

Aspectos higienico-sanitários na comercialização no Mercado de Pescado Igarapé das Mulheres, Macapá-AP

Antônio Carlos Souza Silva Junior^{1*}, Flávio Henrique Ferreira Barbosa², Jefte Farias Monteiro³

1. Biólogo e Mestre em Ciências da Saúde (Universidade Federal do Amapá). Pesquisador do Instituto de Pesquisas Científicas e Tecnológicas do Estado do Amapá, Brasil.

2. Biólogo (Centro Universitário Metodista Izabela Hendrix). Doutor em Ciências Biológicas (Universidade Federal de Minas Gerais). Professor da Universidade Federal de Sergipe, Brasil.

3. Acadêmico de Farmácia (Instituto Macapaense do Melhor Ensino Superior, Brasil).

*Autor para correspondência: jr_bio2005@yahoo.com.br

RESUMO. Por ser altamente perecível, o pescado exige cuidados especiais desde a captura até a chegada na casa do consumidor. No entanto, após a captura, a microbiota é alterada em todas as etapas. Este trabalho teve como objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias da comercialização de peixes na feira do Pescado, Macapá-AP, com o intuito de identificar pontos críticos deste processo. Foi utilizado o método observacional direto, com a aplicação de um *check list*, baseado na RDC nº. 216, para os itens de edificação, equipamentos/instrumentos, utensílios e higienização, vestuário, hábitos higiênicos, equipamentos de proteção individual e qualidade de matéria prima. A feira em questão teve classificação no Grupo 2, deixando de atender requisitos nos tópicos Organização do setor (espaço de comercialização extremamente reduzido, órgão gestor indefinido, ausência de manual de boas práticas, juntamente com os procedimentos operacionais padrões); Higiene do local de observação (peixe é exposto sem gelo, gelo utilizado apenas para armazenamento, água utilizada sem tratamento); e, higiene do manipulador (vestuário insatisfatório, consumo de tabaco durante a comercialização, manipulação simultânea de dinheiro e alimento, não higienização das mãos ao manipular alimento), dessa forma, não atende aos preceitos da legislação. Tais inconformidades comprometem a qualidade dos produtos e coloca em risco a saúde do consumidor, demonstrando que somente a elaboração de leis não é suficiente para assegurar a inocuidade dos alimentos, sem fiscalização intensa em conjunto com a elaboração de resoluções adequadas com a realidade de cada região, bem como programas de treinamento e reciclagem que visem promover a produção de alimentos seguros no quesito higiênico-sanitário essa realidade não pode ser mudada.

Palavras-chave: comercialização de pescado, condições de comercialização, mercado.

Sanitary-hygienic aspects in commercialization in Fish Market Igarapé das Mulheres, Macapá-AP

ABSTRACT. Being highly perishable, the fish requires special care from capture to arrival at the consumer's home. However, after the capture, the microbiota is altered at all stages. This study aimed to assess the sanitary conditions of marketing of fish in the Fish Friday, Macapá-AP, in order to identify critical points of the process. We used the direct observational method with the application of a checklist, based on the RDC nº216, items for building, equipment / instruments, utensils and hygiene, clothing, hygienic habits, personal protective equipment and quality raw material. The fair in question was rated in Group 2, failing to meet the requirements of industry topics Organization (marketing space extremely limited, national manager indefinite absence of good practice manual, along with the standard operating procedures); hygiene observation site (fish is exposed without ice, ice used only for storage, water use without treatment), and cleaned the handler (clothing unsatisfactory, tobacco consumption during marketing, simultaneous manipulation of money and food, no clean hands when handling food) thus does not meet the provisions of the legislation. Such unconfomities compromise the quality of products and endangers the health of the consumer, demonstrating that only the drafting of laws is not sufficient to ensure food safety without intense scrutiny in conjunction with the drafting resolutions appropriate to the reality of each region and training programs aimed at promoting recycling and the production of safe food hygiene and sanitary conditions in the question that reality cannot be changed.

Keywords: marketing of fish; conditions of merchantability; market.

1. Introdução

A Declaração Universal dos Direitos Humanos, promulgada em 1948 pela Organização das Nações Unidas (ONU), diz que a saúde é um direito inalienável de todo cidadão. Dessa forma, para assegurar tal direito, é necessário ter acesso a vários bens e serviços, tais como: saúde, moradia, transporte, alimentação e segurança alimentar básica.

Após a 2ª Guerra Mundial, aumentou a preocupação de governos do mundo inteiro sobre a temática Segurança Alimentar, devido a devastação de mais da metade da Europa, o que impedia a produção de seus próprios alimentos (BELIK, 2003). Diante desta preocupação, a segurança alimentar leva em consideração alguns aspectos como: quantidade, regularidade e qualidade do alimento. Este último refere-se à aparência estética e frescor, ou ao grau de deterioração que o pescado sofreu, mas também pode estar relacionado com aspectos de segurança, tais como: ausência de bactérias patogênicas, parasitas ou

compostos químicos (MACHADO; SOUZA; VALVERDE, 2010).

Qualquer alimento está sujeito a contaminação de microrganismos patogênicos e substâncias tóxicas, que segundo Martins (2001) pode ocorrer durante todas as etapas, desde a produção até o consumo. O consumo de tais alimentos pode ocasionar doenças conhecidas como Doenças transmitidas por alimento (DTA's), que podem resultar até mesmo em óbito do consumidor (BRASIL, 2004).

Dentre os alimentos que possuem uma maior facilidade de atuar na disseminação de agentes patogênicos estão os de origem marinha, como por exemplo, o peixe fresco. Além de ser uma das principais fontes de proteína do ser humano, a sua musculatura em geral é mais sensível à deterioração do que a carne dos mamíferos, tendo em vista que o processo autolítico é mais rápido devido à composição química, teor de gorduras insaturadas facilmente oxidáveis e ao pH próximo da neutralidade que facilitam a proliferação microbiana (LOBO, 2009).

Além disso, quando sua conservação apresenta problemas, a decomposição ocorre rapidamente em decorrência dos métodos