

## **ASPECTOS DA COMERCIALIZAÇÃO DE PESCADO EM FEIRAS LIVRES DO MUNICÍPIO DE FEIRA DE SANTANA-BA**

DOI:10.19177/rgsa.v7e22018159-179

**Taise Bomfim de Jesus<sup>1</sup>**  
**Thaise do Nascimento Santos<sup>2</sup>**  
**Carlos Eduardo Veiga de Carvalho<sup>3</sup>**

### **RESUMO**

As feiras livres são apontadas como um dos principais espaços de comercialização varejista de pescado (fonte de alimento de alto valor nutritivo), devido as variadas formas de apresentação que o produto é disponibilizado para a venda. O município de Feira de Santana-BA, referência comercial da região, possui o Centro de Abastecimento e populares feiras livres distribuídas pela cidade, onde é comercializado o pescado em grandes quantidades. O objetivo dessa pesquisa foi realizar um levantamento sobre a origem e comercialização de pescados em feiras livres de Feira de Santana. A metodologia foi baseada em visitas as feiras livres e levantamento de informações com os feirantes de pescado através da aplicação de entrevistas estruturadas. Os resultados identificaram quatro tipos de pescado comercializados nas feiras: Peixes de água doce, Peixes de água salgada, Crustáceos e Mariscos. As espécies mais comercializadas são as tilápias (*Oreochromis niloticus*), corvinas (*Micropogonias furnieri*) e camarões (*Litopenaeus vannamei*). A origem do pescado variou em função do tipo deste, uma parte (crustáceos e mariscos) é originado da produção pesqueira de municípios da Baía de Todos os Santos (BTS), e os demais são importados de outras cidades da Bahia e/ou da região sul e sudeste do Brasil. Os crustáceos e moluscos são os principais organismos comercializados nas feiras e advindos da Baía de Todos os Santos, o que potencializa a necessidade de controle e critérios para o consumo dessas espécies devido ao seu maior potencial na bioacumulação por contaminantes orgânicos e inorgânicos.

**Palavras Chave:** Pesca. Baía de Todos os Santos. Peixes. Crustáceos.

<sup>1</sup> Departamento de Ciências Exatas. Área de Geociências. Programa de Pos-Graduação em Modelagem em Ciências da Terra e do Ambiente. Universidade Estadual de Feira de Santana. E-mail: taisebj@hotmail.com

<sup>2</sup> Licenciatura em Ciências Biológicas. Mestre em Ciências Ambientais. Universidade Estadual de Feira de Santana. E-mail: santostn2@gmail.com

<sup>3</sup> Laboratório de Ciências Ambientais. Centro de Ciências Ambientais. E-mail: carvalho.cev@gmail.com

## 1 INTRODUÇÃO

A denominação genérica “pescado” compreende uma enorme diversidade de espécies entre as quais incluem-se peixes, moluscos e crustáceos. Estes tem exercido um importante papel na segurança alimentar e nutricional em todo o mundo (TRAVERSO; AVDALOV, 2014), pois são ricos em lipídios de alta digestibilidade e são uma ótima fonte de proteínas de origem animal, vitaminas, e sais minerais, além de conterem uma elevada quantidade de ômega 3, superando em valor biológico outras fontes de origem animal, como a carne bovina e o leite (ALMEIDA; FRANCO, 2006; LOBO, 2009).

Por conter importantes componentes responsáveis por diversos benefícios comprovados à saúde, o consumo desses alimentos é aconselhável em pelo menos três refeições por semana (LOBO, 2009; ARAUJO et al., 2015). Essa frequência é pouco observada nos hábitos alimentares das famílias brasileiras, pois culturalmente valorizaram o consumo da carne bovina, além de outros fatores como a ausência de garantia de qualidade do pescado e os altos preços do produto final (OSTRENSKY et al., 2007).

Apesar disso, em entre 2012 e 2014 foi constatado o aumento no consumo *per capita* de pescado no Brasil, de 9,9 kg por ano para 11,1 kg. A mudança nesse cenário está relacionada a fatores como: crescimento demográfico, surgimento de canais de distribuição mais eficientes, expansão da aquicultura e aumento de renda da população que culmina na procura por alimentos mais saudáveis para o consumo, sendo o pescado uma das opções mais populares (OSTRENSKY et al., 2007; BRASIL, 2014; BRABO et al., 2016).

Essa realidade, além de ser positiva para a saúde da população, também favorece o desenvolvimento da atividade pesqueira no Brasil, que possui produção média anual de pescado em torno de 1,5 milhão de toneladas (média de 760 mil ton na área da pesca extrativista marinha e 700 mil ton na aquicultura). Esses números são considerados pequenos em relação ao alto potencial do país, pois a quantidade de água disponível, o clima e geografia do Brasil são favoráveis à

aquicultura, além da grande biodiversidade e fronteiras de pesca extrativa ainda não exploradas (BRASIL, 2014; LOZANO et al., 2014).

Considerando as variações biológicas interespecíficas do pescado, até este chegar à mesa do consumidor, pode ter a qualidade comprometida devido alterações químicas propiciadas desde as condições do habitat até seu manuseio após a captura, podendo ainda ser um agente veiculador de um número enorme de microrganismos patogênicos ou substâncias potencialmente tóxicas para o homem. Tal toxicidade decorre, na maioria das vezes, da contaminação ambiental provocada pelo lançamento de efluentes em águas de lagos, rios e no mar (GERMANO; GERMANO, 2003; FERREIRA, 2014).

No contexto da comercialização, as feiras livres são apontadas como um dos principais espaços de comércio varejista de pescado, devido à variedade de apresentações do pescado disponibilizado para a venda, que inclui o pescado fresco, condição preferencial pela maioria dos consumidores (COÊLHO; PINHEIRO, 2009).

O município de Feira de Santana-BA, segunda maior cidade do estado, é conhecida como entreposto comercial da região devido a sua localização geográfica e importância econômica na Bahia. Enquanto centro comercial, é importante por ser o elo entre a produção de sua microrregião e de outras regiões dentro e fora do estado da Bahia (BRASIL, 2008a; ARAÚJO, 2009). A referência ao comércio se estende também aos diversos produtos comercializados nas feiras livres do município, dentre eles o pescado vendido em grandes quantidades no Centro de Abastecimento, e nas demais feiras existentes, realizadas em bairros como Estação Nova, Cidade Nova, Sobradinho, George Américo e Tomba.

