



SNMB
Sistema Nacional de Monitorização
de Moluscos Bivalves

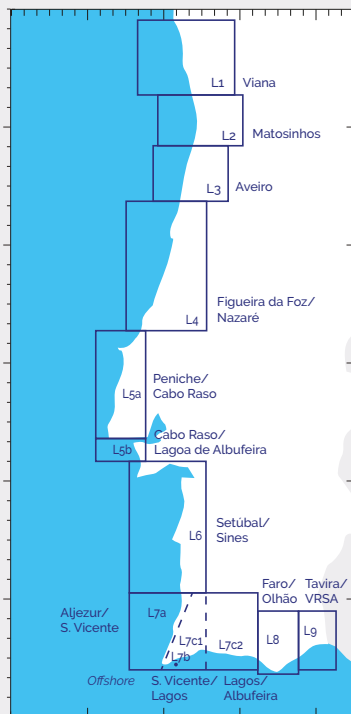
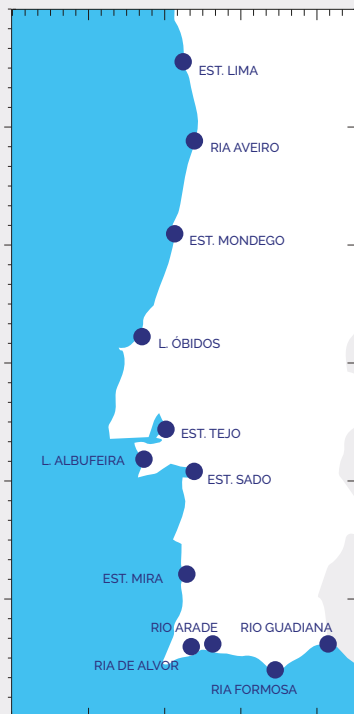


E-mail: bivalves@ipma.pt
web: www.ipma.pt/pt/bivalves
facebook: www.facebook.com/snmb.ipma



Zonas de Produção (ZDP)

O Sistema Nacional de Monitorização de Moluscos Bivalves (SNMB), efetua amostragens regulares nas diversas zonas de produção existentes, estuarino-lagunares e litorais, como se pode observar na imagem que se segue.



SNMB

Sistema Nacional de Monitorização
de Moluscos Bivalves

2021

MOLUSCOS BIVALVES

ZONAS DE PRODUÇÃO (ZDP)
SISTEMA NACIONAL DE MONITORIZAÇÃO



Instituto
Português
do Mar e da
Atmosfera

Crassostrea gigas

Mytilus edulis

Moluscos Bivalves

Os bivalves alimentam-se, filtrando grandes volumes de água para obterem nutrientes e oxigénio e, como consequência, podem ser vetores de diversos agentes nocivos, como contaminantes químicos (mercúrio, cádmio e chumbo) e contaminantes biológicos (bactérias, vírus e toxinas produzidas por microalgas).

Em Portugal, a produção, pesca, apanha e comercialização de moluscos bivalves são atividades importantes no litoral e em várias zonas estuarino-lagunares

Para dar cumprimento às competências que lhe são atribuídas, o IPMA, I.P., criou o SNMB em 2013, sendo este o responsável pela classificação e monitorização de moluscos bivalves em Portugal Continental.



Amêijoia-japonesa



Ouriço-do-mar



Tunicados



Gastrópodes marinhos (burriés à esquerda e lapas à direita).

Sistema Nacional de Monitorização

O IPMA, I.P., tem por missão promover e coordenar a investigação científica, o desenvolvimento tecnológico, a inovação e a prestação de serviços no domínio do mar e recursos marinhos.

Compete ao IPMA, I.P.:

Classificar as zonas de produção de moluscos bivalves vivos na costa portuguesa;

Monitorizar as zonas de produção de moluscos bivalves vivos e estabelecer dos respetivos planos de amostragem;

Determinar, de acordo com os resultados da monitorização, a interdição de apanha e comercialização de moluscos bivalves vivos e comunicar às entidades competentes e aos demais interessados o início e fim da mesma.

Biotoxinas Marinhas

Para dar cumprimento aos regulamentos comunitários e de modo a prevenir intoxicações agudas nos consumidores, os moluscos bivalves das diversas ZDP são analisados semanalmente no Laboratório Nacional de Referência de Biotoxinas Marinhas para determinação e quantificação de várias toxinas marinhas, entre as quais:

- DST - toxinas que provocam intoxicação diarreica;
- AST - toxinas que provocam intoxicação amnésica; e
- PST - toxinas que provocam intoxicação paralisante.

Em simultâneo, no Laboratório de Fitoplâncton, é efetuada a identificação e contagem de microalgas produtoras de biotoxinas marinhas em amostras de água.

Quando são detetados níveis de biotoxinas marinhas acima do permitido, o IPMA, I.P., desencadeia a interdição da apanha e comercialização dos moluscos bivalves dessa ZDP.

| Toxinas | Limite Regulamentar | Sintomas Típicos |
|--|---|--|
| DST Lipofílicas (Ácido ocadáico e dinofisistoxinas) | 160 µg equivalentes de ácido ocadáico/kg | Gastrointestinais Diarreia, náuseas, vômitos, dores abdominais e fraqueza muscular |
| PST Paralisantes (Saxitoxina e análogos) | 800 µg equivalentes de saxitoxina di-HCl/kg | Gastrointestinais e neurológicos Dormência dos lábios, mãos e pés, vertigens, tonturas, cefaleias, náuseas; em casos extremos dificuldade respiratória acentuada e morte por paralisia respiratória |
| AST Amnésicas (Ácido domóico) | 20 mg de ácido domóico e epímero (AD+AE)/kg | Gastrointestinais e neurológicos Diarreia, vômitos, náusea; perda de memória e, em quadro extremo, lesões cerebrais |
| AZA Azaspirácidos | 160 µg equivalentes de azaspirácidos/kg | Gastrointestinais Diarreia, vômitos e dores abdominais |
| YTX Iessotoxinas | 3,75 mg de equivalente de iessotoxinas/kg | Não são conhecidos efeitos adversos |

Biotoxinas marinhas definidas na legislação comunitária e o seu impacto na saúde humana

Para reabrir uma ZDP encerrada devido à presença de biotoxinas marinhas, são necessários 2 resultados consecutivos inferiores ao valor limite, separados por, pelo menos, 48h entre colheitas.