



A IMPORTÂNCIA DO MÉDICO VETERINÁRIO NA ÁREA DE PESCADO

HELLEN ARÁUJO CAVALCANTE

Ms TECNOLOGIA DO PESCADO

VETERINÁRIA DA SECRETARIA DE AGRICULTURA, PESCA E AQUICULTURA DO ESTADO DO CEARA (SEAPA)

ACADEMICA DA ACADEMIA CEARENSE DE MEDICINA VETERINÁRIA

PROFª ESCOLA DE SAÚDE PÚBLICA

PRODUÇÃO E CONSUMO DE PESCADO

Tanto a produção quanto o consumo de pescado no Brasil vem crescendo a cada ano. No caso da produção, dados do IBGE apontam que, em 2015, foram 483 mil toneladas de peixe, com incremento de 1,5% em relação a 2014.

De acordo com o Ministério da Agricultura, o consumo de pescado no Brasil - de 14,4 kg por habitante/ano - já superou o recomendado pela Organização Mundial da Saúde, que é 12 kg, por habitante, a cada ano.

E projeções apontam incremento no setor. Relatório da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), divulgado em 2016, estima que o País deve registrar crescimento de 104% na pesca e aquicultura até 2025.

Fonte: Portal IBGE

Responsabilidade

Do latim “responderere”, demonstra a qualidade do que é responsável, ou obrigação de responder por atos próprios ou alheios, ou por uma coisa confiada.

A Responsabilidade Técnica Veterinária

Atividade que trata do exercício profissional com vistas a garantir ao consumidor a qualidade de produtos e serviços prestados pelos Médicos Veterinários. Está prevista na Lei N° 5.517/68 que dispõe sobre o exercício da profissão de Médico Veterinário (CFMV)

CONHECIMENTOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO NA ÁREA DE PESCADO

- **CONHECIMENTO DO APARATO LEGAL QUE REGE A CAPTURA, PRODUÇÃO, BENEFICIAMENTO, CONSERVAÇÃO, TRANSPORTE, COMERCIALIZAÇÃO DO PESCADO (RIISPOA, CODEX, OMS, SECRETARIA DE SAUDE DO ESTADO, VISA, IBAMA, INMETRO, ETC)**
- **ANÁLISES FISCAIS (HISTAMINA, METAIS PESADOS, BVT, PARASITAS, ETC.)**
 - **ATUAR NA SAÚDE E BEM ESTAR ANIMAL**
- **CONHECIMENTO DA ANATOMIA, PATOLOGIA, SEMIOLOGIA E FISILOGIA ANIMAL, MICROBIOLOGIA**



(SANGACHO)

(Fonte: Manual de Inspeção para Espécies de Peixes-MAPA, 2016)

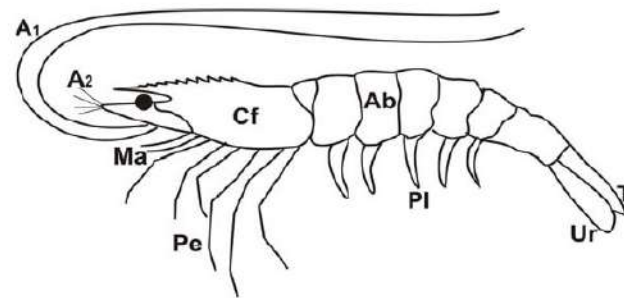
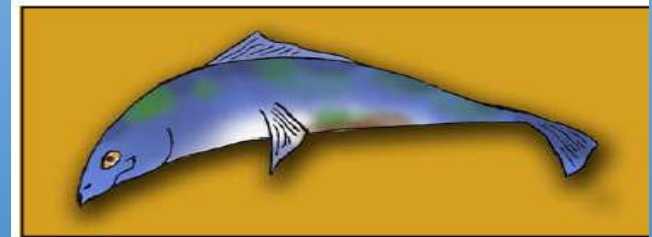
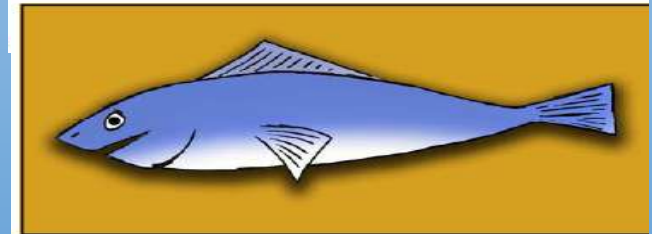
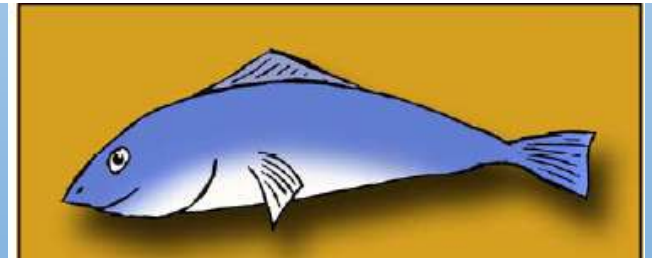


