

## **TRABALHO EM PEIXARIA, EM CONTEXTO DE SAÚDE E SEGURANÇA OCUPACIONAIS**

### **WORKING IN A FISH SHOP, IN AN OCCUPATIONAL HEALTH AND SAFETY CONTEXT**

TIPO DE ARTIGO: Artigo de Revisão

AUTORES: Santos M<sup>1</sup>, Almeida A<sup>2</sup>, Chagas D<sup>3</sup>.

#### **RESUMO**

##### **Introdução/enquadramento/objetivos**

O trabalho em Peixaria apresenta fatores de riscos e riscos laborais relevantes; contudo, ao pesquisar o tema usando diversos tipos de passwords, praticamente só surgem documentos associados à pesca clássica, à aquacultura e/ou ao processamento do peixe, mas não propriamente para os locais onde este é vendido ao público, ainda que também aqui se possa fazer outro tipo de processamento do pescado. Objetivou-se com esta revisão sintetizar o que se encontrou publicado sobre o tema.

##### **Metodologia**

Trata-se de uma Revisão Bibliográfica, iniciada através de uma pesquisa realizada em abril de 2024 nas bases de dados "CINALH plus with full text, Medline with full text, Database of Abstracts of Reviews of Effects, Cochrane Central Register of Controlled Trials, Cochrane Database of Systematic Reviews, Cochrane Methodology Register, Nursing and Allied Health Collection: comprehensive, MedicLatina e RCAAAP".

##### **Conteúdo**

Antigamente a generalidade dos peixes era mais barata que a generalidade da carne, pelo que eram consumidos com mais frequência do que hoje, sendo que alguns peixes atingem valores de custo muito elevado. Contudo, o consumo de peixe aumentou cerca de 3% anualmente, entre 1961 e 2017, de forma superior a outros alimentos.

O aspeto mais desenvolvido a nível de Resultados foram os Fatores de Risco Laboral (nomeadamente o desconforto térmico, agentes químicos e biológicos, alérgenos, queda ao mesmo nível e corte). De forma muito sumária foram feitas algumas referências a medidas de proteção coletivas e individuais.

##### **Discussão e Conclusões**

---

#### **<sup>1</sup> Mónica Santos**

Licenciada em Medicina; Especialista em Medicina Geral e Familiar; Mestre em Ciências do Desporto; Especialista em Medicina do Trabalho; Diretora da Revista Portuguesa de Saúde Ocupacional online; Técnica Superior de Segurança no Trabalho; Doutorada em Segurança e Saúde Ocupacionais e CEO da empresa Ajeogene Serviços Médicos Lda (que coordena os projetos Ajeogene Clínica Médica e Serviços Formativos e 100 Riscos no Trabalho). Endereços para correspondência: Rua da Varziela, 527, 4435-464 Rio Tinto. E-mail: s\_monica\_santos@hotmail.com. ORCID N.º 0000-0003-2516-7758

Contributo para o artigo: seleção do tema, pesquisa, seleção de artigos, redação e validação final.

#### **<sup>2</sup> Armando Almeida**

Escola de Enfermagem (Porto), Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Católica Portuguesa; Centro de Investigação Interdisciplinar em Saúde; Revista Portuguesa de Saúde Ocupacional. 4420-009 Gondomar. E-mail: aalmeida@ucp.pt. ORCID N.º 0000-0002-5329-0625

Contributo para o artigo: seleção de artigos, redação e validação final.

#### **<sup>3</sup> Dina Chagas**

Doutorada em Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho; Pós-Graduada em Segurança e Higiene do Trabalho; Pós-Graduada em Sistemas Integrados de Gestão, Qualidade, Ambiente e Segurança. Professora convidada no ISEC Lisboa. Membro do Conselho Científico de várias revistas e tem sido convidada para fazer parte da comissão científica de congressos nos diversos domínios da saúde ocupacional e segurança do trabalho. Colabora também como revisor em várias revistas científicas. Galardoada com o 1.º prémio no concurso 2023 "Está-se Bem em SST: Participa – Inova – Entrega-Te" do projeto *Safety and Health at Work Vocational Education and Training* (OSHVET) da EU-OSHA.1750-142 Lisboa. E-Mail: dina.chagas2003@gmail.com. ORCID N.º 0000-0003-3135-7689.

Contributo para o artigo: seleção de artigos, redação e validação final.



