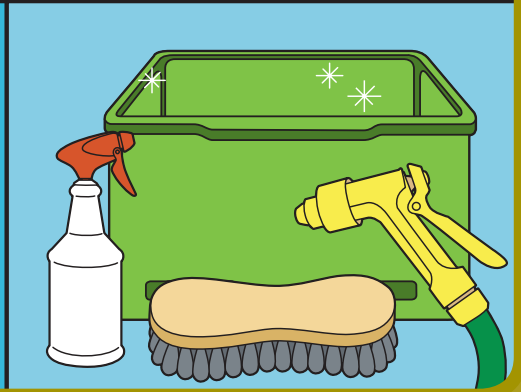
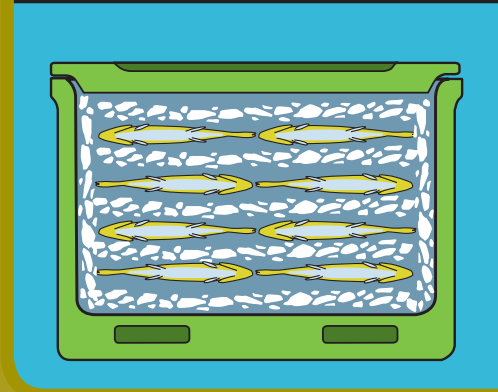
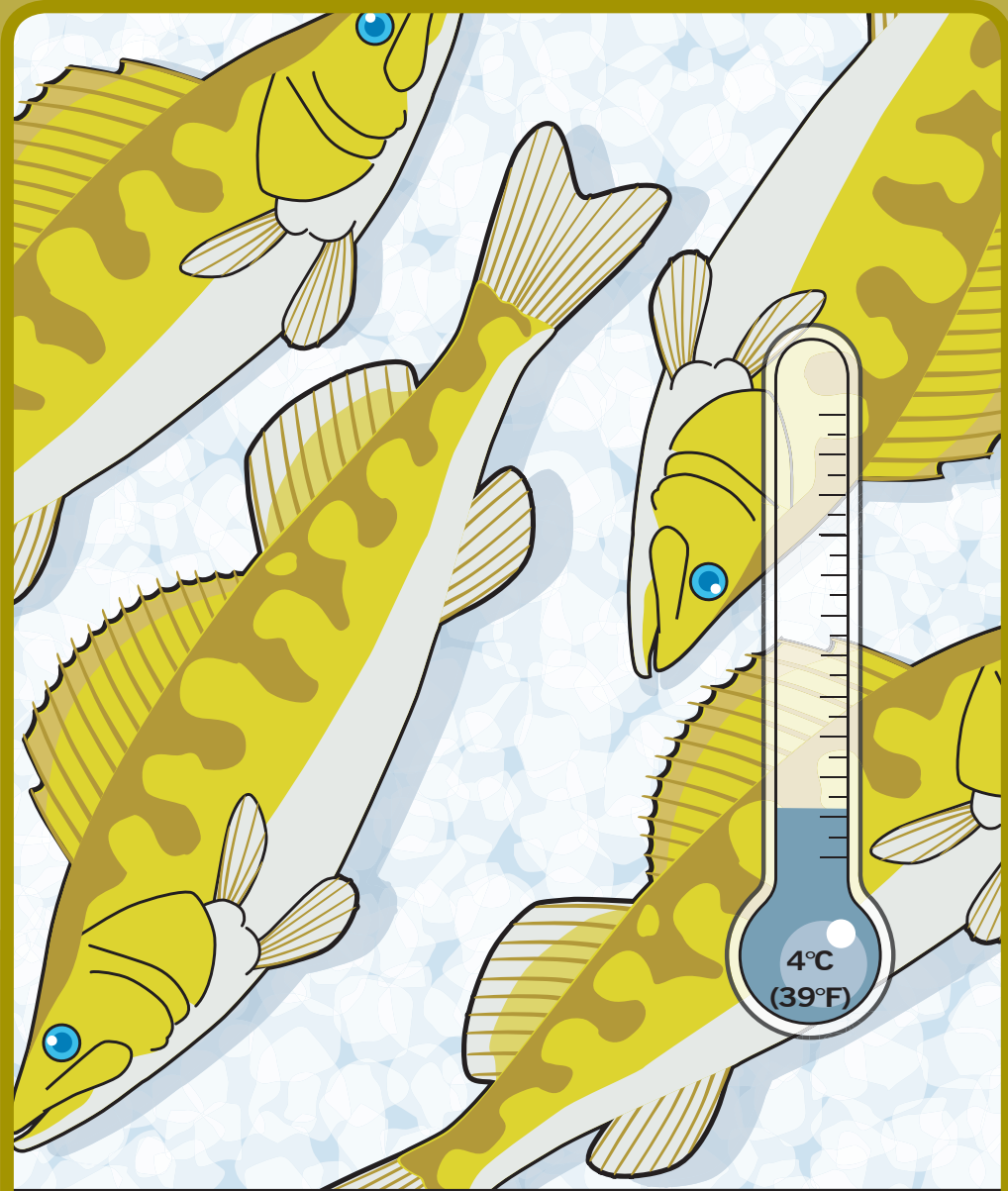


