



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

SGCAM - Sistema de Gestão de Câmaras Setoriais e Temáticas - 1.0

Gabinete do Ministro

ACST - Assessoria de Apoio às Câmaras Setoriais e Temáticas

Memória de reunião

Dados da Reunião

Câmara:	Câmara Setorial da Produção e Indústria de Pescados				
Título:	Reunião Ordinária N. 2				
Local:	Sala de Reuniões do 2º Andar, nº 250 - Ed. Sede do MAPA - Brasília/DF				
Data da reunião:	10/04/2018	Hora de início:	14:00	Hora de encerramento:	16:30

Pauta da Reunião

14:00h - Abertura da 2ª Reunião Ordinária e aprovação da memória da reunião anterior

14:10h - Avisos e informações da Presidência e Secretaria da Câmara

- Próximas reuniões para 2018 (15.08 e 04.12) – confirmar

- Informes sobre a publicação da Portaria com a composição da Câmara Setorial e designação do Presidente

14:15h - Debate técnico-científico de problemática vinculada a parasitos e propostas de ação para tratar a questão – DIPOA/SDA/MAPA e membros do colegiado

16:15h - Assuntos Gerais

16:30h – Encerramento

Lista de Participantes

	Nome	Entidade	Frq	Assinatura
1	FRANCISCO DE ASSIS MESQUITA FACUNDO		PR	
2	EDUARDO LOBO NASLAVSKY	ABIPESCA	PR	
3	CHRISTIANO DE AQUINO LOBO	ABIPESCA	PR	
4	THAMIRES QUINHOES OLIVEIRA	ABRAPES	PR	
5	EDSON ANTONIO SÁPIRAS	ACRIPAR	PR	
6	FERNANDA GOMES DE PAULA	AGP	PR	
7	ALBERTO CARLOS BICCA	ApexBRASIL	PR	
8	EDUARDO AKIFUMI ONO	CNA	PR	
9	CARLOS EDUARDO VILLAÇA	CONEPE	PR	
10	ANDRÉ LUIZ DUTRA MATTOS	FIESC	PR	
11	ROBERTO KIKUO IMAI	FIESP	PR	
12	DAVID ROCHA VEIGA	FIESP	PR	
13	EDUARDO VON GLEHN NOBRE	MDIC	PR	
14	DIOGENES LEMAINSKI	SAP/MDIC	PR	
15	GABRIEL REIS CARVALHO	SENAACON/MJ	PR	
16	JOSE JORGE NEVES FILHO	SINDIPI	PR	
17	ESTEVAM LUIZ DOMINGUES MARTINS	SINDIPI	PR	
18	CRISTIANO PEIXOTO MAIA	ABCC	CO	
19	VANESSA G. FONSECA	ABIPESCA	CO	
20	GABRIELLE REGO	ABIPESCA	CO	
21	MARCIO CANDIDO ALVES	ACST/MAPA	CO	



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

SGCAM - Sistema de Gestão de Câmaras Setoriais e Temáticas - 1.0

Gabinete do Ministro

ACST - Assessoria de Apoio às Câmaras Setoriais e Temáticas

Memória de reunião

22	JULIANO MALTY	ANVISA	CO
23	LAILA SOFIA MOUAWAD	ANVISA	CO
24	WILLIBALDO B. SALLUM	CODEVASF	CO
25	ANA LUCIA DE PAULA VIANA	DIPOA/SDA/MAPA	CO
26	JOSE LUIS R. VARGAS	DIPOA/SDA/MAPA	CO
27	DANIELA MATIAS DE C. BITTENCOURT	EMBRAPA	CO
28	JEFFERSON COSTA	EMBRAPA	CO
29	MEG FEUPPER	FIESP	CO
30	ANGELICA VALENTE	FRESCATTO	CO
31	JOMAR CARVALHO FILHO	Panorama Aquicultura	CO
32	LEONARDO AGUIAR	SENACON/MJ	CO

PR - presente / CO - convidado

Desenvolvimento

Ocorreu a leitura da ata:	Sim
---------------------------	-----

Desenvolvimento

14:00h - Abertura da 2ª Reunião Ordinária e aprovação da memória da reunião anterior:

a segunda reunião ordinária da Câmara Setorial da Produção e Indústria de Pescados foi aberta às quatorze horas, do dia dez de abril de 2018, pelo Presidente da Câmara, o Senhor Eduardo Lobo Naslavsky, que falou sobre a importância do tema a ser tratado nesta reunião, agradecendo a presença de todos, e em especial, do Diretor do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DIPOA/SDA/MAPA, José Luis Vargas e do Dr. Sérgio Carmona de São Clemente, Professor Titular de Inspeção e Tecnologia de Pescado da Universidade Federal Fluminense. Na sequência, o Secretário da Câmara, Francisco Facundo, colocou em apreciação a **memória da reunião anterior, a qual foi aprovada** e assinada pelos presentes àquele encontro.

