



MOLUSCOS **BIVALVES**

Informações para o comércio e o consumo

Diretoria de Vigilância Sanitária

Moluscos bivalves (ostras, mariscos, vieiras e berbigões) são animais filtradores que se alimentam de algas microscópicas e material em suspensão que existem na água onde são cultivados. Esses animais podem concentrar contaminantes que estiverem presentes na água onde vivem (como por exemplo, toxinas das marés vermelhas). Para garantir a segurança e evitar intoxicações e/ou toxinfecções alimentares, é fundamental que os produtos cheguem inspecionados ao comércio.

Santa Catarina é o maior produtor de ostras e mexilhões de cultivo do Brasil, responsável por mais de 90% da produção nacional.



INFORMAÇÕES AOS **RESTAURANTES**



Recebimento: No recebimento, os moluscos devem estar embalados, rotulados e inspecionados, garantindo a rastreabilidade;

Temperatura: Respeitar indicações do rótulo (ostras vivas geralmente são acondicionadas em temperatura de refrigeração);

Armazenamento: Lotes recebidos com prazos de validade vencidos, com embalagens rompidas ou com qualquer inconformidade devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor;

Conservação: Os moluscos devem ser conservados na embalagem original do estabelecimento de processamento, mantidos refrigerados ou conservados segundo rotulagem. Separá-los de outros produtos, como carnes "in natura".

FIQUE **ATENTO**

Os estabelecimentos devem utilizar **exclusivamente** moluscos inspecionados (SIM, SIE, SIF)

INFORMAÇÕES AO **CONSUMIDOR**

Alguns cuidados devem ser tomados no momento da compra. Observe se:

- O local de venda possui boas condições de higiene e alvará sanitário;
- Os produtos estão em balcão refrigerado (de acordo com o rótulo);
- Os produtos vendidos estão embalados, rotulados e com o selo do serviço de inspeção;



FIQUE **ATENTO**

No caso de moluscos vivos, além do prazo de validade, a embalagem deve possuir a seguinte frase:

Estes animais devem encontrar-se vivos no momento da compra.



Para maiores informações, acesse: www.vigilanciasanitaria.sc.gov.br

A vigilância sanitária fiscaliza e monitora os estabelecimentos para garantir a qualidade dos produtos.

Através do **Programa Nacional de Controle Higiênico Sanitário de Moluscos Bivalves (PNCMB)**, foram estabelecidos requisitos mínimos necessários para a garantia da inocuidade e qualidade dos moluscos bivalves destinados ao consumo humano no Brasil. Para isso, organizou-se a cadeia produtiva e estabeleceu a qualidade do produto final, destinado à comercialização. O alimento deve ser devidamente embalado, rotulado e inspecionado.

Fonte:

EPAGRI - Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina. Comércio legal de moluscos bivalves. BOLETIM DIDÁTICO N° 95, ISSN 1414-5219, Jul.2013.

Ministério da Pesca e Aquicultura e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução normativa interministerial nº 07 de 08 de maio de 2012.

