

MANIFESTO DO SINDICATO DAS INDÚSTRIAS DE PESCA E FRIO DO ESTADO DO CEARA - SINDFRIO

ACERCA DA POTENCIAL CONTAMINAÇÃO HUMANA POR INGESTÃO DE PRODUTOS DA PESCA EXTRATIVA NO PERÍODO DE APARECIMENTO DE OLÉO NO LITORAL NORDESTINO.

Fortaleza, 25 de outubro de 2019.

Considerado o lamentável evento do aparecimento de óleo bruto no litoral nordestino, vimos, como entidade representativa das indústrias de processamento de pescados do estado do Ceará, chamar a atenção da sociedade civil e de agentes públicos para o não alarmismo e pela necessidade de calma e coerência na condução dos trabalhos, das análises e naquilo que nos toca, na não exacerbação e negativa ao consumo de pescados.

- Informar que o estado do Ceará importador de pescados, muito do que aqui se consome vem de outros países e de regiões não afetadas do Brasil.
- Que peixes, crustáceos e moluscos são animais com sistemas sensoriais muito desenvolvidos e que tendem naturalmente a se esquivar de áreas eventualmente contaminadas.
- Que pescados produzidos sob sistemas de vigilância sanitária, seja em escala municipal (SIM), estadual (SIE) ou federal (SIF), tem um protocolo de processamento bastante rigoroso, iniciado por análises sensoriais e físico-químicas, desde a recepção, até análises de produto acabado, portanto apoiados em serviços de inspeção idôneos e certificados, os produtos processados tem certamente muito maior segurança.
- Que a data de fabricação nos rótulos destes produtos pode e deve ser considerada como maior atenuante de risco, produtos anteriores a setembro tem zero chance de contaminação.
- Que até a presente data, nenhum de nossos afiliados relatou recebimento de qualquer lote com características de contaminação.
- Que não há nenhum aviso ou notificação publicada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Ceará -ADRAGRI ou Agências de Vigilância Sanitária Municipais, acerca de restrição ao consumo de pescados.
- Que o Ministério da Saúde, através de sua Secretaria de Vigilância em Saúde publicou nota em **24 de outubro** informando 17 casos de intoxicação **apenas em Pernambuco** a maior incidência de casos por contato dérmico, e a NÃO OCORRÊNCIA de nenhum caso em outros estados até aquele momento.
- Que a Superintendência Estadual do Meio Ambiente – SEMACE, publicou nota sugerindo a impropriedade de pescados **capturados em praia com ocorrência de óleo**, o que é válido e se aplica. desde que se refira a pescado fresco, não inspecionado e capturado após o aparecimento da mancha.

Os avisos são relevantes e responsáveis, mas devem ser lidos com bom senso e contextualização.

Deve-se acompanhar atentamente os Boletins e extensão geográfica dos aparecimentos de óleo divulgados pela Marinha do Brasil e SEMACE. Ter em mente que produtos importantes em nossa cultura gastronômica, como caranguejos, vem de regiões a oeste do Piauí, como o Delta do Parnaíba e Manguezais do Maranhão e Para, e que até o momento não há indicativos de contaminação naquela região.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS DE ORIGEM OFICIAL E RESPONSÁVEL DEVEM SER DIVULGADAS E SEGUIDAS, MAS O ALARMISMO INFUNDADO E A TENDÊNCIA DE FAKE NEWS DEVEM SER COIBIDAS, O DESASTRE É LAMENTÁVEL E TEM EFEITOS JÁ MUITO PREJUDICIAIS AO TURISMO, À SOCIEDADE E AO AMBIENTE REGIONAL, NÃO PODEMOS NOS DEIXAR INFLUENCIAR E LEVAR AINDA A UMA PARANÓIA E AVERSÃO AO CONSUMO DESTA PROTEÍNA SAUDÁVEL E DELICIOSA.