14:10h - Avisos e informações da Presidência e Secretaria da Câmara: Próximas reuniões para 2018 (15.08 e 04.12) – confirmar:

o Secretário da Câmara, Sr. Francisco Facundo, apresentou as datas das próximas reuniões, que serão previstas para os dias: 3ª Reunião Ordinária, dia 15 de agosto e 4ª Reunião Ordinária, dia 04 de dezembro, todas em Brasília, previstas para 14h, as quais foram confirmadas. **Informes sobre a publicação da Portaria com a composição da Câmara Setorial e designação do Presidente:** o Secretário informou que a portaria de composição da Câmara ainda não foi publicada, e que se encontra no Gabinete do Ministro para assinatura e posterior publicação, acrescentando que tão logo isto acontecer, será enviada para conhecimento de todos os membros deste colegiado.

14:15h - Debate técnico-científico de problemática vinculada a parasitas e propostas de ação para tratar a questão – DIPOA/SDA/MAPA e membros do colegiado:

o Presidente informou que o debate técnico deste assunto tratará das exigências constante do Memorando-Circular DIPOA nº 02/2018, que versa sobre orientações relacionadas ao controle oficial de verificação de parasitas em pescados, e ao final pretende-se elaborar documento a ser encaminhado ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DIPOA, solicitando edição de instrumentos oficiais elucidativas e orientativos, complementares às normas vigentes. Na sequência apresentou o Dr. Sérgio Carmona de São Clemente, Professor Titular de Inspeção e Tecnologia de Pescado da Universidade Federal Fluminense,



