

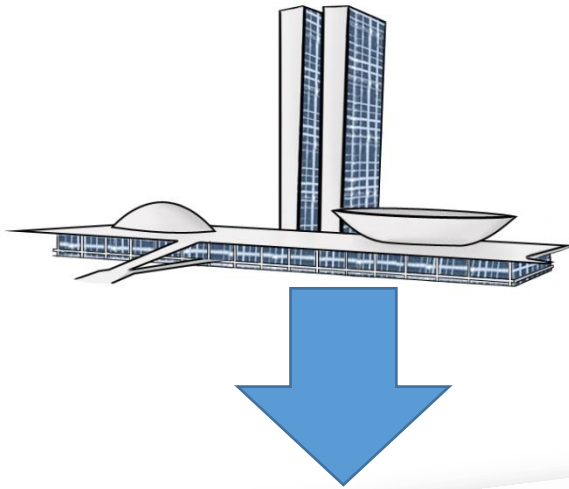
Proposta de ajuste da legislação para classificação de áreas de cultivo de moluscos em SC

Proposta elaborada por grupo de trabalho do
**Comitê Estadual de Controle Higiênico-Sanitário
de Moluscos Bivalves – CECMB**

Secretaria de Estado da Agricultura e da Pesca



Robson Ventura de Souza
Pesquisador da Epagri



Ano 2012

Ministério da Pesca e Aquicultura
e Ministério da Agricultura,
Pecuária e Abastecimento

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO
Imprensa Nacional
República Federativa do Brasil

DATA 09 / 05 / 2012

PÁGINA: 55 a 59

Ministério da Pesca e Aquicultura

GABINETE DO MINISTRO

**INSTRUÇÃO NORMATIVA INTERMINISTERIAL No- 7, DE 8
DE MAIO DE 2012**

Institui o Programa Nacional de Controle Higiênico-Sanitário de Moluscos Bivalves (PNCMB), estabelece os procedimentos para a sua execução e dá outras providências.

O MINISTRO DE ESTADO DA PESCA E AQUICULTURA e o MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso de suas atribuições legais, tendo em vista o disposto na Lei nº 10.683, de 28 de maio de 2003, no Decreto nº 7.024, de 7 de dezembro de 2009, na Portaria MPA nº 523, de 2 de dezembro de 2010, na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, no Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, no Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, na Portaria MPA nº 368, de 4 de setembro de 1997, na Portaria MAPA nº 46, de 10 de maio de 2011, e no Processo nº 00350.003548/2011-01, e considerando a necessidade de controle de organismos contaminantes

Publicação do
Programa Nacional
de Controle
Higiênico-Sanitário
de Moluscos Bivalves



Ano 2012

CAPÍTULO III DO CONTROLE DA RETIRADA DE MOLUSCOS BIVALVES

Art. 4º Os resultados do monitoramento de micro-organismos contaminantes e de biotoxinas produzidas por microalgas marinhas serão utilizados para a definição da retirada de moluscos bivalves.

Art. 5º A retirada de moluscos bivalves destinados ao consumo humano será definida como:

- I - liberada;
- II - liberada sob condição; ou
- III - suspensa.



República Federativa do Brasil

Subseção III Destinação da matéria-prima

Art. 55. A destinação da matéria-prima e o tipo de processamento ao qual será submetida deverão estar contemplados nos Planos de Autocontrole dos estabelecimentos processadores, aprovados pela Inspeção local, considerando a condição da retirada estabelecida no art. 5º do Anexo I:

I - retirada liberada: os moluscos bivalves vivos provenientes destes locais podem ser destinados vivos ao consumo humano, após os procedimentos de inspeção em estabelecimentos processadores, sem necessidade de depuração prévia ou outro tratamento complementar; ou

II - retirada liberada sob condição: os moluscos bivalves procedentes destes locais somente podem ser colocados no mercado para consumo humano após depuração, processamento térmico que permita eliminar os micro-organismos patogênicos ou remoção de vísceras e gônadas conforme a espécie processada e tipo de produto obtido.

O MIN
ESTAD
atribui
2003,
de de
30.691,

Art. 368, de 4 de outubro de 2005, do Processo de Inspeção de

Riscos a serem controlados

 Notícias do Dia

Notícias Esportes Plural Especiais R

Home / Joinville / Notícias / Poluição das praias e dos rios é a preocupação para a temporada de verão em Florianópolis

Poluição das praias e dos rios é a preocupação para a temporada de verão em Florianópolis

Capital tem 55% dos domicílios com captação e tratamento de esgoto e a expectativa é de ampliar para 74% com a construção das ETEs do Sul da Ilha, de Ingleses e do Saco Grande até 2019

MICHAEL GONÇALVES, FLORIANÓPOLIS
05/01/2018 08H00 - ATUALIZADO EM 05/01/2018 ÀS 08H50

  ...

Com o problema de falta de água praticamente solucionado pela Casan, a preocupação dos moradores de Florianópolis para o verão é com a qualidade da água nas praias e nos rios. O rio Papaquara, no Norte da Ilha, o Riozinho do Campeche, no Sul, e a Lagoa da Conceição, no Leste, são alguns dos locais poluídos por conta de ligações irregulares ou ausência de ETEs (Estações de tratamento de esgoto). Segundo o superintendente de Saneamento da Capital e ex-superintendente da Casan, engenheiro Lucas Arruda, o município tem rede coletora em 55% dos imóveis. A intenção é aumentar para 74% com as inaugurações de mais três ETEs até 2019.

Enquanto a população brasileira aumentou 29,9% de 1991 a 2010, as cidades ao redor das baías Norte e Sul apresentaram crescimento populacional de 66,2% (disponível em <http://www.cidades.ibge.gov.br>).

Alerta 22/01/2018 | 18h46 Atualizada em 22/01/2018 | 19h31

Balneabilidade de SC tem o pior resultado semanal das últimas cinco temporadas

Relatório divulgado pela Fatma na sexta-feira apontou que 50,7% das praias estão impróprias para banho no Estado

Compartilhar    



Relatório divulgado pela Fatma apontou que 50,7% das praias estão impróprias. Jurerê (foto) não tem condições de banho
Foto: Cristiano Estrela / Diário Catarinense



Leonardo Gorges
leonardo.gorges@diariocatarinense.com.br

O relatório de balneabilidade divulgado pela Fundação do Meio Ambiente (Fatma) na última sexta-feira apontou que **50,7% dos pontos analisados no litoral catarinense estão sem condições para banho**. Trata-se do pior desempenho de todas as análises semanais feitas nas últimas cinco temporadas de verão no Estado, os dados divulgados pela Fatma. É, também, a primeira vez nesse período que o número de locais impróprios ultrapassou o de locais próprios para banho. O número de pontos próprios para banho oscila entre 65% e 75%, de

Tabela 1 – Microorganismos causadores de doenças associadas ao consumo de moluscos bivalves. Adaptado de FAO (2012).

