



AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DOS MANIPULADORES DE PESCADO NA FEIRA LIVRE DE MUANÁ-PARA

YASMIN RODRIGUES ALVES¹, MARCELA DE NAZARÉ DAS NEVES SABÁ², ANNA CAROLINA DA SILVA BATALHA³, AMANDA FERNANDES PEREIRA⁴, FABÍOLA PAIVA RIBEIRO⁵

¹Acadêmica do Curso de Medicina Veterinária, Universidade da Amazônia/Belém; ²Acadêmica do Curso de Medicina Veterinária, Universidade da Amazônia/Belém; ³Acadêmica do Curso de Medicina Veterinária, Universidade da Amazônia/Belém; ⁴Médica Veterinária/Coordenadora de Vigilância Sanitária/7º Centro Regional de Saúde-SESPA, amanda.fernandes01@hotmail.com; ⁵Médica Veterinária/Coordenadora de Zoonoses/7º Centro Regional de Saúde-SESPA.

Área: Produtos de Origem Animal

A comercialização de pescado em feiras livres é de grande importância socioeconômica e cultural na região norte brasileira, e tem crescido substancialmente nos últimos anos, no entanto, é comum observar irregularidades nestes ambientes como a falta de higiene dos manipuladores, o qual afeta diretamente na qualidade do pescado pois os manipuladores de alimentos são uma das principais fontes de contaminação. Diante disto, objetivou-se avaliar as condições higiênico-sanitárias dos manipuladores de pescado na feira livre de Muaná, na Ilha do Marajó – Pará. Neste, foi realizado uma entrevista com 8 manipuladores, foi utilizado um checklist adaptado a realidade do município de acordo com as normas da RDC 216/2004 e 275/2002. Os resultados foram insatisfatórios devido ao elevado índice de desconformidades, 100% dos entrevistados não faziam a higienização das mãos de forma adequada ou nem faziam, não utilizavam vestimentas adequadas e limpas bem como não utilizavam EPIs, foi observado o uso de adornos e a manipulação de dinheiro ao mesmo tempo que manipulava o pescado, apenas 37,5% possuíam capacitação e noção básica em boas práticas na manipulação de alimentos. Concluiu-se que, o presente trabalho, evidenciou práticas inadequadas na manipulação do pescado, pois apresentam inúmeros problemas relacionados as condições higiênico-sanitárias, fato preocupante pois é um grande risco de saúde pública. O mercado de peixes necessita de melhorias por parte do poder público, bem como capacitação adequada aos manipuladores e visitas periódicas dos órgãos fiscalizadores.

Palavras-chave: peixes, irregularidades, saúde pública.