ANÁLISE DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS NO PORTO KM 11 – TUCURUÍ/PA: BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E ARMAZENAMENTO DO PESCADO

Donisete Vulcão Nunes[1];
Edilson Gomes Santana[2];
Gabriel dos Santos Miranda Filho[3];
Taynara de Lima Borges[4];

RESUMO

O pescado constitui um alimento de alto valor nutricional, mas extremamente perecível, exigindo rigorosos controles em toda as etapas pós-captura. Este estudo, desenvolvido no âmbito da disciplina de Tecnologia do Pescado II do curso de Engenharia de Pesca do IFPA Campus Tucuruí, objetivou analisar as condições higiênico-sanitárias no Porto Km 11, no Lago da Usina Hidrelétrica de Tucuruí principal entreposto pesqueiro do sudeste paraense, com foco na adequação às disposições da Portaria nº 310/2020 e da RDC nº 216/2004 da ANVISA. A metodologia baseou-se em visita técnica com observação direta sistemática e registro fotográfico, avaliando parâmetros críticos como condições de refrigeração, estado de conservação de equipamentos e recipientes, utilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPI) e adoção de medidas de proteção contra contaminação cruzada. Os resultados evidenciaram significativas não conformidades, incluindo a ausência de gelo ou sistema de refrigeração para manter o pescado próximo a 0°C, contato direto do produto com superfícies não refrigeradas e potencialmente contaminadas, exposição do pescado sem qualquer proteção física contra poeira, insetos e respingos, utilização de caixas isotérmicas deterioradas e com pontos de ferrugem, realização de pesagem em ambiente visivelmente não higienizado e manipulação do pescado pela tripulação sem a utilização de luvas ou aventais. Tais irregularidades, também documentadas em estudos, comprometem a segurança do alimento e descumprem os preceitos legais. Conclui-se que a realidade observada no Porto Km 11 em demanda a implementação urgente de ações corretivas e preventivas, alinhadas às diretrizes, como a capacitação contínua dos manipuladores em Boas Práticas, a adequação da infraestrutura e a manutenção preventiva dos equipamentos, visando assegurar a qualidade e inocuidade do pescado comercializado.

Palavras-chave: Segurança alimentar; Inspeção pesqueira; Legislação sanitária; Contaminação; Tucuruí.

[1]Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará – IFPA; vulcaodonisete@gmail.com;
[2]Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará – IFPA; edilsongsantana@gmail.com;
[3]Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará – IFPA; taynara08@hotmail.com;
[4]Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará – IFPA; gabriel.miranda@ifpa.edu.br;