



ELABORAÇÃO DE MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E PROCESSAMENTO DE PESCADO

Valeria Divenka¹

Betina Luiza Koop²

Cristian José Cristofel³

Daiane Lançanova⁴

Jaqueline de Oliveira⁵

Naiane Miriam Malherbi⁶

Remili Cristiani Grando⁷

Cátia Tavares dos Passos⁸

Maude Regina de Borba⁹

Larissa Canhadas Bertan¹⁰

A falta de conhecimento da população quanto às boas práticas de manipulação de alimentos reduz consideravelmente a qualidade e tempo de vida-de-prateleira de produtos alimentícios, em especial dos produtos à base de pescado, devido à alta perecibilidade da matéria-prima. A manipulação do pescado deve sempre ser realizada observando os princípios das Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Manipulação de Alimentos, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária, e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária. Por essa razão, o objetivo do trabalho foi elaborar um manual de boas práticas de manipulação e processamento de pescado. A elaboração deste manual fez parte das atividades

¹ Acadêmica do curso de Engenharia de alimentos, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Laranjeiras do Sul/PR. valeriadivenka@hotmail.com

² Acadêmica do curso de Engenharia de alimentos, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Laranjeiras do Sul/PR. bekoop@hotmail.com

³ Acadêmico do curso de Engenharia de alimentos, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Laranjeiras do Sul/PR. cristian.cristofel@hotmail.com

⁴ Acadêmica do curso de Engenharia de alimentos, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Laranjeiras do Sul/PR. daia_lancanova@hotmail.com

⁵ Acadêmica do curso de Engenharia de alimentos, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Laranjeiras do Sul/PR. jaquelineoliveira1995@hotmail.com

⁶ Acadêmica do curso de Engenharia de alimentos, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Laranjeiras do Sul/PR. n.malherbi@gmail.com

⁷ Acadêmica do curso de Engenharia de alimentos, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Laranjeiras do Sul/PR. remili_grando@hotmail.com

⁸ Professora Doutora, Microbiologia Agrícola e do Ambiente, Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Laranjeiras do Sul/PR. catia.passos@uffs.edu.br

⁹ Professora Doutora, Aquicultura, Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Laranjeiras do Sul/PR. maude.borba@uffs.edu.br

¹⁰ Professora Doutora, Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Laranjeiras do Sul/PR. larissa.bertan@uffs.edu.br

propostas no projeto “Utilização de Carne Mecanicamente Separada de Pescado na Elaboração de *Fishburger* e Linguiça de Peixe”, o qual faz parte do Programa “Aqüicultura Familiar em Sistema Orgânico: Processo Produtivo e Viabilização Econômica Através de Cooperativismo e das Políticas Públicas - Fase II”, aprovado no Edital PROEXT/2013. A elaboração da cartilha teve participação das bolsistas do projeto “Apoio à Ações Organizativas de Integração Social e Produtiva para Mulheres do Território da Cidadania Cantuquiriguaçu”. A elaboração do manual consistiu na busca de informações em livros e artigos científicos, a fim de contemplar os temas: cuidados na manipulação de pescados; controle da potabilidade da água; higiene e saúde dos manipuladores; higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios; doenças veiculadas por alimentos, entre outras. Adicionalmente, duas opções de receitas de produtos elaborados à base de pescado foram propostas, a saber: hambúrguer e linguiça de peixe. O manual foi escrito utilizando-se de linguagem simples e imagens, a fim de proporcionar um melhor entendimento por parte dos leitores. Este manual foi oferecido aos alunos da graduação de Engenharia de Aqüicultura da Universidade Federal da Fronteira Sul, para que estes possam repassar os conhecimentos aos produtores de pescado. A capacitação desses profissionais deve ser continua a fim de garantir e facilitar o uso das BPF de pescado. Portanto, pode-se concluir que este tipo de material se constitui em uma importante e constante fonte de informações para consultas posteriores, auxiliando na garantia da qualidade de pescados e seus derivados, e conseqüentemente proporcionar aos consumidores alimentos inócuos.

Palavras chave: BPF. Higiene. Saúde. Qualidade.