



# **Empresário Esclarecido**

## **Setor Protegido II**

### **Comercialização de Pescado**

**Albufeira – 27 de outubro 2015**

**Marta Gonçalves**

1

# Apresentação da ACOPE

Associação dos Comerciantes de Pescado

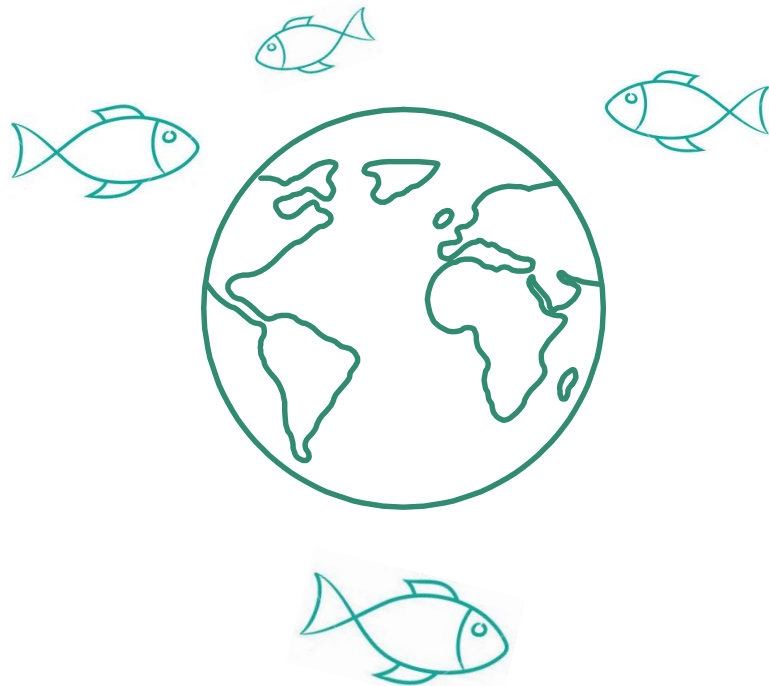


## ACOPE

- Constituição no Grémio do Armazenistas, Distribuidores e Exportadores de Peixe
- Associação Nacional
- Comerciantes de pescado, fresco e/ou congelado (grossistas e retalhistas) – cerca de uma centena
- Serviços: Consultoria jurídica, consultoria alimentar e formação

# Missão

Promoção do setor do  
pescado



Projetos cofinanciados pelo PROMAR



# Projetos

“Consumir  
peixe para  
viver  
melhor”

- Público-alvo: alunos dos 3º e 4º anos do 1º ciclo do ensino básico
- Destaque: Conhecer valor nutricional do peixe, os seus benefícios e a sua composição
- Material promocional: passaporte e web site
- Balanco: 10 escolas e 618 alunos





# Projetos

“Consumir  
peixe para  
viver melhor”

Fileira do  
Pescado  
“Pescado  
Controlado  
I, II e III”

- 7 Membros (ACOPE , AIB , ANICP, ADAPI , Docapesca, Lotaçor e ALIF)
- Saúde, sustentabilidade e turismo
- Spots em rádios nacionais e regionais
- Cartazes em pontos de venda
- Seminários “Benefícios do ómega-3”
- Divulgação de receitas económicas à base de pescado (até 1,50€)
- Criação de DVD sobre “Como preparar o melhor pescado do mundo”
- Programas em canais de tv



# Projetos

- Criação de **website** moderno, dinâmico e intuitivo

- Newsletter

- Guia de Boas Práticas de Higiene para produtos da Pesca Frescos (aprovado pela DGAV como Código Nacional)

- **Sessões** ao longo do país para apresentação do Guia

“Empresário  
Esclarecido –  
Setor  
Protegido  
I e II”

- Spots em rádios regionais

- 3 Guias novos:

- Pescado congelado
- Rastreabilidade e rotulagem
- Boas práticas ambientais

(Aguardam aprovação das Entidades Competentes)



# Projetos

“Consumir  
peixe para  
viver melhor”

Fileira de  
Pescado  
“Pescado  
Controlado  
I, II e III



“Vamos à lota  
e ao mercado  
aprender  
como se  
compra e  
vende  
pescado”





## Projetos

“Consumir  
peixe para  
viver melhor”

Fileira do  
Pescado  
“Pescado  
Controlado  
I, II e III”

