



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO  
CURSO DE GRADUAÇÃO EM ZOOTECNIA

MONOGRAFIA

Análise das condições da comercialização de crustáceos e moluscos nos principais  
mercados públicos do Recife

Lucas Felix da Silva

**Recife- PE**  
**Fevereiro-2025**



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO  
CURSO DE GRADUAÇÃO EM ZOOTECNIA

MONOGRAFIA

Análise das condições da comercialização de crustáceos e moluscos nos principais  
mercados públicos do Recife

Lucas Felix da Silva  
(Graduando)

Dr. Fernando de Figueiredo Porto Neto  
(Orientador)

**Recife- PE**  
**Fevereiro-2025**

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação  
Sistema Integrado de Bibliotecas da UFRPE  
Bibliotecário(a): Suely Manzi – CRB-4 809

S586a

Silva, Lucas Felix da.

Análise das condições de comercialização de crustáceos e moluscos nos principais mercados públicos do Recife / Lucas Felix da Silva. – Recife, 2025.

32 f.; il.

Orientador(a): Fernando de Figueiredo Porto Neto.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) – Universidade Federal Rural de Pernambuco, Bacharelado em Zootecnia, Recife, BR-PE, 2025.

Inclui referências.

1. Pescados. 2. Crustáceo. 3. Molusco. 4. Mercado público 5. Comercialização. I. Porto Neto, Fernando de Figueiredo, orient. II. Título

CDD 636



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO  
CURSO DE GRADUAÇÃO EM ZOOTECNIA

LUCAS FELIX DA SILVA

Graduando

Monografia submetida ao Curso de Zootecnia como requisito para obtenção do grau de Bacharel em Zootecnia.

Aprovado em 27/02/2025

EXAMINADORES

---

Prof. Dr. Fernando de Figueiredo Porto Neto (Orientador)

---

Prof(a). Dra. Darclét Teresinha dos Santos Marlebo

---

Prof(a). Dra. Andrea Mendonça de Souza

---

Suplente Kássia Priscila Gomes Cabral de Oliveira (Bacharel)

## **Agradecimentos**

Primeiramente, agradecer a Deus por ter me concedido a realizar um sonho que ter entrado na Universidade e poder ter a oportunidade de fazer um curso superior, principalmente, na área que tanto quis na vida que seria a área animal.

Agradeço a minha mãe Lenilda, que mesmo com tantos problemas também foi meu apoio durante essa jornada, pois sei o quanto ela está feliz por conseguir esse patamar na minha vida

Agradeço a meu Orientador Fernando Porto, que durante meu trajeto nesse curso além de um professor foi um ótimo amigo e um ótimo orientador, também agradeço a todos os professores durante essa jornada por tudo que me ensinaram para futuramente exercer minha função como Zootecnista.

Agradeço aos meus amigos, que sempre estiveram ao meu lado me ajudando nessa batalha, principalmente a Barbara Marques, Gabriella Lucena e Nathaly Rayana que foram meu porto seguro durante esse trajeto, pois graças a elas que não me fizeram desistir do curso, mesmo diante de tantos problemas.

<b>1</b>	<b>Sumário</b>	
1	Introdução.....	10
2	Objetivos.....	11
2.1	GERAL.....	11
2.2	ESPECÍFICOS.....	11
3	Fundamentação Teórica .....	12
4	Materiais e Métodos.....	24
5	Resultados .....	25
5.1	Mercado de Boa viagem.....	25
5.2	Mercado São Jose.....	28
5.3	Mercado de Cais de Santa Rita.....	28
5.4	Sugestão para compras e consumo de crustáceos e moluscos .....	29
6	Conclusão.....	31
7	Referências Bibliográficas .....	32

## **Lista de Figuras**

Figura 1. Aspectos de moluscos (polvo) .....	25
Figura 2. Aspectos de crustáceos (lagosta) .....	26
Figura 3. Aspectos de crustáceos (camarão) .....	26

## RESUMO

A comercialização de crustáceos e moluscos nos mercados públicos de Recife tem um papel fundamental na economia local, especialmente considerando que a posição estratégica da cidade sendo como um dos principais centros pesqueiros no nordeste brasileiro. Esses produtos são consumidos amplamente pela população e, além de sua importância gastronômica, representa uma fonte significativa de renda para os pescadores e comerciantes da região. No entanto, a comercialização desses alimentos nos mercados públicos enfrenta desafios específicos relacionados à preservação da qualidade e segurança alimentar, exigindo uma certa atenção especial para as práticas de manipulação e das condições higiênicas. A falta de padronização higiênica, infraestrutura e fiscalização desses mercados podem causar diversos problemas aos consumidores. Portanto, este trabalho tem como objetivo observar e analisar as condições da comercialização de pescados, principalmente os crustáceos e moluscos nos principais mercados públicos de Recife.

Palavras chaves: pescados; crustáceos; moluscos; mercados públicos

## **ABSTRACT**

The sale of crustaceans and molluscs in Recife's public markets plays a fundamental role in the local economy, especially considering the city's strategic position as one of the main fishing centers in northeastern Brazil. These products are widely consumed by the population and, in addition to their gastronomic importance, represent a significant source of income for fishermen and traders in the region. However, the sale of these foods in public markets faces specific challenges related to the preservation of quality and food safety, requiring some special attention to handling practices and hygienic conditions. The lack of hygienic standardization, infrastructure and supervision in these markets can cause several problems for consumers. Therefore, this work aims to observe and analyze the conditions of fish marketing, mainly crustaceans and molluscs in the main public markets in Recife.

