



Guião de Boas Práticas de Manuseamento e Fabrico (BPF) de Pescado

Copyright © 2026 United Nations Industrial Development Organization (UNIDO)

AUTORES

Elaborado por: Manecas Baloi | Revisão por: Margarida Correia

DISCLAIMER

Este documento foi produzido sem edição formal das Nações Unidas. As designações utilizadas e a apresentação do material neste documento não implicam a expressão de qualquer opinião por parte do Secretariado da Organização das Nações Unidas para o Desenvolvimento Industrial (UNIDO) e dos seus parceiros, sobre o estatuto jurídico de qualquer país, território, cidade ou área ou das suas autoridades, ou sobre a delimitação das suas fronteiras ou limites, ou o seu sistema económico ou grau de desenvolvimento. Designações como «desenvolvido», «industrializado» ou «em desenvolvimento» destinam-se a facilitar as estatísticas e não expressam necessariamente um julgamento sobre o estágio alcançado por um determinado país ou área no processo de desenvolvimento. A menção de nomes de empresas ou produtos comerciais não constitui um endosso da UNIDO.

Lingua Original: Português

Índice

1. INTRODUÇÃO.....	4
2. POR QUE IMPLEMENTAR AS BOAS PRÁTICAS DE MANUSEAMENTO E FABRICO DE PESCADO.....	5
3. PONTOS BÁSICOS DA IMPLEMENTAÇÃO DAS BPF.....	5
4. PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRÃO NAS BPF DE PESCADO.....	7
4.1. Informações que devem constar nos POPs da Indústria de Pescado.....	8
4.2. Acções necessárias para a efectiva execução dos POPs.....	9
5. REQUISITOS DO AMBIENTE DA INDÚSTRIA DE PESCADO.....	10
6. HÁBITOS HIGIÉNICOS DOS MANIPULADORES.....	10
7. COMO OCORRE A CONTAMINAÇÃO DO PESCADO?.....	12
7.1. Contaminação cruzada e formas de prevenção.....	13
8. BOAS PRÁTICAS DE MANUSEAMENTO E FABRICO DE PESCADO.....	14
8.1. Instalações.....	15
8.2. Higienização de Instalações, Equipamentos, Recipientes e Utensílios.....	15
8.3. Higienização das Botas, Caixas, Facas e Luvas.....	16
8.4. Água, Gelo e Vapor.....	17
8.5. Higienização do Reservatório de Água.....	18
8.6. Higiene e Saúde dos Manipuladores.....	19
8.7. Capacitação e Treinamento dos Manipuladores.....	20
8.8. Gestão de Resíduos.....	21
8.9. Controle Integrado de Pragas e Vectores.....	21
8.10. Recepção, Inspeção, Conservação e Processamento do Pescado.....	22
8.11. Embalagem, Rotulagem, Transporte e Distribuição.....	23
8.12. Rastreabilidade e Recolha de Produtos.....	24
9. DISPOSIÇÕES FINAIS.....	24

1 Introdução

O sector produtivo do pescado desempenha um papel fundamental no fornecimento de alimentos de elevado valor nutricional à população. No entanto, devido à sua elevada perecibilidade, o pescado requer cuidados rigorosos em todas as etapas da cadeia produtiva — desde a captura ou cultivo, transporte, armazenamento, processamento, até à sua distribuição e consumo. Assim, é essencial que todos os intervenientes tenham participação activa na implementação e no cumprimento das políticas públicas relacionadas com a produção de alimentos de qualidade.

As Boas Práticas de Manuseamento e Fabrico (BPF) representam um conjunto de procedimentos organizados e sistemáticos, que têm como objectivo assegurar a qualidade hígio-sanitária do pescado e dos seus derivados, reduzindo riscos de contaminação física, química e microbiológica. A aplicação destas práticas é condição fundamental para garantir alimentos seguros e para reforçar a confiança dos consumidores e dos mercados.

Entende-se como alimentos seguros aqueles que são produzidos, preparados, conservados, transportados e disponibilizados ao consumidor em condições que assegurem o controlo eficaz de perigos físicos, químicos e microbiológicos. Estes alimentos não apresentam riscos de provocar doenças ou danos à saúde do consumidor, contribuindo para a confiança, a qualidade e a sustentabilidade da cadeia produtiva do pescado.

