



**GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ**
Secretaria da Pesca e Aquicultura

Cid Ferreira Gomes
GOVERNADOR DO ESTADO DO CEARÁ
Ricardo Nogueira Campos Ferreira
SECRETÁRIO DA PESCA E AQUICULTURA – SPA
Manuel Antônio de Andrade Furtado
SECRETÁRIO ADJUNTO DA PESCA E AQUICULTURA
Glauber Gomes de Oliveira
SECRETÁRIO EXECUTIVO DA PESCA E AQUICULTURA
Cícero Emerson Moreira Oliveira
COORDENADOR DE ORDENAMENTO, REGISTRO E CONTROLE
- COREC
Oswaldo Segundo da Costa Filho
ORIENTADOR DA CELULA DE FISCALIZAÇÃO

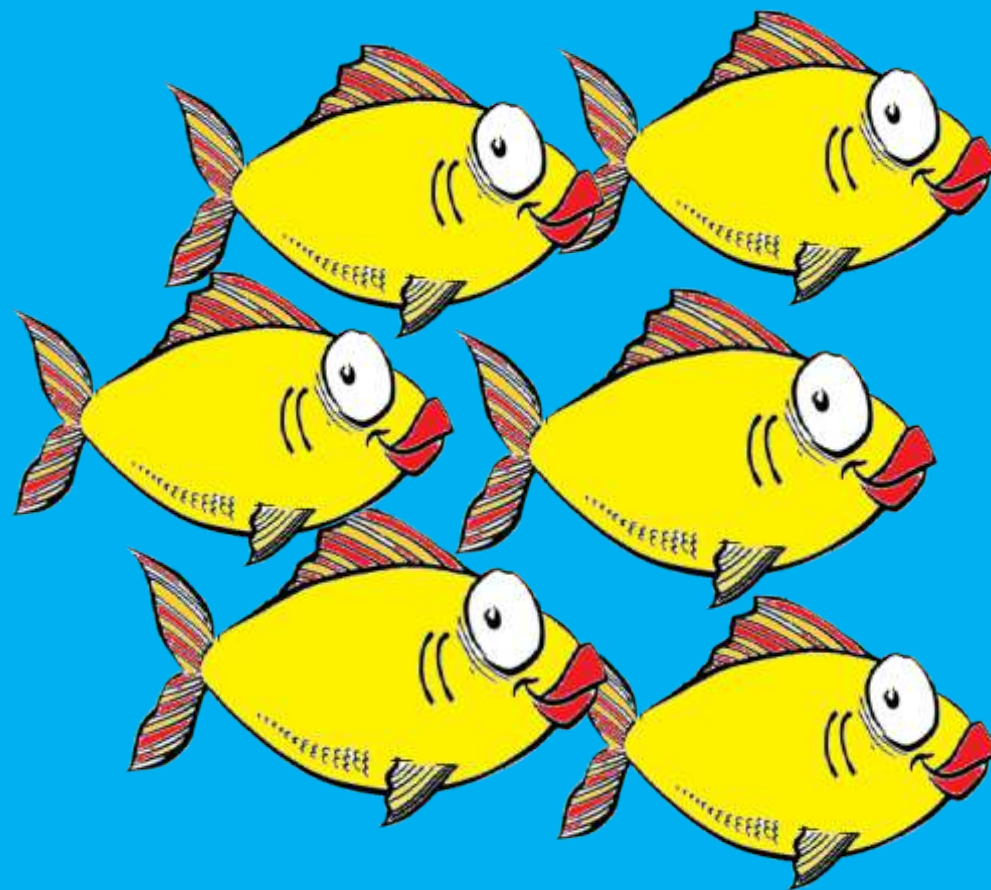


**Centro Administrativo Barbara de Alencar
Av. Professor José Martins Rodrigues, nº 150
Edson Queiroz - Fortaleza - Ceará
www.spa.ce.gov.br
Tel: (85) 32414636**



**GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ**
Secretaria da Pesca e Aquicultura

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DO PESCADO



COREC-SPA
Fortaleza / 2012



EQUIPE COREC/SPA

COORDENADORIA DE ORDENAMENTO,
REGISTRO E CONTROLE.



