
**Workshop Internacional para Capacitação
das Indústrias de Aquicultura e Pesca para o Mercado Europeu**
15 a 19 de julho de 2019 - Itajaí, Santa Catarina, Brasil

Visita Técnica – embarcação de pesca, transporte e desembarque

Nome:

Intervenção

| |
|-----------------------|
| Âmbito do diagnóstico |
| Elementos analisados |
| |

Outras Informações:

| |
|-------------------------|
| Comentários adicionais: |
| |

Navios de pesca (produção primária) - Exigências de Higiene

| Elementos a verificar | Objetivo da legislação e referências | Observações |
|--|---|-------------|
| <p>1. Estrutura e equipamento</p> <p>1.1 Água de esgoto, combustível, fumaça, óleo, gordura, etc. não pode contaminar produtos</p> <p>1.2 As superfícies em contato com os peixes são lisas, fáceis de limpar e não corrosivas. Os revestimentos das superfícies devem ser duráveis e não tóxicos</p> <p>1.3 O equipamento de trabalho para manuseio dos peixes é liso, fácil de limpar e não corrosivo</p> <p>1.4 A ingestão de água é projetada de modo a evitar que água contaminada seja recolhida pelo navio</p> <p>1.5 As instalações para armazenamento e manuseio dos produtos estão limpas e em boas condições</p> <p>2. Produtos</p> <p>2.1 Protegidos de contaminação e do efeito do sol/outras fontes de calor</p> <p>2.2 Sem contaminação com combustível ou água de esgoto</p> <p>2.3 Apenas água limpa é usada para lavagem</p> <p>2.4 A manipulação não provoca danos na carne dos produtos</p> <p>2.5 A refrigeração começa o mais rápido possível após o peixe estar no barco, ou</p> <p>2.6 O desembarque ocorre o mais rápido possível após o peixe estar no barco</p> <p>2.7 Respeito às normas sanitárias (frescor, produtos tóxicos, parasitas)</p> | <p><i>Minimizar as possibilidades de contaminação cruzada do produto</i></p> <p>Norma 853/2004 Anexo III, seção VIII, Capítulo I, A</p> <p>Norma 853/2004 Anexo III, seção VIII, Capítulo I, Parte II</p> <p>Norma 853/2004 Anexo III, seção VIII, Capítulo III, A</p> <p><i>Manter a qualidade sanitária do produto, evitar a contaminação cruzada e minimizar a deterioração por abuso de temperatura</i></p> | |

| Elementos a verificar | Objetivo da legislação e referências | Observações |
|--|--|-------------|
| <p>3. Gelo 5.1 Feito de água potável ou de água limpa 5.2 Manuseado e armazenado em condições higiênicas</p> <p>4. Manuseio (preparo) a bordo 4.1 Decaptação e evisceração realizados de forma higiênica 4.2 O produto é lavado com água limpa 4.3 Os fígados, ovas e sémen destinados à alimentação humana devem ser conservados sob gelo, a uma temperatura próxima da temperatura de derretimento do gelo, ou serem congelados 4.4 Produtos não destinados ao consumo humano mantidos separados dos produtos alimentícios</p> <p>5. Tripulação - funcionários que manuseiam os alimentos encontram-se em boas condições de saúde e receberam treinamento sobre riscos de saúde</p> <p>6. Controle de animais e pragas (na medida do possível)</p> <p>7. Manutenção de registros 7.1 Registros relativos às medidas tomadas para controlar os riscos. Navios de pesca de pequena dimensão (<24h, < 12m e sem carga rebocada) podem ser isentos 7.2 Rastreabilidade</p> <p>8. Recomendações para os Guias de Boas Práticas de Higiene</p> | <p>Norma 853/2004 Anexo III, seção VIII, Cap. I, Parte II Norma 853/2004 Anexo III, seção VIII, Cap. III, A</p> <p><i>Manter a qualidade sanitária do produto, evitar a contaminação cruzada e minimizar a deterioração por abuso de temperatura</i></p> <p>Norma 852/2004, Anexo I</p> <p>Norma 1198/2006 Art 26</p> <p>Norma 178/2002 Art 18</p> <p>Norma 852/2004 Art 7 a 9</p> <p><i>Apresentar evidências para informações relevantes</i></p> | |

| Elementos a verificar | Objetivo da legislação e referências | Observações |
|---|---|-------------|
| <p>9. Navios para conservação de peixes por mais de 24h</p> <p>9.1 Os porões, tanques ou containers estão separados dos compartimentos do motor e dos quartos da tripulação</p> <p>9.2 Porões, tanques e recipientes são adequados para armazenar produtos a uma temperatura próxima da temperatura de derretimento do gelo</p> <p>9.3 O armazenamento com gelo deve permitir a drenagem da água derretida dos produtos</p> <p>9.4 Em CSW e RSW, a mistura de peixe e água do mar limpa atinge 3 ° C, 6 horas após o carregamento e 0 ° C após 16 horas</p> <p>9.5 A temperatura nos sistemas CSW e RSW pode ser monitorada</p> <p>9.6 Caso produtos alimentícios sejam refrigerados em Sistemas Refrigerados de Água do Mar Limpa, fornecer uma temperatura uniforme em todo o reservatório</p> | <p><i>Garantir a proteção dos produtos primários contra a contaminação</i></p> <p><i>Manter a qualidade sanitária do produto, evitar a contaminação cruzada e minimizar a deterioração por abuso de temperatura</i></p> <p>Norma 853/2004, Anexo III, seção VIII, Cap. i, B</p> | |

Locais de desembarque - Exigências de higiene e boas práticas

| Elementos a verificar | Objetivo da legislação e referências | Observações |
|--|---|-------------|
| <p>1. Operações de descarga e desembarque</p> <p>1.1 Equipamento fácil de limpar e desinfetar</p> <p>1.2 Equipamento em boas condições de manutenção e limpeza</p> <p>1.3 A contaminação de produtos alimentícios durante as operações deve ser evitada</p> <p>1.4 Operação realizada rapidamente</p> <p>1.5 As operações não devem prejudicar os produtos de pesca</p> <p>1.6 Produtos imediatamente colocados em ambiente protegido</p> <p>1.7 Produtos mantidos a uma temperatura próxima da temperatura de derretimento do gelo</p> | <p><i>Evitar a contaminação dos produtos e garantir que não sejam manuseados de forma a alterar sua qualidade e segurança, ou seja, os produtos devem ser protegidos da contaminação e mantidos em condições de preservação favoráveis</i></p> <p>Norma 853/2004 Anexo III, seção VIII, Capítulo II (1)</p> | |

Transporte - Exigências de Higiene

| Elementos a verificar | Objetivo da legislação e referências | Observações |
|--|--|-------------|
| 1. Transporte 1.1 Limpo, em boas condições e evitando a contaminação 1.2 Os peixes frescos inteiros ou eviscerados podem continuar a ser transportados em água fria até chegarem ao primeiro estabelecimento em terra que exerça qualquer atividade que não seja transporte ou a triagem 1.3 Caso mantidos sob gelo, a água de degelo não deve permanecer em contato com os produtos 1.4 Os produtos devem ser mantidos a temperaturas corretas 1.5 Produtos alimentícios vivos devem ser transportados sem afetar a segurança e a viabilidade dos alimentos | <i>Produtos protegidos de contaminação e mantidos em condições de preservação favoráveis</i> Norma 853/2004 Anexo III, seção VIII, Cap. VIII Norma 852/2004 Anexo II, Cap. IV | |