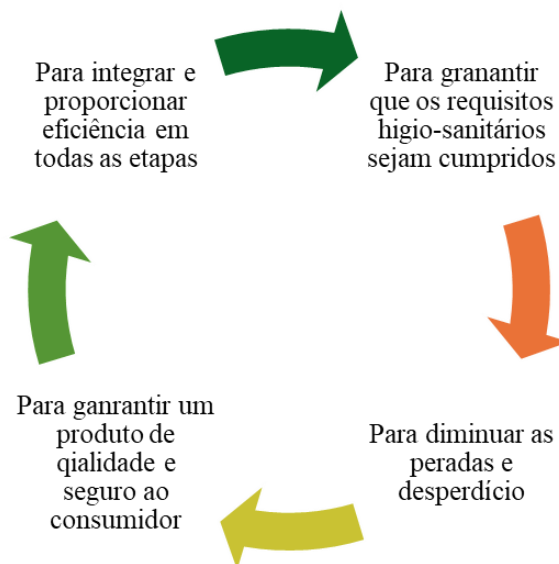
O presente guião de BPF de pescado foi concebido como instrumento técnico de apoio aos operadores do subsector aquícola e pesqueiro, técnicos de processamento e manipuladores de pescado, fornecendo orientações claras, objectivas e aplicáveis na manipulação de pescado, promovendo elevados padrões de higiene, qualidade e segurança alimentar ao longo de toda a cadeia de valor do pescado.

A adopção consistente das BPF não só contribui para a protecção da saúde pública, como também para a valorização do pescado, aumento da competitividade do subsector e sustentabilidade da actividade aquícola e pesqueira.

2 Por que implementar as Boas Práticas de Manuseamento e Fabrico de Pescado

A implementação das BPF gera os seguintes benefícios:

- Aumenta a vida útil dos produtos elaborados;
- Diminui as perdas e desperdícios;
- Diminui as chances de contaminação;
- Maior oferta de alimentos seguros;
- Maior integridade da produção;
- Mantém o controle de qualidade em todo o processo;
- Mantém a saúde do consumidor;
- Padroniza todo o processo de elaboração do produto;
- Promove uma equipe comprometida com as questões hígio-sanitárias;
- Promove um ambiente agradável, seguro e eficiente; e
- Oferece produtos seguros e com qualidade.



3 Pontos Básicos da Implementação das BPF

A indústria de pescado deve estabelecer, descrever e disponibilizar as BPF a todos os envolvidos no processo produtivo, de forma detalhada;

- ➔ Colocar as BPF em prática e validar os procedimentos com a equipe envolvida;
- ➔ Aplicar as condições hígio-sanitárias com eficiência;
- ➔ Definir as funções e responsabilidades de cada colaborador da equipe;
- ➔ Capacitar e treinar a equipe envolvida no processo;
- ➔ Registrar todas as etapas (quem; como; período e equipamentos necessários para cada acção);
- ➔ Utilizar equipamentos, utensílios e recipientes adequados a cada procedimento;
- ➔ Realizar manutenção preventiva e quando necessárias nos equipamentos; e
- ➔ Priorizar a qualidade e o alimento seguro.

A implementação das BPF deve seguir requisitos, procedimentos, normas e documentos definidos. Este processo deve abranger todas as fases, desde a recepção da matéria-prima até à obtenção do produto final. Todos os colaboradores envolvidos devem possuir conhecimento adequado, receber formação específica e demonstrar compromisso com a aplicação das práticas estabelecidas.

A metodologia de higienização deve ser claramente descrita, incluindo os produtos químicos e materiais a utilizar, as respectivas concentrações, o tempo de contacto com as superfícies, a frequência de execução e a identificação dos responsáveis. É obrigatório garantir a aplicação efectiva das condições higio-sanitárias em todas as etapas e procedimentos, assegurando o cumprimento dos padrões de segurança e qualidade.

A metodologia de higienização deve ser claramente descrita, incluindo os produtos químicos e materiais a utilizar, as respectivas concentrações, o tempo de contacto com as superfícies, a frequência de execução e a identificação dos responsáveis. É obrigatório garantir a aplicação efectiva das condições higio-sanitárias em todas as etapas e procedimentos, assegurando o cumprimento dos padrões de segurança e qualidade.

- a) Pré-lavagem:** etapa destinada a reduzir a sujidade presente nas superfícies dos equipamentos, recorrendo a água a uma temperatura adequada;
- b) Lavagem:** fase que visa eliminar a sujidade aderida às superfícies dos equipamentos, utilizando água em temperatura apropriada e detergente neutro;
- c) Enxaguamento:** procedimento que tem como finalidade remover tanto a sujidade residual como o detergente, através de água em temperatura adequada;
- d) Desinfecção:** aplicação de uma solução clorada nos equipamentos, durante um período de 15 minutos.

As condições higio-sanitárias aplicadas de forma correcta são essenciais para manter a qualidade dos produtos, a saúde dos consumidores, e evitar a deterioração do pescado e os possíveis prejuízos. Por isso é essencial que a higienização seja realizada de maneira correcta, junto às etapas de limpeza e desinfecção:

- 1) Limpeza:** utilizar água potável em abundância e sabão neutro.
- 2) Desinfecção:** utilizar cloro (para cada 10L de água potável utilizar 100mL de cloro – água sanitária) ou álcool 70%.

