



ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

Portaria SAR nº 30/2020, de 24/09/2020.

O Secretário de Estado da Agricultura, da Pesca e do Desenvolvimento Rural, no uso de suas atribuições legais que lhe são conferidas pelo art. 74, III, da Constituição do Estado de Santa Catarina, e art. 106, §2º, I, da Lei Complementar nº 741, de 2019,

Considerando o teor da Instrução Normativa Interministerial nº 7, de 08/05/2012, do então Ministério da Pesca e Aquicultura (MPA) e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), que institui o Programa Nacional de Controle Higiênico-Sanitário de Moluscos Bivalves (PNCMB);

Considerando a Portaria nº 175, de 15/05/2013, do MPA, que define os parâmetros microbiológicos e de ficotoxinas para retirada de moluscos bivalves de áreas de extração, e acresce dispositivos à Portaria nº 204, de 28/06/2012, do referido Ministério, que estabelece os procedimentos para coleta de amostras para realização de análises de micro-organismos contaminantes e de toxinas em moluscos bivalves e de análises para o monitoramento de espécies de microalgas potencialmente produtoras de toxinas;

Considerando a Portaria nº 48, de 24/05/2016, do MAPA, que alterou a periodicidade de coleta prevista na Portaria MPA nº 204/2012;

Considerando a Portaria SAR nº 24, de 21/12/2010, da Secretaria de Estado da Agricultura, da Pesca e do Desenvolvimento Rural, que institui o Comitê Estadual de Controle Higiênico-Sanitário de Moluscos Bivalves (CECMB);

Considerando o Manual de Preenchimento para Emissão de Guia de Trânsito Animal de Animais e Invertebrados Aquáticos, do Ministério da Pesca e Aquicultura;



ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

Fl. 2 da Portaria SAR nº 30/2020, de 24/09/2020

Considerando o Despacho nº 50 do Processo SEI nº 21000.091054/2019-64, do MAPA, que trata da alteração emergencial e temporária da metodologia de classificação quanto aos níveis de contaminação por *Escherichia coli* em moluscos bivalves do litoral de Santa Catarina;

Considerando o Parecer nº 1/2020/CAQ/CGSA/DSA/SDA/MAPA, favorável à redução da frequência quinzenal para mensal na coleta de amostras de moluscos bivalves para a vigilância de *Escherichia coli* em Santa Catarina;

Considerando que Santa Catarina é o maior produtor nacional de moluscos de cultivo, respondendo por aproximadamente 98% da produção brasileira de mexilhões e ostras;

Considerando a importância econômica e social da maricultura;

Considerando a elaboração e análise de minuta da Instrução Normativa referente ao proposto Programa Moluscos Bivalves Seguros – MoluBiS, pelo MAPA, no intuito de se instituir novas diretrizes e metodologias ao Programa Nacional de Controle Higiênico-Sanitário de Moluscos Bivalves (PNCMB),

RESOLVE:

Art. 1º. Estabelecer os critérios e procedimentos complementares para o monitoramento microbiológico e de ficotoxinas em moluscos bivalves no Estado de Santa Catarina.

Art. 2º. Para efeitos desta Portaria, considera-se:

I – área de monitoramento de ficotoxinas: área



ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

Fl. 3 da Portaria SAR nº 30/2020, de 24/09/2020

compreendida por um conjunto de áreas de produção ou extração de moluscos, que tem sua classificação determinada pelos resultados obtidos em um ou mais pontos de coleta para análise de ficotoxinas e microalgas produtoras de ficotoxinas;

II - área de monitoramento microbiológico: área compreendida por um conjunto de áreas de produção ou extração de moluscos, que tem sua classificação determinada pelos resultados obtidos em um ou mais pontos de coleta para análise microbiológica;

III- ponto de coleta para análise microbiológica: ponto de tomada de amostras de moluscos que serão analisadas para determinar o Número Mais Provável (NMP) de *Escherichia coli* (*E. coli*) e para inferir a classificação de uma área de monitoramento microbiológico;

IV - ponto de coleta para análise de ficotoxinas e microalgas produtoras de ficotoxinas: pontos de tomada de amostras que serão analisadas para determinar a classificação de uma área de monitoramento de ficotoxinas;

V - amostragem sistemática: amostragem que utiliza os pontos de coleta de forma intercalada a fim de se ter uma amostra representativa de toda a área de monitoramento;

VI - espécie de eleição: espécie de moluscos que deve ser obrigatoriamente coletada para embasar as classificações das áreas de monitoramento microbiológico e de ficotoxinas, sendo que outras espécies de moluscos podem ser coletadas adicionalmente com fins de monitoramento.

