



## As ações do Projeto



### Investigações das condições sanitárias das áreas de cultivo

Estão sendo identificadas as fontes de poluição que afetam a qualidade da água das fazendas marinhas. É feito também o monitoramento da concentração de bactérias indicadoras de poluição nestas áreas.



### Monitoramento dos eventos de florações de algas nocivas

Foi implantado um sistema de coleta de amostras de água do mar e de moluscos para detectar eventos de florações de algas tóxicas, popularmente conhecidas como “marés vermelhas”.



### Conscientização dos maricultores

Os maricultores serão conscientizados sobre a importância de boas práticas de manuseio dos moluscos após sua colheita.



### Emissão de alertas ambientais

As informações geradas são utilizadas para alertar as autoridades para que tomem medidas de controle de poluição em áreas identificadas como problema.

## Mais informações

Epagri/Centro de Desenvolvimento em Aqüicultura e Pesca (Cedap)  
Rodovia Admar Gonzaga, nº1.188. Itacorubi,  
88034-901 Florianópolis, SC  
Caixa postal 502  
Fone: (48) 3239-8040  
Fax: (48) 3239-8110  
ou pelo site: [www.pecmb.wordpress.com](http://www.pecmb.wordpress.com)

Elaboração: Robson Ventura de Souza, Alex Alves dos Santos, André Tortato Novaes, Fabiano Müller Silva

Patrocinador

Ministério da  
Pesca e Aquicultura



# Controle higiênico e sanitário de moluscos bivalves no litoral de Santa Catarina

Ostras, mexilhões e vieiras

Editor: Epagri/GMC  
Tiragem: 2.000 exemplares  
Florianópolis, 2009



Governo do Estado de Santa Catarina  
Secretaria de Estado de Agricultura e  
Desenvolvimento Rural  
Empresa de Pesquisa Agropecuária  
e Extensão Rural de Santa Catarina



# Os bivalves mexilhões, ostras e vieiras são alimentos muito saudáveis.

## Só é preciso saber onde e como cultivá-los

Os moluscos bivalves são muito apreciados como alimento, porém seu consumo ainda é acompanhado por muitos mitos: que são um alimento muito forte; que não é qualquer pessoa que pode comê-los; que podem causar doenças, entre outros.

Boa parte desses mitos deve-se à falta de um conhecimento maior sobre como e, especialmente, onde esses moluscos são produzidos. Moluscos produzidos em áreas livres de poluição, manuseados de maneira adequada e provenientes de áreas onde a água tem sua qualidade monitorada são muito seguros para consumo por qualquer pessoa, além de ser um alimento extremamente saudável.

Este Projeto, pioneiro no Brasil, investiga a qualidade sanitária nas áreas onde existem cultivos de bivalves em Santa Catarina. A investigação permitirá classificar essas áreas em adequadas ou inadequadas ao cultivo de moluscos.

Os resultados desse trabalho estão sendo utilizados para estruturar o Programa Estadual de Controle Higiênico e Sanitário de Moluscos Bivalves, que tem por finalidade assegurar a qualidade do produto final.

## Mais segurança aos consumidores

### Os bivalves como alimento

Os bivalves possuem menos calorias que a maior parte das carnes conhecidas, incluindo a maioria dos peixes, e são importantes fontes de ácidos graxos do tipo ômega-3 que tem efeitos benéficos na prevenção de doenças cardiovasculares.



### Por que investigar a qualidade sanitária das áreas de cultivo

Os bivalves são filtradores, isto é, se alimentam do material em suspensão na água na qual estão sendo cultivados.

Se a água está em condições adequadas, os moluscos serão de ótima qualidade. Porém, se a água apresentar agentes nocivos, os moluscos poderão estar contaminados, ou seja, a qualidade do produto depende da qualidade da água de cultivo.

### Santa Catarina é referência nacional na produção de bivalves

- Maior produtor nacional de bivalves
- Produção na ordem de 11 mil toneladas anuais
- Responsável por 95% da produção nacional
- Segundo maior produtor de bivalves da América Latina



**Acesse o site do projeto e informe-se como consumir moluscos com mais segurança**

Enquanto o Programa de Controle de Qualidade de Moluscos está em fase de estruturação, você pode acompanhar os resultados do monitoramento de algas tóxicas no site do projeto: [www.pecmb.wordpress.com](http://www.pecmb.wordpress.com)