



ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE
ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE



13^a REUNIÃO INTERAMERICANA, A NÍVEL MINISTERIAL, SOBRE SAÚDE E AGRICULTURA

Washington, DC, 24 a 25 de abril de 2003

Punto 8.3 da Agenda Provisória

RIMSA13/8 (Port.)
13 março 2003
ORIGINAL: ESPANHOL

A INDÚSTRIA DE FRUTOS DO MAR

por Fernando Gracia
Ministro da Saúde, Panamá

ÍNDICE

	<i>Página</i>
Resumo	3
Introdução	3
Sistemas de Inocuidade de Alimentos na Cadeia de Produção e Comercialização	4
Políticas, Leis e Regulamentos para Garantir a Inocuidade e s Qualidade dos Produtos do Mar	6
Organização Institucional do Programa de Inocuidade dos Alimentos	7
Educação e Participação da Comunidade	8
Necessidade de Cooperação Técnica nos Níveis Nacional, Regional e Global	9
Conclusões e Recomendações	10
Referências.....	11
Anexos	

Resumo

1. Em grande parte dos países da Região, a indústria pesqueira constitui significativo potencial para o fornecimento de proteína de origem animal, necessária para a alimentação da população e para gerar produtos para exportação. O consumo de peixes e mariscos é cada vez mais estimulado como alternativa alimentar saudável, tanto por seu valor protéico como por seu baixo conteúdo de gorduras e pelos efeitos benéficos atribuídos aos ácidos graxos polissaturados (Omega 2) que se encontram nos peixes graxos (pelágicos).

2. O consumidor exige ação do setor oficial no que se refere à vigilância que este deve exercer para que sejam cumpridas as responsabilidades da cadeia produtiva de peixes, na prevenção tanto de riscos para a saúde como de fraudes, por meio da vigilância sanitária dos alimentos. A sociedade tende a adquirir os alimentos necessários para manter uma vida saudável com base na confiança depositada na sua inocuidade, que é garantida pelo manejo apropriado dado aos produtos em cada um dos elos da cadeia alimentar, da captura ao consumo.

3. Com os novos sistemas de inspeção, mudou o enfoque do risco ao consumidor, pelo fato de que os produtos do mar só são considerados de alto risco quando não existe uma “etapa intermediária” na qual seja eliminado qualquer perigo identificado, antes de ser consumido.

4. A análise da informação gerada pelo sistema de vigilância epidemiológica permite caracterizar os perigos e riscos associados com o consumo de produtos do mar e projetar e pôr em prática estratégias de prevenção e controles adequadas.

Introdução

5. Tal como em outros países, a indústria da pesca no Panamá é uma rubrica muito importante para o abastecimento de proteína de origem animal, necessária tanto para a alimentação da população como para a exportação, além de ser uma fonte de empregos e geração de divisas para o país.

6. Em sua luta pela sobrevivência, o homem sempre encarou o mar como uma “fonte alternativa” para a obtenção das proteínas necessárias para a sua alimentação.

7. Por ignorância, antigamente se atribuíam perigos inexistentes aos produtos da pesca. Hoje, sabe-se que tais alegações não têm base. Vem-se estimulando cada vez mais o consumo de produtos da pesca como alternativa alimentar saudável, tanto por seu alto conteúdo de proteínas de boa qualidade como pelo baixo teor de gorduras de muitas espécies de peixes (de carne branca) ou pelos efeitos benéficos imputados aos ácidos

graxos polissaturados (Omega 3) encontrados nos peixes graxos (pelágicos). Como se sabe, tais compostos atuam positivamente sobre os níveis de colesterol e os transtornos cardiovasculares, com o que se torna evidente o seu benefício para a saúde.

8. Em 1928, o Dr. Lehr, médico veterinário do serviço oficial da Alemanha, implantou naquele país a inspeção sanitária metódica e programada dos frutos do mar nos mercados de leilão e venda de produtos da pesca. Foi ele a pessoa que iniciou tal atividade no mundo e que firmou os pilares atuais da inspeção sanitária dos produtos do mar, baseando-se em experiências oriundas da inspeção sanitária de animais de corte e nos fundamentos jurídicos de tal atividade, bem como nas leis alimentares da época.

9. O consumidor exige ação do setor oficial para vigiar a atuação da cadeia produtiva de peixes e mariscos na prevenção tanto dos riscos para a saúde como das fraudes na comercialização. A sociedade tende a adquirir os produtos alimentícios necessários para manter uma vida saudável em virtude da confiança depositada na sua inocuidade.

10. A garantia da inocuidade está no manejo apropriado dos alimentos em cada etapa da cadeia alimentar, da produção ao consumo, sob a supervisão metódica de profissionais do setor oficial dotados de conhecimentos científicos e técnicos, mediante a confirmação de uma “atitude” ou “ausência de atitude” no tocante ao consumo dos alimentos pelos seres humanos.