No barco



Estas são algumas sugestões sobre o que você pode fazer no barco para manter os peixes frescos e seguros para o consumo, antes de chegarem à unidade de processamento de pescado. Estas etapas o ajudarão a obter os melhores preços possíveis para o produto final e reduzir a quantidade de pescado que precisa ser descartado.

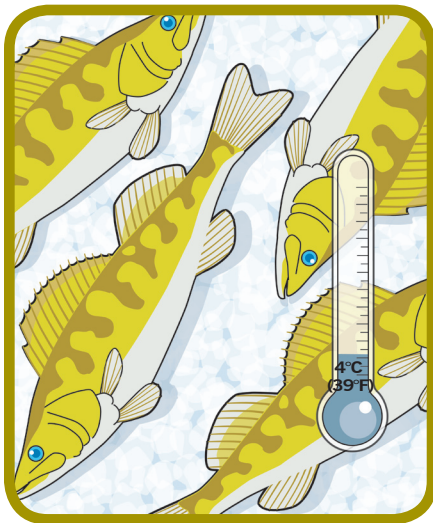
Pontos a considerar:

- As cinco etapas que você deve seguir para limpar completamente as caixas de gelo
- Os seus benefícios, como pescador, por manusear corretamente o pescado e mantê-lo refrigerado

Manuseio cuidadoso do pescado

A partir do momento em que são retirados da água, os peixes devem ser manuseados com cuidado e mantidos resfriados e úmidos. O manuseio descuidado pode afetar o preço que você obterá pelo produto.

Os peixes não devem apresentar qualquer tipo de machucado, corte ou dano. Não use uma pá para mover peixes grandes, nem um forcado para mover os peixes. Estes instrumentos podem cortar a carne e fazer com que se deteriore mais rapidamente.



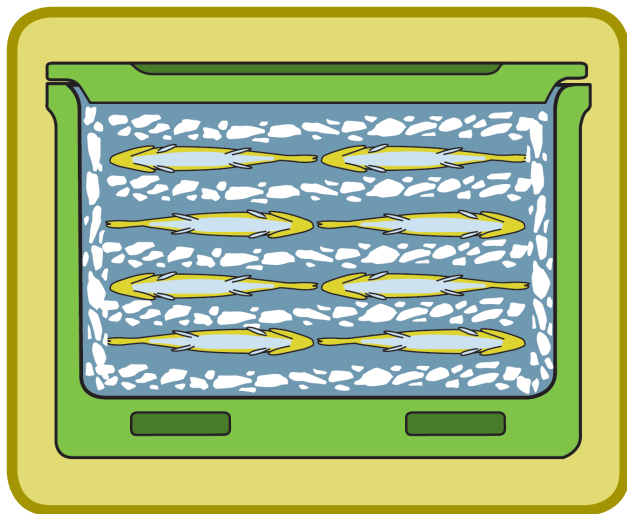
Manutenção dos peixes refrigerados

Peixes começam a se deteriorar ou decompor muito rapidamente depois de serem retirados da água. Peixes devem ser mantidos a uma temperatura de 4°C (39°F) ou menos. A melhor maneira de manter os peixes nesta temperatura é refrigerá-los ou colocá-los no gelo em uma caixa.

