



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ

Secretaria da Pesca e Aquicultura



**BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE
PESCADOS**

COREC-SPA

FORTALEZA- AGOSTO/2012

Manual de Boas Práticas do Pescado



▣ INTRODUÇÃO

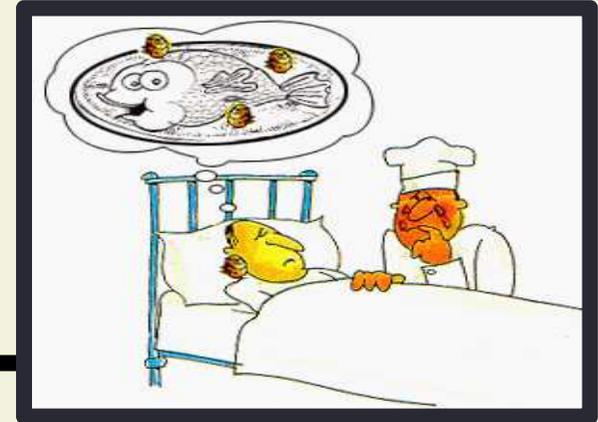
- ▣ A globalização e o Mercosul exigem cada vez mais alimentos com qualidade e técnicas de operacionalização dos mesmos que garantam essa excelência e ao mesmo tempo rentabilidade

O pescado como alimento rico em nutrientes (proteínas, carboidratos, gorduras e sais minerais), constitui-se em excelente meio de proliferação de microrganismos que se nutrem, crescem e multiplicam-se utilizando estes nutrientes.

A fim de manter o pescado em condições de qualidade, é necessário aplicar práticas relacionadas a higiene, manipulação, acondicionamento, armazenamento e transporte, tornando-o apto a ser consumido sem perigo de causar doenças ao consumidor. Estas práticas são denominadas “Boas Práticas de Fabricação de Pescado (BPF)”.

A aplicação do BPF além de evitar perdas financeiras ao comerciante ou produtor, garante um produto final com qualidade, tornando-se assim ferramenta indispensável na cadeia produtiva do pescado.

O QUE SÃO BOAS PRÁTICAS???