Ana Karine Gurgel D'Ávila – Médica Veterinária
Armanda Cavalcante Pinheiro Lima - Médica Veterinária
Daniel Queiroz Barros - Médico Veterinário
Domingos Sávio Magalhães Mesquita- Médico Veterinário
Francisca Fátima Gomes Gurgel – Engenheira de Pesca
José Aeldo Costa Campos Júnior – Engenheiro de Pesca
João Batista Franco Cavalcante - Médico Veterinário
Hellen Araújo Cavalcante de Oliveira - Médica Veterinária
Marcus Borges Leite –Engenheiro de Pesca
Maria das Graças Gonçalves Moreira - Médica Veterinária
Regiberto Faustino Ribeiro - Médico Veterinário



BIBLIOGRAFIA

- OGAWA, Masayoshi. Manual de Pesca. In: LIVRARIA VARELA. S Paulo, 1999.
- SECRETARIA ESPECIAL DE AQUICULTURA E PESCA. Boas Práticas de Manipulação de Pescado. Brasília: SEAP, 2007. 33p
- ANVISA - Resolução RDC 216 de 15 de setembro de 2004
- ANVISA - Resolução RDC 275 de 21 de outubro de 2002
- Ministério da Saúde - Portaria 518/GM de 25 de março de 2004



**Não contamine seu
pescado, seu
cliente agradece!!**



**Manual de Boas
Práticas do Pescado**



CONTAMINADO



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.

Estas condições tornam o pescado apto a ser consumido sem perigo de causar doenças ao consumidor.

Estas práticas são denominadas "Boas Práticas de Fabricação (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 e economia do Estado.



**O QUE SÃO
BOAS PRÁTICAS???**

São procedimentos que mantêm a **QUALIDADE** do pescado desde a captura até o consumo, diminuindo ao máximo os riscos de contaminação e perda da qualidade dos mesmos.

Estes procedimentos previnem a multiplicação dos microorganismos que podem causar doenças ao homem (infecção ou toxinfecção alimentar).

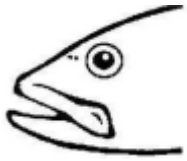
As doenças transmitidas por pescado contaminado são causadas por vírus, bactérias, parasitas (vermes), toxinas (produzidas pelo próprio peixe quando deteriorado), substâncias tóxicas ou micróbios presentes na água.

Uma das causas da deterioração e perda da qualidade do pescado são as falhas (contaminação) nas operações de higiene, manipulação, transporte, armazenamento, conservação e exposição do produto.



A implantação das Boas Práticas mantém os produtos com qualidade e maior valor.

