

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS NA VENDA DE PEIXE NO COMPLEXO VER-O-PESO EM BELÉM-PA

Tatiane da Silva¹; Edileuda da Silva²

¹Graduação, Universidade Federal Rural da Amazônia (UFRA);

²Residente em Oncologia, Universidade Federal do Pará (UFPA)

tatyufra@gmail.com

Introdução: A feira constitui-se em um importante fator de distribuição e dinamizador econômico, desenvolvendo o processo de comercialização e de trocas inter-regionais, sobretudo na região Norte, onde os sistemas de mercado representam um dos principais meios de sobrevivência. Sua significância econômica é expressa tanto para os feirantes, que obtêm na feira sua fonte de renda, quanto aos consumidores, que podem encontrar nesses ambientes alimentos com preços mais acessíveis. Em Belém o complexo do Ver-o-Peso é conhecido pela diversidade de produtos comercializados diariamente. No Complexo é possível visualizar ao centro o Mercado de Peixe, à direita a Doca e as embarcações geleiras ancoradas na Pedra, que é a calçada que margeia essa parte da Baía do Guajará e fica situada muito próximo ao Mercado de Peixe (1). A Pedra do Ver-o-Peso ou simplesmente Pedra, é o local onde atracam as embarcações carregadas de pescados para serem comercializados pelos balanceiros. O mercado está situado às margens do rio Guamá e Amazonas. A feira funciona como centro, dela ocorre o escoamento para outras feiras e mercados varejistas do município de Belém do Pará. A comercialização de peixe em feiras livres e mercado público é uma atividade que merece atenção, pois no âmbito do comércio varejista, o pescado integra o grupo dos alimentos altamente perecíveis, e como tal, as ações da vigilância sanitária são de extrema importância para assegurar aos consumidores produtos com boa qualidade higiênico-sanitária (2). Apesar do papel socioeconômico fundamental que a feira constitui, principalmente para pequenos produtores e pescadores, a falta de fiscalização da oferta e comercialização dos alimentos ainda é um fator preocupante, uma vez que estes locais são considerados potenciais veiculadores quanto à ocorrência de doenças de origem alimentar (3). **Objetivos:** Avaliar as condições higiênico-sanitárias da venda de peixe no complexo Ver-o-Peso e a percepção que consumidores e vendedores têm do local. **Descrição da Experiência:** A segurança e a qualidade dos produtos alimentares são tópicos importantes da atualidade, o que é evidenciado pelo crescente número de leis que exigem a qualidade dos alimentos nas várias etapas da cadeia de produção. Durante dois dias no mês de junho foram realizadas visitas ao mercado de peixe e à pedra para verificação in loco da manipulação do produto e condições ambientais e sanitárias; nas ocasiões foram aplicados questionários para 30 vendedores e consumidores. Nestes verificava-se a percepção que vendedores e consumidores têm do local, quais as espécies mais vendidas, procedência do peixe e quanto ao uso e importância de gelo na conservação do produto, armazenamento do lixo e motivo da compra. As abordagens foram realizadas no período da manhã (período de grande fluxo). Na maioria dos casos, os consumidores eram resistentes e desconfiados. Os vendedores foram mais solícitos para responder. Durante a abordagem, apesar de nos identificarmos devidamente; alguns trabalhadores presumiram que fôssemos agentes de vigilância em saúde em busca de informações visando prover melhorias no local e não faltaram reclamações da infraestrutura. Na pedra há intensa circulação de consumidores, peixeiros e balanceiros que são representantes dos donos de barcos e negociam a comercialização, essas pessoas chegam de madrugada. É um ambiente com predominância masculina e 90% dos peixeiros já atuam há mais de 10 anos na profissão. Os peixes ficam expostos em carros de mão, caixas de cerveja, estrado de

