

Curiosidades...

- A maior parte dos casos de doença associada a parasitas no pescado deve-se ao **consumo de peixe cru ou mal cozinhado!**

- Por este motivo e para matar os parasitas, em pratos como o sushi, sashimi ou outros em que o pescado é servido cru, os produtos devem, por regra, ser submetidos a um **tratamento prévio por congelação:**



- -20°C durante, no mínimo, 24 horas ou
- -35°C durante, no mínimo, 15 horas.

- Como prevenção o pescado deve ser cozinhado:
 - **superar os 63°C em todos os pontos do músculo durante, pelo menos, 15 segundos.**
- Adquirir **peixe eviscerado** ou **proceda à sua evisceração** o mais rapidamente possível:

- *Previne migrações do parasita da cavidade abdominal para o músculo.*

- **Observe e lave** muito bem a cavidade abdominal e remova qualquer parasita que possa detetar.

O primeiro passo é seu...

Valorize o seu esforço,
venda peixe de qualidade
e seguro para o consumidor!



Nota: Este Boletim faz parte de uma série que poderá complementar o seu **Manual de Boas Práticas a Bordo**.

Direção de Serviços de Segurança Alimentar - DSSA
Av. da República - Quinta do Marquês
2784-505 Oeiras
☎ 214 464 061
✉ seguranca.alimentar@dgav.pt

Ficha Técnica

Elaboração: Inspeção Sanitária da Lota de Peniche – DAV Oeste - DSAVRLVT, em colaboração com o IPMA.
Revisão: DSSA
Divulgação: DGAV - maio de 2014
Revisão Gráfica: outubro de 2014

Direção Geral de Alimentação e Veterinária
Campo Grande, nº50
1700-093 Lisboa

☎ 213 239 500 📠 213 239 501 ✉ dirgeral@dgav.pt

Boas Práticas de Higiene a Bordo das Embarcações



Boletim 4

Parasitas nos Produtos da Pesca

Direção Geral de Alimentação e Veterinária
www.dgav.pt



GOVERNO DE
PORTUGAL

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA
E DO MAR

Legislação Aplicável

Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de abril

Regulamento (CE) n.º 853/2004, de 29 de abril

Regulamento (CE) n.º 2074/2005, de 5 dezembro

Parasitas nos Produtos da Pesca

Parasitas são organismos que vivem à custa de outros e normalmente prejudicam o organismo hospedeiro.

A presença de parasitas no peixe é muito frequente, sendo por vezes **causa de rejeição** em lota (total ou parcial) caso se verifique, por exemplo:

- Elevado número de parasitas;
- Lesões significativas provocadas pelo parasita, vulgarmente conhecido por "picado";
- Magreza excessiva.

Os parasitas podem provocar doenças ao consumidor, nomeadamente inflamações no estômago ou intestino (gastroenterites) e alergias.



Obrigações do Operador

Prevenir a comercialização de pescado parasitado:

- Eliminar o pescado manifestamente parasitado (não descarregar em lota).
- Eliminar fígado, ovas e outras vísceras obviamente contaminadas por parasitas.
- Navio-fábrica ou congelador: devem avaliar pesqueiros associados a parasitas e realizar exame visual de deteção (planos de amostragem).

Parasitas Externos

Os **Parasitas Externos** afetam essencialmente a superfície externa do pescado, mas depois pode escavar autênticos "túneis" no músculo, como a "pulga-do-mar" (*Anylocra*). A presença e ação destes parasitas pode tornar o pescado repugnante. No entanto, por regra, não causa dano ao consumidor.



Faneca com "Pulga do Mar"



Tamboril "picado"



Peixe Galo "picado"



Faneca (guelra) com *Lernaeocera branchialis*

Parasitas Internos

Os **parasitas internos** encontram-se no interior do peixe (**ovas, vísceras e músculo**) onde provocam lesões que podem chegar a alterar a cor do peixe, o aspeto e a consistência muscular ou a criar quistos.

Os mais comuns são geralmente os **anisaquídeos**.

O que é o *Anisakis*?

Anisakis é um parasita que pode encontrar-se nos produtos da pesca e provocar alterações digestivas e reações alérgicas no homem.

O parasita ***Anisakis*** pode estar presente numa grande variedade de espécies de pescado de elevado consumo:

carapau, sardinha pescada, bacalhau, polvo, entre outras.

São vermes redondos com 1 a 3 cm de comprimento que, se forem ingeridos vivos, podem penetrar nas paredes dos nossos órgãos digestivos e causar inflamações agudas.



Fígado de pescada parasitada



Ovas de pescada parasitada



Anisakis simplex



Cavidade Abdominal de carapau parasitado

Outros parasitas

Em Portugal foram detetados casos de fanecas com coloração negra, anormal, observada exteriormente, designadamente entre a zona sa Nazaré e a Figueira da Foz. Este facto deve-se à presença de ovos do parasita *Huffmanella sp.* no músculo.

Não deve ser confundida com a "faneca da pedra" que tem uma coloração geral mais escura.



Faneca com cor "negra"



Comparação de cor (faneca parasitada e normal)