Solução Clorada:

1 a 2 mL de hipoclorito de sódio/água sanitária
(10% de cloro livre) em 1L de água;

5 a 10 mL de hipoclorito de sódio/água sanitária
(2,0% a 2,5% de cloro livre) em 1L de água.

A temperatura da água utilizada na lavagem dos equipamentos deve ser controlada.

- Temperaturas demasiado **elevadas** favorecem a fixação da sujidade, sobretudo pela presença de proteínas.
- Temperaturas demasiado **baixas** contribuem para a solidificação de resíduos gordurosos, dificultando a limpeza e a remoção.

O ambiente de trabalho deve manter-se seco, uma vez que a humidade promove o crescimento de microrganismos.

Na higienização, devem ser utilizados detergentes adequados ao tipo de sujidade:

- Detergentes **alcalinos** para a remoção de proteínas e gorduras;

4 Procedimentos Operacionais Padrão nas BPF de Pescado

As BPF podem ser formalizadas através de um Procedimento Operacional Padrão (POP), documento que descreve, de forma clara e objetiva, as tarefas a executar no processamento do pescado.

O POP deve estar afixado em local visível, junto ao posto de trabalho, de modo a permitir que o responsável execute a tarefa correctamente.

- Todos os colaboradores responsáveis pelas tarefas devem ser devidamente treinados e qualificados para a sua execução.
- A realização das tarefas e a aplicação das BPF devem ser avaliadas e registadas de forma sistemática.
- Sempre que for identificada a execução incorrecta de uma tarefa, devem ser aplicadas medidas correctivas imediatas.

4.1. Informações que devem constar nos POPs da Indústria de Pescado

POP	Informações
POP de higienização	A natureza da superfície a ser higienizada; O método de higienização; e O princípio activo, concentração e tempo de acção do produto
POP de potabilidade da Água	Especificar os locais de colecta das amostras; A frequência de sua execução de análises; A metodologia aplicada; e Os responsáveis pela operação.
POP dos equipamentos, recipientes e utensílios.	Manter higienizados, organizados e identificados; Manter a calibração periódica; e Os responsáveis pela manutenção, higienização e calibração
POP das instalações	Construir as instalações de acordo com as normas e mantê-las higienizadas, sectorizadas, identificadas e organizadas; Manter o ambiente da agroindústria sem infiltrações, rachaduras, pontos de mofo ou vazamentos; Instalar janelas e portas de cor clara e impermeável; Instalar portas de fechamento automático, mantê-las higienizadas e com telas; Instalar pisos antiderrapantes; Manter barreiras contra acesso de poeira, de insectos e roedores; Manter as luminárias limpas e protegidas; Manter declive dos pisos em direção aos drenos e ralos; Manter sanitários e vestuários separados por sexo, limpos e organizados; e Os produtos (sabão, sanitizante) devem ser armazenados e identificados em local apropriado.
POP da lavagem das Mãos	Descrever as etapas a serem seguidas; A frequência do procedimento; Manter água potável e abundante; Manter torneiras com acionamento automático; Manter lixeiras acionadas por pedal; e Manter sabão líquido neutro, papel toalha e álcool 70%

POP de saúde e capacitação dos manipuladores	Inserir medidas para os manipuladores com lesões ou sintomas de doença; Especificar periodicidade dos exames; e Especificar o programa de capacitação dos manipuladores (carga horária, conteúdo programático e a frequência).
POP dos resíduos e lixo	Manter limpos, fechados, acionados por pedal e distantes das áreas de produção; Manter em local sombreado; e Especificar o responsável pelo manejo dos resíduos, dos procedimentos de higienização, dos colectores e do armazenamento.
POP do controle de pragas e vectores	Manter medidas preventivas e correctivas; e Manter o comprovante de execução do controle químico, pela empresa especializada.
POP de matéria-prima e Embalagens	Especificar os critérios de selecção e recebimento; e Prever o destino na reprovação
POP de retirada do mercado	Descrever os procedimentos seguidos para o rápido e efectivo recolhimento; e Especificar o destino e o responsável pela tarefa.

4.2. Acções necessárias para a efectiva execução dos POPs

- Monitorizar e registar periodicamente cada procedimento.
- Documentar todos os POPs de forma organizada.
- Todos os registos devem ser datados e assinados pelo responsável pela execução.
- Avaliar regularmente a efectividade dos POPs, garantindo a conformidade com as normas hígio-sanitárias.
- Estabelecer medidas correctivas sempre que necessário, considerando as condições hígio-sanitárias e a qualidade do produto final.

5 Requisitos do ambiente da indústria de pescado

- Controlar o acesso às instalações, separando claramente a área de manipulação das demais.
- As instalações devem dispor de ligação a rede de esgoto ou fossa séptica.
- Deve existir caixa de gordura com capacidade compatível com o volume de produção.
- As instalações elétricas devem ser embutidas e protegidas.
- Garantir ventilação adequada do ar ambiente.
- Projectar as instalações de forma a permitir um fluxo ordenado, evitando cruzamentos entre etapas do processo.
- As instalações devem facilitar a rotina operacional, manutenção, limpeza e desinfecção.
- Realizar manutenção periódica dos equipamentos e substituir filtros de climatizadores quando necessário.