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		



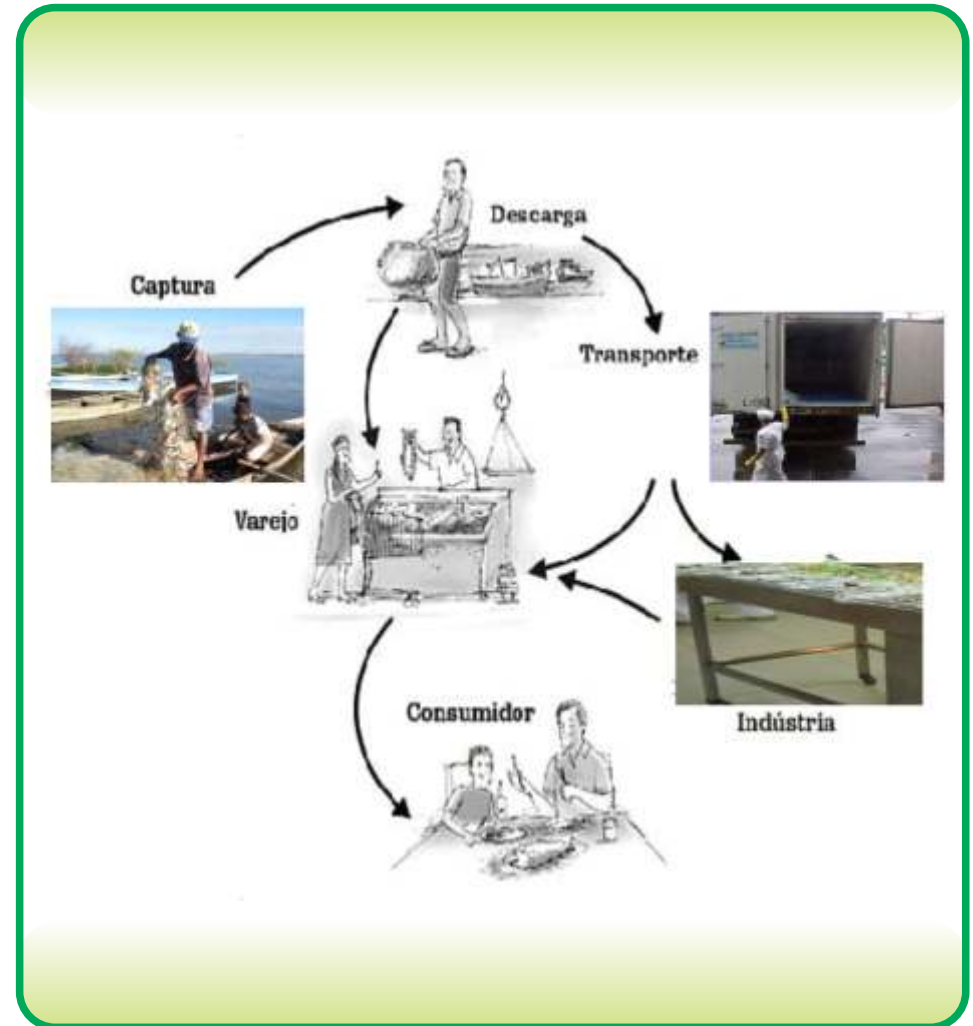
Transporte do Pescado

Recomendações para transporte de pescados:

1. Uso de caixas térmicas, isopor ou outro material que mantenha o pescado na temperatura adequada;
2. A disposição do pescado no interior das caixas plásticas:
 - A base da caixa com gelo escamado e à partir daí camadas alternadas de peixe e gelo, sendo a última camada de gelo;
3. O pescado não deve ser machucado ou amassado;
4. O transporte deve ser refrigerado ou baú isotérmico;
5. O piso do veículo transportador deve ser revestido por estrados de pvc, plástico ou inox;
6. Uso de termoquim no interior do transporte refrigerado (aparelho que mede as alterações de temperatura nos veículos durante o transporte);



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 fibras, sendo rica em nutrientes (proteínas, gorduras sais minerais, etc).

O pescado estraga mais rápido que as outras carnes e suas características favorecem a contaminação pelos microorganismos em maior velocidade, principalmente se manuseado e acondicionado de forma não higiênica e inadequada.

O que são MICROORGANISMOS???

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

Bactérias

Quem são os
microorganismos?



A QUALIDADE DA ÁGUA E DO GELO

A água contaminada pode transmitir microorganismos aos pescados

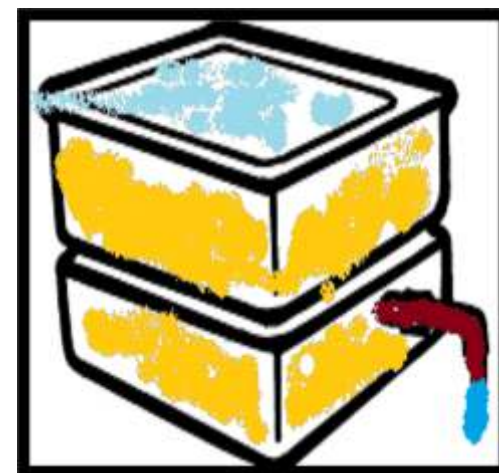
A água utilizada na manipulação do pescado deverá estar sempre clorada e semestralmente deve ser realizada análise microbiológica da mesma, já a análise físico-química deverá ser anual, conforme Portaria 518 do Ministério da Saúde.