11. A lei pertinente aos alimentos e a regulamentação promulgada com vistas ao seu cumprimento, ao lado das disposições da administração local ou Regional, têm caráter compulsório e constituem por isso mesmo os sustentáculos legais das reivindicações que têm em vista a proteção dos consumidores.

12. Quando a população consumidora exige que a inspeção sanitária seja feita no nível oficial e em caráter regular, aumenta o compromisso não somente da cadeia de produção de pescado como também dos órgãos responsáveis, que devem contar com profissionais idôneos e com a qualidade necessária para cumprir o mencionado compromisso.

13. Vale assinalar que, além do papel clínico que parte da sociedade atribui aos médicos veterinários, foi principalmente a esses profissionais que o Panamá conferiu a responsabilidade de tomar a seu cargo a inspeção sanitária dos alimentos e, conseqüentemente, dos produtos da pesca, a fim de preservar a sua inocuidade e para que sejam melhor aproveitados pelos consumidores, em virtude da ênfase atribuída à inspeção sanitária dos alimentos de origem animal (que são os mais vulneráveis), e tendo em vista também a formação acadêmica desses profissionais nos campos da

epidemiologia, patologia, microbiologia, toxicologia, bromatologia, saúde pública e defesa sanitária animal, entre outros.

Sistemas de Inocuidade dos Alimentos na Cadeia de Produção e Comercialização

14. Com os novos modelos de inspeção, o sentido do risco para a população mudou, considerando-se agora que os frutos do mar só são julgados de alto risco quando não existe uma “etapa intermediária”, na qual sejam eliminados perigos identificados, antes do consumo, e de baixo risco quando há efetivamente uma “etapa intermediária” na qual os perigos identificados são eliminados antes do consumo.

15. No Panamá, utiliza-se o Guia de Vigilância Epidemiológica das Doenças Transmitidas por Alimentos—Guia VETEPAN—, que é uma ferramenta de informação e vigilância epidemiológica na cadeia alimentar. Atualmente, vem-se procurando introduzir certas modificações para tornar mais eficiente o sistema de vigilância, mediante o aumento da velocidade de transmissão das informações, a par de um incremento da sensibilidade e especificidade do sistema.

16. Uma vez notificada uma suspeita de possível infecção e/ou intoxicação alimentar, o sistema é ativado com o fito de identificar a origem do transtorno e assim procurar evitar novos casos. Como parte desse sistema, são chamados à ação profissionais de saúde tais como médicos veterinários, epidemiologistas, enfermeiros, inspetores e, no que se refere à logística, todo o pessoal de apoio.

17. Na gestão dos programas de inocuidade dos alimentos, e levando em conta a análise dos riscos, envidaram-se campanhas nas quais ficou estabelecido que, de acordo com o uso final presumido dos alimentos, os perigos relacionados com a sua inocuidade serão reduzidos, minimizados ou eliminados, observados certos níveis de segurança, a fim de evitar possíveis infecções ou intoxicações alimentares.

18. O Ministério da Saúde do Panamá, como autoridade competente responsável pelas políticas referentes à saúde da população, rege os aspectos pertinentes à inocuidade alimentar por intermédio do Departamento de Proteção de Alimentos e Zoonoses, que faz parte da Diretoria Geral de Saúde Pública. Conta para isso com um escritório central multidisciplinar integrado por médicos veterinários, engenheiros agrônomos, químicos, bioquímicos, biólogos, biólogos marinhos, engenheiros de alimentos, advogados, inspetores, agrônomos e pessoal administrativo, como pessoal de apoio à administração.

19. Trabalham no Departamento de Proteção de Alimentos e Zoonoses do Panamá mais de 100 médicos veterinários distribuídos pelas diferentes regiões de saúde do país, que compreendem as nove províncias que formam o território nacional. Em virtude disposições legais e constitucionais, esses profissionais mantêm a vigilância da cadeia

alimentar dos produtos do mar, têm a responsabilidade de assegurar o manejo higiênico nos centros de abastecimento, cooperativas de pesca localizadas em cada uma das províncias, embarcações de pesca artesanal e industrial, transporte para os diferentes mercados nacionais, bem como nos pontos de venda a varejo tais como mercados públicos, mercados de frutos do mar, peixarias, supermercados, restaurantes e processadoras para exportação.

20. O escritório central tem três seções. De acordo com a sua responsabilidade, estas são abrangidas pelo sistema de vigilância sanitária:

- a) Seção de inspeção de Processadoras de Alimentos (INPLA), da qual faz parte o Serviço Nacional de Inspeção de Produtos da Pesca e da Aqüicultura.
- b) Seção de Higiene e Controle, responsável pelo monitoramento dos diferentes pontos de venda e a importação dos diferentes produtos alimentícios, inclusive os do mar.
- c) Seção de Registro Sanitário, onde são registrados os diferentes produtos elaborados, que serão distribuídos a nível nacional e internacional.

