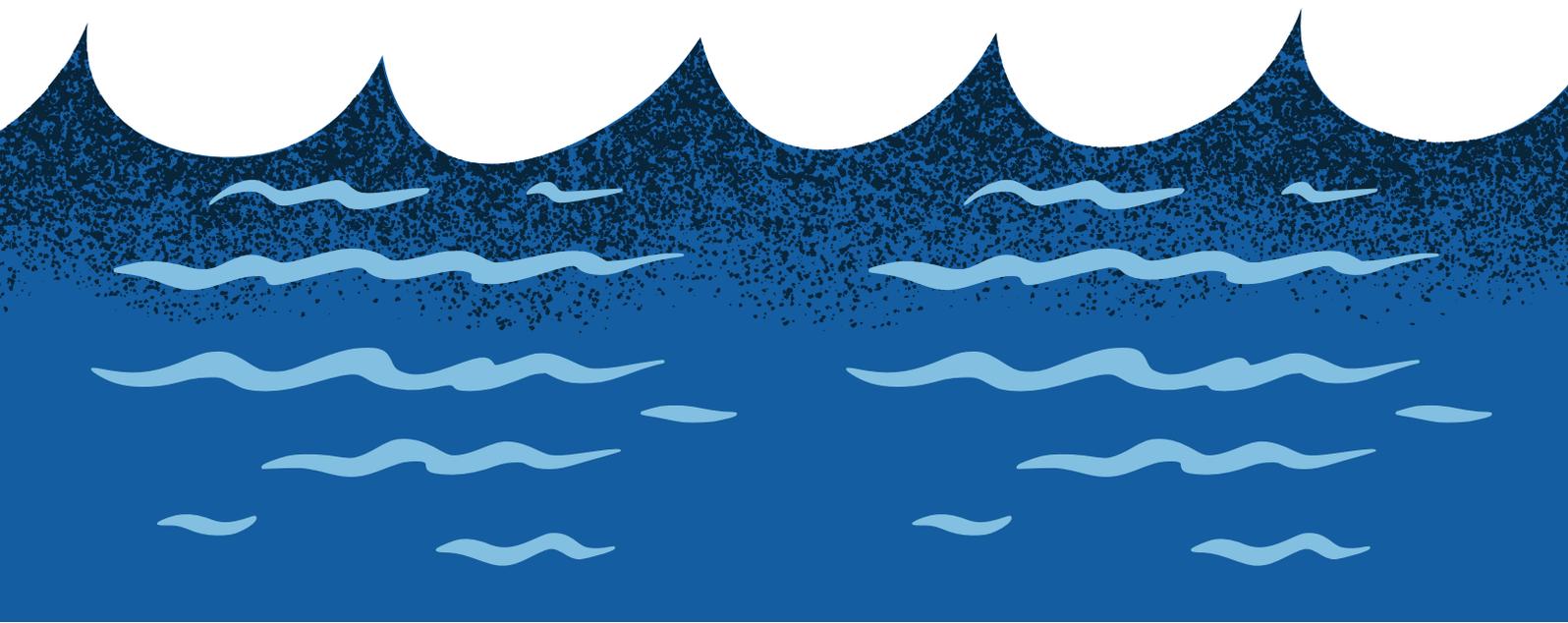


**BOAS PRÁTICAS DE
MANIPULAÇÃO DE PEIXES
PARA UM
ALIMENTO SEGURO**

PAULA SALVE GUIZARDI
PEDRO PIERRO MENDONÇA



APRESENTAÇÃO

Caro leitor,

Essa cartilha foi elaborada para auxiliar os comerciantes e os manipuladores de peixes a preparar, armazenar e a vender os alimentos de forma adequada e higiênica, com o objetivo de oferecer alimentos seguros aos consumidores.

Realizada a partir do cumprimento das seguintes legislações voltadas para serviços de alimentação e suas responsabilidades:

- Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA, 2020)
- Portaria n° 368, de 4 de setembro de 1997 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA, 1997)
- Resolução de Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – RDC N° 275, de 21 de outubro de 2002 (ANVISA, 2002).
- Resolução de Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – RDC N° 216, de 15 de setembro de 2004 (ANVISA, 2004).

Boa leitura!

INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

REITOR

JADIR JOSE PELA

ORGANIZADORES

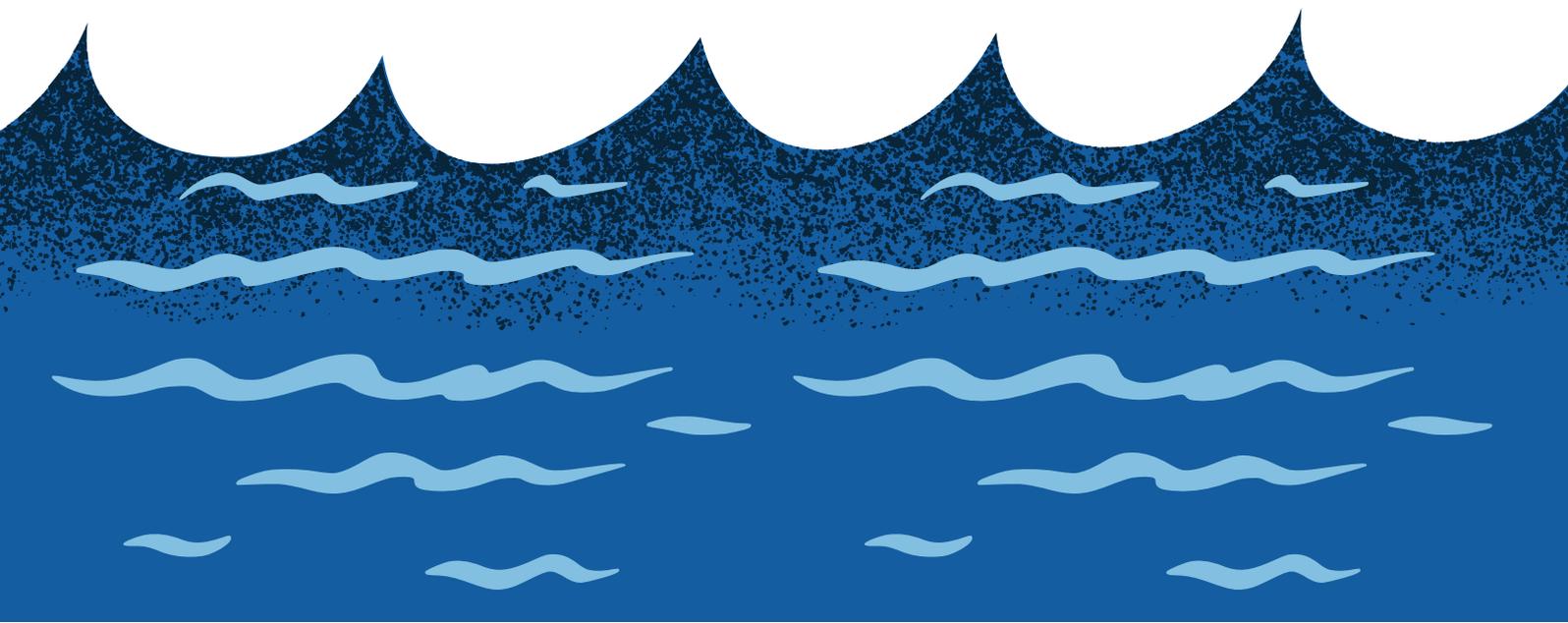
PAULA SALVE GUIZARDI

PEDRO PIERRO MENDONÇA

AUTORES

PAULA SALVE GUIZARDI

PEDRO PIERRO MENDONÇA



OLÁ! EU ME CHAMO SEBASTIÃO E SOU
MANIPULADOR DE PEIXES.

