



O período correspondente ao feriado da Semana Santa é historicamente o de maior movimentação de pescado. A fim de garantir que chegue à mesa do consumidor um produto de qualidade, o Governo do Estado, por meio da Secretaria da Agricultura, Pesca e Aquicultura (Seapa), tem intensificado as ações de fiscalização e inspeção sanitária da produção. Os técnicos da Seapa também estão atentos as ações de captura, industrialização, comercialização, armazenagem e do transporte dos recursos pesqueiros e aquícolas. O objetivo é intensificar os trabalhos de fiscalização nas diversas etapas que correspondem à atividade.

“Em parceria com a Secretaria da Fazenda estamos trabalhando de maneira bastante ostensiva nos Postos de Fiscalização nos municípios de Caucaia e Itaitinga, isso vai garantir que o pescado que entra no Estado atenda os requisitos de qualidade exigidos, assim como a Sefaz poderá fazer o controle fiscal da mercadoria, isso inibe que os nossos produtores, que pagam seus impostos corretamente sejam prejudicados”, destacou o secretário Osmar Baquit.

No entorno do Mercado São Sebastião, um dos principais pontos de comercialização do pescado em Fortaleza, além de garantir a comercialização de produtos qualificados por meio da fiscalização, os consumidores terão seu acesso facilitado ao local durante esta semana até a “sexta-feira santa”, no próximo dia 03 de abril. Atendendo a uma demanda da Associação dos Vendedores de Pescados (Avepes), a Seapa encaminhou ofício à Prefeitura de Fortaleza solicitando o controle do tráfego de veículos na Rua Teresa Cristina – entre as ruas Clarindo de Queiroz/Avenida Duque de Caxias e Travessa Ismênia. A Autarquia Municipal de Trânsito e Cidadania (AMC), fará a interrupção de veículos comuns, sendo liberado apenas os veículos transportando pescados. A medida facilitará o fluxo de comerciantes distribuidores, consumidores e demais usuários que transitam pelo local. “Ordenar o processo de produção e distribuição, com garantias das condições higiênicas e sanitárias, é também uma ação de fortalecimento da atividade”, explica o coordenador Osvaldo Segundo.

Segundo o secretário Osmar Baquit, outro ponto de comercialização do pescado em Fortaleza, o Mercado do Carlito Pamplona, também será inspecionado pelos técnicos nesse período. “Queremos garantir um produto qualificado para consumo”, reforçou.

Ações de Fiscalização

Especificamente na produção da tilápia, por tratar-se da principal espécie de pescado comercializado no Ceará, de origem em cultivos, a Secretaria vem atuando junto aos produtores, utilizando como ferramenta principal o acompanhamento das emissões do Certificado de Rastreamento para Trânsito Intermunicipal (CRTI). O procedimento, dificulta a

entrada, circulação e comercialização de tilápia de origem desconhecida, ou ainda importada de outros Estados sem os respectivos trâmites de averiguação ao controle sanitário.

A Secretaria também está intensificado as ações de fiscalização e inspeção sanitária junto as empresas de processamento, as mesmas são autorizadas em manipular pescado e fornecer o produto junto ao mercado varejista em geral. “Para uma empresa dispor do Selo de Inspeção do Pescado, denominado SIE, a mesma tem que se submeter às exigências legais que preceituam sobre o tema, tanto no que se refere às documentações oficiais e as condições de infraestrutura física, como ao correto e higiênico processo de manipulação”, conclui o Coordenador, Osvaldo Segundo.

01.04.2015

Assessoria de Imprensa da Seapa

Julyana Silveira (julyana.silveira@spa.ce.gov.br / 85 3241.0561)