

	DEDSA Fluxo de ações relacionadas ao Programa Nacional De Moluscos Bivalves Seguros - MOLUBIS	POP 1.25
		Data da aprovação: 20/12/2021
		Página 1 de 21
		Revisão: 2

Sumário

1 - OBJETIVO	2
2 - CAMPO DE APLICAÇÃO	2
3 - RESPONSABILIDADES	2
4 - SIGLAS E DEFINIÇÕES	2
5 - PROCEDIMENTOS	3
Ficotoxinas	3
Microrganismos (Escherichia coli)	4
Ações preventivas	4
5.1 - FLUXOS E VIAS DE NOTIFICAÇÃO	5
5.1.1 - INTERNET	5
5.2 - FLUXOGRAMA POR RESULTADO DE ANÁLISE	6
5.2.1 - Monitoramento Microbiológico de E.coli em moluscos bivalves	6
5.2.2 - Monitoramento da Presença de Ficotoxinas em Moluscos Bivalves	8
Procedimentos Operacionais	9
6 - REFERÊNCIAS	12
7 - HISTÓRICO DE REVISÕES	13

	DEDSA Fluxo de ações relacionadas ao Programa Nacional De Moluscos Bivalves Seguros - MOLUBIS	POP 1.25
		Data da aprovação: 20/12/2021
		Página 2 de 21
		Revisão: 2

1 OBJETIVO

O presente POP tem o objetivo de estabelecer, de forma simplificada, o fluxo de atividades que devem ser realizadas pelos médicos veterinários da CIDASC e do ICASA e pelos auxiliares de campo oficiais no âmbito do Programa Nacional de Moluscos Bivalves Seguros – MOLUBIS.

2 CAMPO DE APLICAÇÃO

Este POP constitui um material de apoio a ser seguido pelos médicos veterinários da CIDASC, do ICASA e pelos auxiliares de campo para orientar sobre o fluxo de recebimento dos laudos das análises para detectar a presença de ficotoxinas, microorganismos contaminantes e de contaminantes inorgânicos e hidrocarbonetos policíclicos aromáticos na carne dos moluscos bem como orientar sobre os limites de detecção, suas implicações e a execução das atividades de monitoramento e fiscalização.

3 RESPONSABILIDADES

A responsabilidade da execução deste POP é dos médicos veterinários da CIDASC e do ICASA e dos auxiliares de campo oficiais.

4 SIGLAS E DEFINIÇÕES

CIDASC: Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina;

DEDSA: Departamento Estadual de Defesa Sanitária Animal;

DSA: Defesa Sanitária Animal;

ICASA: Instituto Catarinense de Sanidade Animal;

	DEDSA Fluxo de ações relacionadas ao Programa Nacional De Moluscos Bivalves Seguros - MOLUBIS	POP 1.25
		Data da aprovação: 20/12/2021
		Página 3 de 21
		Revisão: 2

MAPA: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

MOLUBIS: Programa Nacional de Moluscos Bivalves Seguros;

SVO: Serviço Veterinário Oficial;

RA: Registro de Atividade.

5 PROCEDIMENTOS

Os procedimentos executados a nível do MOLUBIS são realizados através de contrato com uma empresa que realiza as coletas e envio de amostras de água e de moluscos bivalves com o acompanhamento oficial de médicos veterinários e auxiliares de campo do serviço oficial.

Além da empresa que realiza as coletas oficiais também fazem parte três laboratórios que realizam as diferentes análises laboratoriais previstas em legislação.

Ficotoxinas:

As ficotoxinas de interesse neste POP são as biotoxinas produzidas pelo fitoplâncton marinho e que ao serem incorporadas pelos moluscos bivalves e consumidas pelos seres humanos podem causar transtornos a estes últimos.

As toxinas em questão são diversas e por este motivo estão agrupadas conforme os principais efeitos que desencadeiam ao serem consumidas pelo homem. Desta forma podem ser classificadas em Diarreicas, Amnésicas e Neurotóxicas.

