



Empresário Esclarecido

Setor Protegido II

Comercialização de Pescado

Albufeira – 27 de outubro 2015

Marta Gonçalves

1

Apresentação da ACOPE

Associação dos Comerciantes de Pescado

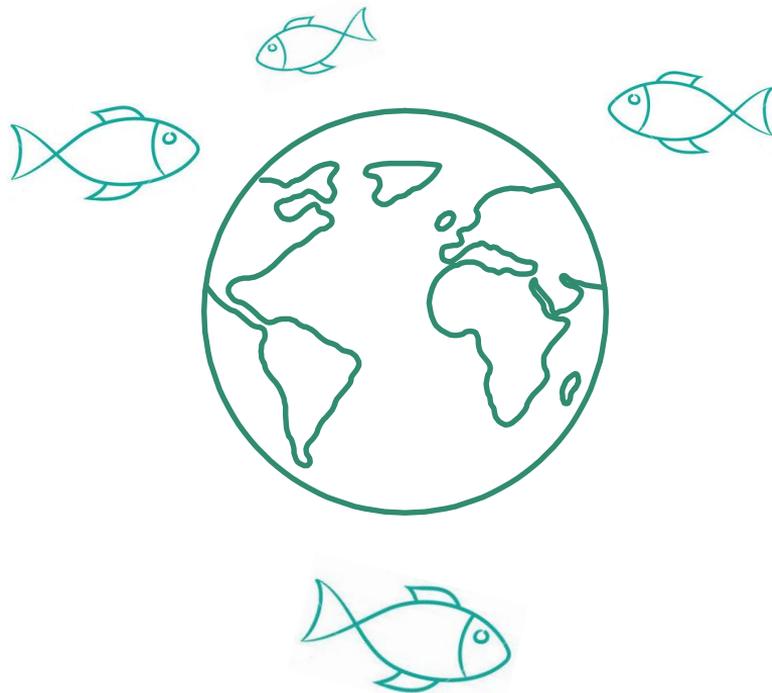


ACOPE

- 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.