madeira, papelão ou jornal sobre a calçada. Observamos o uso do gelo em apenas 3 pontos de venda. O Mercado de ferro que situa-se ao lado da pedra é dividido em boxes nos quais os peixes ficam expostos em bancadas de inox. Em 4 boxes não observamos o uso de gelo na conservação ou utilização em quantidade insuficiente para conservar o produto, mas todos responderam que utilizavam. 80% dos consumidores não observavam a proporção adequada de gelo para conservação. Apenas levam em consideração os aspectos físicos principalmente as guelras. **Resultados:** As espécies mais vendidas são: filhote, pescada amarela, dourada, tamuatá, pirarucu e gó. A pedra é um ambiente inadequado para a venda de peixe, uma vez que é a céu aberto, em contato direto com insetos, lama, urubus, garças, poluição de veículos e do ar. Mesmo assim o local funciona como escoamento da produção e os consumidores são assíduos, ignorando as condições precárias do local. 85% dos consumidores entrevistados não consideram as condições adequadas, mas compram em virtude do preço que é considerado menor. 96% dos vendedores não consideram a pedra um lugar higiênico; outros alegaram ser um bom lugar com o argumento de que suas famílias necessitam daquele trabalho. No mercado de ferro 70% dos consumidores reclamaram da estrutura, que na visão deles é o que compromete a qualidade do peixe, opinião compartilhada pelos vendedores. Nós enquanto profissionais observamos que o problema vai além da infraestrutura. Faltam noções básicas de higiene nos dois ambientes de estudo e muitas vezes isso é confundido com cultura, o que dificulta a mudança de comportamento. O lixo é recolhido em containers localizados no final da feira e recolhido diariamente por funcionários da prefeitura. **Conclusão ou Considerações Finais:** Foi uma experiência enriquecedora. Os trabalhadores da pedra principalmente, nos receberam com cordialidade e apesar da correria responderam as 9 perguntas do questionário. É praticamente unânime a percepção de que a infraestrutura é precária e que falta iniciativa do poder público. O mercado apesar de ter passado por reformas, ainda possui várias inadequações. A pedra era pra ser apenas ambiente de desembarque do pescado e não um local de comercialização, haja vista que não tem condições higiênico-sanitárias para tal. A falta de higiene constitui um fator preocupante, uma vez que outras feiras espalhadas pela cidade recebem o pescado advindo da pedra. Isso oferece risco à saúde pública. Há necessidade de treinamentos, capacitação e conscientização e fiscalização dos trabalhadores para que estes ofereçam produtos de qualidade. Falta consciência da parte de muitos consumidores que ignoram os riscos e algumas vezes nem os conhecem e arriscam sua saúde.

Descritores: Higiene, Peixe, Ver-o-Peso.

Referências:

1. Silva LJD. Pedra do Peixe e Mercado de Ferro do Ver-o-Peso: Uma etnografia das relações sociais existentes entre balanceiros e peixeiros envolvidos na comercialização do pescado na feira da madrugada em Belém do Pará. 2015. 20 f. Instituto de Filosofia e Ciências sociais- IFCH da Universidade Federal do Pará-UFPA. 2015.
2. Xavier AZP, Vieira GDG, Rodrigues LOM, Valverde LOV, Pereira VS. Condições higiênico-sanitárias das feiras livres do município de Governador Valadares. 2009. 95 f. Monografia de Conclusão do curso de Nutrição. Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade Vale do Rio Doce, Governador Valadares, 2009.
3. Rodrigues MSM, Rodrigues LB, Carmo JL, Júnior WBA, Patez C. Aproveitamento Integral do Pescado com ênfase na Higiene, Manuseio, Cortes, Salga e Defumação.

Anais do 2 Congresso Brasileiro de São Paulo (Município). Decreto 45.674 de 29 de dezembro de 2004. Dispõe sobre o funcionamento das feiras livres no município de São Paulo e consolida as normas pertinentes ao assunto. D.O.M., São Paulo, 30 de dezembro de 2004.