

Regras de Higiene

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...

- **Nunca deve** misturar diferentes desinfetantes e detergentes, sob pena de provocar reações químicas tóxicas ou de anular o efeito pretendido?
- Para aplicar determinados detergentes/desinfetantes pode haver necessidade de usar **luvas e máscara** para sua proteção?
Consulte a ficha de segurança dos seus produtos.
- Ao lavar as superfícies de trabalho com detergente reduz fortemente a carga microbiana?
- Ao desinfetar reduz entre 90 a 99% os microrganismos existentes nos materiais e superfícies?

Legislação Aplicável

Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29 de abril
Regulamento (CE) n.º 853/2004 de 29 de abril

O primeiro passo é seu...

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

Ficha Técnica

Elaboração: Inspeção Sanitária da Lota de Peniche – DAV Oeste - DSAVRLVT
Revisão: DSSA
Divulgação: DGAV - maio 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

Boas Práticas de Higiene a Bordo das Embarcações



Boletim 1

Procedimentos Gerais de Higiene a Bordo

Direção Geral de Alimentação e Veterinária
www.dgav.pt



GOVERNO DE
PORTUGAL

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA
E DO MAR

Higiene Geral a Bordo

A lei determina que “as partes dos navios ou os contentores reservados à armazenagem dos produtos da pesca devem ser conservados **limpos** e mantidos em **bom estado de conservação**”.

Higiene dos Locais e Equipamentos

Em especial do que contacta com o pescado e com o gelo

• Manutenção da embarcação:

- Superfícies lisas e facilmente laváveis.
- Limpeza permanente.
- Ausência de corrosão.
- Ausência descamação de tinta.
- Reparação e manutenção frequentes.

• Limpeza das estruturas, equipamentos e utensílios

usados na preparação e armazenamento dos produtos da pesca e do gelo (caixas, contentores, mesas).

A higiene dos locais, equipamentos, superfícies e utensílios deve ser realizada antes e após as operações, recorrendo ao uso de detergentes.

Atenção! Utilizar apenas detergentes e desinfetantes que possam ser utilizados em superfícies que contactam com alimentos.



(Não usar detergentes de casa de banho e perfumados)

Como fazer a Higienização?

1º Limpeza

- Remover a sujidade grosseira, restos de peixe, sangue e outros resíduos, com recurso a água, vassouras, escovas ou rodos.



Vassoura



Detergente e Lixívia

2º Lavagem e Desinfecção

Pretende-se reduzir o número de bactérias e de outros agentes que provocam doenças. Para tal é essencial:

I Lavar com água limpa e detergente.

(água de mar aberto, salgada tratada ou potável)

II Esfregar com utensílios de limpeza adequados.

- Os utensílios também devem ser mantidos limpos e em bom estado de conservação.
- Utilizar diferentes utensílios consoante o fim a que se destinam: Ex: Vassouras diferentes para limpar o convés e as caixas de pescado.

- #### III No final, recomenda-se a aplicação de um **desinfetante**, como a lixívia, e o enxaguamento com água limpa em abundância.

IMPORTANTE!
A LIXÍVIA NÃO LAVA!
APENAS TEM AÇÃO DESINFETANTE
NUMA SUPERFÍCIE QUE JÁ FOI LIMPA!



Higiene das caixas

- Proteger de contaminação: invertendo as caixas, ou protegendo-as num local coberto.
- Antes de usar: verificar o estado de higiene e, se necessário, lavar as caixas.



Caixas invertidas:
boa prática



Caixas expostas a
contaminação

Higiene do Pessoal

- As **mãos** ou as luvas devem estar bem **limpas** antes de mexer no pescado.
- Os oleados, botas e luvas devem ser bem lavados antes de serem guardados.
- **Não comer** e **não fumar** enquanto se manipula o pescado, o gelo ou as caixas.



Oleados limpos



Luvas