Políticas, Leis e Regulamentos para Garantir a Inocuidade e a Qualidade dos Produtos do Mar

21. De acordo com o disposto na Constituição do país, o Ministério da Saúde apóia-se na Lei 66, de 1947—o Código Sanitário—, considerada com a Lei Geral no se que refere aos controles sanitários. Posteriormente, foi estabelecida a obrigatoriedade da inspeção veterinária oficial em toda a cadeia alimentar, tendo sido depois regulamentada a atividade pesqueira, que é regida por diversos Decretos Executivos, levando em conta a necessidade de oferecer tanto aos consumidores locais como aos mercados de exportação produtos de boa qualidade nutricional, sanitária e organoléptica.

22. O Panamá é um dos países signatários do *Codex Alimentarius* e, via de regra, seus decretos baseiam-se no que o *Codex* estipula. Tendo ingressado na Organização Mundial do Comercio (OMC) em 1998, o país enviou à comissão *ad hoc* da OMC, para a devida harmonização, os seguintes decretos relacionados com os produtos do mar:

- a) Decreto Executivo n.º 1, de 3 de janeiro de 1996, pelo qual se estabelece a *regulamentação sanitária dos produtos da pesca e da aqüicultura para o consumo humano*.
- b) Decreto Executivo n.º 84, de 10 de junho de 1996, pelo qual são estabelecidas *as normas técnicas sanitárias a serem observadas pelos estabelecimentos, plantas,*

embarcações e navios-fábricas nos quais são processados, transformados, conservados e transportados produtos da pesca e da aquíicultura, e estabelecidas disposições pertinentes à inspeção e controle sanitários.

23. Para poder cumprir os requisitos estabelecidos pela OMC, elaborou-se em julho de 1997 o Decreto Executivo n.º 65, pelo qual se tornou obrigatória a implementação da Análise de Perigos e Controle de Pontos Críticos de Controle (HACCP), como ferramenta para assegurar a inocuidade dos alimentos, inclusive os frutos do mar. Esse instrumento foi posteriormente substituído pelo Decreto Executivo n.º 352, de 10 de outubro de 2001, que regulamenta a aplicação obrigatória dos procedimentos padronizados das operações de limpeza e desinfecção (SSOP), das boas práticas de manufatura (GMP) e a HACCP nas fábricas e estabelecimentos que sacrificam animais de corte, bem como os estabelecimentos envolvidos no processamento, transformação, distribuição e consumo de produtos cárnicos, lácteos, pesqueiros, ovos e produtos diversos para consumo humano.

24. Os decretos acima mencionados estão harmonizados com a legislação do Comércio Europeu, a 21ª CFR dos Estados Unidos da América e os acordos de certificação com países da sub-região. Nos últimos anos, passou-se a exigir a apresentação de determinados documentos de certificação (de acordo com o país para o qual o produto é exportado), tais como níveis de antitoxinas dentro dos parâmetros permissíveis e presença de *Vibrio cholerae*.

25. A fim de manter atualizados os serviços oficiais e privados, realizam-se cursos e seminários com participação multissetorial, em temas relacionados com a inocuidade dos alimentos. Desde janeiro de 2001, foram ditados 20 cursos para fortalecer o controle dos produtos da pesca para o consumo tanto interno como externo.

26. Atualmente, o Panamá está na Lista 1 de países aprovados para exportação de frutos do mar para o mercado europeu.

27. Em 2000, o Panamá foi visitado por pessoal da Administração de Alimentos e Medicamentos (FDA) dos Estados Unidos, com a finalidade de verificar as condições sanitárias das processadoras para exportação e a implementação da HACCP em cada uma delas. As condições sanitárias e os aspectos de implementação e funcionamento da HACCP foram qualificados como satisfatórios. Em maio do ano em curso, está programada uma segunda visita de inspeção a diferentes instalações e uma primeira visita a instalações novas, selecionadas pela FDA.

Organização Institucional do Programa de Inocuidade dos Alimentos

28. Em 1995, foi criada no Panamá a Comissão Nacional de Proteção de Alimentos (CONAPAL), da qual fazem parte diferentes instituições governamentais, tais como o Ministério do Desenvolvimento Agropecuário (MIDA), o Vice-Ministério do Comércio Exterior (VICOMEX) e a Comissão de Livre Concorrência e Assuntos do Consumidor (CLICAC), bem como organizações não governamentais como associações agropecuárias, a Associação de Consumidores e outros organismos interessados na matéria.

29. De acordo com o estabelecido pela lei panamenha, o sistema de inspeção tradicional foi ampliado, com a adoção de auditorias oficiais que têm por finalidade verificar a aplicação e uso por parte do setor pesqueiro dos princípios de GMP e SSOP, bem como dos princípios de inocuidade dos alimentos baseados no sistema HACCP. Essas auditorias são programadas de acordo com a classificação dos diferentes estabelecimentos.

30. Para a verificação analítica dos produtos acabados, utilizam-se laboratórios estatais e particulares, nos quais se realizam diferentes provas que garantem a qualidade sanitária dos produtos do mar, com base em parâmetros microbiológicos e químicos tais como resíduos tóxicos e medicamentos de uso veterinário na indústria aquícola.

