

MAGALHÃES; Alerrandro Pereira de<sup>1</sup>, LIMA; Alyne Cristina Sodré<sup>2</sup>, BAIA; Charles Pereira<sup>3</sup>

## RESUMO

A feira livre no Brasil está presente desde o período colonial, introduzida pelos portugueses, sendo o modelo de mercado periódico mais antigo e tradicional do país, exercendo grande importância no seu desenvolvimento econômico, social e cultural. Por outro lado, apresentam problemas sérios no armazenamento e conservação dos produtos, o que pode refletir diretamente na saúde do consumidor e diminuir a procura pelo produto. O pescado, por exemplo, trata-se de um produto altamente perecível, necessitando de condições sanitárias ideais em todo o processo produtivo a fim de que seja oferecido ao consumidor um produto seguro e de boa qualidade. O mesmo, vem a ser um dos produtos mais comercializados nas feiras locais do município de Porto Grande – Amapá, diante da crescente produção de peixes no estado. Em 2008, existiam 341 piscicultores ativos, de 2009 a 2010, a frequência foi de 269; em 2014 esse valor subiu para 777 produtores, desde então os resultados de produção têm crescido gradativamente. Nesse contexto, objetivou-se caracterizar a comercialização do pescado nas feiras livres de Porto Grande – Amapá. A pesquisa foi realizada Através de metodologia de natureza quanti-qualitativa, incluindo pesquisa bibliográfica e de campo, compreendendo as quatro feiras livres situadas no município de Porto Grande - Amapá. Foram caracterizadas nas feiras, as condições físicas e higiênico-sanitárias do local de venda como: higienização, quais as espécies de peixes comercializadas, a maneira de conservação do produto, a manipulação utilizada no pescado. A pesquisa ocorreu através de observação e aplicação de Check lists. Após a aplicação dos questionários, os resultados foram analisados através de estatística descritiva, revelando que parte dos produtos designados frescos não se apresentavam acondicionados em gelo como exige o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Foram observados feirantes usando cabelos compridos e sem proteção, além de aspectos como mãos sujas, unhas esmaltadas e cumpridas. Nenhum dos feirantes encontrou-se uniformizado, como recomenda a Resolução da Diretoria Colegiada nº 275, além de feirantes que manipulam o produto e simultaneamente, dinheiro, alimentos, caixas e utensílios não realizando a higiene e antissepsia das mãos ao manusear o pescado. Em todas as feiras livres visitadas, os próprios feirantes cuidavam da higienização do local de venda, porém não foi observado a utilização de luvas por nenhum deles. Observaram-se como mais bem comercializadas, as espécies acará, pirapitinga e tamuatá, resfriados e/ou frescos, sendo que 100% dos feirantes, encontraram-se higiênico-sanitariamente, inadequados quanto à maneira de tratamento dos peixes, além das vestimentas irregulares. Dessa forma, o consumidor tem por dever atentar-se a informações essenciais como: origem do produto, maneira de conservação, higienização que é feita no local de venda, além dos cuidados necessários no momento de preparo, evitando assim, ingestão de alimentos contaminados.

**PALAVRAS-CHAVE:** Ciência e tecnologia de produtos de origem animal, Feira livre na Amazônia, Pescado fresco

<sup>1</sup> Instituto Federal do Estado do do Amapá - Campus Porto Grande, alerrandro.magalhaes.as@gmail.com

<sup>2</sup> Instituto Federal do Estado do do Amapá - Campus Porto Grande, alyne.lima@ifap.edu.br

<sup>3</sup> Instituto Federal do Estado do do Amapá - Campus Porto Grande, charles.cb802@gmail.com