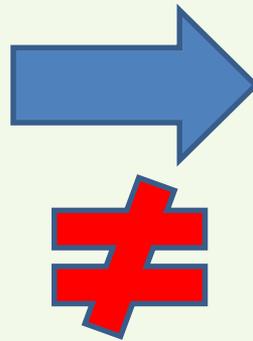


Parasitas em Pescado

**MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO**

**Reunião Câmara Setorial de Pescado
Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal
Brasília, 10 de abril de 2018**

O INÍCIO



O INÍCIO



Legislação Nacional

Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017:

Art. 73. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

(...)

III - disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;

(...)

IX - manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção e para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;

(...)

XIII - manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

(...)

XIV - garantir o acesso de representantes do SIF a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos neste Decreto e em normas complementares;

XV - dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, quando for constatado desvio no controle de processo ou outra não conformidade que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor; e

(...)

Legislação Nacional

Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017:

Art. 74. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

(...)

Art. 81. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

I - não representem risco à saúde pública;

II - não tenham sido alterados ou fraudados; e

III - tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição.

Parágrafo único. Os estabelecimentos adotarão todas as providências necessárias para o recolhimento de lotes de produtos que representem risco à saúde pública ou que tenham sido alterados ou fraudados.

(...)

Legislação Nacional

Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017:

Art. 12. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

(...)

IV - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

(...)

VI - coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;

(...)

Art. 83. O SIF, durante a fiscalização no estabelecimento, pode realizar as análises previstas neste Decreto, no RTIQ , em normas complementares ou em legislação específica, nos programas de autocontrole e outras que se fizerem necessárias ou determinar as suas realizações pela empresa.

Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017:

Art. 209. Os controles oficiais do pescado e dos seus produtos, no que for aplicável, abrangem, além do disposto no art. 10, o que se segue:

(...)

V - controle de parasitas.

Legislação Nacional

Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017:

Art. 479. Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados sempre que necessário antes de sua liberação para o comércio interestadual ou internacional.
Parágrafo único. As matérias-primas e os produtos de origem animal submetidos à reinspeção, os critérios de amostragem e os demais procedimentos serão definidos em norma complementar.

Art. 480. A reinspeção dos produtos deve ser realizada em local ou em instalação que preserve as condições sanitárias dos produtos.

Parágrafo único. A reinspeção de que trata o **caput** abrange:

(...)

III - a avaliação das características sensoriais, quando couber;

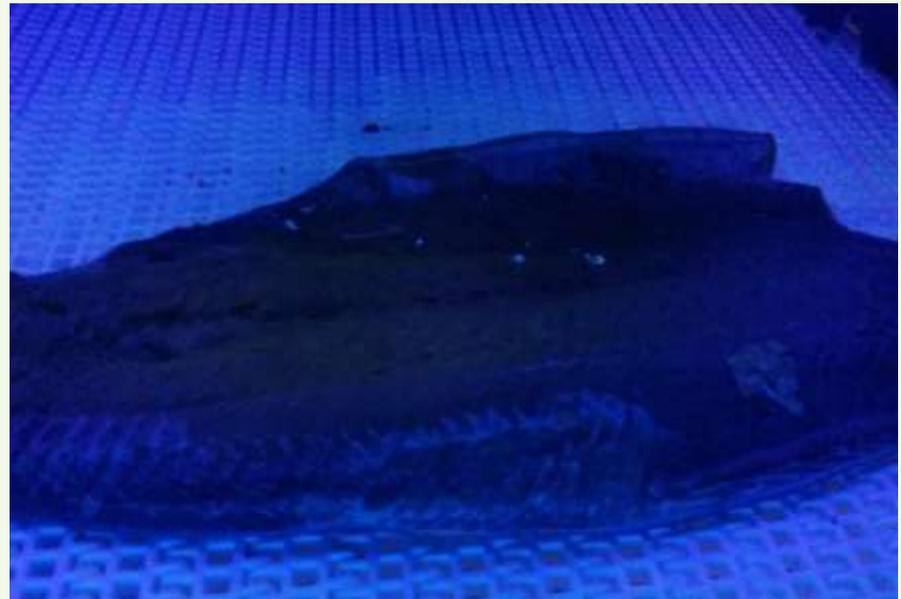
IV - a coleta de amostras para análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular e histológicas, quando couber;

(...)