Keywords: fish; crustaceans; shellfish; public markets

## 1 Introdução

A comercialização de pescados tem uma representação fundamental no setor econômico para diversos países, especialmente naqueles com extensas zonas costeiras e com tradição pesqueira. O mercado global de pescados tem crescido significativamente, dando um impulso para a crescente demanda por produtos pesqueiros, tanto de origem marinha quanto de aquicultura. Segundo a Organização das Nações Unidas (ONU) para a Alimentação e a Agricultura (FAO), o consumo mundial de pescados mais do que duplicou nas últimas décadas, refletindo um aumento da população e nas mudanças dos hábitos alimentares.

Os principais exportadores de pescados incluem China, Noruega e Vietnã, enquanto os maiores importadores são Estados Unidos, Japão e União Europeia. O Brasil tem ampliado sua participação neste mercado internacional. A logística e as barreiras sanitárias são grandes desafios para a comercialização global, pois exigem uma padronização e um rigoroso controle de qualidade (Ferreira, et al, 2021).

A comercialização de pescados nos mercados públicos é um tema relevante no contexto da saúde pública e da economia local, especialmente em regiões costeiras e com uma forte presença de pesca artesanal. Esses mercados têm um papel crucial no abastecimento de produtos alimentícios essenciais à população, sendo que esses mercados enfrentam desafios relacionados à higiene, armazenamento e transporte, fatores que podem prejudicar a qualidade do pescado oferecido. A comercialização adequada de pescados exige um sistema eficiente de controle e fiscalização, com o intuito de garantir a segurança alimentar e o bem-estar dos consumidores (TANAKA, 2019).

A comercialização de pescados nos mercados públicos de Recife é um tema de grande importância, em consideração a sua relevância para o setor pesqueiro do Brasil. Com um dos principais polos pesqueiros do Nordeste, Recife tem uma grande demanda em pescados frescos, em especial nos mercados populares que atendem uma grande parcela da população.

## **2 Objetivos**

### **2.1 GERAL**

Realizar análise de comercialização, refrigeração, exibição e qualidade de crustáceos e moluscos nos principais mercados públicos da cidade de Recife.

### **2.2 ESPECÍFICOS**

- Averiguar os aspectos sanitários dos diversos locais frequentados;
- Verificar as formas de armazenamento e conservação do pescado;
- Conferir as formas de vendas e manuseio nos mercados de Boa viagem, São José e no Cais de Santa Rita.

### **3 Fundamentação Teórica**

#### **Pescados em Mercados Públicos no Mundo**

O comércio de pescados nos mercados públicos é uma prática tradicional em várias regiões do mundo, tendo um papel crucial na economia local e na segurança alimentar da população. Esses mercados são pontos essenciais para o abastecimento de pescados frescos, sendo assim, oferecendo uma conexão direta entre pescadores, comerciantes e consumidores. Além disso, proporcionam oportunidades para a valorização da cultura alimentar e da gastronomia local (MURILHA E SALGADO, 2011).

Ainda de acordo com Murilha e Salgado (2011), os mercados públicos que comercializam pescados podem ser encontrados em diversos países, com Japão, Espanha, Brasil e Tailândia, e variam na sua estrutura e regulamentação conforme as normas sanitárias exigidas do comércio local. O mercado de Tsukiji, no Japão, foi um dos maiores e mais icônicos do mundo, movimentando toneladas de pescados diariamente até sua transferência para Toyosu. Na Espanha, na cidade de Barcelona, o mercado conhecido como “La Boqueria”, oferece uma variedade de pescados frescos atraindo uma grande quantidade de consumidores locais e até mesmo turistas.

Esse tipo de comercialização de pescados enfrenta desafios significativos, como a necessidade de manter uma manutenção da qualidade e frescor dos produtos, o cumprimento das regulamentações sanitárias e a concorrência com as grandes redes varejistas. A rastreabilidade e a certificação de produtos sustentáveis vêm se tornando cada vez mais uma forma para garantir a segurança alimentar e a conservação dos recursos pesqueiros (SANTOS e SILVA, 2021).

O futuro dessa comercialização depende da implementação de políticas eficazes, investimentos em infraestrutura e em inovações tecnológicas que possam melhorar a cadeia de distribuição e armazenamento. A modernização desses mercados pode contribuir para uma sustentabilidade do setor e para a promoção de uma alimentação mais saudável e acessível.

#### **Comercialização de Pescados em Mercados Públicos no Brasil**

O comércio de pescados nos mercados públicos no Brasil fornece um papel essencial na cadeia produtiva do setor pesqueiro. Esses espaços são fundamentais para a oferta de pescados frescos à população, assim, movimentando a economia local e garantido a sustentabilidade do setor.

- **Contexto e Importância dos Mercados Públicos**

Os mercados públicos têm história e uma relevância na cultura do Brasil, servindo como centros de abastecimento que ligam os pescadores e os consumidores. Conforme destacado por Silva (2018), esses mercados proporcionam acesso a produtos que são frescos e de qualidade, além de estimular o turismo e a gastronomia local.

A oferta de pescados nesses mercados possa variar de acordo com a região e a sazonalidade, sendo que pode ser influenciada por fatores climáticos, ambientais e econômicos. Segundo Santos e Oliveira (2020), a estruturação desses mercados impacta diretamente a segurança alimentar e a manutenção dos modos de vida tradicionais das comunidades pesqueiras.

- **Desafios na Comercialização de Pescados**

Esse tipo de comércio enfrenta desafios devido à infraestrutura, fiscalização sanitária e concorrência com grandes redes varejistas. A legislação sanitária exige condições adequadas para o armazenamento e manipulação, o que nem sempre é cumprido de forma correta (MENDES; CARVALHO,2019). Podendo comprometer a qualidade do produto e a saúde do consumidor.

A concorrência com supermercados e atacadistas, é outro ponto de desafio, pois, muitas vezes oferecem preços mais competitivos devido a sua aquisição em larga escala e aos subsídios logísticos (ALMEIDA et al.,2021). Para enfrentar essa realidade, muitos mercados públicos têm apostado em estratégias como a valorização da pesca artesanal e a certificação de produtos sustentáveis.