Microrganismos (Escherichia coli):

O monitoramento de Escherichia coli é utilizado como indicador da presença de coliformes fecais na água de cultivo dos moluscos, já que este organismo está presente no trato gastrointestinal dos seres vivos de sangue

	DEDSA Fluxo de ações relacionadas ao Programa Nacional De Moluscos Bivalves Seguros - MOLUBIS	POP 1.25
		Data da aprovação: 20/12/2021
		Página 4 de 21
		Revisão: 2

quente como os seres humanos.

Contaminantes Inorgânicos:

Compostos inorgânicos, ou quaisquer outras substâncias indesejáveis nas partes comestíveis dos moluscos bivalves ou na água que, quando presentes em concentrações acima do limite pré-estabelecido nos alimentos, podem causar intoxicação ou doenças nos humanos ou nos animais;

Hidrocarbonetos policíclicos aromáticos:

Contaminantes químicos de composição orgânica, sendo alguns de alto potencial carcinogênico, originados em ambientes naturais ou gerados durante a combustão incompleta ou pirólise de matéria orgânica em vários processos industriais

Ações Preventivas:

As ações para prevenir a presença de ficotoxinas, de microrganismos contaminantes e de contaminantes inorgânicos e hidrocarbonetos policíclicos aromáticos são baseadas no monitoramento constante de amostras de moluscos e água conforme previsto na legislação vigente, assim como no manual de coletas do MOLUBIS.

Atualmente não existe uma metodologia empregada para prever quando ocorrerão florações de microalgas produtoras de toxinas potencialmente tóxicas bem como quando a presença de microrganismos contaminantes e contaminantes inorgânicos e hidrocarbonetos policíclicos aromáticos atingirá níveis na carne dos moluscos que restrinja ou impeça a sua retirada para o consumo.

Desta forma, a monitoria permanente dos locais onde são cultivados os moluscos bivalves têm se mostrado a metodologia mais eficiente e exequível já

	DEDSA Fluxo de ações relacionadas ao Programa Nacional De Moluscos Bivalves Seguros - MOLUBIS	POP 1.25
		Data da aprovação: 20/12/2021
		Página 5 de 21
		Revisão: 2

que representa a situação das áreas de cultivo no momento da análise.

Para a execução destas atividades são empregados esforços diários através da coleta de amostras de moluscos e de água ao longo do litoral catarinense. Estas amostras são encaminhadas para laboratórios da rede oficial ou particulares credenciados pelo MAPA e os resultados divulgados no sítio eletrônico da CIDASC.

5.1 FLUXOS E VIAS DE NOTIFICAÇÃO

5.1.1 INTERNET

A via INTERNET poderá ser utilizada por terceiros e pode ser acessada nos seguintes links:

Resultado das Análises para a detecção da Presença de Ficotoxinas:

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

Resultado das Análises Microbiológicas em Moluscos Bivalves:

<http://www.cidasc.sc.gov.br/defesasanitariaanimal/resultado-de-analise-microbiologica/>

Resultado da Contagem de Microalgas Produtoras de Ficotoxinas:

<http://www.cidasc.sc.gov.br/defesasanitariaanimal/resultados-de-contagem-de-microalgas/>

Resultado das Análises para a Detecção da Presença de Compostos Inorgânicos e de Hidrocarbonetos Policíclicos Aromáticos:

<https://www.cidasc.sc.gov.br/defesasanitariaanimal/defesa-sanitaria-animal-3/>

	DEDSA Fluxo de ações relacionadas ao Programa Nacional De Moluscos Bivalves Seguros - MOLUBIS	POP 1.25
		Data da aprovação: 20/12/2021
		Página 6 de 21
		Revisão: 2

A forma de notificação é através de e-mail e por isso todos os envolvidos devem verificar se estão recebendo as notificações e caso não estejam devem solicitar à coordenação de sanidade dos animais aquáticos para que o endereço eletrônico seja incluído ou atualizado.

