

## Cerca de 10% do peixe consumido no Amazonas oferece risco à saúde

No início da Semana Santa um alerta: Dados do Conselho Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional do Amazonas (Consea/AM) revelam que, pelo menos 10% do peixe consumido no Estado, oferece algum tipo de **risco** à saúde. A estimativa é de que o amazonense urbano consuma até 20 quilos de pescado per capita, anualmente.

De acordo com o presidente do Consea/AM, o médico Marc Arthur Storck, o **peixe**, assim como outros alimentos, é profundamente vulnerável às mudanças de temperatura, situação comum na região devido ao clima quente e úmido, e que acaba contribuindo para a aceleração do apodrecimento do peixe. “O peixe é tão perecível que, apenas algumas horas após ser pescado e ficar exposto ao sol, já está impróprio ao consumo. Nesses casos ocorre a proliferação bacteriana nas vísceras do animal”, afirmou.

Cerca de 70% do **tambaqui** consumidos no Amazonas são dos Estados de Rondônia e Roraima, sendo transportados em caminhões refrigerados e balsas até Manaus. Storck ressalta que a forma de **armazenamento** do produto já é fonte de questionamentos, inclusive por parte das associações de pescadores locais. “Eles apontam que os peixes vêm em muitas circunstâncias bastante amassados, com perda de parte das escamas e com aspecto prejudicado”, disse.

Paneles mecânicos no sistema de refrigeração das balsas em algumas situações acabam contribuindo para o peixe chegar quase apodrecido em Manaus. “Problemas como esses infelizmente representam o maior risco para o consumidor, pois o degelo e o recongelamento do peixe fragiliza as proteínas”, explicou. Segundo ele, para reverter o problema, é necessário que os processos de fiscalização sejam aprimorados e as autoridades sanitárias acompanhem a chegada desse peixe como se deve.

Questionado sobre a intensidade da má qualidade do produto levado à mesa dos amazonenses, Storck esclarece que a qualidade do alimento oscila de acordo com o mês vigente. “A chance de consumir um peixe de pior qualidade durante o período do seguro defeso, ou seja, de novembro a março, é muito maior”, frisou.

O armazenamento de grande quantidade do produto no gelo para garantir, por longos períodos, o abastecimento da população é apontado por ele como a causa da pouca confiabilidade do pescado. “Para avaliar é preciso saber se o animal foi congelado e não só resfriado e se foi acondicionado em câmara frigorífica comum”, alertou.

Para o pesquisador do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia ([Inpa](#)) e doutor em tecnologia de alimentos, Nilson Carvalho, o advento do gelo, da pesca em grande escala e em locais cada vez mais distantes foram fatores que subsidiaram a necessidade de maior cuidado com a qualidade do peixe consumido. “Os pescadores passam muito tempo pescando. As vezes o pescado fica 5 horas no assoalho do barco sem nenhuma refrigeração”, informou.

Segundo Carvalho, a prática inadequada não chega a ser tão problemática quanto a observada nas feiras da cidade, onde o produto ao ser exposto ao ar livre atinge temperaturas internas de até 30°C. “Passando por gelo e degelo de manhã e o mesmo processo à tarde, este peixe fica prejudicado. Em nenhum lugar civilizado, o peixe é vendido fora do gelo”.

Espécies como jaraqui e pescada, quando refrigeradas adequadamente, resistem com qualidade cerca de 20 e 12 dias, respectivamente. A favor de uma reestruturação do sistema de acondicionamento do pescado no Estado e da capacitação de pescadores e feirantes, Carvalho chama a atenção, ainda, para a venda indiscriminada de espécies impróprias ao consumo humano. “Um peixe chamado piracatinga, que se alimenta de restos de animais mortos, é comercializado como se fosse douradinho nas feiras da capital e pode trazer problemas no futuro”, alertou.

### IMPORTADOS

De acordo com o médico Marc Arthur Storck, os peixes de cativeiro importados de outros países como o Chile e a China também representam perigo. “O amazonense come um salmão vindo do Chile que invariavelmente está doente com anemia infecciosa. E como se não bastasse, esse peixe vem ainda carregado de produtos químicos que muitos países nem aceitam”, informou.

Corantes artificiais cancerígenos, herbicidas para combater a proliferação de plantas no entorno dos tanques, pesticidas para evitar o surgimento de algas nos lagos e antibióticos para erradicar pragas são algumas das substâncias ingeridas pelo consumidor junto com o alimento.

“Estatísticas já apontam que 200 gramas desse salmão por mês são suficientes para aumentar o risco de câncer em um indivíduo adulto de peso normal”, revelou o médico. Proveniente dos lagos da China e contaminado com resíduos industriais, o peixe panga é outro tipo de pescado que oferece riscos a quem o consome.

O médico esclareceu, porém, que a contaminação é uma realidade também na produção nacional, principalmente quando o peixe é capturado em áreas com forte contaminação de mercúrio. Peixes como piranha preta, piranha caju e o tucunaré costumam ser os mais vulneráveis ao bioacúmulo do metal pesado por serem predadores.

**Fonte: Portal D24 AM, por Anyelle Bezerra.**