6 Hábitos higiénicos dos manipuladores

- Lavar as mãos regularmente antes e durante as tarefas de manipulação.
- Evitar o uso de acessórios, joias ou maquilhagem (figura 1).
- Não comer, tossir, espirrar, fumar ou falar sobre o pescado durante o processamento.
- Abster-se de manipular o pescado em caso de doença ou sintomas infecciosos.
- Manter hábitos de higiene pessoal, incluindo banhos diários.
- Manter as unhas curtas, limpas e sem esmalte.



Figura 1. Apresentação correcta do manipulador no local de processamento de pescado

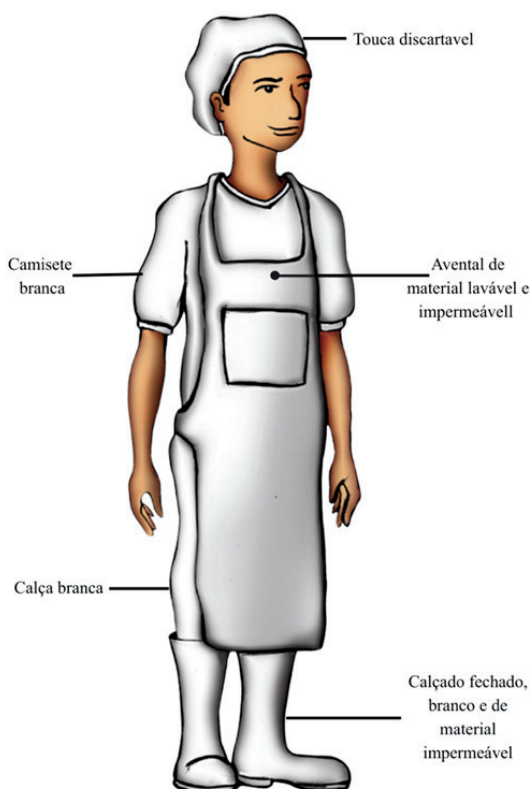


Figura 2. Uniforme de manipuladores de pescado

- Realizar exames médicos periódicos, conforme a legislação vigente.
- Prender os cabelos utilizando touca, lenço ou rede adequada.
- Utilizar uniformes limpos, específicos e individuais para cada colaborador (figura 2).

Lavar bem as mãos é um hábito simples, que reduz e evita a contaminação do pescado (figura 3)

Os manipuladores devem lavar as mãos:

- À chegada ao ambiente de trabalho.
- Antes, durante e após a manipulação do pescado.
- Após qualquer interrupção das actividades.
- Após contacto com lixo ou resíduos.
- Após utilização do sanitário, ingestão de alimentos ou contacto com portas e superfícies comuns.

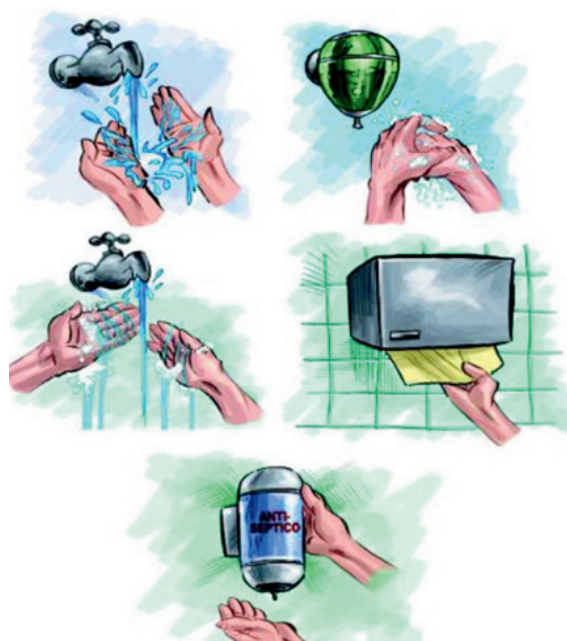


Figura 3. Procedimentos de lavagem correcta das mãos



Figura 4. Situações em que o manipulador de pescado deve lavar as mãos

- No início e sempre que se verificar troca de tarefa.
- Após manipular produtos químicos ou materiais potencialmente contaminados.
- Sempre que se considerar necessário para manter a higiene e segurança alimentar.

7 Como ocorre a contaminação do pescado?

A contaminação do pescado ocorre quando microrganismos ou substâncias tóxicas entram em contacto com o produto durante a manipulação, processamento ou preparação, podendo causar doenças nos consumidores. Os principais agentes de contaminação são:

- Físicos: pedras, vidro, madeira, plástico, cabelo, unhas, entre outros.
- Químicos: desinfetantes, insecticidas, detergentes e outros produtos químicos.
- Biológicos (microrganismos): bactérias, fungos, leveduras e vírus.

