

PERFIL HIGIENICOSSANITÁRIO DA FEIRA DO PESCADO NO MUNICÍPIO DE MACAPÁ – AP.

Bruna Rodrigues Freitas ✉

Jaira Viana Rodrigues Correa

Nahon de Sá Galeno

Faculdade Estácio de Macapá, Macapá – AP.

✉ bruna.rfreitas@hotmail.com

RESUMO

Nos dias de hoje é primordial saber a qualidade do alimento, principalmente os provenientes de feiras livres, pois são muitas as possibilidades de contaminação em razão da deficiente condição higiênico-sanitária. Este estudo visou avaliar o perfil higiênico-sanitário da feira do pescado no Município de Macapá - Amapá. Tratou-se de estudo qualitativo que avaliou, por meio de inspeção visual, as condições higiênico-sanitárias do local estudado. Dentre as barracas observadas, encontraram-se altos índices de não conformidade referentes à higiene pessoal dos comerciantes. Com relação à higiene do ambiente e preservação da área física do local, foram verificados em conformidade com as exigências legais os parâmetros que envolvem a conservação das bancadas, ventilação e iluminação. Quanto à manipulação e armazenamento do pescado, houve elevados riscos para contaminação cruzada. Pode-se afirmar que o local estudado não está cumprindo a legislação vigente que regulamenta o setor, apresentando vários problemas que podem comprometer a qualidade do produto, colocando em risco a saúde do consumidor.

Palavras-chave: *Pescado. Saúde Pública. Boas práticas*.

ABSTRACT

These days it is essential to know the quality of food, mainly from open markets, because there are many possibilities for contamination because of poor hygiene and health. This study aimed to evaluate the hygienic-sanitary profile of the fair fish in the city of Macapa. It was a qualitative study that evaluated, through visual inspection, the hygienic and sanitary conditions of the studied place. Among the observed tents, was found high levels of non-compliance related to personal hygiene marketer. Regarding the hygiene of the environment and preservation of the physical area of the site, have been found in compliance with the legal requirements the parameters involving the conservation of benches, ventilation and lighting. As for handling and

storage of fish, there were high risks for cross contamination. Therefore, it can be said that the studied establishment is not complying with current legislation governing the sector, presenting various problems that can compromise product quality, endangering the health of consumers.

Keywords: *Fish. Public Health. Good practices.*

INTRODUÇÃO

A feira representa uma das formas mais antigas de comercialização, desenvolvendo até hoje um importante papel econômico, social e cultural. A palavra feira deriva do latim *feria*, que significa dia de festa, sendo utilizada para designar o local escolhido para efetivação de transações de mercado em dias fixos e horários determinados (SALES et al., 2011).

Brasil (1952) explica que o termo pescado é compreendido por peixe, crustáceos, anfíbios, moluscos, quelônios e mamíferos que são utilizados na alimentação por apresentarem um excelente valor nutritivo devido suas proteínas de alto valor biológico.

No Amapá, a pesca se reveste de grande valor em virtude das grandes extensões de ambientes aquáticos e pelo fato da população desse Estado estar culturalmente ligada ao consumo do pescado, motivo pelo qual existe um percentual elevado de pessoas que recorrem ao pescado fresco ou congelado, sem uma grande importância de surtos por contaminação (VIEIRA, 2003). Nota-se uma preocupação no manuseio do pescado pela vigilância sanitária de forma benéfica ao consumo do próprio, assim não causando nem um malefício à saúde pública e tendo uma maior procura pelo produto (SANTOS; SANTOS, 2005).

Existem, entretanto, várias doenças que podem ser causadas pelos alimentos, muitas das quais levando a problemas graves, inclusive óbito (FERREIRA, 2006). Desta forma, qualquer produto alimentício, industrializado ou *in natura*, pode estar contaminado por várias espécies de micro-organismo, inclusive os patógenos (GERMANO et al., 2001). As mãos são o principal meio de transporte de micro-organismo, assim como as superfícies, utensílios e roupas, por isso a importância da higiene pessoal na manipulação de alimentos (HOBBS et al., 1998).

Deste modo, é imprescindível que haja uma vigilância sanitária regular sobre a comercialização de pescado em feiras, uma vez que são muitas as possibilidades de contaminação. Portanto, justifica-se a realização deste trabalho com o objetivo de avaliar o perfil higienicossanitário da feira do pescado no Município de Macapá.

