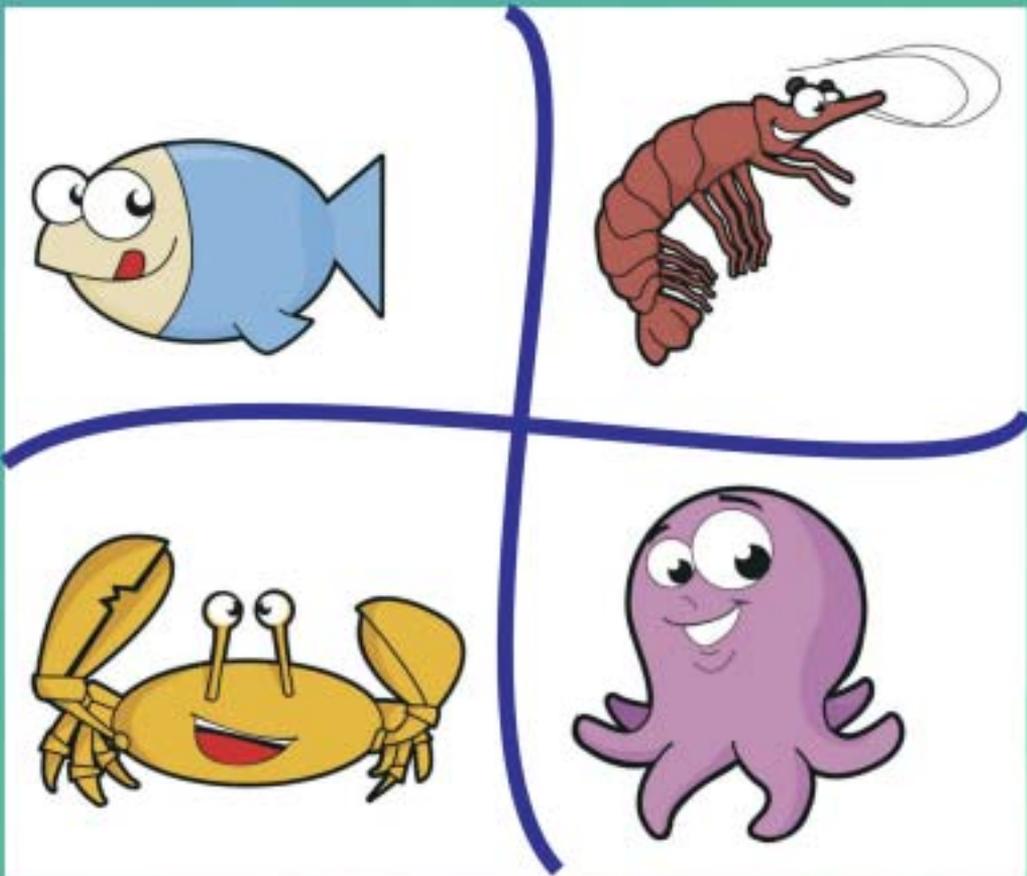




Pescado Fresco



Secretaria Especial
de Aquicultura e Pesca







SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	5
Ministro da SEAP-PR Altemir Gregolin	5
Presidente da Abras Sussumu Honda	7
PESCADO FRESCO	9
Importante saber	10
HIGIENE	12
ASPECTOS DE QUALIDADE	14
Peixes	14
Crustáceos	15
Moluscos	16
PEIXARIAS	17
Instalações	17
Recepção, Pesagem e Lavagem	18
Armazenamento	19
Beneficiamento e Embalagem	20
Rotulagem e Exposição	21
Comercialização	22





APRESENTAÇÃO

Ministro Altemir Gregolin
Secretaria Especial de Aquicultura e Pesca
Presidência da República



A DEMANDA POR PRODUTOS PESQUEIROS CRESCER NO MUNDO INTEIRO

O pescado é um alimento saudável, rico em proteínas e sais minerais. Significa mais saúde e qualidade de vida para as pessoas. A Organização Mundial da Saúde, OMS, recomenda o consumo de pelo menos 12 kg por pessoa ao ano. Mas o consumo de peixe no Brasil ainda fica bem abaixo da média mundial.

