

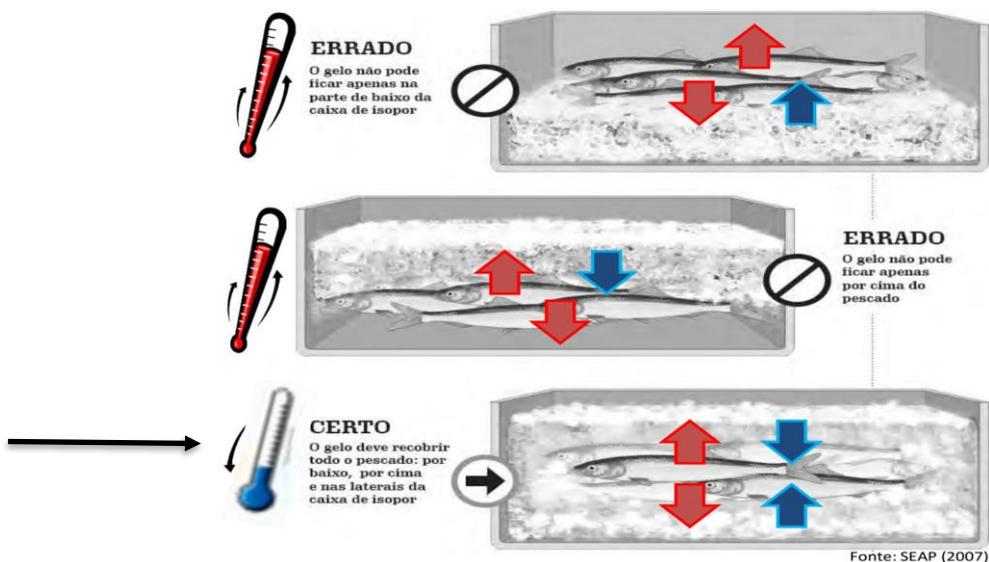
PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

VIGILÂNCIA SANITÁRIA - SUPERVISÃO DE ALIMENTOS - SSA

RECOMENDAÇÕES PARA CONTROLE DE QUALIDADE NO ARMAZENAMENTO,
FRACIONAMENTO E COMERCIALIZAÇÃO DO PESCADO

A. QUALIDADE DO PRODUTO E TEMPERATURA DE SEGURANÇA

1. **TEMPERATURA DE SEGURANÇA:** máx. 2°C fresco e mínimo de -15°C se congelado.
2. **GELO PARA ARMAZENAR O PESCADO FRESCO:** cobrir todo o pescado, estando o gelo ocupando toda a caixa de armazenamento (água gelada: não substitui o gelo). **O gelo deve ser produzido a partir de ÁGUA FILTRADA.**



3. **PESCADO CONGELADO:** manter sob temperatura de congelamento, não mantendo sob temperatura ambiente, nem imerso em água gelada (evitar descongelamento).
4. **SUGESTÃO PARA COMERCIALIZAÇÃO DO PESCADO PÓS-BENEFICIAMENTO:**

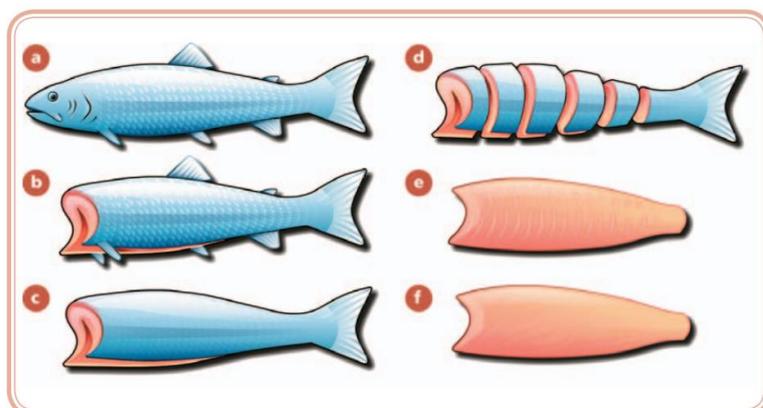


Figura 1.1: Formas de processamento: (a) inteiro; (b) eviscerado e descabeçado; (c) eviscerado, descabeçado e sem nadadeiras; (d) cortado em postas após descabeçamento e evisceração; (e) filés com espinhas; (f) filé sem espinhas e com/sem pele
Fonte: Adaptado de Bykowski e Dutkiewicz (1996)

NÃO REALIZAR A SALGA DO PESCADO PARA COMERCIALIZAÇÃO! Comercializar apenas pescados salgados que possuam selo de inspeção (Ex.: S.I.F.).

**PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**

VIGILÂNCIA SANITÁRIA - SUPERVISAO DE ALIMENTOS - SSA

Itens	Peixe Fresco	Peixe Avariado
Cheiro	Leve e agradável Cheiro de capim aquático ou às vezes de barro para peixe de água doce.	Forte, desagradável, ácido amoniacal ou pútrico
Aparência Geral	Luzente, metálica com reflexo Superfície de corpo lisa	Fosco, sem brilho e sem reflexo
Corpo	Rígido, arqueado	Mole
Consistência	Firme e elástica, à pressão dos dedos não deixa marcas	Mole, à pressão dos dedos deixa marcas.
Carne	Firme, branca ou cor-de-rosa com reflexo marcante, elástica.	Friável, músculos bordados de azul ou de amarelo.
Secreção	Não há	Presente e viscosas
Escamas	Bem aderentes a pele, brilhante	Levantadas, afastando-se facilmente ao contacto.
Pele	Rosa, bem estendida, colorida	Com rugas, descolorada, rasgável
Olho	Claro, brilhante, convexo, transparente, sem mancha na íris, ocupando completamente as órbitas	vidroso, apaco, côncava, com manchas nas íris.
Opérculo	Aderente, sem manchas	Levantado, com manchas vermelho-pardas principalmente no lado interno.
Brânquias	Róseas ou vermelhas, úmida e brilhante com odor suave.	Cinzentas ou cor de chumbo, secas.
Barriga	Normal, sem manchas, com relativo brilho metálico	Mole ou deformado, às vezes inchada com manchas ou listras azul-escuras, esverdeadas.
Anus	Hermeticamente fechado.	Aberto e quase sempre proeminente
Vísceras	Rasa, limpas, luzentes, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente.	Deprimidas ou inchadas, cor de vinho, peritônio frágil.
Costelas e Coluna Vertebral	Aderentes, não podem ser separadas da caixa torácica, nem dos músculos	Levantadas, separam-se facilmente dos músculos.

PREFEITURA MUNICIPAL DA SERRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

VIGILÂNCIA SANITÁRIA - SUPERVISÃO DE ALIMENTOS - SSA

B. ESTRUTURA E PROCESSO DE TRABALHO

1. **BANCADAS:** livres de ferrugem, frestas e composta de material de fácil higienização, não sendo indicada estrutura de madeira (poroso e acumula sujidades).
2. **UTENSÍLIOS (EX.: FACAS, DESCAMADEIRAS):** devem ser livres de ferrugem, sendo compostos de material inoxidável, não possuindo cabo de madeira e de fácil higienização.
3. **BANDEJAS PARA EXPOSIÇÃO DO PESCADO:** de preferência, coloração branca, sendo de plástico, acrílico ou inox, de fácil higienização e livre de ranhuras ou sujidades.
4. **CAIXAS PARA ARMAZENAMENTO E EXPOSIÇÃO DO PESCADO:** sendo de isopor, as caixas devem estar limpas e livres de odores. Logo, eliminar caixas que estejam com crostas, rachaduras e/ou vazamentos. Caixas para armazenamento (acondicionamento de pescado e gelo): tampa ajustada ao tamanho da caixa.
5. **GESTÃO DE RESÍDUOS SÓLIDOS:** não manter restos de descamação e evisceração próximos ao pescado destinado ao comércio. Destinar quaisquer restos de pescado em lixeira com tampa, acondicionada em sacolas de lixo, sempre evitando que o volume da lixeira transborde. Importante: não manter a lixeira na bancada de manipulação do pescado.
6. **EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI) PARA HIGIENIZAÇÃO DO PESCADO:** luva de malha de aço (protetora contra cortes), avental de fácil higienização (coloração clara), calçado fechado e toca.
7. **BOAS PRÁTICAS (MANIPULADORES DO PESCADO):** manter rotina de higienização das bancadas e utensílios (ex.: água e sabão), evitando atração de pragas (ex.: moscas); não utilizar adornos durante manipulação do pescado (ex.: brincos, pulseiras, anel, relógio, cordão); manter cabelos presos e barba aparada; não fumar, tampouco comer ou beber durante manipulação do pescado. **HIGIENE DAS MÃOS:** água e sabão. A rotina de higienização deverá ser de acordo com a manipulação do pescado. Ex.: antes e após ir ao banheiro, após manipular resíduos de descarte ou dinheiro, antes e após alimentação. A utilização de máscaras, considerando o período pandêmico da COVID-19, deve ser mantida.

CONTATOS – VIGILÂNCIA SANITÁRIA DA SERRA

Tel.: (27) 98166-1036 (WhatsApp)

E-mail:

alimentos.gvs@serra.es.gov.br

ouvidoria@serra.es.gov.br