

# AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO PESCADO COMERCIALIZADO NO MERCADO DA ILHA DE MOSQUEIRO, PARÁ, AMAZÔNIA ORIENTAL, BRASIL

Aline da Silva Leão<sup>1</sup>; Israel Hidenburgo Aniceto Cintra<sup>2</sup>; Joelen Cruz da Silva<sup>1</sup>; Luan

Rodrigues de Almeida<sup>1</sup>; Renê Pinheiro e Silva<sup>1</sup>; Taiana Amanda Fonseca dos Passos<sup>1</sup>, Phelipe Benoliel Pessoa<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> phelipe\_pessoa@hotmail.com Graduandos em Engenharia de Pesca na Universidade Federal Rural da Amazônia/UFRA / <sup>2</sup>israel.cintra@ufra.edu.br Doutor de Engenharia de Pesca

## INTRODUÇÃO

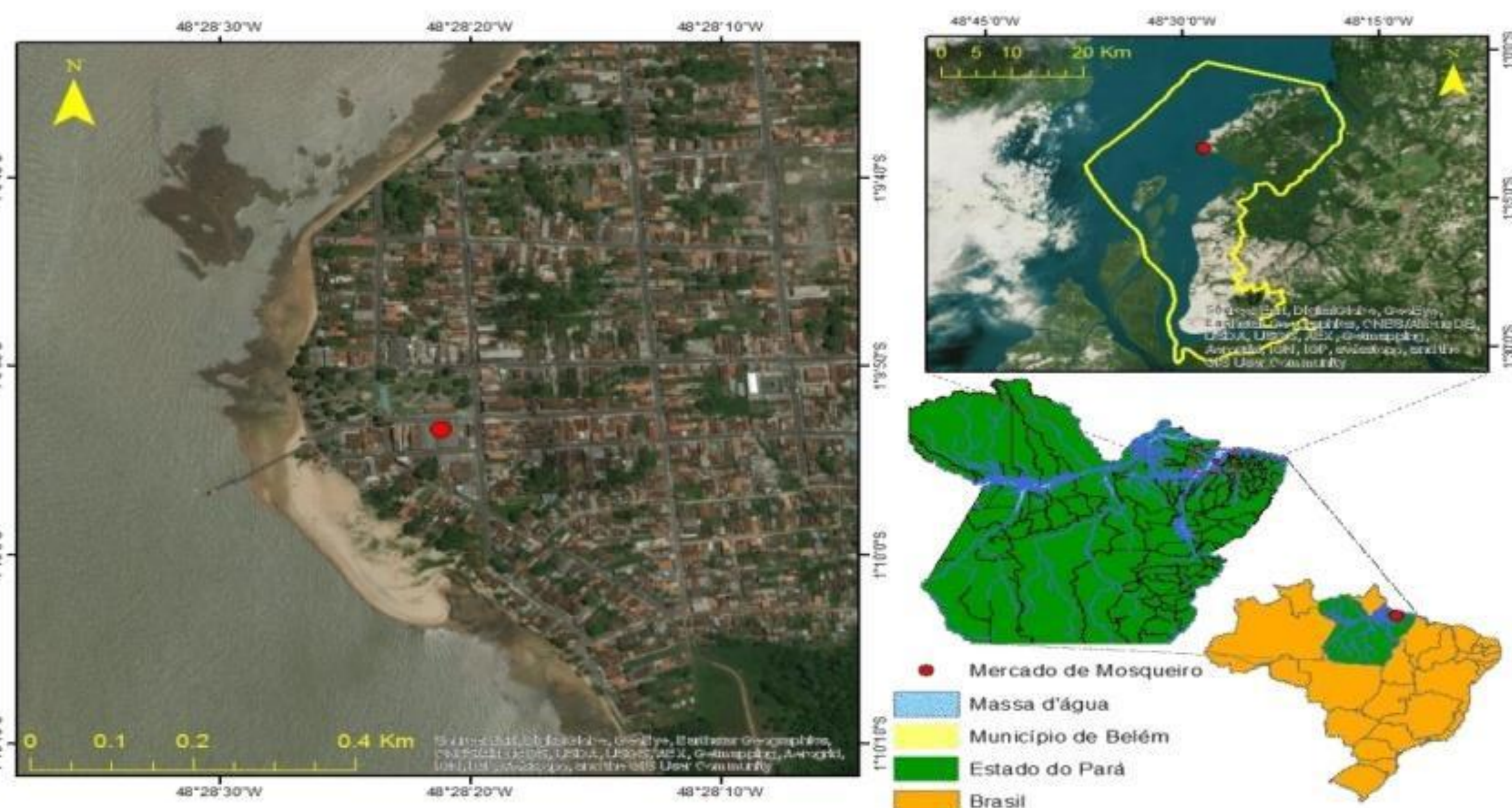
A feira livre é considerada um dos locais mais tradicionais comércios de alimentos. Entretanto, é motivo de preocupação e cautela frequentes, em virtude de suas deficiências higiênico-sanitárias (GERMANO; GERMANO, 2008).