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

SGCAM - Sistema de Gestão de Câmaras Setoriais e Temáticas - 1.0

Gabinete do Ministro

ACST - Assessoria de Apoio às Câmaras Setoriais e Temáticas

Memória de reunião

esclarecendo que ele é um especialista no tema e por isto foi convidado para trazer sua experiência para discussão com os membros deste colegiado, agradecendo a disposição do Professor e passando-lhe a palavra. O Professor Carmona agradeceu a oportunidade de discutir este tema na Câmara Setorial e iniciou sua exposição, observando que o tema é abrangente, pois é tratado o parasita de importância higiênico sanitária que pode causar transtornos ao consumidor, caso o peixe seja consumido cru ou insuficientemente cozido, defumado a frio e inadequadamente salgado. Salientou que muitos parasitas possuem importância relacionada à saúde pública, com destaque para os Anisakiídeos que são os mais estudados em peixes de importância econômica, sendo esses os mais importantes para a União Europeia. Falou, ainda, sobre a existência de outros parasitas com importância em saúde pública, porém ainda inexistentes em território brasileiro que são: Cestóides Difilobotrídeos; Trematódeos Heterofídeos; Nematóide Eustrongylides ignotus com ocorrência do Cestóides Difilobotrídeos principalmente no salmão. Enfatizou que houve ocorrências dessa anormalidade em salmões vindos do Chile em 2014, inclusive com casos diagnosticados de contaminação em humanos no Brasil relacionadas a importações de salmão daquele país. Neste período o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA solicitou que o peixe importado passasse por congelamento, pelo menos para o consumo cru. Relacionado a tainha, o Professor observou ela é altamente parasitada por esse grupo de nematóides, os Trematódeos Heterofídeos e seu consumo cru promove a contaminação. Relacionado ao Eustrongylides ignotus o palestrante informa que esse nematóide é mais observado em peixes de água doce, com ocorrências na Florida/EUA salientou que a existência em humanos é agressiva. O palestrante apresentou artigos que relatam a presença de nematóides da família Anisakidae em peixes do litoral brasileiro: *Coryphaena hippurus* (**DOURADO**), Aline M. Silva, Sérgio Carmona de São Clemente, Michelle Christie Gonçalves de Fonseca, Delir Corrêa Gomes, Márcia Cristina Nascimento Justo, Marcelo Knoff (2017); *Cynoscion leiarchus* (**PESCADA BRANCA**) Thais S. Guimarães. Ferreira MF, Donatele DM, Lucindo MB (2017); *Selene setapinnis* (**PEIXE GALO**) Fontenelle G, Knoff M, Felizardo NN, Torres EJ, Lopes LM, Gomes DC, Clemente SC. (2015); *Cynoscion guatucupa* (**PESCADA OLHUDA**) Fontenelle G, Knoff M, Felizardo NN, Lopes LM, Clemente SC. (2013); *Trichiurus lepturus* (**PEIXE ESPADA**) Borges JN, Cunha LF, Santos HL, Monteiro-Neto C, Portes Santos C. (2012); *Paralichthys patagonicus* (**LINGUADO**), Michele Cristie (2012); *Scomberomorus cavala* (**CAVALA**), Dias FJE, São Clemente SC, Pinto RM, Knoff M. (2011); *Aluterus monocerus* (**PEIXE Porco**) Fátima de J.E. Dias, S. C. de São Clemente e Marcelo Knoff (2010); *Paralichthys isosceles* (**LINGUADO**), Felizardo NN, Knoff M, Pinto RM, Gomes DC. (2009); *Genypterus brasiliensis* (**CONGRO Rosa**) Knoff, M., S. São Clemente, et al. (2007); *Pagrus pagrus* (**PARGO**), São Clemente S.C. e Uchoa, C. M. A, (1994); *Macrodon ancylodon* (**PESCADA FOGUETE**), *Plagioscion squamosissimu* (**CORVINA BRANCA**), *Cynoscion acoupa* (**PESCADA AMARELA**). (2012); *Pagrus pagrus* (**PARGO**), Saad, C. D. R.; Luque, J. L. (2009); *Lophius gastrophysus* (**PEIXE SAPO**), Saad, C. D. R.; Vieira, F. M.; Luque, J. L. (2012); *Scomberomorus brasiliensis* (**PEIXE SERRA**) e *Trichiurus lepturus* (peixe espada), Cavalcanti E.T.S., Takemoto R.M., Alves L.C., Chellappa S. (2012). O palestrante ainda enfatizou que todos os peixes citados apresentam Tripanorrinca, os quais não trazem problemas de saúde pública, porém, dependendo da quantidade, esse pode ser descartado por aspecto repugnante. Relacionado ao bacalhau, o Professor informou que é um peixe bastante parasitado e esclareceu que não há a possibilidade de compra e importação de bacalhau isento de nematóides, pois na área de vivência desse peixe há a existência de nematóide.



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

SGCAM - Sistema de Gestão de Câmaras Setoriais e Temáticas - 1.0

Gabinete do Ministro

ACST - Assessoria de Apoio às Câmaras Setoriais e Temáticas

Memória de reunião

Esclareceu que após fatos noticiados pela mídia da existência de nematoides em bacalhau houve a suspensão das importações do bacalhau até a verificação do caso. No entanto, o Professor enfatizou que as larvas de nematódeos podem viver vários dias na água e em carne de peixe fresco a baixa temperatura. Morrem e tornam-se não infectantes sob a ação de temperatura elevada (cozimento ou fritura), de baixa temperatura (congelamento profundo durante diversos dias, de secagem, de salga apropriada ou combinada com secagem). O laudo do serviço de controle de qualidade do Governo Norueguês salienta que, embora essas larvas em peixes salgados e secos estejam mortas e, pois, incapazes de infectar serem humanos, podem, admite-se, reduzir a qualidade estética do peixe. Na apresentação, o Professor faz um resumo referente as normas existentes para pescados sendo as internacionais: **Norma CODEX STAN 190-1995** (para filés de pescado congelado) que traz o seguinte: **7.4 Procedimento para a detecção de parasitas em filés sem pele: Toda a unidade de amostra é examinada de forma não destrutiva, colocando-se porções apropriadas da unidade de amostra descongelada em uma folha de acrílico de 5 mm de espessura com 45% de translucidez e com uma fonte de luz com 1500 lux a 30 cm acima da folha**". e **"8.3 Parasitos: A presença de dois ou mais parasitas por kg de unidade amostral detectada pelo método descrito no item 7.4 (slide anterior) com um diâmetro capsular superior a 3 mm ou um parasita não encapsulado e superior a 10 mm de comprimento"**. Já a Food and Drug Administration (FDA) que é uma agência federal do Departamento de Saúde e Serviços Humanos dos Estados Unidos esclarece que **congelar e armazenar a temperatura até -20°C por 7 dias OU congelar a temperatura até -35°C até o estado sólido e Armazenar até -35°C por 15 horas OU congelar a uma temperatura de até -35°C até o estado sólido e armazenar até -20°C por 24 horas é suficiente para matar parasitas**. As normas brasileiras trazem o seguinte: **RIISPOA 2017 Art. 209**. Os controles oficiais do pescado (...)