É melhor usar gelo triturado para que a carne dos peixes não seja cortada nem danificada por bordas pontiagudas. O gelo triturado também é mais leve e não esmagará os peixes que se encontram na parte inferior da caixa.

Colocação dos peixes em camadas

Colocar os peixes em camadas, como mostra a ilustração – uma camada de gelo, uma camada de peixe, e assim por diante – ajudará a garantir que cada peixe seja completamente refrigerado. Também ajudará a evitar que os peixes sofram danos.



Como preparar as camadas:

1. Cubra a superfície inferior da caixa vazia com alguns centímetros de gelo triturado.
2. Coloque os peixes em uma única camada, certificando-se de que não estejam sobrepostos.
3. Cubra os peixes completamente com mais alguns centímetros de gelo.
4. Acrescente outra camada de peixe, sem sobrepô-los.

Continue colocando camadas até chegar ao topo da caixa. A camada superior deve ser de gelo. Cada caixa deve ter uma tampa que possa ser hermeticamente fechada para desacelerar o derretimento do gelo e ajudar a evitar a contaminação.

Limpeza das caixas de gelo

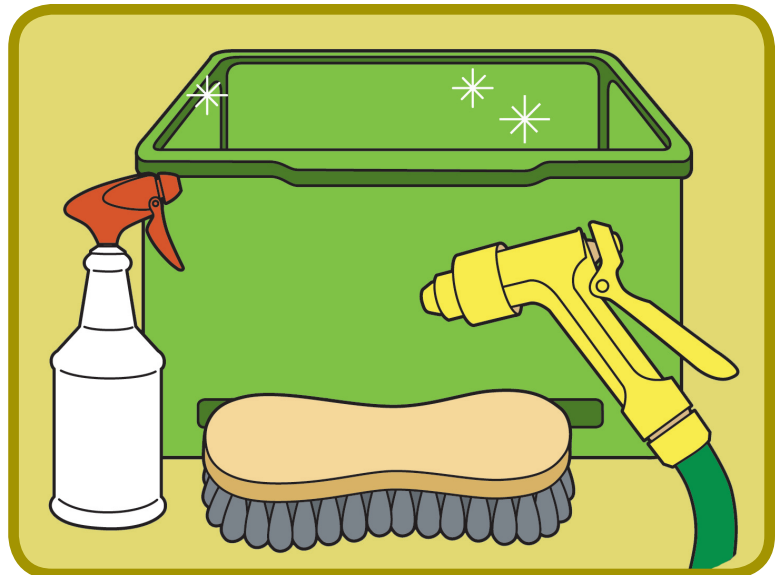
As caixas de gelo devem ser limpas e sanitizadas sempre que forem esvaziadas. Como fazer a limpeza:

1. Esvazie e limpe a caixa de gelo

Vire a caixa e retire todos os pedaços grandes de resíduos e gelo.

2. Lave e desinfete a caixa de gelo

Use uma mangueira para remover todos os resíduos menores que podem estar grudados na caixa. A lavagem da caixa também a deixa preparada para a aplicação do produto de limpeza.



Não deixe de ler as instruções fornecidas no rótulo do recipiente do produto de limpeza e misture-o com a quantidade certa de água morna. Esfregue a parte interna da caixa com a mistura de produto de limpeza e água. O rótulo também informa quanto tempo o produto de limpeza deve permanecer na superfície antes de ser enxaguado.

3. Enxágüe a caixa de gelo novamente

É importante enxaguar a caixa de gelo depois da limpeza. Produtos de limpeza e outros produtos químicos podem ser tóxicos. Eles podem contaminar o gelo e a próxima carga de peixes se não forem completamente removidos da caixa durante o processo de limpeza. Esguiche toda a caixa com água quente para remover todos os resíduos do produto de limpeza.

4. Sanitize a caixa de gelo

O produto sanitário ajuda a matar as bactérias que podem ter sido deixadas para trás. Lembre-se de ler o rótulo do recipiente do produto sanitário com atenção e seguir as instruções ao usá-lo.

5. Seque a caixa de gelo

A etapa final é secar a caixa de gelo. Bactérias se reproduzem com mais rapidez em superfícies úmidas, portanto é importante certificar-se de que a caixa de gelo esteja completamente seca antes de recarregá-la.



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