QUERO CONVIDAR VOCÊS A DESCOBRIREM JUNTO
COMIGO O QUE FAZER PARA OFERTAR UM PRODUTO
DE QUALIDADE AO NOSSO CLIENTE! QUEREM SABER
COMO? FIQUEM LIGADOS E SE PREPAREM, POIS
SERÁ UMA EXPERIÊNCIA E TANTO!

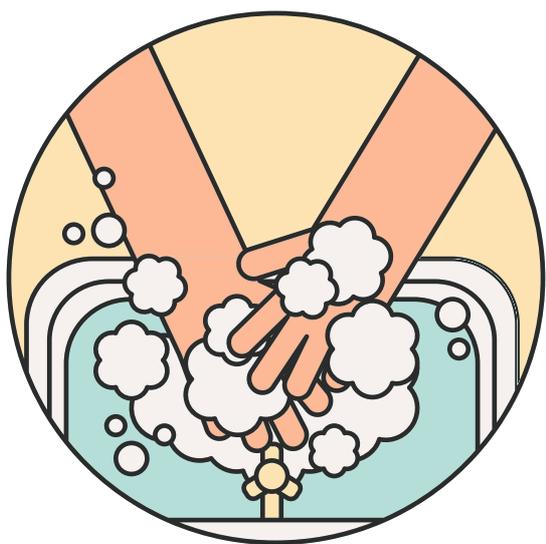




O QUE SÃO BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF)?

São práticas de higiene adotadas pelos manipuladores desde o recebimento da matéria-prima até a obtenção do produto pronto para a venda a fim de evitar a ocorrência de doenças transmitidas por alimentos (DTAs) pelo consumo de alimentos contaminados.

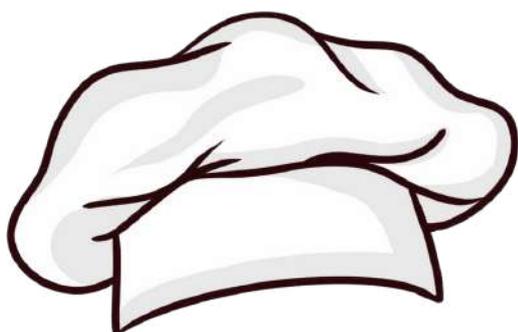
Por exemplo:



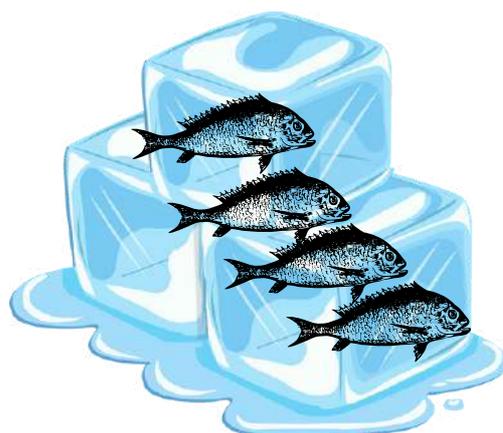
Lavar as mãos



Usar luvas e avental



Usar touca



Manter os peixes refrigerados

A SEGUIR, VAMOS VER LEGISLAÇÕES QUE AUXILIAM
NA APRENDIZAGEM SOBRE BOAS PRÁTICAS DE
FABRICAÇÃO.

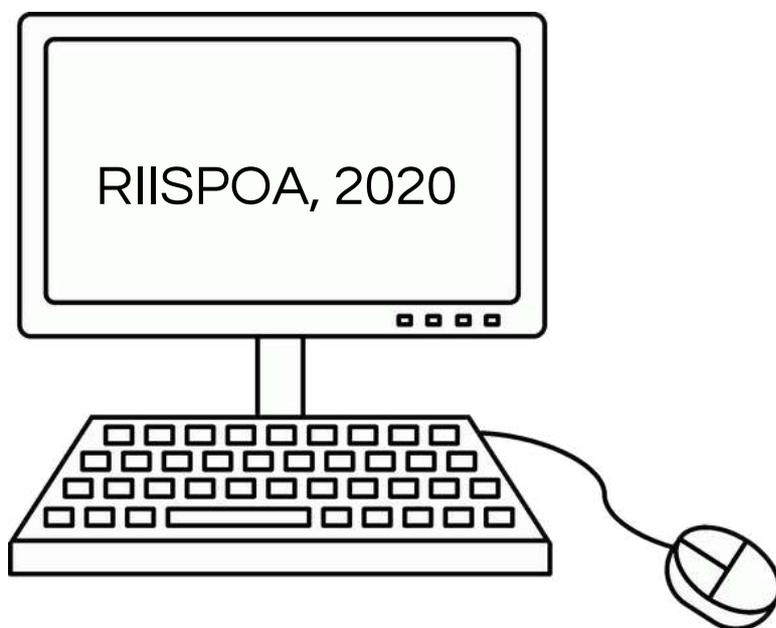




REGULAMENTO DA INSPEÇÃO
INDUSTRIAL E SANITÁRIA
DE PRODUTOS DE ORIGEM
ANIMAL (RIISPOA, 2020).

Altera o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, que regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

De forma geral, o RIISPOA determina a inspeção e a fiscalização de todos os animais destinados ao abate, assim como da carne, pescado, leite, ovos, produtos de abelhas e seus derivados, comestíveis ou não.





PORTARIA N° 368,
DE 4 DE SETEMBRO DE 1997
DO MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO.

Esse regulamento tem o objetivo de estabelecer os requisitos necessários de higiene e de boas práticas de elaboração para alimentos elaborados/industrializados ao consumo humano.

Se aplica a toda pessoa física ou jurídica que possua pelo menos um estabelecimento no qual se realizem algumas das atividades: elaboração/industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de alimentos destinados ao comércio nacional e internacional.





RESOLUÇÃO DE DIRETORIA
COLEGIADA DA AGÊNCIA NACIONAL
DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – RDC
Nº 275, DE 21 DE OUTUBRO DE
2002.

Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

O objetivo é estabelecer Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) que contribuam para a garantia das condições higiênico-sanitárias necessárias ao processamento/industrialização de alimentos, complementando as Boas Práticas de Fabricação.





RESOLUÇÃO DE DIRETORIA
COLEGIADA DA AGÊNCIA NACIONAL
DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – RDC
Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE
2004.

Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

O objetivo é estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam as atividades de manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo.