Como há uma mudança de comportamento por parte do consumidor na busca por segurança e garantia de consumir alimentos com qualidade, é preciso compreender os fatores externos que podem comprometer a segurança em consumir este tipo de produto (LOZANO et al., 2014). Portanto, faz necessário investigar dados a respeito da comercialização do pescado em feiras livres, tendo como ambiente amostral o município de Feira de Santana-BA. Por isso, essa pesquisa objetivou caracterizar a comercialização de pescado nas feiras livres de Feira de Santana, no intuito de obter informações referentes a origem, venda e consumo destes produtos comercializados nas feiras da cidade. Essas informações

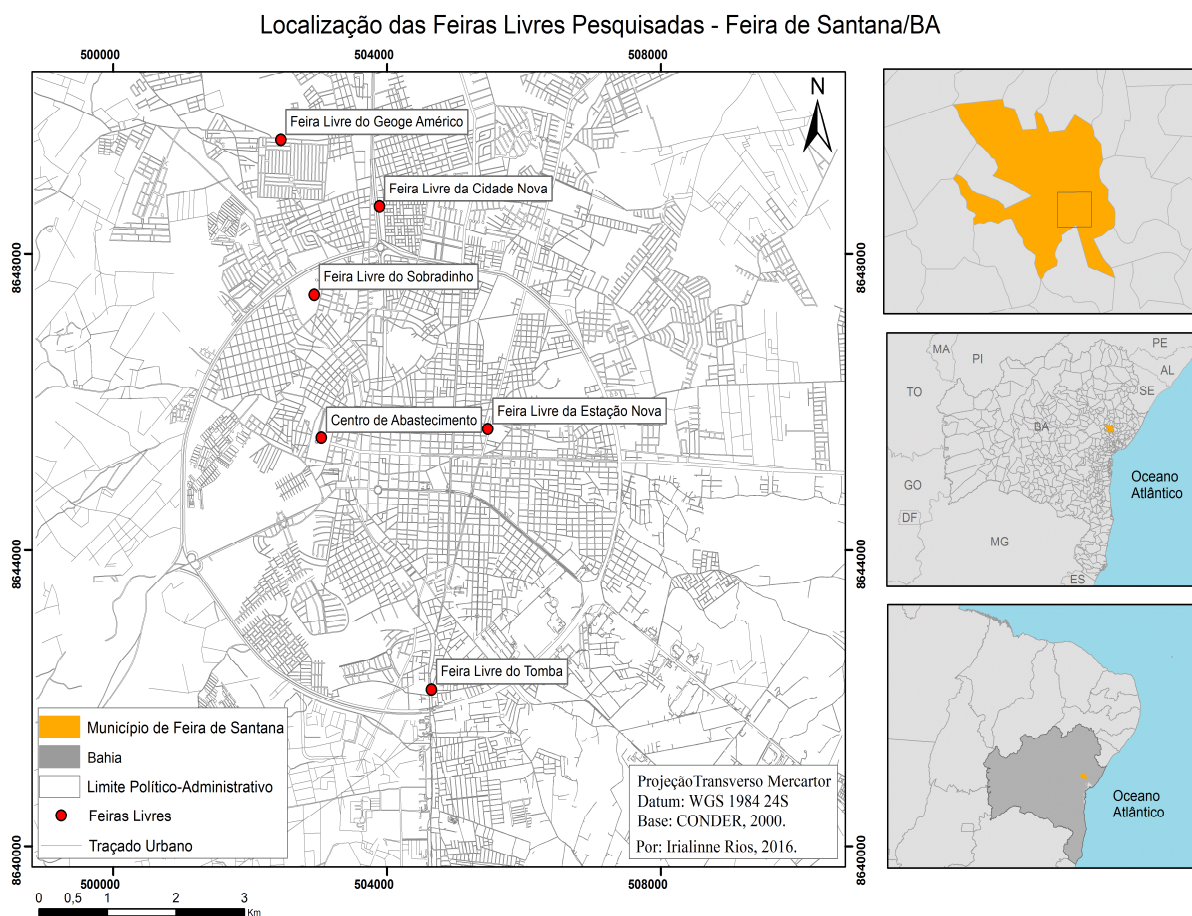
também subsidiarão investigações futuras a respeito da qualidade química do pescado originado da BTS, comercializado nesses espaços.

## **2 MATERIAL E MÉTODOS**

A priori, a pesquisa foi submetida a avaliação do Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (CEP) da Universidade Estadual de Feira de Santana, sob o Certificado de Apresentação para Apreciação Ética (CAAE) nº 52557815.4.0000.0053 e aprovada através do parecer nº 1.630.401, viabilizando o prosseguimento da mesma.

Após esses procedimentos, foram escolhidas as seis feiras livres maiores e mais populares do município: Centro de Abastecimento municipal, feira livre da Estação Nova, feira livre da Cidade Nova, feira livre do Tomba, feira livre do Sobradinho, feira livre do George Américo. Nesses espaços foram realizados os procedimentos de campo para o levantamento das informações sobre a comercialização de pescado no município entre novembro de 2015 e fevereiro de 2016 (Figura 1.)

Figura 1. Distribuição geográfica das feiras livres pesquisadas em Feira de Santana-BA.



Fonte: Grupo GGA-UEFS.

Entrevistas estruturadas foram aplicadas aos feirantes responsáveis por todas as bancas de pescada, identificadas nos seis espaços, obtendo-se o número de 41 bancas participantes da pesquisa. A participação dos feirantes foi voluntária, após assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). A entrevista conteve uma parte inicial almejando à caracterização dos participantes, seguida de questões direcionadas a comercialização de pescada nas feiras livres, totalizando-se 21 questões. Foram realizadas sete visitas as feiras para que fossem coletados todos os dados.

Após a coleta das informações, parte dos dados obtidos foram tabulados em programa de edição de planilhas eletrônicas (Microsoft Office Excel 2013) gerando gráficos e percentuais a partir deles para possibilitar uma melhor interpretação dos resultados. A fim de seguir devidamente os procedimentos éticos previstos em

pesquisas com seres humanos, o nome das bancas e dos feirantes não foram expostos ao longo da apresentação e discussão dos resultados.