Isso significa que temos muito para crescer. O Brasil, como poucos países, tem grande potencial de produção. Tem água em abundância, clima favorável e uma enorme diversidade de espécies de Peixes. Produz mais de 1 milhão de toneladas de pescado por ano e tem condições de produzir e oferecer muito mais à população.

O Governo Federal, por meio da Secretaria Especial de Aquicultura e Pesca da Presidência da República, investe na parceria com supermercados, pescadores, produtores, empresários e comerciantes para oferecer um produto cada vez mais acessível e de qualidade.

Esta cartilha é um exemplo dessa determinação. Ela é dirigida aos profissionais que atuam na manipulação e comercialização do alimento para que sejam adotados os princípios necessários ao manuseio correto dos alimentos de origem pesqueira. São normas sanitárias exigidas, no Brasil e no mundo, para garantir pescado adequado ao consumo, livre de contaminação e com seu frescor e qualidades nutricionais preservadas. Um passo a mais para oferecer peixe saudável e de qualidade, formar novos consumidores, abrir mercados e criar as condições para fazer do Brasil o país do pescado.





APRESENTAÇÃO

Sussumu Honda
Presidente da Abras



INFORMAÇÃO PARA MELHOR OPERAR A LOJA

Todos nós que atuamos no setor supermercadista ficamos muito felizes em ver mais um fruto do entendimento com diversos órgãos do governo trazer luz a informações importantes para quem está no ponto-de-venda e procura oferecer o melhor produto a seus clientes, sempre seguindo as normas de segurança alimentar.

A Associação Brasileira de Supermercados (Abrás), aliada às demandas de suas afiliadas, as 27 Associações Estaduais de Supermercados, vem desenvolvendo diversas ações de sucesso nesse sentido, sempre com o irrestrito apoio dos órgãos governamentais, para orientar as melhores práticas às mais de 73 mil lojas do setor de supermercados em todo o País.

Essa comunhão de idéias já resultou em diversas ações e em importantes frutos, como a criação, no ano passado, da cartilha orientativa com o tema “Comercialização do Pescado Salgado e Pescado Salgado Seco”, a conhecida “*Cartilha do Bacalhau*”.

Agora, é com muito prazer que entregamos a toda a cadeia de abastecimento a “Cartilha do Pescado Fresco”, mais um fruto da parceria entre a Abrás e a Secretaria Especial de Aquicultura e Pesca (Seap).

Esta Cartilha, que será distribuída em todas as lojas de supermercados e hipermercados do País, tem o objetivo de orientar o setor sobre a manipulação do pescado em todas as suas instâncias, para preservar a qualidade do pescado fresco entregue ao consumidor de nossas lojas.

Peço, ao apresentar essa cartilha, que os empresários supermercadistas busquem a atenção de todos os seus colaboradores, fornecedores e parceiros para este instrumento, que não encerra em si nosso trabalho de orientação para o setor, pois daremos continuidade a ele, com treinamentos especiais a serem orientados nos cursos da Escola Nacional de Supermercados (ENS).

Desejo a todos uma boa leitura, bons treinamentos, e, o mais importante, boa operação da seção de Peixaria!





PESCADO FRESCO



Pescado é um termo genérico que se refere aos peixes e todos os frutos do mar destinados à alimentação humana.

Peixe fresco é definido como aquele conservado somente pelo resfriamento, a uma temperatura próxima a 0°C.

Garantir a qualidade dos produtos é um dever de todo profissional que atua na cadeia produtiva de alimentos. Toda manipulação do pescado deve sempre ser feita observando-se os princípios das Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos. São procedimentos que devem ser adotados a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária, e incluem a higienização de instalações, equipamentos e utensílios, o manejo de resíduos, a saúde dos manipuladores, o controle integrado de pragas, entre outros.

