



Programa de Governança Concertada Litoral Regiões (PGCL) Ordenamento das pescarias por IDEE Casamance

Boas práticas de higiene (BPH)

O que se chama «contaminar» o peixe ?

- Coloca-se o peixe em contacto com poeira, comida estragada, os pés, as mãos sujas, ferrugem, madeira, facas sujas, fumo do veículo, etc.
- é deixado ao ar livre e a baixo do sol,
- é deixado ao alcance dos ratos e outros animais (mosca !).

Aplicar boas práticas de higiene (BPH) irá levá-lo para não contaminar o peixe.

Por quê?

- Para apresentar um bom peixe de qualidade para os consumidores,
- Para aumentar a duração da conservação,
- Para aumentar o preço,
- Para aumentar o número de clientes (restaurantes, hotéis),
- Para garantir que os consumidores não ficam doentes,
- Para permitir que fábricas se forneçam onde os BHP são respeitados

Explicação preliminar

Um peixe é:

Animal vive composto de vários sistemas:

Aparelho locomotor para nadar, aparelho reprodutivo, sistema respiratório (brânquias) e

Aparelho digestivo para comer, para remover resíduos, afinal, para crescer.

Neste aparelho digestivo (boca – ânus), bactérias vivem no estômago e intestinos. Estas bactérias são apenas visíveis ao microscópio.

Em geral, durante a vida do peixe, as bactérias que vivem no trato digestivo sem ele criar problemas, porque eles são em número reduzido.

Mas quando é pescado, o peixe morre e este tem o efeito de :

- Iniciar as reações internas e mecanismos de degradação,
- germes (bactérias) contidos no seu sistema digestivo começam a se multiplicar muito rapidamente e ainda mais rápido quanto mais quente fica.

As bactérias tornam-se muito numerosas e degradar os peixes, tornando-lho danificado.

- Antes de ir à pesca ou vender o peixe :

As maiores das doenças são causadas por bactérias, mas também por parasitas (paludismo) e vírus (cólera, da poliomielite, etc).

Se você esta doente, e que manipula o peixe, favorece um risco de transmissão da doença para o consumidor !

Qualquer pescador, peixaria deve ficar em casa quando se trata de :

- Febre amarelo (olhos amarelos),
- Diarreia,
- Vômitos,
- Febre,
- Dor de garganta,
- Fluxo do nariz, olhos ou ouvidos.

Cubra feridas abertas com um curativo limpo ou ligadura. Leve uma caixa de primeiros socorros quando vai a pesca e garantir que esteja abastecido regularmente.

Coloque roupas limpas todos os dias antes de ir pescar ou vender peixe, porque dia antes poderia estar em contacto com germes.

- Durante pesca :

- Não coloque o peixe no fundo da canoa, em contacto com a madeira ou o combustível misturado com água e óleo que se encontra no fundo da canoa,
- Evite de andar onde os peixes estão arrumados,
- Não ande sobre o peixe,
- Não deixe o peixe descoberto.

- Depois de pesca:

- Retirar restos de peixe da canoa,
- Retirar pequenos pedaços de madeira, metal e tintas que descolam durante a pesca,
- Limpar a escova a canoa,
- Lavar a canoa e equipamentos com água limpa (não água de mar ou de esgotos).
- Desvaziar toda água no fundo da canoa,
- Impedir acesso dos animais a canoa (o revestir de lona se necessário),
- Limpar as redes, cestos e prateleiras de restos de peixe,
- Reparar as redes/periodicamente antes de ir pescar,
- Limpar as redes com escova e água limpa,
- Guardar as redes numa caixa fechada.
- Retirar o resto de peixe que permanecem nas caixas, lavar as caixas com água limpa, empilhá-las, substituí-los quando elas estão quebradas.

- A venda e armazenamento :

Para o armazenamento, não use um equipamento utilizado (caixa, congelador, geleiras) de madeira ou metal,

Prefira sempre os recipientes plásticos que devem ser :

- resistente à água
- fácil a limpar
- apertadas com tampa
- permeável permitindo drenar água

- Local de desembarque :

- Use caixas de peixe para o desembarque dos peixes e não diretamente no chão, na praia ou numa superfície suja,
- Use caixa de peixe plástico em vez de madeira, cesto de bambou ou metal que contamina peixes,
- Recolher todos dias o lixo no local e permitir a instalação de lixeiras no local de desembarque,
- Manter gelo com peixes logo ao desembarque,
- Lavar as caixas antes do desembarque,
- Usar caixas limpas para classificar os peixes consoante categoria ou espécies,
- Repor gela entre os peixes, assim que eles são vendidos e colocá-los em termos.

Breve revisão das características físicas de um local de desembarque e um mercado de peixe :

- Deve ser variado todos os dias, limpado com água corrente, da mar e detergente e enxaguados,
- Deve de ter um solo duro e lavável

- Deve ter um dossel duro ou chapa,
- Deve de ter uma barreira para impedir que os visitantes casuais, os animais, de ter acesso a este site. São somente autorizados pescadores, peixarias, no momento de desembarque,
- Ter acesso a água corrente,
- Deve ter lixeiras para eliminação dos resíduos de peixe e outros tipos de lixo recolhidos e removidos todos os dias,
- Deve ter sanitas,
- Deve ter um sistema de drenagem de águas residuais,
- Deve ter mesas duras, aço inoxidável ou laváveis, etc.

Comercialização :

São as peixarias e atacadistas que vendem peixes e produtos de pesca no local.

Conselhos de uso, respeitando BPH :

- Cubra o peixe mais rapidamente possível: deteriora-se à temperatura ambiente ou sob o sol,
- Coloque o peixe no gelo ou em um lugar fresco e fora apenas um pouco no momento da venda (um peixe por espécie),
- Não permitir o contacto do peixe por moscas, dos pés e da areia
- Não se envolver em outras atividades de negócio ao lado da venda de peixe
- Lave o peixe
- Lave a tenda com muita água

Transporte :

Use meios de transporte limpo que:

- Não contaminar os peixes através do contacto com poeira, lama, água suja,
- Podem ser lavados e desinfetados.
- São capazes de manter temperatura e umidade favoráveis para a manutenção da boa conservação dos peixes

Os veículos utilizados no transporte de peixe para unidade de tratamento são isotérmicas

- Eles carregam uma câmara fria.
- Eles são obrigados a estar em bom estado de funcionamento e reparação.
- Eles devem ter um sistema de drenagem e prevenção a contaminação.

O peixe deve ser colocado no veículo e descarregado de modo irá evitar danos.

Fonte: <http://www.sfp-acp.eu>



Intervir sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento Ecológico em Casamance

+
 IDEE Casamance
 BP 120
 Ziguinchor
 +221 77 636 96 86
 ideecasamance@arc.sn
 www.ideecasamance.org

www.ideecasamance.net

também contacta
 Congai Augusto Mango 595 32 00
 GRDR Canchungo