- **Tendências e Perspectivas**

Uma crescente demanda por produtos sustentáveis tem impulsionado iniciativas de fazer uma certificação e rastreabilidade do pescado nos mercados públicos brasileiros. Segundo Lopes e Ferreira (2022), os consumidores estão se

preocupando cada vez mais com a origem dos produtos e com práticas que minimizem impactos ambientais.

A modernização da infraestrutura e a digitalização do comércio, sendo utilizadas plataformas online para a venda de pescados, também se apresentou com uma solução promissora para a ampliação do mercado e melhor distribuição dos produtos (SILVEIRA; MARTINS, 2023).

O comércio de pescados nos mercados públicos no Brasil é um setor vital para a economia e cultural alimentar do país. Apesar dos desafios, a adoção de estratégias para valorizar a pesca artesanal, a melhoria da infraestrutura e a implementação de tecnologias inovadoras são fundamentais para garantir um abastecimento eficiente e sustentável.

## **COMERCIALIZAÇÃO DE CRUSTÁCEOS E MOLUSCOS EM MERCADOS PÚBLICOS NO BRASIL**

A comercialização de crustáceos e moluscos nos mercados públicos do Brasil desempenha um papel importante na economia, na alimentação e na cultura do país. Esses produtos são tem um alto consumo devido ao seu valor nutricional e sabor característico, sendo fundamentais para diversas comunidades pesqueiras e para o setor gastronômico. No entanto, sua comercialização deve atender as normas e regulamentações para garantir a qualidade e a segurança alimentar dos consumidores.

### **Regulamentações, Normas da ABNT e Legislações**

A comercialização de crustáceos e moluscos no Brasil deve obedecer a diversas normas sanitárias e regulatórias estabelecidas por órgãos como a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e a Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT). As principais normas da ABNT que tratam da comercialização desses produtos incluem:

- **ABNT NBR 15634:2015** – Boas práticas de manipulação e comercialização de pescados.
- **ABNT NBR 14037:2008** – Requisitos sanitários para pescados e frutos do mar.
- **Resolução RDC nº 275/2002 da ANVISA** – Regulamento técnico de boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos.

- **Instrução Normativa nº 29/2015 do MAPA** – Procedimentos para inspeção de moluscos bivalves e crustáceos.
- **Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA)**: Estabelece os procedimentos de inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal.
- **Boas Práticas para Serviços de Alimentação**: Define procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação, incluindo a manipulação e comercialização de pescados.
- **Regulamento Técnico que fixa a identidade e os requisitos de qualidade que devem apresentar o camarão fresco, o camarão resfriado, o camarão congelado, o camarão descongelado, o camarão parcialmente cozido e o camarão cozido**: Estabelece os padrões de identidade e qualidade para diferentes apresentações de camarão.
- **Regulamento Técnico que fixa a identidade e os requisitos de qualidade que devem apresentar a lagosta fresca e a lagosta congelada**: Define os padrões de identidade e qualidade para a comercialização de lagostas.
- **Manual de Procedimentos de Inspeção e Fiscalização de Pescado e Derivados**: Fornece orientações para a execução das atividades de inspeção e fiscalização de pescado e derivados no âmbito do Serviço de Inspeção Federal.

Essas normas estabelecem diretrizes para armazenamento, manipulação, conservação e comercialização, garantindo que os produtos cheguem ao consumidor em condições adequadas para o consumo.

### **Comercialização de crustáceos e moluscos em Mercados Públicos**

A venda de crustáceos e moluscos nos mercados públicos ocorre de forma diversificada, podendo ser de forma fresca ou de forma congelada. A qualidade desses produtos está diretamente ligada às condições de higiene e refrigeração, uma vez que se trata de alimentos altamente perecíveis (SEBRAE, 2018).

De acordo com o CIDASC (2010), os principais aspectos que devem ser observados na comercialização incluem:

- **Conservação térmica:** Os produtos ao ser armazenados sob refrigeração a temperatura devem estar abaixo de 4°C e se forem congelados devem estar com temperatura de (-18°C ou inferior para garantir sua integridade).
- **Higienização do local:** Os mercados devem manter as boas práticas sanitárias, para assim, evitar contaminação cruzada e também garantir a limpeza dos equipamentos e as superfícies de onde se faz a manipulação.
- **Rotulagem e Rastreabilidade:** Deve ser colocar as informações de origem, a data de captura e a validade nítidos para o consumidor.

### **Espécies Mais Importantes e Comercializadas**

Segundo Lima (2018), a lista das espécies de crustáceos e moluscos mais comercializadas nos mercados públicos brasileiros mostra:

#### **Crustáceos**

- Camarão-branco (*Litopenaeus vannamei*) – Principal espécie cultivada no Brasil, amplamente consumida.
- Camarão-rosa (*Farfantepenaeus* spp.) – Capturado em águas costeiras, tem alto valor comercial.
- Caranguejo-uçá (*Ucides cordatus*) – Popular na culinária nordestina e amazônica.
- Siri-azul (*Callinectes sapidus*) – Comumente encontrado em mercados e feiras do litoral brasileiro.
- Lagosta-vermelha (*Panulirus argus*) – Uma das espécies de maior valor na exportação brasileira.

#### **Moluscos**

- Mexilhão (*Perna perna*) – Cultivado principalmente no Sul e Sudeste do Brasil.
- Ostra-do-pacífico (*Crassostrea gigas*) – Uma das espécies mais consumidas e criadas em fazendas marinhas, e no nordeste e norte coletadas em manguezais.
- Sururu (*Mytella charruana*) – Muito presente na culinária do Nordeste brasileiro.
- Polvo-comum (*Octopus vulgaris*) – De grande valor gastronômico e comercial.
- Lula-comum (*Doryteuthis pleii*) – Amplamente utilizada em preparações gastronômicas diversas.