Esta cartilha foi elaborada em uma parceria entre a Secretaria Especial de Aquicultura e Pesca da Presidência da República (SEAP-PR) e a Associação Brasileira de Supermercados (Abas). O objetivo é orientar os integrantes e operadores da cadeia produtiva do pescado, em especial o manipulador do varejo, sobre os procedimentos técnicos e higiênico-sanitários mínimos necessários para a manutenção da qualidade do pescado fresco.

Atenção: Não comercialize pescado de origem duvidosa ou desconhecida.



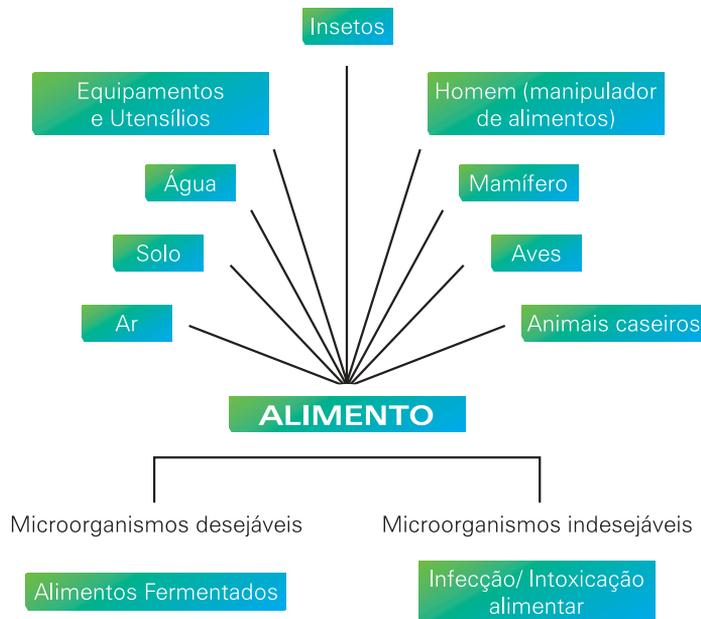
10

IMPORTANTE SABER

Microorganismos são seres vivos muito pequenos e só podem ser observados com o auxílio de um microscópio (lente de aumento). Estão presentes em todo o lugar: na água, no ar, nos objetos, no solo e nos alimentos. Fazem parte dos microorganismos: bactérias, fungos, vírus e parasitas.

Existem microorganismos considerados benéficos ao homem, como as bactérias fermentadoras que auxiliam no processo de produção de alguns alimentos como vinho, cerveja, iogurtes e queijos. Mas o que preocupa são os microorganismos capazes de colocar em risco a saúde humana, causando doenças e/ou alterando os alimentos, o que chamamos deterioração.

Existem várias maneiras de os microorganismos chegarem aos alimentos:



Normalmente os parasitas, as substâncias tóxicas e os microorganismos prejudiciais à saúde entram em contato com os alimentos, incluindo o pescado e seus produtos, durante a manipulação e o preparo. Esse processo de contágio é conhecido como contaminação.





Desse modo, a contaminação, além de microbiológica (bactérias, fungos, vírus e parasitas), pode ser física (cabelo, prego, pedra) ou química (produtos de limpeza, tinta). O nosso principal foco é a contaminação microbiológica, porque daí podem surgir as principais doenças transmitidas pelos alimentos.

A cada 20 minutos uma bactéria se reproduz, dividindo-se em duas. Em sete horas, poderá originar quatro milhões de bactérias. Para elas se reproduzirem, basta encontrar um ambiente com água, alimento, tempo e temperatura adequados. Para evitar a contaminação e a deterioração do pescado, o ambiente deve ser desfavorável à multiplicação bacteriana. Ações simples como higiene pessoal, lavagem freqüente das mãos e dos uniformes, higienização adequada dos equipamentos, dos utensílios e do ambiente e a conservação do pescado em temperatura adequada evitam ou controlam a contaminação. Essas medidas simples fazem parte das Boas Práticas.

O pescado é um alimento de origem animal sensível a alterações de qualidade. A velocidade dessas alterações é influenciada especialmente pelo tempo e temperatura de conservação. Quanto mais tempo o pescado ficar exposto à temperatura acima de 3°C, maior o risco de deterioração. Quanto menor a temperatura, menor a multiplicação bacteriana.

