



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO  
Conselho Nacional de Política Agrícola  
Câmara Setorial da Produção e Indústria de Pescados

# VERIFICAÇÃO E CONTROLE DE PARASITAS EM PESCADOS

Posicionamento Inicial

CARLOS CESAR DE MELLO JÚNIOR, PhD.

9ª Reunião Ordinária - 09 de junho de 2020

COMITÊ TÉCNICO DE PESCADOS

## RESUMO

- Revisão da legislação sobre o tema em diferentes nações pesqueiras;
- Revisão bibliográfica;
- Lacunas regulatórias e
- Principais externalidades negativas.

## OBJETIVO

Subsidiar a argumentação necessária para **edição de norma específica vinculada ao tema**, conforme obrigado no Artigo 2012 do RIISPOA

## REVISÃO NORMATIVA INTERNACIONAL

- *Codex Alimentarius*;
- Organização Mundial de Comércio;
- Estados Unidos;
- União Europeia;
- Noruega e
- Brasil.

## *Codex Alimentarius* e Organização Mundial de Comércio

- Codex
  - a. Autoridade global de segurança alimentar
  - b. Quando na ausência de normas e regras nacionais, devem ser levados em consideração para balizamento de normas internas de países partícipes do comércio internacional de produtos alimentares, inclusive pescados.
  
- Organização Mundial de Comércio
  - a. Um padrão internacional de saúde se torna dedutivamente legítimo se um país exportador puder demonstrar conformidade com o país importador.

## Estados Unidos

- *Procedures for the Safe and Sanitary Processing and Importing of Fish and Fishery Products - 21 CFR Parts 123 and 1240.*
- Aplicação dos princípios de APPCC por processadores e importadores para garantir a segurança alimentar na máxima extensão possível.
- O processador apenas precisa controlar o perigo de parasita se:
  - a. Tem motivos para saber que o peixe será consumido cru ou
  - b. Comercializa o peixe para consumo cru, ou seja, representa, rotula ou promove o produto a ser consumido cru.

## União Europeia

- O Regulamento (EU) nº 1276/2011 estabelece medidas a fim de garantir que a matéria-prima ou o produto acabado de pescado sejam submetidos a **tratamento por congelamento para eliminar parasitas viáveis que possam constituir um risco para a saúde do consumidor.**
  
- Projeto PARASITE
  - a. Atende às necessidades de pesquisa identificadas pela EFSA quanto ao risco de parasitas transmitidos por pescados, fornecendo uma abordagem multidisciplinar para a temática.
  - b. Consórcio foi composto por 12 instituições de pesquisa europeias e três asiáticas (IDT) e seis pequenas e médias empresas europeias (PME) de um total de 13 países.

## Noruega

- Longa tradição no controle de parasitas na produção de alimentos noruegueses e no pescado.
- “Requisito de congelamento” - Garantir que os produtos da pesca não contenham parasitas viáveis.
- MATTILSYNET - Um parasita viável no pescado morre por cozimento, desidratação, salga forte ou congelando.

## Brasil

- Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017
  - a. Artigo 212 – Verificação e controle de parasitas disposto em normas complementares;
  - b. Artigo 214 – Aproveitamento condicional conforme normas de destinação estabelecidas em norma complementar;
  - c. Artigo 215 – Congelamento, Salga ou Calor;
  - d. Artigo 499 - Considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando apresentem infecção muscular maciça por parasitas
  
- Instrução Normativa nº 34, de 25 de setembro de 2018
  - a. Regime de Alerta de Importação – RAI, será aplicado aos produtos de origem animal de estabelecimentos estrangeiros quando ocorrer presença de parasitos.



## REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

- Parasitas em peixes
- Defeitos e perigos
- Risco de alergia
- Infecção muscular “maciça”

## Parasitas em peixes

- Endêmicos em ambientes aquáticos e a infecção de peixes é inevitável.
- Não são transmissíveis de peixe para peixe durante seu ciclo de vida.
- O ser humano é um hospedeiro acidental e suas larvas não podem amadurecer em seu intestino.
- *Anisakis spp* – A doença ocorre quando larvas infecciosas (larvas **L3**), são ingeridas através de pescados crus ou malcozidos.

## Defeitos e perigos

- A presença de parasitas no músculo de peixes é considerada um defeito que ocorre naturalmente e **a menos que ações corretivas**, como congelamento, cozimento ou salga, **não sejam executadas**, é considerada um perigo para o consumo.
- Apenas torna-se um perigo quando o processador tem conhecimento ou indícios de que o peixe ou o produto da pesca contendo o parasita será consumido sem um processo suficiente para remover o perigo, ou quando o processador indique de alguma maneira que o produto assim seja consumido.

