



## **QUALIDADE DA CONSERVAÇÃO, MANIPULAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO DOS PEIXES COMERCIALIZADOS NOS BOXES DO MERCADO PÚBLICO DE SÃO JOSÉ EM RECIFE-PE.**

Aldicélia Cristina de Souza PRAZERES, Ângela Maria Gondim Sales de Alencar FERREIRA, Érica Patrícia Souza de SANTANA, Maria Eduarda Claudino Rafael de ANDRADE, Verônica Tavares Santos BATINGA (Orientadora), Faculdade Senac Pernambuco.

[aldiarts@hotmail.com](mailto:aldiarts@hotmail.com)

### **Introdução**

As capitais localizadas na região litoral do país têm um grande número de mercados públicos que comercializam frutas, verduras, ervas, cereais, pescados, carnes etc. Em particular, o Mercado público de São José, situado na cidade de Recife em Pernambuco é o mais antigo edifício pré-fabricado em ferro no Brasil, importado da Europa para o Recife, no final do século XIX.

Em especial, neste mercado existe uma grande comercialização de diversos tipos de peixes dispostos para isso de 24 boxes. Entretanto, devido à falta de estrutura física e uma melhor instrução por parte dos comerciantes que vendem os peixes poderá haver uma possível contaminação deste alimento, ocasionada por conta de uma conservação precária, de uma manipulação inadequada e também por falta de uma correta higienização.

Segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA, 2008) o peixe é um pescado em que se encontra uma das principais fontes de proteína do ser humano. Todavia, é também um dos alimentos mais suscetíveis à deterioração devido à atividade de água elevada, teor de gorduras insaturadas facilmente oxidáveis e, principalmente, um pH próximo à neutralidade. Nessa perspectiva, apresentamos o seguinte problema de pesquisa: **Qual o estado de conservação, manipulação e higienização dos peixes comercializados nos boxes do mercado público de São José em Recife-PE?** Visando possíveis respostas para este problema propomos o objetivo a seguir: **Investigar o**

## **estado de conservação, manipulação e higienização dos peixes comercializados nos boxes do mercado público de São José em Recife-PE.**

### **Referencial Teórico**

A necessidade de se alimentar bem tem gerado uma maior procura por alimentos protéicos, em especial o peixe. A contaminação do pescado é de certa forma, conhecida e influenciada por fatores ambientais, associados aos sistemas aquícolas, bem como as condições higiênico-sanitárias adotadas ao longo do processamento, armazenamento, transporte e comercialização do produto final. Assim o pescado, em especial, o peixe pode carrear diversos agentes contaminantes, sejam eles físicos químicos ou biológicos, à mesa do consumidor representando, desta forma, importante relevância em questões de saúde pública. Visando evitar a contaminação dos pescados é imprescindível seguir as normas de manipulação, higienização e conservação segundo a ANVISA (2006) apresentada a seguir:

**CONSERVAÇÃO:** § 1º: Entende-se por "fresco" o pescado dado ao consumo sem ter sofrido qualquer processo de conservação, a não ser a ação do gelo; § 2º: Entende-se por "resfriado" o pescado devidamente acondicionado em gelo e mantido em temperatura entre  $-0,5^{\circ}$  e  $-2^{\circ}\text{C}$ ; § 3º: Entende-se por "congelado" o pescado tratado por processos adequados de congelamento, em temperatura não superior a  $-25^{\circ}\text{C}$ ; § 4º: Depois de submetido a congelamento o pescado deve ser mantido em câmara frigorífica a  $-15^{\circ}\text{C}$ .  
Parágrafo único: O pescado uma vez descongelado não pode ser novamente recolhido à câmara frigorífica (ANVISA, 2008).

**HIGIENIZAÇÃO:** Os serviços de alimentação devem implementar os Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados à higiene das instalações, equipamentos e móveis, controle integrado de vetores e pragas urbanas, higienização do reservatório de água, higiene e saúde dos manipuladores, controle e garantia de qualidade dos alimentos conforme CVS/CVE nº 01 /2005. A limpeza deve ser feita diariamente em 02 etapas: 1) higienização com água e sabão; 2) sanitização com cloro, água sanitária ou qualquer outro antibactericida (ANVISA, 2008).

**MANIPULAÇÃO:** O manipulador de pescados deve usar (EPI) - Equipamento de Proteção Individual destinado à proteção de riscos suscetíveis de ameaçar a segurança e a saúde no trabalho segundo (NR-6) - Norma Regulamentadora, que regulamenta as leis trabalhistas. Segundo a PORTARIA SVS/MS nº 326 - 7.5, todo manipulador de alimentos durante o serviço deve lavar as mãos de maneira freqüente e cuidadosa com

um agente de limpeza autorizado e com água corrente potável fria ou fria e quente. Os manipuladores devem lavar as mãos antes do início dos trabalhos, imediatamente após o uso do sanitário, após a manipulação de material contaminado e sempre que for necessário. Devem ainda lavar e desinfetar as mãos imediatamente após a manipulação de qualquer material contaminante que possa transmitir doenças. Devem ser colocados avisos que indiquem a obrigatoriedade e a forma correta de lavar as mãos e também ser realizado um controle adequado para garantir o cumprimento deste requisito (BRASIL, 1997).