FLUXOGRAMA POR RESULTADO DE ANÁLISE:

Os fluxos para cada tipo de análise realizada na carne dos moluscos estão descritos abaixo:

5.2.1 Monitoramento Microbiológico de E.coli em moluscos bivalves:

As coletas para realização de análises microbiológicas deverão ser realizadas pela empresa contratada com acompanhamento oficial no local mais próximo possível dos pontos de coleta estabelecidos pela SAR (locais onde existe a maior probabilidade de detecção de alta contagem microbiana).

Deverá ser coletada uma amostra de 100 (cem) gramas da parte comestível de moluscos para análises microbiológicas por ponto de monitoramento, sendo que a espécie de eleição para monitoramento de *E. coli* é *Perna perna* (mexilhão).

As coletas para realização das análises microbiológicas serão realizadas em diferentes pontos de coleta das áreas de monitoramento com intervalo mínimo de 30 (trinta) dias.

Quanto à presença de contaminação microbiológica, as áreas de monitoramento serão classificadas em classes A, B e C.

A classificação das áreas de monitoramento será feita considerando a série temporal de resultados microbiológicos onde serão considerados inicialmente os 12 (doze) resultados microbiológicos obtidos mais recentemente para definir a classificação das áreas de monitoramento.

A partir da geração de 24 resultados após a publicação do MOLUBIS para a análise microbiológica (contando os 12 primeiros já gerados para a classificação inicial das áreas) a classificação das áreas de cultivo seguirá a

 CIDASC	DEDSA Fluxo de ações relacionadas ao Programa Nacional De Moluscos Bivalves Seguros - MOLUBIS	POP 1.25
		Data da aprovação: 20/12/2021
		Página 7 de 21
		Revisão: 2

regra prevista no MOLUBIS que classifica as áreas de cultivo a partir dos 24 últimos resultados obtidos.

A classificação das áreas de cultivo seguirá o seguinte regramento:

As áreas de vigilância Classe A devem ter todos os resultados da série temporal menores ou iguais a 700 (setecentos) NMP de *E. coli* e 80% (oitenta por cento) dos resultados menores ou iguais a 230 (duzentos e trinta) NMP de *E. coli*.

As áreas de vigilância que não atenderem aos critérios da Classe A podem ser classificadas como Classe B, desde que todos os resultados da série temporal sejam menores ou iguais a 46.000 (quarenta e seis mil) NMP de *E. coli* e 90% (noventa por cento) das amostras tenham resultado menor ou igual a 4.600 (quatro mil e seiscentos) NMP de *E. coli*.

As áreas de vigilância que não atenderem aos critérios das Classes A ou B podem ser classificadas como Classe C, desde que todos os resultados da série temporal sejam menores ou iguais a 46.000 (quarenta e seis mil) NMP de *E. coli*.

A detecção de resultado de NMP de *E. coli* superior a quarenta e seis mil por cem gramas (NMP de *E. coli* >46.000/100g) na parte comestível dos moluscos determinará a classificação da área como **suspensa**, sendo proibida a retirada, o consumo e a comercialização dos moluscos bivalves da respectiva área de monitoramento.

5.2.2 Monitoramento da Presença de Ficotoxinas em Moluscos Bivalves:

As coletas para realização de análises da presença de ficotoxinas deverão ser realizadas pela empresa contratada com acompanhamento oficial no local mais próximo possível dos pontos de coleta estabelecidos pela SAR.

Deverá ser coletada uma amostra de 500 (quinhentas) gramas da parte

	DEDSA Fluxo de ações relacionadas ao Programa Nacional De Moluscos Bivalves Seguros - MOLUBIS	POP 1.25
		Data da aprovação: 20/12/2021
		Página 8 de 21
		Revisão: 2

comestível de moluscos para a realização das análises de ficotoxinas por ponto de monitoramento sendo que a espécie de eleição para monitoramento de *E. coli* é a *Perna perna* (mexilhão).