Para minimizar a contaminação, o pescado deve ser mantido a baixas temperaturas. Quanto mais baixa a temperatura, maior será o tempo de conservação do produto.

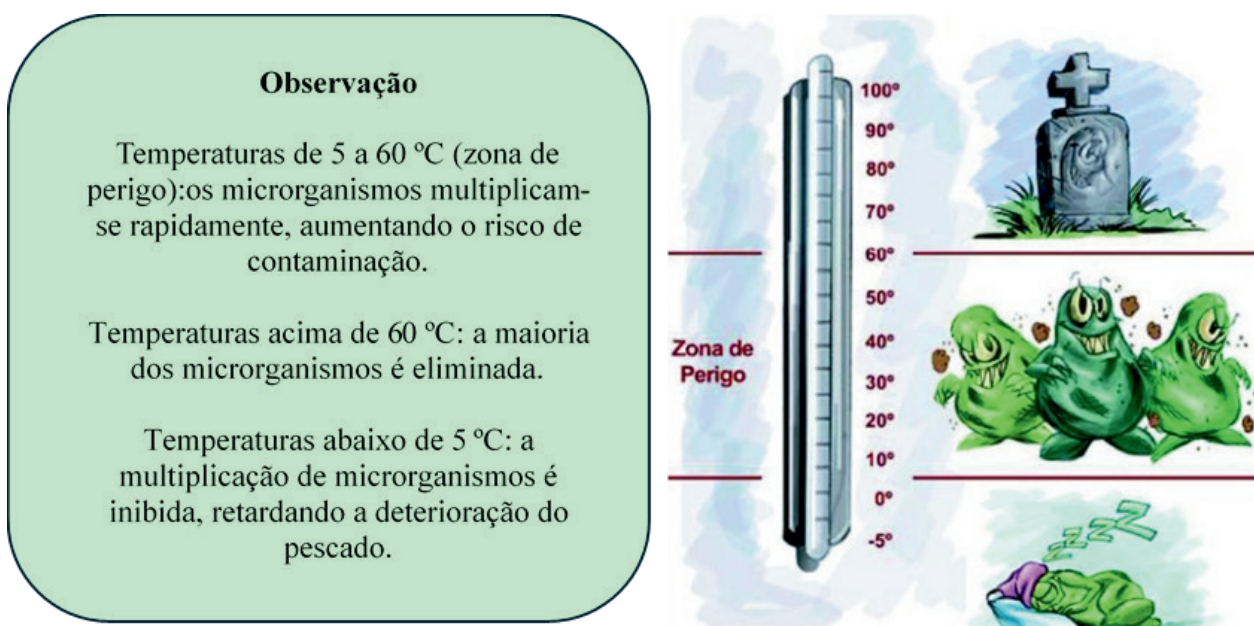


Figura 4. Intervalo de temperatura onde ocorre a contaminação de pescado

Formas gerais de contaminação do pescado e seus produtos

O pescado e os seus derivados podem ser contaminados pelas seguintes situações:

- Falhas na higiene pessoal dos manipuladores.
- Falhas na higiene durante o processamento, manipulação ou armazenamento.
- Utilização de água contaminada ou sem tratamento adequado.
- Armazenamento inadequado de lixo e resíduos.
- Contaminação cruzada entre produtos, superfícies ou utensílios.

7.1. Contaminação cruzada e formas de prevenção

A contaminação cruzada ocorre quando o produto final é contaminado por microrganismos presentes na matéria-prima, geralmente ao manipular alimentos cozinhados nos mesmos utensílios, recipientes ou equipamentos utilizados para alimentos crus.

Para evitar a contaminação cruzada, devem-se adoptar as seguintes medidas:

- Higienizar sempre utensílios, recipientes e equipamentos entre diferentes preparações.
- Manter alimentos crus e cozinhados separados durante todo o processo.
- Utilizar recipientes, tábuas e utensílios específicos para cada tipo de preparação.

O pescado é um alimento altamente perecível devido ao seu elevado teor de água, o que cria condições favoráveis ao crescimento e multiplicação de microrganismos.

A contaminação pode ocorrer também devido a: exposição à humidade e a temperaturas ambientais elevadas, falta de higiene pessoal dos manipuladores e contacto entre alimentos crus e preparados.

A contaminação do pescado pode transmitir doenças aos consumidores, que podem variar em gravidade, desde leves até severas.