### **Metodologia**

Foi realizada uma pesquisa que se aproxima da abordagem qualitativa por meio de uma entrevista com 02 proprietários (S1, S2) de 02 boxes (B1, B2) que vendem peixes no mercado São José, que constou de 6 questões: Q1. De onde vem a água que você usa nas atividades realizadas no seu estabelecimento? Q2. Como é feita a higienização do seu box? Q3. Que tipo de embalagem você utiliza para colocar o peixe e entregar ao seu cliente? Q4. Você usa algum tipo de EPI (luva, máscara, avental) para manipular o peixe comercializado? Q5. Você verifica a temperatura de conservação do produto comercializado? De que forma? Q6. Antes de manipular o peixe você toma algum cuidado? Qual?

### **Resultados**

A análise das respostas dos entrevistados foi realizada com base no referencial teórico adotado na pesquisa o que possibilitou a construção das categorias a seguir:

#### **Q1: Água**

(S1-B1): “Da caixa externa, do poço”.

(S2-B2): “Do poço”.

A água disponível a (S1-B1) e (S2-B2) é do poço, porém a ANVISA afirma que a água deve estar livre de contaminantes físicos, químicos e biológicos para não haver a contaminação dos pescados.

#### **Q2: Higiene**

(S1-B1): “Todo dia. Detergente, sabão. Não uso água sanitária porque é tóxico”.

(S2-B2): “No final do expediente. Só detergente”.

A resposta dos entrevistados sugere que eles desconhecem as noções de higiene por completo. A limpeza deve ser feita em 02 etapas conforme normas de higienização da

ANVISA (2008), devendo também os utensílios serem higienizados e sanitizados quando usados.

### **Q3: Embalagens**

(S1-B1): “Saco plástico”.

(S2-B2): “Saco plástico”.

Os manipuladores responderam que embalam o peixe em sacos plásticos, entretanto observamos que eles usam também jornal. Segundo o Art.78, parágrafo - IV do código sanitário, os peixes não devem ser embalados em sacos reciclados ou jornal e sim em embalagens plásticas transparentes adequadas para gêneros alimentícios.

### **Q4: EPI**

(S1-B1): “Só avental, e o boné que deixei em casa”.

(S2-B2): “Não”.

Os entrevistados desconhecem a necessidade do uso de EPI, e quando usam, não fazem seu uso por completo. De acordo com a (NR-6), que regulamenta as leis trabalhistas, o uso de EPI de forma adequada é indispensável, pois se destina a proteção de riscos suscetíveis de ameaçar a segurança e a saúde no trabalho e dos consumidores, nesse caso de peixes.

### **Q5: Temperatura de Conservação do Pescado**

(S1-B1): “Não porque ele já saiu de lá na temperatura adequada”. “Congelado”

(S2-B2): “Não. Quem mede a temperatura do peixe é o freezer”.

Percebe-se que nenhum dos entrevistados observa a temperatura de armazenamento de seus produtos. O pescado não acondicionado na temperatura correta pode comprometer a qualidade do produto e causar danos à saúde humana. Segundo a Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal da Saúde, os pescados resfriados devem ser mantidos em temperatura inferior a 6°C, e o ideal é que sejam mantidos com temperaturas próximas a 0°C.

### **Q6: Higiene nos Boxes**

(S1-B1): “Lavamos as mãos, com detergente, lavamos a pedra também”.

(S2-B2): “Não. A não ser que eu vá no sanitário antes né ? Aí eu lavo”.

As respostas indicam que a higiene das mãos ao manipular o peixe está sendo feita de forma inadequada. Com a finalidade de impedir a contaminação dos alimentos, toda área de manipulação, os equipamentos e utensílios utilizados devem ser limpos com a frequência necessária e desinfetados sempre que as circunstâncias assim o exigem. O estabelecimento deve dispor de recipientes adequados, de forma a impedir qualquer

possibilidade de contaminação, e em número e capacidade suficiente para verter os lixos e materiais não comestíveis (BRASIL, 1997).

### **Considerações Finais**

Esta pesquisa possibilitou investigar a forma de manipulação, conservação, e higienização dos peixes comercializados no Mercado de São José. Pudemos avaliar e identificar que estes critérios de qualidade não vêm sendo atendidos de acordo com as normas da ANVISA (2008) em relação a este pescado. Nessa perspectiva, sugerimos que seja feito um projeto de intervenção através de uma cooperação entre órgãos responsáveis visando à implementação de políticas públicas, com o objetivo de que os comerciantes tenham uma formação contínua sobre os conhecimentos que abordam os perigos que podem acarretar a inadequada manipulação, conservação e higienização dos pescados comercializados do mercado público de São José.

### **Agradecimentos**

A Faculdade Senac Pernambuco.

### **Referências**

**AGÊNCIA NACIONAL DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA.** Disponível em <<http://www.anvisa.gov.br>>, acesso em: 02 jun. 2008.

BRASIL. Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (1997). **Portaria SVS/MS.** Marta Nóbrega Martinez, 30 jul. 1997, p. 2-65.