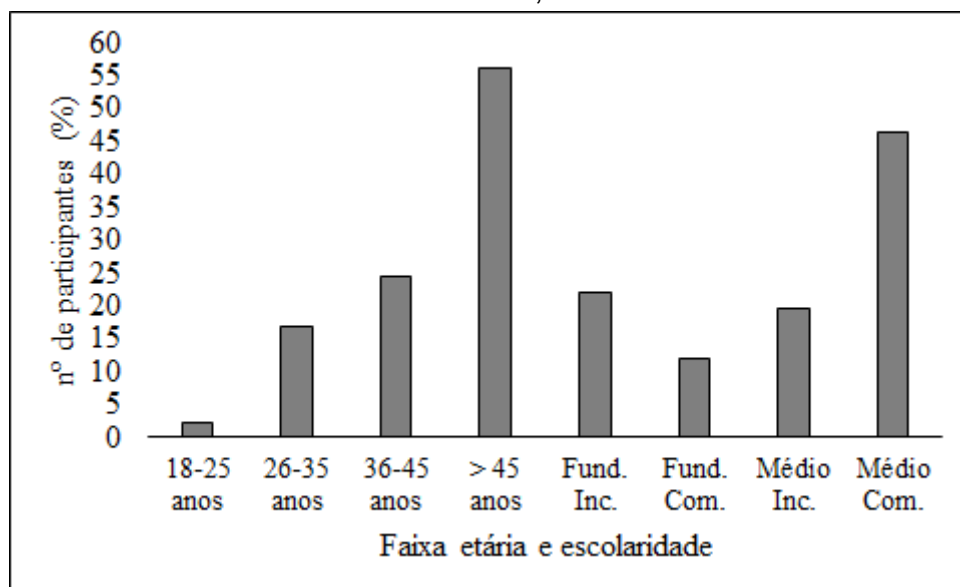
### **3 RESULTADOS E DISCUSSÃO**

A partir da caracterização socioeconômica dos feirantes, identificou-se que 63,4 % dos responsáveis ou proprietários das bancas são do sexo masculino e 36,6 % do sexo feminino. A maioria dos participantes não é natural do município de Feira de Santana, mas 87 % deles moram no município, muitos em função da venda do pescado. Tal realidade pode ser decorrente da importante posição econômica que o município de Feira de Santana detém na região, além da estratégica localização do município considerado como um dos mais importantes entroncamentos rodoviários do Nordeste. Nessas condições, a cidade se torna relativamente atraente a migração de comerciantes, pois segundo Araújo (2009), Feira de Santana se configura como um elo entre a produção da microrregião e outras regiões do estado, considerada como referência ao comércio de diversos produtos, incluindo as feiras livres.

A faixa etária dos participantes e o nível de escolaridade destes foram representadas na figura 2. Pessoas com idade acima de 45 anos foram mais representativas entre os participantes, indicando que a maioria dos feirantes são maduros e trabalham no ramo da comercialização de pescado há pelo menos 20 anos, alguns com bancas em funcionamento desde a década de 70. Quanto a escolaridade, quase metade dos participantes declararam que possuem Ensino Médio Completo, os demais se enquadraram nas outras categorias de escolaridade.

Esses resultados contrastam com os dados obtidos por Gonçalves et al. (2013) nas feiras livres de Parnaíba-PI, onde a minoria dos participantes declarou possuir o Ensino Médio Completo (16,6%) e os demais participantes declaram ter fundamental incompleto. Na pesquisa de Coelho et al. (2014) em Palmas-TO, 80% dos feirantes possuem Ensino Fundamental Completo e os outros 20% possuem o Médio Incompleto.

Figura 2. Frequência relativa (%) da faixa etária e nível de escolaridade dos feirantes de pescado das feiras livres de Feira de Santana, 2016.



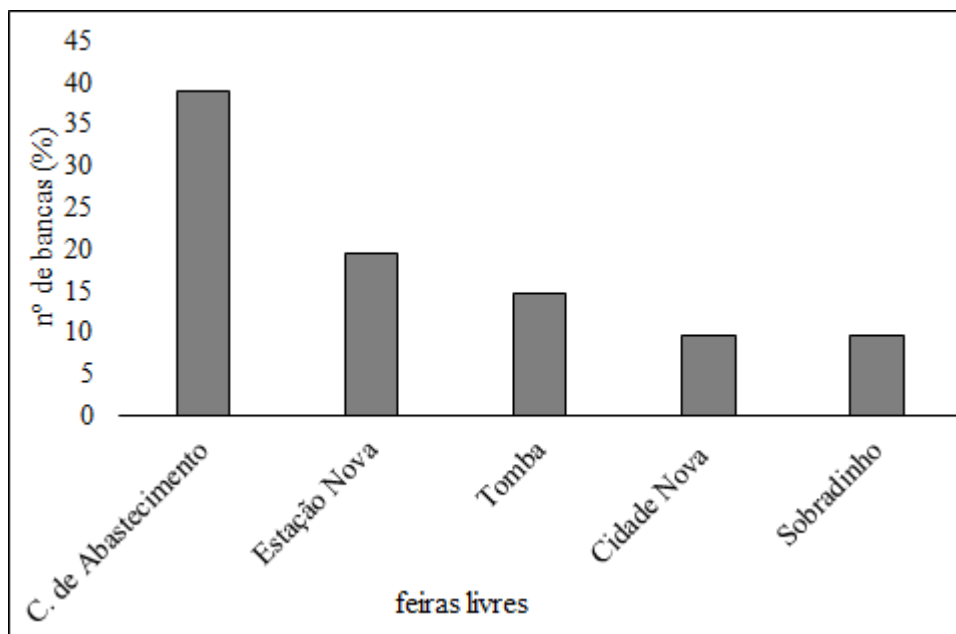
Os feirantes que possuem outra fonte de renda além da venda de pescado, trabalham com atividades laborais relacionadas, como a venda de gelo, diferente do perfil dos feirantes em Feira de Santana, onde 75,6% dos participantes declararam que a principal fonte de renda é oriunda da venda do pescado e apenas 24,35% declaram fazer outras atividades, as quais não são relacionadas com o trabalho em feiras livres.

Foram identificadas um total de 50 bancas, distribuídas entre o Centro de Abastecimento e as demais feiras livres da cidade, destas, 41 bancas integraram os dados da pesquisa (figura 3).

Dentre os fatores que propiciam o Centro de Abastecimento a concentrar o maior número de bancas, inclui-se a estrutura física e comercial deste estabelecimento e importância econômica em Feira de Santana e região, pois abastece não apenas a demanda urbana da cidade, mas também a distritos e cidades circunvizinhas (ARAÚJO, 2009). Se tratando da venda de pescado, existem dois espaços de comercialização no Centro de Abastecimento: dentro do galpão de carnes e peixes com *boxs* mais estruturados e higienizados; e na região externa ao galpão, onde se concentra a maioria das bancas. Este último é um espaço ao ar livre dentro do Centro de Abastecimento identificado como 'Peixaria', onde estão distribuídos *boxs* para venda exclusiva de pescado. Os *boxs* não são padronizados e

as condições de higiene são inferiores ao interior do mercado. A melhor infraestrutura observada em algumas bancas é fruto do investimento do próprio proprietário.

Figura 3. Frequência relativa (%) de bancas que comercializam pescado em feiras livres de Feira de Santana. 2016.



A feira livre da Estação Nova, considerada pela Secretaria de Trabalho, Turismo e Desenvolvimento Econômico- SETTDEC de Feira de Santana como a maior feira livre da Cidade, foi a segunda feira com maior representatividade de bancas vendendo pescado. É uma feira tradicional que funciona apenas nos finais de semana, principalmente aos domingos, onde são vendidos uma grande variedade de produtos. Observou-se que a estrutura das bancas de pescado não são adequadas e que as condições de higiene são precárias. Os feirantes demonstraram insatisfação, mas comentam que as instalações são provisórias, pois há um espaço adequado sendo construído anexo a feira.

