

CONTROLE HIGIENICOSSANITÁRIO DO MERCADO MUNICIPAL DE PEIXES DE MACAÉ, RIO DE JANEIRO.

Lais Buriti de BARROS^{1*}; Mariana Previtali RAMOS²; Ingrid Anes PEREIRA¹; Flávia Beatriz CUSTÓDIO¹; Amábela de Avelar CORDEIRO¹.

RESUMO

O objetivo do presente trabalho foi identificar as condições higienicossanitárias dos boxes de venda de pescado no Mercado Municipal de Peixe de Macaé, Rio de Janeiro. Foi realizado um diagnóstico situacional de 44 boxes, empregando-se a lista de verificação desenvolvida pela gerência de qualidade do mercado, a qual classificou os estabelecimentos em: satisfatório, tolerável, insatisfatório e precário. Após onze dias de coleta não consecutiva, durante dois meses, os resultados indicaram 56% dos boxes com qualidade higienicossanitária tolerável e 44% satisfatória. O resultado demonstrou que a supervisão e orientação dos comerciantes periódica tem sido relevante para a garantia de qualidade do pescado comercializado.

Palavra-chave: mercado de peixes, pescado, qualidade.

SANITARY HYGIENIC CONTROL IN MACAÉ FISH MARKET PUBLIC, RIO DE JANEIRO

ABSTRACT

The objective of this study was to identify the sanitary conditions of seafoodfish selling boxes in Macaé Fish Market Public, Rio de Janeiro. The situational diagnosis of 44 pits was performed with the checklist developed by the market quality management and through 4 established parameters, which satisfactory, tolerable, poor and precarious was conducted. After eleven days of nonconsecutive collection for two months, the results showed 56% of boxes with tolerable sanitary conditions and 44 % satisfactory. The result showed that the supervision and guidance of traders has periodically been relevant for the quality assurance of marketed fish.

Key-words: fish market , seafoodfish, quality.

Artigo Científico: Recebido em 16/11/2016; Aprovado em 08/08/2017

¹ Universidade Federal do Rio de Janeiro Campus UFRJ-Macaé Prof. Aloísio Teixeira. Rua Aloísio da Silva Gomes, 50 – Granja dos Cavaleiros. Macaé. Rio de Janeiro. CEP: 27930-560. Tel: (022) 2141.4012; *e-mail: lais.buriti@gmail.com.

² Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Tecnológico e Turismo. Prefeitura Municipal de Macaé.

INTRODUÇÃO

O Mercado de Peixes de Macaé é um importante marco de referência histórica da cidade, que teve seu desenvolvimento a partir da atividade da pesca que sempre ocorreu na região. O espaço passou por várias mudanças e reformas ao longo do tempo desde a sua inauguração em 1924, sendo reinaugurado em 2015 com uma estrutura mais moderna e adequada às legislações sanitárias, além de contar com uma gerência de qualidade permanente para monitoramento e controle, com o objetivo de garantir melhorias nos aspectos higienicossanitários do pescado comercializado. A gestão administrativa do local – um prédio de dois andares, um cais com capacidade para 15 embarcações, 60 boxes e cerca de 180 trabalhadores – é feita pela Subsecretaria de Pesca, Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Tecnológico e Turismo, da Prefeitura Municipal de Macaé, Rio de Janeiro. O projeto “A Segurança Alimentar como estratégia de

valorização do pescado: ações educativas na cadeia produtiva da pesca artesanal” tem por objetivo contribuir para a qualificação profissional dos trabalhadores da rede pesqueira artesanal de Macaé e adjacências. A ampliação da capacidade de comercialização do pescado devido à sua melhor qualidade pode contribuir para o aumento da renda dos pescadores, que vem sofrendo com a diminuição da sua capacidade econômica pela redução dos estoques pesqueiros, em decorrência da degradação do meio ambiente e do impacto da pesca industrial, assim como, pelo intenso crescimento da atividade da indústria do petróleo, que desde a década de 70 vem ocorrendo em Macaé. Atualmente, a qualidade, do ponto de vista da segurança alimentar, tem sido um elemento diferenciador dos consumidores pela escolha dos alimentos saudáveis e seguros. O objetivo do presente trabalho foi identificar as condições higienicossanitárias dos boxes de venda de pescados no Mercado Municipal de Peixe de Macaé.