8 Boas Práticas de Manuseamento e Fabrico de Pescado

8.1. Instalações

Item	Boas Práticas
Instalações	Separar fisicamente as diferentes actividades com paredes ou divisórias; Garantir que pisos, paredes, tectos e equipamentos sejam lisos, impermeáveis e fáceis de limpar; As janelas devem possuir telas para impedir a entrada e o abrigo de insectos e outros animais. O local de preparo deve ser mantido iluminado e ventilado; As superfícies que entram em contacto com o pescado devem ser mantidas em bom estado de conservação, sem rachaduras, parafusos ou porcas soltas, trincas ou outros defeitos; Essas superfícies devem ser, de preferência, de aço inoxidável, plásticas ou vidro resistentes; Manter a estrutura sem fissuras, goteiras, infiltrações, bolores ou descascamentos; Manter áreas internas e externas livres de objectos fora de uso; Evitar comunicação directa entre sanitários/balneários e áreas de preparação, armazenamento ou refeitórios; Os banheiros e vestiários devem estar sempre limpos e organizados, provido de papel higiénico, sabonete, antisséptico, papel toalha não reciclado e lixeiras com tampa e pedal; Instalar pias exclusivas para lavagem das mãos na área de manipulação, em local estratégico; Limpar sempre superfícies em contacto com pescado, prevenindo sujidade, poeira ou restos alimentares; Efectuar a limpeza do topo para o chão; Não permitir animais nas instalações; Utilizar panos específicos para limpeza de pisos e lavá-los com água e sabão após uso; Ao final do dia, limpar cuidadosamente pisos, ralos e paredes das áreas de processamento de pescado.

8.2. Higienização de Instalações, Equipamentos, Recipientes e Utensílios

Item	Frequência	Produto	Boas Práticas
Paredes	Diária	Sabão neutro e sanitizante clorado	Lavagem com sabão neutro utilizando escova ou bucha; Enxaguamento com água corrente; Aplicação de solução sanitizante; e Secagem natural.
Janelas, portas e telas	Semanal	Sabão neutro e sanitizante clorado	Lavagem com sabão neutro utilizando escova ou bucha; Enxaguamento com água corrente; Aplicação de solução sanitizante; e Secagem natural.
Pisos e rodapés	Diária e sempre que necessário	Sabão neutro e sanitizante clorado	Lavagem com sabão neutro utilizando escova ou bucha; Enxaguamento com água corrente; Aplicação de solução sanitizante; e Secagem natural.
Tecto e luminárias	Quinzenal	Sabão neutro	Limpeza com pano húmido e sabão neutro; Enxaguamento com pano húmido; Secagem natural.
Bancadas e mesas de apoio	Diária e sempre que necessário	Sabão neutro e sanitizante (cloro ou álcool 70%)	Lavagem com sabão neutro utilizando escova ou bucha; Enxaguamento com água corrente; Aplicação de solução sanitizante; e Secagem natural.

Armários	Quinzenal	Sabão neutro e sanitizante clorado	Lavagem com sabão neutro utilizando escova ou bucha; Enxaguamento com água corrente; Aplicação de solução sanitizante; e Secagem natural.
Recipientes e utensílios	Diária e sempre que necessário	Sabão neutro e sanitizante clorado	Lavagem com sabão neutro, escova ou bucha; Enxaguamento com água corrente; Aplicação de solução clorada por 15 minutos; e Enxaguamento e secagem natural

8.3. Higienização das Botas, Caixas, Facas e Luvas

Item	Frequência	Boas Práticas
Botas	Ao longo do dia	Colocar o pé no suporte metálico e pressionar para molhar as botas; Aplicar detergente líquido da saboneteira com a ajuda da escova; Esfregar a parte frontal, lateral e traseira da bota; Enxaguar cuidadosamente até remover todo o sabão.
Caixas		Realizar pré-enxague com água morna para retirar o residual. Imergir as caixas em água e detergente neutro por 15 minutos. Esfregar com esponja. Enxaguar com água abundante e clorada. Armazenar as caixas sobre pellets e afastadas das paredes. Separar as caixas na lavagem e no armazenamento, de acordo com a função.

Facas	A cada uso	Enxaguar as facas para retirar sujidades. Esfregar com esponja e detergente neutro. Enxaguar com água fria. Esfregar novamente com esponja e detergente neutro. Enxaguar com água fria e abundante. Esterilizar as facas em água com temperatura de 85oC
Luvras		Enxaguar as luvas de modo a retirar as sujidades. Esfregá-las com sabão neutro. Retirar as luvas e inserir em solução sanitizante

8.4. Água, Gelo e Vapor

Item	Boas Práticas
Água	Deve existir um fornecimento adequado de água potável fria e quente e/ou água limpa, com pressão suficiente, sempre que necessário. A água potável deve ser utilizada em todas as situações em que seja importante evitar a contaminação. Se usar água de poço, esta deve ser analisada periodicamente para avaliar a contaminação
Gelo	O gelo deve ser produzido a partir de água potável ou de água limpa. Deve ser devidamente protegido para evitar qualquer contaminação.
Vapor	Sempre que as operações exijam vapor, deve assegurar-se o fornecimento em quantidade suficiente e com pressão adequada. O vapor que entre em contacto directo com pescado ou superfícies em contacto com pescado não deve representar risco para a segurança ou qualidade do produto.