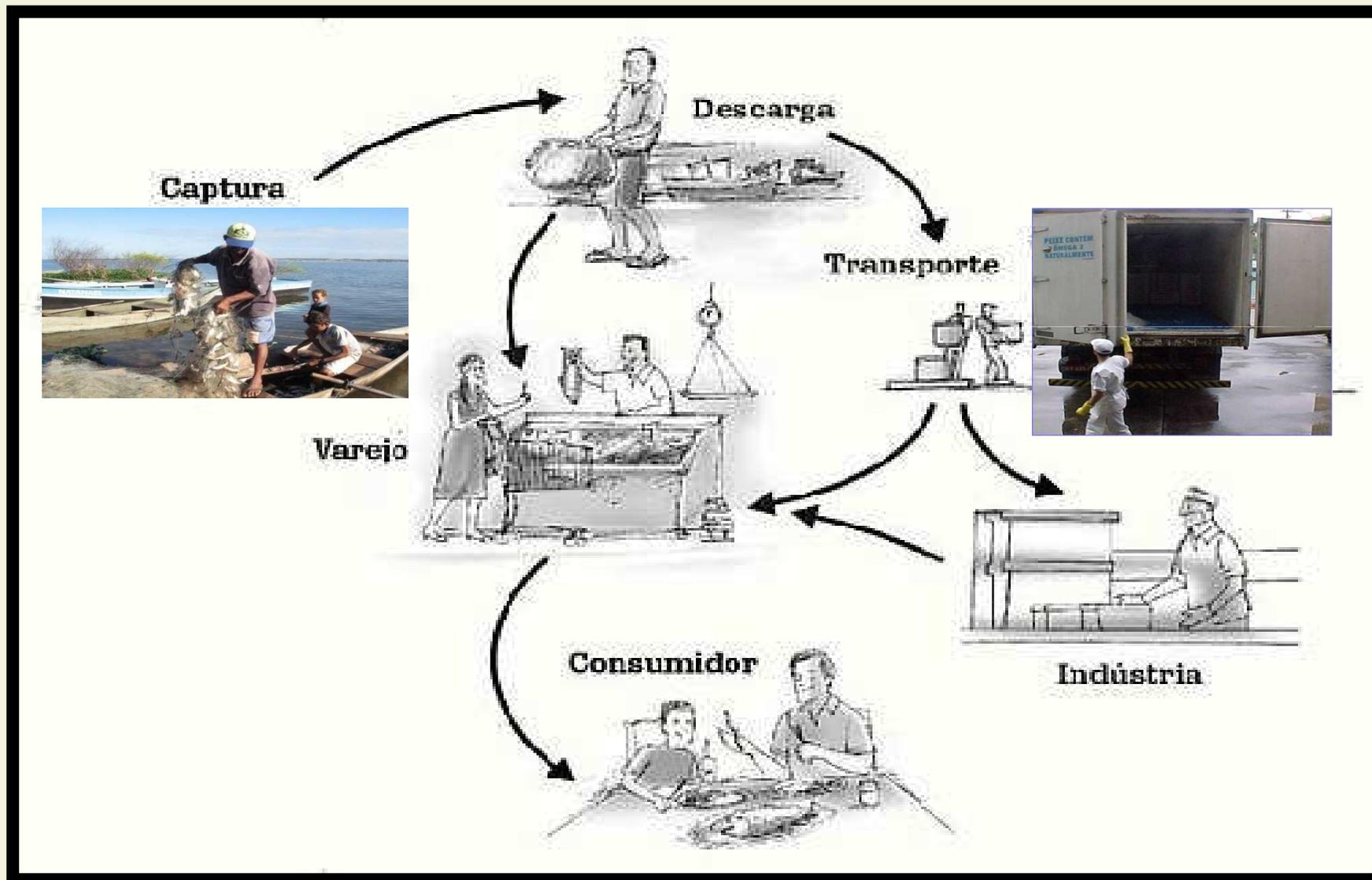
São técnicas para melhorar a higiene do pescado desde a captura até sua expedição para consumo, diminuindo ao máximo os riscos de contaminação do produto.

O pescado nesse processo se conservará por muito mais tempo e evita-se a contaminação por microorganismos que podem causar doenças no homem (infecção ou toxinfecção alimentar).

As doenças transmitidas por pescado são causadas por vírus, bactérias, parasitas (vermes), toxinas (produzidas pelo próprio pescado), substâncias tóxicas ou micróbios presentes na água e contaminam os peixes).

O que causa a deterioração do pescado são as falhas na manipulação, transporte, armazenamento e conservação.

As Boas Práticas devem se iniciar antes da captura e envolver todo processo até o consumidor final



Adotando as Boas Práticas o Pescado tem qualidade por muito mais tempo!!

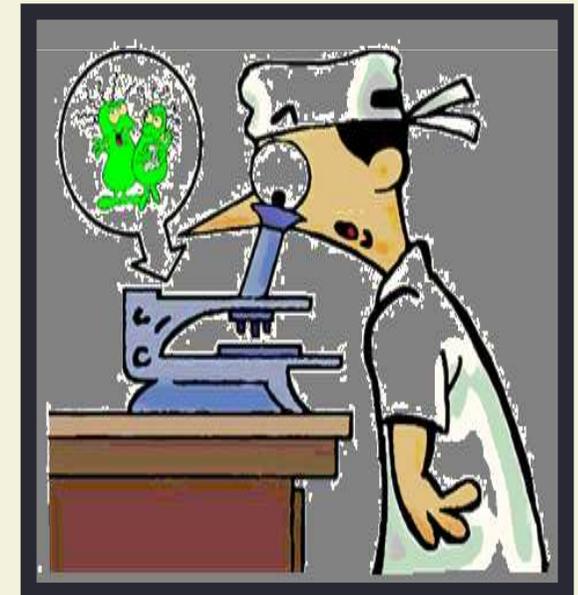
A carne do pescado é diferente da carne bovina, suína e de aves. Possui mais água no seu interior e menos colágeno e fibras entre a musculatura;

O pescado estraga mais rápido que as outras carnes e suas características favorecem a contaminação por mais rápida pelos micróbios;

O que são MICROORGANISMOS???