Microorganismo	Período de incubação	Duração	Principais sinais e sintomas	Principal fonte de contaminação dos moluscos
Bacteria				
<i>Salmonella typhi</i> e <i>S. paratyphi</i>	<i>S. typhi</i> : 1–3 semanas <i>S. paratyphi</i> : 1-10 dias Outra fonte: 7-28 dias (média: 14 dias)	<i>S. typhi</i> : até 4 semanas <i>S. paratyphi</i> : 2-3 semanas	Mal-estar, dor de cabeça, febre, tosse, náuseas, vômitos, constipação, dor abdominal, calafrios, manchas cor-de-rosa, fezes sangrentas	Fezes humanas/esgoto
Outras <i>Salmonellas</i>	6-72 horas (média: 18-36 horas)	4–7 dias	Dor abdominal, diarreia, arrepios, febre, náuseas, vômitos, mal-estar	Fezes humanas/esgoto ou fezes/estercos de aves
<i>Campylobacter</i>	2-7 dias	3–6 dias	Diarreia (muitas vezes sangrenta), dor abdominal intensa, anorexia, febre, mal-estar, dor de cabeça, vômito	Fezes/estercos animal
<i>Shigella</i>	24-72 horas	5–7 dias	Dores abdominais, diarreia, fezes sangrentas e mucóides, febre	Fezes humanas/esgoto

<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	2-48 horas (média: 12 horas)	2-14 dias (média 2.5)	Dor abdominal, diarreia, náuseas, vômitos, febre, calafrios, dor de cabeça	Ambiente marinho
<i>Vibrio vulnificus</i>	16 horas média < 24 horas	2-3 dias	Mal-estar, calafrios, febre, prostração, lesões cutâneas, mortes ocorrem	Ambiente marinho
<i>Vibrio cholerae</i> serotipos O1 e O139	1-5 dias (usualmente 2-3 dias)	2-5 dias	Dieta, diarreia aquosa (fezes arroz-água), vômitos, dor abdominal, desidratação	Fezes humanas/esgoto
<i>Vibrio cholerae</i> não- O1/não-O139	2 -3 dias	Até uma semana	Diarreia aquosa (varia de fezes soltas até diarreia tipo cólera)	Ambiente marinho
Vírus				
Norovirus	1-3 dias (média: 36 horas)	20 a 72 horas	Diarreia, náuseas, vômitos, dor abdominal, cólicas abdominais	Fezes humanas/esgoto
Vírus da Hepatite A	10-50 dias, (média: 25 dias)	10 a 30 dias ¹	Febre, mal-estar, lassitude, anorexia, náuseas, dor abdominal, icterícia	Fezes humanas/esgoto
Astrovirus ²	1-2 dias	48 a 72 horas	Diarreia, algumas vezes acompanhada de um ou mais sinais ou sintomas entéricos	Fezes humanas/esgoto

¹10% das pessoas infectadas terão sintomas prolongados ou recorrentes ao longo de um período de 6-9 meses.

²Apenas um pequeno número de infecções por astrovírus associadas a moluscos foram relatadas.

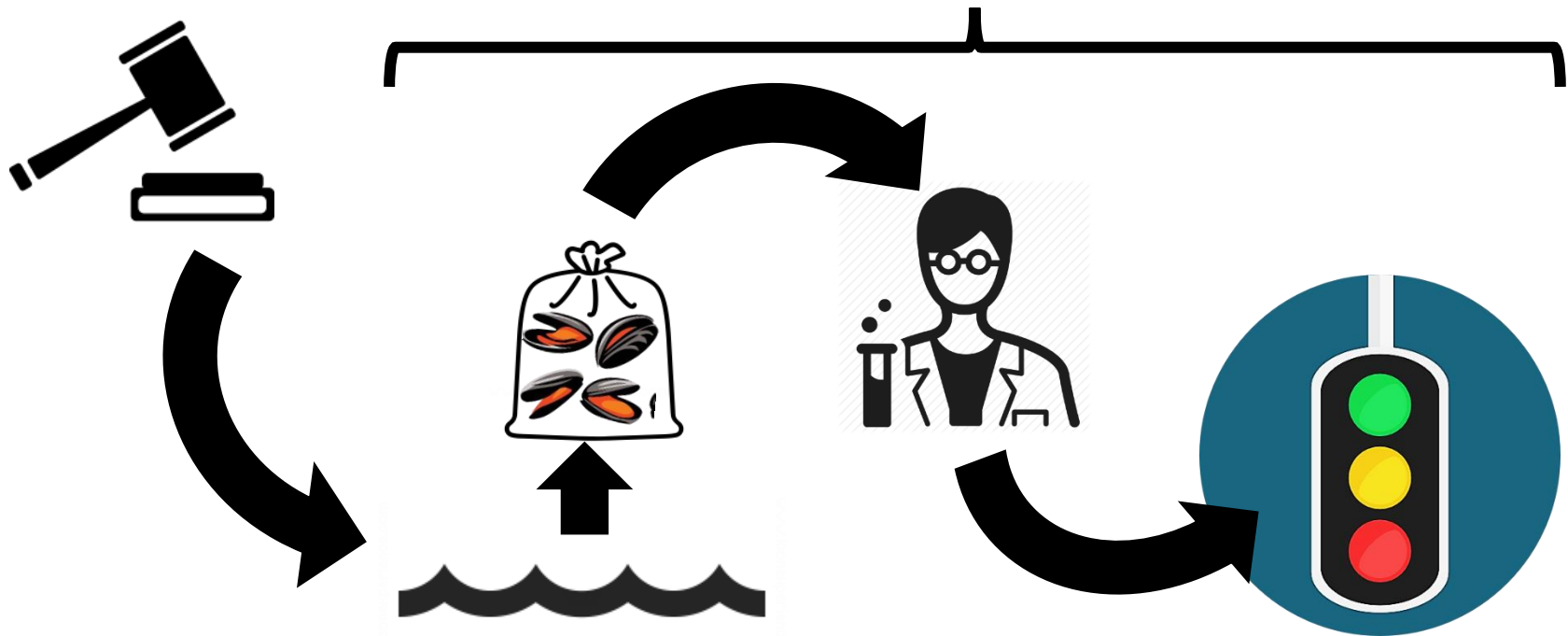
Patógenos identificados em Santa Catarina

- Vírus da hepatite A (Coelho et al. 2003);
- Estafilococos coagulase-positiva (Pereira et al. 2006);
- *Salmonella spp.* 31,5% de 38 locais (Epagri 2010);
- *Vibrio cholerae* (Ramos et al. 2012b);
- Adenovírus, vírus da hepatite A, norovírus GI, norovírus GII, poliomavírus (Moresco et al. 2012);
- Adenovírus, norovírus humano GI (Souza et al. 2012);
- Vírus da hepatite A, Rotavirus-A, Adenovírus Humano e Norovirus GI (em *Anomalocardia brasiliiana*) (Souza et al. 2017).

Legislação publicada a partir de 2012

PNCMB – Programa Nacional de Controle Higiênico-Sanitário de Moluscos Bivalves

Competência da
CIDASC em SC

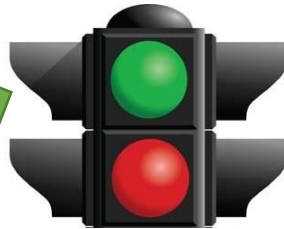


Programa Nacional de Controle Higiênico-Sanitário de Moluscos Bivalves

PNCMB

Controle de riscos relacionados a toxinas produzidas por algas

Nível de toxinas nos moluscos



Classificação da retirada



Liberada



Proibida

Programa Nacional de Controle Higiênico-Sanitário de Moluscos Bivalves

LEGISLAÇÃO

Controle de riscos relacionados a toxinas produzidas por algas



GOVERNO DO ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DA PESCA
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA

Home Notícias Principal Serviços Imprensa Contato Acesso Restrito

Principal
Programas
Legislação
Notícias
Artigos
Links úteis
Contato

Serviço - Defesa Sanitária Animal
Resultado do Monitoramento de Algas Nocivas e ficotoxinas em Moluscos Bivalves
NOTA TÉCNICA CIDASC INTERDIÇÃO PSP
[NOTA TÉCNICA 004 FICOTOXINA_2017](#)
[NOTA TÉCNICA 003 FICOTOXINA_2017 \(1\)](#)
[NOTA TÉCNICA FICOTOXINA_2017.pdf](#)
RELEASE IFSC SOBRE A PRESENÇA DA FICOTOXINA PSP
[nota alexandrium](#)



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DA PESCA
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA

Nota Técnica – 003/2017

Assunto: Proibição parcial da retirada, comercialização e consumo de moluscos bivalves (ostras, vieiras, mexilhões e berbigões) devido à detecção de Toxina Paralisante – PSP