31. O programa de vigilância sanitária dos produtos do mar no Panamá está a cargo do Ministério da Saúde, com financiamento do Estado e do setor privado. A lei panamenha estabelece a cobrança de taxas mínimas para os serviços de inspeção e controle dos alimentos, aspecto que assegura a sustentabilidade financeira necessária para manter a vigilância sanitária dos alimentos, inclusive os frutos do mar. Essas taxas servem para fortalecer os controles dos mesmos estabelecimentos e produtos acabados, bem como de outros estabelecimentos e alimentos de interesse sanitário. Esse trabalho é realizado sem objetivo de lucro, para que a comunidade em geral possa dispor de alimentos inócuos.

32. Existe uma comunicação permanente entre o Ministério da Saúde e as diferentes associações e instituições envolvidas na vigilância sanitária e na inocuidade dos alimentos, tais como a CLICAC, as universidades, diferentes grupos do setor pesqueiro para consumo local e para exportação, associações de consumidores, a Associação de Comerciantes de Víveres do Panamá (ACOVIPA) e organismos internacionais de cooperação técnica como a OPAS/OMS, a FAO e a INFOPESCA.

Educação e Participação da Comunidade

33. O Ministério da Saúde tem um sistema de vigilância epidemiológica que cobre todo o território nacional. Esse sistema abrange a vigilância sanitária dos produtos da pesca. Conta-se, ademais, com um sistema de vigilância das toxinas marinhas, especialmente as saxitoninas, que ocorrem em caráter endêmico nos países da sub-região centro-americana e que, quando se apresentam e não são sujeitos a medidas de prevenção e controle, podem resultar em óbitos entre os consumidores e ter impacto econômico indireto, decorrente da redução do comércio interno e de exportação das espécies afetadas. Em certos casos, um surto de doenças causadas por toxinas marinhas pode igualmente afetar a indústria turística.

34. A informação gerada pelo sistema de vigilância epidemiológica é analisada e permite elaborar e pôr em prática estratégias de prevenção e controle adequadas, de acordo com a realidade, e assim evitar os problemas que poderiam ocorrer devido ao consumo de produtos da pesca contaminados. Graças a essa informação, é possível promover a participação ativa da comunidade, bem como do setor envolvido na cadeia de produção de produtos pesqueiros, com vista à adoção das medidas de prevenção e controle necessárias para manter a inocuidade de tais produtos.

35. O Ministério da Saúde elabora material impresso dirigido às diferentes associações, oferecendo orientação sobre como os diferentes produtos do mar devem ser adquiridos e comercializados. Conta com pessoal técnico capacitado em todas as regiões de saúde, e esse pessoal desenvolve atividades de vigilância, controle e promoção da saúde, além de ministrar cursos nos centros de treinamento estatais e privados dedicados ao manejo sanitário de alimentos.

Necessidade de Cooperação Técnica nos Níveis Nacional, Regional e Global

36. Embora a qualidade dos produtos pesqueiros haja melhorado na última década, graças à atualização das normas sanitárias e à implementação de programas de controle de qualidade como HACCP, SSO e GMP, há necessidade de cooperação técnica para:

- a) Promover a coordenação intersetorial e intrassetorial, bem como a coordenação entre países no que se refere à inocuidade dos alimentos.
- b) Promover a revisão da legislação alimentar com vistas à sua atualização.
- c) Fortalecer a vigilância epidemiológica das doenças transmitidas por alimentos (DTA).

- d) Fortalecer a implementação de sistemas modernos de controle de qualidade sanitária.
- e) Preparar os recursos humanos dos centros de atenção à população, tanto no setor público como no privado, com referência a:
 - i. Epidemiologia e vigilância epidemiológica
 - ii. Investigação de surtos de DTA.
 - iii. Métodos de educação sanitária da comunidade e sensibilização desta pela comunicação.
- f) Preparar os recursos humanos da indústria pesqueira do setor tanto público como privado com referência a:
 - i. Procedimentos padronizados nas operações de saneamento.
 - ii. Boas práticas de manufatura.
 - iii. Análise de riscos e controle dos pontos críticos.
- g) Fortalecer a capacidade analítica e as redes de laboratórios oficiais e particulares.

37. Nosso pessoal participou em seminários Regionais e reuniões nacionais e internacionais sobre temas relacionados com a inocuidade dos alimentos em geral, bem como sobre produtos do mar, com a finalidade de replicar os conhecimentos adquiridos.

Conclusões e Recomendações

- a) Promover a adoção de medidas para que os níveis de qualidade dos produtos pesqueiros destinados ao mercado interno sejam equivalentes aos dos destinados à exportação. Para isso, deve-se promover a implementação e o desenvolvimento de boas práticas de manipulação, bem como adotar procedimentos padronizados nas operações de saneamento, assim como a aplicação dos princípios de HACCP nas processadoras pesqueiras cujos produtos se destinam ao consumo interno.
- b) Conhecer as características dos escalões que intervêm na cadeia alimentar, da captura ao processamento e deste à distribuição nos mercados, para poder avaliar a sua problemática e oferecer soluções viáveis, consonantes com a realidade e relacionadas com os aspectos de saúde pública.