O setor está francamente mal estudado pela Saúde e Segurança Ocupacionais, pelo que qualquer abordagem realizada por equipas com clientes nesta área profissional conseguiria acrescentar dados significativos e pertinentes para melhor orientar os Trabalhadores, Chefias e Empregadores de Peixarias.

**Palavras-chave:** peixaria, saúde ocupacional, medicina do trabalho, enfermagem do trabalho e segurança no trabalho.

## ABSTRACT

### Introduction/framework/objectives

Working in a Fish store presents relevant risk factors and occupational hazards; however, when researching the topic using different types of passwords, practically only documents associated with classic fishing, aquaculture and/or fish processing appear, but not exactly for places where it is sold to the public, although there is found here another type of fish processing. The aim of this review was to summarize what was published on the topic.

### Methodology

This is a Bibliographic Review, initiated through a search carried out in April 2024 in the databases "CINALH plus with full text, Medline with full text, Database of Abstracts of Reviews of Effects, Cochrane Central Register of Controlled Trials, Cochrane Database of Systematic Reviews, Cochrane Methodology Register, Nursing and Allied Health Collection: comprehensive, MedicLatina and RCAAP".

### Content

In the past, most fish were cheaper than most meat, which is why they were consumed more frequently than today, where some fish reach very high cost values. However, fish consumption increased by around 3% annually between 1961 and 2017, more than other foods.

The most developed aspect in terms of Results were Occupational Risk Factors (namely thermal discomfort, chemical and biological agents, allergens, falling to the same level and cuts). In a very summary way, some references were made to collective and individual protection measures.

### Discussion and Conclusions

The sector is frankly poorly studied by Occupational Health and Safety, so any approach carried out by teams with clients in this professional area would add significant and pertinent data to better guide Workers, Managers and Employers in Fishmongers.

**KEYWORDS:** fishmongering, occupational health, occupational medicine, occupational nursing and occupational safety.

## INTRODUÇÃO

O trabalho em Peixaria apresenta fatores de riscos e riscos laborais relevantes; contudo, ao pesquisar o tema usando diversos tipos de passwords, praticamente só surgem documentos associados à pesca clássica, à aquacultura e/ou ao processamento do peixe, mas não propriamente para os locais onde este é vendido ao público, ainda que também aqui se possa fazer outro tipo de processamento do pescado. Objetivou-se com esta revisão sintetizar o que se encontrou publicado sobre o tema.

## METODOLOGIA

Em função da metodologia **PICo**, foram considerados:

**-P (population):** trabalhadores a exercer funções no setor das Peixarias

**-I (interest):** reunir conhecimentos relevantes sobre diversas variáveis laborais associados a este ramo profissional

**-C (context):** saúde e segurança ocupacionais aplicadas às lojas de venda de peixe ao público.

Assim, a pergunta protocolar será: Quais os principais fatores de risco/riscos laborais, medidas de proteção, doenças profissionais e sinistralidade deste setor?

Foi realizada uma pesquisa em abril de 2024 nas bases de dados "CINALH plus with full text, Medline with full text, Database of Abstracts of Reviews of Effects, Cochrane Central Register of

*Controlled Trials, Cochrane Database of Systematic Reviews, Cochrane Methodology Register, Nursing and Allied Health Collection: comprehensive, MedicLatina e RCAAP”.*

No quadro 1 podem ser consultadas as palavras-chave utilizadas nas bases de dados.

Dada a escassez de documentos, foi realizada uma pesquisa no motor de buscar generalista Google, com as mesmas palavras-passe; foram selecionados três documentos e um link e utilizados três dos anteriores.

## **CONTEÚDO**

### **Evolução dos hábitos alimentares**

Antigamente a generalidade dos peixes era mais barata que a generalidade da carne, pelo que eram consumidos com mais frequência do que hoje, dado alguns peixes atingem valores de custo muito elevados (1). Contudo, o consumo de peixe aumentou cerca de 3% anualmente, entre 1961 e 2017, de forma superior a outros alimentos (2).