A CIDASC, em cumprimento ao Programa Nacional de Controle Higiênico-Sanitário de Moluscos Bivalves (PNCMB), realiza periodicamente análises de moluscos bivalves e da água de cultivo desses animais para detecção de ficotoxinas e algas produtoras de toxinas;

No dia 18 de outubro de 2017, foi detectada pelo Laboratório Laqua-Itajaí/IFSC a presença da toxina Paralisante– PSP, sigla em inglês para Paralytic Shellfish Poisoning, em cultivos da localidade de Ilha João da Cunha, município de Porto Belo, sendo a área imediatamente interdita;

Programa Nacional de Controle Higiênico-Sanitário de Moluscos Bivalves

PNCMB

Controle de riscos microbiológicos

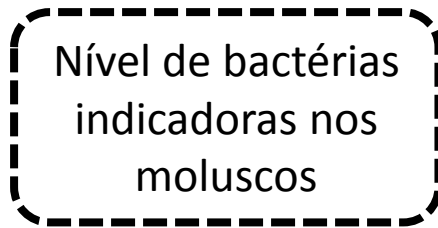
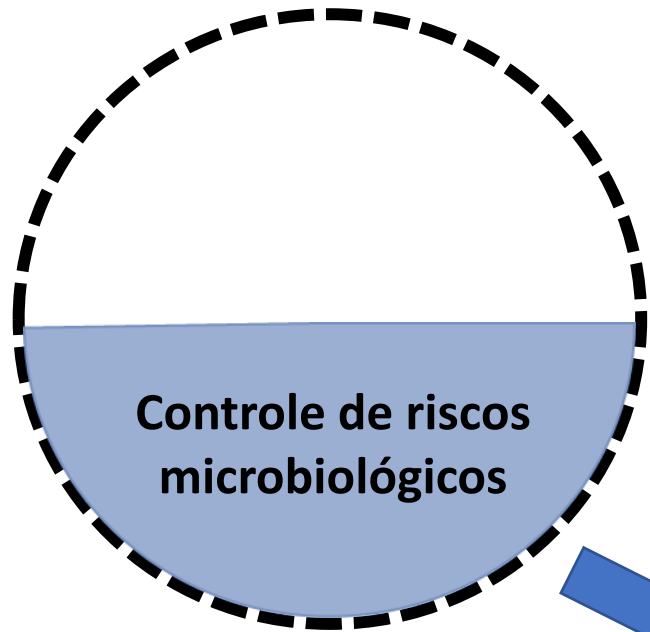
Nível de bactérias indicadoras nos moluscos

Classificação da retirada

Liberada

Liberada sob condição

Proibida



Programa Nacional de Controle Higiênico-Sanitário de Moluscos Bivalves

Abril/2017 – ETAPA 2

[Caieira da Barra do Sul – LIBERADO SOB CONDIÇÃO](#)
[Enseada do Brito – LIBERADO SOB CONDIÇÃO](#)
[Praia do Cedro – LIBERADO SOB CONDIÇÃO](#)
[Costeira do Ribeirão – LIBERADO](#)
[Santo Antonio de Lisboa – LIBERADO](#)

Abril/2017 – ETAPA 1

[Caieira da Barra do Sul – LIBERADO SOB CONDIÇÃO](#)
[Enseada do Brito – LIBERADA](#)
[Laranjeiras\(BC\) – LIBERADO SOB CONDIÇÃO](#)
[Praia do Cedro – LIBERADO SOB CONDIÇÃO](#)
[Santo Antônio de Lisboa – LIBERADO SOB CONDIÇÃO](#)
[São Miguel – LIBERADO](#)

Controle de riscos
microbiológicos

Abril/2017 – ETAPA 1

[Caieira da Barra do Sul – LIBERADO SOB CONDIÇÃO](#)
[Enseada do Brito – LIBERADA](#)
[Laranjeiras\(BC\) – LIBERADO SOB CONDIÇÃO](#)
[Praia do Cedro – LIBERADO SOB CONDIÇÃO](#)
[Santo Antônio de Lisboa – LIBERADO SOB CONDIÇÃO](#)
[São Miguel – LIBERADO](#)
[Zimbros – LIBERADO SOB CONDIÇÃO](#)
[Costeira do Ribeirão – LIBERADO SOB CONDIÇÃO](#)
[Barro Vermelho – LIBERADO SOB CONDIÇÃO](#)
[Praia do Forte – LIBERADO](#)
[Serraria – LIBERADO SOB CONDIÇÃO](#)

[Santo Antonio de Lisboa – LIBERADO](#)
[São Miguel – LIBERADO SOB CONDIÇÃO](#)
[Zimbros – LIBERADO](#)
[Santo Antônio de Lisboa – LIBERADO SOB CONDIÇÃO](#)
[Paulas\(SFS\) – LIBERADO SOB CONDIÇÃO](#)

[Barra do Aniriú – LIBERADO](#)
[Zimbros – LIBERADO SOB C](#)
[Armação do Itapocoró – LI](#)

Agosto/2017

[Armação do Itapocoroi Liberado sob condição](#)

Fevereiro/2017 – Etapa 1

/2017 – Etapa 1

[do Forte – Liberado sob Condição](#)
[jeiras\(BC\) – LIBERADO SOB CONDIÇÃO](#)
[do Cedro – LIBERADO SOB CONDIÇÃO](#)
[da De Armação – LIBERADO SOB CONDIÇÃO](#)

[Praia Alegre – LIBERADO SOB CONDIÇÃO](#)
[Praia da Armação – LIBERADO](#)
[Praia do Forte – LIBERADO](#)

[Praia do Forte – LIBERADO SOB CONDIÇÃO](#)
[Santo Antonio de Lisboa – LIBERADO](#)

The screenshot shows the CIDASC website interface. At the top, it displays 'GOVERNO DO ESTADO DE SANTA CATARINA' and 'SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DA PESCA'. The main content area lists search results for 'Moluscos Bivalves - 2016/2017'. The results are organized by month and stage (Etapa 1 and Etapa 2). Several entries are highlighted with red underlines, indicating a specific status or condition. The website also features a search bar and a 'Acesso Restrito' button.

Programa Nacional de Controle Higiênico-Sanitário de Moluscos Bivales

Abril/2017 – ETAPA 3

[São Miguel – LIBERADO](#)

[Enseada de Brito LIBERADO](#)

[Caeira da Barra do Sul – LIBERADO](#)

[Zimbros – LIBERADO SOB CONDIÇÃO](#)

[Santo Antônio de Lisboa – LIBERADO](#)

GOVERNO DO ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DA PESCA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DA PESCA

2017 – ETAPA 1

- [Caeira da Barra do Sul – LIBERADO SOB CONDIÇÃO](#)
- [Enseada de Brito – LIBERADA](#)
- [Caranjeiras\(BC\) – LIBERADO SOB CONDIÇÃO](#)
- [Praia do Cedro – LIBERADO SOB CONDIÇÃO](#)
- [Santo Antônio de Lisboa – LIBERADO SOB CONDIÇÃO](#)
- [São Miguel – LIBERADO](#)
- [Zimbros – LIBERADO SOB CONDIÇÃO](#)
- [Costeira do Ribeirão – LIBERADO SOB CONDIÇÃO](#)
- [Barro Vermelho – LIBERADO SOB CONDIÇÃO](#)
- [Praia do Forte – LIBERADO](#)
- [Ponta do Papagaio – LIBERADO SOB CONDIÇÃO](#)
- [Praia da Armação – Armação do Itapocoró – LIBERADO SOB CONDIÇÃO](#)
- [Santo Antonio de Lisboa – LIBERADO](#)