O comércio de crustáceos e moluscos nos mercados públicos do Brasil tem um papel essencial para a economia e na alimentação da população. No entanto, é fundamental que se tenham práticas de vendas que sigam à rigor as normas sanitárias e técnicas que são estabelecidas para garantir a segurança alimentar e a sustentabilidade da atividade pesqueira. Adotar essas práticas traz benefícios para os consumidores e para os comerciantes, fortalecendo esse setor vital no país.

### **Condições Sanitárias na Comercialização de Crustáceos e Moluscos em Mercados Públicos no Brasil: Problemas e Impactos**

A comercialização de crustáceos e moluscos nos mercados públicos no Brasil tem um papel importante na oferta de proteínas à população, especialmente nas regiões costeiras e ribeirinhas. No entanto, diversas pesquisas mostram a situação precária das condições sanitárias nesses locais, que pode representar riscos à saúde pública. Nessas pesquisas, foram citados os principais aspectos negativos que foram observados na comercialização de pescados, descartando a ausência de boas práticas higiênicas-sanitárias e seus impactos (NETO, F.F.P., 2024; FAO, 2020).

#### **Infraestrutura inadequada**

Muitos mercados apresentam uma infraestrutura precária, com pisos e bancadas inadequadas, ausência de sistemas eficazes de drenagem e refrigeração insuficiente. Segundo Oliveira (2019), a falta de condições apropriadas para exposição e armazenamento dos produtos favorece uma proliferação de microrganismos patogênicos, comprometendo a qualidade do produto.

#### **Higiene precária dos manipuladores**

A manipulação sem uma adoção de medidas básicas de higiene é um problema recorrente. Estudos feitos por Souza e Almeida (2021) indicam que a ausência de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), com luvas e aventais, além da falta da higienização das mãos, faz com que aumente a contaminação dos produtos.

A manipulação dos peixes sem a adoção de medidas básicas de higiene é um problema recorrente. Estudos como o de Souza e Almeida (2021) indicam que a ausência de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), como luvas e aventais, além da falta de higienização das mãos, aumenta a contaminação dos produtos. A

contaminação cruzada entre os crustáceos e moluscos com a superfície suja também é uma grande preocupação.

### **Contaminação por água e gelo inadequados**

A qualidade da água e do gelo que são utilizados na conservação dos pescados é outro fator crítico. Pesquisas levantadas por Santos (2020) revelam que a água utilizada não atende aos padrões de potabilidade que são estabelecidos pela legislação sanitária, que podem conter microrganismos nocivos.

### **Presença de pragas e resíduos**

A presença de insetos, roedores e outros animais que podem ser vetores de doenças é um problema que é muito observado e relatados por diversos estudos (Mendes & Costa, 2018). A má gestão dos resíduos, que incluir restos de peixe descartados de forma inadequada, que acaba atraindo pragas e contribui para a degradação ambiental e riscos sanitários.

### **Falta de fiscalização e cumprimento das normas sanitárias**

A falta de uma severa fiscalização sanitária, é o que permite a persistência dessas condições inadequadas. Conforme destacado por Pereiro e Lima (2022), a falta de inspeção frequente e de programas de capacitação para comerciantes resulta na manutenção de práticas inadequadas do manuseio e conservação dos crustáceos e moluscos.

A comercialização de crustáceos e moluscos nos mercados públicos no Brasil ainda enfrenta grandes desafios nos termos de condições sanitárias. A infraestrutura precária, o déficit de higiene dos manipuladores, a qualidade inadequada da água e do gelo, a presença de pragas e a falta de fiscalização são os principais pontos negativos que foram observados nos mercados. Para minimizar esses problemas, é fundamental a implementação de políticas mais rigorosas, oferecimento de capacitação dos comerciantes e o fortalecimento da fiscalização sanitária (HAZIN et al, 2004).

### **Comercialização dos mercados públicos de Recife**

O comércio de pescados nos mercados públicos de Recife, Pernambuco, é uma atividade de grandes influências econômica e cultura. Os mercados públicos,

como mercado de são Jose, O mercado da Encruzilhada e o Mercado do Peixe do Pina, são pontos tradicionais de venda de pescados na cidade. Nesses locais, existe uma grande variedade de espécies que são oferecidas aos consumidores, refletindo a riqueza da fauna aquática da região.

Sarmiento (2016) realizou levantamento pela Região Metropolitana do Recife e identificou 58 mercados públicos e 49 feiras livres, mostrando sua importância como polos de comercialização de produtos locais e canais de distribuição da agricultura familiar. Embora este estudo seja de 2016, ele demonstra uma ampla visão para a compreensão do tema.

### **Principais Espécies Comercializadas**

Entre as espécies mais vendidas de crustáceos e moluscos nos mercados públicos de Recife, destacam-se:

- **Camarão (diversas espécies):** Amplamente consumido, é ingrediente essencial na culinária pernambucana.

Essa informação é comprovada pelos dados da Ceasa Pernambuco, que indicam a alta procura por essa espécie nos mercados locais (CEASAPE, 2012).

### **Condições de Comercialização**

Estudos apontam que as condições higiênicas-sanitárias de alguns mercados públicos de Recife precisam de melhorias. Pesquisas realizadas no Mercado Público do bairro de Boa viagem comprovou que 72% dos participantes consideram as condições inadequadas com relação ao produto apresentado para compra (ROSSETI, 2019).

Além disso, A vigilância sanitária do Recife realiza de regularmente a “Operação Pescado” para fazer a inspeção de estabelecimentos como mercados públicos e supermercados, visando garantir que os produtos não causem riscos à saúde pública (PREFEITURA DO RECIFE, 2025-A E 2025-C).

