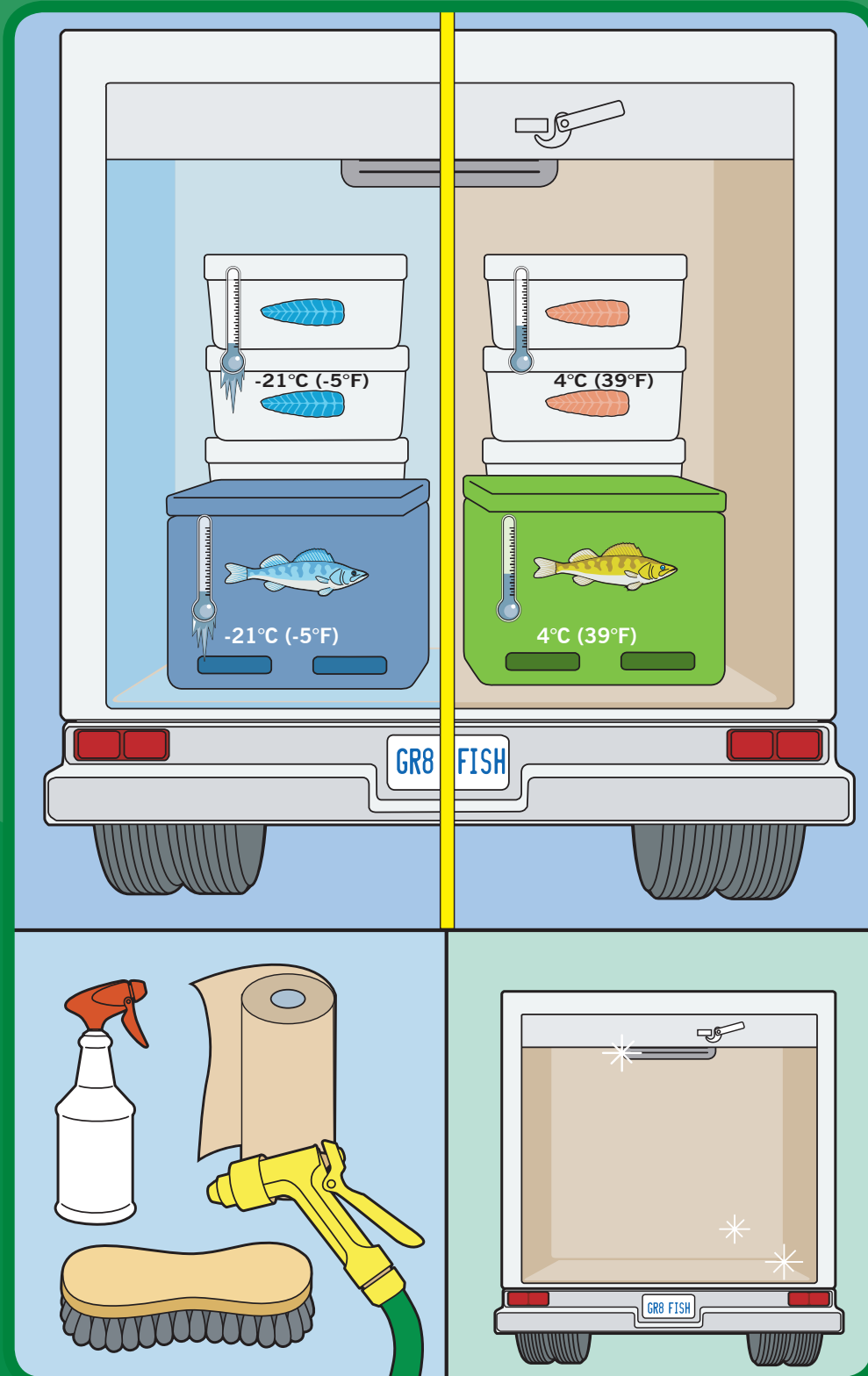


Na estrada

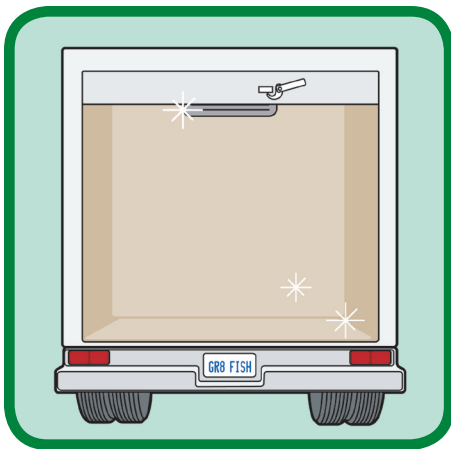


Quer você use um caminhão ou uma van, peixes e produtos de pescado devem ser mantidos refrigerados e livres de contaminação durante o tempo necessário para entregá-los aos seus clientes.

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

Pontos a considerar:

- As cinco etapas que devem ser seguidas para certificar-se de que o caminhão esteja limpo o suficiente para transportar peixes e produtos de pescado
- A temperatura na qual peixes e produtos de pescado devem ser mantidos enquanto estiverem no caminhão



Pronto para o transporte

Ao transportar peixes ou produtos de pescado, não deixe produtos de limpeza, redes e demais equipamentos ou acessórios na área de armazenamento do caminhão. Estes artigos podem contaminar o pescado e torná-lo impróprio para processamento ou consumo.

