

### Se não Cumprir?

- A descarga e venda do pescado podem ficar condicionadas ou impedidas.
- No decorrer de vistorias à embarcação pode incorrer em coimas.

### Sabia que...

- Eviscerar é o mesmo que “amanhar”?
- Pode retirar “tudo” ou só algumas vísceras?
- Eviscerar evita que o peixe se estrague mais depressa (“ensardinado”)?
- Um peixe eviscerado conserva-se fresco durante mais tempo?
- **Não é preciso nenhuma autorização especial para eviscerar... desde que esteja a cumprir as regras de higiene exigidas?**



### Legislação Aplicável

Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29 de abril

Regulamento (CE) n.º 853/2004 de 29 de abril

Valorize o seu esforço,  
venda peixe de qualidade  
e seguro para o consumidor!



Nota: Este Boletim faz parte de uma série que poderá complementar o seu **Manual de Boas Práticas a Bordo**.

Direção de Serviços de Segurança Alimentar - DSSA  
Av. da República - Quinta do Marquês  
2784-505 Oeiras  
☎ 214 464 061  
✉ [seguranca.alimentar@dgav.pt](mailto:seguranca.alimentar@dgav.pt)

### Ficha Técnica

Elaboração: Inspeção Sanitária da Lota de Peniche – DAV Oeste - DSAVRLVT  
Revisão: DSSA  
Divulgação: DGAV - abril de 2014  
Revisão Gráfica: outubro de 2014

Direção Geral de Alimentação e Veterinária  
Campo Grande, nº50  
1700-093 Lisboa

☎ 213 239 500 📠 213 239 501 ✉ [dirgeral@dgav.pt](mailto:dirgeral@dgav.pt)

## Boas Práticas de Higiene a Bordo das Embarcações



### Boletim 2

## Cuidados Especiais na Evisceração

Direção Geral de Alimentação e Veterinária  
[www.dgav.pt](http://www.dgav.pt)



GOVERNO DE  
PORTUGAL

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA  
E DO MAR

## Higiene na Evisceração

A evisceração pode contribuir para melhorar a preservação do pescado devido à remoção de vísceras que contêm grande quantidade de bactérias e enzimas capazes de alterar o pescado.



### O que devo fazer?

As **embarcações que efetuam evisceração** devem ter em conta determinados cuidados especiais de higiene, nomeadamente com:

- Facas ou tesouras (tipo, limpeza e armazenagem).
- Higiene do local de evisceração.
- Lavagem do peixe após a evisceração.

### Vantagens

- Prolongamento das características de frescura.
- Maior valorização económica em algumas espécies.

## Facas / tesouras

- Possuir **facas específicas** para evisceração ou corte (*não devem ser os mesmos que o pessoal utiliza para as artes ou para preparar os seus alimentos*).
- Evitar cabos de madeira, canivetes ou navalhas (*acumulam sujidade e são difíceis de limpar*).



Faca com cabo plástico



Canivete

- Substituir sempre que estiverem degradadas ou oxidadas.
- Armazená-las num recipiente lavável e limpo (*ex: caixa plástico com tampa*).



Detergente e Lixívia



Faca em caixa de plástico

## Local da evisceração

- Ideal: mesa ou bancada de material lavável e de superfície lisa (ex: inox).
- Pode utilizar-se uma caixa da lota desde que lavada sempre que utilizada.



Bancada Evisceração



Caixa plástico da Lota

## Lavagem e conservação do peixe

- Lavar bem com **água limpa** (água do mar aberto, água salgada tratada ou água potável) e **corrente**.
- Peixe mal lavado  $\xrightarrow[\text{sangue e vísceras}]{\text{acumulação}}$  Degradação
- Recomenda-se colocar o peixe com a “barriga” para baixo para escorrer a água de lavagem.
- O pescado após a evisceração, bem como as ovas ou fígados, deve ser conservado sob **gelo**, a uma temperatura próxima dos **0°C**.



- Verificar a presença de parasitas principalmente  $\downarrow$  músculo, fígado e ovas.  
Rejeitar as partes muito parasitadas.