O pescado por ser um alimento de fácil decomposição e exigem cuidados especiais, pois está sujeito a contaminação pelos mais variados microrganismos (GERMANO; GERMANO; OLIVEIRA, 1998).

## MATERIAL E MÉTODOS

O estudo se deu no Mercado municipal da Ilha de Mosqueiro, localizada na Costa Oriental do Rio Pará, distante cerca de 80 km da capital do estado (Figura 1)

**Figura 1** – Localização do Mercado Municipal, localizado na Ilha de Mosqueiro, no município de Belém.

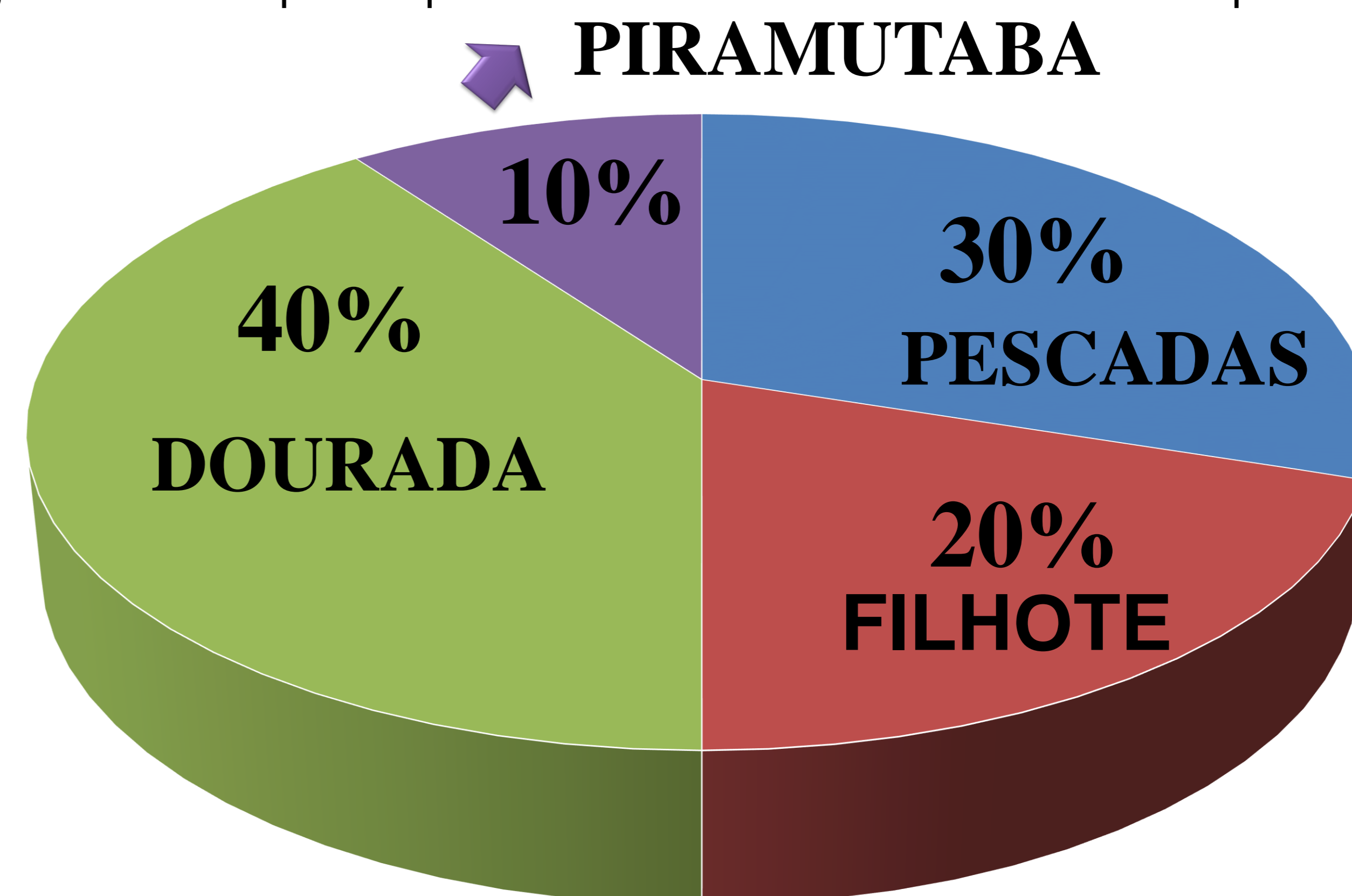


Foram aplicados questionários em todos os pontos do local de estudo nos quais continham perguntas referentes a comercialização do pescado na região baseado na Portaria nº 368 do Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (BRASIL, 1997).

