**ASPECTOS SANITÁRIOS NA COMERCIALIZAÇÃO DE PESCADO NO MERCADO MUNICIPAL DE MARANGUAPE (CE)**

**Karolina Costa de Sousa1\*; João Eudes Farias Cavalcante Filho2; Francisco Regivânio do Nascimento Andrade3; Lydia Dayanne Maia Pantoja 4; Germana Costa Paixão5.**

1\*karolina.costa@aluno.uece.br. Graduanda em Ciências Biológicas/UECE e Mestra em Engenharia de Pesca/UFC. 2joao.eudes@aluno.uece.br Graduando em Ciências Biológicas/UECE e Engenheiro de Pesca/UFC.3regi.andrade.biotec@gmail.com.Graduando em Ciências Biológicas/UECE e Mestre em Biotecnologia de Recursos Naturais/UFC.4 lydia.pantoja@uece.br. Coordenadora de pesquisa do Curso de Ciências Biológicas EaD UECE/UAB e Doutora em Engenharia Civil/Saneamento ambiental/UFC.5 germana.paixao@uece.br. Coordenadora do Curso de Ciências Biológicas EaD UECE/UAB e Mestre em Patologia Tropical/UFC.

**RESUMO**

O trabalho objetivou avaliar os aspectos sanitários do Mercado Municipal de Maranguape-CEe as boas práticas de comercialização de pescados.Os aspectos sanitários foram avaliadospor meio de um questionário com 15 parâmetros e as respostas foram expressas por meio de conceitos (excelente, ótimo, bom e regular). Durante o mês de agosto/2017 os questionários foram aplicados em 06 boxes que comercializavam pescados. Os parâmetros avaliados foram: a aparência e higiene do estabelecimento, o prazo de validade dos produtos, a forma de comercialização, exposição dos produtos; presença de selo de qualidade, carimbo do Serviço de Inspeção Federal - SIF e selo de procedência (origem), honestidade e transparência nas transações com clientes, cordialidade no atendimento, aparência dos funcionários, preços, manipulação do produto e características sanitárias do ambiente. Após os dados terem sido coletados e tabulados, foi possível verificar que apesar de todos os boxes serem revestidos com azulejos brancos e possuírem torneiras com água corrente, apenas 16,67% dos boxes avaliados apresentaram conceito de excelente para aparência e higiene do estabelecimento. Não foi observada a presença de sanitizantes ou quaisquer agentes químicos que garantissem a higienização esperada para esse tipo de ambiente. Todos os boxes possuíam balcões, onde 83,33% serviam como expositores para os pescados. Dos pescados comercializados 83,3% não possuíam selo de qualidade, selo de procedência e carimbo do SIF. Em relação a higiene dos manipuladores 33% foi considerado regular, entretanto 50% dos manipuladores não apresentavam equipamentos (luvas, toucas, facas limpas e freezer) para manipulação adequada, exceto o box nomeado arbitrariamentede número 06, que armazenavam os alimentos em freezer. Os peixes eram vendidos abatidos (50%), mas poderiam ser processados na hora a pedido do comprador (descamado, sem vísceras, em postas ou filé); 16,66% eram vendidos congelados, sendo estes alimentos processados em industrias de beneficiamento.Em relação ao atendimento, 66,7% dos comerciantes foram cordiais e honestos, com preços regulares e produtos novos (83,3%). Pode-se concluir que o mercado visitado apresenta condições higiênico-sanitárias regulares, sendo necessária a melhoria dos aspectos sanitários, as formas de armazenamento e manipulação do alimento, além dos cuidados com a higiene pessoal do manipulador e do ambiente. O oferecimento de cursos e capacitação dos comerciantes é um fator fundamental para garantir a comercialização de um produto com qualidade e um bom atendimento.

**Palavras-chave:** Pescados. Comercialização. Higiene e saúde. Proteína animal*.*

**Apoio:** Universidade Estadual do Ceará e Universidade Aberta do Brasil