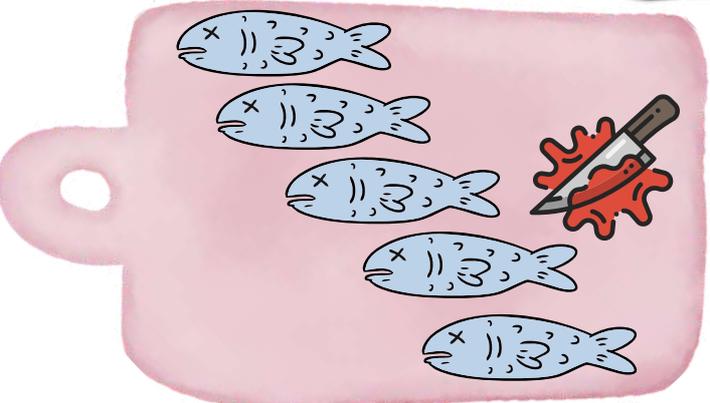


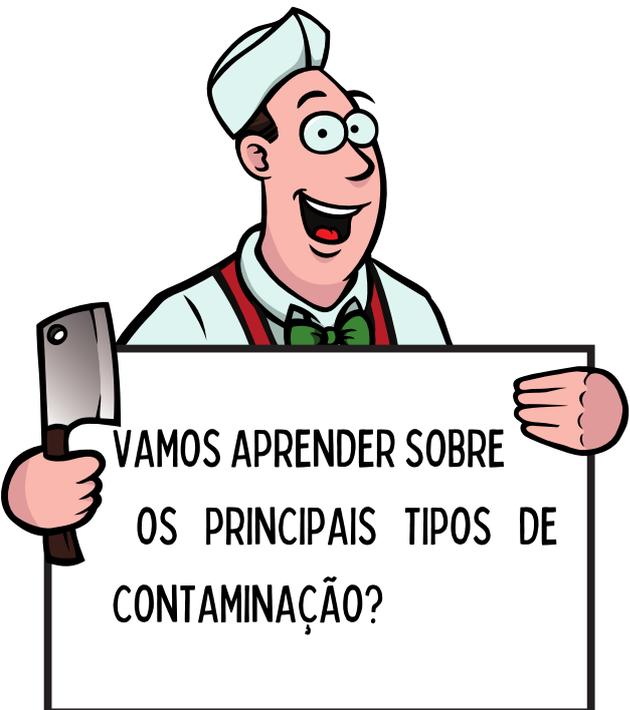
São doenças provocadas em sua maioria por bactérias e suas toxinas, vírus e parasitas através da ingestão de alimentos e/ou água contaminados. As DTAs ocorrem em todo o mundo e representam um grande problema de saúde pública.

! A contaminação acontece quando o peixe entra em contato (direto/indireto) com materiais que representam um risco para a saúde caso sejam ingeridos

EXEMPLO DE CONTAMINAÇÃO DIRETA: Vários peixes sendo manipulados juntos sem correta higienização dos resíduos

EXEMPLO DE CONTAMINAÇÃO INDIRETA: O mesmo manipulador do peixe é responsável pelo recebimento do dinheiro das vendas.

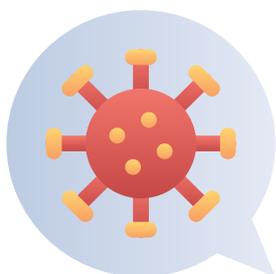
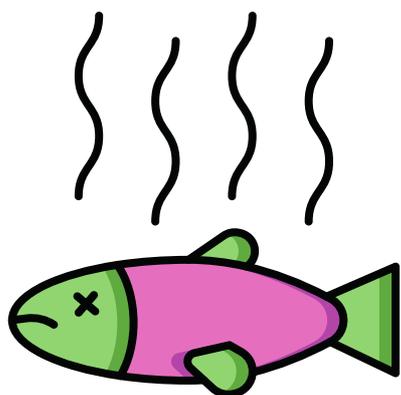


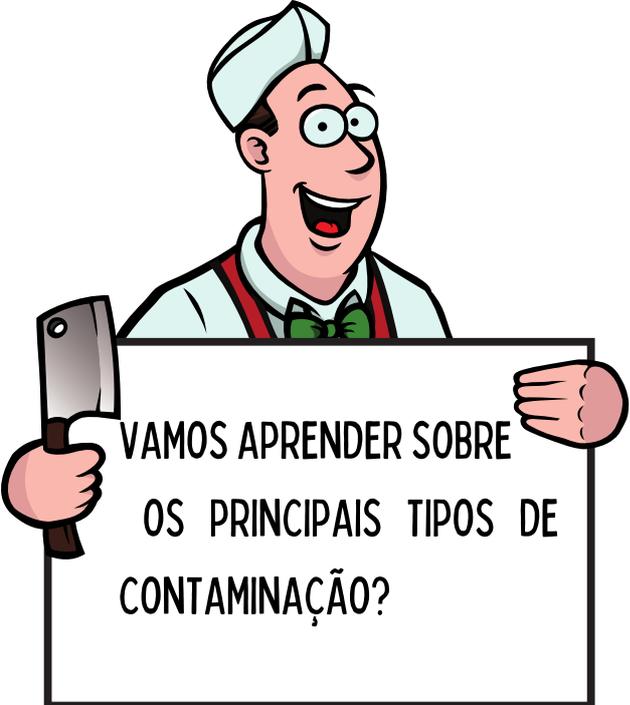


Contaminação Biológica

A contaminação biológica se refere aos alimentos contaminados por microrganismos patogênicos (bactérias, vírus, protozoários e parasitos) ou substância que eles produzem.

Suas fontes de contaminação mais comuns são animais, humanos e insetos.





VAMOS APRENDER SOBRE
OS PRINCIPAIS TIPOS DE
CONTAMINAÇÃO?

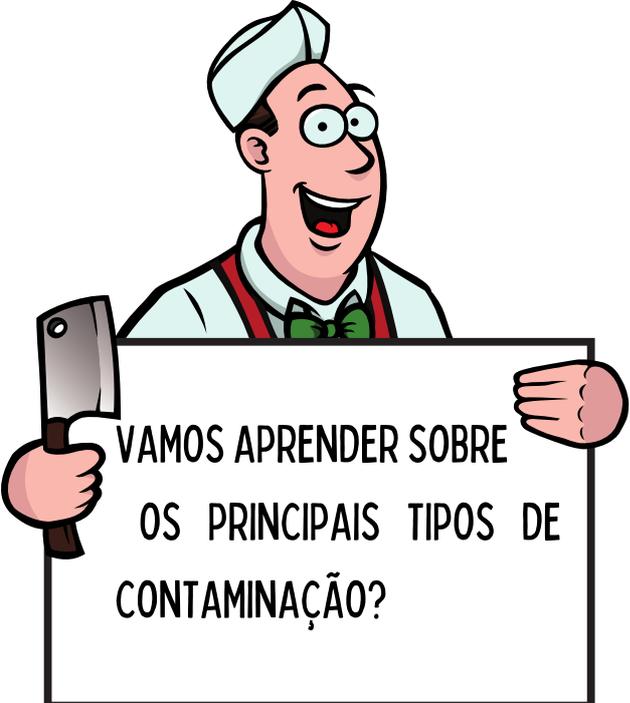


Contaminação Química



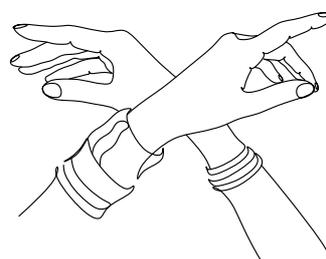
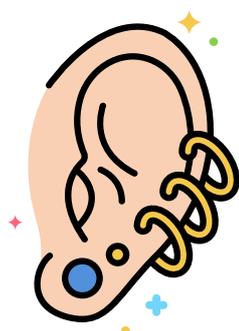
Representa os alimentos contaminados com químicos naturais ou artificiais, como por exemplo os antibióticos, aditivos, lubrificantes, pinturas, desinfetantes. Esses contaminantes são particularmente perigosos, pois promovem a exposição a substâncias tóxicas, que podem ser fatais. Suas principais fontes de contaminação são as instalações físicas na qual o alimento está inserido e até mesmo o próprio ar.