“Empresário  
Esclarecido –  
Setor  
Protegido  
I e II”

“Vamos à lota  
e ao mercado  
aprender  
como se  
compra e  
vende  
pescado”

2010



2015

2

# Comercialização de pescado



## O que ter em conta?





**Mais exigente**



**Concorrência do mercado**



**Diversidade, Qualidade e  
Bom Atendimento**

# Competitividade

Oportunidade de negócio

Fidelizar o consumidor

Cumprimento da legislação



## Segurança Alimentar



Conjunto de medidas integradas com o objetivo de oferecer ao consumidor géneros alimentícios seguros:

- que não representem perigo para a saúde do consumidor;
- cujos constituintes ou contaminantes capazes de causar perigo para a saúde, estejam ausentes ou abaixo do limite crítico.

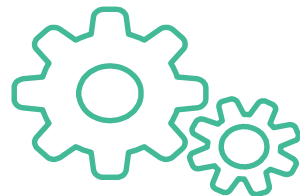


## Boas Práticas

Têm como objetivo estudar os métodos de produzir, preparar e apresentar alimentos seguros.

Complementares e imprescindíveis para a implementação efetiva de um sistema baseado nos princípios HACCP;

Consideradas pré-requisitos deste sistema.





## Boas Práticas

Cada operador deverá definir quais as boas práticas/pré-requisitos a aplicar no estabelecimento