Art. 3º. O monitoramento microbiológico e de ficotoxinas será executado pela Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina (CIDASC), considerando-se os pontos de coleta e as respectivas áreas de monitoramento definidos pela Secretaria de Estado da Agricultura, da Pesca e



ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

Fl. 4 da Portaria SAR nº 30/2020, de 24/09/2020

do Desenvolvimento Rural (SAR).

§1º Os mapas com a localização das áreas de monitoramento e de seus respectivos pontos de coleta identificados com a nomenclatura oficial ficarão disponíveis no *site* da CIDASC (<http://www.cidasc.sc.gov.br>), cujo conteúdo será atualizado sempre que forem realizadas alterações nos arranjos de pontos de coletas e áreas de monitoramento.

§ 2º As áreas de monitoramento poderão sofrer alterações a critério da SAR, por solicitações do setor produtivo, da CIDASC ou demais entidades integrantes do CECMB, considerando-se evidências técnico-científicas que suportem as alterações propostas.

§ 3º As análises microbiológicas e de ficotoxinas serão realizadas por laboratórios credenciados pelo MAPA.

Art. 4º. Para a definição dos pontos de coleta para análise microbiológica oficial e das respectivas áreas de monitoramento será realizado um levantamento de informações disponíveis sobre possíveis fontes de poluição fecal de origem humana ou animal, que possam constituir fonte de contaminação para as áreas de produção de moluscos.

§1º Os pontos de coleta para análise microbiológica devem ser estabelecidos nos locais onde é esperada a pior condição microbiológica dentro de uma área de monitoramento microbiológico, com base nas informações levantadas.

§ 2º As coletas para realização de análises microbiológicas deverão ser realizadas dentro dos limites das fazendas marinhas onde estão localizados os pontos de coletas estabelecidos pela SAR.

§ 3º No caso de indisponibilidade de moluscos em tamanho



ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

Fl. 5 da Portaria SAR nº 30/2020, de 24/09/2020

comercial na fazenda marinha onde está localizado o ponto de coleta estabelecido pela SAR, as coletas poderão ser realizadas nas fazendas marinhas imediatamente adjacentes e que estejam dentro dos limites da referida área de monitoramento, sendo que o nome do produtor ou da fazenda marinha de onde for coletada cada amostra deve ser registrado em cada esforço de coleta.

§ 4º Será coletada uma amostra de 100 (cem) gramas da parte comestível de moluscos para análises microbiológicas por ponto de monitoramento, por esforço de coleta.

§ 5º Para o monitoramento oficial inicial de áreas onde não existe histórico de resultados de análises microbiológicas, as coletas de amostras para análises microbiológicas deverão ocorrer com frequência mínima quinzenal ao longo dos primeiros 18 (dezoito) meses de monitoramento.

§6º Para pontos onde o monitoramento microbiológico oficial ocorre há mais de 18 (dezoito) meses as coletas de amostras para análises microbiológicas deverão ocorrer com frequência mínima mensal.

Art. 5º. A classificação das áreas de monitoramento será realizada de acordo com a série temporal de resultados microbiológicos.

§ 1º Serão considerados até 24 (vinte e quatro) resultados microbiológicos obtidos mais recentemente para definir a classificação das áreas de monitoramento.

§ 2º Serão considerados resultados gerados dentro de um período máximo de até três anos antes da data de classificação para compor a série temporal de resultados microbiológicos.

§ 3º Para áreas de monitoramento onde não existe histórico



ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

Fl. 6 da Portaria SAR nº 30/2020, de 24/09/2020

de resultados, a primeira classificação será realizada após a geração de pelo menos 12 (doze) resultados.

§ 4º Para áreas de extração de moluscos com retiradas sazonais fica mantida a metodologia prevista na Instrução Normativa Interministerial MPA/MAPA nº 7 de 2012, alterações posteriores e normas complementares.

Art. 6º. Quanto à presença de contaminação microbiológica, as áreas de monitoramento serão classificadas como **liberada, liberada sob condição** ou **suspensa**.

§ 1º A área de monitoramento com série temporal de resultados microbiológicos na parte comestível de moluscos que apresente 80% dos valores com Número Mais Provável (NMP) de *Escherichia coli* (*E. coli*) menores ou iguais a duzentos e trinta por cem gramas (NMP de *E. coli* ≤230/100g) e valor máximo de NMP de *E. coli* menor ou igual a quarenta e seis mil por cem gramas (NMP de *E. coli* ≤46.000/100g) será definida como **liberada** e os moluscos bivalves vivos provenientes destes locais podem ser destinados vivos ao consumo humano, após os procedimentos de inspeção em estabelecimentos processadores, sem necessidade de depuração prévia ou outro tratamento complementar.