Inspeção tradicional com "candling table"



Inspeção com luz negra



Notificações Internacionais

- 2017 :

- 7 notificações – China

- 2018:

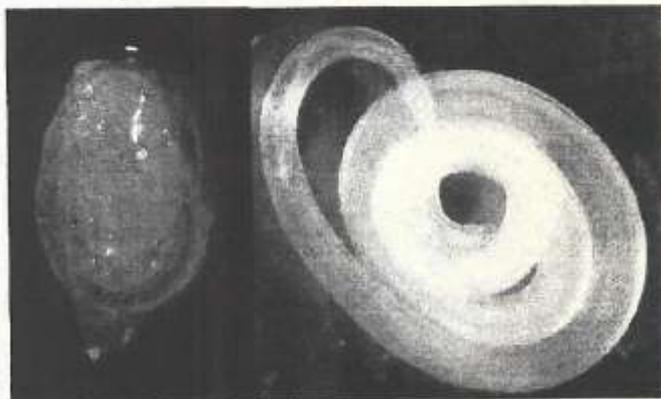
- 9 notificações – 6 Noruega, 2 China, 1 EUA

Ações com outros órgãos de controle

ANVISA:

- Resolução nº 186/2018 e 187/2018

Laudo de análise 1197.CP.0/2017
Protocolo nº 112908/17 SISRAD

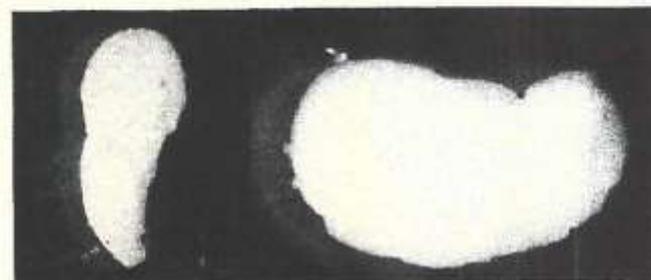


Figuras 7 e 8 - Parasitos da Família Anisakidae.

Laudo de análise 1197.CP.0/2017
Protocolo nº 112908/17 SISRAD



Figura 4 - Parasito inserido na musculatura do filê de peixe.



Figuras 5 e 6 - Cestóides da Ordem Trypanorhyncha.

