



Situação das Áreas de Cultivo:



Nossos endereços:



    /defesaagropecuariasp

[www.defesa.agricultura.sp.gov.br](http://www.defesa.agricultura.sp.gov.br)



# Plano Estadual de Monitoramento de **MOLUSCOS BIVALVES** PEMMOBI



## QUEM SOMOS

O PEMMOBI é coordenado pelo Programa Estadual de Sanidade de Animais Aquáticos (PESAAq) da Coordenadoria de Defesa Agropecuária do Estado de São Paulo (CDA-SP), conforme as diretrizes da legislação federal (INI MPA/ MAPA nº 7/12, Portarias MPA nº204/2012 e nº 175/13).

## O QUE MONITORAMOS

Contaminantes em áreas primárias de produção de ostras, mexilhões, vieiras e berbigões.

- **Microorganismos:** presença de E. coli como indicador de contaminação bacteriana na parte comestível dos animais.
- **Microalgas:** quantificação da presença de microalgas potencialmente tóxicas na água de cultivo.
- **Toxinas:** análise da presença e quantidade de biotoxinas marinhas tóxicas na parte comestível dos moluscos.

## PORQUE MONITORAMOS

Moluscos bivalves são organismos filtradores, que absorvem contaminações ambientais. A ingestão de ostras, vieiras, mexilhões e berbigões contaminados pode levar a quadros de intoxicação que se manifestam rapidamente através de sintomas gastrintestinais como náuseas, vômitos e diarreias, ou neurológicos, como paralisias, amnésia, dificuldade respiratória. Esses sintomas podem evoluir para óbito em quadros mais graves, de alta ingestão ou consumo por idosos, crianças ou portadores de outras doenças.

É importante lembrar que processos de manipulação como cocção, fervura e congelamento podem eliminar bactérias, dependendo do grau de contaminação

e processo utilizado, mas não eliminam as toxinas da carne de moluscos bivalves, e que a presença dessas toxinas, não altera o cheiro, gosto, cor e sabor do produto. A única maneira de eliminar a contaminação por essas toxinas é manter os animais em água não contaminada para depuração, a qual pode ser realizada no próprio ambiente de cultivo quando cessar a contaminação ambiental ou em tanques de estabelecimentos de processamento registrados.

## COMO MONITORAMOS

O monitoramento visa impedir que sejam consumidos moluscos contaminados, e para isso, a Defesa Agropecuária realiza, periodicamente, nas áreas de cultivo com produtores cadastrados, a coleta e o envio de material para análises laboratoriais. São coletadas amostras de moluscos para análises da presença de toxinas e bactérias e água para detecção de microalgas. Após análise dos resultados, são determinadas e divulgadas as condições das áreas de cultivo, que podem estar com a retirada liberada, suspensa ou liberada sob condição. Em caso de suspensão, a liberação será feita se a próxima análise demonstrar que não há mais contaminação dos animais cultivados.

## FAÇA SUA PARTE

- Verifique se há comprovação da origem dos moluscos bivalves ofertados no comércio.
- Não consuma ostras, vieiras, mexilhões e berbigões obtidos de áreas de cultivo não monitoradas e que não foram manipulados em estabelecimentos registrados, com selo de Serviço de Inspeção.
- Se você cultiva organismos aquáticos, mantenha seu cadastro junto à Defesa Agropecuária atualizado.