§ 2º A área de monitoramento que não atender aos requisitos para a classificação **liberada** e com série temporal de resultados microbiológicos na parte comestível de moluscos que apresente valor máximo de NMP de *E. coli* menor ou igual a quarenta e seis mil por cem gramas (NMP de *E. coli* ≤46.000/100g) será definida como **liberada sob condição** e os moluscos bivalves procedentes destes locais somente podem ser colocados no mercado para consumo humano após depuração ou processamento térmico que permita eliminar os micro-organismos patogênicos ou remoção de vísceras e gônadas, conforme a espécie processada e tipo de produto



ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

Fl. 7 da Portaria SAR nº 30/2020, de 24/09/2020

obtido.

§ 3º A detecção de resultado de NMP de *E. coli* superior a quarenta e seis mil por cem gramas (NMP de *E. coli* >46.000/100g) na parte comestível dos moluscos determinará a classificação da área como **suspensa**, sendo proibida a retirada, o consumo e a comercialização dos moluscos bivalves da respectiva área de monitoramento.

Art. 7º. O monitoramento de *E. coli* e a classificação das áreas poderão ser realizados de maneira independente para as diferentes espécies cultivadas ou extraídas na extensão da área de monitoramento microbiológico.

§1º A espécie de eleição para monitoramento de *E. coli* é *Perna perna* (mexilhão).

§2º Deverão ser incluídas, sob responsabilidade do maricultor, pencas de *Perna perna* para utilização como animal sentinela em áreas de monitoramento onde não haja o cultivo de mexilhões.

§3º As classificações geradas para a espécie de eleição se aplicarão a todas as espécies cultivadas ou extraídas nas áreas de monitoramento microbiológico, com exceção daquelas espécies que possuam série temporal com resultados de *E. coli* suficientes para a sua classificação independente e, cujo monitoramento, atenda às frequências mínimas de coleta estabelecidas na presente portaria.

§4º O setor produtivo poderá solicitar formalmente à SAR a subdivisão de áreas de monitoramento microbiológico ou o monitoramento de espécies de moluscos bivalves que não a espécie de eleição e, se aprovado, as despesas referentes às análises laboratoriais adicionais deverão ser custeadas pelo solicitante.



ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

Fl. 8 da Portaria SAR nº 30/2020, de 24/09/2020

§5º O monitoramento de outras espécies de moluscos bivalves, se aprovado, deverá ser realizado considerando os pontos de coleta e áreas de monitoramento definidos pela SAR para a espécie de eleição.

§6º Os critérios para a classificação microbiológica das áreas de cultivo para outras espécies de molusco serão os mesmos utilizados para a espécie de eleição.

§7º As coletas de moluscos para fins de monitoramento pelo programa serão realizadas pela equipe da CIDASC ou por responsável técnico habilitado pelo Serviço Veterinário Oficial.

Art. 8º. Após a publicação desta Portaria fica definido um período de transição até que o monitoramento dos novos pontos e áreas de monitoramentos microbiológicos estabelecidos gerem resultados suficientes para a classificação dessas áreas.

§1º Deve ser considerado o histórico de resultados de *E. coli* das áreas de monitoramento previamente estabelecidas para compor a série temporal de resultados microbiológicos durante esse período de transição, inclusive no caso da definição de novos arranjos de pontos e áreas de monitoramento durante esse período de transição.

§ 2º Será considerada a média geométrica dos cinco resultados gerados por ponto de coleta por esforço amostral durante o período anterior à publicação da presente Portaria para compor a série temporal de resultados microbiológicos durante o período de transição.

§ 3º Os resultados gerados anteriormente à publicação da presente Portaria para amostras de ostras ou de mexilhões serão utilizados de maneira indiscriminada para compor a série temporal de resultados microbiológicos a ser



ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

Fl. 9 da Portaria SAR nº 30/2020, de 24/09/2020

considerada para gerar as classificações para a espécie de eleição.

Art. 9º. A SAR poderá, em casos extraordinários, definir resultados microbiológicos como anômalos e excluí-los, provisória ou definitivamente, do conjunto de dados usado para determinar a classificação de uma área de monitoramento microbiológico.

§1º Serão considerados valores anômalos os resultados que estiverem fora do intervalo esperado e com níveis atipicamente altos de *E. coli* atribuídos à causa conhecida e sob controle, de forma que não se espere que tais níveis ocorram novamente.

§2º A decisão se os resultados devem ser considerados anômalos será precedida de um parecer técnico do Grupo de Trabalho do CECMB, no prazo máximo de 30 (trinta) dias após a cada evento específico.