Ações com outros órgãos de controle

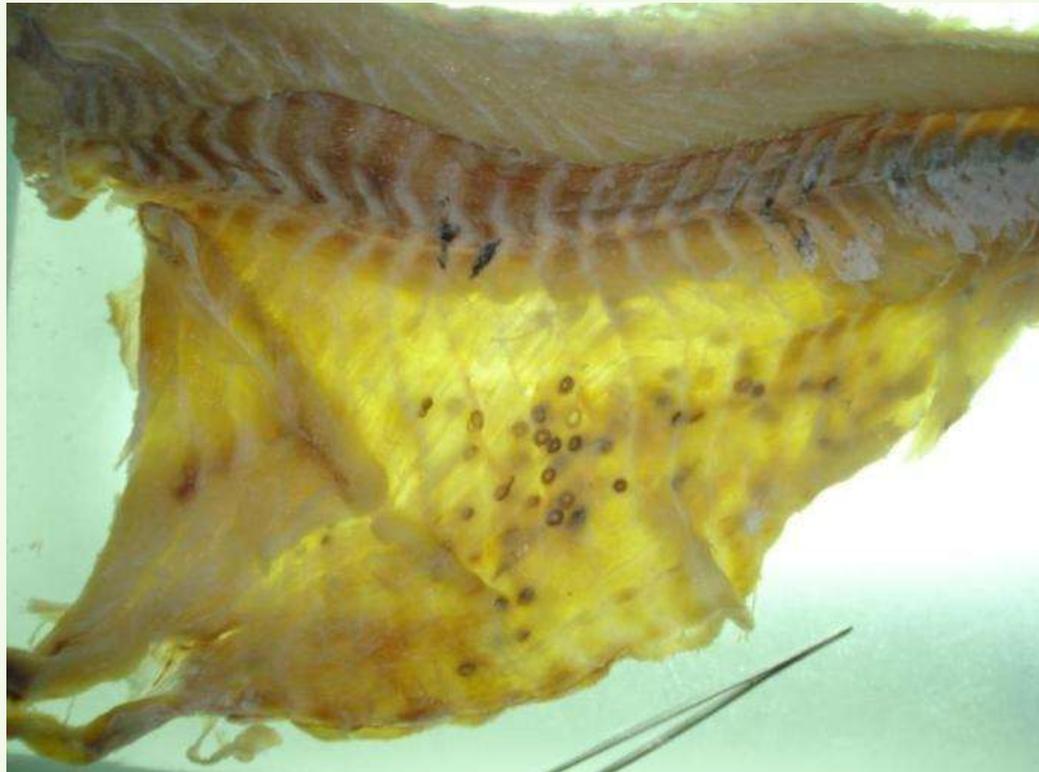
- PF – OPERAÇÃO FUGU



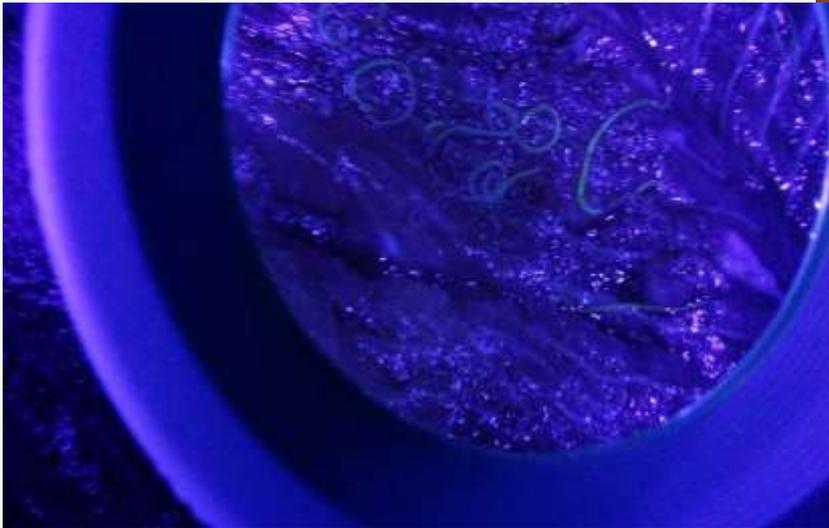
Parasitas em Zarbo importado



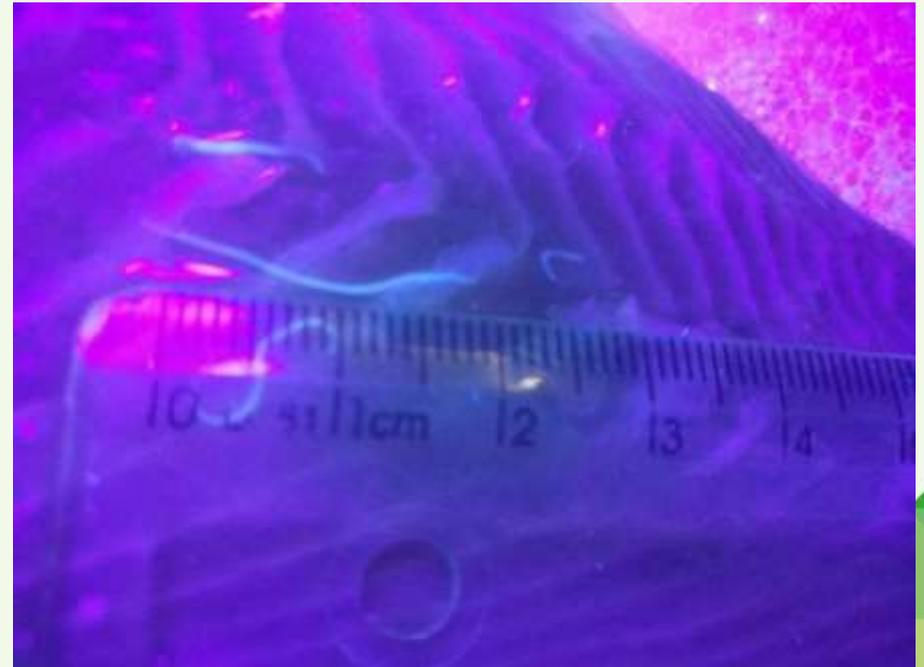
Parasitas em Bacalhau importado



Parasitas em Salmão Selvagem importado



Parasitas em Salmão Selvagem importado



Parasitas em Salmão Selvagem importado



Parasitas em Peixe Sapo nacional



PARASITOSE EXTREMA EM TAINHA NACIONAL



DENÚNCIA DE CONSUMIDOR

Bacalhau fracionado no supermercado em Campo Grande/MS (março/2018)