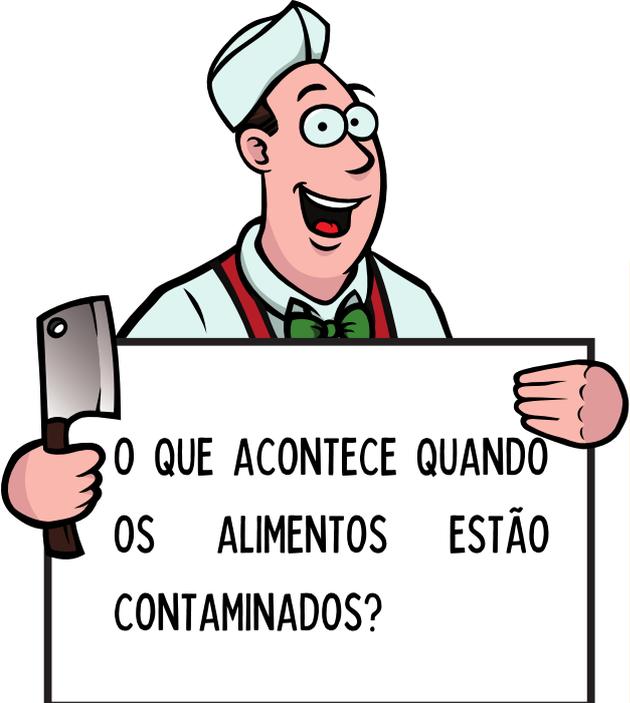




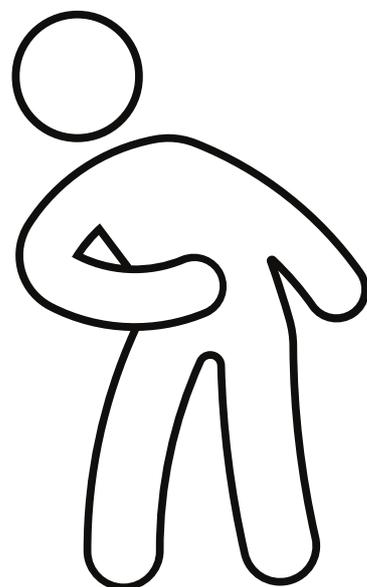
Contaminação Física

A contaminação física acontece quando um objeto estranho entra em contato direto com os alimentos. Exemplos: Vidro, porcas, pregos, pedaços de luva, inox, pedaços de cerdas de limpeza, madeira, pedras, fios de cabelo.





A nutrição e a segurança alimentar estão diretamente relacionadas, isso porque os alimentos contaminados são responsáveis pela propagação de doenças que afetam a população, principalmente, crianças pequenas e idosos. Os principais sintomas encontrados são: náuseas; diarreia; desidratação; febre; dores abdominais; e perda de apetite.



APÓS ESTUDAR OS TIPOS DE CONTAMINAÇÃO E ENTENDER A IMPORTÂNCIA DA HIGIENE PARA EVITAR DTAS, VAMOS APRENDER FORMAS DE CUIDAR DAS NOSSAS PEIXARIAS E EVITAR A CONTAMINAÇÃO DOS PEIXES?



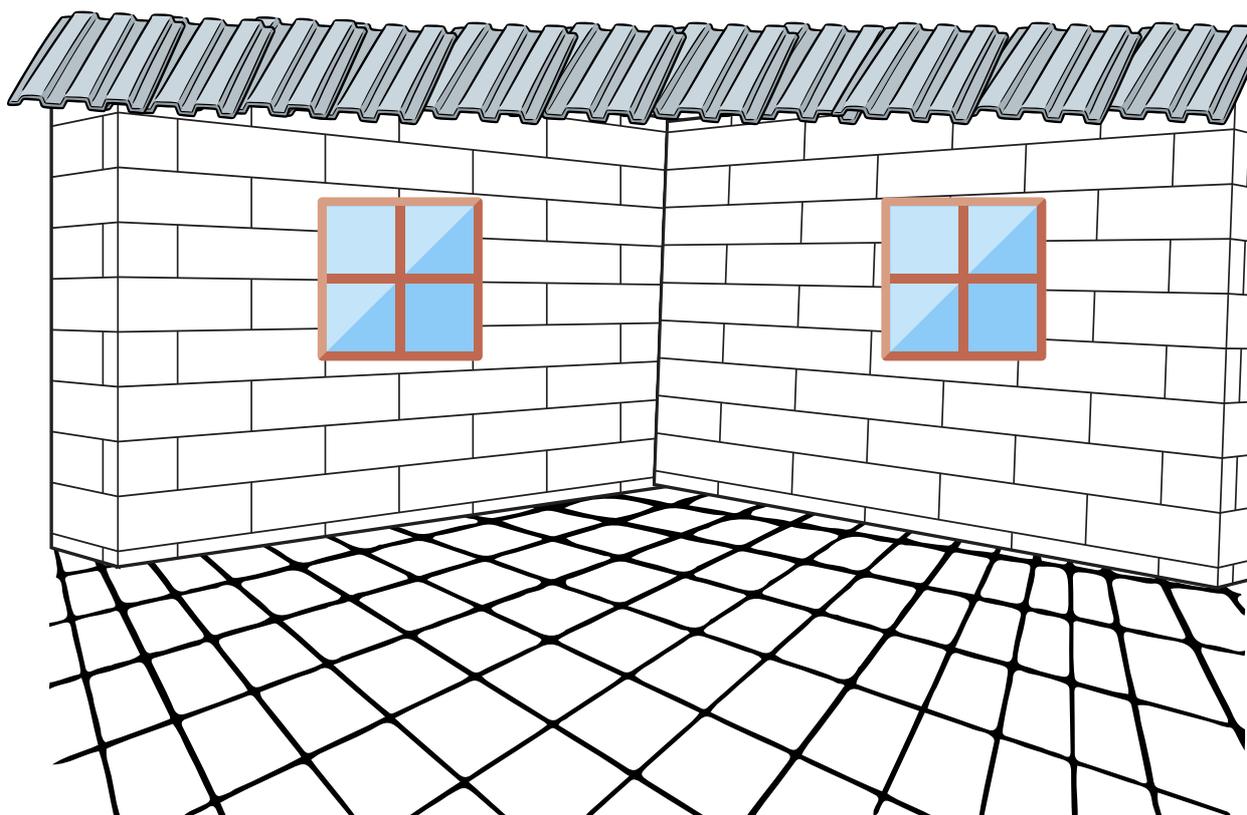


AS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS DEVEM ATENDER PARÂMETROS QUE FACILITEM A LIMPEZA TORNANDO O ALIMENTO MAIS SEGURO.

-Os pisos e paredes devem ser resistentes ao impacto, sem rachaduras, bolores, descascamentos de fácil limpeza e desinfecção. Os líquidos devem escoar para os ralos (sifonados ou similares), evitando o seu acúmulo.

-O teto ou forro com acabamentos que impeçam o acúmulo de sujeira e água e reduza ao mínimo a formação de mofo. Boa iluminação e instalações elétricas conservadas.