MATERIAL E MÉTODOS

No período de setembro a novembro de 2015 foi realizada uma pesquisa de campo com caráter qualitativo por meio de uma visita observatória na feira do pescado no município de Macapá, situada no bairro Perpétuo Socorro. O local é composto por 66 barracas, das quais 33 foram analisadas utilizando-se como método de avaliação o *checklist* contido na resolução RDC nº 216/04 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Os dados obtidos foram plotados em planilha eletrônica do *Microsoft Excel® 2013* para constituição de banco de dados, análise estatística e geração de gráficos e tabelas.

Conforme a resolução 466/2012 do Conselho Nacional de Saúde/Ministério da Saúde, o presente estudo foi submetido ao Comitê de Ética e Pesquisa da Faculdade Estácio de

Macapá e obteve o certificado de isenção por não se utilizar de animais e seres humanos ou qualquer tipo de amostra biológica.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A feira livre é altamente procurada pelo baixo custo e pelos diferentes produtos ofertados, possibilitando-os ao consumidor de diversas classes sociais, que pretendem conseguir o mais rentável valor, assim permitindo ao mesmo economizar financeiramente (SANTOS; SANTOS, 2005). Entretanto, este local é motivo de preocupação e cautelas frequentes em virtude de suas deficiências higienicossanitárias (LUNDGREN et al., 2009).

Dentre as barracas observadas, encontraram-se altos índices de não conformidade referentes à higiene pessoal dos comerciantes, onde 33 deles não estavam com cabelos presos ou cobertos com redes ou tocas, nem com unhas limpas ou curtas, representando 100% dos casos. 97% não possuíam uniforme limpo e conservado, enquanto que 9% utilizavam barba (Gráfico 1). Estes achados corroboram com o exposto por Agnese

et al. (2001), os quais mostraram não existir nenhuma preocupação quanto à higiene pessoal dos manipuladores avaliados; assim como no estudo de Rego et al. (2010), onde 76,6% dos feirantes de pescado não obedeciam a quaisquer dos itens avaliados sobre este questionamento.

Com relação à higiene do ambiente e preservação da área física do local, foram observados em conformidade com as exigências legais os parâmetros que envolvem a conservação das bancadas, ventilação e iluminação. Resultados de Silva e Silva (2004) revelam que 20% dos entrevistados acreditam que a feira de Macapá está em boas condições e 60% a apontam como regular, o que demonstra um nível satisfatório de contentamento com a infraestrutura da feira.

Entretanto, no presente estudo também foram achados índices elevados de não conformidades (Gráfico 2), onde 100% das barracas não possuem lixeiras de fácil limpeza, com tampa e pedal. Em 88% delas havia presença de insetos e não se mantinha o ambiente limpo e organizado. De igual modo, 88% não higienizaram os utensílios nem conservavam os mesmos da forma preconizada

Gráfico 1 - Índice de não conformidade de higiene pessoal. Feira do Pescado, Macapá, 2015.

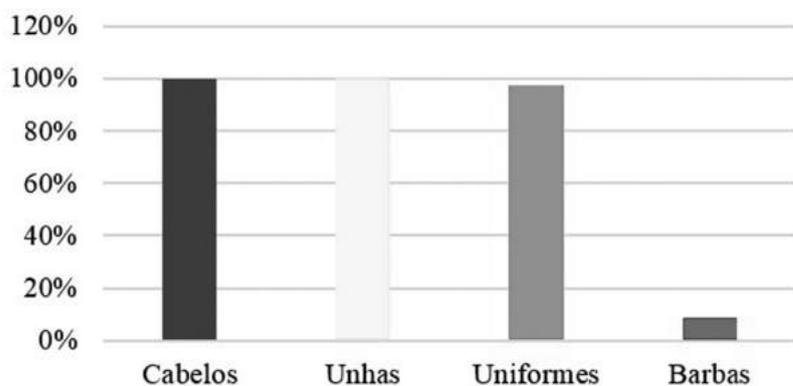


Gráfico 2 - Índice de não conformidade de higiene do ambiente e área física. Feira do Pescado, Macapá. 2015.

