



Quarta Diretoria
Gerência-Geral de Inspeção e Fiscalização Sanitária
Gerência de Inspeção e Fiscalização Sanitária de Alimentos, Cosméticos e Saneantes
S.I.A. Trecho 5, Área Especial 57, Brasília/DF, CEP 71.205.050
Telefone: 0800 642 9782 - www.anvisa.gov.br

Ofício nº 36/2019/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA

Aos integrantes do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária.

Assunto: Orientações sobre contaminação de pescados por derramamento de óleo.

Referência: Caso responda este Ofício, indicar expressamente o Processo nº 25351.940364/2019-93.

Prezados(as),

1. O derramamento de óleo no litoral do nordeste é um episódio sem precedentes no país e que vem se configurando como um grande desafio para a vigilância sanitária.
2. Desde o início do derramamento do episódio, a ANVISA integrou-se às instâncias de coordenação das ações desenvolvidas no âmbito do governo federal. No que se refere aos riscos à saúde, houve uma grande ênfase em atividades de monitoramento com o intuito de avaliar o impacto do acidente tanto na água do mar quanto no pescado destinado ao consumo. Atualmente, o Comitê Operativo de Emergência em Saúde (COE-Petróleo), do Ministério da Saúde, assumiu o papel de principal instância para a discussão dessa temática e coordenação dos esforços, a fim de promover maior alinhamento e racionalidade nas atividades.
3. Sobre o monitoramento do pescado para consumo humano, duas iniciativas estão ocorrendo em paralelo, sendo uma delas conduzida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e a outra pelo Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde (INCQS)/Fiocruz. Para evitar sobreposição de atividades, o MAPA fará o monitoramento a partir de amostras de pescado comercial, incluindo moluscos bivalves e crustáceos, enquanto o INCQS avaliará amostras de pescados de consumo local. O COE-Petróleo trabalhará instrutivos para orientar a coleta desses pescados.
4. Outro esclarecimento importante é que o IBAMA apoiará as ações de coleta dos pescados de consumo local, articulado junto às instâncias estaduais e municipais de coordenação das ações de enfrentamento do derramamento de óleo. Dessa forma, é possível que os órgãos de vigilância sanitária sejam acionados para auxiliar na tarefa. Nesse primeiro momento, serão colhidas 100 amostras para avaliação.
5. Sobre as amostras do MAPA, encontra-se em andamento a coleta de 60 unidades de peixes nos diversos estabelecimentos de fiscalização federal, estadual e municipal; as quais se somarão a amostras de moluscos e crustáceos, cujo quantitativo final ainda não foi estabelecido.
6. A ANVISA participou ativamente na definição dos contaminantes que devem ser objeto de monitoramento, a fim de avaliar o risco associado ao consumo dos pescados.
7. Em anexo, está a Nota Técnica n. 27/2019/SEI/GGALI/DIRE2/ANVISA, elaborada pela Gerência Geral de Alimentos (GGALI), que define esses parâmetros e estabelece níveis de preocupação, a

serem usados na interpretação dos resultados. Entende-se que essa Nota também pode oferecer subsídios para os esforços locais que complementam às iniciativas de âmbito federal.

8. Os parâmetros eleitos restringem-se aos Hidrocarbonetos Policíclicos Aromáticos (HPA) que são citados como os mais relevantes pela literatura e por órgãos de controle que já enfrentaram incidentes similares ao ocorrido no litoral brasileiro. A ANVISA não considera relevante a avaliação de compostos aromáticos conhecidos por BTEX (benzeno, tolueno, etilbenzeno e xileno) e de metais pesados, pois os mesmos não são relatados na literatura científica como perigos a serem considerados no contexto avaliado.

9. Quanto às atividades de fiscalização, não há até o momento nenhuma ação coordenada em âmbito federal, pois, como dito anteriormente, as atividades estão focadas na produção de dados para avaliação de risco.

10. Entretanto, após contato com os órgãos de vigilância sanitária estaduais do Nordeste, a ANVISA teve conhecimento que, em algumas localidades, a inspeção nos comércios tem sido intensificada, com o objetivo de não expor à população a pescados contaminados, como aqueles com manchas visíveis de óleos.

11. Dessa forma, visando subsidiar as ações de vigilância sanitária, segue em anexo a Nota Técnica NOTA TÉCNICA Nº 56/2019/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA, a qual apresenta um panorama das competências da vigilância sanitária em relação à fiscalização de pescados, ao enquadramento sanitário relativo aos produtos contaminados e às medidas que podem ser adotadas, com base na Lei n. 6.437/1977, no Decreto Lei n. 986/1969 e em regulamentos da Anvisa.

12. É importante ressaltar que esse documento é orientativo, devendo ser interpretado conjuntamente com os Códigos Sanitários locais. Além disso, destaca-se que cabe primariamente aos órgãos locais a escolha da medida sanitária a ser adotada, considerando as peculiaridades de cada situação, de forma proporcional à finalidade legal a ser atingida.

13. Por fim, considerando a sensibilidade da situação, recomenda-se que seja considerada a adoção de ações com natureza prioritariamente orientadora, principalmente no caso de microempreendedores individual (MEI), do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário.

Anexos: I - NOTA TÉCNICA Nº 27/2019/SEI/GGALI/DIRE2/ANVISA (SEI nº 0815698).
II - NOTA TÉCNICA Nº 56/2019/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA (SEI nº 0819039).

Atenciosamente,



Documento assinado eletronicamente por **Thalita Antony de Souza Lima, Gerente-Geral de Alimentos**, em 21/11/2019, às 10:50, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015
http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2015-2018/2015/Decreto/D8539.htm.



Documento assinado eletronicamente por **Ronaldo Lucio Ponciano Gomes, Gerente-Geral de Inspeção e Fiscalização Sanitária**, em 21/11/2019, às 10:55, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015
http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2015-2018/2015/Decreto/D8539.htm.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://sei.anvisa.gov.br/autenticidade>, informando o código verificador **0819909** e o código CRC **9C6EB10B**.