Figura 06. Peneídeo Adulto: A1: anténula; A2: antena; Ab: abdome; Cf: cefalotórax; Ma: maxilipedio; Pe: pereiópodos; Pl: pleópodos; T: telson; Ur: urópodos (Arquivo eletrônico do LCM).

**RESPONSÁVEL
TECNICOS
CONHECIMENTOS:
ANATOMIA,
FISIOLOGIA,
BIOQUIMICA**



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO MAPA.

UTILIZAÇÃO DO HACCP

Circular Nº 175/2005/CGPE/DIPOA, Brasília, 16 de maio de 2005

APLICANDO OS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE



REGISTROS

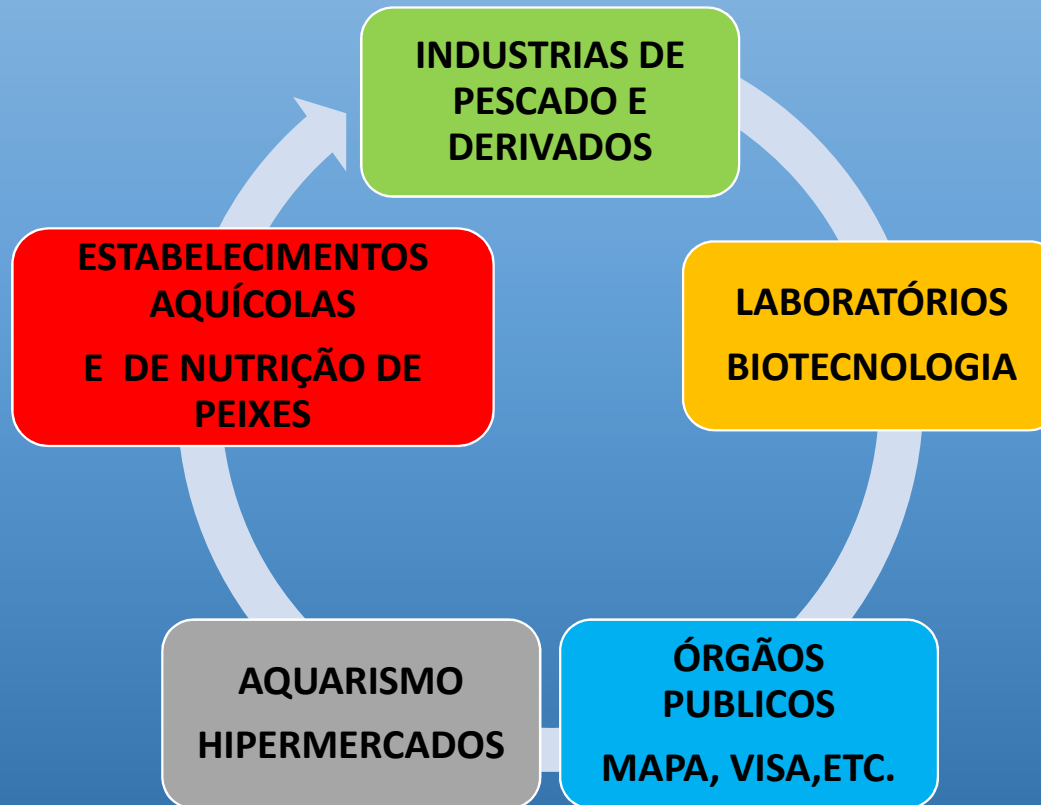
GLAZIAMENTO



Módulo	SEGUNDA		TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA		SÁBADO		DOMINGO	
	BIM	SAO	BIM	SAO	BIM	SAO	BIM	SAO	BIM	SAO	BIM	SAO	BIM	SAO
1. Tabela de controle de validade														
2. Tabela de controle de validade														
3. Tabela de controle de validade														
4. Tabela de controle de validade														
5. Tabela de controle de validade														
6. Tabela de controle de validade														
7. Tabela de controle de validade														
8. Tabela de controle de validade														
9. Tabela de controle de validade														
10. Tabela de controle de validade														
11. Tabela de controle de validade														
12. Tabela de controle de validade														
13. Tabela de controle de validade														
14. Tabela de controle de validade														
15. Tabela de controle de validade														
16. Tabela de controle de validade														
17. Tabela de controle de validade														
18. Tabela de controle de validade														
19. Tabela de controle de validade														
20. Tabela de controle de validade														
21. Tabela de controle de validade														
22. Tabela de controle de validade														
23. Tabela de controle de validade														
24. Tabela de controle de validade														
25. Tabela de controle de validade														
26. Tabela de controle de validade														
27. Tabela de controle de validade														
28. Tabela de controle de validade														

Página 1

ONDE ATUA?