Além da amostra de mexilhão poderá ser coletada amostra das outras espécies cultivadas, desde que essa espécie tenha uma produção expressiva nesses cultivos.

As coletas para realização das análises de ficotoxinas serão realizadas em diferentes pontos de coleta das áreas de monitoramento com intervalo mínimo de 7 (sete) dias e máximo de 15 (quinze) dias.

Com base nos resultados de análises de ficotoxinas na parte comestível dos moluscos, as áreas de monitoramento poderão ser classificadas como suspensas, independentemente dos resultados do monitoramento microbiológico.

A detecção de níveis de ficotoxinas superiores aos limites estabelecidos na legislação sanitária federal na espécie de eleição (*P. perna*) determinará a suspensão da retirada, do consumo e da comercialização de todas as espécies de moluscos bivalves cultivadas ou extraídas na respectiva área de monitoramento.

Os moluscos bivalves na área de monitoramento identificada como suspensão só serão liberados para retirada, consumo e comercialização a partir da obtenção de dois resultados consecutivos na espécie de eleição (*P. perna*) dentro dos parâmetros aceitáveis para as ficotoxinas e a emissão da Guia de Trânsito Animal (GTA) destas áreas ficará suspensa até que a situação da área de monitoramento se altere.

As coletas em áreas suspensas deverão ser realizadas em um intervalo mínimo de 48 (quarenta e oito) horas, conforme a disponibilidade operacional para coleta do material biológico e de processamento laboratorial. Exclusivamente, no caso de área de monitoramento com níveis de DSP (diarrheic shellfish poisoning) na espécie de eleição (*Perna perna*) superiores aos limites estabelecidos na legislação, as ostras da espécie *Magallana gigas* (= *Crassostrea gigas*) poderão ser retiradas se apresentarem

	DEDSA Fluxo de ações relacionadas ao Programa Nacional De Moluscos Bivalves Seguros - MOLUBIS	POP 1.25
		Data da aprovação: 20/12/2021
		Página 9 de 21
		Revisão: 2

níveis desta toxina inferiores aos limites permitidos e as contagens de *Dinophysis* spp na água forem inferiores a 10.000 (dez mil) células por litro em nova coleta com intervalo mínimo de 48 (quarenta e oito) horas.

Procedimentos Operacionais:

A simples detecção da presença de toxinas acima dos limites previstos na legislação ou de níveis de *E.coli* acima de 46.000NMP/100g na carne dos moluscos bivalves levará a imediata suspensão da retirada do consumo e da comercialização destes animais. Esta situação será imediatamente comunicada através de e-mail e telefone para o Departamento Regional envolvido informando sobre a necessidade da suspensão da movimentação de animais nestes locais.

O resultado de análises de ficotoxinas positivo, *E.coli* acima de 46.000NMP/100g e/ou o resultado das Análises para a Detecção da Presença de Compostos Inorgânicos e de Hidrocarbonetos Policíclicos Aromáticos acima dos limites de detecção na carne dos moluscos bivalves representará a situação atual de uma área de monitoramento e, dessa forma, toda a retirada, o consumo e a comercialização de moluscos desta área de monitoramento será proibida através do bloqueio da emissão de Guia de Trânsito animal (GTA).

O Departamento Regional comunicará as Unidades Veterinárias Locais envolvidas para que procedam a suspensão no sistema e que notifiquem presencialmente através de documentação oficial os produtores ou associações envolvidas os quais deverão assinar confirmando o recebimento.

Os documentos oficiais são:

- Auto de interdição;
- Registro de Atividade (RA).