V - Controle de parasitas; Art. 499. Impróprios para consumo humano (...); **IV - apresentem infecção muscular maciça por parasitas; Art. 214**. É permitido o aproveitamento condicional... com presença de parasitas localizados; **Art. 215**. Aproveitamento condicional (...) o pescado deve ser submetido a (...): **I – congelamento; Art. 216**. Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com **endoparasitas transmissíveis ao homem não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de: -35C por 15 horas ou -20C por 24 horas, sendo que o FDA preconiza 7 dias**. O **CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR - Lei 8.078 / 1990** traz o seguinte: São impróprios ao uso e consumo:(...) **II - os produtos deteriorados, alterados, adulterados, avariados, falsificados, corrompidos, fraudados, nocivos à vida ou à saúde, perigosos ou em desacordo com as normas regulamentares de fabricação, distribuição ou apresentação"**. Já a Agência Nacional de Vigilância Sanitária traz na RDC nº 14/2014 o seguinte: art. X – **"matérias estranhas indicativas de riscos à saúde humana: são aquelas detectadas macroscopicamente e/ou microscopicamente, capazes de veicular agentes patogênicos para os alimentos e/ou de causar danos ao consumidor, abrangendo: "(...); (e) "Parasitas: helmintos e protozoários, em qualquer fase de desenvolvimento, associados a agravos a saúde humana**. Salientou que nenhuma das normativas trazem em sua redação a interpretação do que é uma infecção maciça por nematoide. Referente à reação imunogênica, salientou que é rara a ocorrência de relatos na literatura científica no Brasil sobre reação imunogênica provocada por Anisaquídeos em humanos. (Onde é confirmado somente um caso da parasitose e não da reação alérgica), já existe ocorrência comum nas reações