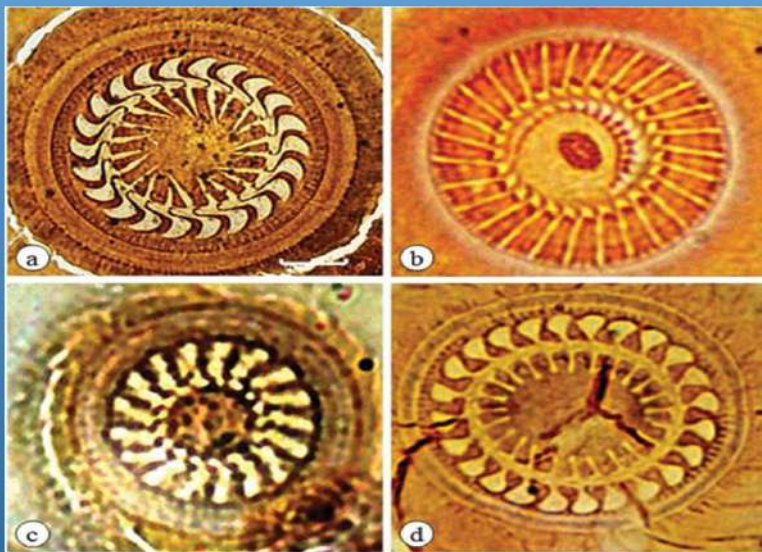
SANIDADE DO PESCADO



NO CULTIVO DO PESCADO SANIDADE



SANIDADE PESCADO