Além disso, será realizada a publicação dos resultados obtidos na página

	DEDSA Fluxo de ações relacionadas ao Programa Nacional De Moluscos Bivalves Seguros - MOLUBIS	POP 1.25
		Data da aprovação: 20/12/2021
		Página 10 de 21
		Revisão: 2

eletrônica da CIDASC e atualizado o mapa informando sobre os locais onde não se pode realizar as coletas.

Os laudos e o mapa quando da suspensão de uma ou mais áreas de monitoramento serão encaminhados também para todos os membros do Comitê Higiênico Sanitário de Moluscos Bivalves através de e-mail.

No grupo de e-mail constarão todos os participantes do Comitê Higiênico Sanitário de Moluscos Bivalves assim como todos os atores da cadeia produtiva de moluscos bivalves interessados em receber a informação.

Em momentos em que se fizer necessária uma divulgação mais ampla e rápida das informações poderá ser definido pelo Comitê Higiênico Sanitário de Moluscos Bivalves que uma das entidades componentes do comitê para divulgar a informação na mídia.

Nas áreas de monitoramento interditadas não é necessária a eliminação dos animais desde que não haja a movimentação dos mesmos para outros cultivos, indústrias de processamento, varejo...

Quando houver a necessidade de interdição de uma área de monitoramento por um período prolongado os animais serão mantidos na propriedade até que sejam emitidos resultados que garantam que os animais podem ser movimentados.

Não caberá indenização pela presença de toxinas ou níveis de E.coli acima dos aceitáveis pelo Fundo Estadual de Sanidade Animal.

Nas áreas de monitoramento interditadas deverá ser realizado, pelos médicos veterinários oficiais, o acompanhamento permanente visando coibir o trânsito irregular de moluscos. As ações deverão ser realizadas em conjunto com os órgãos de vigilância sanitária, quando possível, para verificar a venda direta de produtos no varejo.

As áreas de monitoramento interditadas para a presença de ficotoxinas serão liberadas após a detecção de dois resultados negativos consecutivos para a toxina em questão bem como para a detecção de dois resultados

	DEDSA Fluxo de ações relacionadas ao Programa Nacional De Moluscos Bivalves Seguros - MOLUBIS	POP 1.25
		Data da aprovação: 20/12/2021
		Página 11 de 21
		Revisão: 2

negativos consecutivos para a detecção da presença de Compostos Inorgânicos e de Hidrocarbonetos Policíclicos Aromáticos. O médico veterinário oficial do município deverá emitir a documentação oficial desinterditando os cultivos os quais deverão ser assinados pelos maricultores ou representantes de associações.

As áreas de monitoramento interditadas pela presença excessiva de microorganismos em moluscos bivalves somente serão desinterditadas após o resultado que levou a interdição ser excluído da série histórica de resultados emitidos mensalmente ou que o resultado da análise que levou a interdição seja excluída do histórico de análises por ter sido considerada anômalo.

O médico veterinário oficial do município deverá emitir a documentação oficial desinterditado os cultivos os quais deverão ser assinados pelos maricultores ou representantes de associações.

Áreas de Monitoramento:

Ponta do Papagaio



Nº do Ponto de Coleta: 1

Nº da área de Monitoramento de Algas Nocivas: 1F

Nº da área de monitoramento Microbiológico: 1M



DEDSA

Fluxo de ações relacionadas ao Programa Nacional
De Moluscos Bivalves Seguros - MOLUBIS

