



MIN. AGRÍ. PEC. ABAST/SDA
DOC 70500-010728/2011-55

MINISTÉRIO DA PESCA E AQUICULTURA
Secretaria de Monitoramento e Controle da Pesca e Aquicultura
SBS, Quadra 2, Lote 10 - Bloco J Ed. Carlton Tower - 7º andar
CEP: 70.070-120 Brasília/DF
Telefone: (61)2023-3531 / Email: sanidade@mpa.gov.br

Ofício n.º 3224/2011 – SEMOC/MPA

Brasília, 18 de novembro de 2011.

A Sua Senhoria o Senhor
Francisco Sérgio Ferreira Jardim
Secretário de Defesa Agropecuária
Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento
Esplanada dos Ministérios, Bloco “D”, Anexo B - 4º Andar Sala 406.
Cep: 70.043-900 – Brasília/DF

Assunto: **Tratamento de resíduos do processamento de camarão.**

Senhor Secretário,

1. Agradecemos o apoio e celeridade no diagnóstico realizado pelo LANAGRO/MG, referente aos certificados encaminhados pelo Memo LBM/LANAGRO/MG 127/11. Informamos que, em atendimento a ocorrência da doença das manchas brancas (WSD) em carciniculturas marinhas localizadas no Nordeste brasileiro, o MPA têm adotado uma série de medidas de vigilância epidemiológica no intuito de monitorar e controlar a disseminação da enfermidade no território nacional.
2. Destacamos que diversos estudos científicos indicam a possibilidade de introdução de agentes patogênicos (prejudiciais à aquicultura nacional) através da importação de pescado e derivados contaminados, sendo o descarte inadequado de resíduos sólidos (principalmente a carapaça após o processamento nas indústrias) um dos veículos de transmissão dessas enfermidades.
3. Nesse sentido, solicitamos o reforço das medidas de mitigação de risco nas indústrias de processamento, em especial quanto à necessidade de controle do aproveitamento condicional dos produtos destinados à alimentação humana ou animal e do tratamento pré-descarte dos subprodutos não comestíveis, através do fortalecimento da fiscalização sanitária junto às Inspeções Federais instaladas em estabelecimentos de pescado e derivados.
4. Visando auxiliar na fiscalização das indústrias de processamento, seguem tratamentos indicados para inativação de vírus de importância na carcinicultura, que devem ser aplicados a todos os camarões de fazendas acometidas por infecções/doenças transmissíveis, oficialmente detectadas pelo serviço veterinário oficial e notificadas por este ao serviço de inspeção federal, estadual ou municipal.

5. A Secretaria de Monitoramento e Controle da Pesca e Aquicultura (SEMOC/MPA) encaminhará à Secretaria de Defesa Agropecuária (SDA/MAPA) listas periódicas das fazendas positivas para as doenças de camarão, cujos produtos ou subprodutos deverão obedecer ao seguinte:

a. Os camarões somente devem ser destinados ao consumo humano se descascados (camarão desprovido do cefalotórax e da carapaça) e sem telsons.

b. Para aproveitamento condicional de camarões destinados ao consumo animal: realizar tratamento térmico, segundo os binômios Temperatura/tempo abaixo indicados.

i) Cocção à temperatura mínima de 120°C no centro da massa, por um período mínimo de 15 minutos, ou

ii) Cocção à temperatura mínima de 100°C no centro da massa, por um período mínimo de 20 minutos, ou

iii) Cocção à temperatura mínima de 90°C no centro da massa, por um período mínimo de 25 minutos.

c. As carapaças dos camarões podem ser destinadas à produção de quitina ou quitosana.

d. Para tratamento pré-descarte dos subprodutos não comestíveis de camarões (incluídas as carapaças, cefalotórax e telsons retirados de produtos comestíveis): realizar a inativação viral por tratamento químico segundo binômio pH/tempo abaixo indicados. Destaca-se que, visto a necessidade de manutenção da estabilidade do pH durante todo o período de imersão, devem ser utilizadas tiras reagentes indicadoras de pH ou pHmetro durante o processo, corrigindo-se a acidez ou a alcalinidade quando necessário.

i) Imersão em solução ácida (ácido nítrico, ácido clorídrico, ácido acético, entre outros) de pH 1 por 10 minutos, ou

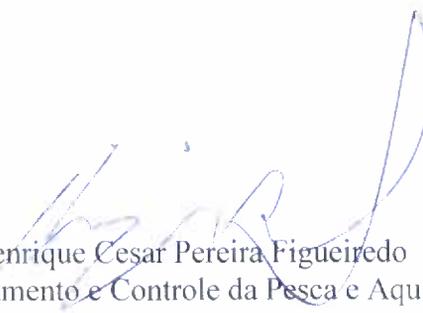
ii) Imersão em solução ácida (ácido nítrico, ácido clorídrico, ácido acético, entre outros) de pH 3 por 60 minutos, ou

iii) Imersão em solução básica (hidróxido de sódio, hidróxido de potássio, hidróxido de cálcio, entre outros) de pH 12 por 25 minutos.

6. Outros tratamentos poderão ser utilizados, desde que previamente autorizados pelo Ministério da Pesca e Aquicultura. Para tanto, tratamentos alternativos aos propostos devem ser encaminhados (com a devida justificativa técnica) aos cuidados da Coordenação-Geral de Sanidade Pesqueira (CGSAP/DEMOC/SEMOC/MPA) para aprovação.

7. Sem mais para o momento, colocamo-nos à disposição para qualquer esclarecimento que se faça necessário.

Atenciosamente,



Henrique Cesar Pereira Figueiredo

Secretário de Monitoramento e Controle da Pesca e Aquicultura - substituto