- c) Contar com certa fluidez na comunicação e coordenação de ações entre organismos de um país envolvidos nos aspectos sanitários dos produtos da pesca.
- d) Desenvolver programas de treinamento do pessoal institucional e privado em boas práticas de manufatura, procedimentos padronizados nas operações de saneamento, análise de riscos e controle dos pontos críticos, educação e comunicação com a comunidade, pondo empenho em que esta assuma responsabilidade pela sua própria saúde.
- e) Obter informação epidemiológica idônea e oportuna, para ser usada como guia e orientação das indústrias de produtos da pesca, no estabelecimento de prioridades e na seleção de estratégias sanitárias em consonância com a realidade.
- f) Desenvolver projetos conjuntos entre todos os organismos envolvidos na inspeção de produtos pesqueiros que tenham como objetivo comum garantir a saúde dos consumidores, com o fim de gerar informação e conhecimento apropriado para resolver problemas prioritários identificados pelos sistemas de vigilância.
- g) Atualizar a legislação alimentar dos países de acordo com os progressos tecnológicos e harmonizá-las no nível regional e global, a fim de facilitar a sua aplicação no nível nacional e internacional.
- h) Reativar e fortalecer as redes de vigilância das toxinas marinhas, devido às mudanças ambientais que estão ocorrendo hoje em dia e à probabilidade de recrudescimento desses problemas em áreas com ocorrência endêmica, estacional e/ou cíclica.
- i) Fortalecer a capacidade analítica dos laboratórios nacionais, especialmente para determinar a presença de toxinas marinhas e resíduos tóxicos.

Referências

Evaluación de la vigilancia epidemiológica de las saxitoxinas en el litoral panameño. MINSA/DEPA 2001-2002. Panamá.

Normas del Codex para el pescado y los productos pesqueros. FAO, 1ª ed. 1989. Roma.

Pescado y productos pesqueros. FAO, 2ª ed. 2001. Roma.

Decreto Ejecutivo n.º 84 de 10 de junho de 1996. MINSA, Panamá.

Decreto Ejecutivo n.º 1 de 3 de janeiro de 1996. MINSA, Panamá.

Decreto Ejecutivo n.º 352 de 10 de outubro de 2001. MINSA, Panamá.

El veterinario bromatológico y su especialización.

Anexos

**Tabela 1. Relatório Cronológico de Controle de saxitoninas em moluscos (bivalves)
Panamá, ano 2001**

Data do Relatório	Núm. do Laboratório	Procedência	Produto	Resultado
02-02-2001	106	Coclé	Concha Negra	191.0 UR/100g
09-03-2001	807	Los Santos	Lula	170.0 UR/100g
02-04-2001	946	Chorrera/ Mercado Público	Concha Negra	203.0 UR/100g
09-04-2001	1209	Veraguas / Guarumal Sul de Soná	Concha Negra	212.0 UR/100g
11-04-2001	1361	Veraguas/ Guarumal	Concha Negra	173.0 UR/100g
11-04-2001	1275	Chorrera/ Mercado Público	Amêijoas	235.0 UR/100g
11-04-2001	1274	Panamá Leste/ Mamoní	Concha Negra	250.0 UR/100g
11-04-2001	1280	Chiriquí/ Ilha Boquita	Concha Negra	208.0 UR/100g
11-04-2001	1276	Darién/ Mercado de Mariscos	Navalhina	212.0 UR/100g
11-04-2001	1302	Darién/ Garachiné	Concha Negra	207.0 UR/100g
11-04-2001	1303	Pmá Metro/ Mercado Público	Amêijoas	203.0 UR/100g
11-04-2001	1277	Chepo/ Coquira	Amêijoas	189.0 UR/100g
11-04-2001	1279	Pmá Leste/ Chiman	Amêijoas	203.0 UR/100g
11-04-2001	1276	Darién	Concha Negra	193.0 UR/100g
20-04-2001	1405	La Chorrera/ Mercado Público	Concha Negra	180.0 UR/100g
20-04-2001	1403	Chiriquí/ Ilha Sevilla	Concha Negra	182.0 UR/100g
20-04-2001	1404	Pmá Metro/ Mercado de Mariscos	Concha Negra	182.0 UR/100g