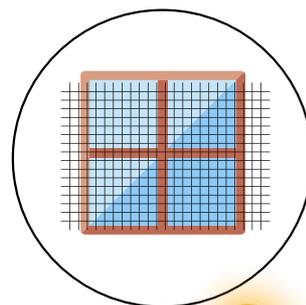
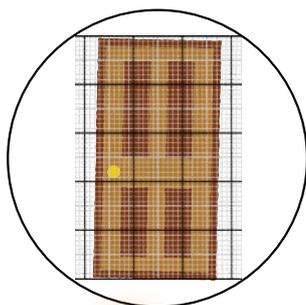
-É preciso boa ventilação para a renovação do ar que evita a formação de mofo.





LEMBRE-SE QUE AS JANELAS E PORTAS QUE SE COMUNICAM COM O EXTERIOR DA PEIXARIA DEVEM TER TELA DE PROTEÇÃO PARA EVITAR A PRESENÇA DE PRAGAS E VETORES.

É preciso ficar atento também com a área externa da peixaria, evitando acúmulo de lixo que atrai pragas e vetores e provoca cheiros desagradáveis.



Telas milimétricas:
2 mm.

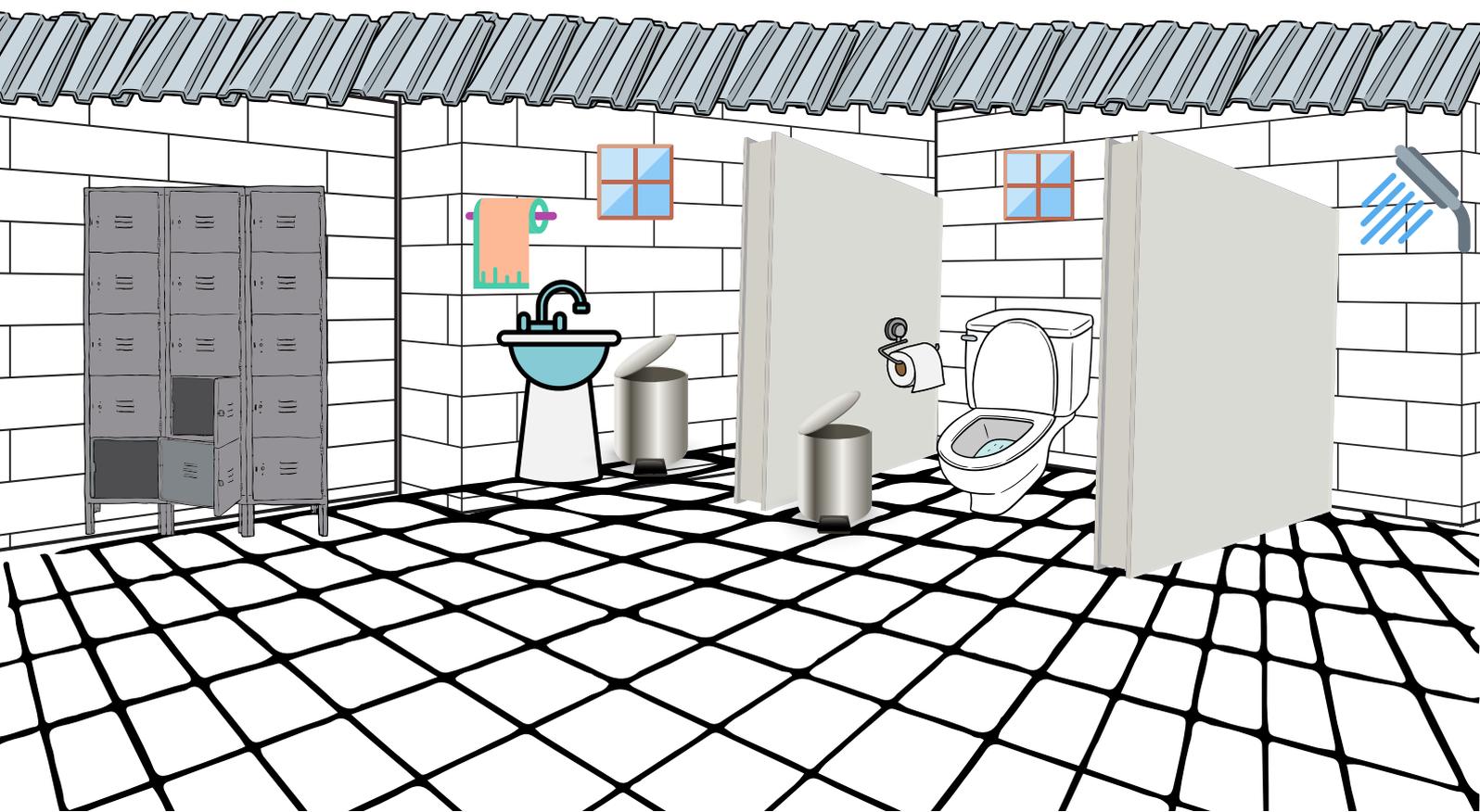


Portas ajustadas aos batentes, com proteção na parte inferior contra entrada de insetos e roedores.



NÃO DEIXE QUE AS PESSOAS QUE NÃO ESTÃO ENVOLVIDAS DIRETAMENTE NA PRODUÇÃO FIQUEM TRANSITANDO DENTRO DA PEIXARIA, ISSO EVITA A CONTAMINAÇÃO DOS PEIXES!!

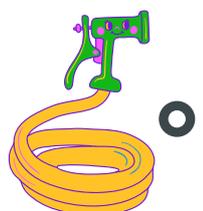
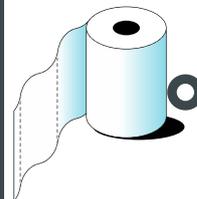
As instalações sanitárias não devem ter comunicação direta com as áreas destinadas à manipulação e ao armazenamento de alimentos, precisa possuir o vaso sanitário com assento e tampa e descarga em bom estado de conservação e funcionamento, lixeira com tampa e acionamento sem contato manual para descarte de papel higiênico e lixeira sem contato manual para descarte de papel toalha utilizado na secagem das mãos. Na ausência de vestiários, o banheiro deve comportar armário e chuveiro para funcionários.





OS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DEVEM ESTAR EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO PARA EVITAR AS CONTAMINAÇÕES E PARA ISSO DEVEM SER ORGANIZADOS DA SEGUINTE FORMA:

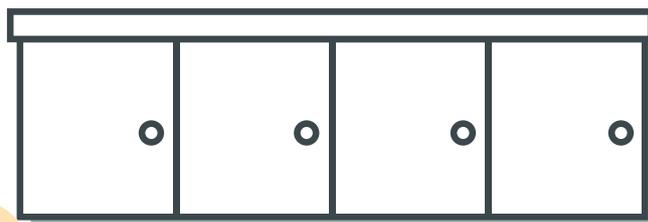
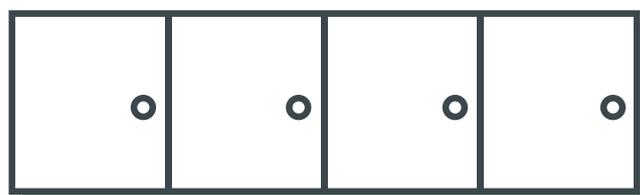
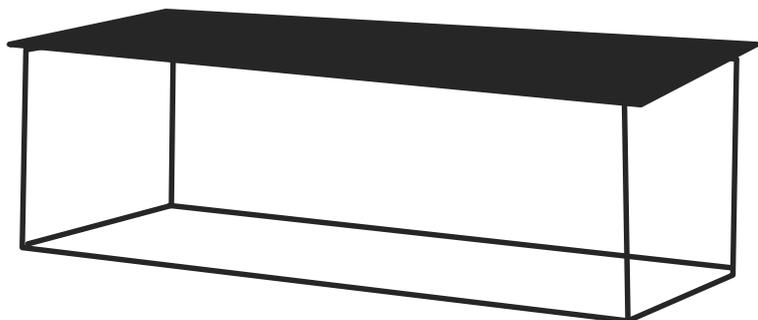
- Equipamentos e utensílios devem ser mantidos organizados, limpos, bem conservados, sem incrustações, ferrugens, furos, amassamentos ou outras falhas nos revestimentos.
- Os acessórios utilizados na manipulação dos alimentos devem ser mantidos em instalações, a fim de evitar a contaminação direta ou indireta dos alimentos, da matéria-prima e do material de embalagem.



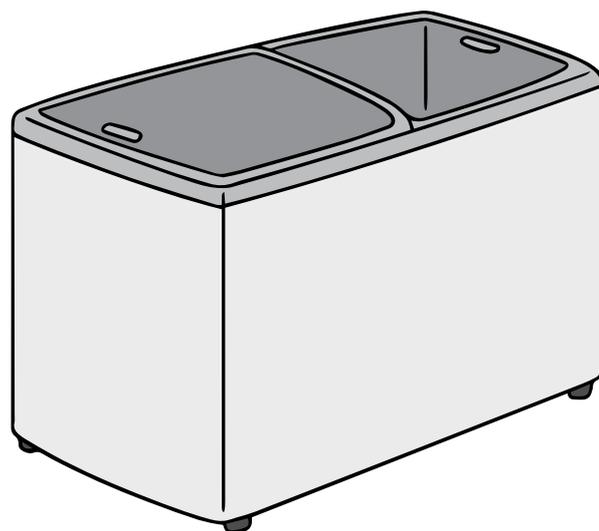


ATENÇÃO!
OS UTENSÍLIOS A SEGUIR DEVEM SER
DE MATERIAL DE FÁCIL LIMPEZA COMO
O INOX, NÃO PODE SER DE MADEIRA
EM?!!!

Mesas, bancadas,
prateleiras, armários.



Pias, tanques, balcões de distribuição,
carrinhos para transporte, freezers e
demais equipamentos e utensílios
disponíveis precisam estar em
quantidades suficientes, de acordo
com as atividades desenvolvidas!!



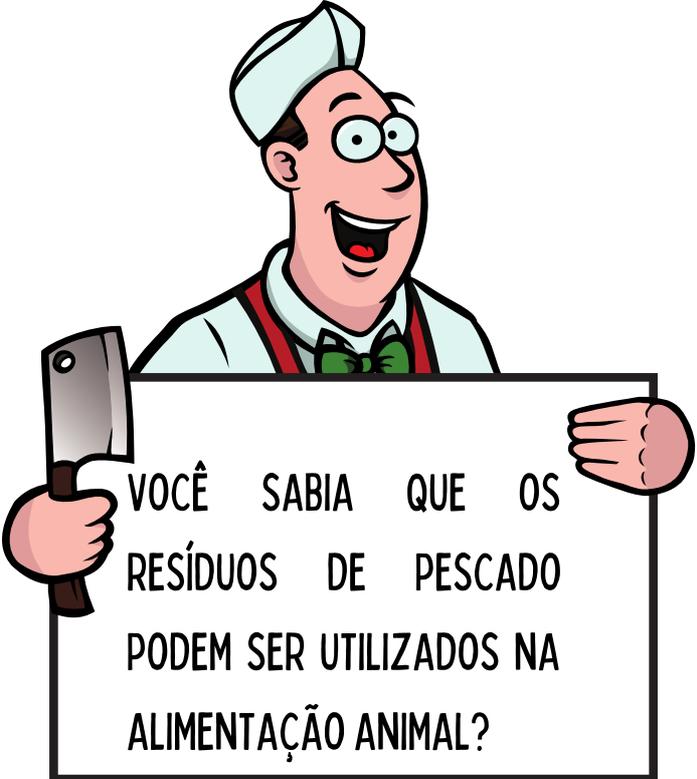


É HORA DE LIMPAR!

A HIGIENE DAS INSTALAÇÕES É FUNDAMENTAL NAS PEIXARIAS, POIS DETERMINA A SEGURANÇA DO PRODUTO. DEVEM SER REALIZADAS DA SEGUINTE FORMA:

- Todas as edificações da área externa e interna, instalações e dependências devem ser mantidas limpas, organizadas, em boas condições de conservação.
- A etapa de higienização dos equipamentos e utensílios deve ser feita cuidadosamente para evitar que resíduos entrem em contato com o peixe. Nessa etapa podem ser utilizados produtos como detergente alcalino clorado e desinfetante a base de ácido peracético
- Todos os materiais, utensílios e equipamentos de limpeza precisam ser mantidos limpos, bem conservados e guardados em local próprio e identificado, separados de acordo com o tipo e local de utilização.





Depois de recolher todos os resíduos do pescado e acondicioná-lo na lixeira



um caminhão apropriado para esse tipo de transporte recolherá os seus resíduos.



Depois de pronta é utilizada como um aditivo na alimentação animal, por exemplo de aves, suínos e peixes.

Os resíduos irão para uma fábrica que produz farinha de origem animal, onde passam por processo de cocção para eliminar qualquer contaminação que possa existir e também trituração, secagem e extração de óleos.



A ÁGUA É UTILIZADA EM TODAS AS ETAPAS DENTRO DO ESTABELECIMENTO, E POR ISSO, DEVE SER DE ÓTIMA QUALIDADE IMPEDINDO O RISCO DE CONTAMINAÇÃO DOS PEIXES

- Toda peixaria deve dispor de abundante abastecimento de água potável, com pressão adequada e temperatura conveniente, apropriado sistema de distribuição e adequada proteção contra a contaminação.
- A água utilizada para a produção de alimentos, gelo, geração de vapor e higienização de instalações, equipamentos, utensílios e veículos de transporte deve ser potável.
- Quando o estabelecimento possuir reservatório de água, a cada seis meses este deve ser lavado e desinfetado.
- Em casos de utilização da água do mar limpa, a peixaria deve ter equipamentos específicos para tratamento e abastecimento dessa água observando os parâmetros definidos pelo órgão competente.





A higiene pessoal é muito importante!!!!!!!
Para uma melhor segurança do alimento ofertado a população deve ser seguida regras como:

VOCÊ SABIA QUE OS OS
MANIPULADORES PODEM SER
ALVOS DE CONTAMINAÇÃO
DOS PEIXES QUANDO NÃO
AGEM DA FORMA CORRETA?



Unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base.



Cabelos totalmente protegidos por toucas ou redes e descartados imediatamente após o uso.



Barba e bigode aparados ou utilizar máscara posicionada corretamente.



É proibido o uso de adornos como colar, amuleto, pulseira, relógio, fita, brincos, anel, aliança, piercing ou qualquer outro, que represente risco de acidentes ou de contaminação aos alimentos.