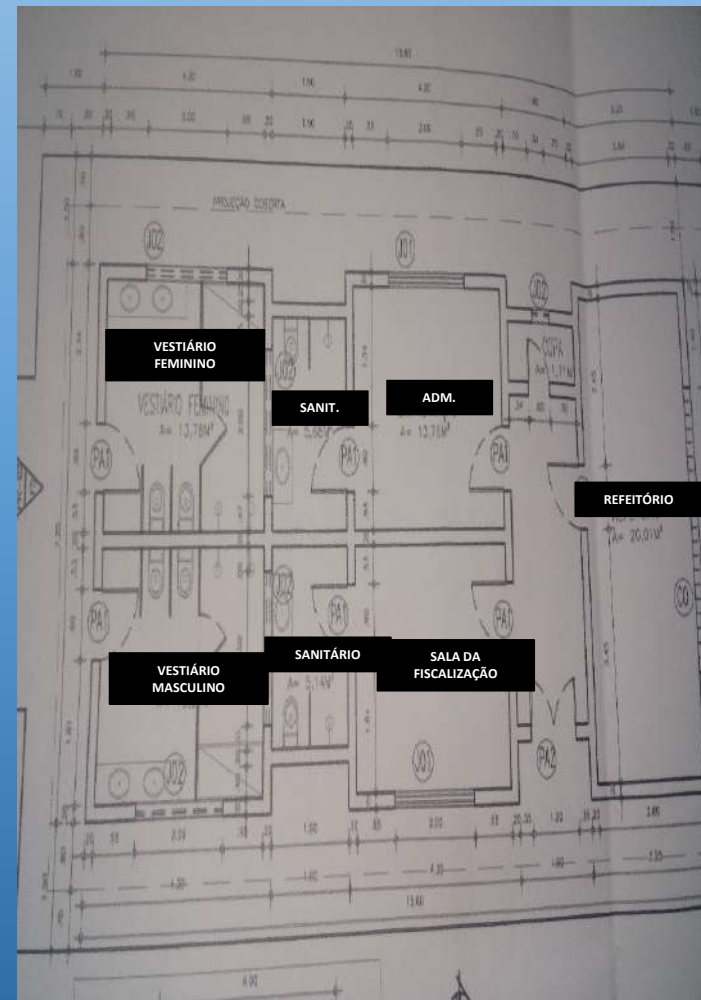
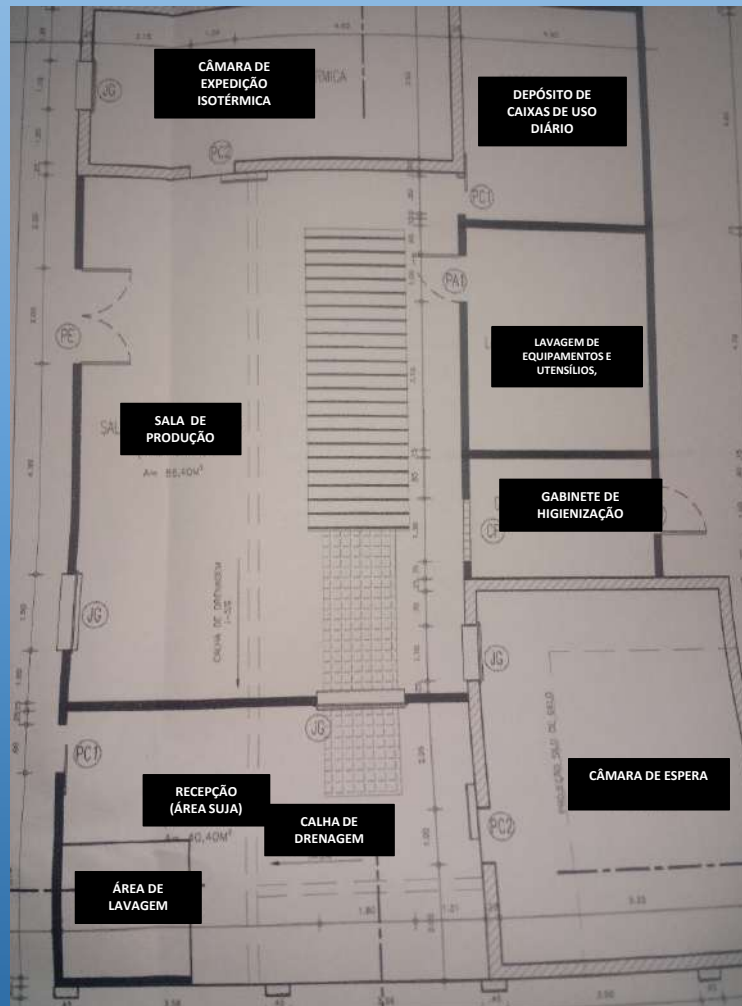
FONTE: AQUIVET
SANIDADE ANIMAL:
TRICHODINEOS
(PROTOZOÁRIOS)

