

## **Ações do MAPA e da SEAP/PR no Controle de Qualidade dos Moluscos**

Felipe M. Suplicy, Ph.D.  
Coordenador Geral de Maricultura  
Secretaria Especial de Aqüicultura e Pesca - SEAP/PR

Por serem organismos filtradores, os moluscos bivalves podem eventualmente acumular organismos patogênicos e toxinas em seu trato digestivo e nos tecidos, e esses podem ser posteriormente transferidos para o consumidor, causando intoxicações alimentares que podem levar até mesmo a morte. Frente à tarefa de fomentar a maricultura brasileira, a SEAP/PR se deparou com uma lacuna institucional e legal referente ao controle de qualidade dos moluscos cultivados ou coletados no Brasil. Após um trabalho iniciado em 2003, foi publicado no Diário Oficial da União em 19 de outubro de 2005, o Decreto 5.564 que institui o Comitê Nacional de Controle Higiênico-Sanitário de Moluscos Bivalves (CNCMB), formado pela SEAP/PR, pelo Serviço de Inspeção de Pescado e Derivados do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SEPES/DIPOA/MAPA, pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA/MS e pelo Departamento de Defesa Animal - DDA/MAPA, com a finalidade de estabelecer e avaliar os requisitos necessários para garantia da qualidade higiênico-sanitária dos moluscos bivalves visando à proteção da saúde da população e a criação de mecanismos seguros para o comércio nacional e internacional.

A criação do CNCMB foi o primeiro passo para definir legalmente quais instituições estarão oficialmente responsáveis pelo controle da qualidade dos moluscos bivalves, desde as áreas de coleta e cultivo até o consumidor final. O Decreto 5.564/2005 delega ao CNCMB a responsabilidade de elaboração do Programa Nacional de Controle Higiênico Sanitário de Moluscos Bivalves (PNCMB), que deverá contemplar todas as etapas da cadeia produtiva. A criação deste programa se justifica devido ao enorme potencial brasileiro para o cultivo de moluscos em praticamente todos os estados costeiros, ao rápido crescimento desse setor observado na última década, à necessidade de se assegurar um produto com qualidade tanto para o mercado interno quanto externo, e à possibilidade de escoamento da produção para outros países, gerando divisas para o Brasil. A legislação brasileira sobre o assunto ainda é deficiente e não contempla diversos aspectos e etapas do processo produtivo e necessita, portanto, ser atualizada para se equiparar aos marcos legais dos demais países produtores de moluscos bivalves. O PNCMB está sendo elaborado com base em programas análogos internacionalmente aceitos e referendados visando a futura formalização de Memorandos de Entendimento com governos de outras nações, que permitirão que o Brasil possa se beneficiar do mercado internacional como exportador de moluscos bivalves.

O CNCMB é coordenado pela SEAP/PR, através de seu Coordenador Geral de Maricultura, que está responsável por formalizar acordos de cooperação técnica nacional e internacional para capacitação técnica e apoio na implementação do PNCMB e por formalizar acordos com agências e instituições estaduais e municipais para a execução e manutenção do PNCMB.

No PNCMB que está em fase de elaboração, a SEAP/PR, juntamente com os órgãos estaduais, realizará levantamentos sanitários da orla, classificará as áreas de cultivo e extração de moluscos de acordo com seu grau de contaminação e manterá um programa de monitoramento da qualidade da água nestas áreas, quanto ao nível de contaminação por coliformes fecais e ficotoxinas (algas tóxicas). O SEPES/DIPOA, juntamente com órgão estaduais, credenciará as unidades e plantas de beneficiamento e depuração e promoverá a implementação de programas de certificação e Análise de Pontos Críticos de Controle (APCC) durante o transporte e manuseio destes produtos. A ANVISA, juntamente com órgãos estaduais, implementará um programa de identificação e controle de surtos de infecção alimentar, rastreando, recolhendo e destruindo lotes contaminados, além de moluscos colhidos de áreas não monitoradas. A ANVISA cuidará ainda das etapas de transporte, distribuição e

comercialização. O DDA será responsável pelo transporte de moluscos vivos entre áreas de cultivo e pela certificação de lotes de moluscos como livre de doenças parasitárias e virais que poderiam impedir a exportação de moluscos, mesmo que esses não ofereçam risco ao consumidor.

Esta prevista ainda a rastreabilidade de lotes de moluscos ao longo de toda a cadeia produtiva. Esse controle será possível através da instituição de lotes de moluscos, que receberão uma etiqueta plástica com um código numérico e de barras, assim que for colhido do mar e acondicionado na embarcação. As informações e o código dessa etiqueta deverão acompanhar o lote de moluscos em todas as etapas da cadeia, desde a colheita passando pela depuração, processamento, transporte e comercialização. O mesmo código que constava na etiqueta do lote no momento da colheita, deverá constar no rótulo do produto final, seja qual for sua forma de apresentação. Cada fornecedor da cadeia, seja este produtor, depurador, processador, transportador ou comerciante, deverá manter registros do lotes de moluscos com que trabalhou e serão periodicamente auditados pelo CNCMB para averiguação de não-conformidades. Está também em fase de desenvolvimento, um sítio do PNCMB na Internet, através do qual todos os fornecedores deverão informar sobre a movimentação de lotes. Nesse mesmo sítio, o consumidor de moluscos também poderá obter informações sobre o produto que adquiriu, como o local de cultivo e o responsável pelo cultivo ou extração, a data de colheita, os responsáveis pelo processamento, transporte e comercialização do lote. No caso de alguma intoxicação alimentar, o consumidor poderá acionar o CNCMB através da Internet ou por um telefone de atendimento ao consumidor, informando o lote que consumiu e os sintomas que está sentindo. A ANVISA realizará então uma investigação para identificar se a contaminação ocorreu na etapa de cultivo, processamento ou comercialização e notificará o CNCMB para que tome as medidas necessárias como o fechamento de uma área de cultivo ou o recolhimento e destruição do lote contaminado.

O PNCMB será implantado gradativamente, começando pelo estado de Santa Catarina por esse concentrar 97% da produção nacional de moluscos. Nos anos seguintes, o PNCMB será expandido para os demais estados. Trata-se de uma meta ambiciosa porém estritamente necessária, que será acompanhada de programas de capacitação e conscientização de maricultores, pescadores, processadores, comerciantes e consumidores de moluscos bivalves, além de uma série de investimentos substanciais dos governos federal e estadual na implementação do PNCMB, como na aquisição de embarcações, automóveis, equipamentos e pessoal, além da realização de uma campanha de esclarecimento público sobre os riscos de consumo de moluscos não certificados pelo programa. Em complementação a essas ações, a SEAP/PR estará promovendo a instalação dos cultivos fora de áreas com risco de contaminação através da elaboração dos Planos Locais de Desenvolvimento da Maricultura (PLDM) e fazendo investimentos na instalação de unidades de depuração quando não for possível encontrar áreas totalmente livre de contaminação para o desenvolvimento da maricultura. A interação da SEAP/PR com o Ministério das Cidades e com os governos estaduais também será extremamente importante para aumentar os investimentos em saneamento básico e em estações de tratamento de esgotos.

Em suma, o cultivo de moluscos pode contribuir significativamente em diversas metas do governo federal e estaduais, como a geração de emprego, renda, alimento e divisas para o país. No entanto, esses resultados não podem ser obtidos sem a observância da necessidade de garantia de qualidade e de sanidade do produto para o consumidor final, sob pena de oferecimento de graves riscos à saúde pública e de um irremediável comprometimento da imagem do produto que poderá destruir a cadeia produtiva como um todo.