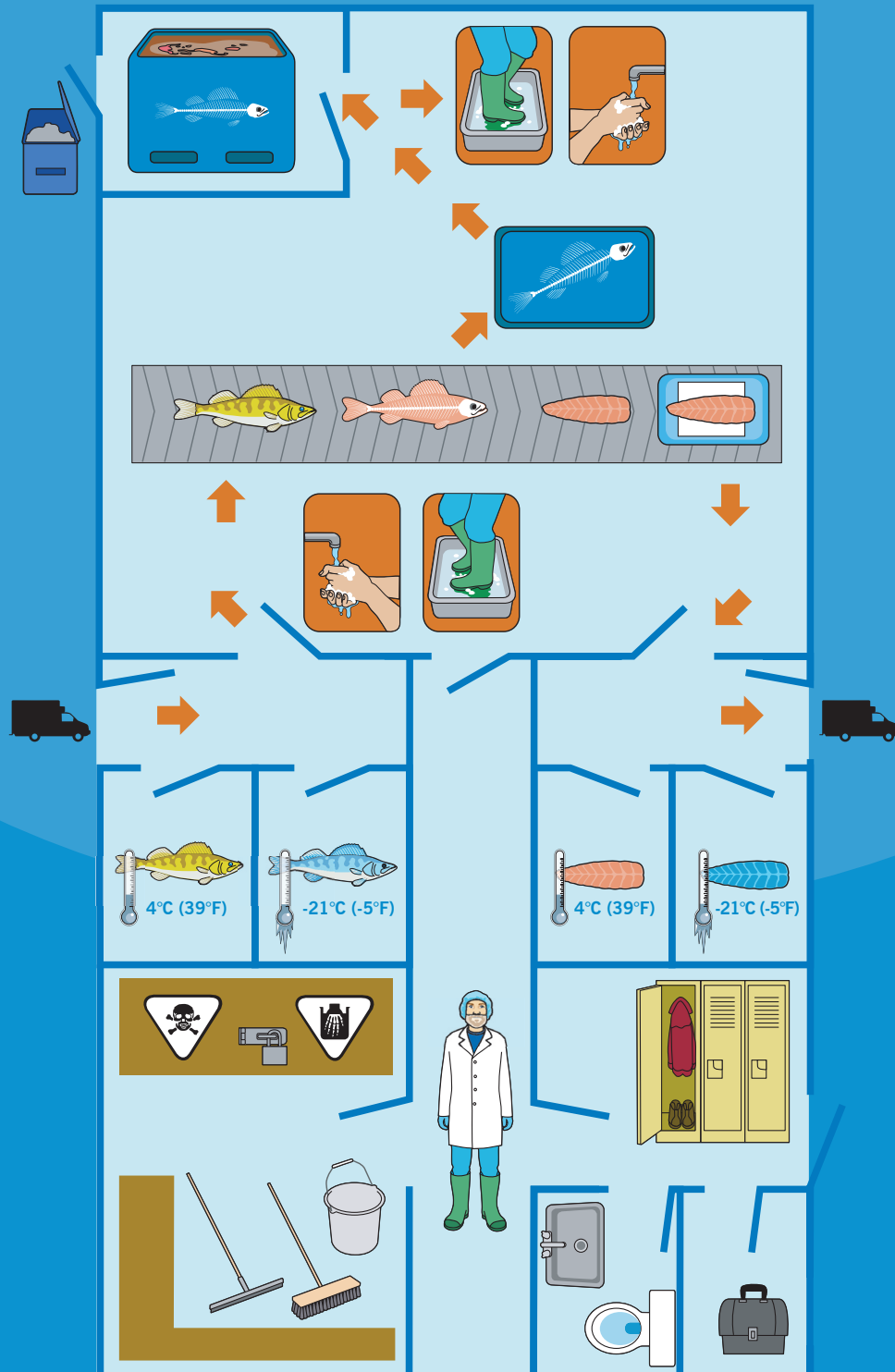


Como proteger seus produtos com práticas de manuseio seguro de alimentos



Assim que os peixes entrarem em suas instalações, é importante que não sejam contaminados durante o processo de preparação para a venda aos seus clientes. Pense sobre todas as maneiras como os peixes são manuseados durante o processamento, como são armazenados e o que acontece quando estão sendo processados. Em seguida, siga as diretrizes de manuseio de alimentos descritas abaixo.