Limpeza do caminhão

O caminhão usado para entregar peixes e produtos de pescado aos seus clientes precisa ser limpo e sanitizado antes de ser carregado. Siga estas cinco etapas para certificar-se de que esteja limpo.

Cinco etapas para limpar seu caminhão

1. Esvazie e limpe o caminhão

Use uma vassoura, escova ou rodo para remover todos os pedaços de peixes, sangue, entranhas e todo tipo de material descartado da parte traseira do caminhão.

2. Lave e desinfete o caminhão

Use uma mangueira para remover fragmentos pequenos de refugos que não foram retirados na etapa de limpeza a seco. A lavagem também prepara o caminhão para a próxima etapa.

Não deixe de ler as instruções fornecidas no rótulo do recipiente do desinfetante (produto de limpeza) e misture-o com a quantidade certa de água morna. Esfregue o interior do caminhão com a mistura de produto de limpeza e água, certificando-se de limpar todas as superfícies da área de armazenamento do caminhão. O rótulo também informa quanto tempo o produto de limpeza deve permanecer na superfície antes de ser enxaguado.

3. Enxágüe o caminhão

É importante remover o produto de limpeza completamente com água morna. Produtos de limpeza e outros produtos químicos podem ser tóxicos e se alguma quantidade deles for deixada para trás poderá contaminar a próxima carga de produtos de pescado.

4. Sanitize o caminhão

Depois de o caminhão ser lavado completamente, deve ser sanitizado. O produto sanitário ajuda a matar as bactérias que podem ficar para trás depois do processo de limpeza. Lembre-se de ler o rótulo do recipiente do produto sanitário com atenção e seguir as instruções ao usá-lo.

5. Seque o caminhão

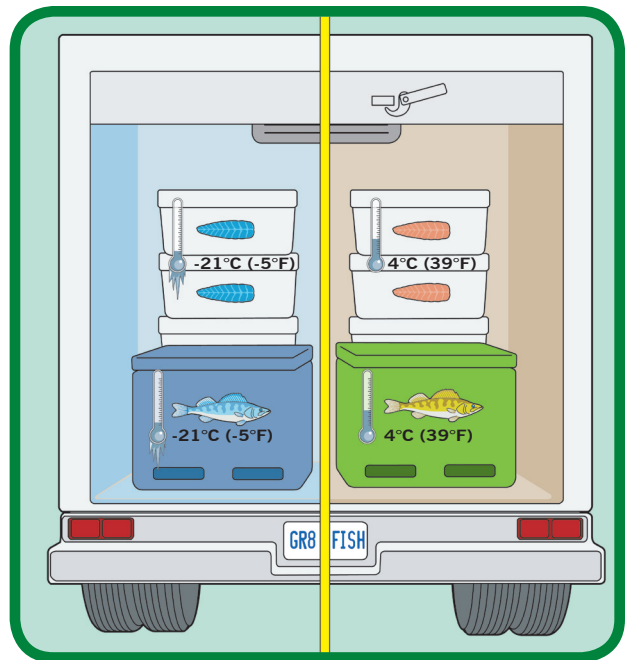
Use um rodo para remover toda a umidade remanescente. Bactérias se reproduzem com mais rapidez em superfícies úmidas, portanto é importante certificar-se de que o caminhão esteja completamente seco antes de recarregá-lo.



Manutenção de produtos de pescado refrigerados

Peixes frescos devem ser mantidos refrigerados a uma temperatura de 4°C (39°F) ou menos. Peixes congelados devem ser mantidos a -21°C (-5°F). Se peixes forem armazenados em uma temperatura situada na “zona de perigo” – de 4°C a 60°C (39°F a 140°F) – bactérias nocivas podem se reproduzir e torná-los impróprios para o consumo.

Quer você use um caminhão refrigerado ou caixas de gelo para manter peixes ou produtos de pescado refrigerados, é preciso usar um termômetro. Verifique o termômetro com frequência para certificar-se de que o caminhão refrigerado ou caixa de gelo esteja mantendo os peixes ou produtos de pescado na temperatura certa.



Caso use gelo para manter os peixes refrigerados

Siga estas diretrizes de segurança caso use gelo em caixas para manter os peixes refrigerados:

- Para evitar contaminar os peixes com bactérias nocivas, o gelo deve ser feito de água potável. Gelo fresco deve ser usado para cada carga.
- Use gelo triturado para evitar danificar a carne dos peixes.
- Os peixes devem ser colocados nas caixas em camadas de maneira apropriada – coloque alguns centímetros de gelo no fundo e depois uma camada de peixe, coloque então mais alguns centímetros de gelo e outra camada de peixe, e assim por diante, até o topo da caixa. A camada superior deve ser de alguns centímetros de gelo.

Carregamento dos peixes

Produtos crus devem ser mantidos em recipientes separados e armazenados afastados de produtos processados ou prontos para o consumo.

Coloque os recipientes maiores na parte inferior e empilhe recipientes menores no topo.

Todos os produtos devem ser mantidos em refrigeradores ou caixas cheias de gelo. Nunca transporte produtos de pescado soltos (fora de um recipiente) sobre gelo no caminhão. Todos os recipientes no caminhão devem ter uma tampa ou uma porta que feche hermeticamente para manter os produtos de pescado refrigerados ou congelados, e protegidos contra contaminação.



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