

A VALORIZAÇÃO DA CADEIA DOS PRODUTOS ARTESANAIS DE PESCADO SALGADO/SECO COMO FORMA DE CONSOLIDAÇÃO ENTRE A EXTENSÃO E A EDUCAÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA

SANTOS, J.A.G.¹; SOUZA, L.C.C.²; ALVES, R.C.B.³.

1. José Augusto Gomes dos Santos, Bolsista PIBEX, Graduando em Ciência e Tecnologia de Alimentos, UFRA/ISPA/Belém, e-mail: joseaugustogds25@gmail.com; 2. Vitoria Barros Franco, UFRA/Belém, e-mail: vitoriafranco.b66@gmail.com; 3. Lorene Camilly Cunha de Souza; 4. Rafaela Cristina Barata Alves, UFRA/ISPA/Belém, Universidade Federal Rural da Amazônia, e-mail: rafaela.alves@ufra.edu.br.

RESUMO: O fortalecimento da cadeia produtiva no segmento artesanal, assegura que os produtos artesanais, como o pirarucu salgado, o camarão salgado e farinha de piracuí, sejam produzidos de acordo com normas de segurança e higiene, sem comprometer as tradições locais. A certificação desses produtos contribui para que os produtores adotem práticas que garantam condições higiênico-sanitárias apropriadas e controle rigoroso da temperatura de armazenamento e exposição, fatores fundamentais para preservar a qualidade dos produtos e prevenir contaminações. A presente pesquisa avaliou as condições higiênico-sanitárias na comercialização de pescado salgado seco em feiras e mercados da região metropolitana de Belém, abrangendo os municípios de Belém, Ananindeua e Marituba. Entre os locais analisados, destacam-se o Mercado da Pedreira, Ver-o-Peso, Mercado do Guamá, Feira do Entroncamento, Feira da 25, Complexo da Cidade Nova 4, Mercado da Terra Firme, Feira do Panorama, Feira 8 de Maio e Mercado Almir Gabriel. O principal objetivo foi verificar a conformidade dos produtos com as normas sanitárias vigentes, utilizando uma ficha de verificação baseada na RDC nº 275/2002 da ANVISA e na IN nº 1/2019 do Ministério da Agricultura e Pecuária. A ficha aplicada incluía 62 itens, distribuídos em categorias como estrutura física, higiene, controle de pragas, condições dos manipuladores, armazenamento, exposição e defeito dos produtos. Os resultados revelaram que os locais analisados apresentavam baixa adequação às normas sanitárias, classificados como “ruins” em termos de condições higiênico-sanitárias, complexo da Cidade Nova 4, Mercado Almir Gabriel e Feira da 25 apresentaram 35% na média de conformidades sendo as mais bem avaliadas entre os mercados visitados. A higienização inadequada dos utensílios e das áreas de trabalho também foi um ponto crítico. Faltavam locais adequados para a higienização, e os manipuladores, em muitos casos, não seguiam práticas básicas de higiene, como lavar as mãos corretamente. A falta de cartazes informativos para conscientização sobre boas práticas de higiene também foi recorrente nas feiras analisadas. Quanto ao armazenamento e à exposição dos produtos, muitos estavam expostos sem qualquer proteção contra insetos, poeira ou outros contaminantes. Como ação extensionista, *folders* educativos foram distribuídos entre os permissionários, onde buscou conscientizá-los sobre a melhoria da qualidade e a segurança dos produtos artesanais, pois práticas inadequadas podem comprometer a saúde do consumidor e a segurança do produto comercializado. O estudo sugere que a realização de capacitações voltadas para as boas práticas de manipulação e higiene é essencial para corrigir essas falhas, promovendo um ambiente de venda mais seguro e responsável. Essa abordagem visa não apenas a melhoria imediata das condições de comercialização, mas também a formação de uma cultura de qualidade e responsabilidade entre os vendedores.

PALAVRAS-CHAVE: Pescado salgado seco; higiênico-sanitárias; produtos artesanais.