## Risco de alergia

- ANVISA - RDC n° 26, de 2 de julho de 2015 tem como objetivo de garantir que consumidores tenham acesso à informações corretas, compreensíveis e visíveis sobre a presença dos principais alimentos alergênicos e seus derivados, estabelecendo regras para as declarações de rotulagem.
- EFSA - reações alérgicas por parasitas presentes em pescados são mais prováveis quando uma pessoa come um peixe infectado com larvas vivas.
- “Episódios de histeria por vermes” - Falta de um sistema de informações integrado sobre identificação, caracterização e exposição a perigos

## Infecção muscular “maciça”

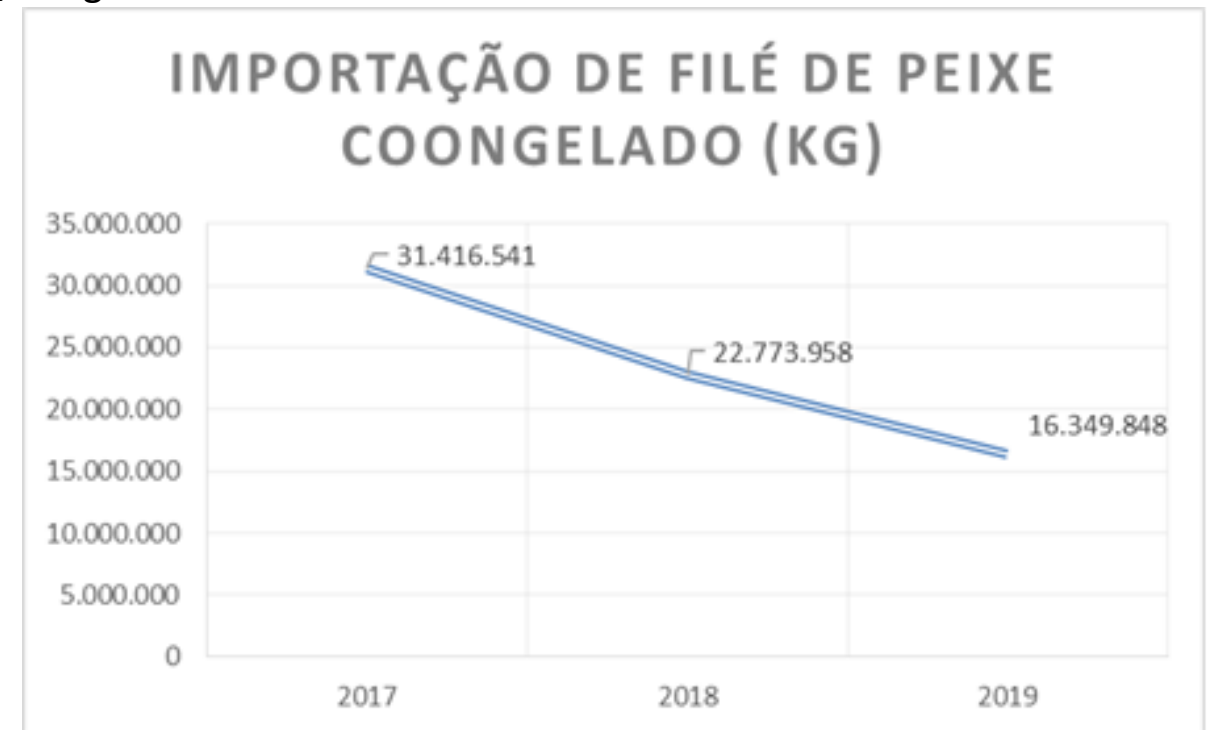
- Sociedade Brasileira de Parasitologia (SBP)
  - a. Infecção - “a penetração e desenvolvimento ou multiplicação de um agente etiológico no organismo humano ou animal, podendo ser vírus, bactéria, protozoário, helminto, etc.”
  
- Conselho Federal de Medicina
  - a. “Maciça” trata-se de tradução imprópria do inglês “*massive*” no sentido figurado, para indicar uma grande quantidade de algo ou de indivíduos.
  - b. Geralmente associa tal expressão à alguma patologia causada pela presença em grande quantidade de parasitas ou substância, tanto em animais quanto em humanos.
  - c. Relatos científicos formais, utilizem os termos em seu sentido próprio, exato.

## LACUNAS REGULATÓRIAS

- Defeito e perigo
- Normas de destinação condicional
- Infecção muscular “maciça”
- Plano de amostragem

## EXTERNALIDADES NEGATIVAS

- Filés de salmões-do-Pacífico, do-Atlântico e salmão-do-Danúbio, congelado;
- Filé de bacalhau do Atlântico, da Groelândia e do Pacífico, congelado;
- Filé de saithe (*Pollachius virens*), congelado e
- Filé de merluza-do-alasca (*Theragra chalcogramma*), congelado.



## CONCLUSÃO

A edição de **normas complementares**, obrigada no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, sobre aspectos vinculados à verificação e controle de parasitas em pescados, para garantir a segurança e inocuidade alimentares dos consumidores brasileiros e ao mesmo tempo, manter a relação comercial positiva com países parceiros.



**OBRIGADO**