O reservatório deve ser higienizado a cada 6 meses e estar sempre coberto.

A fábrica e o silo de gelo não podem estar oxidados (enferrujados).

O gelo deve apresentar-se limpo, sem sujeira ou coloração inadequada.

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





CONTROLE DE PRAGAS E DESCARTE DE LIXO



Quem são as Pragas???

São as baratas, formigas, moscas, cupins, ratos, pombos, etc.

Não podem ser encontradas na indústria, áreas de manipulação de pescado, armazenamento, depósito, recepção, etc.

O Controle de Pragas deve ser periódico (no mínimo a cada três meses). Deve ser exigido certificado que ateste a aplicação dos produtos, prevenção e controle das pragas no caso de estabelecimentos comerciais, de beneficiamento ou indústrias.

Descarte de lixo:

Deve haver área específica para acondicionamento do lixo distante das áreas de manipulação;
Nas áreas internas o lixo deve ser acondicionado em lixeiras de inox ou PVC com acionamento à pedal;
Efetuar a higienização das lixeiras e das áreas externas destinadas ao lixo com frequência;
Evitar contra fluxo do lixo com as operações que envolvem o pescado;
O lixo não deve ficar exposto no ambiente!!



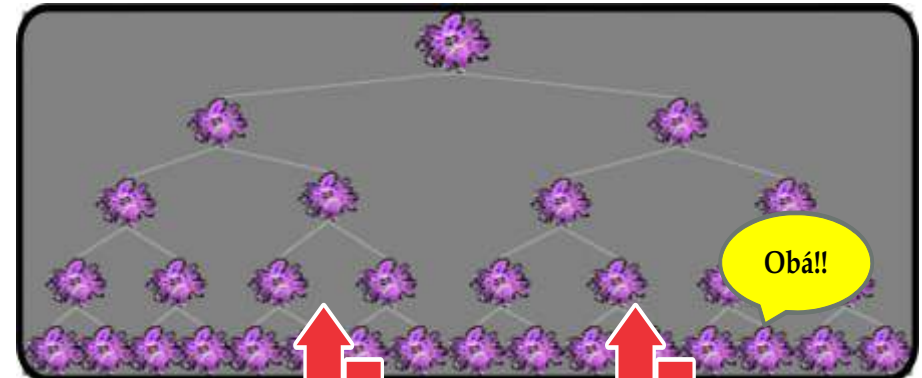
Os resíduos do pescado devem ser acondicionados em local adequado.



Como meu pescado estraga?