Agosto/2017 – Etapa 2

- [Barra do Aririú – LIBERADO SOB CONDIÇÃO](#)
- [Zimbros – LIBERADO SOB CONDIÇÃO](#)
- [Armação do Itapocoró – LIBERADO SOB CONDIÇÃO](#)

Agosto/2017

- [Armação do Itapocoró Liberado sob condição](#)
- [Costeira do Ribeirão Liberado](#)

Julho/2017

2017 – Etapa 2

- [Bombinhas – LIBERADO](#)
- [Barra do Sul – LIBERADO](#)
- [Praia do Ribeirão – LIBERADO SOB CONDIÇÃO](#)
- [Praia de Fora – LIBERADO SOB CONDIÇÃO](#)
- [Caranjeiras – LIBERADO SOB CONDIÇÃO](#)
- [Praia da Armação – LIBERADO](#)
- [Santo Anotonio de Lisboa – LIBERADO](#)

Julho/2017 – Etapa 2

- [Praia Alegre – LIBERADO SOB CONDIÇÃO](#)
- [Praia da Armação – LIBERADO](#)
- [Praia da Armação – LIBERADO](#)

Controle de riscos
microbiológicos

Março/2017 – Etapa 2

[Barra do Aririú – LIBERADO SOB CONDIÇÃO](#)

[Caeira da Barra do Sul – LIBERADO](#)

[Enseada de Brito – LIBERADO](#)

[Freguesia Ribeirão – LIBERADO](#)

[Ganchos de Fora – LIBERADO](#)

[Paulas – LIBERADO SOB CONDIÇÃO](#)

[Ponta do Papagaio – LIBERADO SOB CONDIÇÃO](#)

Resultados das 24 classificações mais recentes feitas pela CIDASC

Ponto 1	LSC	L	L	L	L	L	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	L	L	LSC	LSC	L	LSC	L	
Ponto 2	LSC	LSC	LSC	LSC	L	LSC	L	LSC	LSC	LSC	LSC	L	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC
Ponto 3	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	L	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	L
Ponto 4	LSC	LSC	L	L	L	L	L	L	L	L	L	LSC	LSC	L	L	L	LSC	LSC	L	LSC	L	L	L	L	L
Ponto 5	L	LSC	L	L	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	L	LSC	L	L	L	L	L	L	LSC	LSC	LSC	L	L	L	L
Ponto 6	LSC	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	LSC	LSC	L	L	L	L	L	L	L	L
Ponto 7	LSC	L	LSC	L	LSC	L	L	L	L	L	L	LSC	L	LSC	L	L	LSC	L	LSC	L	LSC	L	LSC	L	L
Ponto 8	LSC	LSC	L	LSC	LSC	L	LSC	L	LSC	LSC	LSC	L	LSC	LSC	L	L	LSC	LSC	L	L	LSC	L	LSC	L	L
Ponto 9	L	L	LSC	L	LSC	L	LSC	LSC	L	L	L	L	L	L	L	LSC	L	L	L	LSC	L	L	L	L	L
Ponto 10	LSC	L	LSC	L	LSC	LSC	L	LSC	L	L	LSC	LSC	LSC	LSC	L	LSC	LSC	L	L	L	L	L	LSC	LSC	L
Ponto 11	LSC	L	LSC	LSC	L	LSC	LSC	LSC	L	LSC	L	L	L	L	L	L	L	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	L
Ponto 12	L	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	L	LSC	L	LSC	LSC	LSC	L	L	L	LSC	LSC	L	LSC	L
Ponto 13	LSC	L	L	L	L	LSC	L	L	L	L	L	L	LSC	L	L	L	L	LSC	LSC	L	L	L	L	L	L
Ponto 14	LSC	L	L	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	L	LSC	L	L	L	L	LSC	LSC	L	LSC	LSC	L	L	LSC	LSC	L	L
Ponto 15	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	L	L	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	L	L	LSC	LSC
Ponto 16	L	L	LSC	LSC	LSC	L	LSC	LSC	L	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	L	L	LSC	L	L	L	L	L	LSC	L	L
Ponto 17	L	L	LSC	L	L	L	L	LSC	L	L	LSC	LSC	L	LSC	L	L	L	L	L	LSC	L	LSC	L	L	L
Ponto 18	LSC	L	LSC	LSC	L	LSC	LSC	LSC	L	L	L	L	L	L	L	LSC	LSC	L	LSC	L	LSC	L	L	L	L
Ponto 19	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	LSC	L	L	L	L	L	LSC	L	L	L	L
Ponto 20	LSC	L	LSC	L	LSC	LSC	L	LSC	L	L	L	L	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	L	L	L	L	L	L	L	LSC
Ponto 21	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	L	LSC	L	LSC	LSC	LSC	L	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC
Ponto 22	L	L	LSC	L	L	LSC	LSC	L	LSC	L	LSC	L	L	LSC	L	L	LSC	L	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC

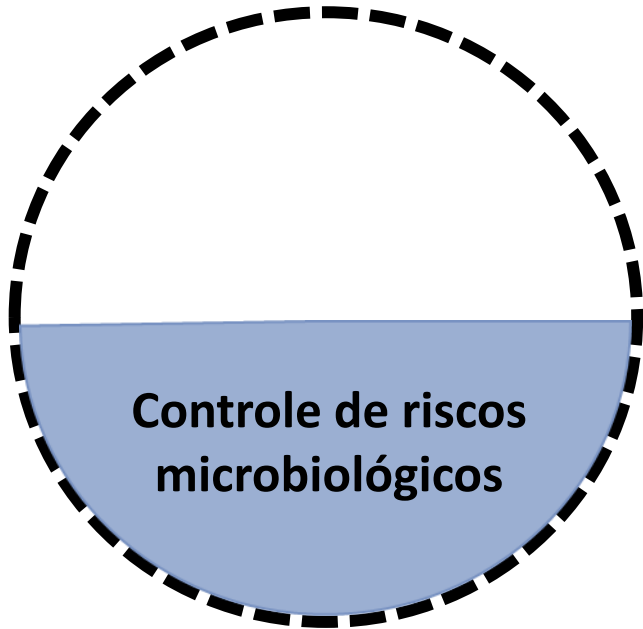
100% dos pontos em algum momento estiveram em situação de Retirada Liberada Sob Condição

L Retirada liberada
LSC Retirada liberada sob condição

Localidade	Percentagem de "Liberada" entre as 24 classificações mais recentes	Percentagem de "Liberada sob condição" entre as 24 classificações mais recentes	
Ponto 1	37.5	62.5	←
Ponto 2	12.5	87.5	←
Ponto 3	8.3	91.7	←
Ponto 4	70.8	29.2	
Ponto 5	54.2	45.8	
Ponto 6	87.5	12.5	
Ponto 7	62.5	37.5	
Ponto 8	41.7	58.3	←
Ponto 9	75.0	25.0	
Ponto 10	41.7	58.3	←
Ponto 11	45.8	54.2	←
Ponto 12	29.2	70.8	←
Ponto 13	79.2	20.8	
Ponto 14	45.8	54.2	←
Ponto 15	16.7	83.3	←
Ponto 16	50.0	50.0	←
Ponto 17	70.8	29.2	
Ponto 18	58.3	41.7	
Ponto 19	91.7	8.3	
Ponto 20	54.2	45.8	
Ponto 21	12.5	87.5	←
Ponto 22	45.8	54.2	←

Programa Nacional de Controle Higiênico-Sanitário de Moluscos Bivales

PNCMB



GOVERNO DE SANTA CATARINA

GOVERNO DO ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DA PESCA
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA

CIDASC

Home Notícias Principal Serviços Imprensa Contato O que você busca? Acesso Restrito

Principal
Programas
Legislação
Notícias
Artigos
Links úteis
Contato

Serviço - Defesa Sanitária Animal
Resultados das Análises Microbiológicas em Moluscos Bivales - 2016/2017
Setembro/2017 - ETAPA 1
Serraria - LIBERADO SOB CONDIÇÃO
Agosto/2017 - Etapa 4
Paulas(SFS) - LIBERADO
Ponta do Papaçalo - LIBERADO
Agosto/2017 - Etapa 3
Enseada - LIBERADO
Fazenda - LIBERADO
Agosto/2017
Barra do Aririú - LIBERADO SOB CONDIÇÃO
Zimbros - LIBERADO SOB CONDIÇÃO
Armação do Itapocoroí - LIBERADO SOB CONDIÇÃO
Agosto/2017
Armação do Itapocoroí - Libera
Costeira do Ribeirão - Libera
Julho/2017
Barra do Aririú - Libera
Barra do Aririú - Libera
Enseada - Libera
Ponta do Papaçalo - Libera
Ponta do Papaçalo - Libera
Praia - Libera

CIDASC paralisou o monitoramento em setembro de 2017 por uma série de motivos



Falta de laudos impede que SC venda ostras para outros estados

Ministério da Agricultura exige atestado de qualidade da água.



