

Parasitas nos produtos da pesca



Esclarecimento 1/2014

Resumo: Clarificam-se as regras aplicáveis ao controlo de parasitas nos produtos da pesca, nomeadamente as responsabilidades que estão imputadas aos operadores e às autoridades competentes na matéria.

A presença nos produtos da pesca de parasitas, externos e internos, e as suas implicações na saúde do consumidor, na qualidade do produto final e no seu valor comercial, a par das responsabilidades que devem competir às autoridades e aos operadores no controlo de pescado parasitado, têm sido temas muito discutidos em diversas sedes, resultando muitas vezes controversos, de difícil obtenção de consensos, interpretações e normas de objetividade facilitadoras da atuação dos diversos agentes.

Para isso contribuem diversos fatores, como sejam a diversidade de parasitas que podem ser detetados no pescado, externos e internos, visíveis a olho nu ou apenas detetáveis por outros métodos, potencialmente zoonóticos ou não ou a possibilidade de provocarem alterações no pescado que o tornem impróprio para consumo. Razões ligadas à ecologia do pescado, de interação e intimidade com o meio (água) em que vivem e com os outros organismos marinhos, incluindo as formas parasitárias infestantes, conduzem a que se possa admitir, sem demasiado excesso, que todo o peixe está de algum modo parasitado.

A atual regulamentação comunitária (Regulamento CE nº 854/2004, Anexo III) impõe às autoridades competentes a realização de controlos ao longo da cadeia de comercialização **para verificar o cumprimento da legislação comunitária sobre parasitas**. Em resultado desse controlo, os produtos da pesca devem ser declarados impróprios para consumo se for revelado que **não cumprem a legislação comunitária na matéria**.

Parasitas nos produtos da pesca

Reg. CE nº 852/2004

relativo à higiene e aplicável a todos os estabelecimentos dos géneros 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 final possa resultar impróprio para consumo (Cap. IX).

Reg. CE nº 853/2004 (Secção VIII)

relativo à higiene dos produtos de origem animal, também aplicável aos estabelecimentos retalhistas nos requisitos que se seguem

- Os operadores devem garantir que os produtos da pesca foram submetidos a exame visual para deteção de parasitas visíveis;
- Os produtos obviamente contaminados por parasitas não podem ser colocados no mercado;
- Os peixes ósseos e moluscos cefalópodes destinados a serem consumidos crus (sushi, etc.) e os prontos a consumir que não tenham sofrido um processamento suficiente para eliminar os parasitas viáveis (marinados, fumagem fria, etc.) devem ser submetidos a um tratamento de congelação adequado, exceto se,
 - São já ou derivam de produtos devidamente congelados;
 - Estão destinados a sofrer tratamento térmico que elimine as formas viáveis;
 - Alguns casos especiais, com dados epidemiológicos seguros ou de produção aquícola controlada, a serem sempre previamente autorizados pela DGAV.

Parasitas nos produtos da pesca

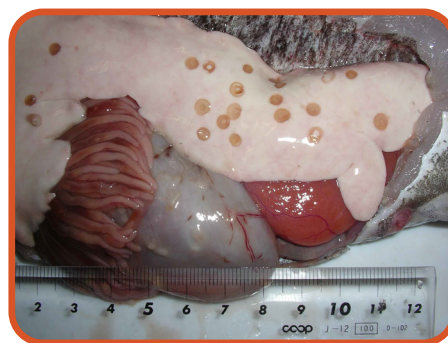
Reg. CE nº 2074/2005 (Anexo II, Secção I)

Com medidas de execução relativas à deteção dos parasitas

- Define que 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, filetes);
- Prevê também situações de inspeção por amostragem e por transiluminação.

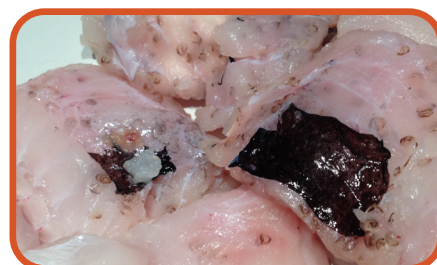
Da conjugação das diversas componentes sumariamente abordadas, tais como a realidade da produção pesqueira, a segurança alimentar e as determinações legais aplicáveis ao tema, com realce também para as elevadas prevalências de parasitas após a captura e os nossos hábitos de consumo de pescado, normalmente cozinhado mas com crescente consumo no estado cru, podem-se inferir as seguintes interpretações, expoentes das regras aplicáveis por forma mais simplificada:

1. A presença de parasitas no pescado é uma situação que não deve ser apreciada como anormal;
2. Existem diferentes tipos de parasitas, visíveis ou não, que podem alterar em maior ou menos grau as diversas espécies de pescado ou torná-lo simplesmente repugnante.
3. São poucas as espécies de parasitas que podem representar algum perigo para o consumidor. A mais vulgar é o *Anisakis sp.*, frequentemente observável com larvas de 1 a 2cm nas vísceras e paredes abdominais do peixe, podendo migrar para o músculo. São destruídas pela congelação ou pelo calor durante a confeção (ultrapassar os 60°C).



Parasitas nos produtos da pesca

- 4.** Quando possível, a evisceração precoce é uma boa prática que deve ser incentivada.
- 5.** Apesar do tradicional consumo de pescado fresco, no nosso país não têm sido reportados casos de doença nas pessoas devido ao consumo de pescado parasitado.
- 6.** No entanto, como todos os perigos associados aos géneros alimentícios, os parasitas no pescado devem ser controlados pelos operadores ao longo da cadeia de produção e comercialização.
- 7.** Os produtos da pesca manifestamente parasitados não podem ser colocados no mercado (não é o mesmo dizer que, na produção, distribuição e comércio, o pescado não pode conter parasitas).
- 8.** Obrigatório é cada operador, incluindo os do retalho, ter implementado procedimentos adequados de inspeção visual para controlo dos parasitas. A remoção dos parasitas é admitida.
- 9.** Os operadores que coloquem no mercado produtos (apenas peixes ósseos e moluscos cefalópodes) insuficientemente tratados ou destinados a serem consumidos crus, ou os sirvam (restauração), têm responsabilidades acrescidas na prevenção do risco. Salvo exceções possíveis, estes produtos da pesca devem ter sofrido um tratamento por congelação.
- 10.** Podem existir outras manifestações adversas no consumidor para além das associadas à ingestão de formas viáveis dos parasitas (alergias, por exemplo).
- 11.** Recorda-se o objetivo superior de proteção dos interesses do consumidor, no qual não há risco zero, e que quaisquer perigos relacionados com parasitismo ou de outra natureza devem ser, no âmbito dos procedimentos baseados nos princípios HACCP, devidamente listados, analisados e controlados pelos operadores.



Parasitas nos produtos da pesca

12. Às autoridades oficiais, além de tarefas paralelas na inspeção dos produtos, compete verificar a observância das regras exigidas aos operadores e a tomada de medidas adequadas e proporcionadas para repor a conformidade.

Ler mais: GUIDANCE ON VIABLE PARASITES IN FISHERY PRODUCTS THAT MAY REPRESENT A RISK TO THE HEALTH OF THE CONSUMER - http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/areas_cyprus/20111214_scfcah_guidance_parasites_en.pdf

Para mais informações contacte a DGAV:

DSSA – Direção de Serviços de Segurança Alimentar

seguranca.alimentar@dgav.pt

Imagens reproduzidas dos sites:

- www.cocina.conmirobot.com
- fishparasite.fs.a.u-tokyo.ac.jp

Elaboração: DGAV - 17 de fevereiro 2014