Legislação Nacional

Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017:

Art. 499. Além dos casos previstos no art. 497, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

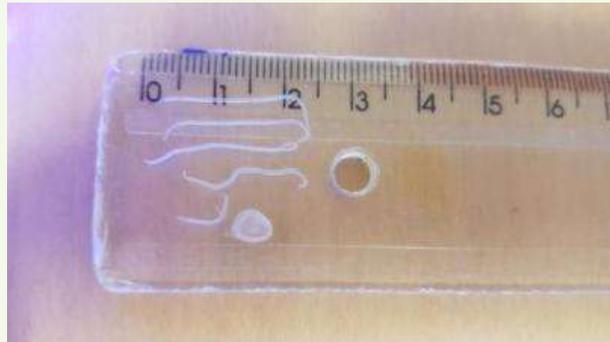
- I - estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;
(...)
- IV - apresentem infecção muscular maciça por parasitas;
(...)
- VII - apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.



Referências - CODEX

CODEX STAN 190-1995 NORMA PARA FILETES DE PESCADO CONGELADOS RAPIDAMENTE .Adotada em 1995. Revisada em 2011, 2013, 2014

É considerada defeituosa a amostra que revele a presença de dois ou mais parasitas por quilograma de amostra encapsulados com mais de 3mm de diâmetro ou a presença de um parasita não encapsulado com mais de 10mm.



Legislação - Brasil

Art. 212. Nos estabelecimentos de pescado, é obrigatória a verificação visual de lesões atribuíveis a doenças ou infecções, bem como a presença de parasitas.

Parágrafo único. O monitoramento deste procedimento deve ser executado por pessoa qualificada do estabelecimento, atendendo ao disposto em normas complementares, exceto para as espécies de pescado de abate, que serão submetidas a inspeção permanente.



Legislação Nacional

Memorando Circular nº 02/2018/CGI/DIPOA - Procedimentos a serem adotados pelos servidores da Inspeção Federal e do Sistema de Vigilância Agropecuária Internacional de forma a orientar sobre o processo de inspeção e reinspeção de pescado quanto ao controle oficial de parasitas

Como critério de julgamento da condição parasitária do produto aplica-se o disposto no CODEX STAN 190-1995

Como critério de aceitação de lote aplica-se NCA de 6.5%(AQL-6.5) de acordo com CODEX STAN 233-1969

