



**Programa Nacional de Controle Higiênico-Sanitário de Embarcações
Pesqueiras e Infraestruturas de Desembarque de Pescado - “Embarque
Nessa”**

Eduardo de Azevedo Pedrosa Cunha – MPA

RESUMO

Com a publicação do Decreto nº 7.024, de 7 de dezembro de 2009, foi regulada a competência de sanidade pesqueira e aquícola do Ministério da Pesca e Aquicultura - MPA e detalhado o seu escopo de atuação. Entre as diferentes atividades a serem executadas, inclui-se a responsabilidade pelo controle, monitoramento e fiscalização das condições higiênico-sanitárias das embarcações pesqueiras e das infraestruturas de desembarque não vinculadas a órgãos oficiais de inspeção, fornecedoras de matéria-prima para fins de processamento nos estabelecimentos industriais. Neste sentido, a Coordenação-Geral de Sanidade Pesqueira do MPA estabeleceu como meta a elaboração do Programa “Embarque Nessa” (Programa Nacional de Controle Higiênico-Sanitário de Embarcações Pesqueiras e Infraestruturas de Desembarque de Pescado) referente à inspeção primária, em termos de requisitos higiênico-sanitários mínimos, nas embarcações pesqueiras e nas infraestruturas de desembarque sob sua responsabilidade. Em razão da complexidade técnica de se elaborar uma regulamentação que atendesse às distintas realidades observadas nas regiões com expressiva atividade pesqueira, o MPA fez um levantamento sobre a situação das condições higiênico-sanitárias de embarcações e locais de desembarque de pescado. Esse diagnóstico embasou a elaboração do Programa que também levou em consideração as exigências requeridas pela autoridade sanitária europeia em missão oficial ao Brasil em 2012 para fins de manutenção e expansão do mercado de exportação de produtos da pesca e aquicultura. Assim, foram considerados os perigos e pontos críticos de controle na atividade de pesca (perigos microbiológicos associados à contaminação e multiplicação das bactérias patogênicas e deterioradoras) para garantir a preservação das características nutricionais e organolépticas da matéria-prima a ser destinada ao estabelecimento sob inspeção. Considerando a cadeia produtiva do



pescado desde a captura até a comercialização varejista, o Programa abrangerá as etapas sob a responsabilidade do MPA, com ênfase nos requisitos higiênico-sanitários mínimos de embarcações que operam nas atividades de pesca, processamento, conservação e transporte, bem como nas infraestruturas de desembarque. Para tanto foram normatizadas questões tais como: revestimento das superfícies que entram em contato com o pescado/gelo; boas práticas higiênico-sanitárias no manuseio do pescado e qualidade/quantidade do gelo. O Embarque Nessa põe em evidência a importância crítica do trinômio: tempo x temperatura x higiene, interferindo positivamente na qualidade da matéria-prima a ser transformada em produto final destinado ao consumo. Por exigir adequação estrutural da cadeia produtiva, as diretrizes estabelecidas pelo Programa serão implementadas gradativamente sem prejuízo das atividades existentes. O sucesso deste importante passo na busca da inocuidade do pescado nacional dependerá do exercício de ações compartilhadas entre o poder público, representantes do setor produtivo (armadores, pescadores, responsáveis pelos locais de desembarque, indústria), entre outros que, direta ou indiretamente, estejam relacionados com a produção primária. Por fim, conclui-se que o Programa Embarque Nessa fortalecerá o segmento pesqueiro em nosso país na medida em que propicia o alcance dos seguintes objetivos: aprimoramento da qualidade do pescado utilizado como matéria-prima destinado ao processamento; redução de perdas de matéria-prima e produtos; aumento da produtividade primária do pescado e maior competitividade no mercado.