

Adepará realiza primeira coleta de ostras do mangue para controle sanitário

Adepará atestou que a carne de ostra cultivada no Pará é livre de toxinas (Foto:Divulgação)

Trabalho foi feito nos municípios de Augusto Corrêa, Curuçá, Maracanã, São Caetano de Odivelas e Salinópolis

A Agência de Defesa Sanitária do Estado do Pará (Adepará) realizou, no início de agosto, a primeira coleta de amostras de ostras do mangue, espécies encontradas nos manguezais do litoral brasileiro e muito apreciadas pela população que frequenta as praias paraenses no “verão amazônico”.

A coleta faz parte do monitoramento de cultivos de moluscos bivalves em atenção ao Programa Nacional de Controle Higiênico-Sanitário de Moluscos Bivalves (PNCMB) instituído pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa) através da instrução normativa interministerial nº 7, de 8 de maio de 2012.

O trabalho de vigilância ativa, que é o levantamento de dados para investigação epidemiológica de doenças, foi realizado nos municípios de Augusto Corrêa, Curuçá, Maracanã, São Caetano de Odivelas e Salinópolis, todos localizados na região nordeste do Pará, na chamada Região do Caeté. Esta região possui 7 associações de produtores de ostras de mangue, que juntas formam a Rede Nossa Pérola.

De acordo com Ana Conceição Abreu de Sousa , analista do Sebrae no Pará e gestora do projeto Ostras da Amazônia, a Rede foi criada em 2009, com a finalidade de organizar as associações de produtores para elaborar, compartilhar e padronizar estratégias de trabalho, visando o desenvolvimento

uniforme e sustentável da ostreicultura paraense.

O objetivo da coleta foi realizar pesquisas de biotoxinas marinhas, que causam uma forma de intoxicação associada ao consumo de frutos do mar, principalmente moluscos e crustáceos. Durante o monitoramento, os fiscais observaram a limpeza das caixas, a seleção das ostras, o desconchamento, o transporte. Houve também coleta de água, coleta da parte comestível (carne) das ostras que são cultivadas em travesseiros e lanternas.

Obrigação normatizada

Segundo a médica veterinária Lettiere Lima, fiscal estadual agropecuária e gerente do programa estadual de sanidade dos organismos aquáticos da Adepará, esse monitoramento “  uma obriga o normatizada pelo Ministério da Agricultura, através da instru o normativa 07/2012 que criou o Programa Nacional de Controle de Moluscos Bivalves e visa salvaguardar a saúde pública porque, durante o monitoramento desses animais, busca-se a presença ou ausência de microalgas e toxinas prejudiciais   saúde pública”, explica a veterinária.

O material coletado pelos fiscais   encaminhado para exames laboratoriais para atestar a sanidade dessa produ o. Isso faz parte da regulamenta o da cadeia produtiva da ostra, e   a partir desta coleta que são feitos exames laboratoriais exigidos pelo Mapa, que   o órgão executor da política de defesa sanitária no Brasil.

“Com os exames, a Adepará atestou que a carne de ostra cultivada no Pará   livre de toxinas. Agora, os produtores aguardam a finaliza o do processo na Agência de Defesa Sanitária para que eles possuam o selo de inspe o, o que vai garantir a comercializa o segura desses alimentos. Todo o produto de origem animal, onde seu destino seja o consumo humano, deve ser identificado através do selo de inspe o”, disse a fiscal.

A cadeia produtiva de ostras do mangue no Pará fornece para o mercado consumidor mais de oito milhões de exemplares para consumo e a comercialização da carne de ostras só pode ocorrer após o monitoramento do Serviço Oficial de Vigilância, por isso, os fiscais agropecuários da Agência realizam o monitoramento para atestar que a carne de ostras paraenses é livre de toxinas.

Porém, não basta o cultivo estar liberado, é necessário que os produtores observem as normas de higiene durante o transporte e a emissão de documentação para que os produtos sejam transportados seguindo o que preconiza a legislação vigente.

Ostras do mangue

As ostras são moluscos que nascem em águas salgadas, e desde do momento em que nascem elas buscam se alojar em um local para poder se desenvolverem plenamente, e geralmente esses locais onde elas nascem sempre apresentam uma enorme quantidade de outras ostras.

(Com informações do O Liberal).

Jornal Folha do Progresso em 31/08/2022/

Envie vídeos, fotos e sugestões de pauta para a redação do JFP (JORNAL FOLHA DO PROGRESSO) Telefones: WhatsApp (93) 98404 6835- (93) 98117 7649.

“Informação publicada é informação pública. Porém, para chegar até você, um grupo de pessoas trabalhou para isso. Seja ético. Copiou? Informe a fonte.”

Publicad