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

SGCAM - Sistema de Gestão de Câmaras Setoriais e Temáticas - 1.0

Gabinete do Ministro

ACST - Assessoria de Apoio às Câmaras Setoriais e Temáticas

Memória de reunião

cruzadas entre diversos parasitas nematoides de outros produtos de origem animal mais consumidos, no entanto esclarece que a reação imunogênica não é o foco para a fiscalização sanitária relacionada aos pescados, sendo essa reação cruzada com inúmeras possibilidades que devem ser esclarecidas caso a caso. Finalizando suas explicações, informou que a verificação da existência de nematoides é realizada em peixes eviscerados, já em peixes inteiros, não há como realizar essa fiscalização, por falta de visualização. O Presidente informou que o tema relacionado aos parasitas foi colocado como único nesta pauta por ser um problema relacionado à comercialização, disse que é realizada fiscalização diferenciada. Na sequência, a senhora Ana Lúcia de Paula Viana, representante do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal-DIPOA/SDA, também, fez uma exposição, abordando a legislação e apresentando fotos de pescados que chegavam com furos e esses foram identificados durante a reinspeção, e ações relacionadas. Salientou que os fiscais fizeram verificações para saber o que ocorria por decorrência da mudança das características na recepção dos pescados. Disse que o RIISPOA foi atualizado em 2017 e consta todas as obrigações necessárias para funcionamento dos estabelecimentos como: programa de autocontrole que contemple todas as etapas do processo produtivo; instalações; equipamentos e materiais; manter locais para guarda de matérias primas e produtos sujeitos à reinspeção. Garantir o acesso de representantes do SIF ao estabelecimento e ter um programa de recolhimento, em caso de constatada alguma não conformidade detectada durante a inspeção. Citou ainda que o estabelecimento não pode colocar à venda produtos que tenham risco à saúde pública, que tenham sido adulterados ou fraudados ou que não tenha a rastreabilidade assegurada. Cabe ao serviço de inspeção realizar a coleta de amostras para as análises previstas no Decreto, para controle de parasitas. Informou que o serviço de inspeção utiliza ferramentas e tecnologias para realizar a fiscalização necessária. Salientou que em 2017 houveram sete notificações internacionais relacionadas à detecção a presença de parasitas todas oriundas da China. Essas notificações não geraram regime de alerta de importações, apenas estabeleceu informe ao país de origem que houve detecção de presença de parasita, acima do permitido, em carregamento. Já esse ano, houveram nove notificações sendo seis da Noruega, duas da China e uma dos EUA. Informou que existem ações de controle junto à ANVISA e Polícia Federal. Na oportunidade apresentou fotografias de inspeções já realizadas. Informou que constitui infração a comercialização de pescado em condições com infecções muscular de parasitas ou com aspecto repugnante ou que apresente furos na musculatura. Salientou que o objetivo do Memorando Circular nº 02 foi de padronização das ações de fiscalização de acordo com o RIISPOA e o CODEX. Informou que o pescado que não atende os requisitos previstos em lei deverá ser rechaçado, esse não poderá ser estabelecido reaproveitamento condicional e deverá retornar ao país de origem, requisito que é verificado em todos os países. Enfatizou que o reaproveitamento condicional é realizado somente para produto nacional. Disse que os procedimentos de reinspeção são existentes em países da União Europeia. Finalizando sua apresentação, esclareceu que o foco da inspeção sanitária é preservar a saúde pública. Jose Luis Vargas, Diretor do DIPOA, reforçou que o objetivo é salvaguardar a saúde humana, esclarecendo que os parasitas representam um risco, por isso deve haver medidas de mitigação. Enfatizou que o aspecto repugnante é um entrave para a comercialização e que a indústria deve considerar além dos riscos à saúde humana também essa lacuna. Esclareceu que a fiscalização é eventual, no entanto a indústria deve ter a preocupação constante em manter os padrões sanitários regulamentados. Com o objetivo de harmonizar a área da fiscalização, foi editado o Memorando Circular nº 02, para que seja



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

SGCAM - Sistema de Gestão de Câmaras Setoriais e Temáticas - 1.0

Gabinete do Ministro

ACST - Assessoria de Apoio às Câmaras Setoriais e Temáticas

Memória de reunião

continuado o trabalho da inspeção federal. Com o aumento das importações também há preocupações sanitárias em comento. O Presidente abriu tempo para os membros da Câmara realizarem perguntas. O Senhor Christiano Lobo, representante da ABIPESCA, disse que as questões sanitárias são preocupações para o setor privado também relacionados ao contexto mercadológico. Esclareceu que a norma deve atender as questões relacionadas à saúde humana, mas também apresentar relações técnicas, econômicas e mercadológicas para não haver inviabilização do comércio desse produto. Salientou que o setor prima pelo aumento do consumo de pescados. Observou que mesmo se realizando a catação do parasita, esse pescado se torna um produto defeituoso e caso não seja de origem nacional, não haverá o aproveitamento desse elemento. Esclareceu que a preocupação com a existência do nematóide é de todos, contudo mesmo com a existência vasta de tipos de parasitas, e que poucos podem causar danos à saúde humana, sugeriu que a norma possa ser mais específica quanto a tipicidade relacionada aos danos à saúde humana. Disse ainda que, como o processo de congelamento é efetivo para a inativação desse parasita, os pescados congelados de acordo com a norma poderão ser comercializados caso a empresa considere esse produto como apto. E por último, perguntou se a fiscalização é a mesma para pescados inteiros ou processados. A Senhora Meg Feupper, da FIESP, perguntou qual é o entendimento de infestação maciça para a condenação do produto. Salientou que hoje algumas fiscalizações são realizadas com a análise destrutiva do produto e que isso traz instabilidade para a comercialização. Citou que a pesca extrativa apresenta nematóides como uma característica natural do produto em algumas espécies, não sendo representatividade das boas práticas adotadas ao setor. Também esclareceu que o regulamento seja aprofundado devido à heterogeneidade das espécies inseridas ao setor de pescados. O Diretor do DIPOA explicou que o Memorando Circular nº 02 não é uma norma e sim uma forma de orientação interna para harmonização das práticas da fiscalização federal. Disse que o Departamento está aberto para ouvir as solicitações do setor e pediu que seja feita uma proposta pela cadeia produtiva, via Câmara Setorial. Esclareceu, ainda, que a normativa vigente é baseada no CODEX e nas legislações e padrões atuais. Perguntou se cada empresa tem previsto em programa de autocontrole questões relacionadas às quantidades encontradas de parasitas em pescados e, caso positivo, quais são as ações realizadas. O Presidente perguntou ao Professor Carmona qual o risco real para a população relacionado ao consumo de pescados congelados com a presença de parasitas. O Professor respondeu que é preconizado em legislações vigentes que seguindo o preceito de temperatura a $-35\text{ }^{\circ}\text{C}$ por 15 horas e posteriormente ser realizado a manutenção do pescado a $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ ou $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ por 7 dias não estabelece risco ao consumidor, na opinião do Professor. Sobre reação imunogênica relacionada a pescados, o Professor esclareceu que há pouca literatura sobre o tema. Eduardo Ono, representante da CNA, perguntou quais são as medidas que a indústria está tomando para diminuir estas questões, principalmente relacionada aos importados. Salientou que deve ser estabelecido pescados não conformes e não aptos para o consumo. Para que as regras de comercialização sejam transparentes. O Diretor do DIPOA esclareceu que a indústria deve estar preocupada com as ações sanitárias referentes as comercializações do produto. Os programas de autocontrole privados devem estabelecer o que será verificado e as ações de mitigação para os problemas existentes. Ana Lúcia Viana esclareceu que o país de origem é notificado quanto a existência de parasitas e são solicitadas medidas mitigativas para que não haja ocorrência novamente do problema. Enfatizou que o país de origem não é colocado em regime de alerta de importação e solicitou, caso o setor tenha sugestão de andamento de ações, que encaminhem ao



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

SGCAM - Sistema de Gestão de Câmaras Setoriais e Temáticas - 1.0

Gabinete do Ministro

ACST - Assessoria de Apoio às Câmaras Setoriais e Temáticas

Memória de reunião

departamento para análise. O Diretor do DIPOA concluiu suas explicações lembrando a todos que existem empresas idôneas e empresas propensas a erros, portanto a estimativa de que nenhuma empresa colocará produtos que acarretem riscos ao consumidor não poderá ser apreciada em totalidade. Informou dados sobre os trabalhos que foram realizados na semana santa, os quais constataram que 9% dos produtos fiscalizados diziam na rotulagem a existência de um produto, sendo outro dentro da embalagem. Salientou, ainda, que na fiscalização estadual e municipal houve a existência de 56% de amostras não conformes. Davi Veiga, representante da FIESP, informou que a administração pública está baseada no princípio da legalidade de realizar o que está previsto em lei e questiona a previsão do pescado importado ser rechaçado e também questiona o RIISPOA, pois este é um Decreto. Disse que a ANVISA estabelece sua normativa através de RDC que é hierarquicamente inferior ao Decreto. Por fim, enfatizou que o Decreto é claro quanto a possibilidade de presença de parasita e, em sua opinião, existe um conflito de legislação entre a Resolução da ANVISA que impõe ausência de parasita e o Decreto que prevê a existência de parasita, observando que a norma superior deve prevalecer. A representante da ANVISA, a Senhora Laila Sofia, disse que a Agência possui atribuição legal para regulamentação de produtos e serviços que possuem impacto na saúde humana. E, especificamente, relacionado à RDC nº 14, esclareceu que essa é generalista referente as boas práticas e riscos à saúde humana, decorrente da presença de parasitas. Salientou que a normativa poderá ser atualizada e especificada, caso haja a necessidade. Disse que foram iniciados os trabalhos internos para atualização dessa normativa e as especificidades estão sendo verificadas em conjunto com o MAPA. Juliano Malty, também representante da ANVISA, salientou que a Câmara Setorial é o Fórum ideal para tratar essas questões, pois participam o setor regulado e o setor regulador e possibilita que ambos cheguem ao entendimento comum, objetivando a melhoria das ações de todos. Explicou, ainda, que a ANVISA apresenta suas normas de forma genéricas e não específicas, como no caso do pescado, pois essa RDC foi elaborada para todos os tipos de alimento e por esse motivo a possibilidade de prever todas as peculiaridades de um setor, fica inviável. **Encaminhamento:** finalizando o tema, o Presidente esclareceu que o encaminhamento será a realização, por parte da ANVISA, das adequações à legislação vigente. Laila Sofia informou que a ANVISA já está realizando estudos referente ao tema, que deverão ser apresentados, em breve, ao DIPOA, para que dê o devido tratamento e informe sobre as decisões a este Colegiado. O Diretor do DIPOA, José Luis Vargas, esclareceu que quando há uma norma generalista e uma norma específica, a norma específica prevalece, por esse motivo deve ser verificado pela ANVISA se realmente há a necessidade de adequação da legislação. Citou, ainda, que questões relacionadas ao rechaço do produto são promovidas através da reciprocidade entre os países, pois nas relações internacionais não há o estabelecimento de medidas corretivas para produtos importados e sim a devolução, caso haja problemas. Meg Feupper esclareceu que houve lotes condenados e com recall. No lote do grupo Pão de Açúcar foi encontrado um parasita em 800 gramas, sendo que pela norma do MAPA o lote não estaria condenado, mas por esse motivo o Pão de Açúcar optou por retirar esse pescado da marca própria. Carlos Eduardo Villaça, representante do CONEPE, disse que já houve relatos que exemplificaram a situação e foi entendido que não há risco efetivo à saúde da população. Salientou que há fragilidades nas legislações e por fim, citou que a oportunidade é para estabelecer uma decisão que atenda a todos. **Decisão/Encaminhamento:** o Presidente informou que será apresentado, pelo setor privado, duas propostas ao MAPA: a primeira relacionada à importação de pescado fresco e a segunda



