

A Secretaria da Pesca e Aquicultura do Estado do Ceará - SPA, vem realizando ações no interior do Estado do Ceará com objetivo de fazer cumprir o Art. 8º da Lei Estadual nº 14.869 de 25 de janeiro de 2011, que criou a mesma e que lhe da competência para: promover o controle, realizar a fiscalização e inspeção sanitária da produção, da captura, da industrialização, da comercialização, da armazenagem e dos transportes dos recursos pesqueiros e aquícolas, e no que couber conjuntamente com a união estados e municípios.



O Ceará foi o primeiro estado brasileiro a criar o selo do Serviço de Inspeção Estadual (SIE), com o objetivo de controlar e fiscalizar o pescado e seus derivados, garantindo ao consumidor qualidade na inspeção sanitária; ele surgiu através da Resolução/SPA nº 01 de 10 de janeiro de 2012, estando vinculado à Coordenadoria de Ordenamento Controle e Registro (COREC), da Secretaria da Pesca e Aquicultura do Ceará (SPA).

Todas as empresas que processam, industrializam, armazenam produtos da pesca e aquicultura; e que pretendam realizar comércio intermunicipal (entre municípios de um mesmo estado) devem ser registradas no (SIE), junto a COREC/SPA, exceção para estabelecimentos que possuam registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), pois é vedada a duplicidade de registro nos serviços de inspeção.

Atualmente, estão registrados na COREC/SPA, 04 (quatro), entrepostos de pescado: Netuno Alimentos, Jean Veleiro, Distribuidora JC e K. Pesca, com produções mensais médias de 31.400kg, 30.000kg, 10.400kg e 13.000kg, respectivamente, e que chegaram ser inspecionados antes de formalizarem seus registros junto a COREC/SPA.

Durante o processo de acompanhamento nos estabelecimentos mencionados, foram apreendidos para descarte: 850 kg de produtos irregulares na Netuno Alimentos, 600 kg na Jean Veleiro, 350 kg na Distribuidora JC e 420 kg na K. Pesca.

Após o registro no (SIE), ressalta-se que, as empresas triplicaram seu faturamento diante da possibilidade de abranger novos mercados e duplicaram seu quadro de pessoal, motivados pela crescente demanda de seus produtos.

Os estabelecimentos registrados representam apenas 4% do quantitativo em funcionamento fiscalizados pela COREC/SPA no estado. Os restantes 96%, não possuem ainda licença de órgãos fiscalizadores.

A partir das ações de fiscalização da COREC/SPA, ficou constatado que:

- 85% dos estabelecimentos não oferecem alimento seguro;
- 96% não possuem equipamento adequado para o beneficiamento do pescado;
- 90% não possuem equipamentos de proteção individual (EPI);
- apenas 25% das empresas tinham funcionários orientados a manipular alimentos.

Percebeu-se ainda que:

- 96% dos estabelecimentos não apresentavam rótulos nos seus produtos;

- 96% não embalavam seus produtos adequadamente;
- 75% não apresentavam saneamento básico adequado;
- 97% não apresentam manual de boas práticas de fabricação (BPF).

Nos estabelecimentos que comercializam pescado (supermercados, mercados de peixes etc.) foram identificadas graves irregularidades, tais como:

- produtos com (SIE e SIF) falsos, cujos rótulos estampados nas embalagens não se encontram registrados junto aos órgãos competentes;
- produtos com duplicidade de registro nos serviços de inspeção (SIE e SIF);
- produtos com número de CNPJ falso.

Destaca Emerson Moreira, coordenador de Ordenamento Controle e Registro da SPA.



gerson.vale@sp3.ce.gov.br