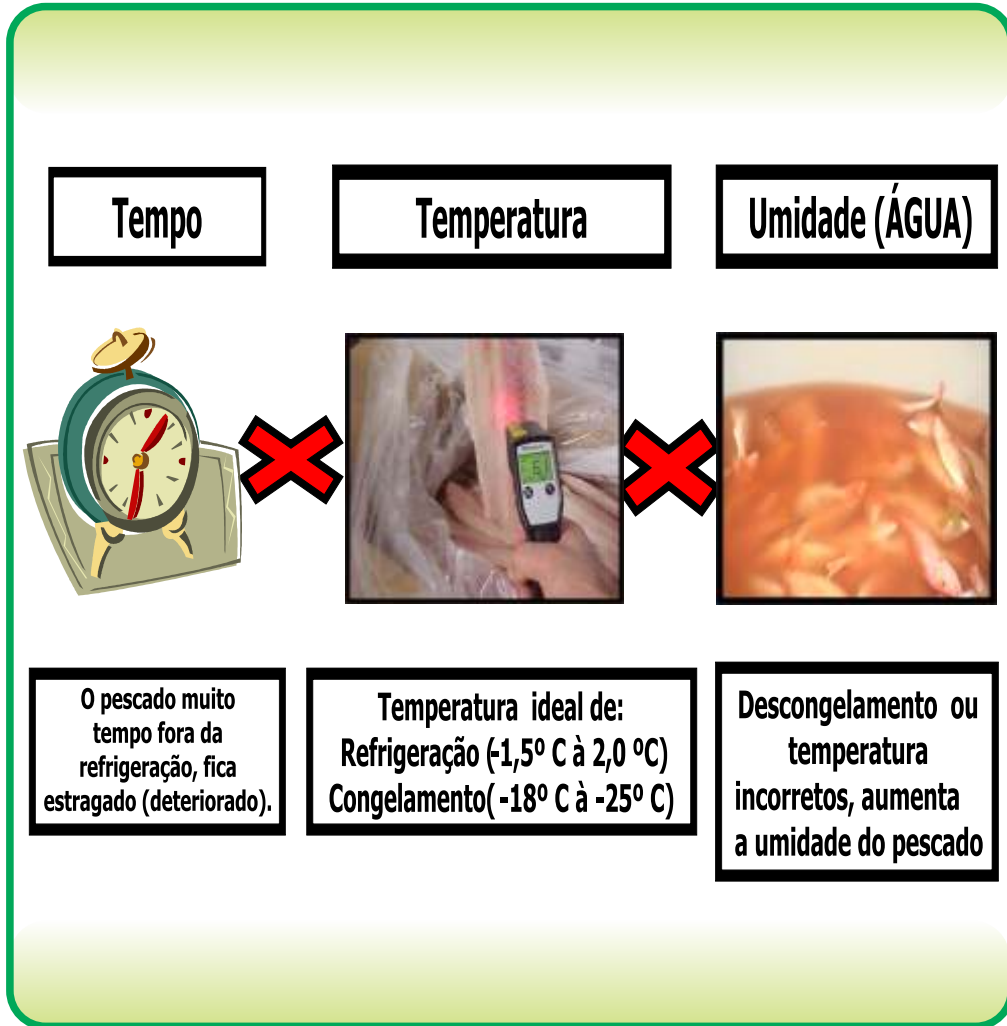
Porque as bactérias se multiplicam quando o pescado está sem gelo, refrigeração ou contaminado.

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





Observar o trinômio (tempo x temperatura x umidade)



Higiene dos Ambientes e superfícies

TODOS OS PRODUTOS QUÍMICOS USADOS NA HIGIENE DEVEM CONTER NO RÓTULO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE.

NA HIGIENE DAS SUPERFÍCIES E AMBIENTES É NECESSÁRIO UTILIZAR SEMPRE OS DOIS PRODUTOS??

SIM, PORQUE O DETERGENTE É UTILIZADO PARA LIMPAR E O SANITIZANTE É USADO PARA MATAR OS MICROORGANISMOS!!!



