

IMPORTÂNCIA DA AQUICULTURA NO ESTADO DO AMAZONAS

- O pescado é a proteína básica e preferida do amazonense, sendo o tambaqui (*Colossoma macropomum*) um dos mais apreciados, por seu sabor inconfundível
- A Gerência de Inspeção de Produtos de Origem Animal conta com mais de 40 estabelecimentos de pescados ou produtos de pescado com Serviço de Inspeção Estadual (SIE)



Figura 1 – Exemplar adulto de Tambaqui (*Colossoma macropomum*). Fonte: Parentesco genético em reprodutores de tambaqui (*Colossoma macropomum*) baseado em marcadores de DNA: perspectivas de manejo genético na ausência de pedigree – Embrapa – 2015.

CONTATOS

Serviços de Defesa Animal

[92] 99255-5409
gda.adaf@gmail.com

Serviços de Defesa Vegetal

[92] 99390-1750
defesavegetalam@gmail.com

Inspeção de Produtos de Origem Animal

[92] 99138-4073
gipoa.adaf@gmail.com

Agrotóxicos e Insumos Veterinários

[92] 99138-4073
adaf.agrotoxicos@gmail.com
adaf.agrotoxicos@adaf.am.gov.br

DENÚNCIAS

Adaf Ouv: [92] 99380-9174

Aquicultura no Amazonas



ADAF
Agência de Defesa Agropecuária e Florestal do Estado do Amazonas

Secretaria de
Produção Rural



 adafamazonas  @adafamazonas

 adaf.am.gov.br

Elaborado por: Alison André Ximenes Soares – Fiscal Agropecuário Médico Veterinário - Coordenador do Programa Estadual de Sanidade de Animais Aquáticos

**ADAF – Gerência de Defesa Animal
Manaus – AM – 2021**



ADAF
Agência de Defesa Agropecuária e Florestal do Estado do Amazonas

O QUE É AQUICULTURA?

De acordo com a Lei Estadual nº4.330, de 30 de maio de 2016, aquicultura é a atividade de cultivo e/ou criação de organismos cujo ciclo de vida em condições naturais se dá total ou parcialmente em meio aquático.

O QUE SÃO CONSIDERADOS PRODUTOS DE AQUICULTURA?

De acordo com a Lei Estadual nº4.330, de 30 de maio de 2016 são considerados produtos da aquicultura:

- Alevinos, girinos, larvas, pós-larvas e ovos de animais; e esporos, sementes e cepas de algas e plantas aquáticas, para uso próprio e comercialização
- Iscas vivas aquáticas
- Reprodutores e matrizes
- Organismos aquáticos vivos cultivados e/ou criados
- Pescado in natura, processados e seus subprodutos e derivados

CADASTRO

O cadastro junto ao órgão de defesa agropecuária estadual auxilia no monitoramento da sanidade do cultivo e/ou criação de organismos aquáticos, tornando o produto oriundo da produção um produto com maior segurança sanitária. O cadastro deve ser realizado nas unidades locais da ADAF.

NOTIFICAÇÃO OBRIGATÓRIA

A notificação de suspeita ou ocorrência de doenças de organismos aquáticos é obrigatória para qualquer cidadão bem como para todo profissional que atue na área de diagnóstico, ensino ou pesquisa (IN 50, 2013; Portaria MPA nº19, 4/2/2015). Portanto, na ocorrência de morte de organismos aquáticos ou suspeita de doenças é necessária a comunicação junto aos órgãos competentes através do Sistema Brasileiro de Vigilância e Emergências Sanitárias (e-SISBRAVET) podendo ser realizado através de link no site da ADAF (www.adaf.am.gov.br).



BOAS PRÁTICAS

As boas práticas são procedimentos que devem ser adotados por estabelecimentos produtores e industrializadores de alimentos e serviços de alimentação, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade de alimentos com a legislação sanitária vigente.

A aplicação das boas práticas na cadeia do pescado enfoca a qualidade higiênico-sanitária do produto, e conseqüentemente, a produção de pescado seguro para o consumo.

O uso das boas práticas é indicado para toda pessoa física e jurídica que possua pelo menos um estabelecimento onde seja realizada alguma das seguintes operações: produção/fabricação, importação, manipulação, fracionamento, armazenamento, distribuição, venda para o consumo final e transporte de produtos na área de alimentos. Dentre os procedimentos de boas práticas se destacam:

- Higiene pessoal adequada
- Usar touca, máscara e luvas descartáveis durante a manipulação do alimento
- Prevenção da contaminação pelos manipuladores de alimentos (realização de exames periódicos e não trabalhar caso esteja doente)
- Higiene dos utensílios, equipamentos e ambientes antes e após o uso (ideal que sejam de inox ou polietileno, não usar madeira ou vidro)
- Controle de pragas (livres de vetores e pragas urbanas como moscas, baratas e outros insetos)
- Garantia da qualidade da água utilizada, devendo a mesma ter garantia de potabilidade (incluindo o gelo)
- Cuidados com resíduos, dentre outros