

Orientações de Higiene para Tanques de Peixe e para a Água de Tanques

Objectivo:

Estas orientações servem para relembrar ao pessoal das indústrias que se dedicam à venda de peixe e marisco vivos as boas práticas que devem observar na higiene, limpeza e manutenção de tanques de peixe e seus dispositivos, a fim de garantir a higiene e a segurança da água utilizada nesses tanques, para reduzir os riscos os riscos de contaminação e de ocorrência de doenças transmitidas por alimentos.

Âmbito de aplicação:

Unidades de venda de peixe vivo por grosso (“Lane” de peixe) assim como hotéis e estabelecimentos de comida que comercializam marisco vivo para consumo dos seus clientes.

Definição:

Marisco: refere-se em regra a animais aquáticos como crustáceos e marisco de concha.

Princípio de “Tudo o que entra tem de sair”: um recipiente apenas pode ser usado para guardar uma leva de animais aquáticos de uma mesma origem. Só depois desta leva de animais aquáticos ter sido utilizada ou consumida, é que pode ser colocada no recipiente uma nova leva de animais aquáticos.

Nota: o ‘Tanque para peixes’ referido nas instruções abaixo inclui todos os recipientes utilizados de alguma forma para manter vivo os animais aquáticos, como tanques de peixe, aquários e baldes.

Conteúdo:

1. Os requisitos básicos do tanque de peixe
 - A base e paredes laterais do tanque de peixe devem ser feitos de materiais lisos, duráveis, impermeáveis e de fácil limpeza;
 - Não deverá ter quaisquer defeitos estruturais. Em caso de desgaste, substituir de imediato.

2. Os requisitos aplicáveis à qualidade da água de tanques e ao ambiente:
 - Terá de ser usada água da torneira, à qual é adicionada sal químico/sal do mar para ajustar a salinidade da água, e nunca água do mar;
 - De preferência, cada tanque de peixe deverá estar equipado com um filtro e sistema de desinfecção independentes, a fim de minimizar os riscos de poluição da água do tanque e do marisco que ali vive;

- Antes de os colocar no tanque, utilizar água limpa para remover a lama da concha de bivalves e moluscos (amêijoas e vieiras);
 - As áreas em redor dos tanques devem manter-se sempre limpas e bem ventiladas;
 - Evitar a presença e exterminar roedores e insectos detectados na zona onde estão os tanques de peixe ou marisco e nunca admitir animais de estimação em locais ou estabelecimentos.
3. Notas importantes para manter e manusear marisco vivo
- Manter marisco e peixe vivos em aquários separados e garantir que os tanques não se tornam superlotados;
 - Adoptar o princípio de “Tudo o que entra tem de sair”. Nunca colocar uma nova leva de produtos aquáticos antes da lá existente ter sido utilizada ou consumida;
 - Utilizar luvas especiais de borracha sempre que tocar ou manusear marisco vivo. Não poluir a água do tanque de peixe devido a maus hábitos de higiene pessoal, como cuspir ou lavar as mãos no tanque.
4. Requisitos de higiene para a limpeza dos tanques de peixe e respectivos instrumentos:
- Antes de utilizar tanques de peixe, é preciso utilizar água corrente para a lavagem, se for necessário também pode utilizar uma escova própria (sem outra finalidade) e/ou utilizar uma mangueira de água de alta pressão para a limpeza dos tanques de peixe;
 - A água usada na lavagem dos tanques de peixe tem de ser sempre descartada e nunca filtrada para reutilização;
 - Instrumentos que entrem em contacto ou sejam utilizados para manusear marisco (p. ex., redes e tenazes) devem ser muito bem lavados logo após o seu uso e guardados em lugar limpo e higiénico;
 - Esfregar e lavar bem todas as superfícies dos tanques de peixe e seus dispositivos (p. ex., todos os tubos de água e de ar e as redes), todos os acessórios decorativos (p. ex., areias e pedras) no interior dos tanques, e renovar regularmente a água dos tanques;
 - Tanques de peixe e seus dispositivos que não tenham sido utilizados durante um período de tempo longo devem ser muito bem lavados e limpos antes da sua reutilização.

Nota: O uso de detergentes e desinfectantes próprios para limpeza de alimentos para ajudar na limpeza e desinfecção, deve utilizar e armazenar de forma correcta, de acordo com as instruções de embalagem, para evitar a contaminação de resíduos químicos e aumentar os riscos de segurança alimentar.