Por NSC TV
14/05/2018 21h24 - Atualizado 15/05/2018 06h49



Falta de laudos impede que SC venda ostras para outros estados

Maricultores do sul da Ilha sentem impacto da proibição da venda de ostras para outros estados

SC é responsável por 98% da produção no Brasil, mas está impedida de vender moluscos por um problema burocrático

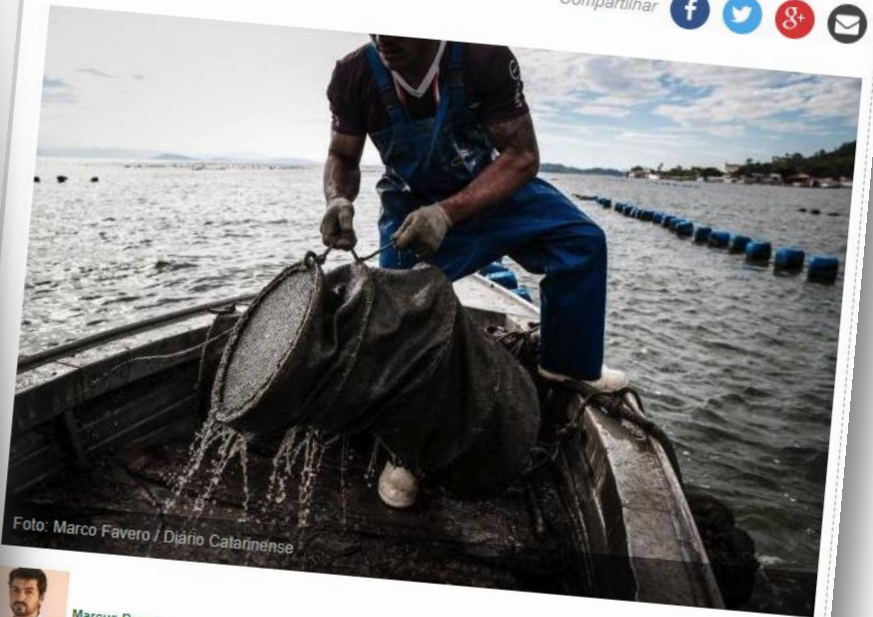


Foto: Marco Favero / Diário Catarinense



Marcus Bruno
marcus.bruno@horasc.com.br

Há cinco dias os maricultores catarinenses estão impedidos de comercializar ostras, vieiras e mexilhões com demais estados brasileiros porque o contrato do governo do Estado com o laboratório que faz a análise da água venceu na última sexta-feira. Santa Catarina é responsável por 98% da produção de ostras no país, e muitos produtores daqui vivem apenas da venda do molusco para fora.

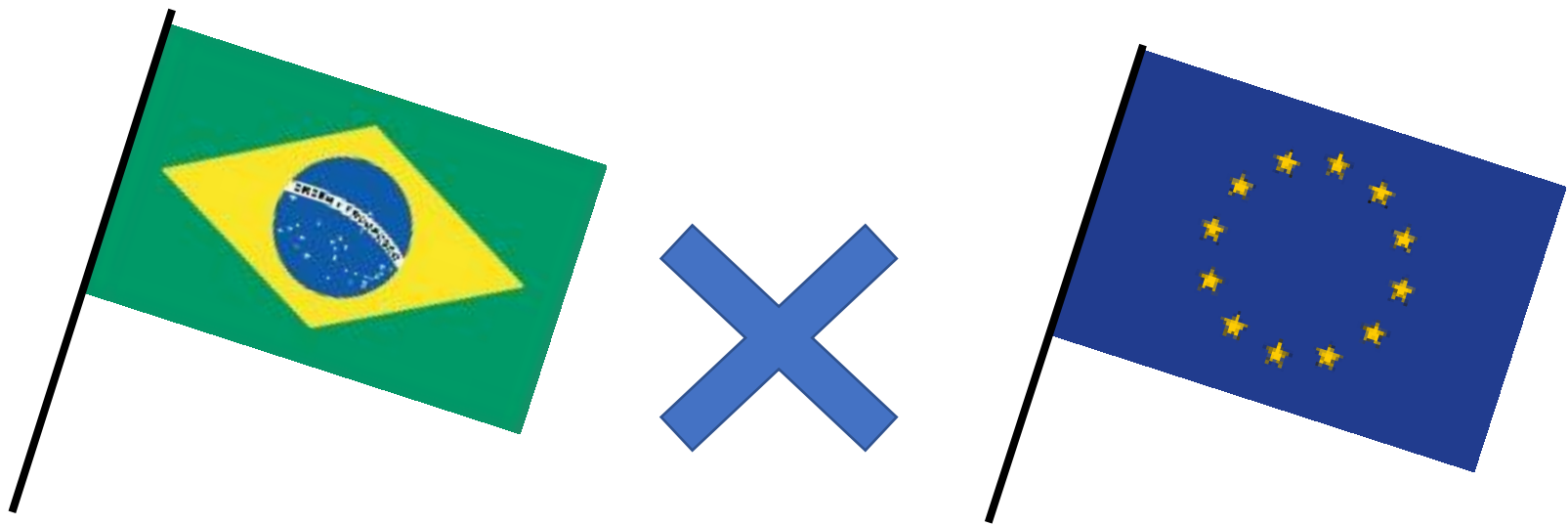
A Secretaria Estadual de Agricultura garante que o problema já foi resolvido. O titular da pasta, Aírton Spies, explica que os moluscos, para serem vendidos em outros estados, precisam passar pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) do Ministério da

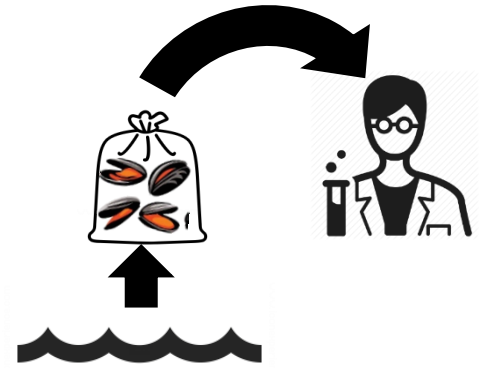
Problemas apontados em reunião do CECMB do dia 09/11/2017:

- **Custo elevado** do monitoramento microbiológico;
- Dificuldade de conseguir laboratório para analisar o **grande número de amostras** coletadas;
- **Classificação** das áreas **varia demais** ao longo do tempo;
- Legislação brasileira **não é compatível** com regulamentos internacionais;
- Legislação brasileira proporciona **menor nível de segurança** que internacionais.