### **Principais Fatores de Risco Laboral**

A diminuição da temperatura tem a finalidade de atenuar a velocidade das reações bioquímicas patrocinadas pelos microrganismos. O peixe refrigerado dever-se-á manter entre 0 (2), 2 (3) e 3 ou 4 °C (2); se congelado deverá estar no máximo a -18°C (2) (3). O gelo tem a função não só de baixar a temperatura, como manter a humidade e a aparência de limpeza, dado dissolver as secreções emitidas pelo peixe (2). Poderá haver desconforto térmico (1) (3) porque o peixe deverá estar rodeado por gelo, na proporção de cerca de um quilograma por cada dois quilogramas de pescado. Como o gelo não pode ser reutilizado, deverá ser acrescentado quando necessário, o que também poderá implicar alguma carga (3).

O peixe poderá conter agentes químicos provenientes da poluição humana (2) [como mercúrio (1) (2), chumbo, cádmio, arsénio (1), antibióticos (1) (2) e outros medicamentos, conservantes, aditivos, produtos associados à embalagem (como o bisfenol A), bem como os produtos de limpeza (1)] ou fabricados pela natureza, como biotoxinas produzidas por microalgas (2).

Microrganismos presentes nos peixes e com capacidade para causar patologia humana serão o *clostridium botulium* e *perfringes*, *escherichia coli*, *vibrium cholerae*, *staphilococcus aureus* e *vibrio patahaemolyticus*. Temperaturas entre os 5 e os 10°C já conseguem favorecer o seu desenvolvimento. O *vibrio patahaemolyticus* é frequente em ambientes marinhos, sobretudo perto da costa e em espécies como camarão e ostras. O *vibrio cholerae*, por sua vez, também existe no mar, rio e lagos, através dos esgotos humanos; espécies filtradoras, como ostras, mariscos e caranguejos, fazem bioacumulação neste contexto. De realçar que o *Clostridium botulinum* produz toxinas com capacidade para causar problemas em humanos, nomeadamente botulismo (com alterações gastrointestinais e neurológicas) (2). Outros autores destacam algumas bactérias (como salmonela, *vibrio*, *escherichia coli*), vem como vírus (por exemplo, da hepatite A) (1).

Por questões de higiene alimentar e pelo risco biológico, os funcionários deverão apresentar mãos limpas, unhas curtas e sem verniz (3). As mãos devem ser lavadas (1) (3) antes de entrar ao serviço, quando sair da casa de banho, antes de comer ou fumar e/ou ao mexer em dinheiro e/ou lixo. Devem ser lavadas em água corrente e sabonete líquido, incluindo entre os dedos e devem-se escovar as unhas; desinfetar depois de lavar e limpar com toalhas de papel descartáveis ou usar secador. Pelos mesmos motivos, o cabelo deverá estar protegido com touca e no local de trabalho é proibido fumar, comer, usar joias (exceto aliança), levar carteira ou telemóvel; bem como humedecer os dedos com saliva ou mexer no cabelo, nariz, boca ou ouvidos (3). Qualquer ferimento deverá ser revestido por penso/adeseivo/dedeira e/ou luva, após desinfecção (1) (3). Não comer, beber ou fumar no local de trabalho. Usar cabelo preso (1).

Também os fungos e respetivas micotoxinas (aflotoxinas, ocratoxina A, fumonisinas e zearalenona) podem causar problemas (1).

Alérgenos, por sua vez, são proteínas existentes em alguns alimentos com capacidade para causar libertação de histamina e outras substâncias equivalentes, podendo causar anafilaxia ou até morte. Podem existir alérgenos nas proteínas (parvalbumina); a sensibilidade varia entre indivíduos; é mais frequente com o salmão, atum e bacalhau; por vezes basta uma quantidade vestigial. A nível de mariscos, destaca-se a tropomiosina (1).

Alguns peixes de aquacultura podem conter trigo e/ou glúten; tal como alguns molhos/temperos (se o peixe for vendido dessa forma). Ao contrário de quase todos os microrganismos, os alérgenos não desaparecem com as temperaturas extremas (1).

Parte dos parasitas dos peixes tem capacidade de originar zoonoses, como a anisacuíase, eutrongilidíase, capilaríase, clonorquíase e a difilobotríase) (2).

Poderá também haver queda ao mesmo nível, pela humidade existente no pavimento, devido ao gelo derretido, por exemplo (3).

A nível mecânico/corte, poderão surgir eventos associados a espinhas/escamas, anzois ou equivalentes, conchas ou até lascas de madeira (1).

Nenhum dos documentos consultados mencionou o ruído e/ou os movimentos repetitivos.

