



Nota Técnica Conjunta nº 001/2022 - CIDASC-DIDAG/ SAR-DDEA/ SES-SUV-DIVS

Assunto: ALERTA de “maré vermelha” e esclarecimentos sobre a suspensão da retirada, comercialização e consumo de moluscos bivalves (ostras, vieiras, mexilhões e berbigões) devido à detecção da toxina **ácido ocadaico (toxina diarreica)** provenientes das localidades **Ponta do Papagaio - município de Palhoça, Caieira da Barra do Sul - município de Florianópolis e Zimbros e Canto Grande - município de Bombinhas.**

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 fevereiro de 2022 foi detectada pelo Laboratório SLAV/SC - MAPA a presença da toxina **ácido ocadaico** em cultivos de mexilhões na localidade de Ponta do Papagaio, município de Palhoça, sendo a **área imediatamente interditada.**

No dia 24 de fevereiro de 2022, a CIDASC recebeu uma notificação da Diretoria de Vigilância Sanitária de Santa Catarina - GEIMP/DIVS/SES relatando que pessoas que consumiram moluscos bivalves nas localidades abaixo citadas apresentaram sintomas semelhantes aos observados pelo consumo de moluscos contaminados com a toxina ácido ocadaico. Amostras de dois destes pontos e que não fazem parte das áreas de monitoramento oficial, foram encaminhadas nos dias 24/02 e 25/02 para análise da presença de ficotoxinas no Laboratório SLAV/SC – MAPA e tiveram resultados **acima dos limites de detecção** permitidos pela legislação vigente:

- 1 – **Praia da Teresa, município de Laguna** - foi realizado envio de material no dia 24/02;
- 2 – **Ilha do Xavier, município de Florianópolis** - não tinha material disponível para envio;
- 3 - **Balneário Arroio do Silva** - foi encaminhado material no dia 25/02.

No dia 25 de fevereiro de 2022, o Laboratório SLAV/SC - MAPA também detectou a presença da toxina **ácido ocadaico** em amostras de cultivos de mexilhões nas localidades Ponta do Papagaio, Caieira da Barra do Sul, Zimbros e Canto Grande, sendo que estas áreas também foram **imediatamente interditadas.**

As informações relacionadas à situação sanitária da área de produção estão disponíveis na página da CIDASC, no seguinte endereço:

<http://www.cidasc.sc.gov.br/defesasanimariaanimal/monitoramento-de-algas-nocivas/>

A ficotoxina ácido ocadaico é produzida por microalgas e os moluscos ao se alimentarem destas acumulam a toxina nas suas glândulas digestivas. Vale ressaltar que nos moluscos esta toxina não causa nenhum dano, no entanto, os seres humanos ao consumirem os animais contendo a toxina podem vir a apresentar sintomas como **náuseas, dores abdominais, vômitos e diarreia.**



ESTADO DE SANTA CATARINA

Imediatamente, no dia 25 de fevereiro de 2022, foi realizada uma reunião pela equipe de profissionais da CIDASC, da Secretaria de Estado da Agricultura, da Pesca e do Desenvolvimento Rural, da Diretoria de Vigilância Sanitária de Santa Catarina e do Laboratório de Pesquisa e Monitoramento de Algas Nocivas do Instituto Federal de Santa Catarina, com a participação do Coordenador da Câmara Setorial da Maricultura, para definir as estratégias de ação nessa situação.

De posse das informações citadas acima e considerando os riscos para a saúde pública relacionados ao consumo dos moluscos bivalves, informamos:

- Fica proibida a retirada o consumo e a comercialização de moluscos bivalves (ostras, mexilhões, vieiras e berbigões) procedentes das seguintes localidades:
 - 1 - Ponta do Papagaio, município de Palhoça;
 - 2 - Caieira da Barra do Sul, município de Florianópolis;
 - 3 - Zimbros e Canto Grande, município de Bombinhas.
- A população deve evitar consumir moluscos bivalves retirados de bancos naturais, incluindo os **costões, parcéis e beira de praia**, dando preferência para o consumo de produtos inspecionados oriundos de fazendas marinhas, visto que estas possuem monitoramento das florações das algas nocivas nos locais de cultivo.
- Os restaurantes e consumidores de moluscos bivalves devem atentar para adquirirem produtos com procedência e garantia sanitária, ou seja, com Serviço de Inspeção Oficial (SIM, SIE, SIF).

As instituições públicas responsáveis pela fiscalização sanitária do comércio, inspeção de produtos de origem animal, pesquisa e extensão e diagnóstico foram comunicadas para que tomem as providências pertinentes às áreas de atuação de cada uma delas.

Novas coletas serão realizadas para monitoramento das áreas de produção de moluscos bivalves. Conforme os resultados dessas análises será definida a liberação ou a manutenção da interdição das áreas afetadas.

Orientamos aos consumidores desses produtos que, caso apresentem sintomas após o consumo, procurem atendimento em unidade de saúde mais próxima e realizem a notificação entrando em contato com a Vigilância Epidemiológica ou Vigilância Sanitária municipal.

Florianópolis, 25 de fevereiro de 2022.

Diego Rodrigo Torres Severo
Diretor de Defesa Agropecuária/CIDASC

Daniela Carneiro do Carmo
Diretora de Qualidade e Defesa Agropecuária/SAR

Lucélia Scaramussa R. Kryckyj
Diretora de Vigilância Sanitária/SUV/SES



Assinaturas do documento



Código para verificação: **2KT21BR7**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ **DANIELA CARNEIRO DO CARMO** (CPF: 994.XXX.101-XX) em 25/02/2022 às 18:14:18
Emitido por: "SGP-e", emitido em 26/04/2019 - 13:56:27 e válido até 26/04/2119 - 13:56:27.
(Assinatura do sistema)

- ✓ **DIEGO RODRIGO TORRES SEVERO** (CPF: 001.XXX.340-XX) em 25/02/2022 às 18:21:23
Emitido por: "SGP-e", emitido em 10/09/2018 - 15:21:19 e válido até 10/09/2118 - 15:21:19.
(Assinatura do sistema)

- ✓ **LUCÉLIA SCARAMUSSA RIBAS KRYCKYJ** (CPF: 028.XXX.439-XX) em 25/02/2022 às 18:43:36
Emitido por: "SGP-e", emitido em 27/02/2020 - 10:56:16 e válido até 27/02/2120 - 10:56:16.
(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0FSXzcwMDNfMDAwMDA0NDNfNDQzXzlwMjJmMktUMjFCUjc=> ou o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SAR 00000443/2022** e o código **2KT21BR7** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.