SELEÇÃO DE FORNECEDORES/RASTREABILIDADE Art .12 (RIISPOA)

VII - avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública ou das informações que façam parte de acordos internacionais com os países importadores;



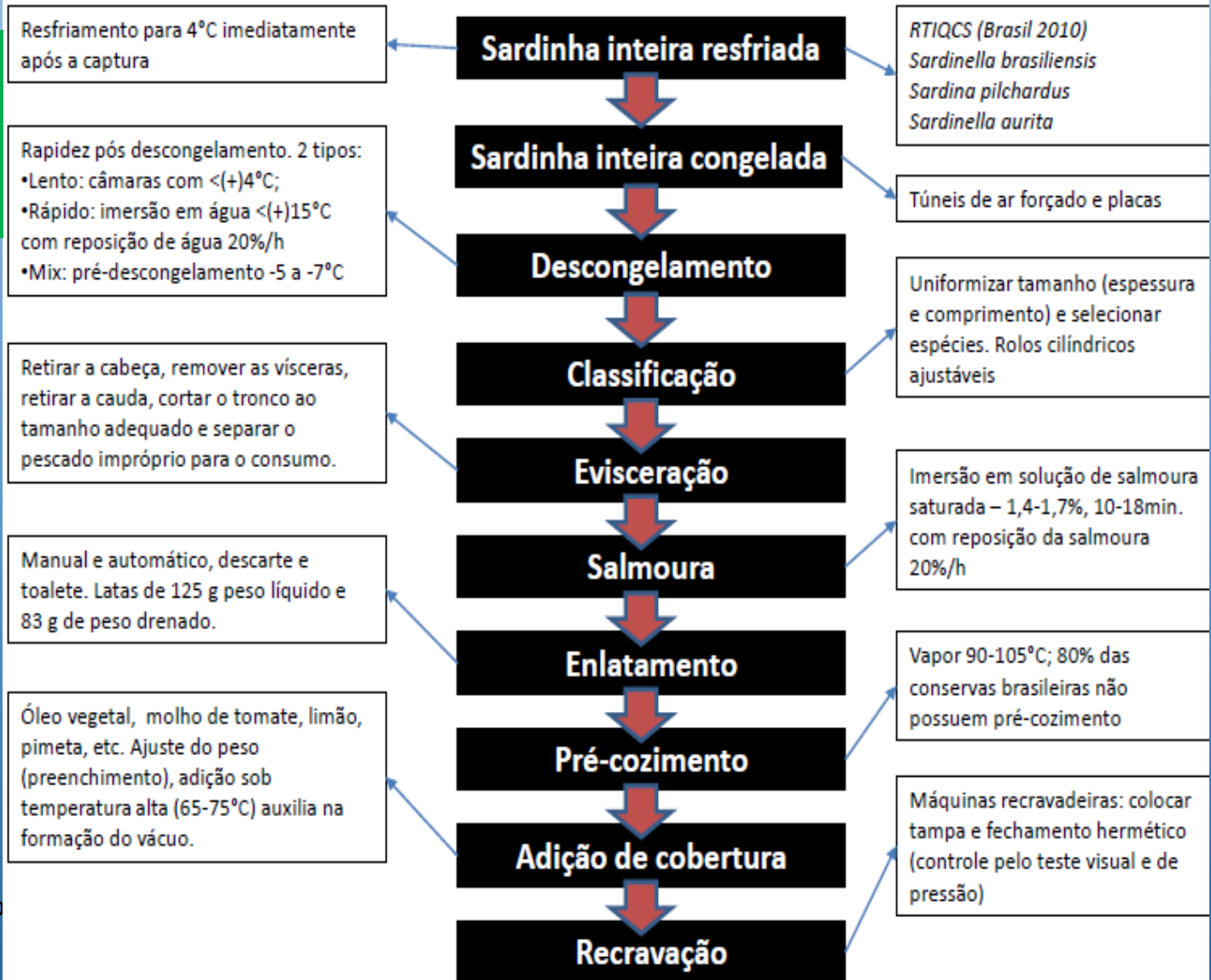
INDÚSTRIA DE PESCADO



FLUXOGRAMA DE PROCESSAMENTO

Indústria de pescado enlatado

TECNOLOGIA DO PESCADO – MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO



FONTE:MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO DO PESCADO
EMBRAPA
KANAMURU, LEANDRO

CONHECIMENTO DA ÁREA, MEMORIAIS, PLANTAS, EQUIPAMENTOS, PROCESSO E TRANSPORTE



SANIDADE DO PESCADO



CONTROLE DE QUALIDADE HACCP/ACCPP BOAS PRATICAS



PROCROCESSOS INDUSTRIAIS





INDÚSTRIA