Perfil empresarial

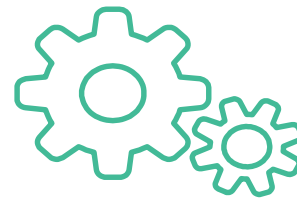
Complexidade  
das  
atividades

Risco alimentar  
associado aos  
produtos  
comercializados





## Pré-requisitos



**Perigos: biológicos, químicos e físicos**



**Medidas: evitar ou reduzir a contaminação**



**O que vigiar? Como atuar?**



**Registos são úteis na monitorização**



# Pré-requisitos

## Princípios HACCP cumpridos



Boas práticas de  
higiene



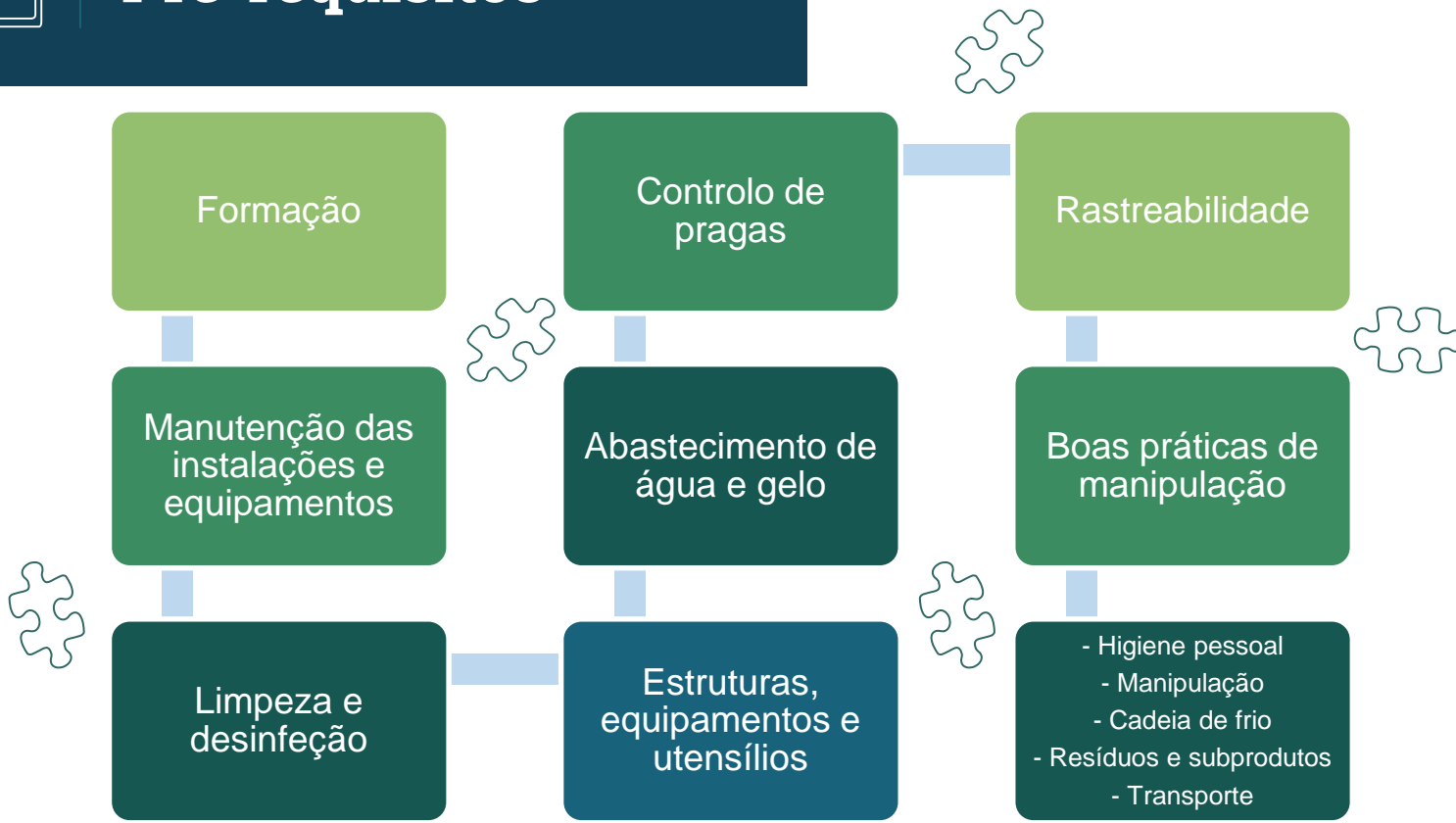
Operações  
simples

# Fluxograma genérico





# Pré-requisitos



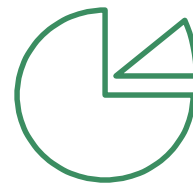


## Pré-requisitos

Outras práticas também desempenham um papel fundamental na segurança dos produtos da pesca frescos


Individualizadas em planos específicos

Incluídos noutros já existentes



3

# Rastreabilidad



# Um passo atrás – um passo à frente

Sistema de gestão que permite detetar a origem e seguir o rasto de um género alimentício ao longo de todas as etapas de produção, transformação e distribuição.

Requisito legal



## Fornecedores

Armador  
Importador  
Aquicultura  
Lota



## Mercado grossista



## Cliente

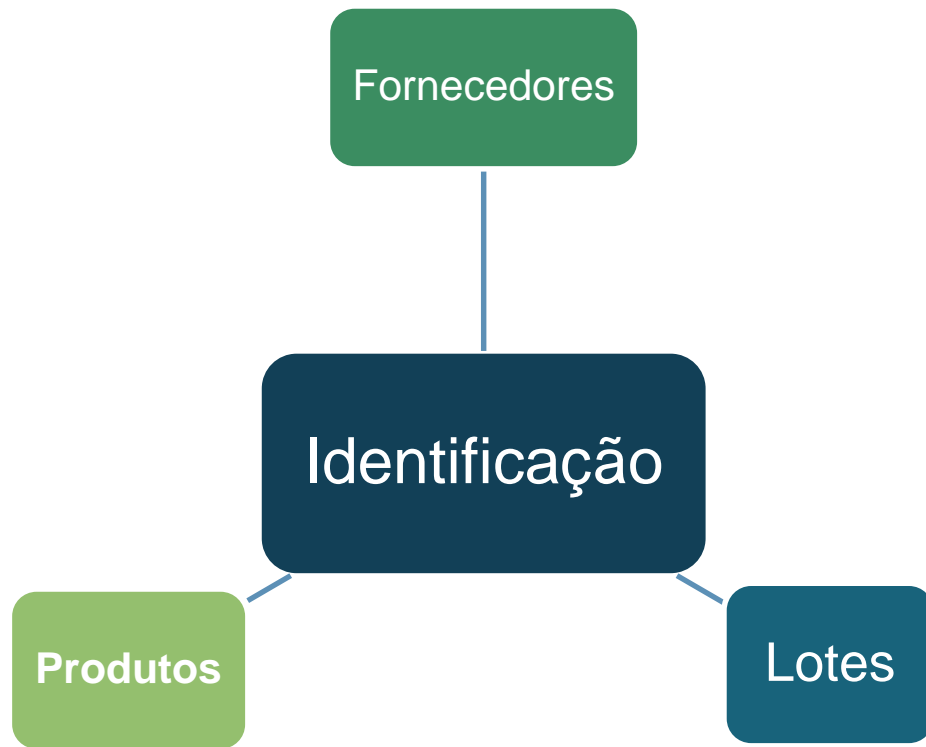
Retalhistas  
Canal Horeca  
Grande Distribuição