POP 1.25

Data da
aprovação:
20/12/2021

Página 12 de 21

Revisão: 2

Enseada do Brito/Maciambu

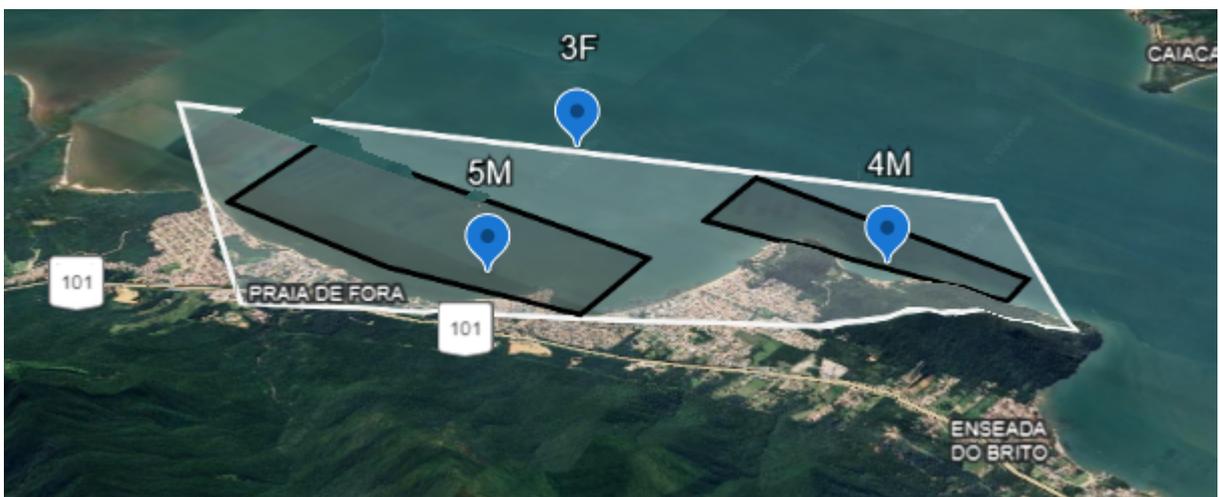


Nº do Ponto de Coleta: 2 e 3

Nº da área de Monitoramento de Algas Nocivas: 2F

Nº da área de monitoramento Microbiológico: 2M e 3M

Praia do Cedro/Pontal



Nº do Ponto de Coleta: 4 e 5

Nº da área de Monitoramento de Algas Nocivas: 3F

Nº da área de monitoramento Microbiológico: 4M e 5M



DEDSA

Fluxo de ações relacionadas ao Programa Nacional
De Moluscos Bivalves Seguros - MOLUBIS

POP 1.25

Data da
aprovação:
20/12/2021

Página 13 de 21

Revisão: 2

Ponta de Baixo/Aririú



Nº do Ponto de Coleta: 6 e 7

Nº da área de Monitoramento de Algas Nocivas: 4F

Nº da área de monitoramento Microbiológico: 6M e 7M

Caieira da Barra do Sul/Taperinha/Ponta do Caetano



Nº do Ponto de Coleta: 8 e 9

Nº da área de Monitoramento de Algas Nocivas: 5F

Nº da área de monitoramento Microbiológico: 8M e 9M



DEDSA

Fluxo de ações relacionadas ao Programa Nacional
De Moluscos Bivalves Seguros - MOLUBIS

