

Sabia que:

O facto de os moluscos bivalves estarem vivos não implica que sejam alimentos seguros.

O maior perigo é poderem conter biotoxinas, provenientes de algas marinhas, que não são eliminadas pela depuração, congelação ou cozedura.

Os bivalves contaminados não podem ser detetados pela aparência, cheiro ou gosto.

A imersão em água de bivalves vivos no retalho, incluindo restaurantes, é proibida uma vez que há risco de contaminação.



Conheça as regras!

Não adquira moluscos bivalves vivos de origem duvidosa ou não submetidos ao devido controlo!

Para mais informações contacte a Direção de Serviços de Segurança Alimentar

Tel: 214464061

Email: seguranca.alimentar@dgav.pt

Ficha Técnica

Direção de Serviços de Segurança Alimentar

Elaborado: DGAV - março de 2016

Bivalve	Nome Comum
	Amêijoia-boia
	Amêijoia-macha
	Amêijoia-cão
	Amêijoia-vermelha
	Amêijoia-branca
	Lambujinha
	Berbigão
	Conquilha
	Mexilhão
	Longueirão Navalha ou Canivete
	Ostra-redonda
	Vieira

Moluscos Bivalves Vivos

O que o consumidor deve saber!



Direção Geral de Alimentação e Veterinária
www.dgav.pt

Introdução

Os moluscos bivalves respiram e alimentam-se filtrando a água onde vivem (uma ostra pode filtrar mais de 1000 litros de água por dia). Este facto determina que possam concentrar no seu interior organismos e substâncias contaminantes (vírus, bactérias, toxinas, chumbo, cádmio, hidrocarbonetos, entre outras).

Apesar de existirem em bancos naturais, uma grande parte dos bivalves que consumimos são produzidos em diversos tipos de “viveiros” (Moluscicultura).

Consumo

O consumo de moluscos bivalves tem grande relevância e tradição na gastronomia portuguesa.

Apesar de ser muito significativa a aquisição no estado congelado, prefere-se a compra dos bivalves ainda vivos.

Contudo, a ingestão de microrganismos e substâncias tóxicas que se podem acumular nas partes comestíveis constitui um fator de risco para a saúde humana.



Perigos veiculados pelos moluscos bivalves

Os moluscos bivalves, quando portadores de toxinas, microrganismos ou outras substâncias, podem ser responsáveis por danos na saúde do consumidor, tais como perturbações do sistema digestivo (diarreia e vômito) e do sistema nervoso (parálisia, amnésia, etc.), podendo mesmo, em casos extremos, provocar a morte.

Um consumidor bem informado é um consumidor mais saudável!

Como adquirir?

Os moluscos bivalves vivos devem ser adquiridos em embalagem inviolável e inviolada (fechada de origem) com rótulo onde constem:

- a marca de identificação oval
- a espécie
- a data de embalagem (dia/mês)
- a data limite de consumo ou a menção

PT
D 001 01 P
CE

Estes animais devem encontrar-se vivos no momento da compra

Note Bem:

Para proteger o consumidor, as zonas de produção e os bivalves são controlados regularmente por organismos oficiais através de diversos programas de análises laboratoriais.

Os moluscos bivalves vivos que se encontram no circuito comercial, embalados e rotulados, dão garantias de terem sido apanhados em zonas que não estão interditas por alguma contaminação detetada e de terem sido manipulados, tratados e embalados em Centro de Depuração / Expedição aprovado (com número de controlo veterinário - NCV).

PT
NCV
CE



Como Conservar?

- Os moluscos bivalves vivos estão entre os bens alimentares muito perecíveis.
- Dependendo da espécie e das condições, podem ser conservados vivos alguns dias na zona menos fria do frigorífico.
- Devem ser mantidos embalados, tal como foram adquiridos e não devem ser colocados em recipientes fechados nem submersos em água.
- Antes da confeção deve ser avaliado o seu estado de frescura e eliminados os animais que entretanto morreram (abertos ou sem reação ao toque).

Como Avaliar a Frescura?

Fresco	Alterado
Cheira a mar e a algas	Cheiro desagradável
Grande resistência ao tentar abrir a concha	Pouca resistência ao abrir a concha
Se estão abertos fecham-se ao mais leve toque	Não reagem quando são tocados
A água do interior é transparente e abundante	A água do interior é turva e escassa
Carne consistente ocupando quase a totalidade da concha	Carne mole e encolhida dentro da concha