Outros fatores também podem estar associados à deterioração. Por isso, os cuidados e as Boas Práticas devem ser adotados em todas as etapas da cadeia: recepção, pesagem, lavagem, armazenamento, 2ª lavagem, beneficiamento, embalagem, 2ª pesagem, rotulagem, exposição e venda.

É importante lembrar que o pescado obedece a legislações ambientais específicas de sazonalidade (algumas espécies têm a pesca suspensa em períodos do ano) e tamanho. Os distribuidores e comerciantes também são penalizados em caso de venda ilegal.



12

HIGIENE

É fundamental que todo o setor seja higienizado frequentemente e de modo adequado.

Higiene 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 pouco de produto anti-séptico.

Higiene com utensílios e equipamentos:

- Para higienizar os equipamentos e utensílios deve-se utilizar detergente, enxaguar muito bem e em seguida realizar a desinfecção.

Higiene com o ambiente, as instalações:

- Para uma adequada higienização, o teto e as paredes devem ser lavados antes do piso;
- Deve-se jogar água para remover a sujeira mais grossa;
- Após a remoção das sujidades pesadas, deve-se aplicar um detergente adequado;
- Usar vassoura para escovar e espalhar o detergente;
- Em seguida, deve-se enxaguar bem, retirar o excesso de água e aplicar uma solução desinfetante.



Por que limpar?

Para criar um ambiente de trabalho saudável e, acima de tudo, para garantir aos clientes produtos de qualidade e com frescor.

Outras medidas muito importantes:

- O uniforme deve ser de cor clara, estar limpo e não ter bolso acima da cintura;
- Objetos pessoais (celulares, carteiras, chaves, etc.) devem ser deixados no vestiário;
- Não é permitido o uso de adornos (brincos, pulseiras, anéis, correntes, etc.);
- Utilizar touca cobrindo todo o cabelo (cobrir as orelhas);
- Devem ser usados sapatos fechados e antiderrapantes ou botas de borracha;
- Utilizar os equipamentos de proteção individual adequados: capa térmica, avental plástico, luvas;
- Os manipuladores com lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.



ASPECTOS DE QUALIDADE

PEIXES

O peixe fresco deve, na avaliação sensorial, apresentar-se com todo o frescor e estar isento de qualquer inadequação ao consumo.

Para uma avaliação correta observe o quadro abaixo:

Pescado Fresco		Pescado Deteriorado
Pele brilhante, úmida, tonalidade viva, sem lacerações		Pele pálida e sem brilho
Muco ausente. Quando característico da espécie, deve ser aquoso		Muco presente ou com espessura aumentada
Escamas unidas entre si, fortemente aderidas à pele, translúcidas e com brilho		Escamas soltam-se facilmente, são opacas e sem brilho
Carne firme, elástica e aderida aos ossos		Carne leitosa, amarelada e com má aderência aos ossos
Opérculo (membrana que reveste guelras) rígido, deve oferecer resistência a sua abertura		Opérculo não oferece resistência à abertura
Guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes. Ausência ou discreta presença de muco translúcido		Guelras pálidas e/ou com presença de muco intenso e espesso
Órgãos internos bem definidos; odor suave		Órgãos internos manchados; odor ácido
Olhos salientes, transparentes e brilhantes		Olhos fundos, opacos e sem brilho
Odor suave ou ausente		Odor intenso, desagradável, característico de alteração

Um teste muito utilizado para avaliar o frescor do pescado consiste na pressão dos dedos sobre a carne do pescado. Se a mesma demorar ou não retornar à posição original, o pescado já se encontra em algum estado de deterioração. A carne do pescado deve ser elástica e firme.





CRUSTÁCEOS

Lagosta e camarão devem ter:

- Aspecto geral brilhante, úmido;
- Corpo em curvatura natural, rígida, artigos firmes e resistentes;
- Carapaça e cabeça bem aderentes ao corpo;
- Coloração própria à espécie; não apresentar mancha negra (melanose) ou alaranjada na carapaça, característico de camarões ou lagostas com qualidade comprometida;
- Olhos vivos, destacados;
- Cheiro próprio e suave.