Art. 10. A espécie de eleição para monitoramento de ficotoxinas é *Perna perna* (mexilhão).

§1º Para fins de monitoramento, quando houver mais de uma espécie cultivada em uma mesma área de monitoramento, além da amostra de mexilhão poderá ser coletada amostra das outras espécies cultivadas, desde que essa espécie tenha uma produção expressiva nesses cultivos.

§2º Deverão ser incluídas, sob responsabilidade do maricultor, penças de *Perna perna* para utilização como animal sentinela em áreas de monitoramento onde não haja o cultivo de mexilhões.

Art. 11. As coletas para realização das análises de ficotoxinas serão realizadas em diferentes pontos de coleta das áreas de monitoramento.



ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

Fl. 10 da Portaria SAR nº 30/2020, de 24/09/2020

§1º As coletas nas áreas de monitoramento ocorrerão com intervalo mínimo de 7 (sete) dias e no máximo de 15 (quinze) dias.

§2º As coletas poderão ser realizadas por amostragem sistemática, e as áreas que dispõem de apenas 1 (um) ponto de coleta deverão ter este ponto amostrado repetidamente.

§3º Os resultados obtidos em quaisquer dos pontos de coleta pertencentes a uma mesma área de monitoramento representarão a situação higiênico-sanitária de toda a área de monitoramento, independentemente do ponto de coleta onde for realizada a amostragem.

Art. 12. Com base nos resultados de análises de ficotoxinas na parte comestível dos moluscos, as áreas de monitoramento poderão ser classificadas como **suspensas**, independentemente dos resultados do monitoramento microbiológico.

§1º A detecção de níveis de ficotoxinas superiores aos limites estabelecidos na legislação sanitária federal na espécie de eleição (*P. perna*) determinará a suspensão da retirada, do consumo e da comercialização de todas as espécies de moluscos bivalves cultivadas ou extraídas na respectiva área de monitoramento.

§2º Os moluscos bivalves na área de monitoramento identificada como **suspensa** serão liberados para retirada, consumo e comercialização a partir da obtenção de dois resultados consecutivos na espécie de eleição (*P. perna*) dentro dos parâmetros aceitáveis para ficotoxinas.

§3º As coletas em áreas **suspensas** deverão ser realizadas em um intervalo mínimo de 48 (quarenta e oito) horas, conforme a disponibilidade operacional para coleta do material biológico e de processamento laboratorial.



ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

Fl. 11 da Portaria SAR nº 30/2020, de 24/09/2020

§4º As coletas poderão ser realizadas por amostragem sistemática e as áreas que dispõem de apenas 1 (um) ponto de coleta deverão ter este ponto amostrado repetidamente.

§5º Exclusivamente, no caso de área de monitoramento com níveis de DSP (*diarrheic shellfish poisoning*) na espécie de eleição (*Perna perna*) superiores aos limites estabelecidos na legislação, as ostras da espécie *Magallana gigas* (= *Crassostrea gigas*) poderão ser retiradas se apresentarem níveis desta toxina inferiores aos limites permitidos e as contagens de *Dinophysis* spp na água forem inferiores a 10.000 (dez mil) células por litro em nova coleta em intervalo mínimo de 48 (quarenta e oito) horas.

Art. 13. O cronograma das coletas de moluscos bivalves e suas eventuais atualizações serão publicados no *site* da CIDASC (<http://www.cidasc.sc.gov.br>).

Parágrafo único. O cronograma estabelecido poderá ser alterado pela CIDASC dependendo das condições climáticas, momentos de alerta sanitário ou por qualquer outro motivo justificado.

Art. 14. A SAR, em conjunto com a CIDASC, estabelecerá procedimentos complementares a esta Portaria, quando necessário.

Art. 15. Fica delegada à CIDASC a elaboração do plano de trabalho com vistas à execução das medidas estabelecidas nesta Portaria.

Art. 16. A SAR poderá suspender a retirada de moluscos em parte ou em todas as áreas de cultivo e extração de moluscos bivalves, sempre que ocorrer alguma situação imprevisível que coloque em risco a saúde pública.

Art. 17. Casos omissos serão dirimidos pela SAR.



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

Fl. 12 da Portaria SAR nº 30/2020, de 24/09/2020

Art. 18 Fica revogada a Portaria SAR nº 12, de 28 de março de 2017.

Art. 19 Esta Portaria entra em vigor no prazo de 30 (trinta) dias, a contar da publicação no DOE/SC.

Florianópolis, 24 de setembro de 2020.

[Assinatura Digital]
Ricardo de Gouvêa
Secretário de Estado