**Tabela 1. Relatório cronológico de controle de saxitoninas em moluscos (bivalves)
Panamá, ano 2001 (cont.)**

Data do Relatório	Núm. do Laboratório	Procedência	Produto	Resultado
26-04-2001	1571	Lagartillo / Guararé	Concha Negra	161.0 UR/100g
26-04-2001	1518	Veraguas	Concha Negra	182.0 UR/100g
26-04-2001	1453	Veraguas	Concha Negra	182.0 UR/100g
27-04-2001	1519	Porto de Mamoní/ Aguadulce	Concha Negra	179.0 UR/100g
27-04-2001	1481	Boca de Parita/ Monagrillo	Concha Negra	175.0 UR/100g
08-05-2001	1634	Panamá Leste/ Mercado de Mariscos	Concha de Areia	177.0 UR/100g
08-05-2001	1635	Pacora/ Mercado de Mariscos	Concha Negra	182.0 UR/100g
16-05-2001	1713	Pmá Metro/ Praia Veracruz	Amêijoa	231.0 UR/100g
16-05-2001	1712	Pacora/ Rio Bayano, Mercado de Mariscos / Panamá Metro	Concha Negra	180.0 UR/100g
16-05-2001	1711	Veraguas	Concha Negra	198.0 UR/100g
18-05-2001	1840	Coclé/ Boca Nueva Antón	Concha Negra	172.0 UR/100g
18-05-2001	1848	Pedasi/ Los Santos	Concha Negra	184.0 UR/100g
18-05-2001	1849	P. Metro/ Mercado de Mariscos	Concha Negra	184.0 UR/100g
28-05-2001	2021	P. Metro/ Mercado de Mariscos	Concha Negra	196.0 UR/100g
28-05-2001	1940	Herrera	Concha Negra	200.0 UR/100g
04-06-2001	2110	P. Metro/ Mercado de Mariscos	Concha Negra	177.0 UR/100g
04-06-2001	2111	Chiriquí	Concha Negra	163.0 UR/100g
05-06-2001	2129	Pmá Oeste/ Mercado Público	Amêijoa	165.0 UR/100g

**Tabela 1. Relatório cronológico de controle de saxitoninas em moluscos (bivalves)
Panamá, ano 2001 (cont.)**

Data do Relatório	Núm. do Laboratório	Procedência	Produto	Resultado
20-06-2001	2450	P. Metro/ Mercado de Mariscos	Concha Negra	214.0 UR/100g
20-06-2001	2466	Chiriquí	Concha Negra	207.0 UR/100g
26-06-2001	2532	P. Metro/ Mercado de Mariscos	Concha Negra	207.0 UR/100g
27-06-2001	2553	Coclé	Concha Negra	203.0 UR/100g
28-06-2001	2590	Chiriquí	Concha Negra	206.0 UR/100g
04-07-2001	2645	Chiriquí	Concha Negra	203.0 UR/100g
06-07-2001	2684	P. Metro / Mercado Público	Concha Negra	182.0 UR/100g
11-07-2001	2775	Chiriquí	Concha Negra	173.0 UR/100g
13-07-2001	2814	P. Metro / Boca La Caja	Concha Negra	173.0 UR/100g
19-07-2001	2910	Chiriquí	Concha Negra	161.0 UR/100g
26-07-2001	3055	P. Metro / Mercado de Mariscos	Concha Negra	171.0 UR/100g
26-07-2001	3054	Chiriquí	Concha Negra	164.0 UR/100g
31-07-2001	3101	P. Metro / Mercado de Mariscos	Concha Negra	168.0 UR/100g
09-08-2001	3276	Chiriquí	Concha Negra	177.0 UR/100g
09-08-2001	3277	P. Metro / Mercado de Mariscos	Concha Negra	173.0 UR/100g
23-08-2001	3351	Chiriquí	Concha Negra	172.0 UR/100g
23-08-2001	3550	Coclé	Concha Negra	172.0 UR/100g
20-08-2001	3406	Litoral do Pacífico Chiriquí	Concha Negra	182.0 ur/100G
03-09-2001	3759	P. Oeste/ Mercado Público	Concha Negra	179.0 UR/100g

**Tabela 1. Relatório cronológico de controle de saxitoninas em moluscos (bivalves)
Panamá, año 2001 (cont.)**

Data do Relatório	Núm. do Laboratório	Procedência	Produto	Resultado
12-09-2001	267	La Trinidad – Río de Jesús Veraguas	Concha Negra	179.0 UR/100g
12-09-2001	3955	La Trinidad – Río de Jesús Veraguas	Concha Negra	179.0 UR/100g
18-09-2001	219	Praia El Salado Coclé	Concha Negra	172.0 UR/100g
19-09-2001	3446	Litoral Pacífico Chiriquí	Concha Negra	182.0 UR/100g
01-10-2001	4333	Venda Ambulante Darién	Concha Negra	168.0 ur/100g

