AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS NA COMERCIALIZAÇÃO DE CAMARÃO SALGADO/SECO E CAMARÃO CONGELADO EM FEIRAS LIVRES E SUPERMERCADOS DO PARÁ

Eva Lobo e Silva [1]; Cristian Henrique de Lima Machado [2]; Daniela de Lima Souza[3]; Jhessyca Wilianna da Paixão Costa[4]; Rafaela Cristina Barata Alves[5].

1. Autora, Graduanda em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Instituto de Saúde e Produção Animal (ISPA) Campus/Belém, e-mail: lobo18eva@gmail.com ; 2.Cristian Henrique de Lima Machado; 3. Daniela de Lima Souza; 4. Jhessyca Wilianna da Paixão Costa; 5. Orientadora, Instituto de Saúde e Produção Animal (ISPA) Campus/Belém, Universidade Federal Rural da Amazônia, e-mail: rafaela.balves@gmail.com.

RESUMO:

O pescado costuma ser comercializado em mercados públicos, feiras livres e supermercados, onde em geral não atendem o que preconiza a legislação vigente, com problemas higiênico-sanitários que podem comprometer sua qualidade. A pesquisa buscou avaliar as condições de boas práticas de comercialização de camarão seco/salgado e camarão congelado, em feiras livres e supermercados, aplicando uma lista de verificação baseada em legislações vigentes. O *checklist* foi elaborado de acordo com as legislações: RDC nº 275/2002 da ANVISA, IN n°23/2019 do MAPA para camarão congelado e portaria n° 2275/2013 da ADEPARÁ para camarão salgado/seco. Os pontos de comercialização escolhidos foram três feiras e quatro supermercados, nos bairros de Belém e Ananindeua: Marambaia, Atalaia, Cidade Nova e Icoaraci. As feiras apresentaram percentuais altos de não conformidade, indicando um maior risco de contaminação do produto. Nas feiras dos bairros Cidade Nova e Atalaia, foram analisados camarões secos e na Marambaia foram avaliados camarão congelado e seco. Para itens em conformidade, a feira da Cidade Nova obteve maior percentual tendo 50%, seguido da feira da Marambaia para camarão seco e camarão congelado com 42,5% e 38,5%, já a feira do bairro Atalaia apresentou 25%, relacionada a falta de utilização correta dos utensílios para manipulação e do material. Os pontos em não conformidades estão relacionados com a falta de higiene e o comportamento inadequado do manipulador, falta de higienização das instalações e equipamentos. Os supermercados dos bairros que registraram maiores índices de conformidade foram: Icoaraci e Marambaia com 67,5% e 65% para comercialização de camarão seco. No bairro da Cidade Nova foram analisados camarão congelado em dois supermercados ambos com 57,5%, atendendo aspectos essenciais, como as condições armazenamento e embalagem adequadas. Entretanto é necessário que haja maior controle da revisão dos equipamentos, reforçando para seus colaboradores sobre as boas práticas de fabricação. Os resultados da comercialização de camarão seco/salgado e camarão congelado em feiras livres e supermercados demonstraram existir falhas nas condições higiênico-sanitárias, especialmente nas feiras, onde os índices de não conformidade foram maiores. Essas irregularidades apontam para a necessidade de intervenções juntamente com a comunidade acadêmica. Essas sugestões acerca de treinamentos, manutenção de equipamentos e afins foram apresentados em sala de aula, podendo servir futuramente como treinamento de pessoal para adequar os pontos de venda à legislação.

PALAVRAS-CHAVE:. Camarão; *Checklist*; Boas Práticas.