sensorial dos alimentos comercializados bem como a inocuidade dos mesmos, garantindo a segurança do consumidor. O presente estudo possui como objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias referentes à comercialização de pescados em feiras livres da cidade de Garanhuns - PE. A pesquisa foi realizada em duas feiras livres, situadas respectivamente no centro da cidade (Feira A) e em um dos bairros periféricos (Feira B). Para realização da avaliação das condições higiênico-sanitárias utilizou-se como ferramenta de trabalho um *check-list*, construído a partir da RDC n. 216 de Setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa, abordando questões referentes à comercialização dos pescados, manipulador e a estrutura das barracas. Ao total foram avaliadas 11 barracas que comercializavam pescados, todas localizadas em ruas, áreas descobertas e de livre acesso. Ao fazer o levantamento das espécies comercializadas foram observadas: camarão (*Penaeus brasiliensis*), Traíra (*Hoplias spp.*), Corvina (*Plagioscion squamosissimus*), Piaba (*Astyanax bimaculatus*) e Tilápia (*Oreochromis niloticus*). Em ambas as feiras estudadas foram averiguadas irregularidades em relação às condições higiênico-sanitárias, em apenas 1 das barracas analisadas os manipuladores estavam utilizando vestimenta adequada. Foram identificadas roupas sujas, uso de adornos, falta de tocas, luvas e presença de barba sem o uso de máscara. Sobre a infraestrutura das barracas foi possível averiguar a despadronização das estruturas, indicando falta de apoio do poder público municipal e planejamento. As barracas são de madeira ou improvisadas, sendo em alguns casos caixas de isopor com gelo ou apresentados salgados sobre plásticos sobre bancos. Não foram detectadas fontes de água para higienização das mãos. No ambiente de comercialização dos pescados foram percebidos ainda odores fortes, característicos de peixes estragados e a presença de animais, principalmente cães e insetos. Através do estudo foi possível identificar condições insalubres de manipulação e comercialização de pescados, caracterizando-se como um risco para saúde pública e sendo necessária a realização de ações por parte do poder público para capacitar, conscientizar e fiscalizar os comerciantes que atuam neste seguimento.

Palavras-Chave: Higiene, Segurança dos Alimentos, Pescados e Saúde Pública.

¹ Eng. de Alimentos, Universidade Federal do Agreste de Pernambuco, albuquerque.k.g.s@gmail.com

² Eng. de Alimentos, Universidade Federal do Agreste de Pernambuco, adillapereira@hotmail.com

³ Eng. de Alimentos, Universidade Federal do Agreste de Pernambuco, eng.matheus97@gmail.com

⁴ Eng. de Alimentos, Universidade Federal do Agreste de Pernambuco, tayneramos1@gmail.com

⁵ Agrônomo, Instituto Federal de Pernambuco, denisonsila@gmail.com