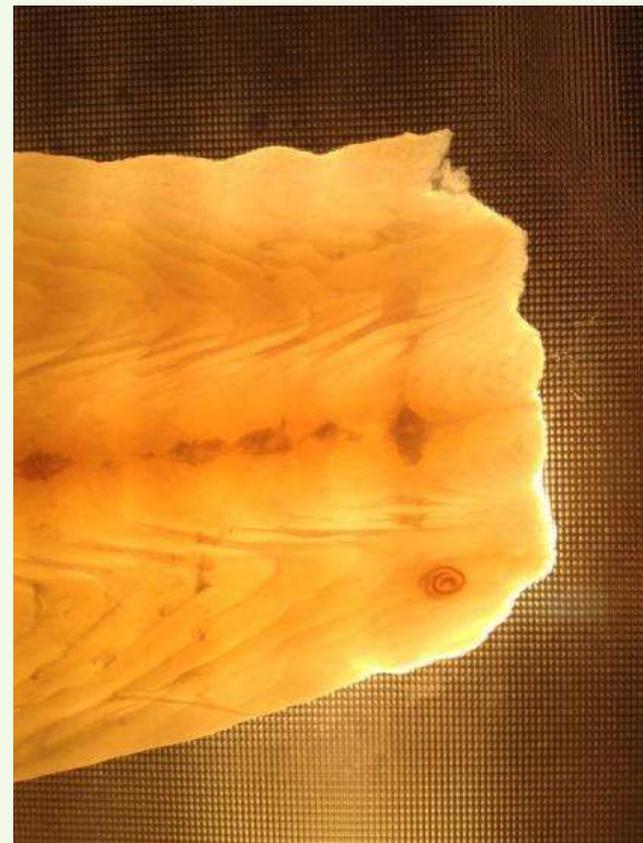


Legislação - Brasil

Art. 214. É permitido o aproveitamento condicional, conforme normas de destinação estabelecidas em norma complementar, do pescado que se apresentar injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor ou com presença de parasitas localizados.

Art. 215. Nos casos do aproveitamento condicional a que se refere esta Subseção, o pescado deve ser submetido, a critério do SIF, a um dos seguintes tratamentos:

- I - congelamento;
- II - salga; ou
- III - calor.



Legislação Internacional – União Europeia

Reg. CE nº 2074/2005 (Anexo II, Secção I)

Medidas de execução relativas à detecção dos parasitas

O exame ou inspeção visual é um **exame não destrutivo**;

Impõe que nos estabelecimentos em terra e nos navios-fábrica sejam realizadas essas inspeções por pessoal qualificado, numa dimensão e frequência em função do risco;

Esta **inspeção deverá ser contínua pelo manipulador** durante a evisceração manual e durante o corte (postas e filés);

Prevê também situações de **inspeção por amostragem** e por **transiluminação**.



Fonte: DGAV – Direção Geral de Alimentação Veterinária de Portugal

<http://www.acope.pt/attachments/article/525/Esclarecimento%20Parasitas.pdf>

Legislação Internacional – União Europeia

Reg. CE nº 852/2004

Relativo à higiene e aplicável a todos os estabelecimentos dos gêneros alimentícios, incluindo retalho

Em termos específicos, apenas, refere que os operadores não devem aceitar matérias-primas contaminadas por parasitas, na medida em que o produto possa resultar impróprio para consumo (Cap. IX).



Fonte: DGAV – Direção Geral de Alimentação Veterinária de Portugal

<http://www.acope.pt/attachments/article/525/Esclarecimento%20Parasitas.pdf>

Medidas de Controle sobre Parasitas Reg. CE nº 853/2004

Operadores de empresas de alimentos devem assegurar o pescado tenha sido submetido a inspeção visual com o propósito de detectar parasitas visíveis antes de direcioná-los para o mercado consumidor.

Produtos da pesca que que sabidamente estejam contaminados por parasitas não devem ser colocados no mercado para consumo humano.

Fonte: Nota de Informação - Irish Sea Fisheries Board

<http://www.bim.ie/media/bim/Parasitic,worms,in,fish.pdf>

REAÇÕES ALÉRGICAS – *Anisakis simplex*

RISCO

• VIDACEK, S.; DE LAS HERAS, C.; SOLAS, M. T.; MENDIZÁBAL, A.; RODRIGUEZMAHILLO, A.; MUNOZ, M. G.; TEJADA, M. *Anisakis simplex* allergens remain active after conventional or microwave heating and pepsin treatments of chilled and frozen L3 larvae. *Journal of science of food and agriculture*. Vol.89, Issue 12, P. 1997-2002, 2009.

• CABALLERO, M.L.; MONEO, I. Several allergens from *Anisakis simplex* are highly resistant to heat and pepsin treatments. *Parasitology Research*, Vol 93, Issue 3, p.248-251, 2004.

• AUDICANA, M.T. *Anisakis simplex*: dangerous – dead and alive? *Trends in Parasitology*. Vol. 18, Issue1, January 2002, Pages 20-25.

• Opinion of the Scientific Committee on Veterinary Measures relating to Public Health - Allergic reactions to ingested *Anisakis Simplex* antigens and evaluation of the possible risk to human health - 27 April 1998. https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/sci-com_scv_out05_en.pdf

FOCO FINAL = CONSUMIDOR

REPUGNÂNCIA

SAÚDE PÚBLICA

Obrigada!

MINISTÉRIO DA
**AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO**