



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
Conselho do Agronegócio
Câmara Setorial da Produção e Indústria de Pescados

3ª Reunião Ordinária
Relatório Final - GT Parasitas

Brasília/DF, 15 de agosto de 2018.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
Conselho do Agronegócio
Câmara Setorial da Produção e Indústria de Pescados

REGISTROS INICIAIS

Deliberou-se ao final das discussões da 2ª Reunião Ordinária desta Câmara, realizada em 10 de abril passado, que um grupo de trabalho seria criado para apresentação de sugestões de melhorias na legislação referente a verificação e controle de parasitas.

Entidades integrantes do GT: **ABIPESCA; ABRAPES; FIESP; e SINDIPI.**

Memorando nº 70/2018/ACST/MAPA

Ofício nº 001/2018/CSPES

MARCIO CANDIDO ALVES,
Chefe da Assessoria de Apoio as Câmaras Setoriais e Temáticas, em 09/08/2018, às 17h43.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
Conselho do Agronegócio
Câmara Setorial da Produção e Indústria de Pescados

PRINCIPAIS OBJETOS DE ANÁLISE

- . Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;
- . Memorando-Circular nº 2/2018/CGI/DIPOA/MAPA/SDA/MAPA;
- . CODEX STAN 165-1989;
- . CXP_052e - Code of Practice for Fish and Fishery Products;



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
Conselho do Agronegócio
Câmara Setorial da Produção e Indústria de Pescados

FUNDAMENTAÇÃO

REGIMENTO INTERNO DO CONSELHO DO AGRONEGÓCIO

Baseado na Portaria nº 231, de 21 de outubro de 2015, em especial na Alínea B, do Parágrafo II, do Art. 13:

Subsidiar o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento quanto a:

b) Aprimoramento da atividade econômica, a expansão dos mercados internos e externo, a geração de empregos, renda e bem-estar, o aumento da produção, o abastecimento e a comercialização de produtos de pescados no Brasil.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

Conselho do Agronegócio

Câmara Setorial da Produção e Indústria de Pescados

CONCLUSÕES DO GRUPO DE TRABALHO

- . Urge este Ministério em adotar providências cabíveis para correção das disfunções regulatórias encontradas em seu regramento normativo;
- . A edição de norma específica para a temática é o único elemento capaz de conciliar competências institucionais e administrativas desse MAPA com a necessária segurança jurídica para o desenvolvimento da atividade produtora.
- . Câmara sugere que produtos apreendidos e considerados impróprios ao consumo humano pela presença de parasitas que não provoquem perigo à saúde humana, e que ao mesmo tempo tenham sofrido tratamento térmico por congelamento, sejam anuladas de imediato para que o princípio da razoabilidade seja assegurado.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

Conselho do Agronegócio

Câmara Setorial da Produção e Indústria de Pescados

PREMISSAS

. O controle de parasitas(os) que está preconizado nas leis, normas e regras nacionais deve continuar a ser exercido para garantia da segurança e inocuidade alimentares dos consumidores brasileiros;

. O regramento infralegal deve contemplar as especificidades vinculadas ao tema e deve dar condições para que fiscalizador e fiscalizado possam aplicar e receber tratamentos adequados a cada uma das diferentes situações que podem gerar risco à saúde humana;

. O órgão fiscalizador nacional deve considerar, em primeiro lugar, a equivalência sanitária estabelecida com terceiras partes, e em segunda instância, os programas de autocontrole de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC) das indústrias submetidas ao rigor deste órgão;



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

Conselho do Agronegócio

Câmara Setorial da Produção e Indústria de Pescados

PREMISSAS

. O pescado oriundo de extrativismo é a única fonte de proteína animal largamente consumida em todo o mundo que não sofre interferência humana durante sua etapa de amadurecimento para a captura e posterior processamento e consumo. O habitat natural de cada um dos indivíduos utilizados como matéria-prima não se caracteriza como sistemas fechados onde o controle da sanidade animal é exercido através do uso de substâncias químicas.

. A infecção de um indivíduo não necessariamente significa a presunção de contaminação de outros. Métodos de controle devem considerar essa característica permitindo que a verificação parasitária ocorra a fim de identificar e aplicar tratamento aos espécimes que possuem a presença de parasitas, não deixando de considerar tratamentos já dispensados pela indústria processadora e descritos nos programas de autocontrole de análise de perigos e pontos críticos de controle.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

Conselho do Agronegócio

Câmara Setorial da Produção e Indústria de Pescados

PREMISSAS

- . A verificação e o controle parasitário deve ser exercida pelo órgão fiscalizador de modo não destrutivo, preservando-se o valor comercial das amostras, aplicando-se padrões internacionais e distinções de espécies parasitárias efetivamente nocivas à saúde humana mesmo quando não viáveis e que possuem consagrado reconhecimento científico;
- . Deve-se aplicar ao controle de parasitas a distinção necessária entre parasitas viáveis e não viáveis para uma correta atenção à saúde humana e aos aspectos econômicos ligados à atividade.
- . Deve-se aplicar no processo de controle e verificação de parasitas em pescados, a identificação e classificação de parasitas, determinando aqueles que se constituem efetivamente como perigo à saúde humana daqueles que não causam nenhum tipo de perigo e conseqüente risco a ela;



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

Conselho do Agronegócio

Câmara Setorial da Produção e Indústria de Pescados

PREMISSAS

. Não há, com nível de significância relevante na literatura internacional, estudos definitivos sobre processos alérgicos oriundos da infecção por parasitas através do consumo de pescados que sejam capazes de estabelecer essa preocupação institucional como elemento de perigo à saúde humana e consequente descarte do produto;

. Deve-se considerar os processos consagrados internacionalmente e eficazes para inativação de parasitas como medidas suficientes à garantia da segurança e inocuidade alimentares e consequente consumo humano, considerando processos como o de congelamento suficiente para manutenção da segurança alimentar e inocuidade do alimento.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
Conselho do Agronegócio
Câmara Setorial da Produção e Indústria de Pescados

SUGESTÕES

Com isto em mente e com foco no **aperfeiçoamento legal**, este Grupo de Trabalho considera que a **edição de regulamento específico** para o tema é **ação fundamental para sanar disfunções** derivadas de elevada subjetividade legal. Sugerimos, por exemplo, que os seguintes termos (processos) passem a possuir as seguintes definições:



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

Conselho do Agronegócio

Câmara Setorial da Produção e Indústria de Pescados

SUGESTÕES

VERIFICAÇÃO E CONTROLE DE PARASITAS

Definição proposta: A verificação e controle de parasitas em pescados é procedimento que deve ser realizado através da inspeção e fiscalização em estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização, e seu objetivo é o de rejeitar ou dar tratamento adequado ao pescado que contenha organismo parasitário viável e nocivo à saúde humana.

O atual procedimento desconsidera procedimentos consagrados internacionalmente (CONGELAMENTO/SALGA);

Rejeita a totalidade de produtos (matéria-prima ou produtos processados); e

Não considera a característica de sistema não fechado para produtos da pesca extrativista.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

Conselho do Agronegócio

Câmara Setorial da Produção e Indústria de Pescados

SUGESTÕES

REPUGNÂNCIA

Definição proposta: Será considerado repugnante o indivíduo que através de inspeção visual a olho nu e com relatório fotográfico esteja em condição anormal de apresentação e que cause sentimento de aversão e de repulsa ao agente fiscalizador.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

Conselho do Agronegócio

Câmara Setorial da Produção e Indústria de Pescados

SUGESTÕES

INFESTAÇÃO MACIÇA

Definição proposta: Será considerado infectado por infestação maciça, indivíduo que apresente a presença de dois ou mais parasitas por kg da amostra analisada, desde que tais parasitas possuam diâmetro capsular superior a 3 mm ou parasitas não encapsulados com comprimento superior a 10 mm, sendo indispensável relatório fotográfico que apresente elementos claros de identificação da amostra e da contagem e medição dos organismos parasitários vinculados a ela.

O Grupo de Trabalho propõe que o Padrão sugerido pela norma CODEX STAN 165-1989



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
Conselho do Agronegócio
Câmara Setorial da Produção e Indústria de Pescados

SUGESTÕES

PROCEDIMENTO DE VERIFICAÇÃO

Definição proposta: A verificação é o procedimento pelo qual a mostra é examinada de forma não destrutiva, colocando-se as porções descongeladas em mesa acrílica com espessura de 5 mm e translucidez de 45% a 1500 lux acima da mesa.

O texto proposto está baseado no norma CODEX STAN 165-1989, Item 7.4.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

Conselho do Agronegócio

Câmara Setorial da Produção e Indústria de Pescados

SUGESTÕES

CONGELAMENTO E SALGA

O congelamento e a salga são eficientes para controlar a multiplicação de bactérias e inativar parasitas no pescado. Para tanto, é necessário apenas respeitar os binômios tempo x temperatura e tempo x concentração da salga.

Decreto nº 9.013:

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 $-20^{\circ}\text{C}/24\text{h}$ ou a $-35^{\circ}\text{C}/15\text{h}$.

Sugestão:

Sugerimos para uma melhor garantia a segurança e inocuidade alimentares bem como para uma mais eficiente inviabilização de organismos parasitários, a adoção de congelamento a $-20^{\circ}\text{C}/7\text{dias}$ ou a $-35^{\circ}\text{C}/15\text{h}$.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
Conselho do Agronegócio
Câmara Setorial da Produção e Indústria de Pescados

SUGESTÕES

PESCADOS DE CULTIVO

Pescados provenientes de áreas de cultivos controladas e monitoradas, o grau de risco pela presença de parasitas em todo pescado é considerado insignificante ou nulo.

O Grupo de Trabalho propõe que o Padrão sugerido pela norma CODEX STAN 165-1989



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
Conselho do Agronegócio
Câmara Setorial da Produção e Indústria de Pescados

CONCLUSÕES DO GRUPO DE TRABALHO

- . Urge este Ministério em adotar providências cabíveis para correção das disfunções regulatórias encontradas em seu regramento normativo;
- . A edição de norma específica para a temática é o único elemento capaz de conciliar competências institucionais e administrativas desse MAPA com a necessária segurança jurídica para o desenvolvimento da atividade produtora.
- . Câmara sugere que produtos apreendidos e considerados impróprios ao consumo humano pela presença de parasitas que não provoquem perigo à saúde humana, e que ao mesmo tempo tenham sofrido tratamento térmico por congelamento, sejam anuladas de imediato para que o princípio da razoabilidade seja assegurado.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
Conselho do Agronegócio
Câmara Setorial da Produção e Indústria de Pescados

Obrigado!