

COMÉRCIO DE PESCADO EM FEIRA LIVRE: ASPECTOS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS

(Edilma Pinto Coutinho; Ana Tereza Oliveira; Maria Sueli Francisco; Manoel José da Silva, João Maria Soares da Silva, Luan Pedro Melo Azeredo) CFT/UFPB

Resumo

Por serem altamente perecíveis, os pescados exigem cuidados especiais desde a captura até a comercialização. No entanto, após a captura, a microbiota inicial é alterada pelo transporte, manipulação, contato com o gelo, equipamentos, estocagem e comercialização. Este trabalho teve como objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias da comercialização de pescado nas feiras livres dos municípios de Solânea e Bananeiras. Pôde-se observar que a comercialização do pescado não atende aos preceitos da legislação municipal e federal, de forma que compromete a qualidade dos produtos e coloca em risco a saúde do consumidor.

Palavras-chave: comércio, pescado, feira livre

1 Introdução

O pescado se destaca pela sua importância nutricional. Segundo Rodrigues *et al* (2004), o alimento é fonte de proteína de alto valor biológico, vitaminas A e D e ácidos graxos de excelente qualidade. Ainda assim, seu consumo pode trazer problemas relativos à saúde. Tomita *et al* (2006) relatam que os problemas de saúde ocasionados pelo consumo de pescado devem-se, principalmente, às deficientes práticas de manuseio em todas as etapas da cadeia produtiva. Para Galvão (2006), o fato repercute no mercado do produto, de forma que o Brasil apresenta um consumo baixo de pescado, especialmente quando se avalia a imensa extensão do litoral e os recursos fluviais do país.

Por serem altamente perecíveis, os pescados exigem cuidados especiais desde a captura até a comercialização. Em geral, o pescado é comercializado inteiro e pode estar *in natura*, (conhecido como “peixe fresco”), refrigerado ou congelado (RODRIGUES *et al*, 2004).

A estocagem sob refrigeração demanda o uso de gelo e de câmara fria. Para o congelamento, existe uma legislação específica que define as normas de manipulação do pescado congelado. No Brasil, as características do peixe fresco são reguladas através da Portaria Nº 185 do Ministério da Agricultura. Segundo a legislação (Brasil, 1997), durante a comercialização deve-se observar se o corpo do pescado está brilhante, limpo, rijo e com cores vivas; se as escamas estão aderentes; se os olhos estão brilhantes e ocupam toda a cavidade orbitária; se as guelras estão úmidas e vermelhas; se o ventre está firme e roliço e se o pescado tem cheiro de maresia.

Segundo Correia e Roncada (1997), a comercialização de alimentos de origem animal em feiras livres, expostos em barracas sem refrigeração, sem proteção e na presença de poeira e insetos pode alterar a qualidade do produto. Alimentos crus, comercializados em feiras livres e mercados públicos, podem ser veículos de contaminação de microrganismos causadores de toxinfecção, desta forma, colocar em risco a saúde do consumidor. Quando o alimento em questão é o pescado, devido a sua natureza extremamente perecível, são exigidos cuidados especiais em relação a sua manipulação, que deve iniciar no processo de captura, até a estocagem e comercialização (GALVÃO, 2006).

Cardoso *et al* (2003) relatam que a microbiota normal do peixe é relativamente uniforme é influenciada pela natureza do habitat e variação da temperatura. Patogênicos ou indicadores de poluição fecal são raramente encontrados no pescado recém-capturado. No entanto, após a captura, a microbiota inicial é alterada pelo transporte, manipulação, contato com o gelo, equipamentos, estocagem e comercialização.

Diante do relatado, esse trabalho visou diagnosticar os aspectos higiênico-sanitários do setor de comercialização de pescado da feira livre dos municípios de Solânea e Bananeiras, no estado da Paraíba. O estudo fundamentou-se na Resolução GMC N° 80/96, na Portaria MS N° 326/97 e no Decreto-lei N° 01/92 do Município de Solânea.