O comércio de pescados nos mercados públicos de Recife se destaca em um papel fundamental para a economia local e para a manutenção das tradições culturais. No entanto, é indiscutível que sejam adotadas boas práticas de manipulação e conservação dos produtos, para garantir a segurança alimentar e a satisfação dos consumidores.

## **Os mercados públicos do Recife**

Os mercados públicos de Recife desempenham um papel fundamental na dinâmica econômica e social da cidade. Entre eles, os destacados são o Mercado de Boa viagem e o Mercado do Cais de Santa Rita, cada um com sua história particular, formas de utilização pela população e desafios contemporâneos (TRIPADVISOR, 2025).

- **Mercado de São José**

Localizado no bairro de São José, no Recife, é um dos mais tradicionais centros de comercialização de pescados da cidade. Inaugurado em 7 de setembro de 1875, ficou destacado por ser a primeira edificação pré-fabricada em ferro no Brasil, pois foi inspirado no mercado público de Grenelle, em Paris. O projeto foi elaborado pela Câmara Municipal do Recife, possivelmente pelo engenheiro Victor Lenthier, com o detalhamento de Louis Léger Vauthier. Sua construção levou um pouco mais de dois anos, superando o prazo inicial, devido as adaptações para o clima tropical (PREFEITURA DO RECIFE, 2025-B).

Este mercado ocupa uma área coberta de 3.541 metros quadrados, com 48,88 metros de frente por 75,44 metros de fundo. É composto por dois pavilhões que abrigam em torno de 377 compartimentos para diversos produtos, 27 pedras de peixe, 34 barracas internas que são destinadas à venda de comidas e caldo de cana, além de outras 70 barracas espalhadas pela calçada do pátio, sendo no total 545 boxes. Semanalmente, são comercializadas aproximadamente 1,3 toneladas de peixe e 400kg de crustáceos (PREFEITURA DO RECIFE, 2025-B).

A venda de pescados no local remonta à sua fundação, sendo mais de 140 anos, considerando um setor valioso para o fornecimento de alimentos para a população recifense. O mercado oferece uma grande variedade de peixes e crustáceos com uma variedade de preço conforme a espécie e o período do ano (FOLHA DE PERNAMBUCO 2023).

O mercado não apenas um ponto de venda de pescados, ele também é reconhecido e tombado como um Patrimônio Histórico, pois também é um importante

polo turístico e cultural, pois também se tem a venda de artesanato em barro, corda e palha, atraindo vários turistas que tem interesse pela cultura local.

- **Mercado de Boa Viagem**

Localizado, no bairro vizinho em Recife, é um ponto tradicional de comercialização de pescados, atendendo tanto moradores locais quanto turistas. Estabelecido há 59 anos, ele oferece uma variedade de peixes, crustáceos e moluscos, refletindo uma rica cultura gastronômica da região.

Uma pesquisa realizada em fevereiro de 2016 (SARMENTO, 2016) buscou identificar o perfil dos consumidores de pescado que frequentam esse mercado, assim como as formas de comercialização e a conservação dos produtos. O estudo foi feito com uma entrevista com entorno de 80 consumidores, perguntando por sua preferência pelo tipo de pescado e sobre as condições higiênicas do comércio. Os resultados indicaram que a maioria dos consumidores ingere pescado em quantidades inferiores às recomendadas pela Organização Mundial da Saúde. Além disso, 72% dos participantes consideram as condições higiênicas-sanitárias precária.

Em outro estudo fazendo um comparativo entre mercados públicos e supermercados na Região Metropolitana do Recife, que foi realizado entre 2020 e 2024, Porto Neto (2024), apontam que os mercados públicos, incluindo o de Boa Viagem, apresentam as piores condições sanitárias. O pescado que são vendidos nesse local é de origem marinha, ou seja, de água salgada, e possui preços mais elevados em comparação aos supermercados. Também foi observado que, apesar de práticas tradicionais persistirem, os supermercados oferecem uma maior variedade de produtos e cortes de pescados.

- **Histórico:** Localizado no Bairro de Boa Viagem, este mercado é menos conhecido com relação aos outros mercados tradicionais do Recife. Apesar disso, oferece uma variedade de produtos e serviços à comunidade local.
- **Utilização pela População:** O mercado de Boa Viagem é frequentado por moradores da região que buscam por produtos frescos, refeições típicas e artesanato local. É utilizado como um ponto de encontro para compras diárias e lazer, assim proporcionando uma experiência típica da cultura pernambucana.

- **Problemas Atuais:** Mesmo que seja um local agradável para compras e lazer, o mercado enfrenta uns desafios como a presença de pedintes, podendo afetar a experiência dos visitantes.

Em suma, o mercado de Boa Viagem continua sendo um importante centro de comércio de pescados em Recife, oferecendo produtos frescos e diversificados. Porém, a necessidade de melhorias nas condições higiênico-sanitárias e na relação custo-benefício para os consumidores.

- **Mercado do Cais de Santa Rita**

Localizado no bairro de São José, no Recife, é tem uma grande importância no polo de comercialização de pescados na cidade. A região abriga diversas empresas especializadas na venda de peixes e frutos do mar, podendo atender tanto ao público varejista quanto atacadista.