GARANTIA DE QUALIDADE NA ELABORAÇÃO DE COPRODUTOS



Figura 3 - Pescado descamado, eviscerado e descabeçado, acondicionado em gelo



Figura 4 - Despoldadora mecânica



RENDIMENTO (ECONOMIA)



SALVAGUARDAR O ESTABELECIMENTO DE FALHAS OPERACIONAIS E OU SANITÁRIAS

PARASITOS

COLETA PARA AFERIÇÃO
METABISSULFITO DE
SÓDIO –CONSERVA O
CAMARÃO



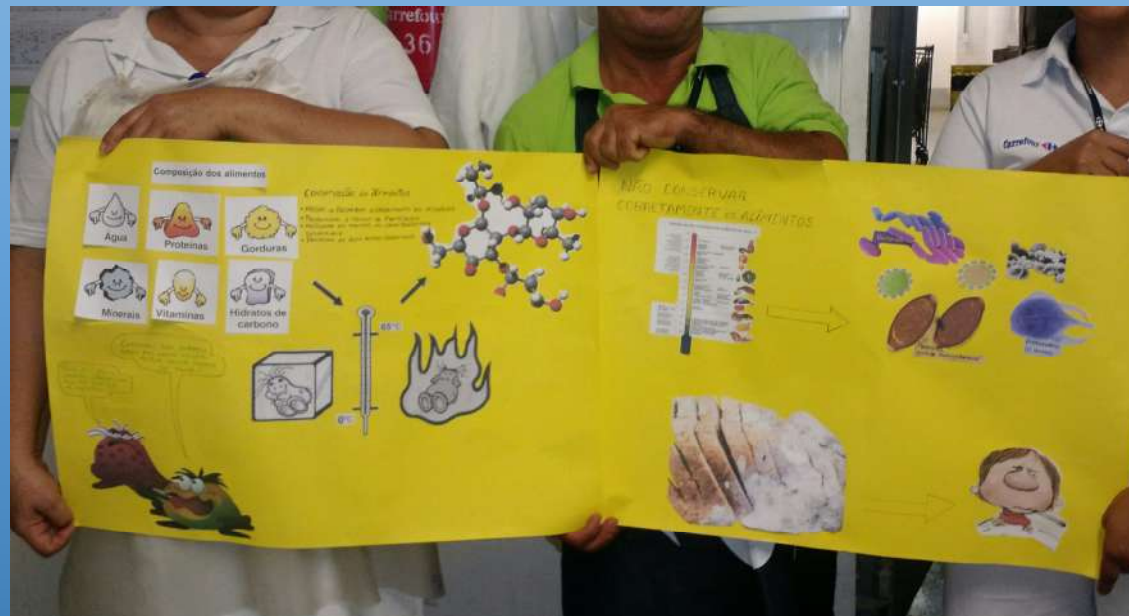
TROCA DE ESPÉCIES

RO
TU
LA
GE
M



AFERIÇÃO
GLAZIAMENTO (EXCESSO DE
ÁGUA)

TREINAMENTO DE FUNCIONARIOS



OBRIGADA!



PROFa. Mari (Pernambuco)



Dr. Cezar (Natal)



DR. LEONARDO CERICATO
MSD



DRA. MICHELLE (SÃO PAULO)



DRA HELLEN
ARAUJO

- HELLEN ARAUJO CAVALCANTE
- hellen.araujo@seapa.ce.gov.br
- hellencalv@gmail.com