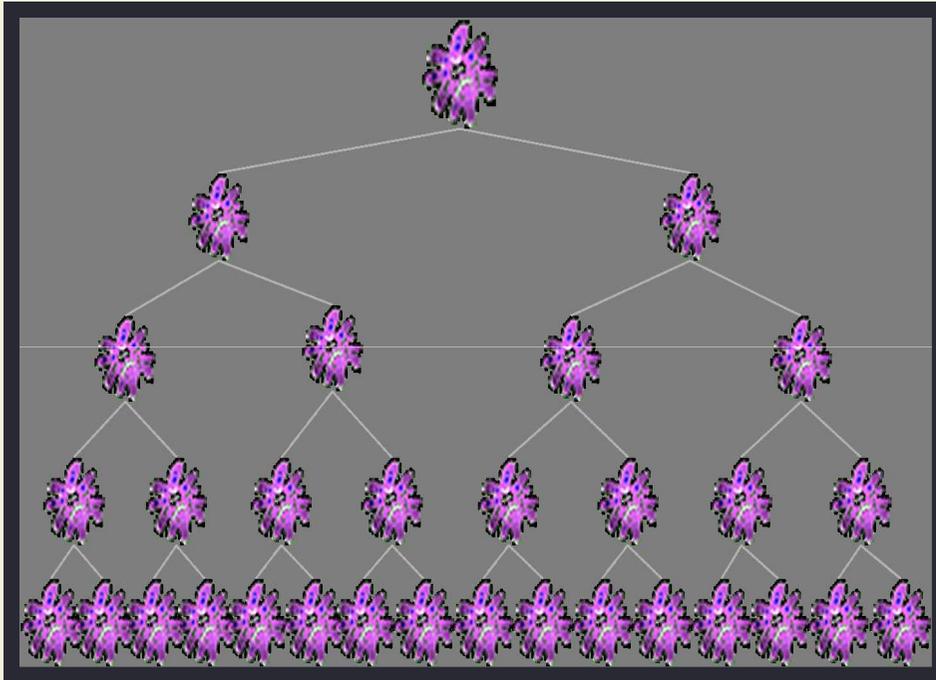
Os microorganismos são organismos vivos tão pequenos que só podem ser vistos ao microscópio. Eles estão por toda a parte (terra, mar, água, nas pessoas, alimentos e ar) . São os vírus, bactérias, parasitos (vermes), etc.

Quem são os micróbios??
Cadê????



Como meu pescado estraga?

Porque as bactérias se multiplicam quando o pescado está sem gelo, refrigeração ou contaminado.



Em cada 7 horas, 1 bactéria se transforma em mais de 4 milhões de bactérias!!!

PESCADO SEM GELO E REFRIGERAÇÃO????? NUNNNNNNNNNNNNNNNNCA!!!!

Boas Práticas de Manipulação de Pescado

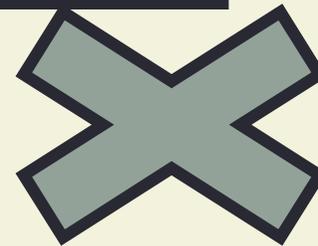
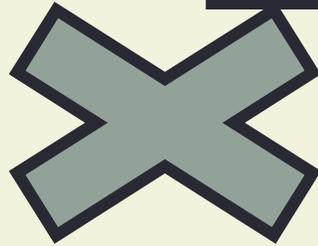
Observar o trinômio (tempo x temperatura x umidade)