Figura 1. Vista externa do Mercado Municipal de Peixes de Macaé, RJ. (Arquivo pessoal, 2016)



Figura 2. Vista interna do Mercado Municipal de Peixes de Macaé, RJ. (Arquivo pessoal, 2016)

MATERIAL E MÉTODOS

Empregou-se, em dias não consecutivos, a lista de verificação desenvolvida pela Gerência de Qualidade do Mercado Municipal de Peixes baseada na RDC N°275

(ANVISA, 2002) que avalia os critérios de exposição do pescado, aspectos sensoriais, temperatura do pescado, presença de gelo, condições do manipulador, utensílios, armazenamento, resíduos e higiene geral, em 4 graus de

adequação com os respectivos percentuais de desempenho: satisfatório (100 a 80%), tolerável (79 a 60%), insatisfatório (59 a 40%), precário (abaixo de 40%), ou ainda, sinalizado quando o box estava vazio. Para análise dos dados, foram

atribuídos valores de 4, 3, 2, 1 e 0, em ordem decrescente para satisfatório, tolerável, insatisfatório, precário e box vazio, respectivamente. Os dados foram analisados por média com aplicação do programa Microsoft Excell.

Quadro. Descrição dos indicadores avaliados na lista de verificação.

Indicadores Avaliados	Padrão de Identidade e Qualidade de Pescados
Exposição do Pescado	Pescado acondicionado em cubas de aço inox, monoblocos ou caixas plásticas de cor clara em bom estado de conservação, quando expostos previamente processados os peixes em filés ou postas, camarões descabeçados ou descascado e lulas em anéis, estes não deverão estar em contato direto com o gelo, devidamente precificados e identificados
Aspectos Sensoriais	Peixes com olhos brilhantes e aderidos à órbita, pele brilhante, escamas bem aderidas ao corpo, ventre firme, sem sinal de rompimento de vísceras, guelras vermelhas e brilhantes, odor <i>sui generis</i> . Crustáceos com exoesqueleto aderido à musculatura, sem manchas, odor <i>sui generis</i> . Moluscos com cor e odor característicos, textura firme, coloração característica
Temperatura do Pescado	Peixes e moluscos: +10°C ou menos (exceto os escombrídeos: +4°C ou menos), Crustáceos: +4°C ou menos
Gelo	Adição de gelo filtrado o suficiente para manter o pescado na temperatura adequada
Condições do manipulador	Que atendam à legislação sanitária vigente
Utensílios (facas, tábuas, luvas, balanças, entre outros)	Que atendam à legislação sanitária vigente
Armazenamento do Pescado	Caixas térmicas de fibra ou isopor em excelente estado de conservação
Resíduos	Coleta de resíduos adequada
Higiene do Box	Que atenda à legislação sanitária vigente

RESULTADOS

Foram avaliados os 44 boxes do Mercado Municipal de Peixes de Macaé, durante 11 dias não consecutivos, nos meses de junho e julho de 2016. Pôde-se constatar

a média de dois boxes vazios, durante o período. A média das avaliações das conformidades indicou 56,0% com resultado tolerável e 44,0% satisfatório. Os fatores que influenciaram o resultado considerado satisfatório foram utensílios, armazenamento, resíduos e higiene.

Tabela. Média da avaliação dos boxes de acordo com os fatores determinantes de qualidade no período, Macaé, Rio de Janeiro, 2016.

Dia	Fatores*								
	A	B	C	D	E	F	G	H	I
1	3,0	3,3	3,1	2,9	2,9	2,8	2,6	3,4	3,3
2	2,9	3,2	2,5	2,7	3,1	2,9	2,9	3,1	3,1
3	2,6	3,0	2,9	3,0	3,1	2,8	2,8	2,5	2,6
4	3,1	3,5	3,5	3,5	3,3	3,0	2,8	3,1	3,2
5	2,6	2,6	2,5	2,5	2,7	3,6	3,8	3,9	4,0
6	2,8	3,3	3,3	3,3	3,4	2,9	3,0	3,0	3,3
7	2,6	2,6	2,5	2,4	2,6	3,9	3,9	3,9	3,9
8	3,0	3,5	3,4	3,5	3,2	3,0	2,9	2,9	3,0
9	2,7	2,8	2,8	2,8	2,5	3,9	4,0	4,0	4,0
10	2,7	3,0	2,9	3,0	2,8	3,0	3,0	2,7	2,9
11	2,7	2,8	2,9	2,8	2,6	3,7	3,9	4,0	4,0
Média	2,8	3,0	2,9	2,9	2,9	3,2	3,2	3,3	3,4

(*) A: exposição do pescado; B: aspectos sensoriais; C: temperatura do pescado; D: gelo; E: condições do manipulador; F: utensílios; G: armazenamento; H: resíduos; I: higiene.