neuro alcalino ou clorado

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

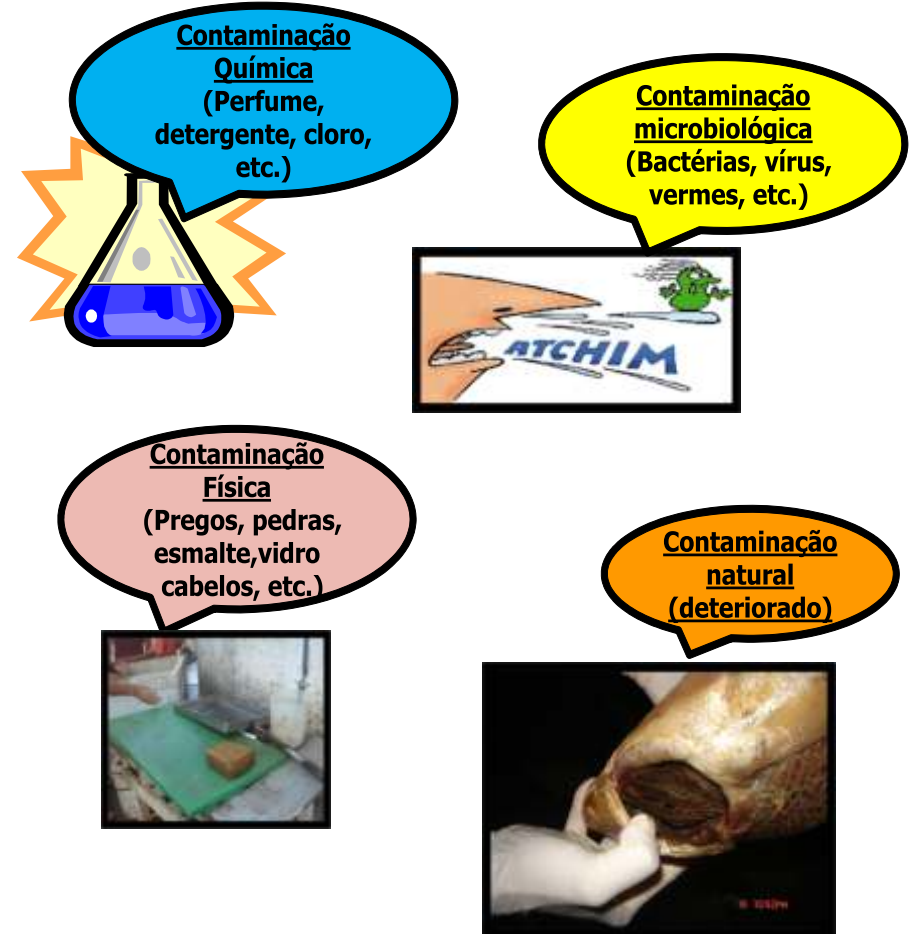


Higiene dos Ambientes e superfícies

1. Retirar os pescados frescos das câmaras ou áreas de manipulação, evitando assim a contaminação química por produtos utilizados na limpeza;
2. Iniciar a limpeza tirando os resíduos maiores; jogar água no ambiente, utilizar detergente neutro ou clorado para lavagem, enxaguar, retirar o excesso, aplicar sanitizante (20 min) e enxaguar novamente (retirar a água puxando com rodo ou similar);
3. Higienizar: Antes ou depois das operações, nunca durante a manipulação do pescado;
4. Lavar e higienizar câmaras e as demais áreas (teto, paredes, pias, torneiras, pisos, ralos, etc.);
5. Não varrer a seco (com vassoura), sempre lavar;
6. Não usar panos de chão.



Como eu posso contaminar o pescado??