- **Histórico:** Situado no centro do Recife, o Cais de Santa Rita tem uma história rica ligadas as atividades portuárias e comerciais da cidade. No início do século XX, era chamado de Cais do Abacaxi e servia como ponto de atração para pequenas embarcações. Em 1923, a Ponte Giratória do Recife foi inaugurada facilitando o acesso ao cais, ficou funcionando até meados da década de 70. Após um incêndio na década de 60, que destruiu barracas locais, o espaço passou por revitalizações, mas o comércio na área ficou em declínio.
- **Utilização pela População:** Historicamente, o entorno do Cais de Santa Rita funcionava como uma extensão do Mercado de São José, sendo um importante centro de comércio popular. Em 1995, o Shopping Popular de Santa Rita teve sua construção feita para abrigar feirantes e ambulantes que ocupavam as ruas próximas, visando organizar o comércio informal na região.
- **Problemas Atuais:** Atualmente, o Cais de Santa Rita enfrenta diversos desafios, incluindo a degradação de sua infraestrutura, com armazéns em desuso e sua estrutura comprometida (G1 Pernambuco, 2020). A área também é conhecida por seus problemas sociais, que afetam na segurança e a imagem do local.

Os Mercados de Boa Viagem e o do Cais de Santa Rita tem sua importância para a cidade do Recife. Enquanto o de Boa Viagem serve com um centro de convivência e comércio para os moradores locais, o Cais de Santa Rita possui um

legado histórico significativo, embora enfrentem desafios que precisam de uma devida atenção e intervenção para suas revitalizações e reintegrações para a dinâmica urbana.

#### 4 Materiais e Métodos

O presente trabalho foi desenvolvido por meio de visitar técnicas aos mercados públicos da região metropolitana do Recife, sendo eles o mercado de Boa Viagem, Mercado de São José e Mercado do Cais de Santa Rita. Sem fazer algum tipo de aviso prévio para poder avaliar a qualidade, armazenamento e as características dos produtos que estão sendo comercializados para ser apresentado de forma realista para se então fazer uma análise e uma pesquisa de campo com o intuito de observar o manuseio e a manipulação dos crustáceos e moluscos pelos funcionários e proprietários.

As visitas foram feitas no período de novembro de 2024 a fevereiro de 2025, nos principais mercados públicos de Recife, que foram o de Boa viagem, Cais de Santa Rita e São José.

As informações foram coletadas através de fotográficas e anotações permitindo verificar os estados dos produtos comercializados sendo observado as formas de armazenamento, refrigeração, embalagens, condições de higiene, data de validade e verificando a variedade de espécies que são comercializados nos estabelecimentos com a intenção de fiscalizar, porém, apenas para coletar informações.

Após ser feito a coleta das informações, foi realizado uma análise e uma comparação entre os mercados, para fazer uma avaliação para saber se está de acordo com as normas e legislações sanitárias para a venda dos crustáceos e moluscos.

Pretende-se citar potenciais problemas com relação à conservação e a higienização do local.

**NOTA:** Para este trabalho não precisou de licença de comissões de ética de uso animal ou humano, já que por vez não houve manipulação de carcaças e animais, e não houve aplicação de questionários.

## **5 Resultados**

### **5.1 Mercado de Boa viagem**

Localizado na Zona sul do Recife, esse mercado público é composto por diversos boxes, cada um contando com uma ou mais estrutura de gestão.

Por conta disso a organização de cada um é feita de formas diferentes, que como consequência não existe uma padronização dos processos que ocorrem em cada boxe.

O mercado foi visitado nas seguintes datas: 11/12/2024; 14/01/2025 e 11/02/2025, e situação da oferta de pescados parece ser precária. Foram identificados 3 estabelecimentos comercializando apenas pescados.

Em primeiro lugar, não há uma sinalização sobre a validade dos produtos ou data de pesca. Alguns produtos estão apenas refrigerados em gelo, exposto ao ar e o manuseio pode ser feito pelos consumidores, e são uma constante para os crustáceos e moluscos.

A higiene do local está longe do preconizado pela legislação, os alimentos que estão em exposição para venda são colocados em bandejas plástica sem nenhum tipo de refrigeração, e quando existe é feito apenas com gelo, nenhuma das pessoas que faziam a manipulação usavam os trajes adequados, sem nenhum tipo de proteção individual (EPI) fazendo o manuseio dos alimentos e até mesmo do dinheiro da venda do produto.

Os vendedores aparentam não ter um treinamento ou capacitação para a comercialização do pescado. Eles estão familiarizados com o tipo de pescado, seus nomes. Eles são responsáveis por receber o pagamento, pesar e empacotar o produto durante as vendas, e devido a isso foi observado que eles não têm o hábito de lavar as mãos após cada processo.

Durante uma visita em janeiro, foi visto um dos funcionários fazendo a limpeza do piso do box, e, logo, em seguida foi realizar uma venda sem lavar as mãos.

Em um dos locais, foi observado que funcionava como uma peixaria e açougue e era possível visualizar peças de carnes próximas aos produtos

pesqueiros, assim como pano de prato, aparelhos celulares, restos de crustáceos e cerâmica quebrada.

O gelo que é usado para fazer a refrigeração, derrete devido ao calor dentro das instalações do mercado, por falta de climatização do espaço, e essa água de degelo que se acumula pode afetar na qualidade dos produtos.

Peixes também são expostos ao lado de crustáceos e moluscos, e a contaminação direta pode acontecer por contato.

As formas que os crustáceos e moluscos que eram expostos variavam de várias formas. Dentre as espécies mais vendidas era o camarão que tinha maior destaque, sendo comercializado inteiro. Com relação aos preços, se teve uma constância dentro do período de pesquisa.

Na variedade de espécies no período das visitas o mercado público não apresentava uma grande diversidade, contando camarão, lagosta, polvo. Todas estavam disponíveis para venda na forma inteira ou em filé. Os crustáceos e moluscos não se encontravam embalados e eram colocados sem nenhum tipo de embalagem sobre o gelo em bandejas.

Moscas e gatos foram observados no interior do mercado, perto dos boxes.