Existem muitas maneiras para garantir que os peixes não sejam contaminados. Você pode lavar suas mãos freqüentemente, armazenar os peixes na temperatura correta e manter produtos e utensílios de limpeza afastados das áreas onde os peixes são manuseados ou armazenados.

Todas as pessoas que trabalham ou visitam sua unidade de processamento de pescado devem seguir estas diretrizes.

Evite a zona de perigo!

A zona de perigo se encontra entre 4°C e 60°C (39°F a 140°F).

Peixes não devem ser armazenados nesta faixa de temperatura porque podem se tornar impróprios para o consumo.

Pontos a considerar:

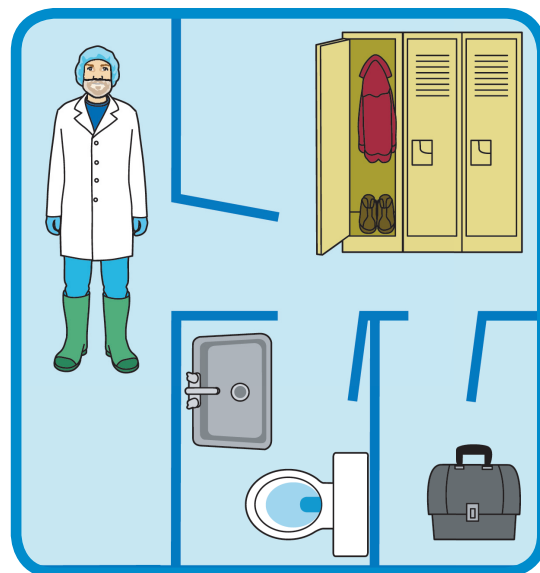
- Quem é responsável por manter os peixes e os produtos de pescado seguros
- A temperatura na qual peixes crus devem ser mantidos
- Por que é importante manter a área de trabalho limpa

Preparação para o trabalho

Seu local de trabalho deve ter uma área separada onde você possa guardar as roupas, sapatos e outros pertences que usa no dia-a-dia, depois de vestir suas roupas de trabalho.

O banheiro também deve estar separado da área de trabalho. Você deve remover suas roupas de trabalho antes de entrar no banheiro. Você deve **sempre** lavar as mãos depois de usar o banheiro.

Seu local de trabalho também deve ter uma área separada onde você possa guardar com segurança os alimentos e as bebidas que traz de fora e onde possa consumi-los. Você deve **sempre** lavar as mãos antes e depois de comer.

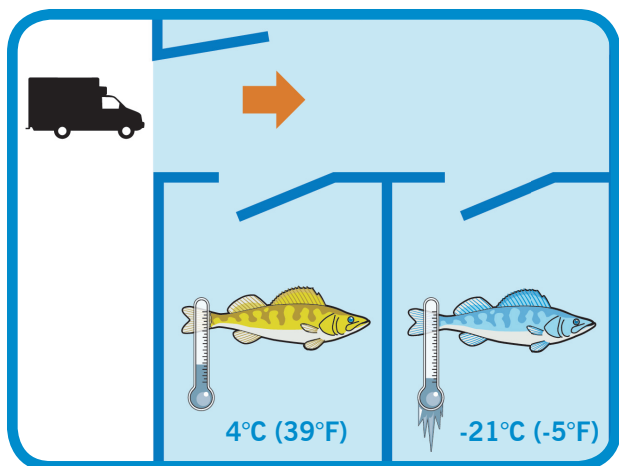


Evite temperaturas na zona de perigo

Peixes congelados devem ser mantidos congelados e armazenados em uma temperatura de -21°C (-5°F). Todos os demais peixes ou produtos de pescado devem ser mantidos resfriados e armazenados em uma temperatura de 4°C (39°F) ou menos.