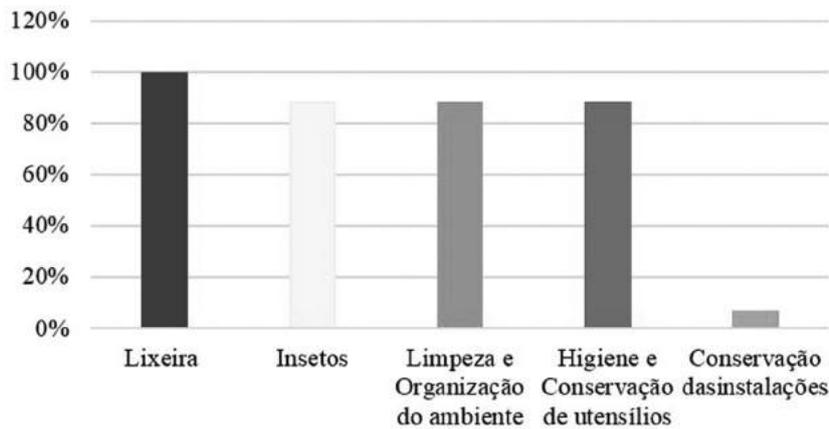
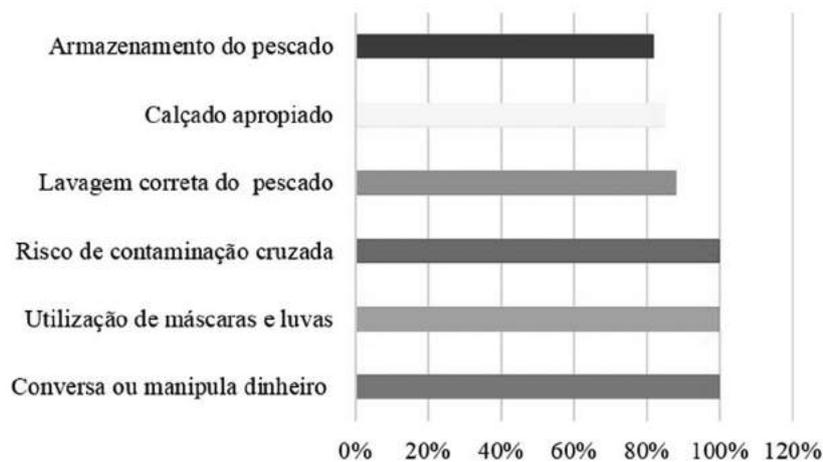


Gráfico 3 - Índice de não conformidade quanto à manipulação e armazenamento do pescado. Feira do Pescado, Macapá. 2015.



pela legislação vigente. Apenas 7% não tinham bom estado de conservação das instalações. Para Pinho et al. (2014), a possibilidade de contaminação dos alimentos é grande, dado os aspectos da conservação e higienização do local de trabalho; bem como pela observação dos procedimentos de manuseio e comercialização dos alimentos, fazendo supor que a maioria dos manipuladores/vendedores não tem qualquer tipo de preparo/qualificação para realizar procedimentos higienicos-sanitários.

Quanto a fatores que dizem respeito à manipulação e armazenamento do pescado (Gráfico 3), foram registrados que 82% dos feirantes não armazenam o pescado de forma correta e 88% lavam o produto de maneira imprópria; 85% não fazem uso de calçados fechados e antiderapantes e 100% dos participantes não utilizam luvas e máscaras. No mesmo percentual de barracas conversa-se ou manipula-se dinheiro durante o preparo do alimento, levando a um resultado de 100% de risco para haver contaminação

cruzada. De acordo com Campos e Paiva (2012), a comercialização de alimentos de origem animal em feiras, expostos em barracas sem refrigeração, sem proteção e na presença de poeira e insetos, pode alterar a qualidade do produto, pois a contaminação se dá por falta de cuidados básicos de armazenamento, exposição e manipulação do pescado. Os feirantes devem estar uniformizados, com aventais limpos, de cor clara, gorro e rede para prender o cabelo, bem como sapatos fechados; o lixo deve ser mantido em

local adequado; a limpeza do material de trabalho deve ser feita com água encanada limpa, detergentes e desinfetantes. As instalações devem garantir a proteção contra insetos e roedores.

Os pescados, em todos os aspectos avaliados, apresentaram grande probabilidade de oferecer riscos à saúde do consumidor pelo não cumprimento das normas higienicossanitárias. A feira estudada apresenta irregularidades que podem acarretar perdas na qualidade, deterioração do alimento e, conseqüentemente, danos à saúde do consumidor (REGO et al., 2010).

CONCLUSÃO

Analisando os parâmetros utilizados nessa pesquisa, pode-se afirmar que o local estudado não está cumprindo a legislação vigente que regulamenta o setor, apresentando vários problemas que podem comprometer a qualidade do produto, colocando em risco a saúde do consumidor.