2 Materiais e Métodos

A pesquisa foi exploratória e fundamentou-se em análise qualitativa e investigativa, por meio da observação e avaliação da realidade encontrada. Foi realizada no período entre julho e agosto de 2007.

As fontes de dados foram primárias e secundárias: os dados primários foram coletados durante as visitas técnicas às feiras livres, ocasião em que se observou a organização do setor de pescado, assim como, as condições higiênicas do ambiente, do manipulador e dos produtos. Também foram realizadas entrevistas semi-estruturadas com feirantes e os gestores municipais responsáveis pelas feiras. Os dados secundários foram coletados da legislação municipal e federal referentes à comercialização e manipulação de alimentos. No âmbito municipal teve-se como base o Código de Postura do Município de Solânea, regulamentado pelo Decreto-lei N° 01/92 que define as normas de Higiene dos alimentos e dos seus estabelecimentos de comercialização, inclusive a feira livre. No âmbito federal teve-se como base a Resolução GMC N° 80/96 e da Portaria MS N° 326/97, que regulamentam sobre as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos produtores/industrializadores e as Boas Práticas de Fabricação de alimentos.

3 Resultados e Discussão

As condições higiênicas observadas nas feiras de Solânea e Bananeiras são muito semelhantes, desta forma, a descrição das duas feiras foi realizada conjuntamente e estão especificadas nos itens 3.1 e 3.2.

3.1 Características das feiras de Solânea e Bananeiras

Os municípios de Solânea e Bananeiras localizam-se no Brejo Paraibano e distam de 5 km aproximadamente. A feira de Solânea ocorre durante a quarta-feira e o sábado. Em Bananeiras, a feira acontece apenas na sexta-feira.

Durante a pesquisa teve-se a oportunidade de observar que os mesmos feirantes que comercializam pescado nas feiras dos dois municípios. O perfil dos consumidores é caracterizado por baixa renda, com pouca exigência quanto à qualidade do produto.

3.2 Condições higiênicas das feiras de Solânea e Bananeiras

O Quadro 1 apresenta um resumo das condições higiênico-sanitárias observadas na comercialização do pescado nas feiras avaliadas. O pescado é comercializado sem refrigeração e embalagem, fica exposto à poeira e a insetos. Os manipuladores apresentam pouca higiene pessoal e não utilizam luvas, toucas e aventais. O local de comercialização tem lixo, mau cheiro e presença de cães e gatos.

Quadro 1. Condições higiênico-sanitárias da comercialização de pescado na feira livre dos municípios de Solânea e Bananeiras.

Unidade de análise	Condições higiênico-sanitárias observadas
Organização do setor	<p>Existe uma área específica para o comércio de peixe, no entanto, outros produtos são expostos à venda, especialmente as frutas e verduras.</p> <p>Não existe coletor de lixo, de forma que todo o resíduo fica exposto no chão. Também é comum a presença de animais, como cães e gatos.</p> <p>O ambiente é muito malcheiroso, podendo se sentir de longe o odor desagradável do pescado. Esta situação é mais crítica na feira de Solânea, uma vez que o setor de pescado está localizado próximo ao banheiro público, de forma que o cheiro de peixe se mistura com o do banheiro sujo.</p> <p>Não existe ponto de distribuição de água e os comerciantes não têm condições de fazer a higiene básica. Alguns usam um pequeno balde, onde fazem a lavagem do pescado, das mãos e das facas com a mesma água.</p> <p>A descama e evisceração do pescado é realizada no mesmo ambiente de comercialização, tornando o setor mais desorganizado e podendo sujar os consumidores.</p>
Higiene do local de comercialização	<p>As barracas são de madeira e muito sujas. Notadamente, em Solânea, não existem lonas para proteger o pescado do sol, que em algumas épocas do ano é desolador.</p> <p>É comum deixar as escamas e vísceras em cima da barraca onde se coloca o peixe à venda.</p>
Higiene do manipulador	<p>O vestuário é impróprio: não usam toucas, luvas e aventais. Normalmente as roupas estão sujas dos resíduos da descama e evisceração.</p> <p>Apresentam pouca higiene pessoal: mãos sujas; unhas grandes e sujas; cabelos grandes e sujos e alguns despenteados. Em relação aos homens, alguns apresentam barbas grandes.</p> <p>Muitos comerciantes fumam e manipulam dinheiro juntamente com os alimentos.</p>
Higiene do alimento	<p>O pescado é exposto à venda sem refrigeração e embalagem, em cima da madeira suja e velha das barracas, na presença de insetos, especialmente as moscas.</p> <p>É comum encontrar o peixe em sacos de nylon que ficam no chão e próximo ao lixo.</p> <p>Muitos peixes não têm boa aparência: sem brilho no corpo, olhos opacos, falta de rigidez e mau cheiro.</p>