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foi observada a comercialização de uma variedade de espécies.

**Figura 2** – Principais espécies comercializadas no mercado de peixe de Mosqueiro.



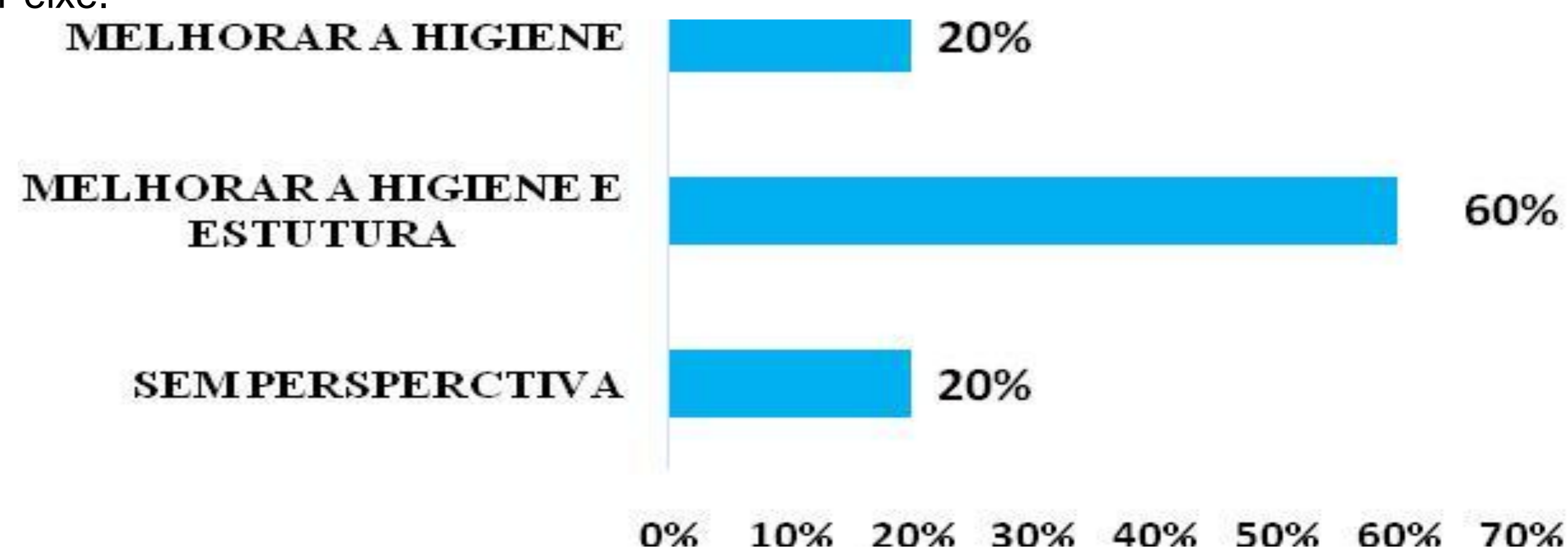
**Tabela I** – Proporção entre a quantidade de gelo e o quilograma do pescado..

BOXES	QUANTIDADE DE GELO (kg)	QUANTIDADE DE PEIXE (kg)	PROPORÇÃO
1	30	40	3/4
2	60	100	3/5
3	30	100	2/7
4	30	50	3/5
5	120	200	3/5
<b>MÉDIA</b>	<b>54</b>	<b>98</b>	<b>4/7</b>

**Figura 3** – Destino dos métodos aplicados ao pescado que não é comercializado no Mercado de Peixe.



**Figura 4** – Perspectiva dos vendedores quanto à infraestrutura do Mercado de Peixe.



## CONCLUSÃO

A pesquisa mostrou que o pescado comercializado no Mercado de Mosqueiro não está adequadamente conservado segundo a Portaria do Ministério da Agricultura, levando risco à contaminação por microrganismos. A estrutura do Mercado não oferece boas condições aos trabalhadores.