A feira livre do Tomba, mais antiga do município segundo historiadores, apresentou a terceira maior representatividade de bancas vendendo pescado, com funcionamento principalmente no final de semana. Apesar de haver um espaço interno para comercialização do pescado, a maioria das barracas (inclusive as que comercializam pescado) se distribuem na região externa da feira, onde não há cobertura. Na feira livre da Cidade Nova, por sua vez, a comercialização do pescado e demais carnes é realizada exclusivamente dentro do galpão, com balcões



refrigerados e *freezers*. Existe também um espaço coberto para a venda dos demais tipos de produtos, além do espaço para os bares na região externa. Seu funcionamento é diário com maior movimento nos fins de semana.

A feira livre do Sobradinho, que funciona principalmente aos domingos, possui infraestrutura simples. Os feirantes organizam-se em barracas de madeira com coberturas improvisadas com lona onde expõem seus produtos, dentre eles o pescado. A feira livre do George Américo, apesar de ter quase 30 anos de existência, tem pequeno porte e bancas com estruturas semelhantes à do Sobradinho. Esta feira apresentou a menor representatividade de comercialização de pescado.

Além das bancas que são registradas nos espaços das feiras, existem também os pequenos feirantes ambulantes, que improvisam suas bancas em meio as outras e vendem o pescado em pequenas quantidades. Estes feirantes geralmente são lavradores e/ou pescadores residentes em distritos de Feira de Santana que pescam o próprio pescado em rios ou açudes da região para comercializarem nas feiras livres ou circulando pela cidade.

A diferença na infraestrutura das feiras livres de Feira de Santana foi comentada por Silva Junior (2013), remetendo a situação ao processo histórico do surgimento e distribuição das feiras livres do município. Segundo o autor, cada feira existente hoje na cidade apresenta quadros distintos de assistência pública, enquanto algumas poucas são amparadas com recursos públicos, outras sobrevivem em condições ambientais e aspectos sanitários duvidosos. Situação semelhante foi verificada por Freire et al. (2011) em pesquisa realizada nas feiras livres de Bragança-PA. As más condições observadas na maioria das feiras, como a falta de vestuário e instrumentos adequados para os feirantes e a realização da comercialização do pescado em barracas mal estruturadas, precariza a comercialização do produto, pois estes ficam expostos ao sol, ao trânsito de animais e ao lixo orgânico depositado durante a comercialização (FREIRE, et al., 2011). Em Feira de Santana, procedimentos como licenciamento, funcionamento e padronização, bem como atos de fiscalização, proibição, identificações de infrações e penalidades está a cargo da SETTDEC (SILVA JUNIOR, 2013).

Pescado de origem dulcícola e marinha são vendidos em 75,6 % das bancas. Algumas bancas (14,6%) vendem apenas pescado de origem dulcícola (peixes) e 9,7 % vendem apenas pescado de origem marinha. A variedade do produto

oferecido aos clientes foi observada em 73,1% das bancas, as quais vendem simultaneamente peixes, crustáceos e mariscos.

As três espécies mais populares entre os consumidores são representantes das três categorias de pescado: tilápia (*Oreochromis niloticus*), corvina (*Micropogonias furnieri*) e camarões (*Penaeus brasiliensis* e *Penaeus paulensis*) (Figura 4,5,6).

Figura 4. Frequência relativa (%) de bancas de pescador, segundo espécies de peixes dulcícolas e volume (em kg) de comercialização semanal (kg) nas feiras livres de Feira de Santana, 2016.

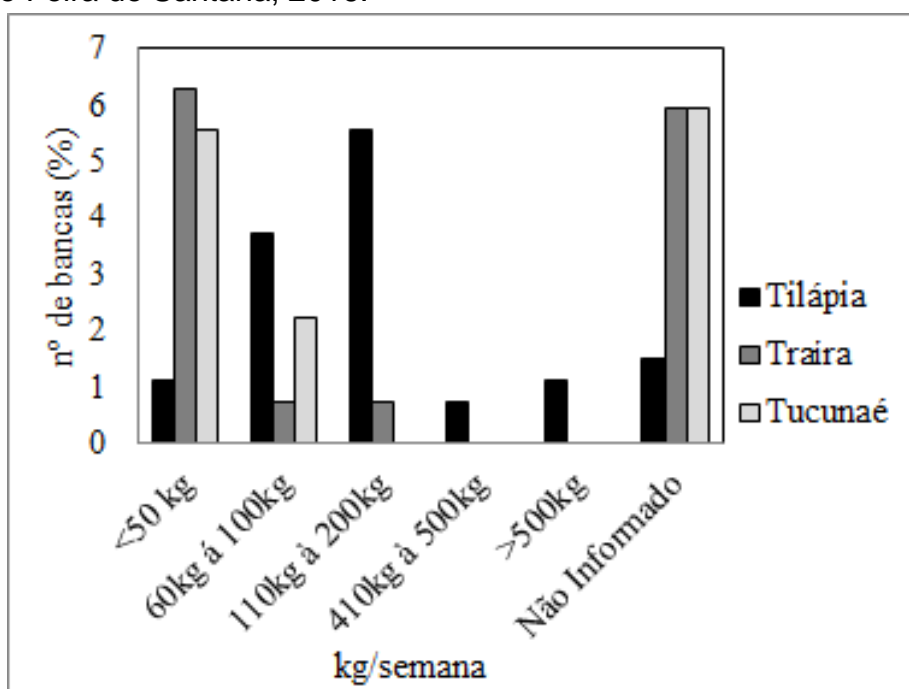


Figura 5. Frequência relativa (%) de bancas de pescador, segundo espécies de peixes marinhos e volume (em kg) de comercialização semanal (kg) nas feiras livres de Feira de Santana, 2016.