É necessário uniformizar todos os feirantes com a utilização de máscara, luvas, calçados fechados e antiderrapantes, sendo primordial também, cobrar que os utensílios estejam em bom estado de conservação e que seja feita a higienização preconizada por lei para a manipulação do pescado, com o intuito de reduzir os níveis de contaminação. É indispensável um trabalho intensificado com feirantes e consumidores para conscientização sobre boas práticas e sua relevância na saúde pública.

É extremamente importante a fiscalização constante da Vigilância Sanitária na feira e se necessário a punição. Além destas avaliações, faz-se necessária a realização de estudos individuais e coletivos para inspeções aprofundadas, de forma a avaliar a microbiologia e físico-química, com a finalidade em determinar a qualidade do produto ofertado até chegar ao consumidor.

REFERÊNCIAS

- AGNESE, AP; OLIVEIRA, VM; SILVA, PPO; OLIVEIRA, AO. Contagem de bactérias aeróbias mesófilas e enumeração de coliformes totais e fecais em peixes frescos comercializados no município de Seropédica, RJ. **Rev Hig Alimentar**. v.15, n.88, p.67-70, 2001.
- BRASIL. Ministério da Saúde / Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução **RDC nº 216**, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- BRASIL. Conselho Nacional de Saúde / Ministério de Saúde. **Resolução nº 466** de 12 de dezembro de 2012, que dispõe sobre diretrizes e normas regulamentadoras de pesquisas envolvendo seres humanos.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. RIISPOA – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. **Decreto nº 30691**, de 29 de março de 1952. Brasília/DF, 1952.
- CAMPOS, DS; PAIVA, ZC. **Condição higiênico-sanitária do pescado comercializado em feira no município de Manaus-AM**. 2012. Disponível em: < <http://www.fazu.br/ojs/index.php/posfazu/article/viewFile/405/297> >. Acesso em 10 de setembro de 2015.
- FAO, **La producción mundial de pescado, crustáceos y moluscos llegó a 126,2 millones de toneladas em 1999, es decir un incremento del 7 por ciento em comparación com el nivel de 1998**. Disponível em: <http://www.fao.org/fi/trends/worldprod99s.asp>. Acessado em 26 de fevereiro de 2015.
- FERREIRA, SMS. **Contaminação de alimentos ocasionada por manipuladores**. Brasília/DF, 2006.
- GERMANO, PML; GERMANO, MIS; OLIVEIRA, CAF. Aspectos da qualidade do pescado de relevância em saúde pública. **Rev Hig Alimentar**, v.12, n.53, p.30-37. São Paulo, 1998.
- HOBBS, B; ROBERTS, D. **Infecções e controle higiênico-sanitário de alimentos**. 376p. São Paulo, 1998.
- LUNDGREN, PU; SILVA, JA; MACIEL, JF; FERNANDES, TM. Perfil da qualidade higiênico-sanitária da carne bovina comercializada em feiras livres e mercados públicos de Joao Pessoa/PB – Brasil. **Rev Alimento e Nutrição**. v.20, n.1, p.113-119, 2009.
- PINHO, SA; SILVA, AP; NASCIMENTO, FCA; LEMOS, RS. Perfil higiênico-sanitário na comercialização de alimentos na feira de Marambaia, Belém/PA. **Anais do III Congresso de Educação em Saúde da Amazônia (COESA)**, Universidade Federal do Pará - 12 a 14 de novembro de 2014.
- REGO, AS; FRANÇA, CC; SOUZA, IS; MORAES, OMG; TANCREDI, RCP. **Aspectos higiênico-sanitários na comercialização de pescados em feiras livres da cidade do Rio de Janeiro**. 2010. Disponível em: <<http://www.sovergs.com.br/site/higienistas/trabalhos/10813.pdf>>. Acesso em 15 de agosto de 2015.
- SALES, AP; REZENDE, LT; SETTE, RS. **Negócio feira livre: um estudo de um município de Minas Gerais**. II Encontro de gestão de pessoas e relações de trabalho. Joao Pessoa/PB – 20 a 22 de novembro de 2011.
- SANTOS, GM; SANTOS, ACM. Sustentabilidade da Pesca na Amazônia. **Estudos avançados**. v.19, n.54, p.165-182, 2005.
- SILVA, LMA; SILVA, SLF. Fatores de decisão de compra de pescado nas feiras de Macapá e Santana – Amapá. **Boletim técnico-científico do CEPNOR**. Belém, v.4, n.1, p.89-98, 2004.
- VIEIRA, IM. **Bioecologia e pesca do camarão no baixo do rio Amazonas-AP**, 2003. 153 p. Dissertação (Desenvolvimento Sustentável). Universidade de Brasília. Brasília, 2003.