FONTE RIISPOA



Caranguejos e siris inteiros devem:

- Ser expostos à venda vivos e vigorosos;
- Apresentar cheiro próprio e suave;
- Ter aspecto geral brilhante e úmido;
- Ter artigos e pernas inteiras e firmes;
- Ter carapaça bem aderente ao corpo;
- Ter coloração própria à espécie, sem nenhuma pigmentação estranha;
- Ter olhos vivos, destacados.

FONTE RIISPOA



MOLUSCOS

Marisco, Ostra (Bivalves) devem:

- Ser expostos à venda vivos, com valvas fechadas, oferecendo resistência à abertura e, se abertos, reação rápida ao mais leve estímulo, fechando as valvas (conchas);
- Ter líquido no interior das conchas incolor e límpido;
- Apresentar cheiro agradável e pronunciado;
- Ter a carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, de cor cinza-claro nas ostras e amarelada nos mexilhões.

FONTE RIISPOA



Polvo, Lula (Cefalópodes) devem:

- Ter a pele lisa e úmida;
- Contar com olhos vivos, salientes;
- Ter carne consistente e elástica;
- Apresentar a ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie;
- Apresentar cheiro próprio e agradável;
- O polvo tem coloração característica acinzentada a levemente rosada;
- Na lula nacional, a coloração característica do produto fresco é clara e levemente rosada.

FONTE RIISPOA

Importante: Polvos e lulas não devem apresentar coloração vermelha ou roxa, principalmente na parte interna dos tentáculos.



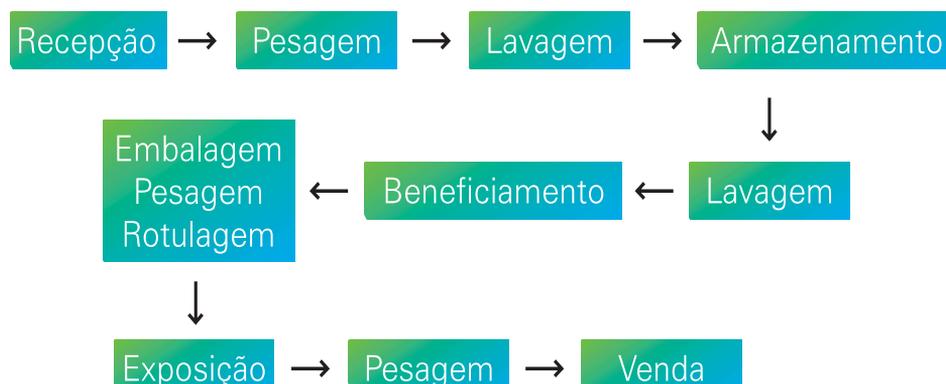


PEIXARIAS

INSTALAÇÕES

Nas áreas de manipulação do pescado, os pisos, paredes e teto devem ser de cor clara, de materiais resistentes, impermeáveis e laváveis. Não devem ter frestas, rachaduras, goteiras, infiltrações ou descascamentos. Recomenda-se que o piso possua declividade adequada para os líquidos escorrerem até os ralos (que devem ser do tipo sifão ou similar), impedindo a formação de poças. As instalações devem dispor de água corrente. Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores a eles. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

FLUXOGRAMA DE COMERCIALIZAÇÃO DO PESCADO



Atenção: Em todas as etapas do fluxograma, as características relativas à qualidade do pescado fresco devem ser observadas.



RECEPÇÃO

O responsável pela recepção do pescado deverá observar:

- Se o entregador utiliza uniformes adequados e limpos, sapato fechado, sem adornos (brincos, anéis, pulseiras, correntes, etc.), proteção para os cabelos e luvas;
- Se o pescado está acondicionado em caixas plásticas limpas;
- Se a qualidade do produto está adequada e se há cobertura de gelo limpo nas caixas plásticas;
- Se o pescado se encontra sob temperaturas entre zero (0°C) e três graus centígrados (3°C) ou sob a temperatura indicada pelo fabricante;
- Se o veículo está em bom estado de conservação e higiene; se é exclusivo para pescado; se for isotérmico (sem unidade produtora de frio), deve ter isolante e, se for refrigerado, além do isolante deve ter forçador de ar;
- Se os peixes grandes estão em superfícies limpas e com gelo.