Fonte: dados de pesquisa

4 Conclusão

A comercialização de pescado nas feiras dos municípios de Solânea e Bananeiras apresentam graves problemas que comprometem a qualidade dos produtos e coloca em risco a saúde do consumidor. Tanto a legislação municipal como a federal não são respeitadas, de forma que o peixe é exposto a venda num setor desorganizado, com presença de animais, lixo e esgoto a céu aberto, por sua vez, os feirantes não têm boa higiene pessoal e não estão capacitados em relação às boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos. Tais condições repercutem na qualidade do pescado, cujas características sensoriais revelam início de deterioração do produto, como: falta de brilho no corpo; olhos opacos e odor desagradável.

5 Referências bibliográficas

ANVISA. **Portaria Nº 326 de 30 de julho de 1997**. Regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e boas práticas de fabricação para os estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 01 ago. 1997. Seção I, p.16.560-3.

ANVISA. **Resolução GMC Nº 80/96**. Regulamento Técnico MERCOSUL Sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Disponível em: <www.anvisa.gov.br>. Acesso em: setembro de 2007.

BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Portaria Nº 185 de 13/05/97. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Peixe Fresco (Inteiro e Eviscerado). Brasília – DF, 1997.

CARDOSO, N. C.; BORGES ANDRÉ, M. C. D.P. e SERAFINI, A. B. Avaliação microbiológica de carne de peixe comercializada em supermercados da cidade de Goiânia, GO. **Revista Higiene Alimentar**, v.17, nº 109, p.81-83, 2003.

CORREIA, M. e RONCADA, M. J. Características microscópicas de queijos prato, mussarela e mineiro comercializados em feiras livres da Cidade de São Paulo. **Rev. Saúde Pública**, v.3, nº. 31, p.296-301, 1997.

GALVÃO, J. A. **Boas Práticas de Fabricação: da despesca ao beneficiamento do pescado**. Disponível em <ftp://ftp.sp.gov.br/ftppeca/IIsimcope/oficina_juliana_galvao.pdf> Acesso em setembro de 2007

RODRIGUES, M. S. M.; RODRIGUES, L. B.; CARMO, J. L.; JÚNIOR, W. B. A. e PATEZ, C. **Aproveitamento Integral do Pescado com Ênfase na Higiene, Manuseio, Cortes, Salga e Defumação**. Anais do 2º Congresso Brasileiro de Extensão Universitária. Belo Horizonte – 12 a 15 de setembro de 2004. Disponível em: <<http://www.ufmg.br/congrext/Tecno/Tecno7.pdf>>. Acesso: Agosto de 2007.

SOLÂNEA. Decreto-lei nº 01, de 20 de março de 1992: regulamenta o Código de Postura do Município de Solânea.

TOMITA, R.Y.; FURLAN, E.F.; NEIVA, C.R.P. et al. **Qualidade físico-química do pescado marinho refrigerado em diferentes formas de apresentação**. II SIMCOPE – II Simpósio de Controle do Pescado, 6 a 8 de junho de 2006 – São Vicente/SP. Disponível em: <www.pesca.sp.gov.br/iisimcope/resumo_expandido>. Acesso: Agosto de 2007.