

Informe Técnico nº. 29, de 24 de julho de 2007

Assunto: Cartilha Orientativa – Comercialização de Pescado Salgado e Pescado Salgado Seco.

1. Para garantir pescados seguros e de qualidade ao consumidor, uma série de medidas de controle devem ser implementadas desde a origem até a exposição à venda. O setor varejista é um elo importante nessa cadeia de produção.
2. Com o propósito de orientar sobre os procedimentos higiênicos a serem adotados durante a comercialização do pescado salgado e pescado salgado seco no varejo, a Associação Brasileira de Supermercados (Abras) elaborou uma [Cartilha Orientativa](#). Essa iniciativa contou com o apoio técnico da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
3. Para subsídio ao processo de revisão do texto, a Gerência-Geral de Alimentos buscou as legislações sanitárias federais e os códigos internacionais aprovados pelo Codex Alimentarius. O [Codex Alimentarius](#) é um Programa Conjunto da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação - FAO e da Organização Mundial da Saúde - OMS. Trata-se de um fórum internacional de normalização sobre alimentos, criado em 1962, e suas normas tem como finalidade proteger a saúde da população, assegurando práticas equitativas no comércio regional e internacional de alimentos, criando mecanismos internacionais dirigidos à remoção de barreiras tarifárias, fomentando e coordenando todos os trabalhos que se realizam em normalização.
4. Dentre os comitês que compõem o Codex Alimentarius, há um que trata especificamente do tema em questão: o Comitê do Codex sobre Pescado e Produtos da Pesca. Há ainda dois códigos internacionais diretamente relacionados à comercialização de pescado salgado e pescado salgado seco: o [Código Internacional Recomendado de Práticas para o Pescado Salgado](#) e o [Padrão Internacional para Pescado Salgado e Pescado Salgado Seco da Família Gadidae](#). O Padrão Internacional especifica no âmbito de aplicação que esses pescados devem ter uma saturação de sal não inferior que 12% por peso, permitindo sua oferta ao consumidor sem processamento industrial posterior.
5. A Cartilha Orientativa elaborada pela Abras é focada para a etapa de comercialização, abordando requisitos importantes distribuídos entre os seguintes tópicos: seleção de fornecedores, armazenagem, recebimento, organização, preparo, exposição, sinalização e indicação de preço. Como anexo ao documento, estão apresentadas informações sobre a cadeia produtiva, as espécies de pescado salgado disponíveis no comércio e as principais características sensoriais desse alimento. A seguir são mencionados os principais pontos tratados em cada tópico.
 - **Seleção de fornecedores e recebimento:** a qualidade do pescado salgado ou pescado salgado seco está intrinsecamente vinculada à qualidade da matéria-prima, nesse sentido, a cartilha tratada especificamente sobre os critérios para a seleção de seu fornecedor e cuidados na recepção do pescado.
 - **Armazenamento:** ênfase é dada ao controle da temperatura e umidade de conservação indicadas e às recomendações quanto ao empilhamento.
 - **Organização:** considerando que a exposição do produto, em geral, não é realizada sob refrigeração, destaca-se a importância da organização na garantia de um abastecimento diário e com alta rotatividade.
 - **Preparo:** há uma preocupação com a avaliação sensorial do produto a ser exposto e, no caso do pescado vendido em bandejas (embalado), com a observância das condições da embalagem e dos dizeres de rotulagem obrigatórios.

- **Exposição à venda:** reproduzem-se as recomendações do Código Internacional Recomendado de Práticas para o Pescado Salgado que incluem a manutenção do produto em ambiente seco, ventilado e frio para proteger a qualidade do produto; reforça-se ainda a necessidade de freqüente avaliação do produto exposto, inclusive observando a presença de vetores e pragas. Para minimizar a exposição do produto à temperatura ambiente, o abastecimento deve ser diário.

- **Sinalização e indicação do preço:** atenção é dada ao tópico, considerando a diversidade das espécies comercializadas.

6. No tópico **Exposição à venda**, foram reproduzidas as recomendações dos códigos internacionais do Codex Alimentarius, não trazendo a obrigatoriedade de manutenção sob refrigeração. Há que se considerar que a regulamentação específica do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) encontra-se em fase de consolidação. De toda forma, O MAPA, órgão com competência regulamentadora e responsável pela coordenação nacional do grupo que acompanha as discussões do Comitê do Codex sobre Pescado e Produtos da Pesca, elaborou documento específico sobre a questão.

7. O estabelecimento comercial é um importante aliado no processo de conscientização do consumidor sobre os cuidados na manipulação de alimentos. Portanto, anexo à Cartilha, foram contemplados algumas orientações a serem divulgadas ao consumidor, abordando, particularmente, a forma correta de armazenamento do produto no domicílio e dessalga do pescado.

8. Lembramos que, nos termos do Código Brasileiro de Defesa do Consumidor, o comerciante é igualmente responsável pela conservação dos pescados pelos pescados salgados

9. Por fim, enfatizamos que a Cartilha é um texto de orientação elaborado pelo setor supermercadista, portanto, sua utilização deve respeitar a legislação sanitária, quer seja federal, estadual e ou municipal, que disponha sobre a mesma matéria.