8.5. Higienização do Reservatório de Água

Item	Frequência	Boas Práticas
Reservatório	Semanal	Esvaziar o reservatório por todas as torneiras; Lavar as paredes e o fundo do reservatório com escova ou vassoura e sabão; Retirar sujidade com uma pá; Retirar o sabão com água corrente; Retirar o excesso de água com pano limpo; Sanitizar as paredes e o fundo do reservatório com solução clorada¹ e pano; Após 30 minutos com a solução sanitizante, esvaziar o reservatório por todas as torneiras; Enxaguar com água abundante; Esgotar toda a água acumulada; e Abastecer com água tratada e tampar o reservatório

8.6. Higiene e Saúde dos Manipuladores

Item	Frequência	Boas Práticas
Exames dos manipuladores	Na admissão Anualmente; Na alteração de função	Encaminhar o manipulador aos locais dos exames; Confirmar a realização e conferir os resultados dos exames; Indicar tratamento, quando necessário; e Arquivar os atestados de saúde.
Ferimentos e lesões	Comunicar ao responsável técnico imediatamente	Tratar o ferimento com medicação e protecção; Transferir o manipulador para outra função.

[1] Solução clorada: 1L de água sanitária em 5L de água. Essa solução é apropriada para um reservatório de 1000L

Lavagem das mãos	Antes, durante e após a manipulação do pescado; de iniciar o trabalho; Ao trocar de actividade; Após utilizar os sanitários; Após outras acções ou actividades que não seja a manipulação. Todas as vezes que interromper e retornar ao trabalho	1) Humedecer as mãos e antebraço com água; 2) Ensaboar as mãos com sabão líquido antisséptico por 15 minutos; 3) Enxaguar bem as mãos e antebraços, em água corrente; 4) Aplicar álcool 70% nas mãos; e 5) Deixar as mãos secarem, naturalmente
Higiene dos manipuladores	Diária e sempre que necessário	Higienizar as mãos e os antebraços nas áreas de manipulação do pescado; Higienizar as mãos e os antebraços após manipular resíduos e produtos químicos; Higienizar as mãos e os antebraços ao utilizar sanitários e em mudança de tarefas; Não utilizar acessórios pessoais como, brincos, anéis, colares, pulseiras; perfume e maquiagem. Utilizar uniformes limpos e de cor clara; e Utilizar os Equipamentos de Protecção Individuais específicos para a função.

8.7. Capacitação e Treinamento dos Manipuladores

Item	Boas Práticas
Treinamento dos manipuladores	Os manipuladores devem receber treinamentos sobre requisitos higio-sanitários pessoais e relacionados ao processamento do pescado por meio de capacitações específicas e periódicas. As capacitações devem ser registadas com o conteúdo programático; carga horária; responsáveis técnicos e a participação dos manipuladores envolvidos.
Monitorização	Avaliar diariamente as condições higio-sanitárias dos manipuladores. Acompanhar o programa de controle da saúde dos manipuladores. Manter atualizado os exames médicos
Acções correctivas	Os funcionários que não cumprirem com as condições de higiene pessoal podem ser afastados das actividades. As instalações para lavagens das mãos devem ser sempre abastecidas com sabão neutro, toalhas descartáveis e álcool 70%. Caso sejam detectadas falhas operacionais contínuas, os funcionários devem ser afastados e receber treinamento individual. Os funcionários que se apresentarem com ferimentos são orientados a realizarem o procedimento de medicação e curativo. Os funcionários que se apresentaram com sintomas de doenças são encaminhados ao atendimento médico.
Verificação	A verificação do POP será realizada por funcionário capacitado, de forma visual, observacional e por registo das informações em checklists, organizados em pastas.

8.8. Gestão de Resíduos

Item	Boas Práticas
Gestão de Resíduos	Todos os recipientes usados para vísceras e outros resíduos devem estar claramente identificados e ser utilizados exclusivamente para esse fim. Os recipientes devem possuir tampa, com abertura por pedal ou tampa ajustada e feitos de material impermeável. Não deve ser muito grande, para evitar que o lixo fique armazenado por vários dias. Os recipientes, contentores e/ou instalações usados para armazenar resíduos devem ser limpos e desinfectados cuidadosamente após cada utilização. A acúmulo de vísceras e resíduos nas áreas onde se manipulam produtos do mar deve ser minimizada. Esses materiais devem ser retirados regularmente dessas áreas. Devem existir instalações separadas e adequadas para armazenamento temporário de resíduos antes da sua remoção da unidade. Estas instalações devem ter fornecimento de água, drenagem adequada e ser mantidas limpas e em bom estado.

