

Controle higiênico-sanitário de moluscos bivalves

Mais segurança para quem consome ostras e
mexilhões produzidos em Santa Catarina



Projeto:

Controle higiênico-sanitário de moluscos bivalves no litoral de Santa Catarina

Ostras e mexilhões são alimentos muito saudáveis. Mas como qualquer alimento devem ser produzidos e processados mediante um controle rígido para que sua qualidade seja garantida. Por meio desse projeto, a Epagri está estruturando o Programa Estadual de Controle Higiênico-Sanitário de Moluscos Bivalves, que envolve o monitoramento da qualidade dos moluscos produzidos em Santa Catarina, como as ostras, mexilhões e vieiras. O projeto envolve ainda a conscientização de maricultores sobre a importância de boas práticas no processamento desses alimentos após a sua colheita e a capacitação de técnicos para o trabalho com temas relacionados. É a Epagri proporcionando mais qualidade e saúde para os consumidores de moluscos produzidos no Estado.

Objetivos:

- Investigar as condições sanitárias das áreas de cultivo de bivalves no Estado;
- Monitorar os eventos de florações de algas nocivas, popularmente conhecidas como marés vermelhas;
- Conscientizar os maricultores sobre boas práticas de manuseio dos moluscos nas etapas pós-colheita.

Financiadores:



Secretaria de Estado da Agricultura e da Pesca
www.agricultura.sc.gov.br



Parceiros:



www.cedap.epagri.sc.gov.br

Epagri/Centro de Desenvolvimento em Aquicultura e Pesca (Cedap)
Rodovia Admar Gonzaga, 1.188, Itacorubi, Caixa Postal 502
88034-901, Florianópolis, SC, Brasil; fone: (48) 3665-5050
Elaboração do folder: Robson Ventura de Souza
Edição: Epagri/GMC; Tiragem: 1.000 exemplares; Florianópolis, out./2012