



V Expedição Científica do Baixo São Francisco

CARTILHA DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DO PESCADO PARA FEIRANTES



Apoio:

Comitê da Bacia
Hidrográfica do
Rio Piauí

GOVERNO DO ESTADO
ALAGOAS
TRABALHAR MAIS PARA FAZER MAIS

Secretaria de Estado
do Meio Ambiente e
dos Recursos Hídricos
(SEMARH)



UNIVERSIDADE FEDERAL
DE ALAGOAS

CARTILHA DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DO PESCADO PARA FEIRANTES

Prof^ª. Dr^ª. Julieta de Fátima Xavier (UFAL)

Prof^ª. Dr^ª. Ana Paula Portela (UFAL)



V EXPEDIÇÃO
CIENTÍFICA
BAIXO SÃO FRANCISCO

Apoio:

Comitê da Bacia
Hidrográfica do
Rio Piauí



Secretaria de Estado
do Meio Ambiente e
dos Recursos Hídricos
(SEMARH)



UNIVERSIDADE FEDERAL
DE ALAGOAS

EXPEDIENTE

UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS – UFAL

Josealdo Tonholo – Reitor

Eliane Cavalcanti – Vice-reitora

V EXPEDIÇÃO CIENTÍFICA DO BAIXO SÃO FRANCISCO

Coordenadores:

Prof. Dr. Emerson Soares (UFAL)

Prof. Dr. José Vieira (UFAL)

Prof. Dr^a. Themis Silva (UFAL)

GOVERNO DO ESTADO DE ALAGOAS

Klever Rêgo Loureiro – Governador Interino

SECRETARIA DO ESTADO DO MEIO AMBIENTE E RECURSOS HÍDRICOS DE ALAGOAS – SEMARH/AL

Pedro Cosmo de Brito – Secretário Interino

Alberonaldo Lima Alves - Superintendente de Recursos Hídricos

Augusto Hugo Farias da Cunha - Gerente de Gestão de Recursos Hídricos

COMITÊ DA BACIA HIDROGRÁFICA DO RIO PIAUÍ

Lívia Acioly – Presidente

CARTILHA DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DO PESCADO PARA FEIRANTES

PRODUÇÃO

Prof^a. Dr^a. Juliett de Fátima Xavier (UFAL)

Prof^a. Dr^a. Ana Paula Portela (UFAL)

EDIÇÃO E REVISÃO

Rose Ferreira

DIAGRAMAÇÃO

Yasmim Cavalcante

IMPRESSÃO

Ao quadrado Gráfica e Editora

TIRAGEM

1.000 exemplares

Disponível também em: www.ufal.br/expedicao-sao-francisco

APRESENTAÇÃO

Garantir a qualidade de um produto nutritivo e saudável como o pescado, fonte de proteína, vitaminas, minerais e ácidos graxos essenciais, é um compromisso de todo profissional que atua na cadeia produtiva do pescado. Mas, para garantir que estejam realmente apropriados para serem consumidos, sem causar danos à saúde, é preciso ficar atento às dicas desta cartilha.

Este material foi elaborado com base em publicações da Secretaria Especial de Aquicultura e Pesca da Presidência da República, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC), do Departamento Nacional e do Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (SENAI) e da Confederação Nacional da Indústria.

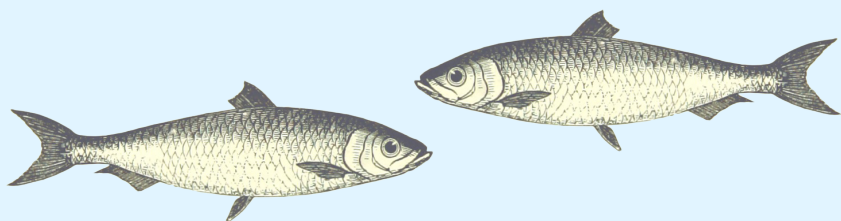
Esta cartilha é parte integrante de atividades desenvolvidas durante a Expedição Científica do Baixo São Francisco, o que caracteriza o esforço da comunidade acadêmica, por meio da Universidade Federal de Alagoas e instituições parceiras, para tornar mais eficaz a transferência de conhecimentos tecnológicos sobre as boas práticas de manipulação do pescado, que devem ser adotadas pelos comerciantes em feiras livres e mercados públicos, no Estado de Alagoas.

O pescado é um produto que apodrece rapidamente. Ele começa a estragar logo após a sua morte, sendo preciso muito cuidado com sua conservação.

Antes de ser conservado, o pescado deve ser limpo e as vísceras retiradas, para então ser conservado pelo frio, através do uso do gelo, da refrigeração ou do congelamento.

