

CONDIÇÕES SANITÁRIAS DO COMÉRCIO DE PEIXES NO INTERIOR E LITORAL DE PERNAMBUCO.

Laura Araujo da Silva¹, Fernando de Figueiredo Porto Neto², Joéwerson Felipe da Silva Melo², Mellissa Silva Paiva², João Vitor Candido², Sabrina Lectopovisck Santos Freitas², Maria Eduarda Pereira de Barros², Elizabeth Pereira dos Santos².

¹ Departamento de Zootecnia (UFRPE); ² ACTI-Ministério da Pesca e Aquicultura

Alimentos de origem animal aquática fornecem proteínas de alta qualidade e nutrientes essenciais, incluindo ácidos graxos ômega-3, minerais e vitaminas. No entanto, o pescado apresenta algumas características peculiares inerentes ao modo de captura, biologia e tipo de processamento, tornando-se diferente de outros tipos de carnes. Devido a essas características, é tido como um alimento de fácil deterioração, necessitando, portanto, de processamento adequado (MINOZZO, 2011). A negligência nessas etapas representa um risco direto à saúde pública, visto que alimentos que não são devidamente conservados e/ou embalados têm múltiplos potenciais de contaminação das pessoas. Sob a ótica da microbiologia, Novotny et al. (2004) afirma que, no que tange às DTA's (Doenças Transmitidas por Alimentos), peixes e frutos do mar devem estar incluídos no grupo de alimentos de alto risco, refletindo diretamente na segurança dos consumidores. Sob esse viés, o presente estudo teve como objetivo realizar um levantamento em supermercados e feiras públicas, observando detalhadamente aspectos de refrigeração, manutenção, manuseio e comercialização de pescados. A metodologia consistiu em visitas periódicas e não agendadas a seis estabelecimentos comerciais, abrangendo supermercados de médio e grande porte, além de mercados públicos nas cidades de Limoeiro-PE e Paulista-PE. Os dados foram coletados por meio de observação direta, focando nas condições higiênico-sanitárias, formas de embalagem e variedade de espécies disponíveis. Os resultados detalharam uma ampla gama de espécies em Limoeiro, incluindo Anchova, Merluza, Salmão e Tilápia, esta última apresentada em diversas formas como filé, iscas e carne mecanicamente separada (CMS). Em Paulista, foram registrados peixes como Cioba, Tainha e Saramunete, predominantemente comercializados inteiros. Contudo, observou-se que em todos os estabelecimentos visitados a gestão da temperatura, ou do freezer não condiz com a legislação, o que pode ser resultado do desligamento periódico dos equipamentos (visando economia de energia) - ou que a temperatura não está regulada de forma correta. Também foram encontrados cortes de peixes sem embalagem, expostos ao gelo, e em contato direto com balcões ou prateleiras refrigeradas. Além disto, referente ao peixe fresco, a Portaria nº 185/1997 do MAPA estabelece a necessidade de gelo finamente triturado (em escamas) e em quantidade suficiente para manter o músculo próximo à temperatura de fusão. Na prática, verificou-se que a quantidade de gelo era muitas vezes insuficiente e apresentava sinais de deterioração. De modo geral, concluiu-se que os supermercados apresentam melhores condições sanitárias, em comparação às feiras e aos mercados públicos analisados.

Palavras-chave: Qualidade de Pescado; Legislação; Condições Higiênico-Sanitárias.