Identificação + Registo + Transmissão da informação





# Rastreabilidade





# Rastreabilidade

**A** Número do lote de origem

**B** Denominação comercial e nome científico, método de produção, zona de captura ou cultivo, categoria da arte de pesca, descongelado ou não

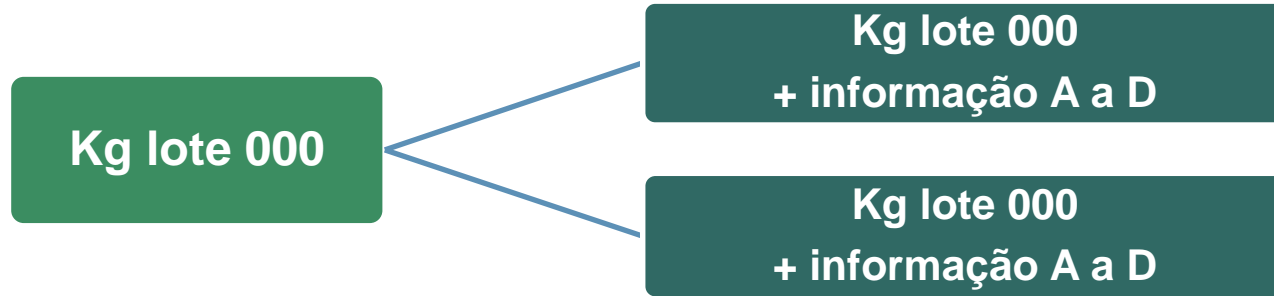
**C** Nome e morada da empresa fornecedora ou expedidora e a data de expedição

**D** Quantidade

**Notas:** A, B, C, D – informação obrigatória para venda a outras empresas  
B – informação obrigatória para venda ao consumidor final



## Rastreabilidade



Mesma informação que lote inicial



Mesmo lote gerado



## Rastreabilidade



Informação do lote criado



Informação relativa ao consumidor final

### ZONAS DE CAPTURA

- Atlântico Noroeste
- Atlântico Centro Oeste
- Atlântico Centro Este
- Atlântico Sudoeste
- Atlântico Sudeste
- Oceano Índico
- Oceano Pacífico
- Outra: \_\_\_\_\_
- Mar Mediterrâneo e Mar Negro
- Atlântico Nordeste
- Subzona/divisão:  
\_\_\_\_\_

### MÉTODO DE PRODUÇÃO

Capturado

Capturado em água doce

Aquicultura

### ARTES DE PESCA

- Redes envolventes-arrastantes
- Redes de arrastar
- Redes de emalhar e semelhantes
- Redes de cercar e redes de sacada
- Anzóis e aparelhos de anzol
- Dragas
- Nassas e armadilhas
- Outras: \_\_\_\_\_

### MASSA DE ÁGUA DOCE

País de origem

País de origem

**NOME COMERCIAL**  
*Nome científico*

DESCONGELADO

○ ○ ○ ○

P.V.P. €/kg



PESCADO FRESCO

LOTA

DENOMINAÇÃO COMERCIAL

ROBALO

NOME CIENTÍFICO

*Diabrotica labrax*

É da Lota. É de Confiança.

MÉTODO DE PRODUÇÃO

- CAPTURADO NO MAR
- CAPTURADO EM ÁGUA DOCE

ZONA DE CAPTURA

- ATLÂNTICO NORDESTE
- 

SUBZONA DE CAPTURA

- ÁGUAS PORTUGUESAS
- 

ARTE DE PESCA

REDES:

- DE ARRASTAR
- ENVOLVENTES-ARRASTANTES
- DE EMALHAR E SEMELHANTES
- DE CERCAR E DE SACADA
- ANZÓIS E APARELHOS DE ANZOL
- DRAGAS
- NASSAS E ARMADILHAS



PREÇO (IVA INCLUÍDO À TAXA EM VIGOR)