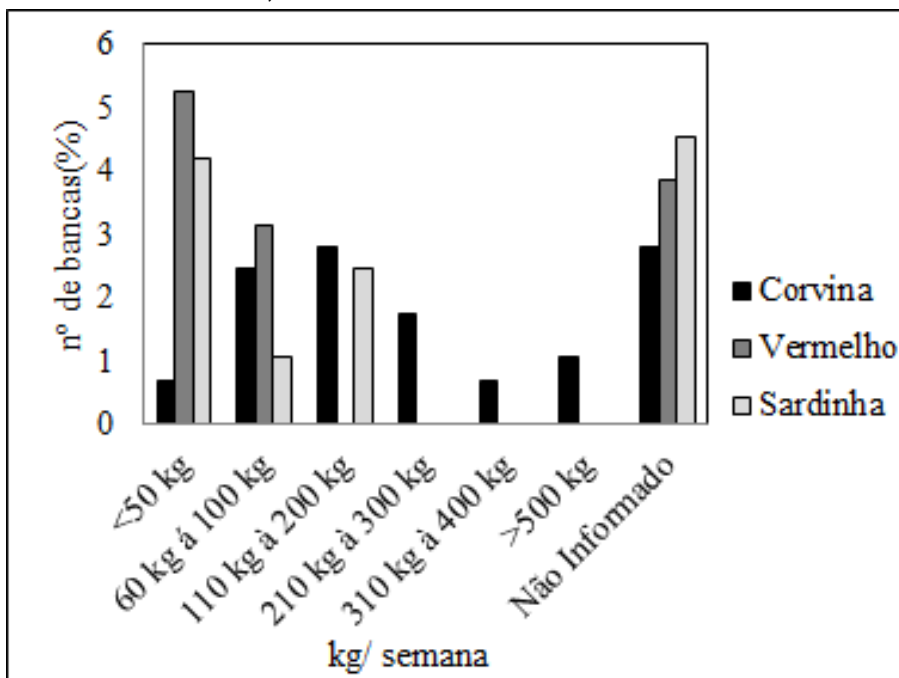
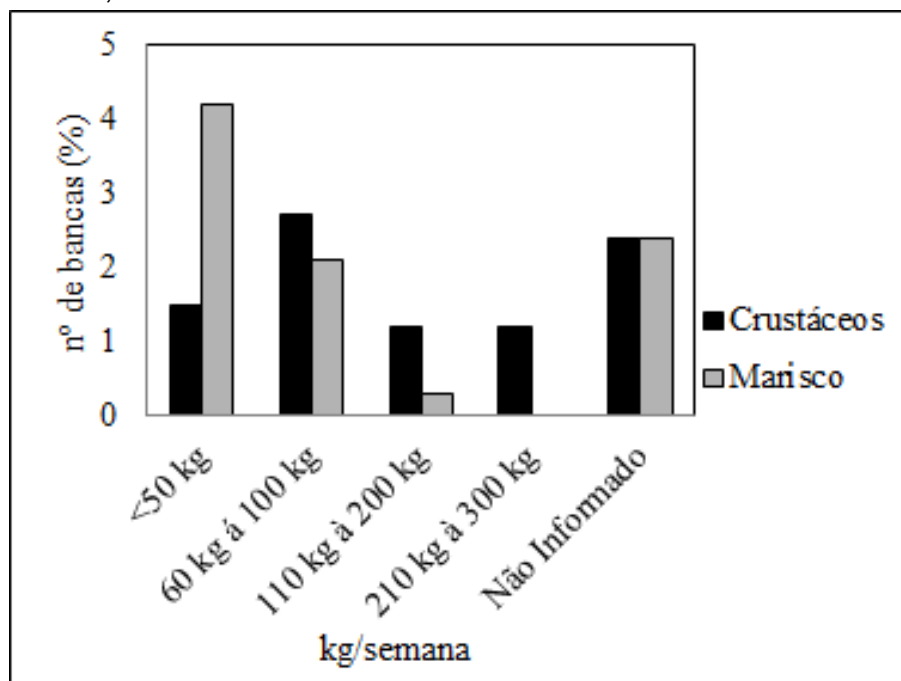


Figura 6. Frequência relativa (%) de bancas de pescador, segundo mariscos e crustáceos e volume (em kg) de comercialização semanal (kg) nas feiras livres de Feira de Santana, 2016.



Em Garanhuns-PE, Xavier et al. (2013), identificaram os tipos de pescado mais procurados pelos consumidores: os peixes com 85,9% de preferência, seguido por

crustáceos (camarões) com 35,9% de preferência e os mariscos com 0,7% de preferência, sendo que a tilápia foi a espécie de água doce preferida pelos participantes, seguido de fidalgo, traíra e tucunaré. Dentre os peixes de água salgada a corvina e a sardinha foram as mais citadas. Gonçalves et al. (2013) identificaram nas feiras e peixarias da cidade de Parnaíba (PI), a tilápia e os camarões como as principais espécies de pescado comercializadas. Ambas as pesquisas apresentam padrões semelhantes aos resultados constatados em Feira de Santana, sobre a popularidade das espécies, diferente dos resultados de Flores, et al. (2014), que identificaram nas feiras livres de Tocantins, as espécies caranha, tucunaré, tambaqui e pintado como preferências pelos consumidores de pescado. Para Freire et al. (2011), os volumes elevados de comercialização diária destes recursos pesqueiros estão diretamente associados à safra e conseqüentemente aos menores valores dos produtos, o que impacta no índice de comercialização das espécies.

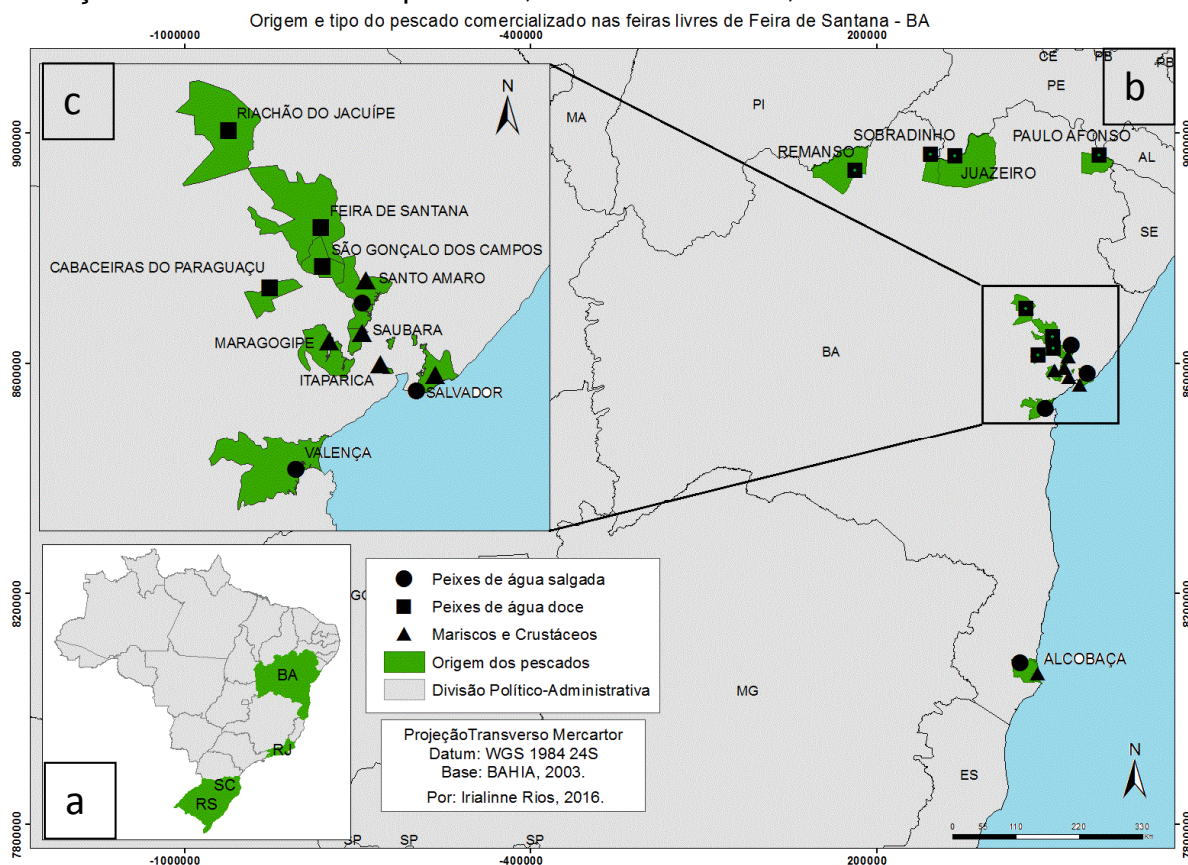
A quantidade de quilos de pescado comercializado semanalmente apresentou significativa variação entre as bancas. Os valores mais frequentes de venda ficaram em torno de 550 kg a 800 kg por banca, correspondendo a 29,2% destas. Bancas com vendas entre 850 kg a 1000 kg representaram 22% do total. Abaixo de 200 kg apresentou 8% de representatividade, percentual igual às barracas que vendem entre 250 kg a 500 kg por semana. Uma minoria de 9,7 % apresentou vendagem superior a 1000 kg, alguns desses com valores que passavam de 3000 kg por semana. Este último grupo representa parte das bancas que além de comercializarem para a população, também fornecem o produto para restaurantes e comerciantes menores. O tempo de armazenamento do pescado varia entre três dias em 46,3% das bancas, quatro a sete dias em 43,9 % das bancas e sete dias em 9,7%. Esse tempo varia em função do tamanho e popularidade da banca, índice de venda semanal e demanda de compra dos clientes.