Temperatura acima de 2°C



Tempo

Muito tempo sem refrigeração



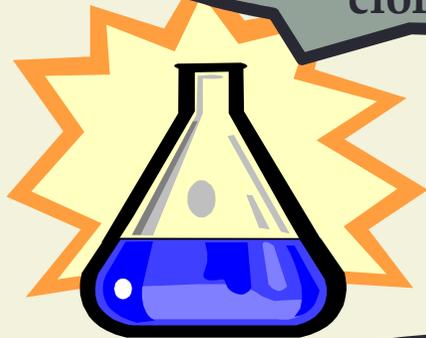
Umidade (ÁGUA)



O pescado descongelado de forma incorreta aumenta a quantidade de água no musculo do peixe, o que gera uma multiplicação grande dos microorganismos

Como eu posso contaminar o pescado??

Contaminação
Química
(Perfume, detergente,
cloro, etc.)



Contaminação
microbiológica
Bactérias, vírus,
vermes, etc.



Contaminação
Física
Pregos, esmalte,
cabelos, etc.

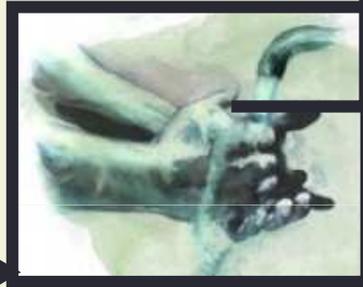
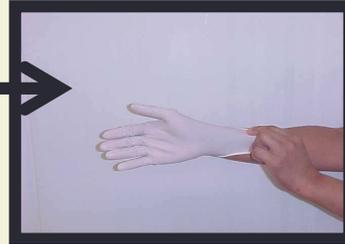


Contaminação
natural
(deteriorado)



O passo à passo da manipulação nas Boas Práticas evita a contaminação do peixe!!

Uso de luvas na manipulação



Higiene das mãos



Banho diário



Uso de touca nos cabelos, fardamento limpo, sapatos limpos

▣ **Higiene de Pessoal: As mãos devem ser lavadas:**



- ▣ • ao chegar ao trabalho;
- ▣ • antes e após manipular alimentos;
- ▣ • após qualquer interrupção do serviço;
- ▣ • após tocar materiais contaminados;
- ▣ • após usar os sanitários;
- ▣ • sempre que se fizer necessário.



▣ **Como lavar as mãos:**



- ▣ • Molhar as mãos com bastante água;
- ▣ • Usar sabonete líquido;
- ▣ • Esfregar bem primeiro os antebraços, depois as mãos e por último as unhas, que devem estar bem aparadas;
- ▣ • Enxaguar adequadamente;
- ▣ • Secar usando toalhas de papel não reciclado ou secadores a ar quente;
- ▣ • Esfregar as mãos com um anti-séptico.