PESAGEM

O responsável pela pesagem do pescado deverá:

- Manter o pescado o menor tempo possível fora da temperatura adequada, evitando a deterioração rápida do produto.

LAVAGEM

O responsável pela lavagem do pescado deverá observar:

- A concentração de cloro em 5 ppm (5 mg de cloro por 1 litro de água);
- A temperatura da água (preferencialmente gelada). Quando a água do estabelecimento estiver na temperatura ambiente, evitar contato prolongado com o produto.





ARMAZENAMENTO

O responsável pela armazenagem do pescado deverá observar:

- Temperatura da câmara. Quando houver armazenamento refrigerado, a temperatura da câmara deve estar entre zero (0°C) e dois graus centígrados (2°C);
- A necessidade de identificação de cada caixa com a espécie, o fornecedor, o dia de entrada ou a data de processamento e a validade;
- O princípio PEPS – o primeiro que entra é o primeiro que sai;
- Os resíduos devem ser armazenados em recipiente coberto ou fechado, em local segregado na câmara e identificados como “produtos impróprios para consumo”;
- O gelo: utilizar sempre quantidade que mantenha o pescado a uma temperatura inferior a 3°C, cobrindo todo o pescado;
- A proteção do pescado aberto (filés, postas e lombos) com filme de plástico (PVC) para evitar a oxidação, contaminação e ressecamento;
- A limpeza das caixas plásticas;
- Utilizar, sempre que possível, gelo triturado ou em escamas;
- A qualidade e a certificação do fornecedor de gelo;
- A qualidade da água e da manutenção da fábrica de gelo, quando o gelo for de fabricação própria. Utilizar pás de material impermeável, liso e lavável para manipular o gelo;
- O melhor aproveitamento de cada abertura da câmara frigorífica, uma vez que a temperatura desta se eleva cada vez que é aberta.





BENEFICIAMENTO

O responsável pelo beneficiamento do pescado deverá observar:

- Se o estabelecimento tem licença para manipulação e quais são os seus limites;
- Observar a previsão de venda, para evitar manipulação excessiva e perdas de alimento por deterioração;
- O princípio PEPS – primeiro que entra, primeiro que sai;
- A exclusividade dos equipamentos e mesas para o beneficiamento do pescado. No caso de utilizar a mesma mesa para evisceração e filetagem, proceder à limpeza e à desinfecção entre uma atividade e outra;
- As regras gerais que recomendam a manipulação do pescado no máximo 30 minutos em temperatura ambiente e no máximo uma hora em ambientes climatizados (de 12°C a 18°C). Algumas espécies, como moluscos bivalves abertos (desconchados), devem ser manipulados em tempo menor que 30 minutos;
- Os equipamentos mínimos: facas com lâminas entre 6 e 12 polegadas, espátula, escamadores, martelo de polietileno, pedra de amolar, recipientes de plástico e recipientes exclusivos para resíduos.



EMBALAGEM

O responsável pela embalagem do pescado deverá observar:

- A utilização de bandejas preferencialmente com um absorvedor entre o pescado e a bandeja, e a cobertura com filme de PVC transparente. Na ausência de bandejas apropriadas, o pescado deve ser embalado em sacos ou filmes transparentes próprios para alimento;
- O tempo de exposição e a temperatura do pescado de modo a evitar a deterioração.



ROTULAGEM

O responsável pela rotulagem do pescado deverá observar:

- A colocação de rotulagem apropriada (fornecedor, data de recebimento, data de validade, nome do produto, conservação);
- O tempo de exposição e a temperatura de modo a evitar a deterioração do pescado.