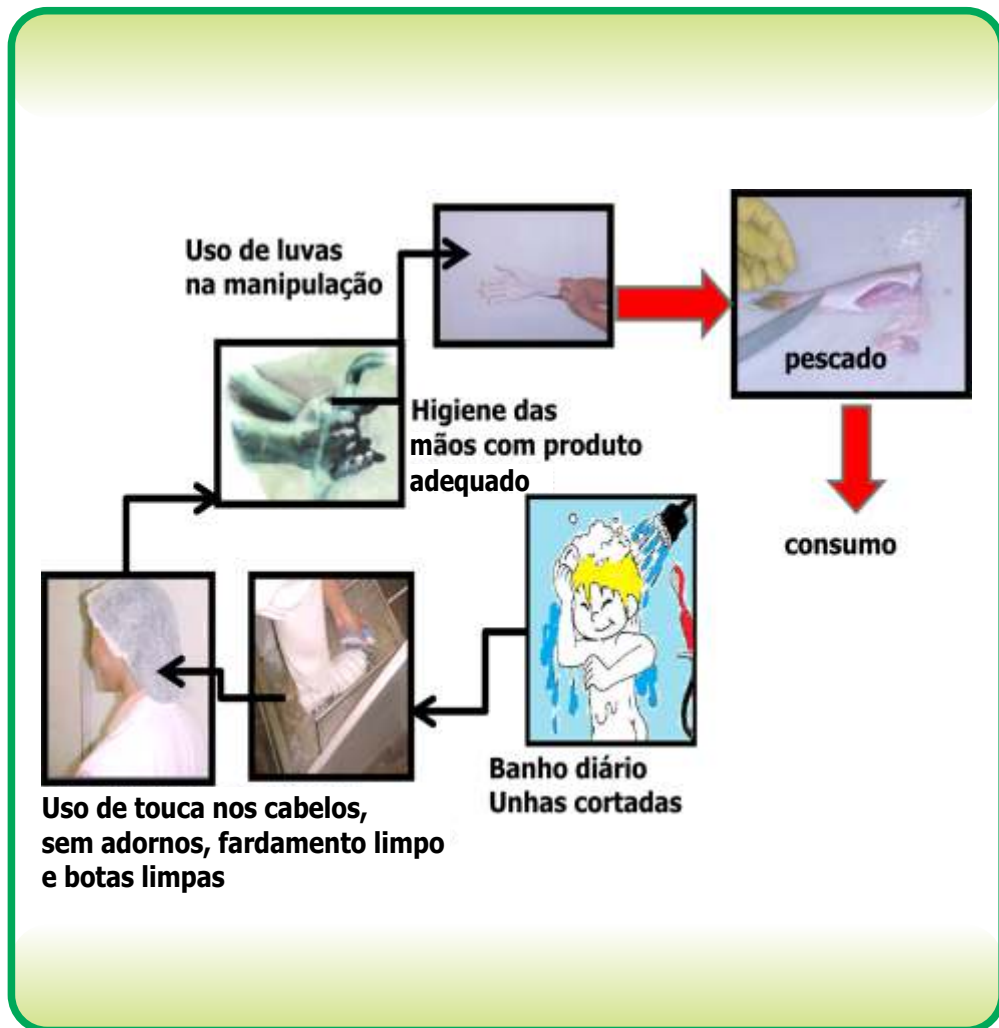




Higiene pessoal na manipulação evita a contaminação do pescado!!



Quais os equipamentos e utensílios que utilizo para manipular pescados sem contaminá-los??



This section shows various kitchen items used in food preparation. On the left, a photograph shows a stainless steel table and a sink. On the right, two photographs show wooden cutting boards and a wooden knife, both marked with a large red 'X' to indicate they are not recommended.

Facas , descamador e tábuas de madeira contaminam o pescado e não são laváveis

**Estantes , mesas, armários, descamador, utensílios, facas, afiadores em inox ou PVC;
Caixas plásticas brancas vazadas;
Tábuas de corte em polietileno**



Acondicionamento



Pescado no piso do caminhão e gelo machucando o mesmo.



Em caixa plástica com camadas de gelo em escama entre os pescados.



Higiene das mãos



1. Retirar anel, pulseira, relógio, colar, etc.
2. Abrir a torneira e molhar as mãos sem encostar na pia;
3. Colocar nas mãos aproximadamente 3 a 5 ml de sabão líquido ou similar;
4. Ensaboar as mãos friccionando-as por aproximadamente 15 seg;
5. Friccionar a palma e o dorso das mãos com o produto, em movimentos circulares e entre os dedos;
6. Lavar os antebraços;
7. Enxaguar braços e antebraços com água em abundância, retirando totalmente o sabão;
8. Enxugar as mãos utilizando papel toalha branco não reciclado;
9. Esfregar nas mãos um antisséptico.

**** Anéis, brincos, pulseiras, colares e similares, acumulam sujidades e contaminam o pescado.***



Manipulação de Pescado

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



2. Retirar as vísceras melhora a qualidade porque elas contêm grande quantidade de microorganismos;



3. Expor ou acondicionar sempre no gelo e refrigeração



Evite a Contaminação Cruzada O que é isso??



Os microorganismos dos outros alimentos ou objetos passam ao pescado por contato, contaminando o mesmo.