Se tratando das práticas e formas de comercialização do pescado, a maioria dos Feirantes vendem peixes resfriados e congelados simultaneamente (70,7%), outra parte vende apenas o pescado resfriado (19,5%) e uma pequena parcela disponibilizam peixes das três formas (9,7%). Animais vivos ou com pouco tratamento para venda não foram citados pelos feirantes e nem foram observados durante as visitas. Segundo as principais formas de comercialização da carne de

peixe e derivados encontrados no país, são a comercialização do pescado fresco, resfriado e congelado (Tavares et al., 2013), mas a preferência do consumidor pelo pescado comercializado fresco predomina no mercado brasileiro (Soares, 2008), como observado na pesquisa de Flores et al. (2014), e também nas feiras livres Feira de Santana. Entretanto, nem sempre o produto chega ao consumidor nessas condições, pois práticas tradicionais de passagem do pescado fresco através de um ou mais intermediários ou atravessadores (fornecedores) (GONÇALVES et al., 2013), além do processo e tempo de transporte até as feiras, dificultam manter a integridade do pescado fresco, sendo necessário o acondicionamento ou congelamento do produto, como observado nas feiras livres de Feira de Santana. Em Bragança-PA, Freire et al. (2011), constataram a venda de animais vivos como caranguejos e siris nas feiras livres, onde a venda é feita por unidades e peneiros respectivamente.

A origem do pescado comercializado em Feira de Santana é de ambiente marinho e dulcícola. O pescado de água doce, representado apenas por táxons de peixes, são originados de rios que cortam o estado da Bahia, tais como: Rio São Francisco, o Rio Paraguaçu e Rio Jacuípe. Outra origem refere-se à produção de criadouros também localizados em cidade baianas. Por outro lado, os peixes de água salgada são oriundos em sua maioria da região sul e sudeste do Brasil. Tal produto é adquirido através do Mercado Popular localizado na capital, Salvador-BA. Os mariscos e crustáceos são oriundos principalmente de municípios localizados na região da BTS e do município de Alcobaça-BA, no sul do estado (figura 7). Poucos feirantes citaram Mercado Popular, no qual grande parte dos produtos são originados de outros estados.

Figura 7. Mapa da origem do pescado comercializado nas feiras livres de Feira de Santana-BA a. Estados brasileiros. b. Municípios baianos. c. Municípios da BTS com produção e fornecimento do pescado, Feira de Santana, 2016.



A BTS - região citada como uma das fontes de origem do pescado, principalmente dos crustáceos e mariscos - possui 16 municípios com produção pesqueira de grande variedade de espécies: 86 tipos de pescados, sendo 67 peixes, 12 moluscos e sete crustáceos (BRASIL 2007; 2008b). No entanto, os peixes com origem da BTS tiveram pouca representatividade nas feiras livres de Feira de Santana. O município de Maragogipe- BA, uns dos mais citados como fonte do camarão vendido nas feiras dessa pesquisa, já esteve junto a Salvador entre os municípios que apresentam grandes contribuições financeiras a Bahia devido a produção pesqueira (HATJE e ANDRADE, 2009).

O Mercado Popular de Salvador também conhecido como Mercado do Peixe - local mais citado pelos feirantes sobre o fornecimento peixes marinhos- possui negociantes específicos que fornecem o pescado em varejo e/ou atacado tanto para os feirantes locais de Salvador e do próprio mercado, quanto para feirantes de outras cidades do interior da Bahia, como Feira de Santana. Os fornecedores são

popularmente conhecidos pelos feirantes como “Grosseiros”. A maioria dos peixes distribuídos no Mercado Popular vem do sul e sudeste do país, pois a frequência de alguns peixes de água salgada muito populares na Bahia, como a corvina, é maior nessas regiões.

Os resultados ilustram que no estado da Bahia, mesmo apresentando um consumo relevante de pescado em comparação a média brasileira e mesmo possuindo uma ampla faixa litorânea, não há produção de pescado que supra a demanda de consumo da população. Esses fatos comungam com declarações de alguns feirantes desta pesquisa, os quais comentaram sobre as atividades pesqueiras na BTS, afirmando ser uma produção de pequena escala, atribuindo isso a ausência de estrutura na região de Salvador para maior produção de pescado.

Historicamente a produção pesqueira prevalecente na BTS é a pesca artesanal ou de pequena escala utilizada com objetivo comercial e de subsistência para os pescadores (HYDROS, 2005). Além desses aspectos, as pescarias artesanais são definidas com aquelas tradicionais que envolvem trabalho familiar utilizando relativamente pouco capital e energia, e que empregam ou não, embarcações relativamente pequenas para viagens curtas e próximas a costa (SÁ, 2011). Esta situação é semelhante em outros estados do Nordeste, mas diferente da região Sul e Sudeste onde predomina a pesca industrial em larga escala (BRASIL, 2008b; HATJE e ANDRADE, 2009).

É importante destacar que os barcos utilizados para a pesca artesanal não são adequados para avançarem longas distâncias no mar aberto onde são encontradas maiores quantidades de peixes e também não possuem tecnologia adequada à pesca em grande escala. Mesmo nos casos em que os pescadores se arriscam para longas distância em alto mar, o tamanho das embarcações limitam o estoque da pescaria, dentre outros aspectos. Fatores como esses inviabilizam a alta produção de pescado na Bahia, sendo necessária a importação do pescado de outros estados do Brasil para suprir a demanda de consumo no estado.