POP 1.25

Data da
aprovação:
20/12/2021

Página 14 de 21

Revisão: 2

Costeira/Freguesia do Ribeirão

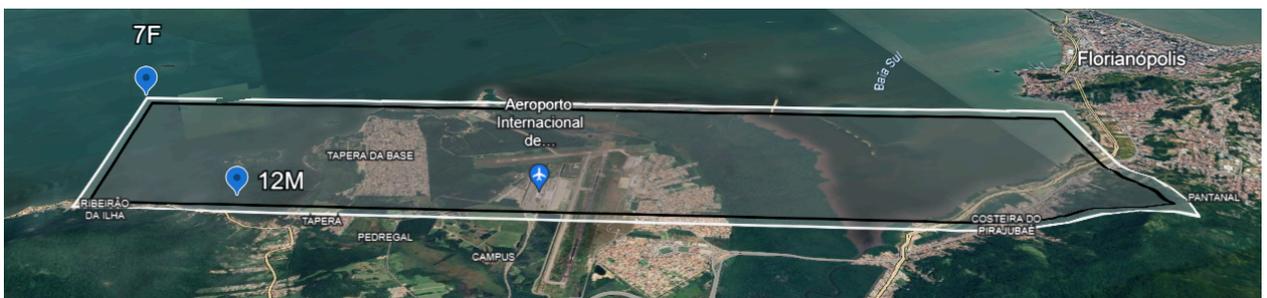


Nº do Ponto de Coleta: 10 e 11

Nº da área de Monitoramento de Algas Nocivas: 6F

Nº da área de monitoramento Microbiológico: 10M e 11M

Barro Vermelho/Tapera/Costeira do Pirajubaé



Nº do Ponto de Coleta: 12

Nº da área de Monitoramento de Algas Nocivas: 7F

Nº da área de monitoramento Microbiológico: 12M



DEDSA

Fluxo de ações relacionadas ao Programa Nacional
De Moluscos Bivalves Seguros - MOLUBIS

POP 1.25

Data da
aprovação:
20/12/2021

Página 15 de 21

Revisão: 2

Santo Antônio de Lisboa/Cacupé



Nº do Ponto de Coleta: 13 e 14

Nº da área de Monitoramento de Algas Nocivas: 8F

Nº da área de monitoramento Microbiológico: 13M e 14M

Sambaqui/Praia do Forte



Nº do Ponto de Coleta: 15 e 16

Nº da área de Monitoramento de Algas Nocivas: 9F

Nº da área de monitoramento Microbiológico: 15M e 16M



DEDSA

Fluxo de ações relacionadas ao Programa Nacional
De Moluscos Bivalves Seguros - MOLUBIS

POP 1.25

Data da
aprovação:
20/12/2021

Página 16 de 21

Revisão: 2

Serraria/Barreiros/Tipitinga



Nº do Ponto de Coleta: 17 e 18

Nº da área de Monitoramento de Algas Nocivas: 10F

Nº da área de monitoramento Microbiológico: 17M e 18M

Fazenda da Armação/Balboa



Nº do Ponto de Coleta: 19

Nº da área de Monitoramento de Algas Nocivas: 11F

Nº da área de monitoramento Microbiológico: 19M



DEDSA

Fluxo de ações relacionadas ao Programa Nacional
De Moluscos Bivalves Seguros - MOLUBIS

POP 1.25

Data da
aprovação:
20/12/2021

Página 17 de 21

Revisão: 2

Ganchos



Nº do Ponto de Coleta: 20 e 21

Nº da área de Monitoramento de Algas Nocivas: 12F

Nº da área de monitoramento Microbiológico: 20M e 21M

Bombinhas



Nº do Ponto de Coleta: 22 e 23

Nº da área de Monitoramento de Algas Nocivas: 13F

Nº da área de monitoramento Microbiológico: 22M e 23M



DEDSA

Fluxo de ações relacionadas ao Programa Nacional
De Moluscos Bivalves Seguros - MOLUBIS