Somente depois, pode passar pelo beneficiamento, utilizando métodos de cortes, salga, secagem, defumação e outros. Devemos ter muito cuidado com o manuseio e higiene, desde a captura até a venda, garantindo um produto seguro para o consumidor final.





COMO RECONHECER UM PESCADO FRESCO?

Verifique sempre a qualidade do alimento pelo cheiro, textura e coloração.

- ⇒ Os peixes devem ter pele firme, bem aderida, úmida, com relativo brilho metálico, próprios da espécie, sem qualquer mancha estranha.
- ⇒ Os olhos devem ser brilhantes e salientes.
- ⇒ As guelras devem ter cor que varia do rosa ao vermelho, ser brilhantes, sem viscosidade e com cheiro próprio.
- ⇒ As escamas devem ser brilhantes e fortemente aderidas à pele.
- ⇒ Barriga firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos. Carne firme e vísceras completas.

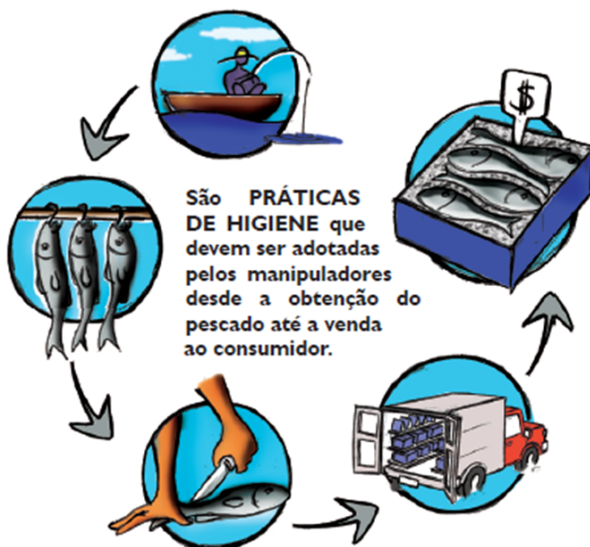
COMO RECONHECER UM PESCADO FRESCO?

- ➡ **Crustáceos:** Devem ter cor própria da espécie e não apresentar cor alaranjada ou negra na carapaça. Corpo em curvatura natural, firme e resistente. Carapaça bem aderida ao corpo. Olhos salientes.
- ➡ **Mariscos e ostras frescas** só podem ser vendidos vivos, com as valvas fechadas.
- ➡ **Polvos e lulas:** Devem ter carne consistente e elástica. Cheiro próprio e não repugnante. Olhos salientes, ausência de qualquer cor estranha. Cheiro próprio.



O QUE SÃO BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO?

Desde a captura até chegar às mãos do consumidor, o pescado pode ser manuseado por muita gente, ou seja, quem pesca, cultiva, processa, armazena, transporta, distribui e comercializa. Por isso, é importante que as boas práticas de manipulação sejam adotadas por todos os envolvidos, em todas as etapas. Então, todo profissional que trabalha na cadeia produtiva do pescado é responsável pela qualidade do mesmo e tem que ter muito cuidado para não deixá-lo estragar.



Fonte: Manual de boas práticas na manipulação de pescado. 38p. Projeto Cultimar.

O alimento oferecido deve ser seguro!

VOCÊ SABIA QUE OS ALIMENTOS PODEM TRANSMITIR DOENÇAS?



As doenças transmitidas pelos alimentos acontecem quando micróbios, vermes, substâncias tóxicas (toxinas, agrotóxicos, metais pesados) e ainda corpos estranhos (plástico, prego, cabelo, anzol, pedra, etc) estão presentes nos alimentos. Os sintomas mais comuns são: vômito, diarreia, cólica, febre, dores abdominais e dores de cabeça.



O QUE SÃO PERIGOS QUÍMICOS?

Substâncias estranhas aos alimentos, como toxinas, antibióticos, agrotóxicos, metais pesados, produtos de limpeza, óleo e certos aditivos, usados em quantidades acima do recomendável.

O QUE SÃO PERIGOS FÍSICOS?



Corpos estranhos, como fragmentos de insetos, pedaços de plásticos, vidros, pregos, anzóis, terra, metais, pedras, madeiras, cabelo, outros.

PERIGOS BIOLÓGICOS

Micróbios e parasitas (protozoários e vermes)

Os micróbios (bactérias, fungos e vírus) são seres muito pequenos e só podem ser vistos por meio de um equipamento com potentes lentes de aumento, chamado microscópio.

Os micróbios estão por toda parte. Eles podem ser encontrados no ar, na terra, na água, nas pessoas, nos animais, nos equipamentos e utensílios, nas mesas, nos alimentos, em todos os lugares, principalmente onde existe sujeira.

