

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE UNIDADES DE
COMERCIALIZAÇÃO DE CAMARÃO SALGADO NA FEIRA DO VER-O-PESO,
BELÉM, ESTADO DO PARÁ

Márcia Souza da Cruz*; **Fernanda do Socorro Cruz do Carmo**; **Marcos Antônio
Souza dos Santos**

Universidade Federal Rural da Amazônia – UFRA – Laboratório de Hidrobiogeoquímica. Av.
Presidente Tancredo Neves, 2501, CEP: 66.077-830, Caixa Postal: 917.
marcia-souza9@hotmail.com

Atualmente a qualidade higiênico-sanitária na comercialização de alimentos vem sendo abordada de forma contínua, devido à prevalência de doenças veiculadas por muitos desses produtos. Um dos alimentos mais passíveis de contaminação é o pescado, devido a fatores como maior teor de proteína e água, além das precárias condições de manipulação no ato da comercialização, onde o manuseio inadequado pode ser um veículo de disseminação de patógenos, trazendo riscos à saúde pública. O objetivo do trabalho foi avaliar as condições higiênico-sanitárias da comercialização de camarão salgado no mercado municipal de peixe do Ver-o-Peso, Belém, Estado do Pará, visando identificar os riscos potenciais à saúde pública. A visita à feira foi realizada nos dias 25 e 26 de agosto de 2014. A pesquisa consistiu em observação direta dos vendedores de camarão salgado, localizados na área externa do mercado de ferro do Ver-o-Peso. Foram observadas a estrutura de armazenamento do produto, condições higiênico-sanitárias e os utensílios empregados na manipulação e limpeza. Modo geral, o produto fica exposto em bancadas dentro de basquetas ou em cofos, sem qualquer forma de cobertura, evidenciando exposição do produto ao ar livre e a poeira, aumentando a possibilidade de contaminação microbiana. Todos os vendedores e manipuladores não utilizavam avental, luva ou touca o que seria importante visto que o não uso de toucas pode proporcionar a disseminação de microrganismos patogênicos, situação que é potencializada quando também não se utiliza luvas, pois há contato direto do produto com a pele das mãos e unhas. Também se constatou que o manuseio do produto e o recebimento do dinheiro eram realizados pela mesma pessoa no ato de venda. No encerramento do expediente os vendedores armazenavam o produto dentro do armário na própria banca, mas apenas com cuidados básicos como o acondicionamento dos camarões em sacos plásticos. Outros apenas retiravam o produto das basquetas guardando-os sem nenhum tipo de cobertura e apenas trancando-os em armários. Pelo exposto é fundamental a adoção de medidas corretivas quanto à adoção de práticas higiênico-sanitárias, além de um processo de educação para a saúde e segurança alimentar com os feirantes, visando ofertar um produto de qualidade e com menor risco à saúde dos consumidores.

Palavras-chave: Comercialização; Feiras livres; Pescado; Qualidade; Amazônia.