### **Medidas de Proteção Coletiva**

Na formação dos funcionários de peixaria deverão ser abordados temas como higiene (lavagem de mãos e proteção de cortes/feridas) e das superfícies. Outros autores destacaram usar empresas parceiras com boas práticas na produção de peixe; monitorizar agentes químicos e usar aditivos e conservantes de acordo com as regras de boas práticas; bem como bom estado dos equipamentos e monitorização da temperatura (1).

Na escassa bibliografia encontrada não existiram referências a rotatividade, troca por agentes químicos menos tóxicos, isolamento e restrição de acesso às zonas mais problemáticas ou cumprimento dos condicionamentos médicos.

### **Equipamentos de Proteção Individual**

A farda deverá estar limpa e ser de cor clara, acrescentando avental, se necessário (1) (3). Luvas também devem ser usadas, chapéu ou equivalente. De realçar que as luvas devem ter troca regular (mas sem isso substituir a lavagem das mãos) (1).

Nos documentos inseridos nesta revisão não foram encontradas menções relativas ao uso de peças de farda para controlo térmico (calças, blusas, casacos, gorros) ou de humidade (material impermeável), luvas para corte, manguitos, calçado antiderrapante e com reforço superior e proteção auricular (no caso de existirem máquinas com decibéis suficientes aos definidos nas normas, como algumas serras).

### **Sinistralidade e Doenças Profissionais**

Também em relação a estes dois itens, nada foi desenvolvido com rigor na bibliografia selecionada. Em função da experiência clínica dos autores, estes supõem que os principais acidentes possam estar associados a corte, queda ao mesmo nível, bem como hipoacusia e/ou escoriação/amputação de dedo (se existir serra de corte). Por sua vez, talvez as doenças profissionais mais prevalentes se associem a patologia músculo-esquelética, eczemas diversos, alergias, infeções e síndrome de Raynaud.

### **DISCUSSÃO/ CONCLUSÃO**

O setor está francamente mal estudado pela Saúde e Segurança Ocupacionais, pelo que qualquer abordagem realizada por equipas com clientes nesta área profissional conseguiria acrescentar dados significativos e pertinentes para melhor orientar os Trabalhadores, Chefias e Empregadores de Peixarias.

### **CONFLITOS DE INTERESSE, QUESTÕES ÉTICAS E/OU LEGAIS**

Nada a declarar.

### **AGRADECIMENTOS**

Nada a declarar.

### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

1. **L.** CDP online College. Food Safety Guide for Fishmongers. Disponível em <https://cpdonline.co.uk/food-safety-guides/food-safety-guide-for-fishmongers/>
2. **G3.** Cardoso F. Elaboração e validação de Instrumento de Avaliação de boas Práticas de Manipulação para uso da vigilância Sanitária em peixarias do RS. Mestrado em Alimentos de origem animal. Faculdade de Veterinária. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. 2021: 1-90.
3. **G1.** Jardim R. Higiene e Segurança Alimentar: Talhos e Peixarias. Serviço Médico Veterinário Municipal de Santa Maria da Feira. 2018: 1-32.

Quadro 1: Pesquisa efetuada

Motor de busca	Password	Critérios	Nº de documento s obtidos	Nº da pesquisa	Pesquisa efetuada ou não	Nº do documento na pesquisa	Codificação inicial	Codificação final
----------------	----------	-----------	---------------------------	----------------	--------------------------	-----------------------------	---------------------	-------------------

RCAAP	Peixaria	-título e/ ou assunto	1	1	Sim	-	-	-
EBSCO <small>(CINALH, Medline, Database of Abstracts and Reviews, Central Register of Controlled Trials, Cochrane Database of Systematic Reviews, Nursing &amp; Allied Health Collection e MediciLatina)</small>	<i>Fish store</i>	-2013 a 2023 -acesso a resumo -acesso a texto completo	0	2	Não	-	-	-
	<i>Fish shop</i>		0	3	Não	-	-	-
	Fishmongering		0	4	Não	-	-	-
	<i>Fishmonger</i>		7	5	Sim	2	P1	-

Nota: dada a escassez de documentos, foi realizada uma pesquisa no motor de buscar generalista Google, com as mesmas palavras-passe e foram selecionados três documentos e um link e utilizados três dos anteriores.

Data de receção: 2024/12/05

Data de aceitação: 2024/12/13