Por isso, o pescado deve passar o menor tempo possível em temperatura ambiente e exposto ao sol, pois os micróbios se reproduzem de acordo com a temperatura: quanto mais quente, mais rápido o pescado vai se estragar.

Os micróbios que prejudicam a saúde e estragam o pescado podem se multiplicar em temperatura de 5°C a 60°C (zona de perigo). Eles preferem temperaturas entre 30°C e 40°C (temperatura ambiente de locais tropicais, como o Nordeste brasileiro).



CUIDADOS NA MANIPULAÇÃO DO PESCADO

HIGIENE DAS MÃOS:

Deve ser feita sempre antes de manusear o pescado. Muitas vezes, as contaminações ocorrem através das mãos dos manipuladores. Elas devem ser bem lavadas antes de pegar no pescado e depois de pegar em dinheiro, ir ao banheiro, tossir, espirrar, assoar o nariz ou mexer no lixo.



COMO FAZER A HIGIENE CORRETA DAS MÃOS:



Lave bem com água e sabão.



Lave o dorso das suas mãos.



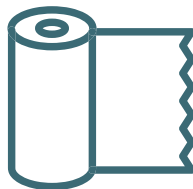
Entre os dedos.



Lave os polegares e debaixo das unhas.



Não esqueça dos punhos.



Seque com toalha descartável.

Utilize álcool 70% para fazer a limpeza das mãos quando não tiver outros meios.



HIGIENE PESSOAL

Situação de saúde:

Enfermidades ou problemas de saúde, que possam resultar na transmissão de perigo aos alimentos, devem impedir sua manipulação.

Em caso de apresentar feridas nas mãos (sangue, bolhas, pus), não pode operar equipamentos que tenham contato com o pescado, nem manipulá-lo;



Vestimenta:

Usar toucas e batas ou aventais de cor branca. Não usar enfeites, como brincos, pulseiras, colares, relógios etc.













Comportamento:

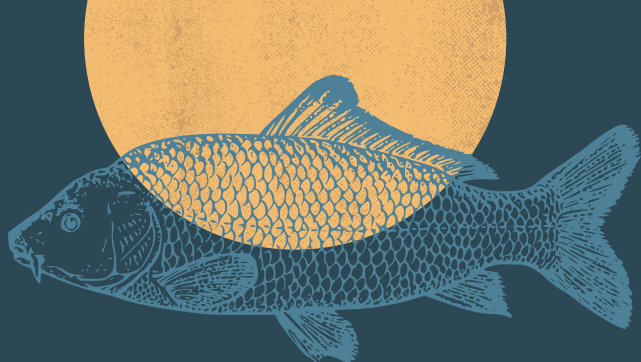
De preferência, não usar barba e bigode. Mas, caso os tenha, é recomendável que use protetores adequados, como máscaras. As unhas devem estar sempre curtas, limpas e sem esmalte.



ENQUANTO ESTIVER MANIPULANDO O PESCADO

VOCÊ NÃO DEVE:

-  Se coçar;
-  Falar, tossir, espirrar sobre os alimentos;
-  Colocar o dedo no nariz, na orelha ou na boca;
-  Assoar o nariz;
-  Cuspir no chão do local de trabalho;
-  Comer;
-  Se pentear, nem passar as mãos no cabelo;
-  Fumar nos ambientes de preparo, manipulação e armazenamento dos pescados;
-  Pegar em dinheiro;
-  Usar utensílios (faca, tábua, descamador) não higienizados.



CONSERVAÇÃO DO PESCADO

- Nunca deixar o pescado no chão ou sobre lugares sujos, expostos ao sol, vento ou chuva;
- Usar gelo feito com água potável ou tratada, para manter a preservação da qualidade do pescado;
- Não misturar peixe fresco com o que já está começando a estragar;
- Limpar os isopores ou caixas térmicas de transportes, para evitar contaminação por micróbios;
- Não amontoar os peixes, a fim de evitar o peso no corpo, com a compressão dos órgãos internos, pancadas e cortes que podem facilitar a entrada de micróbios no músculo do peixe;
- Retirar as escamas, o muco (limo) e as víceras e lavar com água limpa todo o peixe, eliminando restos de sangue;
- Limpar os depósitos plásticos, onde o pescado será guardado.

