



ESTADO DE SANTA CATARINA

Nota Técnica Conjunta nº 004/2024 – CIDASC/SAR

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 de todas as localidades do estado de Santa Catarina onde são cultivados ou retirados de bancos naturais.

A Cidasc, em cumprimento ao Programa Nacional de Moluscos Bivalves Seguros (MOLUBIS), realiza periodicamente análises de moluscos bivalves e da água de cultivo desses animais para detecção de ficotoxinas e algas produtoras de toxinas.

No dia 13 de junho a Cidasc recebeu as análises do Instituto Federal de Santa Catarina - IFSC, da água de cultivo dos moluscos bivalves que já indicavam, por meio de exame de microscopia, que a microalga *Dinophysis*, que produz a toxina ácido ocadaico, apresentava valores elevados, indicando o início de uma possível floração conhecida como “maré vermelha”.

No dia 08 de julho de 2024 foi detectada pelo Laboratório Serviço Laboratorial Avançado do Ministério da Agricultura e Pecuária SLAV/SC a presença da toxina **ácido ocadaico** em cultivos de mexilhões nas localidades: Maciambu e Enseada do Brito - município de Palhoça, e Praia do Cedro e Pontal - município de Palhoça, sendo estas áreas imediatamente interditadas.

No dia 12 de julho de 2024 novamente foi detectada pelo Laboratório SLAV/SC a presença da toxina **ácido ocadaico** em cultivos de mexilhões e de ostras de outras localidades que foram prontamente interditadas, listadas abaixo:

Maciambu e Enseada do Brito - Município de Palhoça;

Freguesia do Ribeirão e Costeira do Ribeirão - Município de Florianópolis;

Caieira da Barra do Sul e Taperinha - Município de Florianópolis.

Nos dias 24 e 26 de julho de 2024 foi detectada pelo Laboratório SLAV/SC a presença da toxina **ácido ocadaico em diversas localidades de sul a norte do estado em praticamente todos os municípios onde se cultivam moluscos bivalves.**

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



ESTADO DE SANTA CATARINA

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

A ficotoxina ácido ocadaico é produzida por microalgas e, ao se alimentarem, os moluscos acumulam a toxina em 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**.

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 de todas as localidades produtoras de moluscos bivalves em Santa Catarina, conforme mapa anexo;
- A população também não deve consumir moluscos bivalves retirados de bancos naturais, incluindo os **costões, parcéis e beira de praia**;
- 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, SISBI ou 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 com a Vigilância Sanitária municipal.

Florianópolis, 26 de julho de 2024.

Diego Rodrigo Torres Severo
Diretor de Defesa Agropecuária/Cidasc

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



ESTADO DE SANTA CATARINA

Mapa de Situação Ficotoxinas





Assinaturas do documento



Código para verificação: **CKR481F4**

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

✓ **DANIELA CARNEIRO DO CARMO** (CPF: 994.XXX.101-XX) em 26/07/2024 às 15:36:34
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 26/07/2024 às 15:38:44
Emitido por: "SGP-e", emitido em 10/09/2018 - 15:21:19 e válido até 10/09/2118 - 15:21:19.
(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0FSXzcwMDNfMDAwMDEwNTIfMTA1OV8yMDI0X0NLUjQ4MUY0> ou o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SAR 00001059/2024** e o código **CKR481F4** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.