Boas Práticas de Manipulação de Pescado

1. Lavagem da pele do pescado para retirada Do muco superficial que tem grande quantidade de microorganismos



2. Retirar vísceras garante Mais tempo de qualidade. Nas vísceras também há Muitos microorganismos



3. Expor ou acondicionar Sempre no gelo/refrigeração

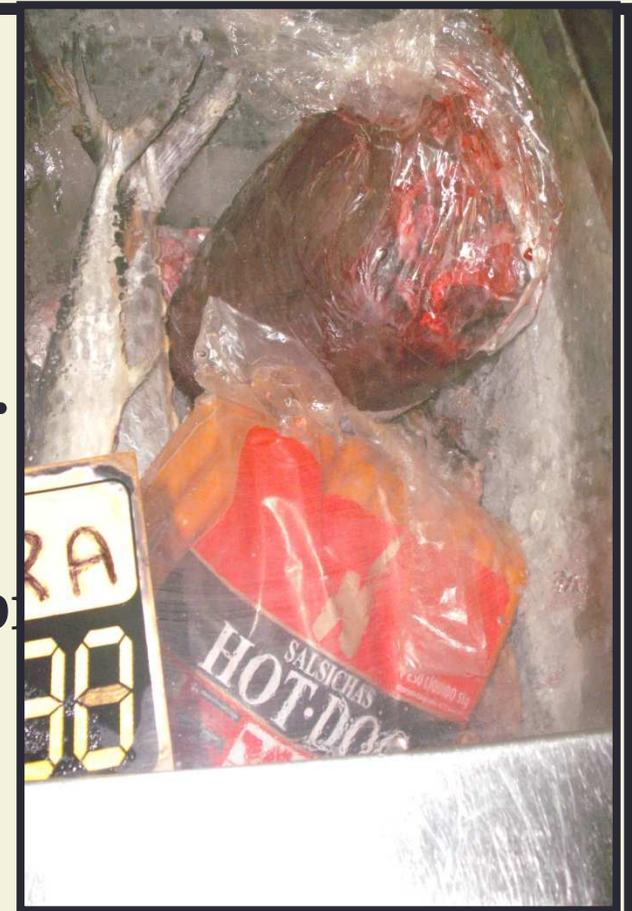
Evite a contaminação Cruzada.

O que é isso??

Quando o pescado é manipulado ou armazenado junto a outros produtos.

Os microorganismos dos outros produtos passam para o pescado.

O pescado se deteriora com maior velocidade.



Boas Práticas

Quais os equipamentos e Utensílios que utilizo para manipular pescados sem contamina-los??

SIM!!

Material lavável, sem reentrâncias!!



Estantes de inox ou PVC; descamador e facas com cabo de PVC/inox; Caixas plásticas vazadas; Tábuas polietileno

NÃO!!

Facas e tábuas de madeira contaminam os alimentos



Equipamentos/utensílios de madeira

Higiene Ambientes

1. Retirar os pescados frescos das câmaras ou áreas de manipulação, evitando assim a contaminação química por produtos utilizado na limpeza e sanitização;

2. Higienizar: Antes ou Depois das operações, nunca durante a manipulação do pescado;

3. Lavar e higienizar câmaras e as demais áreas (teto, paredes, pias, piso, pias, torneiras, ralos) ;

4. Não varrer a seco (com vassoura), sempre lavar.

5. Não usar panos de chão, deixar secar puxando com rodo.



Boas Práticas de Manipulação de Pescado

ETAPAS DA HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES (PRODUTOS QUÍMICOS)

1. Pré-Lavagem (retirada dos resíduos pesados e mais visíveis);
2. Lavagem (com detergente alcalino);
3. Enxágue com água;
4. Aplicar o sanitizante (produto que mata os micróbios)-deixar agir por 15 min;
5. Enxague com água em abundância.

(As tábuas de PVC para manipulação deverão ficar imersas na solução sanitizante

por no mínimo 30 minutos, após conclusão dos trabalhos.



Detergente neutro alcalino

Sanitizante

1. Cloro
2. Quaternário de Amônia
3. Acido Paracético
4. Iodo
5. Biguanida, etc.

Controle de Pragas/Descarte de lixo

As pragas, como baratas, formigas, ratos e moscas devem, sempre, ser eliminadas do local onde se manipula alimentos e, principalmente, deve-se evitar a presença delas, não deixando restos de alimentos expostos, nem lixeiras abertas próximas ou no local onde se manipula alimentos, ambiente e superfícies sempre higienizados.

As lixeiras devem estar sempre com tampas e limpas;

O lixo, além de atrair insetos e outros animais para a área de preparo dos alimentos, é um meio ideal para a multiplicação de microorganismos que causam doenças. O lixo não deve ser solto no ambiente.



Controle da Potabilidade da Água e Gelo

A água contaminada pode transmitir microorganismos aos pescados.