EXPOSIÇÃO

O responsável pela exposição do pescado deverá observar:

- Se há necessidade de cobrir o pescado ou expor o pescado sob cobertura;
- Se a estrutura de exposição do pescado apresenta superfície de aço inox ou de outra superfície de fácil higienização;
- A possibilidade de expor adequadamente a maior variedade de produtos;
- A quantidade de gelo sobre o pescado, de maneira que a temperatura seja próxima a 0°C (necessariamente abaixo de 4°C). Como regra geral, sugere-se que o gelo seja salpicado em pescado inteiro e eviscerado a cada dez minutos (10 minutos);
- A rotulagem ou identificação do produto deve ser facilmente legível para o consumidor e indicar a espécie, o corte, o preço por quilo e a origem;
- A utilização de gelo triturado ou em escamas;
- A boa higiene dos recipientes utilizados;
- A sobreposição de peixes deve ser evitada, assim como a de filés;
- A exposição separada das espécies de diferentes origens e cortes (água doce x água salgada; peixes x crustáceos x moluscos; filés x peixes inteiros);
- A colocação de filmes plásticos para alimentos entre o gelo e os filés, lombos e postas de peixes e moluscos e crustáceos.



O tempo de exposição do pescado, deve seguir as regras gerais, abaixo:

- Peixes inteiros ou eviscerados e os moluscos e crustáceos embalados: **dois dias**;
- Filés, lombos e postas (sempre cobertos por um filme de PVC): **um dia**;
- Realizar constante monitoramento dos produtos expostos e descartar todo pescado em condições inadequadas ao consumo;
- Não se deve colocar o pescado sobre verduras ou similares para decoração, pois há risco de contaminação do alimento.

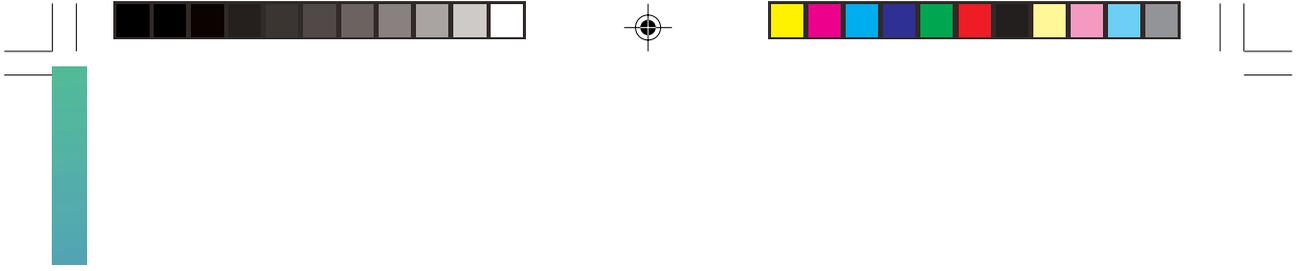


COMERCIALIZAÇÃO



O responsável pela venda do pescado deverá observar:

- A constante capacitação em modos de preparo do pescado e de receitas contendo pescado;
- A intenção do cliente, podendo assim recomendar as espécies de pescado mais apropriadas às suas necessidades;
- A possibilidade de beneficiar o pescado de acordo com as necessidades do cliente, uma vez que muitos clientes não têm o conhecimento técnico ou a estrutura adequada para o beneficiamento do pescado em seus lares;
- A necessidade de acomodar o pescado em um saco plástico transparente, e envolver este com outro saco com gelo, para manter a temperatura e, conseqüentemente, a qualidade do alimento;
- A necessária orientação para o cliente não deixar o pescado muito tempo fora de refrigeração;
- A necessidade de informar o consumidor sobre as condições do pescado;
- A importância de informar o consumidor sobre os benefícios do consumo regular de pescados.





Associação Brasileira de Supermercados

Avenida Diógenes Ribeiro de Lima, 2872

São Paulo - SP

Tel.: (11) 3838 4500

Fax: (11) 3837 9933

www.abrasnet.com.br

Secretaria Especial de Aqüicultura e Pesca

Esplanada dos Ministérios - Bloco D

Brasília - DF

Tel.: (61) 3218 3838 / 3218 3715

Fax: (61) 3218 3732

comunicacao@seap.gov.br

www.presidencia.gov.br/seap