DISCUSSÃO

O treinamento de boas práticas realizado periodicamente pela prefeitura tem colaborado com a adoção de medidas adequadas quanto aos utensílios e hábitos higiênicos do Mercado de Peixes de Macaé, assim como a supervisão e orientação do gestor de qualidade (GONÇALVES, 2011).

Na inspeção sanitária do pescado, estudos demonstraram que as más condições de manipulação, armazenamento e transporte do pescado fresco afetam a qualidade mesmo após o desembarque.

No Brasil, os locais de descarga de pescado apresentam, na maioria das vezes,

condições sanitárias precárias, com práticas adicionais de passagem do pescado fresco através de um ou mais intermediários até o consumidor final, contribuindo substancialmente para a perda da qualidade durante a sua comercialização, assim como, para o processamento industrial.

O armazenamento do pescado em caixas isotérmicas tem favorecido a avaliação média dos boxes, mesmo ainda considerando que alguns comerciantes adotem caixas de isopor.

No local, há coleta de resíduos com o auxílio de caixas coletoras em cada boxe e uma central de tratamento de resíduos, colaborando com o descarte adequado.

O parâmetro temperatura foi avaliado como tolerável em sete dias, durante o período de observação, associado ao indicador gelo. Este fato foi sobremaneira favorecido pelo clima brando dos meses em que a coleta de dados foi realizada. A exposição do pescado e os aspectos sensoriais estão estreitamente relacionados, sendo justificado pelos comerciantes pela baixa demanda do mercado, principalmente associada à estação do ano.

As condições do manipulador também indicaram um grau tolerável, podendo ser um fator determinante e estreitamente associado ao aspecto higiene. Na inspeção sanitária do pescado, evidências demonstraram que as más condições de manipulação, armazenamento e transporte do pescado fresco contribuem para a perda da qualidade mesmo após o desembarque.

CONCLUSÕES

Conclui-se que a média dos nove parâmetros

avaliados, durante o período, indicou que todos os boxes avaliados atendiam o parâmetro tolerável em 56,0% e 44,0% em satisfatório, demonstrando que a supervisão e orientação periódica dos comerciantes tem sido relevante para a garantia de qualidade do pescado comercializado. Após este diagnóstico, o projeto tem como proposta a realização de oficinas que abordarão as principais temáticas identificadas nesta etapa e que permita uma compreensão do processo de aprendizagem e formação do grupo de pescadores utilizando metodologias participativas.

AGRADECIMENTOS

À Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Tecnológico e Turismo – Prefeitura Municipal de Macaé.

REFERÊNCIAS

- ALMEIDA FILHO, E. S.; SIGARINI, C. O.; DELMONDES, E. C.; STELATTO, E.; ARAUJO Jr., A. 2002. Características microbiológicas do pintado (*Pseudoplatystoma fasciatum*) comercializados em supermercados e feiras livres no município de Cuiabá, MT. *Higiene Alimentar*, 6 (99): 8488-8498.
- BRASIL, Ministério da Saúde. Resolução RDC ANVISA nº 216, de 15 de Setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Serviços de Alimentação. *Diário Oficial da União, Brasília*, de 15 de Setembro de 2004.
- BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Portaria nº 185, de 13 de Maio de 1997. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Peixe Fresco (inteiro e eviscerado). *Diário Oficial da União, Brasília*, de 1 de Maio de 1997.
- GONÇALVES, A.A. 2011. *Tecnologia do Pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação*. São Paulo: Ed. Atheneu. 608p.
- SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, TECNOLÓGICO E TURISMO. Mercado de Peixes. Disponível em: <<http://www.macaerj.gov.br/sedec/conteudo?id=1566>>. Acessado em: 10 nov. 2016.

SILVA, A.P.da. Pesca artesanal brasileira. Aspectos conceituais, históricos, institucionais e prospectivos. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/995345/pesca-artesanal-brasileira-aspectos-conceituais-historicos-institucionais-e-prospectivos>. Acessado em: 03 nov. 2016.