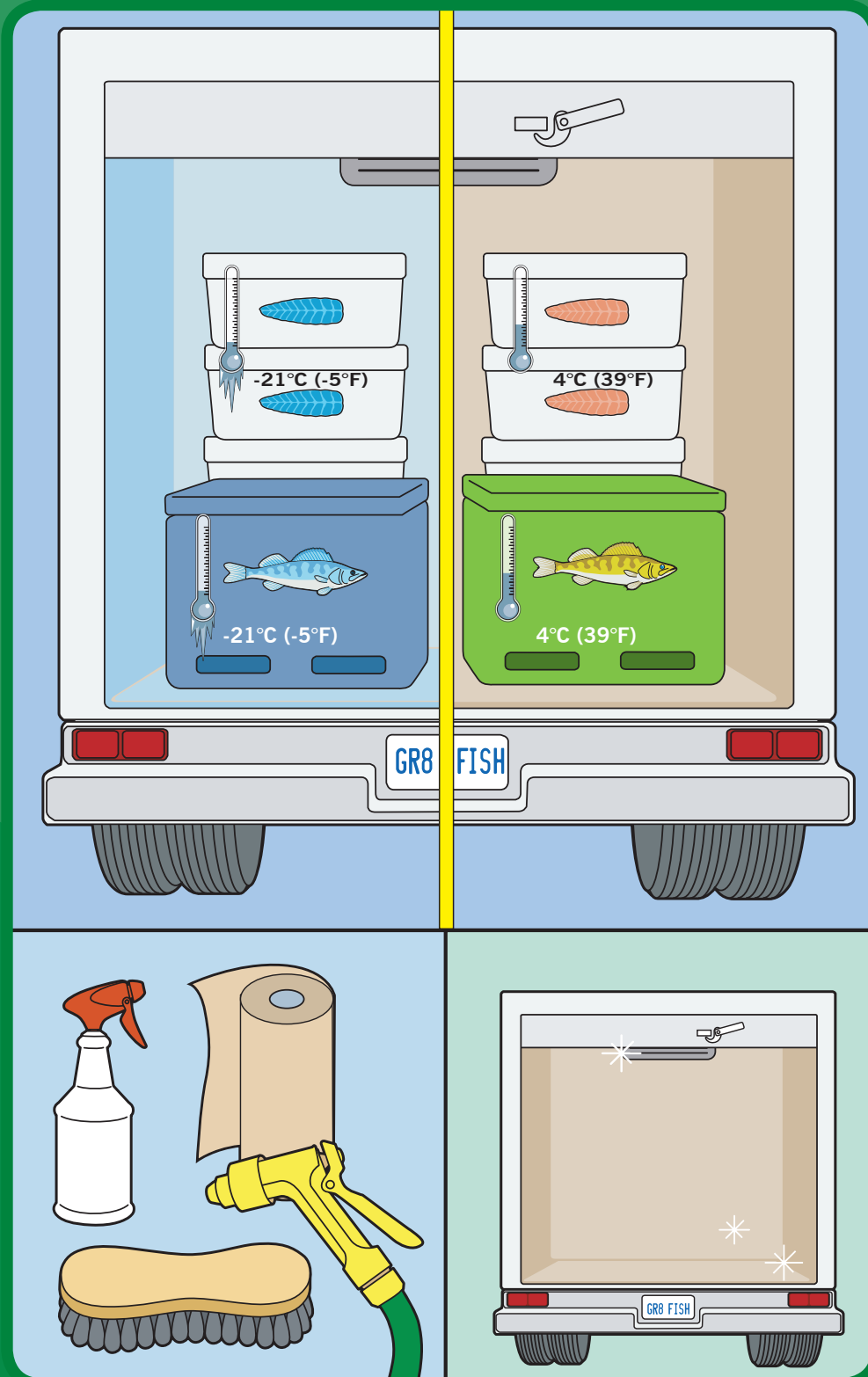


# W drodze

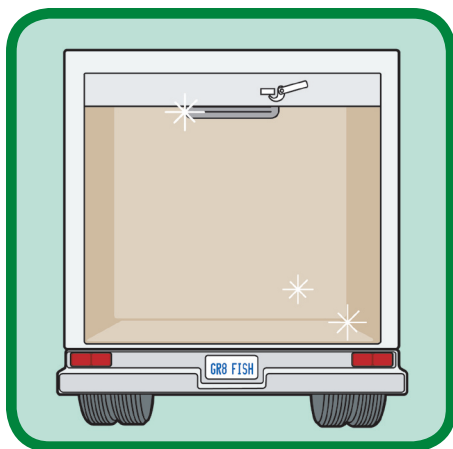


Quer você use um caminhão ou uma van, peixes e produtos de pescado devem ser mantidos refrigerados e livres de contaminação durante o tempo necessário para entregá-los aos seus clientes.

Seguir procedimentos apropriados de transporte ajudará a manter a alta qualidade de seus produtos.

### **Zasady do zapamiętania:**

- Należy przestrzegać następujących pięciu punktów, aby mieć pewność, że ciężarówka jest wystarczająco czysta do przewozu ryb i przetworów rybnych.
- Temperatura w ciężarówce ma być odpowiednia do przewozu ryb i przetworów rybnych.



## Przygotowanie do przewozu

W czasie transportu ryb lub przetworów rybnych, w ładowni ciężarówki nie powinny znajdować się sieci, środki do czyszczenia ani narzędzia czy inne artykuły, ponieważ ryby skażone przez te przedmioty mogą nie nadawać się na przetwory ani do spożycia.

## Czyszczenie ciężarówki

Ciężarówka używana do dostaw ryb lub przetworów rybnych do klientów musi być wyczyszczona i zdezynfekowana przed załadowaniem. Wykonanie następujących pięciu zabiegów zapewnia czystość ciężarówki.