Uniformes limpos e completos.



ATENÇÃO!!

OS UNIFORMES E EPI'S DEVEM SER TROCADOS DIARIAMENTE OU AINDA SEREM TROCADOS MAIS DE UMA VEZ AO DIA CASO VOCÊ SE SUJE MUITO!

As peixarias devem ter pias exclusivas e sempre com sabão líquido neutro para lavagem de mãos.

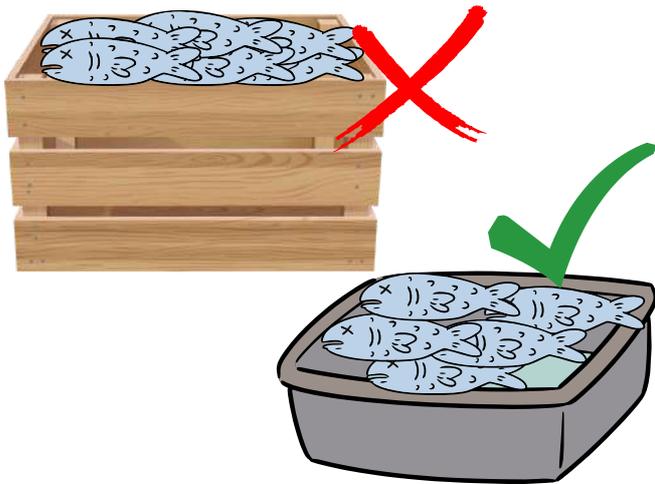
Em locais próximos as pias exclusivas para lavagem das mãos devem ter cartazes indicando o procedimento correto de higienização.



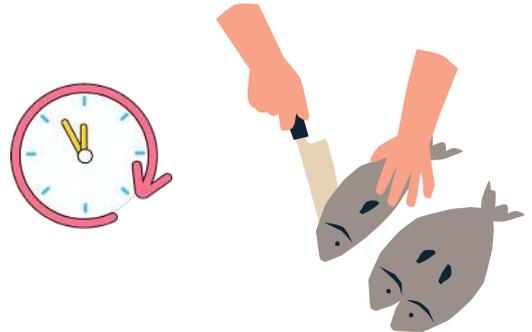


AGORA QUE JÁ SABEMOS COMO A HIGIENIZAÇÃO É IMPORTANTE VAMOS APRENDER COMO MANTER UM ALIMENTO SEGURO ATÉ A VENDA? AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO SÃO ESSENCIAIS PARA SEGURANÇA ALIMENTAR. SÃO MEDIDAS DE SEGURANÇA:

É proibida a entrada de caixas de madeira nas áreas destinadas ao preparo de alimentos.



O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve exceder 30 minutos por lote.

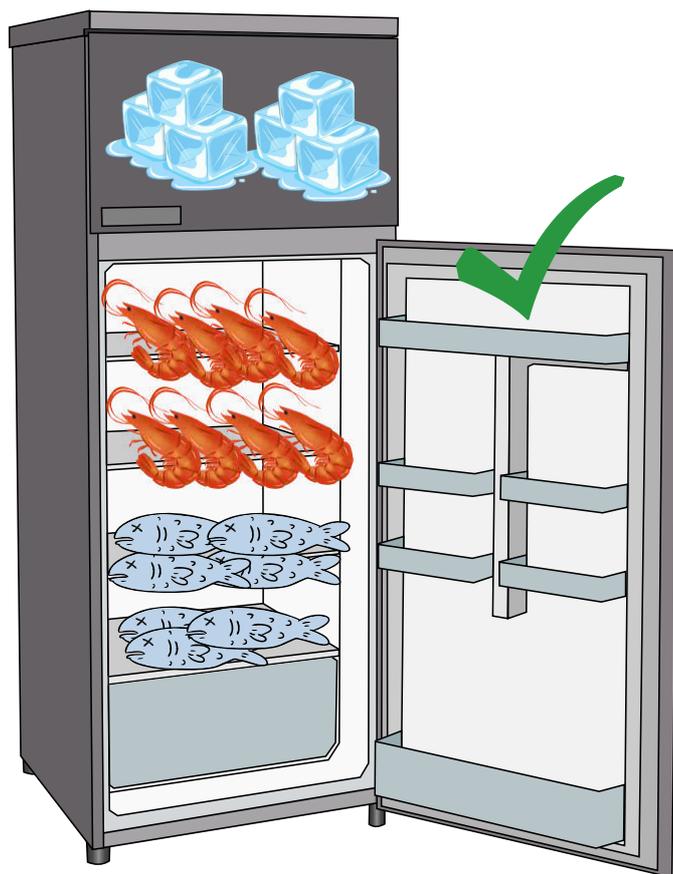


É proibido o uso de toalhas de pano nos procedimentos de higienização e secagem de utensílios, equipamentos e outras superfícies que entrem em contato direto com alimentos.



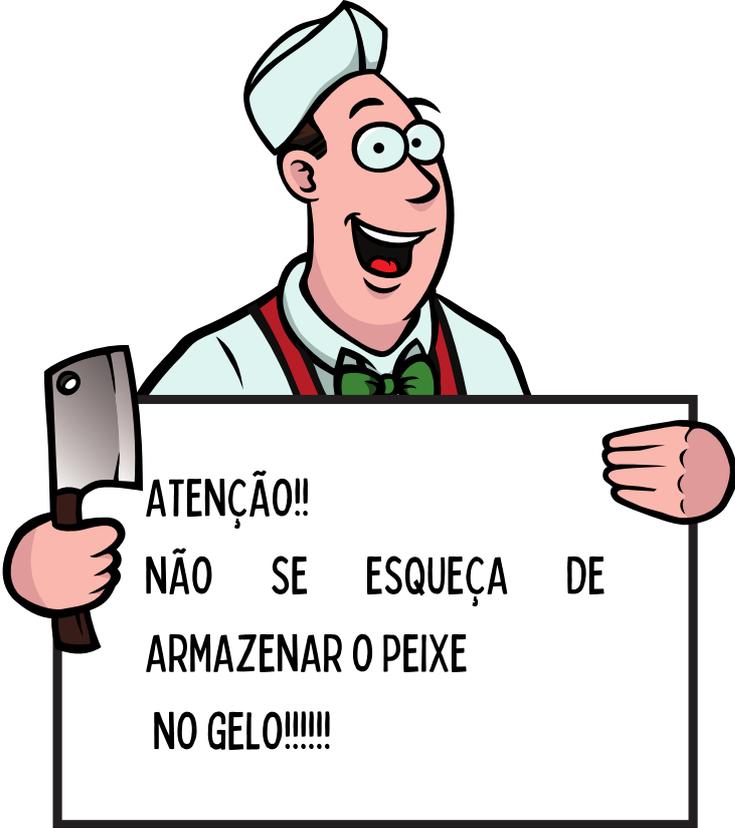


Os alimentos resfriados devem ser armazenados conforme os prazos de validade e nas temperaturas indicadas pelos fabricantes na rotulagem.

