

Título: AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES DE REFRIGERAÇÃO NA COMERCIALIZAÇÃO DE PESCADOS NO MUNICÍPIO DE TRÊS CORAÇÕES/MG.

Autores: BRITO, S. F. D.; PEREIRA, M. D. A.; PEREIRA, M. D. A.; PEREIRA, M. G.; SILVA, R. F. L.; MORENO, M.; SOUSA, N. A. P. D.; ANDRADE, G. D. S.

Resumo:

A inspeção refere-se ao ato de analisar ou investigar, à busca de circunstâncias anormais que, de algum modo, limitem ou impeçam o aproveitamento do produto ou matéria prima para o consumo humano. O Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) classifica como “pescado” todos os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios e mamíferos de água doce ou salgada usados na alimentação humana. O pescado deve ser submetido e mantido em uma temperatura entre menos vinte e cinco e menos dez graus centígrados. Diante deste contexto, o resultado do presente trabalho busca a verificação da temperatura de armazenagem, de mercados do município, e assim analisar a conservação dos mesmos. Os dados quantitativos foram coletados por meio de observação direta, através de leitura de termômetro a laser. O resultado obtido a partir da análise realizada em vinte e seis estabelecimentos mostrou que a média de temperatura dos freezers encontrada foi de 18,37°C e que 85% dos mesmos estão dentro dos padrões estabelecidos pelo RIISPOA.

Palavras-chave: Inspeção, Higiene Sanitária, Temperatura.