19.50

€/Kg



promar

Programa Operacional Pesca 2007-2013



# 4

## **Procedimentos de manipulação**



# Manipulação



**Respeitar as regras de higiene pessoal**



**Manter boas condições de higiene**



**Manusear corretamente os produtos da pesca**



**Evitar contaminação cruzada**



# Receção



- Condições de higiene do veículo de transporte
- **Zona de descarga/receção**
- Temperatura do transporte
- **O estado e a conformidade das caixas**
- Características dos produtos da pesca frescos (cor, textura, cheiro, aspeto) – **Produto não conforme**
- **Presença de parasitas**
- Quantidade de gelo
- **Documentos de acompanhamento comercial**

# Armazenamento



**Não interromper a cadeia de frio**



# Armazenamento



# Exposição



**Dar a conhecer os produtos da pesca ao consumidor**



**Permitir temperatura próxima do gelo fundente**



**Disposição por:**

- tipo de espécie - peixes, crustáceos, moluscos
- origem – água doce, água salgada
- corte – inteiro, fatiado



**Construção da barreira de gelo**

# Exposição



Salpicar  
com gelo



Identificar  
produtos  
descongelados

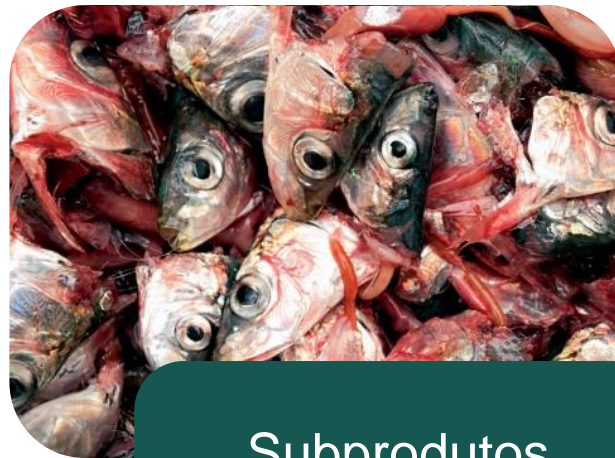


Película  
perfurada

# Preparação



Higienizados com frequência e arrumados em local próprio



Subprodutos colocados em contentor adequado

# Modelos de registos

Dados do estabelecimento  
Nome / Morada

Entrada de produtos

Registo n.º \_\_\_\_\_

Data	Produto	Fornecedor	Quantidade	Lote	T°C	Condições de transporte (Armazenamento e Higienização)		Estado dos produtos (condições organolépticas, acondicionamento e embalagem)		Documentação e Rotulagem	
						Conforme	Não conforme	Conforme	Não conforme	Conforme	Não conforme
26.11.12	sardinha	Hipopescados	300 Kg	26112012	0,5°C	X		X		X	
26.11.12	polvo	Anabela Abelha	150 Kg	100-26-12	0,3°C	X		X		X	
26.11.12	carapau	Hipopescados	50 Kg	27112012	0,7°C	X		X		X	
27.11.12	carapau	Helder Gomes	1,340 Kg	2012-45	0,8°C		X	X		X	

## Incidências

*Algumas caixas encontravam-se visivelmente deterioradas e com sujidade acumulada*

## Medidas correctivas

*O fornecedor foi alertado para substituir as caixas deterioradas e melhorar a higienização*

## PRINCÍPIOS HACCP

RETIRADA DE PRODUTOS DO MERCADO

INFRA-ESTRUTURAS E EQUIPAMENTOS

MATÉRIAS-PRIMAS

RESÍDUOS E SUBPRODUTOS

CONTROLO DE PRAGAS

LIMPEZA E DESINFECÇÃO

QUALIDADE DA ÁGUA

MANUTENÇÃO DA CADEIA DE FRIO

EMBALAGEM

FORMAÇÃO

BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE

TRANSPORTE

RASTREABILIDADE

## PRÉ-REQUISITOS



*“Quanto mais difícil fica, mais próximo está o sucesso.”*

Chris Garrett

**OBRIGADA PELA ATENÇÃO!**

Questões?

Marta Gonçalves

[geral@acope.pt](mailto:geral@acope.pt)

Telf. 21 352 88 03

Largo de S. Sebastião da Pedreira, 31-4º

1050 – 205 Lisboa