



**GOVERNO DE SANTA CATARINA**  
**Secretaria de Estado da Saúde**  
**Sistema Único de Saúde**  
**Superintendência de Vigilância em Saúde**  
**Diretoria de Vigilância Epidemiológica**  
**Diretoria de Vigilância Sanitária**

**Nota de Alerta Conjunta nº 004/2022 DIVE/DIVS/SUV/SES/SC**

**ASSUNTO:** Detecção de toxina diarreica em moluscos bivalves (ostras, vieiras, mexilhões e berbigões).

A contaminação com biotoxinas de animais marinhos que têm uma alimentação filtradora, como é o caso dos moluscos bivalves (ostras, vieiras, mexilhões e berbigões), pode ocorrer e causar intoxicações agudas no ser humano quando ingeridos, embora aparentemente o animal contaminado não apresente alteração. Estas toxinas são produzidas por um reduzido número de espécies de microalgas, cujas concentrações no meio marinho aumentam quando as condições do meio favorecem o seu crescimento, como a maré vermelha.

A intoxicação pode causar sintomas como diarreia, náuseas, vômitos, dores abdominais, perda de sensibilidade nas extremidades do corpo e, em casos severos, paralisia generalizada e óbito por falência respiratória. As toxinas são estáveis e não são degradadas com o cozimento ou processamento dos moluscos. Todos os moluscos filtradores, independente se são ou não cultivados, podem acumular as toxinas.

Dessa forma, considerando as informações da CIDASC em 25/02/22, sobre a interdição das áreas para a comercialização de moluscos bivalves, devido a identificação da toxina ácido ocadaico (toxina diarreica) no monitoramento e, considerando a possibilidade de intoxicação alimentar com a ingestão de moluscos bivalves retirados diretamente das praias, a Diretoria de Vigilância Epidemiológica e a Diretoria de Vigilância Sanitária, alertam os serviços de saúde e a população em geral:

### 1. Vigilância Epidemiológica

- As vigilâncias epidemiológicas, bem como os serviços de saúde devem ficar alertas aos casos suspeitos de Doenças de Transmissão Alimentar (DTA) em pessoas que ingeriram moluscos bivalves (ostras, vieiras, mexilhões e berbigões);
- Considera-se caso suspeito de DTA causada por toxinas após consumo de moluscos bivalves: pessoa que tenha ingerido frutos do mar, principalmente moluscos bivalves nas

últimas horas e que apresente diarreia, náuseas, vômitos, dores abdominais, perda de sensibilidade nas extremidades do corpo e, em casos severos, paralisia generalizada;

- Em caso de surto (dois ou mais casos com vínculo epidemiológico), o mesmo deverá ser notificado para a Vigilância Epidemiológica do município e investigado, segundo orientações da [NOTA TÉCNICA CONJUNTA Nº 015/2019 – LACEN/DIVS/DIVE/SUV \(atualizada em 13 de outubro de 2021\)](#).

## 2. Vigilância Sanitária

- A vigilância sanitária (VISA) municipal, ao receber a comunicação de um surto de DTA, deve comunicar imediatamente à Vigilância Epidemiológica municipal. A investigação deve ocorrer de forma conjunta entre as vigilâncias, com o preenchimento dos formulários detalhados na [NOTA TÉCNICA CONJUNTA Nº 015/2019 – LACEN/DIVS/DIVE/SUV \(atualizada em 13 de Outubro de 2021\)](#).
- A VISA municipal deve comunicar à Divisão de Alimentos da DIVS e à Gerência Regional de Saúde sobre o surto;
- A VISA deve suspender imediatamente o consumo ou a venda dos alimentos envolvidos/suspeitos e realizar a inspeção, caso seja estabelecimento comercial. Quando o surto ocorrer no domicílio, recomendar a guarda das sobras sob refrigeração para coleta posterior;
- A Nota técnica e demais documentos necessários podem ser acessados no [site da Diretoria de Vigilância Sanitária](#);
- Manter atenção aos alertas enviados por e-mail, a fim de utilizá-los na inspeção do comércio desses produtos. Os alertas também podem ser encontrados no [site da CIDASC](#);

### 3. Consumidores

- A população deve evitar consumir os moluscos bivalves retirados de bancos naturais, incluindo costões, parcéis e beira de praia, dando preferência para o consumo de produtos inspecionados, oriundos de fazendas marinhas, visto que estas possuem monitoramento das florações das algas nocivas nos locais de cultivo;
- Avaliar os alertas emitidos pela Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina (CIDASC) sobre o mapeamento de ficotoxinas no [site](#) do órgão;
- Caso apresente algum sintoma como diarreia, náuseas, vômitos e dores abdominais após a ingestão de moluscos bivalves, procure um serviço de saúde. Os **sintomas** se manifestam de 30 minutos a poucas horas após a ingestão do **molusco** contaminado e o tratamento é sintomático; assim, medidas de suporte devem ser instauradas para que os pacientes sejam hidratados até que os sintomas desapareçam.

Florianópolis, 25 de fevereiro de 2022.

**Diretoria de Vigilância Epidemiológica**  
**DIVE/SUV/SES/SC**

**Diretoria de Vigilância Sanitária**  
**DIVS/SUV/SES/SC**



# Assinaturas do documento



Código para verificação: **S0PI17P3**

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



**JOÃO AUGUSTO BRANCHER FUCK** (CPF: 060.XXX.189-XX) em 25/02/2022 às 18:26:58

Emitido por: "SGP-e", emitido em 28/03/2019 - 14:42:44 e válido até 28/03/2119 - 14:42:44.

(Assinatura do sistema)



**LUCÉLIA SCARAMUSSA RIBAS KRYCKYJ** (CPF: 028.XXX.439-XX) em 25/02/2022 às 18:31:14

Emitido por: "SGP-e", emitido em 27/02/2020 - 10:56:16 e válido até 27/02/2120 - 10:56:16.

(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0VtXzcwNTIfMDAwMzQzMDVfMzQ3MjlfMjAyMI9TMFBjMTdQMw==> ou o site

<https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SES 00034305/2022** e o código **S0PI17P3** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.