8.9. Controle Integrado de Pragas e Vectores

Ocorrência	Medidas Preventivas	Medidas Correctivas
Baratas, formigas, moscas e roedores	Armazenamento e descarte adequado dos resíduos Eliminação de possíveis pontos de entrada. Limpeza adequada das superfícies de contacto com o pescado. Maneio adequado do lixo. Vedar as janelas, telas e ralos.	Uso de insecticidas em locais adequados. Uso de armadilhas para capturar roedores. Uso de iscas em locais estratégicos. Os agentes físicos, químicos e biológicos devem ser usados de forma correcta e apenas por pessoas com a devida qualificação.

8.10. Recepção, Inspeção, Conservação e Processamento do Pescado

Item	Boas práticas
Recepção e Inspeção	Todo o pescado recebido deve ser verificadas pelo responsável, de acordo com a legislação, para garantir que não apresentam riscos ou defeitos. As caixas utilizadas na recepção do pescado devem ser, de preferência, de plástico rígido e de fácil lavagem; O controlo da temperatura durante a recepção do pescado deve ser registado. É importante que após a captura ou despesca, o pescado seja mantido completamente coberto com gelo^[2] até o momento do seu processamento; Manusear o pescado com cuidado para evitar danos físicos e contaminação. Receber apenas pescado fresco, com as características de grau de frescor atribuídas a cada tipo de pescado. Transportar pescado em gelo ou veículos refrigerados (0 a 4 °C). Rejeitar lotes com sinais de deterioração ou contaminação. Registar fornecedores, lotes e condições de transporte.
Conservação e de pescado	O pescado deve ser conservado totalmente envolvido em gelo ou em câmaras frigoríficas; O pescado deve ser armazenado em caixas plásticas limpas, etiquetadas e colocadas sobre estrados. O pescado deve ser armazenado a uma temperatura de menor que -18 °C até ao consumo. Separar pescado não processado de pescado processado para evitar contaminação cruzada. Utilizar câmaras frias com registo de temperatura e alarme para desvios. Adoptar sistema FIFO (“first in, first out”, primeiro a entrar, primeiro a sair) para rodar o stock.

[2] O gelo em escamas é mais recomendado, pois refrigera o pescado, sem causar dano a sua integridade

Processamento do Pescado	Trabalhar em áreas limpas, com fluxo unidirecional (entrada de matéria-prima → processamento → embalagem → expedição). Retirar vísceras rapidamente após a captura para evitar degradação. Lavar pescado e utensílios com água potável corrente. Evitar contacto do pescado com superfícies sujas ou chão. Controlar temperatura durante todo o processamento.
--------------------------	--

8.11. Embalagem, Rotulagem, Transporte e Distribuição

Item	Boas Práticas
Embalagem e Rotulagem	As embalagens utilizadas em alimentos servem para protegê-los de contaminações, conservá-los e facilitar a comercialização. Utilizar embalagens próprias (caixa de isopor, saco plástico, bandeja de isopor com filme plástico, placa de isópora com plástico a vácuo etc.) para contacto alimentar, resistentes à humidade e à congelamento. As embalagens devem ser armazenadas em local seco arejado e limpo, sobre estrados, longe das paredes. Selar embalagens de forma a impedir fugas e contaminação. Rotular com: • Nome comum e científico da espécie. • Data de captura/processamento. • Data de validade; • Grau de frescura. • Peso e Lote. • Condições de conservação (ex.: “manter refrigerado entre 0–4 °C”). • Dados da empresa que fabricou • País de origem.
Transporte e Distribuição	Transportar pescado em veículos frigoríficos ou isotérmicos de modo a manter temperatura adequada e controlada durante transporte. Evitar contacto directo com superfícies contaminadas ou não alimentares. Garantir entrega rápida e dentro do prazo de validade.

8.12. Rastreabilidade e Recolha de Produtos

Item	Boas Práticas
Rastreabilidade e Recolha de Produtos	Os responsáveis devem assegurar que existem procedimentos eficazes para garantir a total rastreabilidade e a recolha rápida de qualquer lote de pescado no mercado. Devem ser mantidos registos adequados de processamento, produção e distribuição, conservados por um período superior à validade do produto. Cada embalagem de pescado destinada ao consumidor final ou a processamento posterior, deve estar claramente identificada, indicando o produtor e o lote. Em caso de risco para a saúde, produtos produzidos em condições semelhantes e que possam apresentar o mesmo risco devem ser retirados do mercado. Deve considerar-se a necessidade de alertas ao público. Os produtos recolhidos devem ser mantidos sob supervisão até serem destruídos, utilizados para fins não destinados ao consumo humano, ou reprocessados de forma a garantir a sua segurança.

9 Disposições Finais

O cumprimento rigoroso das BPF é responsabilidade de todos os intervenientes na cadeia de valor do pescado. Este guia serve como referência prática para reduzir riscos, aumentar a confiança do consumidor e fortalecer a competitividade do sector.