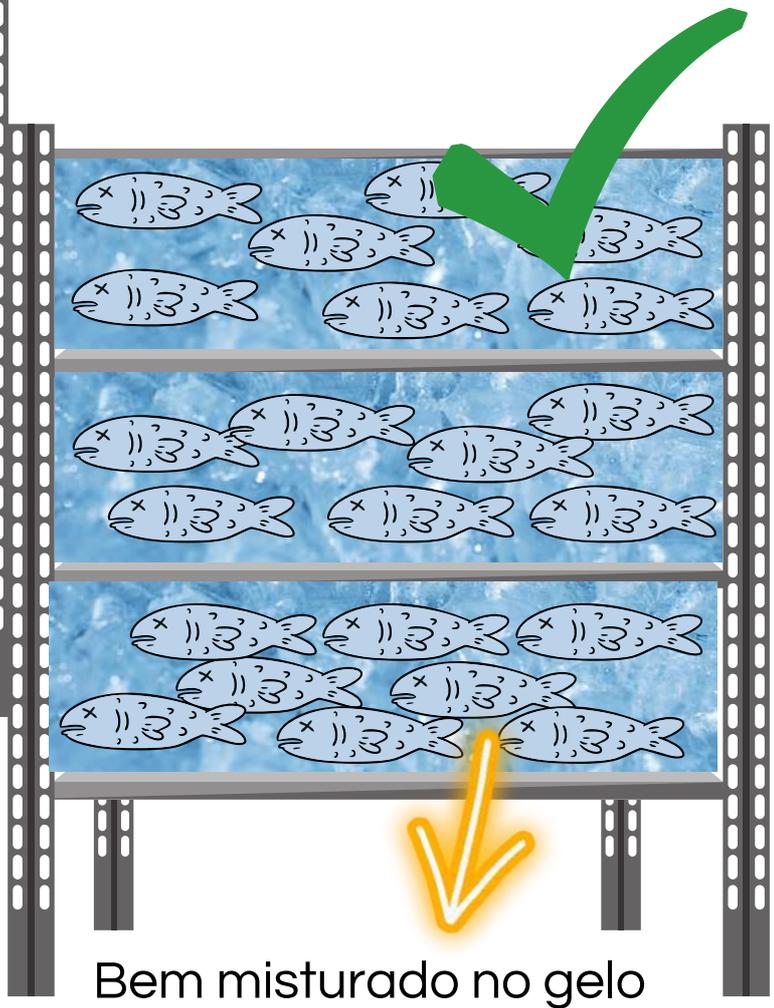
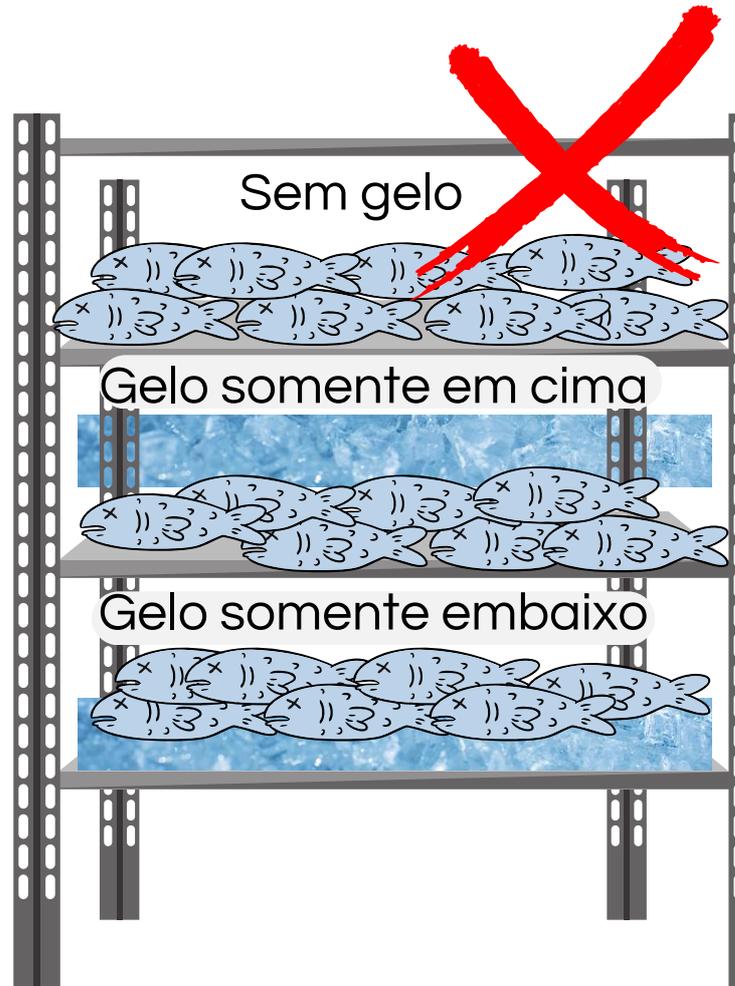


Nos equipamentos de refrigeração, tipos diferentes de alimentos podem ser armazenados, desde que devidamente protegidos e separados, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Não pode forrar ou cobrir as prateleiras pois isso dificulta a circulação do ar.



Qual será o jeito correto?
Vamos aprender?



Bem misturado no gelo

COMO VOCÊ PODE PERCEBER, A CONTAMINAÇÃO DE ALIMENTOS É UM PROBLEMA SÉRIO QUE PODE TER CONSEQUÊNCIAS ECONÔMICAS E PREJUÍZOS À SAÚDE. MAS, É POSSÍVEL EVITAR ESSES TRANSTORNOS ADOTANDO UM POUCO MAIS DE PRECAUÇÃO E BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE NO DIA A DIA. BASTA SEGUIR AS ORIENTAÇÕES E SEMPRE BUSCAR ATUALIZAÇÕES SOBRE O ASSUNTO!!!!!!

O nosso aprendizado está chegando ao fim, mas ele só termina, de fato, com o peixe no prato!

Vamos preparar uma receita deliciosa?



HORA DE PREPARAR O PEIXE!

PEROÁ AO FORNO



INGREDIENTES

- 10 peroás pequenos (sem cabeça e pele)
- 4 dentes de alho amassadinhos
- 1 maço de coentro picadinho
- 1 maço de salsinha picadinha
- 1/2 xícara de azeite
- sal a gosto
- azeitonas a gosto (opcional)



MODO DE PREPARO



1. Lave os peroás com limão.
2. Em um recipiente grande, coloque o azeite, sal, alho e os temperinhos verdes e misture bem.
3. Passe esses temperos em cada peroá e deixe por algumas horas.
4. Distribua os peroás numa assadeira junto com os temperos e coloque as azeitonas.
5. Cubra a assadeira com papel alumínio e leve ao forno médio por uns 20 minutos ou até que os peroás estejam cozidos.
6. Retire o papel alumínio e deixe no forno até que fiquem um pouco mais coradinhos.
7. Agora é só comer!!!



Pessoal que bom foi aprendermos juntos!!!

Lembre-se que você pode contar com a ajuda de um técnico para adequar sua peixaria!

Melhorias são necessárias para entregar um peixinho de qualidade e fidelizar seus clientes !!!!

Até mais.



REFERÊNCIAS

BRASIL. Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, 18 ago. 2020.

BRASIL. Portaria nº 368, de 4 de setembro de 1997. Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasília, 4 set. 1997.

BRASIL. Resolução nº 275 de 21 de outubro de 2002. Ministério da Saúde - MS. Agência Nacional de Vigilância Sanitária . Brasília, 21 out. 2002.

BRASIL. Resolução nº 216 de 15 de setembro de 2004. Ministério da Saúde - MS. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Brasília, 15 set. 2004.