

## CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DA COMERCIALIZAÇÃO DO PESCADO FRESCO EM BELÉM E ANANINDEUA

Maylon Fernandes Amador<sup>1</sup> Renata K. Monteiro Araújo<sup>2</sup> Laylson Almeida<sup>3</sup> Naely Picanco<sup>4</sup> Marcus Cardoso<sup>5</sup>  
Rafaela Cristina Barata Alves<sup>6</sup>

1.Maylon Fernandes Amador, Graduando em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Campus Belém/ISPA, e-mail: maylonamador91@gmail.com 2.Renata Kattly Monteiro de Araújo 3.Laylson Pinheiro Almeida 4.Naely Santos Picanco 5.Marcus Vinicius dos Santos Cardoso 6.Rafaela Cristina Barata Alves, Campus Belém/ISPA, Universidade Federal Rural da Amazônia (UFRA), e-mail: rafaela.alves@ufra.edu.br

**RESUMO:** O Pará produz cerca de 10% do pescado nacional nos últimos anos, apesar do declínio na participação do mercado devido ao incentivo da aquicultura em outras regiões do país, o pescado paraense é de grande importância a população local que culturalmente busca essa fonte de proteína animal nas feiras, peixe fresco tem um custo menor em relação ao congelado, pelo motivo de ter cadeias logísticas de refrigeração com custo mais baixo. Belém capital do estado é conhecido por grandes feiras, dentre elas está a maior feira a céu aberto da América Latina “Ver-o-Peso” que é um grande ponto de venda e distribuição de peixes para outras cidades próximas, partindo disto foi escolhido 3 feiras, duas em Belém (Barreiro e Cidade Velha) e uma em Ananindeua (PAAR) para analisar qualitativamente a estrutura local de venda e do peixe fresco inteiro ou eviscerado por meio de um check-list digital baseado na Portaria nº 185, de 13 de maio de 1997 e Resolução RDC ANVISA nº 275 de 21 de outubro de 2002. A metodologia adotada para elaboração foca na praticidade e otimização dos pontos mais essenciais e fundamentais, os resultados da aplicação demonstrou 75% de irregularidades (O pior foi do Barreiro, seguido do PAAR), a qualidade do pescado oferecido é baixa ou até mesmo impróprio para consumo humano por não atingir os requisitos mínimos de identidade e qualidade exigida, o frescor e a segurança do peixe vendido não é só prejudicado pela falta de cuidados básicos como a ausência/insuficiência de gelo para manter a temperatura e/ou higiene dos manipuladores. É um conjunto de fatores estruturais internos e externos do ponto de venda, dentre os resultados não conforme nas 3 feiras: existe pontos de foco de insalubridade, ausência de vias pavimentadas adequadas, desfavorável estado de conservação e estrutural (presença de rachaduras, infiltrações, buracos e trincas), ausência de medidas corretivas e preventivas para pragas, higienização do local não é recorrente (presença de sujidades em várias superfícies), ausência de ventilação e climatização adequada e comportamento de hábitos não higiênicos (uso de adornos, vestimentas sujas, ausência de tocas no cabelo, lavagem das mãos e outros hábitos). 66% das bancas de vendas apresentaram não conformidade de equipamentos e utensílios em estado inadequado pra manipulação, iluminação inadequada, ausência de água potável, não há coleta de lixo frequente, locais apresentaram peixes com odores desagradáveis, músculos havia perda de cor e elasticidade além da presença de corpo estranhos (conteúdo visceral extravasando, sangue em excesso e insetos mortos). Em meio dessas irregularidades que se concentram, pode se dizer pelo o que foi observado a ausência do vigilância, ação do poder público e legislação específica, tal cenário reflete a carência dos recursos humanos (capacitação, conscientização, educação e treinamento) que levam a problemas sanitário sérios podendo potencializar surtos e epidemias. Há uma necessidade urgente de reforma e elaboração de políticas públicas que favoreçam as condições trabalho e seguridade na qualidade do pescado vendido nos municípios de Belém e Ananindeua, tais soluções e sugestões para corrigir as inadequações foram aprendidas em sala de aula.

**PALAVRAS-CHAVES: PEIXES; PARAENSE; COMERCIO.**