POP 1.25

Data da
aprovação:
20/12/2021

Página 18 de 21

Revisão: 2

Porto Belo/Perequê

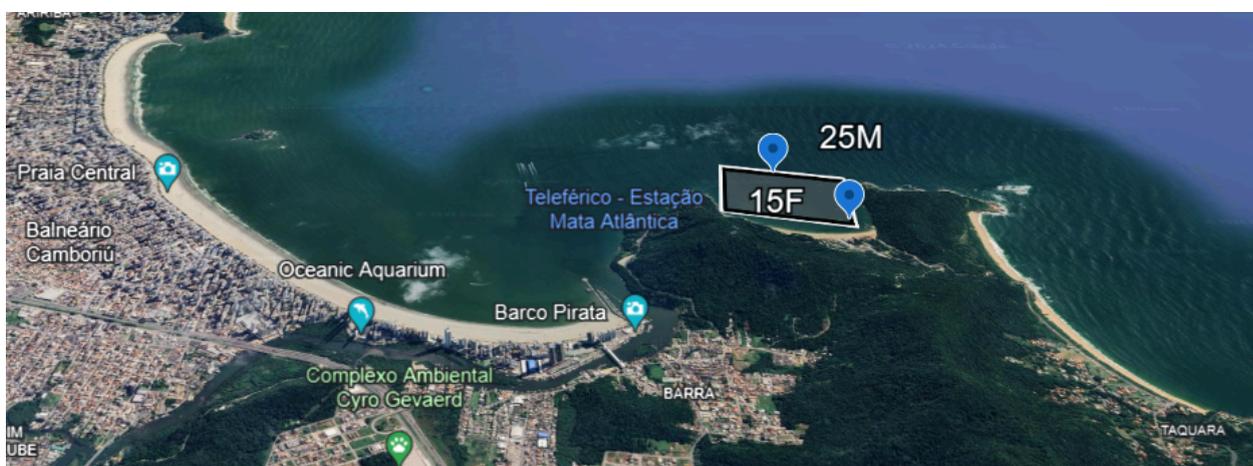


Nº do Ponto de Coleta: 24

Nº da área de Monitoramento de Algas Nocivas: 14F

Nº da área de monitoramento Microbiológico: 24

Barra do Camboriú



Nº do Ponto de Coleta: 25

Nº da área de Monitoramento de Algas Nocivas: 15F

Nº da área de monitoramento Microbiológico: 25M



DEDSA

Fluxo de ações relacionadas ao Programa Nacional
De Moluscos Bivalves Seguros - MOLUBIS

POP 1.25

Data da
aprovação:
20/12/2021

Página 19 de 21

Revisão: 2

Penha



Nº do Ponto de Coleta: 26 e 27

Nº da área de Monitoramento de Algas Nocivas: 16F

Nº da área de monitoramento Microbiológico: 26M e 27M

Canal do Linguado



Nº do Ponto de Coleta: 28

Nº da área de Monitoramento de Algas Nocivas: 17F

Nº da área de monitoramento Microbiológico: 28M



DEDSA

Fluxo de ações relacionadas ao Programa Nacional
De Moluscos Bivalves Seguros - MOLUBIS

POP 1.25

Data da
aprovação:
20/12/2021

Página 20 de 21

Revisão: 2

Paulas/Laranjeiras



Nº do Ponto de Coleta: 29 e 30

Nº da área de Monitoramento de Algas Nocivas: 18F

Nº da área de monitoramento Microbiológico: 29M e 30M

Praia da Enseada



Nº do Ponto de Coleta: 31

Nº da área de Monitoramento de Algas Nocivas: 19F

Nº da área de monitoramento Microbiológico: 31M

	DEDSA Fluxo de ações relacionadas ao Programa Nacional De Moluscos Bivalves Seguros - MOLUBIS	POP 1.25
		Data da aprovação: 20/12/2021
		Página 21 de 21
		Revisão: 2

6 REFERÊNCIAS

- 1 - PORTARIA SDA/MAPA Nº 884, DE 6 DE SETEMBRO DE 2023 Aprova o Programa Nacional de Moluscos Bivalves Seguros MoluBiS, que estabelece o controle higiênico-sanitário dos moluscos bivalves destinados ao consumo humano ou animal, o seu monitoramento e sua fiscalização.
- 2 – Manual do Programa Nacional Moluscos Bivalves Seguros
- 3 – Manual de Preenchimento para emissão de Guia de Trânsito Animal de animais e matéria prima de animais aquáticos Versão 8.1 que define as regras de trânsito para estes organismos.
- 4 - Portaria SAR nº 24 de 21 de dezembro de 2010, Art. 1º INSTITUIR o Comitê Estadual de Controle Higiênico-Sanitário de Moluscos Bivalves.

7 HISTÓRICO DE REVISÕES

VERSÃO	DATA	DESCRIÇÃO DAS MUDANÇAS
1.25	12/12/2024	Alteração do regramento; substituição Molubis.