

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

Autores: SOUSA, N. A. P. D.; PEREIRA, M. D. A.; PEREIRA, M. D. A.; ANDRADE, G. D. S.; OLIVEIRA, J. P.; SILVA, T. M. D.; BRITO, S. F. D.; FERREIRA, J. E.; PONZO, C.

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-se “pescado” todos os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios e mamíferos de água doce ou salgada usados na alimentação humana. O pescado deve ser mantido em freezers, no qual foi verificado o estado de conservação, organização e higiene. Diante deste contexto, os resultados do presente trabalho buscam a verificação das condições sanitárias de armazenagem, dos pescados no comércio municipal, e assim analisar a conservação dos mesmos. O objetivo foi avaliar as condições higiênico-sanitárias na comercialização de pescados no município de Três Corações-MG. Os dados quantitativos foram coletados por meio de observação direta, através de check-list estruturado, avaliando em irregular, regular, moderado, bom e ótimo. Foram considerados insatisfatórios, os resultados acima de bom. Em relação a análise das condições de manutenção do freezer, foi encontrado 92%, já em condições higiênicas 100%, no caso de aparência de peixe 93%, e em relação a condições de armazenagem 82%. Mostrando que, os estabelecimentos estão dentro dos padrões de higiene.

Palavras-chave: Inspeção, Armazenagem, conservação.