A água utilizada no beneficiamento do pescado deverá ser clorada e semestralmente deve ser realizada análise microbiológica da mesma já a análise físico-química deverá ser anual. Seguir a Portaria 518 do Ministério da Saúde.

O silo de gelo não pode estar oxidado, o gelo deve apresentar-se sem sujeira ou coloração inadequada.

A pá para coleta do gelo em silos deve ser em inox ou pvc ou outro lavável.



Boas Práticas de Manipulação do Pescado

Transporte

Transporte limpo e adequado.



Recomendações para transporte de pescados:

1. Uso de caixas térmicas, isopor, ou outra que mantenha o pescado na temperatura adequada;
2. A disposição do pescado no interior das caixas: Base da caixa com gelo escamado, à partir daí Camadas alternadas de gelo/peixe, sendo a última camada de gelo;
3. O pescado não deve ser machucado ou amassado;
4. Transporte refrigerado;
5. Caminhão com Baú Isotérmico;
6. Estrados no piso de PVC, plástico, inox, etc;
7. Uso de termoquim (mede as alterações de temperatura nos veículos);
8. Pescado em Caixas plásticas vazadas com Pescado acondicionado em gelo escamado.

A implantação das Boas Práticas mantem os produtos com qualidade!!!

PEIXES	CRUSTÁCEOS	MOLUSCOS
CORPO LIMPO E COM BRILHO METÁLICO	ASPECTO GERAL BRILHANTE E ÚMIDO	EXPOSTOS VIVOS
OLHOS TRANSPARENTES, BRILHANTES E SALIENTES, OCUPANDO TODA A ÓRBITA	CORPO EM CURVATURA NATURAL, RÍGIDA, ARTÍCULOS FIRMES E RESISTENTES	COM RETENÇÃO DE ÁGUA LIMPA NA CONCHA
GUELRAS RÓSEAS OU VERMELHAS, ÚMIDAS E BRILHANTES, COM ODOR PRÓPRIO	CARAPAÇA BEM ADERENTE AO CORPO	VALVAS FECHADAS
VENTRE ROLIÇO, FIRME, SEM IMPRESSÃO À AÇÃO DO DEDO	COLORAÇÃO PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM PIGMENTAÇÃO ESTRANHA	CHEIRO AGRADÁVEL E PRONUNCIADO
ESCAMAS BRILHANTES, BEM ADERENTES À PELE E NADADEIRAS	OLHOS VIVOS DESTACADO	CARNE ÚMIDA BEM ADERENTE A CONCHA
CARNE FIRME, CONSISTÊNCIA ELÁSTICA	CHEIRO PRÓPRIO E SUAVE	
VÍSCERAS ÍNTEGRAS, DIFERENCIADAS		
ÂNUS FECHADO		
CHEIRO ESPECÍFICO, LEMBRANDO PLANTAS MARINHAS		

Manual de Boas Práticas -BPF

NÃO CONFORMIDADES



BIBLIOGRAFIA

▣ IMAGENS

- ▣ <http://www.guiadapesca.com.br/geral/noticias/boas-praticas-de-manipulacao-de-pescado-devem-ser-observadas-pelos-consumidores> , em 19 de agosto de 2012 às 10:00 horas.
- ▣ http://www.google.com.br/search?num=10&hl=pt-BR&site=imghp&tbm=isch&source=hp&biw=1241&bih=572&q=pescado+com+odor+desagradavel&oq=pescado+com+odor+desagradavel&gs_l=img.3...3704.12157.0.12406.41.19.4.17.0.3.376.3216.3j9j4j2.19.0...0.0...1ac.h7ddmg0FjDE, em 19 de agosto de 2012 às 10:00 horas.

BIBLIOGRAFIA

- ❑ **OGAWA, Masayoshi. Manual de pesca. In: LIVRARIA VARELA. São Paulo, 1999.**
- ❑ **SECRETARIA ESPECIAL DE AQUICULTUA E PESCA. Boas Práticas de Manipulação de Pescado. Brasília: SEAP, 2007. 33p**