NOTA TÉCNICA SAQ/GABS Nº 003/2025 - SAQ.SC.GOV.BR

ASSUNTO

Segurança alimentar e qualidade de ostras: informações técnicas sobre arsênio orgânico e inorgânico.

Foto: Ricardo Wolffenbüttel / Secom

ANÁLISE

Contextualização e origem das informações

Em decorrência da recente difusão de informações na mídia, em especial na semana da realização da FENAOSTRA 2025 em Florianópolis, que utilizaram como fonte o artigo científico disponível em *Scientific Reports* (Liu et al., 2025), acerca da presença de arsênio em ostras, tornou-se necessário fornecer um esclarecimento técnico fundamentado, para evitar interpretações alarmistas e desinformação junto à população. Importante destacar que a maioria das notícias não faz a distinção fundamental entre as formas orgânica e inorgânica do arsênio, o que pode levar a conclusões equivocadas sobre a toxicidade e riscos reais do consumo desses alimentos.

Neste sentido, a Secretaria Executiva da Aquicultura e Pesca de Santa Catarina (SAQ/SC) buscou informações técnicas junto à Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina (CIDASC), responsável pelo monitoramento e fiscalização da qualidade dos moluscos no Estado, bem como resposta oficial da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) sobre a normatização vigente e perspectivas de atualização regulatória.

Esclarecimentos técnicos

Na pesquisa divulgada, foram analisadas duas espécies: a ostra japonesa *Crassostrea gigas*, produzida em cultivos, e a *Crassostrea brasiliana*, geralmente proveniente da extração em ambiente natural. Salienta-se que não há confirmação de que alguma amostra da pesquisa tenha sido coletada em áreas monitoradas pelo Estado de Santa Catarina, que é responsável por aproximadamente 97% da produção nacional de moluscos bivalves. Sobre a concentração de arsênio nas ostras, observou-se que o estudo avaliou apenas o arsênio total, sem diferenciar entre as frações inorgânica e orgânica. Esse detalhe é fundamental, pois apenas a fração inorgânica do arsênio é considerada uma preocupação para a saúde pública, correspondendo, quando presente, a uma parcela reduzida do total detectado em moluscos.

No Brasil, o Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) mantém o Programa Nacional de Moluscos Bivalves Seguros (MoluBiS), que realiza vigilância ativa de contaminantes em áreas primárias de produção ou extração de ostras, mexilhões, vieiras, berbigões e demais moluscos bivalves, com base em padrões internacionais para garantir a inocuidade e qualidade dos moluscos e proteger a saúde pública. Atualmente o arsênio não aparece como um parâmetro obrigatório de controle do MAPA.

O Estado de Santa Catarina segue rigorosamente as diretrizes estabelecidas pelo Ministério da Agricultura e Pecuária e realiza o monitoramento dos moluscos cultivados há mais de 20 anos, coordenado pela CIDASC com participação do MAPA, Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) e Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC). As informações sobre a qualidade dos moluscos estão

Pág. 01 de 02 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SAQ 00000138/2025 e o código 1L18MTU0.

disponíveis no site da CIDASC, na seção “Monitoramento em Moluscos Bivalves”, acessíveis no link a seguir: https://www.cidasc.sc.gov.br/defesasanitariaanimal/.

Por fim, destaca-se o reconhecimento da importância dos dados científicos para auxiliar na compreensão dos problemas e na busca de soluções eficazes, assim como o compromisso do Governo do Estado de Santa Catarina com a segurança e qualidade dos alimentos oferecidos à população, alertando para que os consumidores adquiram moluscos somente de áreas monitoradas e estabelecimentos com inspeção sanitária oficial.

Resposta da ANVISA à consulta da SAQ/SC (NUP nº 25072.037530/2025-57)

Segundo a ANVISA, os limites máximos tolerados (LMT) de arsênio estabelecidos pela Instrução Normativa nº 160/2022 têm origem na internalização de normas do Mercosul, que inicialmente adotaram o arsênio total, uma vez que, à época de sua elaboração, não havia metodologia analítica disponível para a determinação do arsênio inorgânico. Ainda, entre os esclarecimentos destacam-se os seguintes trechos que deixam claro que a ANVISA não possui intenção de manter o LMT de arsênio total em moluscos bivalves:

> *"Atualmente, já existem metodologias disponíveis para análise de arsênio inorgânico em alguns alimentos, como arroz e pescado. No caso do arroz, o limite já foi alterado na IN nº 160/2022, em alinhamento ao estabelecido no Codex Alimentarius e após discussão no âmbito do Mercosul. No caso do pescado, esta alteração está em curso no âmbito da revisão da Resolução GMC nº 12/11, considerando tanto a disponibilidade das metodologias para analisar arsênio inorgânico quanto o fato desta ser a forma mais tóxica e de preocupação de saúde pública."*
>
> *“A ANVISA não possui intenção de manter LMT de arsênio total em moluscos bivalves. Conforme já mencionado, o regulamento no Mercosul está em fase de consulta interna e será publicada em breve uma Consulta Pública pela ANVISA alterando diversos pontos da IN n. 160/2022 que são decorrentes da internalização da Res. GMC n. 12/11. Dentre estas modificações, está a alteração de que o LMT de arsênio em moluscos seja como arsênio inorgânico e não como total, possibilitando a utilização da análise de arsênio total como triagem.”*

Considerações finais

Diante das informações técnicas disponíveis, a SAQ/SC reforça o compromisso do Estado de Santa Catarina com a segurança alimentar e a qualidade dos produtos da aquicultura catarinense e reitera:

- A necessidade de distinguir entre arsênio orgânico e inorgânico para avaliação adequada dos riscos associados ao consumo de moluscos;
- A importância de se consumir moluscos provenientes de áreas monitoradas e estabelecimentos com inspeção sanitária oficial;
- O compromisso contínuo do Estado de Santa Catarina em manter e aprimorar os programas de monitoramento e controle de qualidade dos moluscos;
- A relevância do processo de atualização regulatória da ANVISA, que sinalizou a adequação de seu normativo conforme avanços científicos e técnicos, fortalecendo a segurança alimentar.

TIAGO BOLAN FRIGO
Eng. de Aquicultura
Secretário da Aquicultura e Pesca de Santa Catarina
(assinado eletronicamente)

Pág. 02 de 02 - Documento assinado digitalmente. Para conferência, acesse o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo SAQ 00000138/2025 e o código 1L18MTU0.

Assinaturas do documento

Código para verificação: **1L18MTU0**

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

TIAGO BOLAN FRIGO (CPF: 031.XXX.239-XX) em 12/08/2025 às 20:03:43
Emitido por: "SGP-e", emitido em 05/04/2023 - 18:28:16 e válido até 05/04/2123 - 18:28:16.
(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0FRXzM3NzU0XzAwMDAwMTM4XzEzOF8yMDI1XzFMMThNVFUw ou o site https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo e informe o processo **SAQ 00000138/2025** e o código **1L18MTU0** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.