5. Tipos de equipamento de filtração e desinfeção e práticas relativas a observar:

- A água dos tanques de peixe deve primeiro passar pelo sistema de filtragem, antes de entrar no de desinfeção. A posição de instalação destas duas unidades não pode ser invertida;
- Os sistemas de filtração e desinfeção devem constituir um sistema em circuito fechado, capaz de providenciar filtração e desinfeção contínuas, em operação 24 horas;
- No sistema de filtração podem usar-se filtros de esponja, de areia, de carvão activado ou de camadas múltiplas de areia. Os materiais usados para filtragem devem ser limpos pelo menos uma vez por semana, e ser enchidos ou substituídos pelo menos uma vez por mês;
- Os métodos de desinfeção de tanques de peixe incluem a utilização de radiação ultravioleta (UV), ozono, ionização de cobre-prata e a tecnologia de oxidação fotocatalítica de titânio dióxido-UV. Deve observar-se o seguinte:
 - O sistema de desinfeção por radiação ultravioleta (UV), deve ser alvo de inspecção e manutenção regulares pelo fornecedor, de preferência a cada seis meses;
 - O sistema de desinfeção por ozono, deve ser alvo de inspecção e manutenção regulares pelo fornecedor ou pessoal especializado, de preferência a cada três meses. O gerador de ozono deverá ser desligado durante a limpeza e a manutenção do sistema;
 - O sistema de desinfeção por ionização de cobre-prata, deve ser alvo de inspecção e manutenção regulares pelo fornecedor ou pessoal especializado, de preferência a cada três meses. Os eléctrodos do ionizador devem ser substituídos de preferência uma vez por ano;
 - Os fotocatalisadores utilizados no sistema de desinfeção com tecnologia de oxidação fotocatalítica de titânio dióxido-UV devem ser enchidos ou substituídos pelo fornecedor, de preferência uma vez por ano. Todo o sistema deve ser alvo de verificação e manutenção pelo fornecedor, de preferência a cada três meses;
 - As lâmpadas/bolbos de UV usados nos sistemas de desinfeção devem ser substituídos de preferência entre cada 6 a 9 meses.
- Deve haver um trabalhador dedicado ou contratar-se uma empresa especializada no tratamento de água para tanques de marisco vivo para fornecer um serviço de gestão da qualidade da água e que será responsável pela limpeza, manutenção e reparação de todo o sistema de filtragem e desinfeção;

- O trabalhador dedicado ou a empresa especializada contratada deve preencher a folha de registo de manutenção e reparação das instalações de tanques de peixe. (Anexo: Registo de Manutenção do sistema de filtragem e desinfecção de água dos tanques de peixe.)
6. Obrigações dos proprietários de estabelecimentos ou seus gerentes:
- Comprar marisco vivo apenas a fornecedores idóneos. Nunca aceitar marisco não sujeito a inspeção sanitária ou de origem desconhecida;
 - Guardar os registos da compra de géneros, recibos ou quaisquer documentos relevantes que possam ajudar as autoridades competentes a determinar a origem de um dado produto em caso de necessidade;
 - Fazer a manutenção regular dos tanques de peixe, para assegurar que a qualidade da sua água cumpre os requisitos de higiene.

Actualizado em Junho de 2017



Anexo (template/matriz)

Registo de manutenção do sistema de filtragem e desinfecção de água dos tanques de peixe

Designação de estabelecimento: _____

Pessoa responsável: _____

Endereço de estabelecimento: _____

Telefone: _____

Tipo de sistema de filtragem:

- Filtro de esponja
- Filtro de areia
- Filtro de carvão activado
- Filtro de camadas múltiplas de areia
- Outros. É favor especificar: _____

Tipo de sistema de desinfecção:

- Radiação UV
- Ozono
- Tecnologia de oxidação fotocatalítica de titânio dióxido-UV
- Ionização de cobre-prata
- Outros. É favor especificar: _____

Pessoal responsável pela limpeza e manutenção:

- Pessoal Nome: _____ Cargo: _____
- Empresa contratada Nome da empresa: _____ Tel: _____

Itens	Data							
1. Renovação da água do tanque								
2. Limpeza do tanque e seus dispositivos								
3. Limpeza dos sistemas de filtragem e desinfecção								
4. Substituição ou enchimento de materiais de filtragem								
5. Substituição de peças principais do sistema de filtragem								
6. Outros								
Assinatura do pessoal responsável / empresa contratada								
Assinatura do supervisor								



食品安全廳
Departamento de Segurança Alimentar

Nota: Esta folha deve ser preenchida com dados exactos. A informação deve guardar-se em lugar seguro, durante pelo menos seis meses, para ser apresentada à inspecção sanitária.