*Figura 1. Aspectos de moluscos (polvo) fonte: Fernando Porto (2025)*



**Figura 2. Aspectos de crustáceos (lagosta) fonte: Fernando Porto (2025)**



**Figura 3. Aspectos de crustáceos (camarão) fonte: Fernando Porto (2025)**

## **5.2 Mercado São Jose**

Localizado na zona norte de Recife, também é um mercado público composto por vários boxes cada qual contando com um ou mais estrutura de gestão. Por conta disso a organização também não segue uma padronização.

Assim como o mercado de Boa Viagem, a situação de higiene também não é a ideal. Não foi avistado nenhum selo ou sinalização sobre a validade dos produtos ou a data de pesca. A limpeza do local também não se encontra em uma situação de boas condições, as pessoas não trabalham com os equipamentos de proteção (EPI), a manuseio dos alimentos poderia ser feito tanto pelos vendedores como pelos consumidores.

Os pescados, neste caso, os crustáceos e moluscos são encontrados em bandejas sem uma refrigeração adequada, no máximo, sendo feita a utilização de gelo que devido ao calor do ambiente derrete e prejudica a qualidade dos pescados, pode também ser encontrados em freezers horizontais ou até em geladeiras.

Os vendedores também não aparentavam ter uma capacitação ou até mesmo algum tipo de treinamento para fazer a manipulação, só estão apenas familiarizados com as espécies, sem hábitos de higiene para fazer a manipulação do produto.

As formas de cortes que se apresentavam podia ser inteiro ou file, a espécie mais encontrada era o camarão. Pode ser encontrado também sururu, lagostim dentro outros tipos de crustáceos.

Também com presenças de moscas e outros insetos.

## **5.3 Mercado de Cais de Santa Rita**

Também localizado na Zona Norte de Recife, é outro mercado público que também é feito com vários boxes, sendo assim, também não existe uma padronização.

Assim como todos os outros mercados, a questão de higiene do local é precária, não segue nenhuma norma e legislação da vigilância sanitária. As pessoas que trabalham lá não têm capacitação e nem treinamento, assim como, não trabalham com equipamentos de proteção (EPI). Uma diferença do mercado do Cais para os outros mercados, que o armazenamento dos crustáceos é feito dentro de isopor, provavelmente com gelo para tentar manter conservados, porém, os isopores completamente sujos e ao ar livre.

**Nota:** Não se obteve fotos, pois ao tentar fotografar os próprios funcionários dos locais pediram para não o fazer, e os pedidos foram acatados.

#### 5.4 Sugestão para compras e consumo de crustáceos e moluscos

Comprar moluscos e crustáceos frescos em mercados públicos exige atenção a diversos critérios para garantir a segurança alimentar e a qualidade do produto. Aqui estão os principais aspectos que você deve observar:

##### 1. Origem e Procedência

- Prefira mercados e feiras que sigam regulamentações sanitárias.
- Verifique se o estabelecimento tem certificações e autorização dos órgãos responsáveis (como MAPA no Brasil).
- Pergunte ao vendedor sobre a origem do pescado e se ele possui registro de inspeção sanitária.

##### 2. Aspecto Visual

- **Moluscos com concha (mexilhões, ostras, vieiras):** Conchas bem fechadas ou que se fechem ao toque indicam frescor. Se estiverem abertas e não reagirem, descarte.
- **Polvos e lulas:** Pele brilhante, úmida e sem manchas escuras.
- **Crustáceos (camarão, caranguejo, lagosta):** Casca firme e brilhante, sem manchas escuras ou aspecto pegajoso.

### **3. Odor**

- O cheiro deve ser suave e lembrar o mar.
- Evite produtos com cheiro forte de amônia ou azedo, pois indicam deterioração.

### **4. Textura e Consistência**

- Pressione levemente a carne: ela deve ser firme e elástica.
- Para camarões e lagostas, as cabeças e patas devem estar bem presas ao corpo.

### **5. Condições de Armazenamento**

- Produtos devem estar sobre gelo limpo e bem conservado.
- Evite comprar em locais sem refrigeração adequada.

### **6. Atenção a Períodos de Defeso**

- Verifique se não é época de defeso para evitar adquirir pescados de captura ilegal, contribuindo para a preservação das espécies.

Seguir essas orientações para adquirir crustáceos e moluscos em mercados públicos ajuda a garantir a segurança alimentar e o consumo de um produto de qualidade. Observar a aparência, cheiro, textura e as condições de armazenamento são passos fundamentais para evitar o risco a saúde.

## **6 Conclusão**

Devido a sua extensão litorânea, o consumo de frutos do mar é uma prática comum na RMR, em especial na beira-mar, por causa do seu valor nutritivo e sabor único. Devido a isso, se tornou comum e mais crescente a aquisição desse tipo de alimento nos mercados públicos, pois nestes espaços os consumidores podem adquirir de forma fresca, podendo ser vendida a granel e devido ao valor de venda, que muitas vezes ficam abaixo dos supermercados.

Segundo Belo et al (2015), as preferências e comportamentos de consumo de alimentos é essencial pois o conhecimento de atributos desses produtos que formam a preferência do consumidor, isso deve ser o alvo das empresas para que desenvolvam estratégias de comercialização, garantido a sustentabilidade e a competitividade das cadeias de produção.

Após as análises, foi possível constatar que os três mercados públicos não estão dentro dos padrões que são preconizados pela Legislações, ou seja, não estão dentro dos padrões sanitários-higiênicos, sendo assim, podendo prejudicar a saúde pública. Devido a isso, ainda há muito que se investir para que a região atinja um patamar de ótimas condições de comercialização desse tipo de alimento em locais públicos.

## 7 Referências Bibliográficas

ALMEIDA, R. P.; SILVA, M. A. da; COSTA, J. F. de. Comercialização de frutos do mar no Mercado de São José: desafios e soluções. **Revista Brasileira de Gestão Pesqueira**, v. 12, n. 3, p. 152-165, 2019.