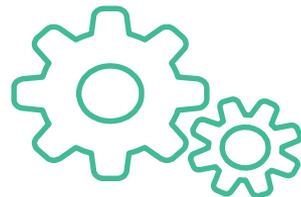


Boas Práticas

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

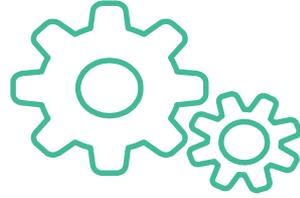
Perfil empresarial

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

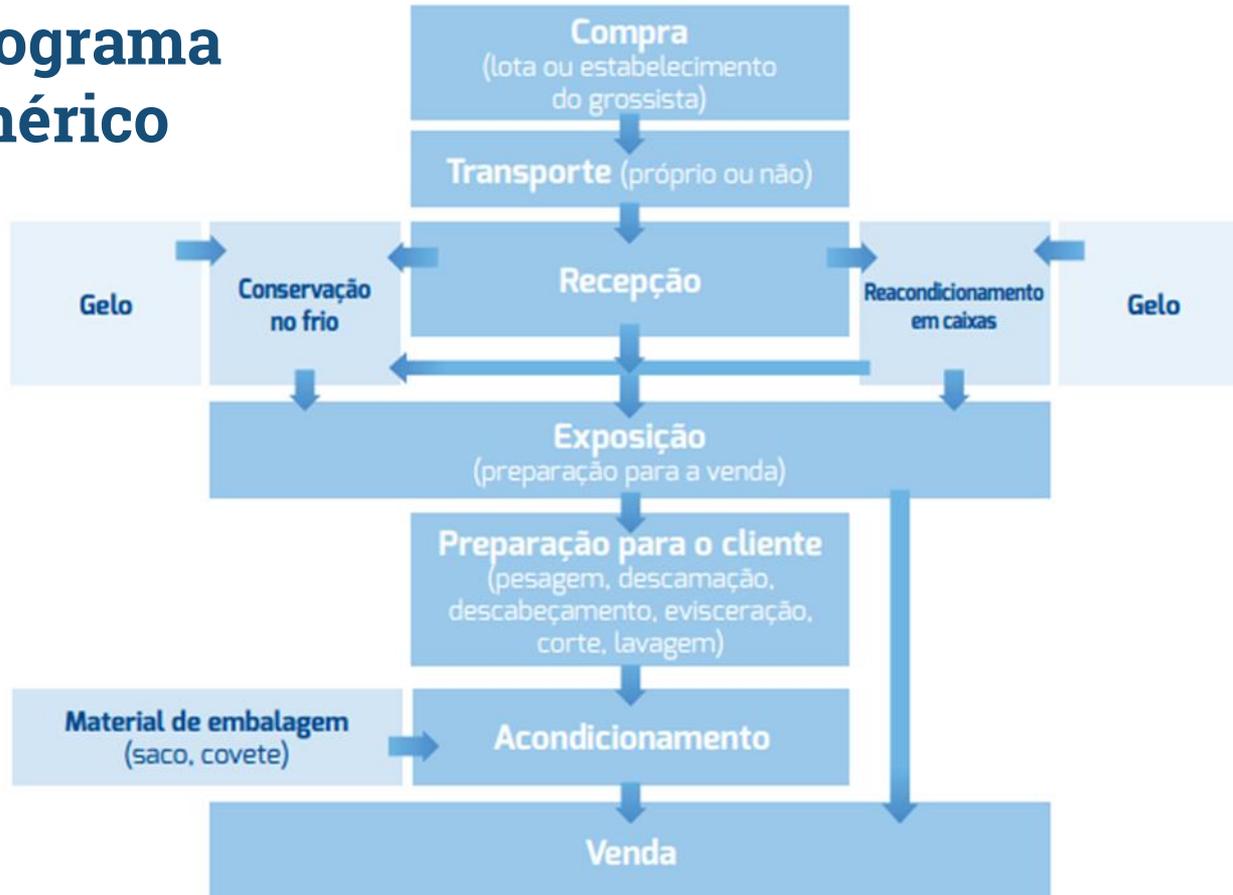


Boas práticas de
higiene



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

Rastreabilidade



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



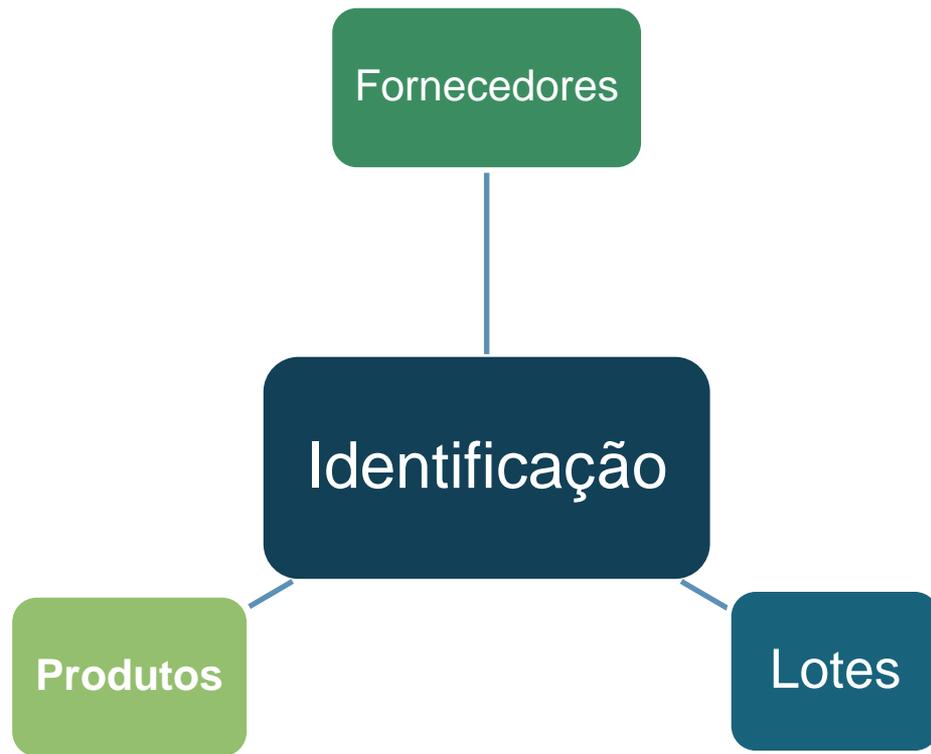
Cliente

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

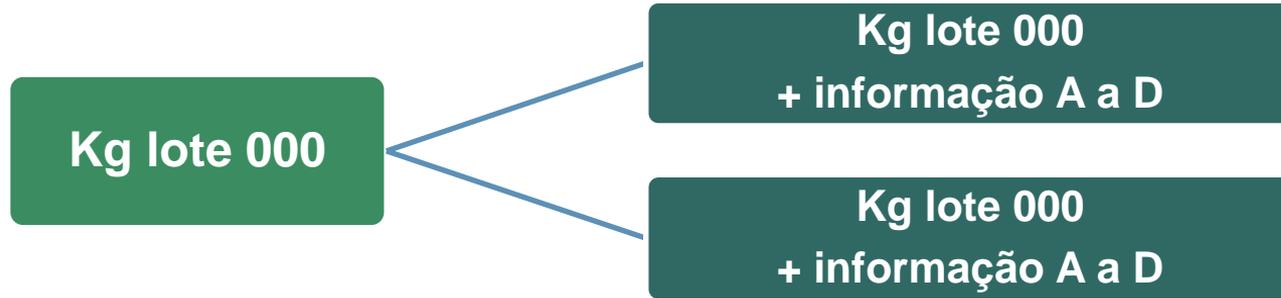
C Nome e morada da empresa fornecedora ou expedidora e a data de expedição

D Quantidade

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



Rastreabilidade



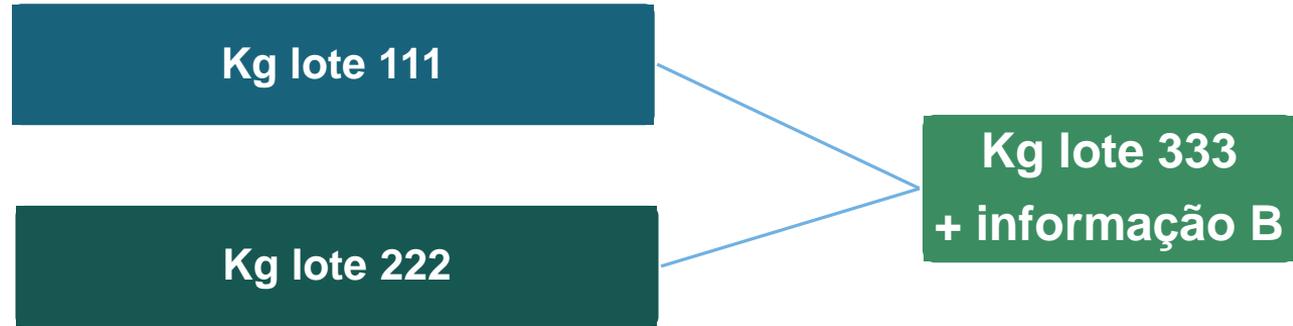
Mesma informação que lote inicial



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

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

Telf. 21 352 88 03

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

1050 – 205 Lisboa