Valor Normal <400 UR/100g

**Tabela 2. Relatório cronológico de controle de saxitoninas em moluscos (bivalves)
Panamá, ano 2002**

Data do Relatório	Núm. do Laboratório	Procedência	Produto	Resultado
21-02-2002	344-02	Mercado Público La Chorrera	Bivalves (conchuelas)	193.0 UR/100g
28-01-2002	294-02	Mercado Público - Chorrera	Amêijoa	179.0 UR/100g
02-02-2002	363-02	Chiriquí	Concha	173.0 UR/100g
02-02-2002	385-20	Herrera	Concha	178.0 UR/100g
04-02-2002	413-02	Ilha Sevilla - Chiriquí	Concha Negra	180.0 UR/100g
02-02-2002	436-02	Boca Chica- Boca Brava Chiriquí	Concha Negra	177.0 UR/100g
08-02-2002	533-02	Guarare – Los Santos	Concha Negra	164.5 UR/100g
08-02-2002	537-02	Mercado de Mariscos Região Metropolitana	Amêijoa de Areia	175.0 UR/100g
08-02-2002	571-02	El Salado de los Guabos Chiriquí	Concha Negra do Pacífico	>400 UR/100g
08-02-2002	570-02	Punta de Piedra, David Chiriquí	Concha Negra do Pacífico	170.0 UR/100g
22-02-2002	851-02	Ilha Sevilla Chiriquí	Concha Negra do Pacífico	173.0 UR/100g
22-02-2002	852-02	Mercado Público Panamá Oeste	Concha Negra	166.0 UR/100g
22-02-2002	853-02	Praia el Salado Coclé	Concha Negra	166.0 UR/100g
26-02-2002	742-02	Distritos de Los Santos	Concha Negra	175.0 UR/100g
28-02-2002	995-02	Ilha Mangote Chiriquí	Amêijoa	173.0 UR/100g
28-02-2002	996-02	Palenque Chiriquí	Concha Negra	163.0 UR/100g
01-03-2002	948-02	Mercado de Mariscos Região Metropolitana	Amêijoa de pedra	170.0 UR/100g
01-03-2002	943-02	Ilha Guerrero Região de Chiriquí	Concha Negra do Pacífico	165.0 UR/100g
01-03-2002	944-02	Porto la Albina, Distrito de Soná	Concha Negra	173.0 UR/100g

**Tabela 2. Relatório cronológico de controle de saxitoninas em moluscos (bivalves)
Panamá, ano 2002 (cont.)**

Data do Relatório	Num. do Laboratório	Procedência	Produto	Resultado
01-03-2002	1040-02	Majagual- Dist. de Baru Chiriquí	Concha Negra do Pacifico	168-0 UR/100g
07-03-2002	1230-02	Porto La Albina Soná- Veraguas	Concha Negra	173.0 UR/100g
07-03-2002	1122-02	El Chumical Veracruz	Amêijoas de pedra	173.0 UR/100g
07-03-2002	1180-02	Ilha Sevilla Chiriquí	Concha Negra do Pacifico	165.0 UR/100g
07-03-2002	1229-02	Majagual - Dist. del Baru Chiriquí	Concha Negra	175.0 UR/100g
07-03-2002	1153-02	Punta de Piedra Chiriquí	Concha Negra do Pacifico	168.0 UR/100g
18-03-2002	1228-02	Praia El Salado	Bivalves	168.0 UR/100g
18-03-2002	1240-02	Angostura de Estero de Ajo – San Lorenzo	Concha Negra	117.0 UR/100g
19-03-2002	1382-02	Majagual - Dist. Baru Chiriquí	Concha Negra	168.0 UR/100g
25-03-2002	1523-02	Praia El Salado Aguadulce, Coclé	Concha Negra	400 UR/100g
25-03-2002	1421-02	Mercado Público Chorrera	Amêijoas	166.0 UR/100g
25-03-2002	1524-02	Litoral Pacífico de Chiriquí	Concha Negra	168.0 UR/100g
25-03-2002	1522-02	Mariscos Moreno Garachine - Darien	Concha Negra	172.0 UR/100g
25-03-2002	1519-02	Pedasi Los Santos	Concha Negra	164.0 UR/100g
27-03-2002	1555-02	Mercado Público Panamá Oeste	Bivalves	166.0 UR/100g
27-03-2002	1609-02	Chepo	Concha Negra	165.0 UR/100g
05-04-2002	1681-02	Ilha Sevilla Chiriquí	Cochas negras	173.0 UR/100g
03-04-2002	1680-02	Ilha Sevilla Chiriquí	Concha Negra	173.0 UR/100g
08-04-2002	1787-02	Pocri Los Santos	Concha Negra	163.0 UR/100g
08-04-2002	1788-02	Porto La Albina Veraguas	Concha Negra	161.0 UR/100 g