SILVA JÚNIOR, E. A.; COSTA, M. F.; ALMEIDA, P. R. de. Avaliação das condições de comercialização de crustáceos e moluscos em mercados públicos de Recife-PE. **Revista Brasileira de Higiene e Sanidade Animal**, v. 14, n. 2, p. 72-80, 2018.

BRASIL. **Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.** Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2015-2018/2017/decreto/d9013.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2017/decreto/d9013.htm).

BRASIL. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.** Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/rdc0216\\_15\\_09\\_2004.html](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/rdc0216_15_09_2004.html).

BRASIL. **Instrução Normativa SDA nº 23, de 20 de agosto de 2019. Aprova o Regulamento Técnico que fixa a identidade e os requisitos de qualidade que devem apresentar o camarão fresco, o camarão resfriado, o camarão congelado, o camarão descongelado, o camarão parcialmente cozido e o camarão cozido.** Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/instrucao-normativa-n-23-de-20-de-agosto-de-2019-213282729>.

BRASIL. **Instrução Normativa SDA nº 24, de 20 de agosto de 2019. Aprova o Regulamento Técnico que fixa a identidade e os requisitos de qualidade que devem apresentar a lagosta fresca e a lagosta congelada.** Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/instrucao-normativa-n-24-de-20-de-agosto-de-2019-213282730>.

BRASIL. **Manual de Procedimentos de Inspeção e Fiscalização de Pescado e Derivados.** Disponível em: <https://wikisda.agricultura.gov.br/pt-br/Inspe%C3%A7%C3%A>

TRIPADVISOR. "**Feirinha de Boa Viagem.**" 2025. Disponível em: [https://www.tripadvisor.com.br/Attraction\\_Review-g304560-d6109681-Reviews-Feirinha\\_De\\_Boa\\_Viagem-Recife\\_State\\_of\\_Pernambuco.html](https://www.tripadvisor.com.br/Attraction_Review-g304560-d6109681-Reviews-Feirinha_De_Boa_Viagem-Recife_State_of_Pernambuco.html).

G1 PERNAMBUCO. "**Vendedores denunciam falta de água no Centro Comercial do Cais de Santa Rita no Recife.**" 2020. Disponível em: <https://g1.globo.com/pe/peernambuco/noticia/2020/02/05/vendedores-denunciam-falta-de-agua-no-centro-comercial-do-cais-de-santa-rita-no-recife.ghtml>

HAZIN, F. I.; CORREIA, E. S.; VÉRAS, D. P.; LEAL, A. L. G.; **Mercado de pescado na região metropolitana de Recife.** 2004. Disponível em: <https://www.infopesca.org/sites/default/files/complemento/proyectos/194/Recife.pdf>.

FERREIRA, L. E. L.; ALVES, A. C.; AMARAL, A. M. S.; GOÉS, B. C. Análise da concentração do mercado de exportação de pescados. **Rev Agro Amb, v. 14, Supl.1**, e9620, 2021, - e-ISSN 2176-9168.

CIDASC. Manual de procedimento para implantação de estabelecimentos de pescado. Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina, 2010. Disponível em: <https://www.cidasc.sc.gov.br/inspecao/files/2022/08/Manual-de-Procedimento-para-Implantacao-de-Estabelecimentos-de-Pescado.pdf>.

**LIMA, M. A. S.** *Cartilha didática dos crustáceos e moluscos comercializados na Feira Livre de Bragança-PA.* 2018. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Ciências Biológicas) – Universidade Federal do Pará, Bragança, 2018. Disponível em: <https://bdm.ufpa.br/bitstream/prefix/4121/1/CastilhaDidaticaCrustaceos.pdf>

ROSSETTI, K. V. Avaliação do consumo do pescado em um mercado público no município de Recife/PE. 2019. 33 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Engenharia de Pesca) - Departamento de Pesca e Aquicultura, Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, 2019.

**MURILHA, M.; SALGADO, R.** *A arquitetura dos mercados públicos: tipos, modelos e referências projetuais.* 2011. Disponível em: <http://www.vitruvius.com.br/revistas/read/arquitextos/12.138/4113>. Acesso em: 16/01/2025.

**SANTOS, A. F. dos; SILVA, R. M. da.** *Mercados e feiras brasileiras: uma revisão sistemática da literatura.* *Revista Gestão e Secretariado*, v. 14, n. 6, p. 2313, 2021

**SARMENTO, M. do S.** *Mercados Públicos e Feiras Livres da Região Metropolitana do Recife: Diagnóstico e Propostas de Intervenção.* 2016. Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização em Gestão Pública) – Escola Nacional de Administração Pública, Brasília, 2016. Disponível em: <https://repositorio.enap.gov.br/bitstream/1/4426/1/Maria%20do%20Socorro%20Sarmiento.pdf>.

NETO, F. F. P. Estudo de casos das condições de comercialização de pescados em mercados públicos e supermercados na região metropolitana do Recife entre 2020 e 2024. In: XXXI Semana de Zootecnia da UFRPE. Recife: 2024, Even3. Disponível em: <https://www.even3.com.br/anais/xxxi-semana-de-zootecnia-da-ufrpe-403686/806447-estudo-de-casos-das-condicoes-de-comercializacao-de-pescados-em-mercados-publicos-e-supermercados-na-regiao-metro/>.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. ABNT NBR 15634:2015 – Boas práticas de manipulação e comercialização de pescados. Rio de Janeiro, 2015.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Resolução RDC nº 275/2002 – Regulamento técnico de boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos. Brasília, 2002.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Instrução Normativa nº 29/2015 – Procedimentos para inspeção de moluscos bivalves e crustáceos. Brasília, 2015.