## Pięć czynności przy czyszczeniu ciężarówki

### 1. Opróżnienie i sprzątnięcie

Używając miotły, szczotki albo gąbki należy wymieść z ładowni ciężarówki wszelkie kawałki ryb, krwi, wnętrzności i innych odpadów.

### 2. Mycie

Używając węża z wodą należy wypłukać mniejsze kawałki odpadków, które nadal pozostały po pierwszym sprzątnięciu. W ten sposób przygotowujemy również ciężarówkę do następnego etapu.

Należy przeczytać instrukcję na etykiecie pojemnika ze środkiem czyszczącym (dezynfekującym). Następnie, po rozcieńczeniu płynu do mycia odpowiednią ilością ciepłej wody, należy dokładnie zmoczyć nim i wyszorować całą powierzchnię ładowni. Instrukcja na etykiecie zawiera też informacje, ile czasu trzeba odczekać, zanim przejdzie się do płukania.

### 3. Płukanie

Dokładne płukanie ciepłą wodą jest niezbędne, ponieważ detergenty i inne chemikalia mogą być trujące i jeśli resztki ich pozostaną nie spłukane, mogą skazić następny ładunek produktów rybnych.

### 4. Dezynfekcja

Po dokładnym spłukaniu ciężarówki czas ją zdezynfekować, aby zabić wszystkie bakterie pozostałe mimo mycia. Należy uważnie przeczytać etykietę butli ze środkiem do dezynfekcji i używać go zgodnie z instrukcją.

### 5. Suszenie

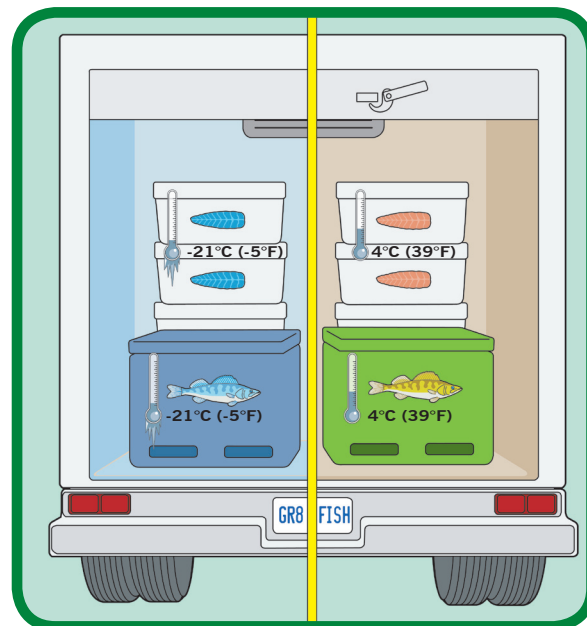
Przy użyciu gąbki należy wytrzeć wszelkie pozostałości wilgoci. Bakterie mnożą się znacznie szybciej na mokrych powierzchniach, dlatego bardzo ważne jest dokładne wysuszenie ciężarówki przed następnym ładunkiem.



## Chłodzenie ryb

Świeże ryby muszą być schłodzone do temperatury 4°C (39°F) albo niższej. Ryba mrożona musi być przechowywana w temperaturze -21°C (-5°F). W rybie przechowywanej w temperaturach niebezpiecznych, tj. od 4°C do 60°C (39°F do 140°F) mnożą się szkodliwe bakterie, co czyni produkty rybne niezdatnymi do spożycia.

Niezależnie od tego, czy do chłodzenia ryby używa się ciężarówki-chłodni czy też pojemników z lodem, potrzebny jest termometr. Należy często odczytywać termometr i upewniać się, że chłodnia lub lód utrzymują rybę i przetwory rybne w odpowiedniej dla nich temperaturze.



## Używanie lodu do chłodzenia ryb

Jeżeli używa się lodu do chłodzenia ryb, należy przestrzegać następujących instrukcji:

- Aby zapobiec skażeniu ryby szkodliwymi bakteriami lód musi być wyprodukowany z wody zdatnej do picia. Do każdego ładunku musi być używany świeży lód.
- Aby zapobiec uszkodzeniu ryby, należy używać lodu kruszonego.
- Ryby w pojemniku powinny być układane warstwami. Najpierw kilka cali lodu na dnie, następnie jedna warstwa ryb, potem znowu kilka cali lodu i znów jedna warstwa ryb i tak aż do samej góry, a na wierzchu powinna być kilkucalowa warstwa lodu.

## Załadunek ryby

Surowe produkty muszą być w osobnych pojemnikach, z dala od przetworów i produktów gotowych do spożycia.

Większe pojemniki powinny być ładowane na spodzie, a mniejsze należy ustawiać na nich.

Wszystkie towary muszą znajdować się w lodówkach albo w pojemnikach z lodem. Nigdy nie wolno przewozić produktów rybnych w ciężarówce luzem na lodzie (poza pojemnikiem). Wszystkie pojemniki w ciężarówce muszą mieć szczelnie zamykane wieka lub drzwiczki, aby zawarte w nich produkty rybne były skutecznie schłodzone albo zamrożone oraz zabezpieczone przed skażeniem.



## Co to jest skażenie?

Spożywanie skażonej żywności jest niebezpieczne.

Skażenie następuje w wyniku przeniknięcia bakterii lub substancji chemicznych:

- od ludzi albo wyposażenia, do żywności.
- z jednego pokarmu do drugiego.

Ta instrukcja jest dostępna w sieci internetowej w kilkunastu językach.

Dodatkowe informacje można otrzymać z Ministerstwa Rolnictwa:

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

[www.ontario.ca/omafra](http://www.ontario.ca/omafra)