**Tabela 2. Informe cronológico de controle de saxitoninas em moluscos (bivalves)
Panamá, ano 2002 (cont.)**

Data do Relatório	Núm. do Laboratório	Procedência	Produto	Resultado
08-04-2002	1793-02	Região de San Miguelito	Concha Negra	161.0 UR/100g
08-04-2002	1794-02	Ilha Batipa Chiriquí	Concha Negra	173.0 UR/100g
08-04-2002	1767-02	Praia El Salado Coclé	Bivalves	168.0 UR/100g
08-04-2002	1896-02	Mercado Público Panamá Oeste	Amêijoas	177.0 UR/100g
08-04-2002	1786-02	Praia El Reten – Monagrillo- Herrera	Amêijoas	Cantidad insuficiente de muestras (20g)
11-04-2002	1949-02	Herrera	Bivalves	166.0 UR/100g
11-04-2002	1965-02	Praia El Salado Coclé	Concha Negra	170.0 UR/100g
11-04-2002	1966-02	Horconcito Chiriquí	Concha Negra	171.5 UR/100g
18-04-2002	2055-02	Região de Herrera	Concha Negra	158.0 UR/100g
18-04-2002	2026-02	Região de San Miguelito	Amêijoas	154.0 UR/100g
18-04-2002	2004-02	Região de San Miguelito	Bivalves	161.0 UR/100g
18-04-2002	1978-02	Chepo (Maje e Brujas)	Concha Negra	163.0 UR/100g
18-04-2002	1983-02	Coclé - Antón (Boca Negra)	Concha Negra	175.0 UR/100g
18-04-2002	2054-02	Los Santos – Tonosí (Cañas)	Concha Negra	159.0 UR/100g

**Tabela 2. Relatório cronológico de controle de saxitoninas em moluscos (bivalves)
Panamá, ano 2002 (cont.)**

Data do Relatório	Núm. do Laboratório	Procedência	Produto	Resultado
26-04-2002	2074-02	Estero de Pedregal, David, Chiriquí	Concha Negra	172.0 UR/100g
26-04-2002	2086-02	Sul Sona Vergaguas	Concha Negra	175.0 UR/100g
26-04-2002	2170-02	Mercado de Mariscos Região Metropolitana	Amêijoas	170.0 UR/100g
26-04-2002	2171-02	Herrera	Concha Negra	168.0 UR/100g
26-04-2002	2172-02	Praia El Salado Aguadulce - Coclé	Concha Negra	172.0 UR/100g
26-04-2002	2173-02	Porto Playita El Cacao - Veraguas	Amêijoas	177.0 UR/100g
26-04-2002	2174-02	Manglares de Pedregal David – Chiriquí	Concha Negra	166.0 UR/100g
30-04-2002	2204-02	Chumical - Veracruz	Concha Negra	165.0 UR/100g
30-04-2002	2205-02	Mercado público Panamá Oeste	Amêijoas	168.0 UR/100g
07-05-2002	2313-02	Horconcitos - Chiriquí	Concha Negra	168.0 UR/100g
07-05-2002	2292-02	Mercado de Mariscos	Amêijoas	175.0 UR/100g
07-05-2002	2291-02	Guarumul Distrito de Sona, Veraguas	Concha Negra	172.0 UR/100g
13-05-2002	2432-02	La Casa de Mariscos Região Metropolitana	Amêijoas	172.0 UR/100g
16.05-2002	2530-02	Guarare – Los Santos	Concha Negra	166.0 UR/100g

**Tabela 2. Relatório cronológico de controle de saxitoxinas em moluscos (bivalves)
Panamá, ano 2002 (cont.)**

Data do Relatório	Núm. do Laboratório	Procedência	Produto	Resultado
24-05-2002	2632-02	Manglares de Pedregal David – Chiriquí	Concha Negra	163.0 UR/100g
24-05-2002	2762-02	Las Tablas – Los Santos	Concha Negra	159.0 UR/100g
24-05-2002	2777-02	Las Vueltas - San Lorenzo Chiriquí	Concha Negra	156.0 UR/100g
10-06-2002	2885-02	Porto de Boca Chica San Lorenzo	Concha Negra	175.0 UR/100g
21-06-2002	3181-02	Horconcitos San Lorenzo Chiriquí	Concha Negra	166.0 UR/100g
26-08-2002	4256-02	Mercado de Mariscos	Amêijoas de pedra	166.0 UR/100g
27-08-2002	4260-02	Região de San Miguelito	Concha Negra	166.0 UR/100g
02-08-2002	3689-02	Região de Panamá Oeste Chorrera	Bivalves - Amêijoas	175.0 UR/100g
24-09-2002	4911-02	Estero de Pedregal Chiriquí	Bivalves	165.0 UR/100g
17-10-2002	5335-02	Região de Los Santos	Concha Negra	166.0 UR/100g
22-10-2002	5401-02	Panamá Oeste	Bivalves (Concha Negra)	163.0 UR/100g
31-10-2002	5601-02	Mercado de Mariscos	Concha Negra	173.0 UR/100g
07-11-2002	5698-02	Mercado de Mariscos	Concha Negra	175.0 UR/100g

**Tabela 2. Relatório cronológico de controle de saxitoxinas em moluscos (bivalves)
Panamá, ano 2002 (cont.)**

Data do Relatório	Núm. do Laboratório	Procedência	Produto	Resultado
14-11-2002	5838-02	Praia Boca Nueva Coclé	Concha Negra	173.0 UR/100G
14-11-2002	5839-02	El Rompío Barrios Unidos	Concha Negra	172.0 UR/100g
05-12-2002	6191-02	Guarumal de Sona	Concha Negra	165-0 UR/100g

Valor Normal <400 UR/100g