O aumento da produção de pescado na Bahia tornaria os preços mais acessíveis para a população de baixa renda e propiciaria inclusive, o aumento do consumo de pescado pela população. Esse aumento na demanda também viabilizaria alcançar a média de consumo ideal estabelecido pela Organização Mundial de Saúde (OMS) de 12 kg/hab. Pois, segundo Ostrensky et al. (2007), o

consumo nacional de pescado ainda é baixo devido aos altos preços do produto final, aos hábitos alimentares da população que valorizam o consumo da carne bovina.

Em relação ao potencial de contaminação da BTS devido a constante influencia antrópica sofrida por causa da presença de uma grande área metropolitana (a cidade de Salvador) e também por atividades industriais, portuárias e fluviais (HATJE e ANDRADE, 2009; ROCHA *et al.*, 2012) esta baía já foi e ainda é alvo de deposição de poluentes dos mais variados tipos e origens. Em decorrência disso, diversas pesquisas de caráter ecotoxicológico, vem sendo realizados nas últimas décadas em regiões da BTS com diferentes objetos de estudo, incluindo espécies de pescado. Muitos desses estudos constataram elevados níveis de contaminantes inorgânicos em diferentes compartimentos ambientais da BTS, alguns potencialmente tóxicos.

Um inventário de atividades antrópicas com potencial de contaminação nessa região cadastrou 58 indústrias e uma olaria como fontes de contaminação (BAHIA, 2008). Os municípios de Simões Filho, Feira de Santana e Candeias, localizados, respectivamente, a nordeste, noroeste e norte da BTS, concentram o maior número de atividades industriais. Dentre os principais ramos de atividades, destacam-se as indústrias químicas, petroquímicas, metalúrgicas, de produtos alimentícios e fertilizantes. Além das atividades portuárias em dois locais diferentes da Baía: Aratu e Salvador, e o despejo sanitário que chega de diferentes cidades Baianas.

Hatje e Andrade (2009) relatam uma série de análises feitas em moluscos e crustáceos provenientes da BTS e, em todas, ocorreu violação da legislação para todo o conjunto de elementos-traços avaliados. Em ordem decrescente, os elementos com maior número de violações da legislação brasileira e/ou NOAA foram  $Cu > Zn > Pb > Cd > As > Hg$ . Estes mesmos estudos revelaram que os crustáceos apresentaram os menores riscos ao consumo, quando comparados aos moluscos devido aos menores níveis de acumulação desses elementos constatados nos tecidos dos espécimes analisados.

Logo, torna-se motivo de preocupação a comercialização de crustáceos e moluscos, oriundos exclusivamente da BTS, e amplamente consumidos pela população da cidade de Feira de Santana. Esta população desconhece a qualidade



do pescado que adquire e não existem programas de vigilância sanitária que analisem rotineiramente esse pescado.

#### **4 CONCLUSÕES**

Os peixes de água salgada são oriundos, em sua grande maioria, de estados como Santa Catarina, Rio de Janeiro e Rio Grande do Sul, sendo desconhecidas as condições de produção e origem destes pescados. Os peixes de água doce são oriundos de rios e criadouros localizados em municípios da Bahia. Apenas os crustáceos e mariscos são oriundos de municípios pesqueiros da Baía de Todos os Santos. Logo, estes tipos de pescado podem ser utilizados para avaliação de qualidade do produto, através da quantificação de elementos traços essenciais (possuem função biológica conhecida) e não essenciais (sem função biológica conhecida) neles contidos, uma vez que esses grupos também são utilizados como bioindicadores de contaminação ambiental e tem alta popularidade entre os consumidores das feiras livres.

O conhecimento da origem e qualidade do pescado pode revelar o que de fato a população está comendo, alertando as autoridades competentes sobre os possíveis riscos sanitários atrelados ao comércio do pescado. Tal conhecimento pode subsidiar o incremento de ações públicas mais rigorosas de fiscalização em feiras livres e estabelecimentos, viabilizando a comercialização de alimentos mais saudáveis para consumo, pois, o acúmulo de contaminantes presentes na Baía de Todos os Santos no pescado pode constituir uma ameaça para a saúde humana através da biomagnificação, cujos riscos podem ser ampliados a todos os consumidores desses animais como fonte de alimento.

#### **ASPECTS OF THE COMMERCIALIZATION OF FISH IN OPEN FAIRS OF THE MUNICIPALITY OF FEIRA DE SANTANA**

##### **ABSTRACT**

The open market is considered one of the main retailing areas for fish (a source of food of high nutritional value), due to the various forms of presentation that the product is made available for sale. The municipality of Feira de Santana-BA, commercial reference of the region, has the Center of Supply and popular free fairs

distributed by the city, where the fish is commercialized in large quantities. The objective of this research was to carry out a survey about the origin and commercialization of fish in free markets in Feira de Santana. The methodology was based on visits to the open market and information gathering with fish farmers through the application of structured interviews. The results identified four types of fish traded at the fairs: freshwater fish, saltwater fish, crustaceans and shellfish. The most traded species are tilapia (*Oreochromis niloticus*), corvinas (*Micropogonias furnieri*) and shrimps (*Litopenaeus vannamei*). The origin of the fish varied according to its type, one part (crustaceans and shellfish) originated from the fishery production of municipalities of the Bay of All Saints (BTS), and the others are imported from other cities of Bahia and / or the region South and southeastern Brazil.

**Key words:** Fishing. Baía de todos os Santos. Fishes. Crustaceans.

## REFERÊNCIAS

ALMEIDA, N. M.; FRANCO, M. R. B. Influência da dieta alimentar na composição de ácidos graxos em pescado: aspectos nutricionais e benefícios à saúde humana. **Rev Inst. Adolfo Lutz**. v. 65, n.1, p.7-14. 2006.

ARAUJO, A. O. O. Centro de Abastecimento de Feira de Santana (Ba) visto através do comércio de feijão. **Sitientibus**. v. 41, p.9-25, jul./dez. 2009

ARAUJO, D. M.; LINS, J. L. F.; TAVARES, A. S.; SILVA J.; SILVA, V. M.; BORDINHON, A. M. Aspectos de aquisição e consumo de peixes na feira livre de Porto Real do Colégio – Alagoas. **Bol Inst Pesca**. v. 41, n. 4, p. 961 – 973. 2015.

BRABO, M. F.; PEREIRA, L. F. S.; SANTANA, J. V. M.; CAMPELO, D. A. V.; VERAS, G. C. Cenário atual da produção de pescado no mundo, no Brasil e no estado do Pará: ênfase na aquicultura. **Acta Fish**, 2016:49 (2) p. 50-58

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. **Boletim estatístico da pesca marítima e estuarina do Nordeste do Brasil 2005**. Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis, CEPENE, 211p. 2007.

BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística-IBGE. **Município de Feira de Santana, Levantamento sócio-econômico**. 2008a. Disponível em: <[http://www.cifs.com.br/artigos/levantamento\\_socio\\_economico.pdf](http://www.cifs.com.br/artigos/levantamento_socio_economico.pdf)> Acesso em: fev. 2016.

BRASIL. Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis-IBAMA. Monitoramento da atividade pesqueira no litoral nordestino –Projeto Estat. pesca. **Boletim da Estatística da Pesca Marítima e Estuarina do Nordeste do Brasil – 2006**, Tamandaré, 385 p. 2008b.

BRASIL. Ministério da Pesca e Aquicultura. **1º Anuário Brasileiro da Pesca e Aquicultura**. ASSOCIAÇÃO CULTURAL E EDUCACIONAL BRASIL – ACEB, 2014. Disponível em: <[http://formsus.datasus.gov.br/novoimgarq/16061/2489520\\_218117.pdf](http://formsus.datasus.gov.br/novoimgarq/16061/2489520_218117.pdf)>. Acesso em: jan. 2016.

COÊLHO, J. D.; PINHEIRO, J. C. V. Grau de organização entre os feirantes e problemas por eles enfrentados nas feiras livres de Cascavel e de Ocara, no Ceará. In: **Anais Do Congresso De Economia E Sociologia Rural**. Porto Alegre: SOBER, 47p., 2009.

COELHO, S. M.; MACEDO, D. B.; REIS, G. C.; SILVA, P. T.; ROSANOVA, C. Perfil do Feirante das Feiras Municipais do Município de Palmas- TO.i In: Seminário de Iniciação Científica da UFT. **Anais**. Câmpus de Palma, 2014. Disponível em: <http://eventos.uft.edu.br/index.php/sic/X/paper/viewFile/1178/561> Acesso em: 02 abr 2016.

BAHIA. Centro de Recursos Ambientais. **Inventário de atividades com potencial de contaminação/ poluição e de produtos químicos na Baía de Todos os Santos**. Tomo I – Relatório BTS1.indb 288 20/3/2012 14:14:41 Contaminação Química | 289 Preliminar. HYDROS Engenharia e Planejamento Ltda. Tomo I. Governo do Estado da Bahia. 269p. 2008.

FERREIRA, E. M.; LOPES, I. S.; PEREIRA, D. M.; RODRIGUES, L. C.; COSTA, F. N.. Qualidade microbiológica do peixe serra (*Scomberomerus brasiliensis*) e do gelo utilizado na sua conservação **Arq. Inst. Biol.**, São Paulo, v.81, n.1, p. 49-54, 2014.

FLORES, R. M. V.; CHICRALA, P. M.; SOARES, S. S. Avaliação das preferências dos consumidores de pescado do estado do Tocantins através de pesquisa de campo. **Brazilian Journal of Aquatic Science and Technology**, Itajaí, v. 18, n. 1, p. 121-129, nov. 2014.

FREIRE, J. L.; SILVA, B.B.; SOUZA, A. S. Aspectos Econômicos e Higiênico-Sanitários da Comercialização do Pescado no Município de Bragança (PA). **Biota Amazônia**. Macapá, v. 1, n. 2, p. 17-28, 2011.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. São Paulo: Varela, 653 p. 2003.

GONÇALVES, V. M. C. LEAL JUNIOR, J. H. S.; VASCONCELOS, A. O.; FREITAS, K. F. S.; MATOS, L. L.; MELO, S. P. Estudo comparativo das condições socioeconômicas dos feirantes pescadores e de peixarias da cidade de Parnaíba. In: VIII SOBER Nordeste. **Anais**. Parnaíba- PI, Nov. 2013

HATJE, V.; ANDRADE, J.B. (Orgs.), **Baía de Todos os Santos: aspectos oceanográficos**. Salvador: Edufba, p. 19-22, 2009.

HYDROS. Centro de recursos Ambientais. **Análise preliminar de risco à saúde humana**. Relatório síntese, Salvador, 34 p. 2005<sup>a</sup>.

LOBO, P. T. D. **Avaliação microbiológica do pescado comercializado no Centro de Abastecimento do Município de Feira de Santana, Bahia, 2008-2009**. Monografia (Especialização em Biologia Celular), UEFS. 2009.

LOZANO, B. S.; FOREST, R. WOSGRAU, F.; FOREST, M.; BINOTTO, E. Qualidade E Segurança Agroalimentar: A Influência Do Transporte Na Qualidade Do Peixe. **Revista da Universidade Vale do Rio Verde**, Três Corações, v. 12, n. 1, p. 238-247, jan./jul. 2014.

OSTRENSKY, A.; BORGHETTI, J. R.; SOTO, D. Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO). **Aquicultura no Brasil: o desafio é crescer**. Brasília (no Prelo). v. 1. 276p. 2007

SÁ, E. P. **Estudo exploratório sobre a pesca artesanal e a cadeia de distribuição do pescado em comunidades de São Francisco do Conde – BA**. Dissertação (Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde/ UFBA) Salvador-BA, 2011.

SILVA JUNIOR, I. M. As Feiras E Suas Sobras: Desafios Da Gestão De Resíduos Sólidos Na Cidade De Feira De Santana-Ba. **Jornada de Engenharia Sanitária e Ambiental**. 2013. Disponível em: <[http://esabrazilinfo.com.br/images/JESAM\\_trab\\_tecnicos/Residuos\\_Solidos\\_JESAM.pdf](http://esabrazilinfo.com.br/images/JESAM_trab_tecnicos/Residuos_Solidos_JESAM.pdf)> Acesso em: jan. 2016> Acesso em Dez de 2016.

SILVA JUNIOR, I. M. Olhar geográfico da gestão de resíduos sólidos urbanos: um estudo comparativo das representações socioespaciais nas feiras livres dos bairros George Américo e Cidade Nova em Feira de Santana-Ba. **Gesta**, v. 1, n. 2, p. 286-304, 2013b.

SOARES, A. L. S. Aspectos Econômicos do Mercado Brasileiro de Pescado. In: **III SIMCOPE- Segurança Alimentar, Inovações Tecnológicas e Mercado**, São Vicente-SP, 2008.

TAVARES, T. M.; CARVALHO, F. M. Avaliação de Exposição de populações Humanas a Metais Pesados no Ambientes: Exemplos do Recôncavo Baiano. **Química Nova**, v.15, n.2, p. 147-155, 1992.

TRAVERSO, J.; AVDALOV, N. **Beneficios del consumo de pescado**. Montevideo: Dinara; Centro para los Servicios de Informacion y Asesoramiento sobre la Comercializacion de los Productos Pesqueros en America Latina y el Caribe-INFOPECA. Montevideo (Uruguay), 2014.

XAVIER, C. M. O.; PEIXOTO, A. F.; FRANQUE, M. P. **Avaliação do consumo de pescado fresco comercializado nas feiras livres da cidade de Garanhuns-PE**. In: X Jornada De Ensino, Pesquisa E Extensão –JEPEX 2013- UFRPE: Recife, 2013.