

ASPECTOS SANITÁRIOS DO PESCADO ARTESANAL DO LITORAL CENTRO SUL DO ESTADO DE SÃO PAULO, BRASIL.

Érika Fabiane Furlan¹, Roberto Carlos Fernandes Barsotti², Tatiana Caldas Pereira², Mateus Doria Lima¹, Giam Luca Altafim¹, Thais Delgado Rosas¹, Karoline Gama Lemes¹, Andrea Gobetti Coelho Bombonatte²

¹. Instituto de Pesca/APTA/SAA-SP, Unidade Laboratorial de Referência em Tecnologia do Pescado, Santos/SP, Brasil

². Instituto Adolfo Lutz, Centro Laboratório Regional de Santos, Santos/SP, Brasil

O consumo de pescado sob a ótica da saúde pública é fundamental, pois traz benefícios inegáveis à saúde humana pela alta qualidade de sua proteína, além de ser fonte de ácidos graxos polinsaturados promotores de saúde. Embora o consumo de pescado seja altamente recomendado e o seu mercado encontrar-se em processo de valorização, são escassas informações quanto aos aspectos da qualidade das diversas espécies nacionais. O cenário mundial é de preocupação quanto a oferta de alimentos inócuos e a pandemia pelo COVID 19 fortaleceu essa questão. Além da inocuidade dos alimentos, ou seja, da segurança para o consumo, os consumidores estão cada vez mais buscando outros aspectos da qualidade, tais como, saudabilidade, garantia de origem e sustentabilidade. Neste sentido, a proteína de pescado como importante fonte alimentar fica em evidência e este cenário de crise pode ser uma oportunidade para o fortalecimento de padrões de consumo que promovam a saúde e o cuidado com o meio ambiente. Entretanto, grande parcela do pescado artesanal ofertado é oriundo de uma atividade informal, em especial, no que diz respeito às práticas pós-colheita. O beneficiamento do pescado selvagem proveniente da pesca artesanal, muitas vezes, ocorre na residência dos próprios pescadores (as) e/ou em estruturas disponíveis ou improvisadas próximo aos desembarques, nem sempre adequadas à manipulação higiênica dos alimentos. Dentro deste contexto, este trabalho visa contribuir com informações sobre a qualidade do pescado oriundo do setor pesqueiro de pequena escala com vistas à promoção do consumo seguro e à valorização dos produtos ofertados pelo setor da pesca artesanal. O estudo dos aspectos higiênicos-sanitários de 30 amostras de produtos de pescado artesanal oriundo de comunidades pesqueiras localizadas na região estuarina do litoral Centro Sul de São Paulo/SP se deu através de ensaios físico-químicos (pH, bases voláteis totais e índice de peróxido) e microbiológicos (pesquisa de *Salmonella* e contagens de *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* e de *Clostridium perfringens*) realizados no laboratório oficial do IAL, em Santos/SP. Os resultados apontam 16 amostras em não conformidade com os padrões legais para o comércio seguro, sendo que 4 delas apresentam apenas o pH em desacordo. Considerando que o pH não deve ser utilizado como parâmetro de qualificação de forma isolada, frente à sua elevada variabilidade, temos que 40% das amostras não se apresentavam aptas para o consumo seguro, em especial, pelas elevadas contagens de *E. coli*, indicando a necessidade de orientação dos profissionais envolvidos na pesca e na manipulação do pescado quanto às Boas Práticas de Higiene. Vale ressaltar, que mais de 20 tipos de produtos foram analisados, entre moluscos (7%), crustáceos (20%) e peixes (22%) e que as amostras de pescado artesanal comercializadas de forma inteira e resfriada em gelo representaram as menores incidências de não conformidade,

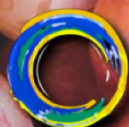


IAFP Latino 2024

Simpósio Latinoamericano
em Segurança dos Alimentos
Santos - SP - Brasil
11 a 14 Nov, 2024

reforçando que a orientação das práticas no pós-colheita (manuseio, conservação e infraestrutura) pode melhorar esta realidade e que o fomento à cultura de segurança dos alimentos é primordial à todos os profissionais que atuam na cadeia produtiva.

Agradecimentos: Este trabalho foi financiado pelos Ministérios Públicos de São Paulo (MPSP) e Federal (MPF) - 3º Aditamento do Termo de Compromisso e Ajustamento de Conduta - inquéritos civis nº. 14.0703.0000028/2015-1 (MPSP) e 1.34.012.000220/2015—55 (MPF).



BRAFP



International Association for
Food Protection