Os refrigeradores e congeladores devem ter termômetros que possam ser verificados para confirmar que estão mantendo a temperatura correta. As temperaturas devem ser verificadas pelo menos uma vez por dia e anotadas em um livro de registros.

O gelo usado para manter os peixes refrigerados deve ser feito de água potável. Os recipientes de armazenagem, refrigeradores e congeladores devem ser limpos e sanitizados com frequência.

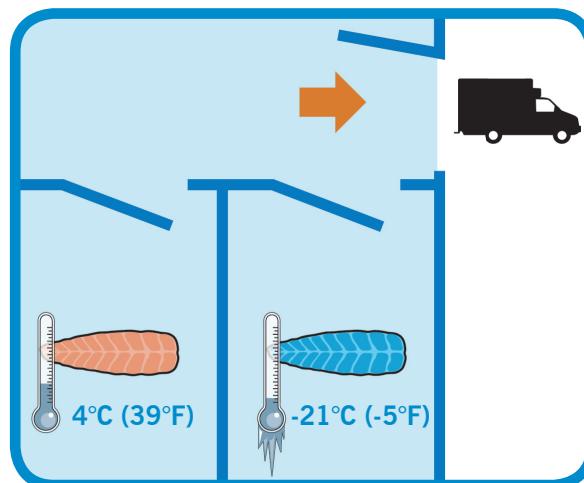


Mantenha os peixes crus separados dos processados

Os produtos de pescado processados e prontos para o consumo devem ser mantidos separados dos produtos de pescado crus. Estes produtos também devem ser mantidos refrigerados ou congelados enquanto aguardam pelo transporte.

Peixes congelados devem ser mantidos congelados e armazenados em uma temperatura de -21°C (-5°F). Todos os demais peixes ou produtos de pescado devem ser mantidos resfriados e armazenados em uma temperatura abaixo de 4°C (39°F).

Os refrigeradores e congeladores devem ter termômetros que possam ser verificados para confirmar que estão mantendo a temperatura correta. As temperaturas devem ser verificadas pelo menos uma vez por dia e anotadas em um livro de registros.





Lave as mãos com sabão ou troque/lave suas luvas quando:

- For ao banheiro
- Comer, beber ou fumar
- Tossir, espirrar ou assoar o nariz
- Tocar a pele nua
- Entrar ou sair da área de trabalho
- Mudar de tarefas entre o processamento de produtos crus e produtos prontos para o consumo
- Manusear equipamentos sujos
- Pegar algo do chão

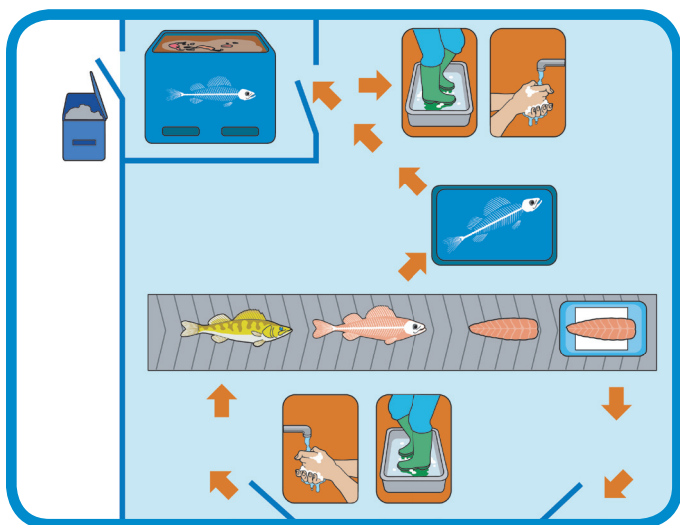
Lavagem das mãos e botas

Lavar as mãos e as botas com frequência é uma das coisas mais importantes que você pode fazer para manter peixes e produtos de pescado seguros para o consumo.

Mesmo se o seu local de trabalho tiver apenas um ambiente, você precisa lavar suas mãos e botas ao transitar entre áreas onde tarefas diferentes estejam sendo realizadas.