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

SGCAM - Sistema de Gestão de Câmaras Setoriais e Temáticas - 1.0

Gabinete do Ministro

ACST - Assessoria de Apoio às Câmaras Setoriais e Temáticas

Memória de reunião

relacionada à importação de pescado congelado, ambas com embasamento científico. Para tanto, foi constituído um Grupo de Trabalho (GT), com a finalidade específica de avaliar as exigências constante do Memorando-Circular DIPOA nº 02/2018, que versa sobre orientações relacionadas ao controle oficial de verificação de parasitas em pescados, e ao final apresentar documento a ser encaminhado ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DIPOA, solicitando edição de instrumentos oficiais elucidativas e orientativos, complementares às normas legais vigentes vinculadas à temática. O referido GT ficou composto pelas seguintes entidades: FIESP, Meg Feupper; ABIPESCA, Christiano Lobo; ABRAPES e SINDIPI, coordenado pela primeira.

16:15h - Assuntos Gerais: Daniela Matias, representante da Embrapa, disse que a preocupação relacionada à piscicultura deve ao fato das importações de animais vivos acarretando riscos à sanidade animal. Chamou atenção para a importação da tilápia *lake virus* já identificado em Israel e no Equador com indícios de possível chegada desse vírus ao Brasil. Salientou que há uma Nota Técnica com recomendações da Embrapa sobre o tema. Enfatizou que a sanidade animal também é importante para o não comprometimento dos sistemas produtivos. **Encaminhamento:** o Presidente informou que o tema é relevante e deve ser tratado na próxima pauta, com amplo foco para definições de objetivos. A Daniela da EMBRAPA ficou de enviar a referida nota técnica à Secretaria da Câmara Setorial, pra ser encaminhada aos membros.

16:30h – Encerramento: sem mais assuntos a serem tratados, o Presidente desta reunião agradeceu a participação de todos, encerrando a reunião, e eu, Daniela F. Santana Amaral, lavrei a presente memória de reunião. As apresentações realizadas, após autorização dos responsáveis, ficarão disponíveis no site do MAPA, através do endereço eletrônico <http://www.agricultura.gov.br/camaras-setoriais-e-tematicas>

Preposições

Item	Item da reunião
------	-----------------

Ações

Item	Ação	Responsável	Dt. prevista
------	------	-------------	--------------

Dados da próxima reunião

Local:			
Data da reunião:		Hora de início:	
Pauta da Reunião			

Anexos

Arquivo	Descrição
---------	-----------