**Caracterização do pescado comercializado e aspectos higiênico-sanitários na feira in natura do munícipio de Laranjeiras/Se**

**Jaciara Morais de Souza¹\*; Ana Claudia Gaspar²; Aline Alves dos Santos³; Sandra Lima dos Santos⁴; Rita de Cassia Divino Lima⁵ Carolina Nunes Costa Bomfim⁶**

1 [cyarapesca@gmail.com](mailto:cyarapesca@gmail.com) Graduanda em Engenharia de Pesca/UFS; [2claudyaagro@yahoo.com.br](mailto:2claudyaagro@yahoo.com.br)Graduanda em Engenharia de Pesca/UFS; ³alves.aline2@yahoo.com.br Graduanda em Engenharia de Pesca/UFS; **⁴**Sandra-quintale@hotmail.comGraduanda em Engenharia de Pesca/UFS; 5eng.ritalima@gmail.com Técnica em Agropecuária/IFS; ⁶[carolncosta@yahoo.com.br](mailto:carolncosta@yahoo.com.br)Professora Adjunta Departamento de Engenharia de Pesca e Aquicultura/UFS.

**Resumo**

As feiras livres se destacam pela comercialização de alimentos in natura, grande variedade de produtos e pela diversidade de preços. Um dos problemas que podem ser encontrados nas feiras é a falta de atenção ao manipular e armazenar os alimentos. Este trabalho teve por objetivo avaliar a condição higiênico-sanitária do comércio de pescado na principal feira da cidade de Laranjeiras, SE. A pesquisa foi feita entre abril e maio de 2017. Foi realizada uma análise visual do ambiente em que ocorre a feira, utensílios, equipamentos, presença de pragas urbanas, abastecimento de água, manejo dos resíduos e manipuladores adaptados à realidade do estudo e baseado nas recomendações da Resolução-RDC nº216/04 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e a qualidade dos peixes comercializados com base no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Peixe Fresco - Inteiro e Eviscerado. O principal foco do diagnóstico foi os locais onde comercializam os pescados. O diagnóstico identificou problemas higiênico-sanitários nas barracas das feiras, nos equipamentos e utensílios, nas práticas de manipulação e na qualidade dos produtos ofertados. Tais condições contrariam a legislação sanitária em vigor, comprometem a qualidade do alimento, colocam em risco a saúde do consumidor e evidenciam a demanda de informações pelo feirante sobre a manipulação adequada dos alimentos. Pôde-se concluir que a feira avaliada apresenta grandes falhas que propiciam a contaminação dos peixes comercializados.

**Palavras -chave: Comércio, saúde pública, peixes, Crustáceos**