USO DO FRIO NO PESCADO

PESCADO FRESCO:

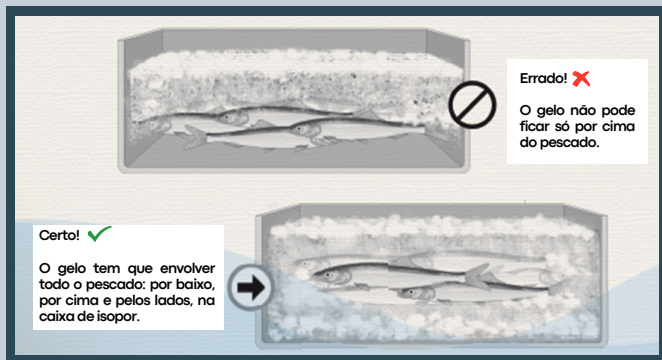
É aquele mantido no gelo. O ideal é usar 1kg de gelo para cada 1kg de pescado, sendo que a primeira e a última camada sempre serão de gelo. A temperatura do gelo é em torno de 0° C.

PESCADO RESFRIADO:

Mantido em temperatura de refrigeração (-0,5°C a -2,0°C), em refrigerador ou expositor.

PESCADO CONGELADO:

Submetido à temperatura de congelamento (-20°C).



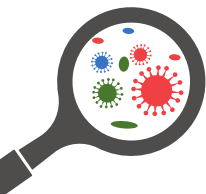


OUTROS CUIDADOS IMPORTANTES!



QUALIDADE DA ÁGUA:

Muitos micróbios e parasitas podem ser transmitidos pela água. Então, use sempre água potável ou tratada para lavar o pescado e fazer o gelo.



**HIGIENIZAÇÃO =
LIMPEZA
+
DESINFECÇÃO**

HIGIENE DO AMBIENTE, MESAS E UTENSÍLIOS:

Tudo aquilo que entra em contato com o pescado deve ser mantido higienizado.

Limpeza: Remoção de resíduos grosseiros, lavagem com detergente e água.

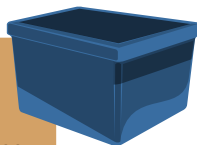
Desinfecção: Essa é a etapa final da higienização e deve ser feita, por exemplo, utilizando uma colher de sopa de água sanitária (com 2% de cloro) para 1 litro de água limpa ou 100 mL de água sanitária (com 2% de cloro) para 10 litros de água limpa, ou ainda com álcool a 70%.



ATENÇÃO!!!

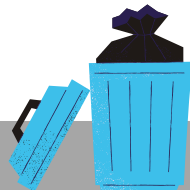
Nunca utilize produto de limpeza clandestino, ou seja, sem regularização do Ministério da Saúde, nem reutilize galões que foram de produtos tóxicos (químicos).

GUARDAR MATERIAL:



Os utensílios devem ser guardados em local limpo e seco, e devem ficar protegidos de poeira, moscas, baratas, pássaros e outros animais.

CUIDADOS COM O LIXO:



O lixo não pode ser jogado na rua, a céu aberto. Ele atrai pragas, que são transmissoras de doenças.



IMPORTANTE: PAPÉIS, COPOS, LATAS DESCARTÁVEIS E RESTOS DE ALIMENTOS ATRAEM INSETOS E ANIMAIS. USE LIXEIRAS FORRADAS E AS MANTENHA FECHADAS.

CONTROLE DE PRAGAS:

Moscas, baratas, formigas, ratos, gatos e outros animais transmitem micróbios. Por isso, não podem estar presentes nos locais de manipulação do pescado. Nunca deixe lixeiras abertas, para não atraí-los.



PARA EVITAR PRAGAS!

- * Mantenha o pescado em caixas plásticas limpas e cobertas com gelo para manter a conservação e evitar moscas;
- * Coloque resíduos do processamento em lixeiras apropriadas e nunca a céu aberto;
- * Coloque telas em janelas e portas para evitar a entrada de insetos e roedores;
- * Desentupa valas que acumulam resíduos e lixo.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Boas Práticas de manipulação de Pescado. Secretaria Especial de Aquicultura e Pesca. 24 p. Governo Federal. Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Cartilha do Manipulador de Alimentos para Distribuição. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2004. 32 p. (Qualidade e Segurança dos Alimentos). PAS Distribuição. Convênio SENAI/SEBRAE/SESI/ SESC/SENAC. ISBN: 85-7458-178-X.

Cartilha do Manipulador de Alimentos: Mesa. 2ª edição. PAS Mesa. Brasília: SENAI/DN, 2009. Convênio SENAI/SEBRAE/SESI/SESC/SENAC. ISBN: 978-85-7519-348.

Escolha bem o seu pescado - Dicas para você levar um pescado fresquinho para casa. 6 p. Secretaria Especial de Aquicultura e Pesca. Governo Federal. Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Manual de boas práticas na manipulação de pescado. 38 p. Projeto Cultimar

Comitê da Bacia Hidrográfica do Rio Piauí



Secretaria de Estado
do Meio Ambiente e
dos Recursos Hídricos
(SEMARH)