Você também deve lavar suas mãos e botas sempre que:

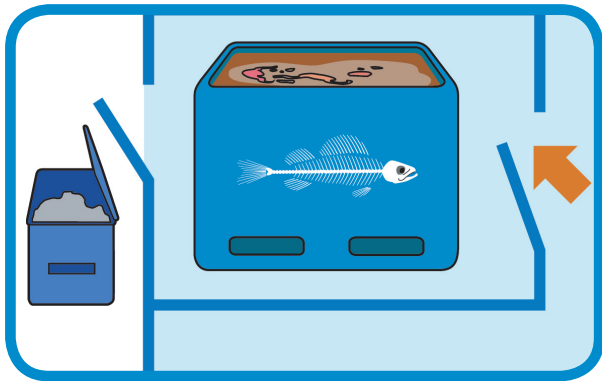
- chegar de fora
- entrar em uma nova área de trabalho
- tiver jogado lixo ou entranhas fora
- transitar entre áreas de manuseio de produtos crus, processados e prontos para o consumo (imagine que existe uma porta entre essas áreas!)



Lembre-se de esfregar as mãos com sabão durante pelo menos 20 segundos para remover todos os germes nocivos. Uma boa maneira de saber por quanto tempo você deve lavar as mãos é cantar a canção “Feliz Aniversário” duas vezes em sua imaginação.

Só porque você removeu a sujeira de suas mãos não significa que elas estão limpas. As bactérias são minúsculas e nem sempre podem ser vistas, portanto você precisa lavar suas mãos muito bem.

Se tiver acesso a um anti-séptico para mãos, use-o depois de lavá-las. Usar apenas um anti-séptico não limpará suas mãos o suficiente para remover todas as bactérias e germes.



Remoção do lixo

O lixo deve ser armazenado em uma área separada. Esta área deve ter uma porta de acesso externa e interna.



Você deve *sempre* lavar as mãos e/ou recolocar as luvas depois de manusear o lixo.



Você deve *sempre* lavar suas botas depois de sair da área de armazenamento de lixo.

Lembre-se...

Os peixes passam por muitas etapas antes de serem considerados produtos processados ou prontos para o consumo. Estes são alguns aspectos que devem ser considerados na área de processamento:

- **Mantenha cada etapa separada das demais.** Para evitar o alastramento de bactérias nocivas, cada etapa de processamento dos peixes deve ser mantida separada. Imagine uma grande linha vermelha entre cada tarefa. Se você precisar cruzar a linha, precisará lavar as mãos e as botas.
- **Faça a limpeza ao trabalhar.** Não demora muito para que haja acúmulo de secreções, entranhas e bactérias nos equipamentos, na mesa e no piso da área de trabalho. Ao limpar toda a área de trabalho entre uma etapa e a próxima, você garantirá que as bactérias não se alastrem.
- **Tenha cuidado com produtos de limpeza.** Muitos produtos de limpeza têm produtos químicos nocivos que podem contaminar os peixes e as embalagens, tornando-os impróprios para o consumo. Leve os peixes para uma área separada antes de começar a limpeza. Até mesmo a névoa da água sendo esguichada pode transportar bactérias e tornar os peixes impróprios para o consumo. Mantenha sempre os peixes e os produtos de limpeza separados.
- **Mantenha os peixes refrigerados.** Os produtos de pescado podem se deteriorar com muita rapidez se forem mantidos em uma temperatura situada na zona de perigo: 4°C a 60°C (39°F a 140°F). Quando tirar os peixes do refrigerador ou congelador, processe-os imediatamente para garantir que mantenham sua alta qualidade.



O que é contaminação?

Alimentos contaminados não são seguros para o consumo.

Os alimentos podem ser contaminados quando bactérias ou produtos químicos nocivos são transferidos de:

- pessoas ou equipamentos para os alimentos, ou
- de um alimento para o outro

Este livreto está disponível on-line em vários idiomas.

Para obter mais informações, entre em contato com:

Ontario Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs
1 Stone Road West,
Guelph, Ontario N1G 4Y2
1 888 466-2372

www.ontario.ca/omafra