- **DECISÃO: Criar um grupo de trabalho para propor um ajuste legislativo**

Comparação entre Brasil e União Europeia

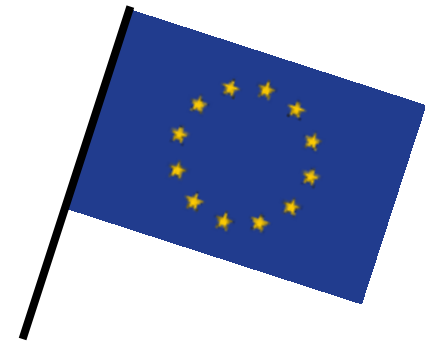




Com que frequência as amostras precisam ser coletadas:

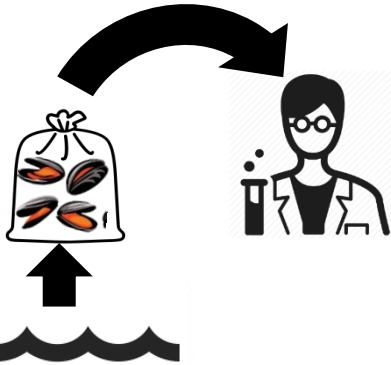


A cada 15 dias

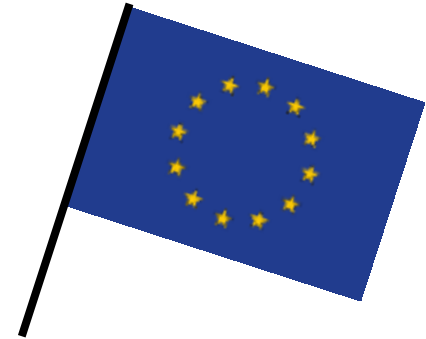


A cada 15 dias nos primeiros 18 meses e mensalmente após esse período

Número de pontos de coleta e amostras por área de monitoramento:



Cinco amostras de moluscos obtidas em um mesmo dia e de diferentes pontos de uma mesma área de monitoramento



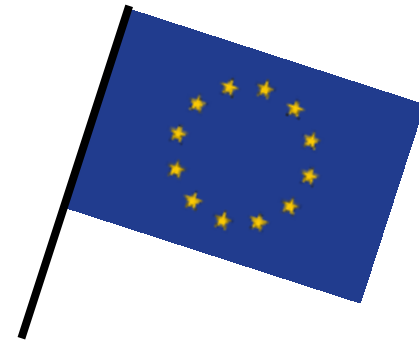
(Usualmente) Uma amostra e um ponto de coleta estabelecido no local com maior risco dentro de uma área de monitoramento



Quais resultados considerados para classificar uma área:



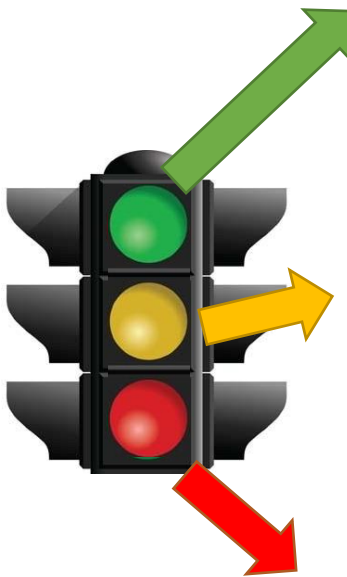
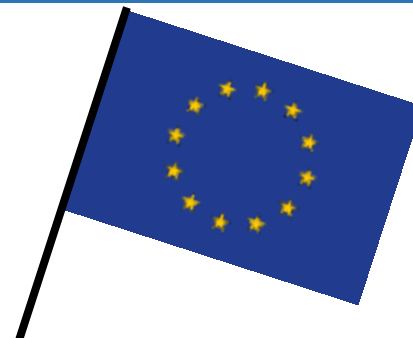
Os **cinco** resultados obtidos para **um único dia**



Resultados de **seis meses até três anos** de análises (série temporal)



Classificações:

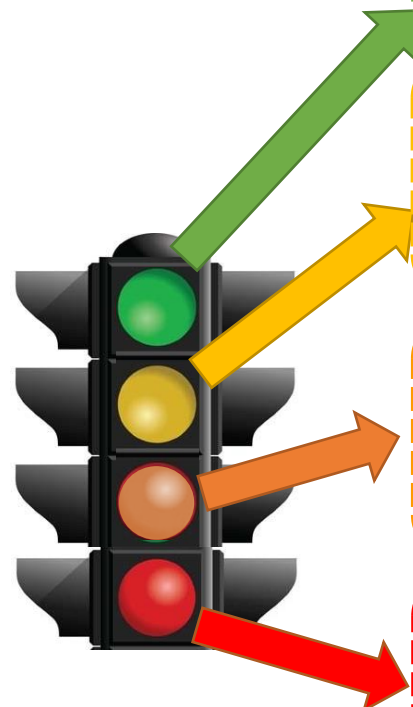


Liberada

Liberada sob
Condição

Depuração Tratamento
térmico

Proibida



Classe A

Depuração Tratamento
térmico

Classe B

Tratamento
térmico

Classe C

Proibida

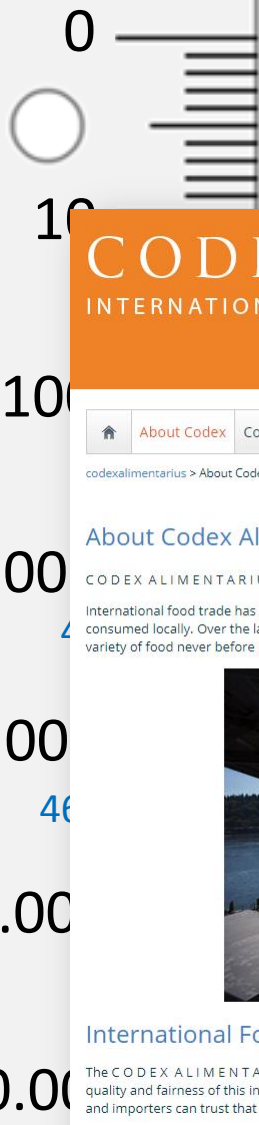
Liberada



Classe A



NMP E.coli/100g



80% dos

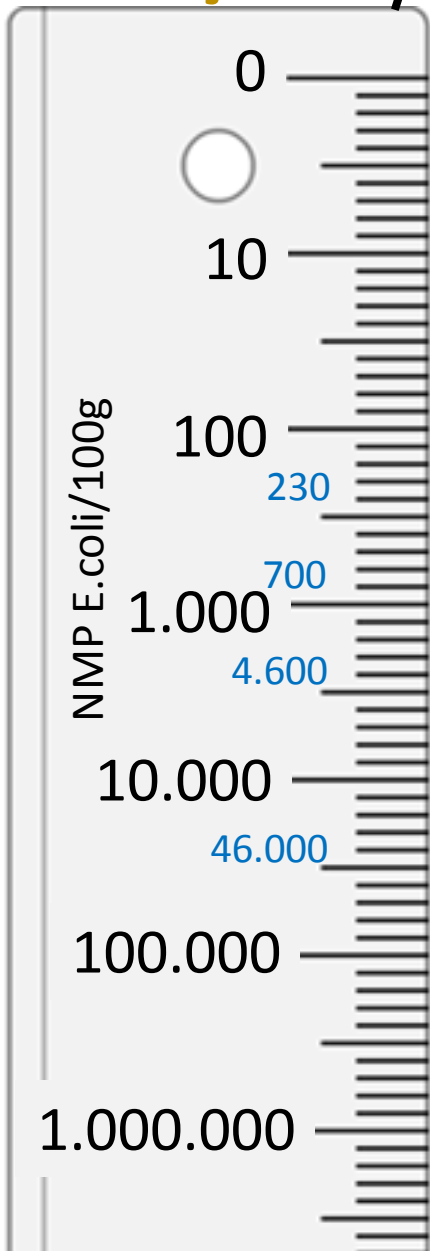
80% dos resultados

Valor máximo

**Liberada sob
condição**



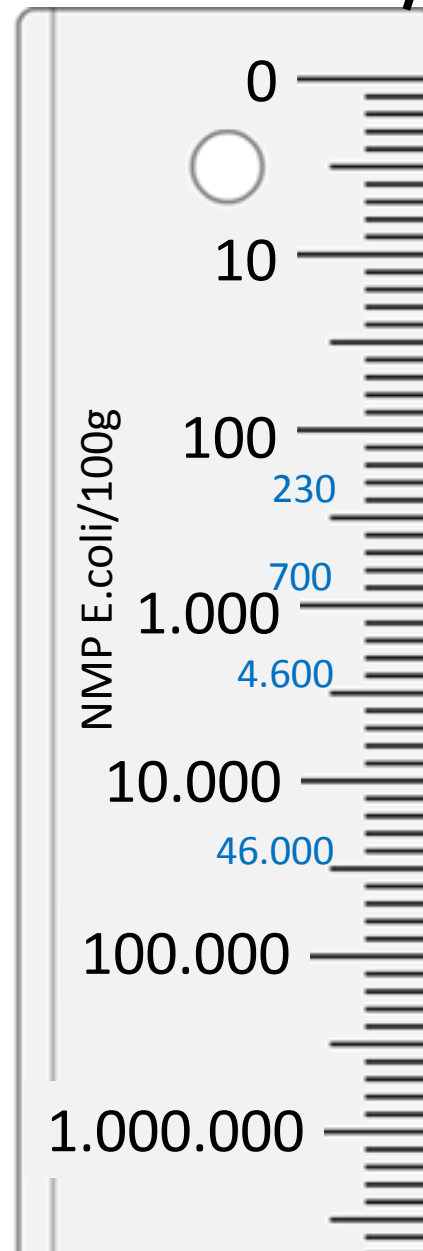
Depuração



Classe B



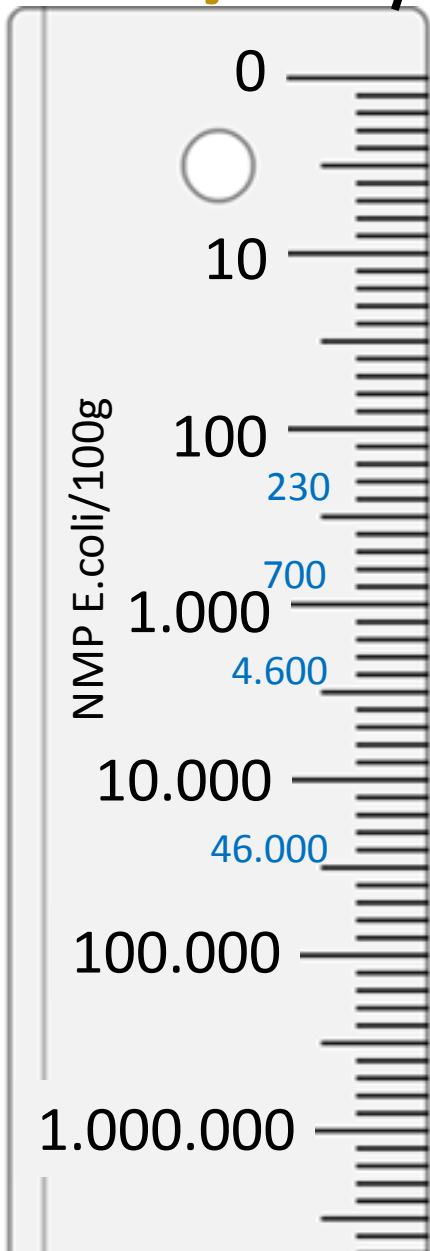
Depuração



**Liberada sob
condição**



Depuração



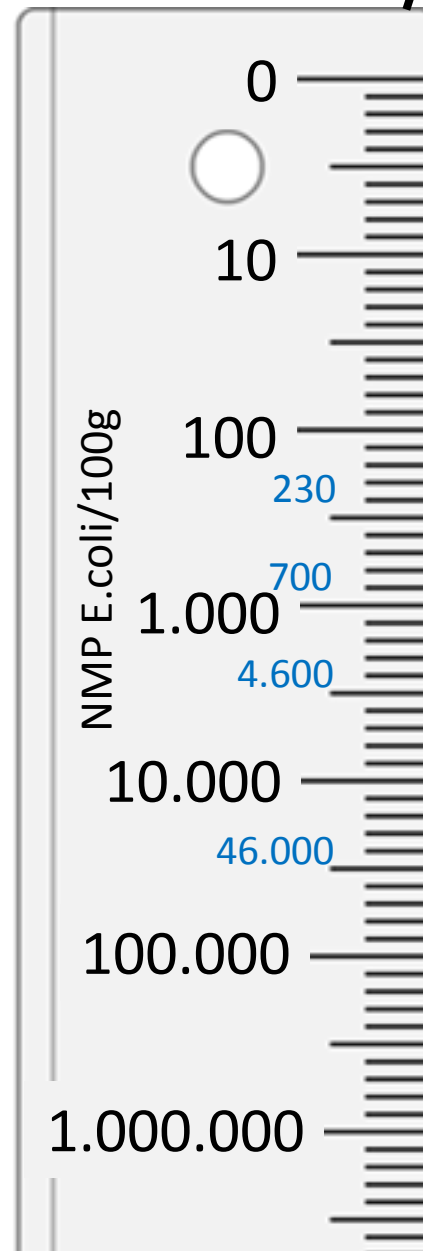
Classe C



Tratamento
térmico



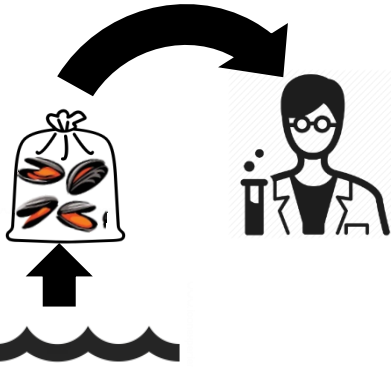
Depuração



Alterações propostas por SC

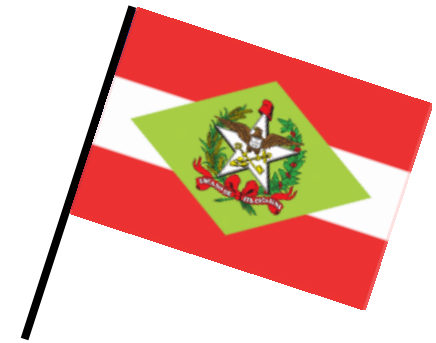


Com que frequência as amostras precisam ser coletadas:



A cada 15 dias

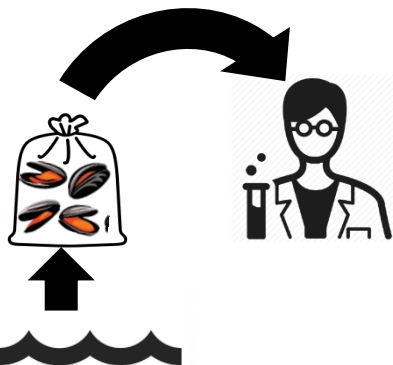
**24 esforços de coleta
por ano**



A cada 15 dias nos primeiros 18 meses e mensalmente após esse período

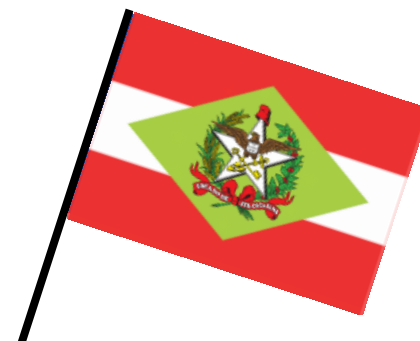
**12 esforços de coleta
por ano**

Número de pontos de coleta e amostras por área de monitoramento:



Cinco pontos de coleta por área de monitoramento e coleta de **cinco amostras** a cada esforço

Análise de 3.240 amostras

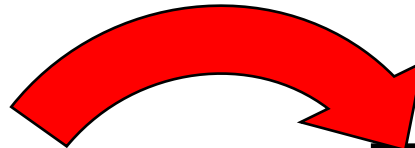
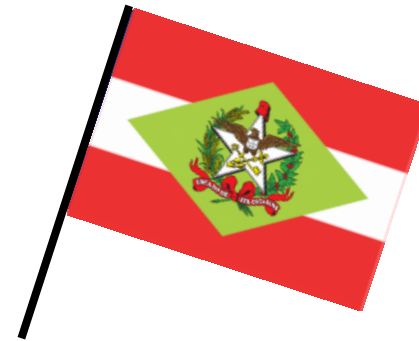


(Usualmente) **Uma amostra e um ponto de coleta** estabelecido no local com maior risco dentro de uma área de monitoramento

Análise de 324 amostras



Quais resultados considerados para classificar a área:



Os **cinco** resultados obtidos para **um único dia**

Resultados dos 24 resultados mais recentemente obtidos

Classificações **variáveis** a cada novo resultado

Classificações **estáveis** ao longo do tempo

Minimum review dataset for maintenance of classification – at least 24 results for a 3 year period (or pro rata for shorter periods)




Situação atual e simulações de classificação



Padrões Europeus – Classificações estabelecidas com base em 24 resultados (Classes A, B, C ou proibida)

9 simulações utilizando os resultados das últimas 12 coletas

	Sim1	Sim2	Sim3	Sim4	Sim5	Sim6	Sim7	Sim8	Sim9	Resultado que mais ocorreu entre as simulações
Ponto 1	B	B	B	B	B	B	C	B	C	B
Ponto 2	C	B	B	B	C	C	C	C	C	C
Ponto 3	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Ponto 4	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Ponto 5	C	B	C	C	C	C	C	C	C	C
Ponto 6	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Ponto 7	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Ponto 8	C	B	C	B	B	C	C	B	B	B
Ponto 9	B	A	A	A	B	B	B	A	A	A
Ponto 10	B	C	B	C	B	B	B	B	C	B
Ponto 11	C	C	C	C	B	B	B	B	B	B
Ponto 12	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Ponto 13	C	C	C	B	C	B	B	C	B	C
Ponto 14	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Ponto 15	C	C	C	C	C	B	B	C	C	C
Ponto 16	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Ponto 17	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Ponto 18	B	B	B	B	B	B	B	B	A	B
Ponto 19	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Ponto 20	B	B	B	B	A	A	A	A	A	A
Ponto 21	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Ponto 22	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Ponto 23	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B

$2/23 = 8\% \text{ A}$ 
 $13/23 = 56\% \text{ B}$ 
 $8/23 = 34\% \text{ C}$ 

E se aplicássemos os limites microbiológicos brasileiros?

	Sim1	Sim2	Sim3	Sim4	Sim5	Sim6	Sim7	Sim8	Sim9	Resultado que mais ocorreu entre as simulações
Ponto 1	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC
Ponto 2	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC
Ponto 3	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC
Ponto 4	L	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC
Ponto 5	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC
Ponto 6	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L
Ponto 7	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC
Ponto 8	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC
Ponto 9	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L
Ponto 10	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC
Ponto 11	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC
Ponto 12	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC
Ponto 13	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC
Ponto 14	LSC	L	L	L	L	LSC	LSC	L	L	L
Ponto 15	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC
Ponto 16	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC
Ponto 17	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC
Ponto 18	LSC	LSC	L	LSC	L	L	L	L	L	L
Ponto 19	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	L	LSC	LSC
Ponto 20	LSC	LSC	L	LSC	L	L	L	L	L	L
Ponto 21	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC
Ponto 22	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC
Ponto 23	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC

5/23 = 22% L



18/23 = 78% LSC






Encaminhamentos pela Secretaria da Agricultura

- SAR encaminhou minuta de legislação estadual ao MAPA e obteve retorno positivo;
- Em reunião do CECMB-SC - 21/08/2018 foram apresentados:
 - Comparação da legislação nacional com europeia;
 - Proposta de legislação;
 - Resultados das simulações.
- Na reunião foi discutida a possibilidade de implementar limites intermediários – Brasil/UE;
- Redigida nova minuta propondo a metodologia de coleta e interpretação de resultados da UE e os limites microbiológicos brasileiros – aguardando parecer do MAPA.

Padrões Europeus

	Sim1	Sim2	Sim3	Sim4	Sim5	Sim6	Sim7	Sim8	Sim9	Resultado que mais ocorreu entre as simulações
Ponto 1	B	B	B	B	B	B	C	B	C	B
Ponto 2	C	B	B	B	C	C	C	C	C	C
Ponto 3	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Ponto 4	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Ponto 5	C	B	C	C	C	C	C	C	C	C
Ponto 6	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Ponto 7	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Ponto 8	C	B	C	B	B	C	C	B	B	B
Ponto 9	B	A	A	A	B	B	B	A	A	A
Ponto 10	B	C	B	C	B	B	B	B	C	B
Ponto 11	C	C	C	C	B	B	B	B	B	B
Ponto 12	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Ponto 13	C	C	C	B	C	B	B	C	B	C
Ponto 14	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Ponto 15	C	C	C	C	C	B	B	C	C	C
Ponto 16	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Ponto 17	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Ponto 18	B	B	B	B	B	B	B	B	A	B
Ponto 19	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Ponto 20	B	B	B	B	A	A	A	A	A	A
Ponto 21	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Ponto 22	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Ponto 23	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B

$2/23 = 8\% \text{ A}$ 
 $13/23 = 56\% \text{ B}$ 
 $8/23 = 34\% \text{ C}$ 

Padrões brasileiros

	Sim1	Sim2	Sim3	Sim4	Sim5	Sim6	Sim7	Sim8	Sim9	Resultado que mais ocorreu entre as simulações
Ponto 1	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC
Ponto 2	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC
Ponto 3	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC
Ponto 4	L	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC
Ponto 5	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC
Ponto 6	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L
Ponto 7	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC
Ponto 8	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC
Ponto 9	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L
Ponto 10	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC
Ponto 11	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC
Ponto 12	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC
Ponto 13	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC
Ponto 14	LSC	L	L	L	L	LSC	LSC	L	L	L
Ponto 15	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC
Ponto 16	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC
Ponto 17	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC
Ponto 18	LSC	LSC	L	LSC	L	L	L	L	L	L
Ponto 19	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	L	LSC	LSC
Ponto 20	LSC	LSC	L	LSC	L	L	L	L	L	L
Ponto 21	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC
Ponto 22	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC
Ponto 23	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC	LSC

5/23 = 22% L



18/23 = 78% LSC



Ajustes propostos pelo Ministério da Agricultura

- Paralelamente o MAPA vem trabalhando em ajustes na INI-07 de 2012 (PNCMB) e em um novo instrumento jurídico.
- Alterações propostas:
 - Limites microbiológicos harmonizados com o CODEX e UE;
 - 1 - Possibilidade de classificar a retirada;
 - 2 – Possibilidade de classificar as áreas (UE);
 - 3 – Programa de autocontrole das indústrias.

E agora?

E se não mudarmos nada na legislação?



- Gasto elevado de dinheiro público;
- Monitoramento que não é efetivo em proteger a saúde pública;
- Possibilidade da CIDASC não conseguir viabilizar o monitoramento e a retirada de moluscos em SC fique em situação ilegal.

Obrigado!