

CARACTERÍSTICAS DOS MOLUSCOS BIVALVES FRESCOS:

Os moluscos bivalves frescos, resfriados ou congelados devem apresentar as seguintes características: odor agradável e pronunciado, carne úmida bem aderente à concha, coloração cinzento-clara nas ostras e branca ou alaranjada nos mexilhões.



O QUE PODE OCORRER SE ALGUÉM CONSUMIR MOLUSCOS SEM INSPEÇÃO?

O consumidor corre o risco de contrair doenças e intoxicações transmitidas por alimentos contaminados. Os sintomas mais comuns são náusea, vômito, diarreia, dor abdominal e febre. Podendo também afetar o sistema nervoso e, em casos mais graves, causar a morte.

O QUE DEVE SER FEITO?

Os produtores devem manter o seu cadastro na Cidasc sempre atualizado. Todo e qualquer trânsito de moluscos bivalves deve ser acompanhado da Guia de Trânsito Animal (GTA), exceto em situações definidas pelo Mapa.



VISITE NOSSO SITE

www.cidasc.sc.gov.br



GOVERNO DE
SANTA CATARINA
SECRETARIA DA AGRICULTURA
E PECUÁRIA

DENÚNCIAS

Disque Ouvidoria

0800 644 8500

www.ouvidoria.sc.gov.br

**Suspeitas de Doença de
Notificação Obrigatória**

Disque 0800 643 9300

SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

Programa Nacional
de Moluscos Bivalves

Seguros



GOVERNO DE
SANTA CATARINA
SECRETARIA DA AGRICULTURA
E PECUÁRIA

PROGRAMA NACIONAL DE MOLUSCOS BIVALVES SEGUROS [Molubis]

O Molubis foi elaborado para monitorar toda a produção do setor de moluscos bivalves e garantir o seu consumo seguro pela população.

O QUE SÃO MOLUSCOS BIVALVES?



São animais aquáticos de corpo mole, constituídos por duas conchas, como as ostras, os berbigões, os mexilhões e as vieiras.

QUEM REALIZA O CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO DOS MOLUSCOS BIVALVES?

No estado de Santa Catarina, o controle é realizado através de uma parceria entre a Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina (Cidasc) e o Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa).

E NO MAR, ONDE SÃO CRIADOS OS MOLUSCOS, É FEITO ALGUM CONTROLE?

Sim. A Cidasc coleta amostras de moluscos e água. Essas amostras são examinadas em laboratório para saber se estes moluscos possuem toxinas ou microorganismos causadores de doenças. As toxinas são produzidas por algas tóxicas ou microorganismos que podem estar presentes na água.



POSSO IDENTIFICAR FACILMENTE A PRESENÇA DESTAS TOXINAS OU MICROORGANISMOS CAUSADORES DE DOENÇA NOS MOLUSCOS?



Não. As toxinas ou microorganismos causadores de doenças não causam nenhuma alteração visível nos moluscos, por isso a importância da realização dos testes laboratoriais.



COMO POSSO IDENTIFICAR OS MOLUSCOS SEGUROS PARA O CONSUMO?

Os moluscos devem estar devidamente embalados, com o rótulo contendo as informações sobre o produto e o carimbo do serviço oficial de inspeção municipal, estadual ou federal. Devem também ser mantidos sob refrigeração. Isso garante que eles são provenientes de uma área monitorada pelo Programa Molubis e que foram inspecionados.



QUAL A VANTAGEM DE CONSUMIR MOLUSCOS INSPECIONADOS?

Ter a garantia de que o produto foi beneficiado em um estabelecimento com as adequadas condições de higiene e manipulação, as quais evitam a contaminação por microorganismos.

E OS PRODUTOS FRESCOS NOS MERCADOS, FEIRAS E PEIXARIAS?

Em peixarias sob inspeção da Vigilância Sanitária (Visa), os moluscos bivalves comercializados devem estar embalados e rotulados, bem como apresentar o carimbo de inspeção do órgão de fiscalização competente.

