



# CARTILHA ORIENTATIVA PARA SUPERMERCADOS

Boas Práticas na Manipulação  
de Peixes Salgados e Salgados Secos



# INTRODUÇÃO

Este material foi desenvolvido pela ASSERJ, baseado em orientações oficiais do **MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento)**, da **ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária)** e da **Instrução Normativa Nº 1, de 15 de Janeiro de 2019**, tendo como objetivo a conformidade da manipulação e exposição de peixes por parte dos supermercados.

Por ter sido baseado em informações fornecidas pelos órgãos nacionais competentes, o conteúdo aqui exposto poderá ser utilizado para que as redes associadas possam se adequar no que diz respeito à higiene, segurança e qualidade no processo de exposição e comercialização de peixes salgados e secos.



# CARTILHA ASSERJ

## Boas Práticas na Manipulação de Peixes Salgados e Salgados Seco

A denominação do produto deve ser o nome comum da espécie, acrescido de SALGADO ou SALGADO SECO e da forma de apresentação, independentemente da ordem, em caracteres uniformes em corpo e cor.

**Após as legislações de Janeiro de 2019, as denominações de venda dos peixes ficaram da seguinte forma para os peixes salgados ou peixes salgados secos importados:**

### **Bacalhau:**

Bacalhau Salgado Seco - *Gadus morhu*

Bacalhau ou Bacalhau-do-Pacífico Salgado Seco - *Gadus macrocephalus*

### **Saithe, Ling ou Zarbo:**

Saithe Salgado ou Salgado Seco - *Pollachius virens*

Ling Salgado ou Salgado Seco - *Molva molva*

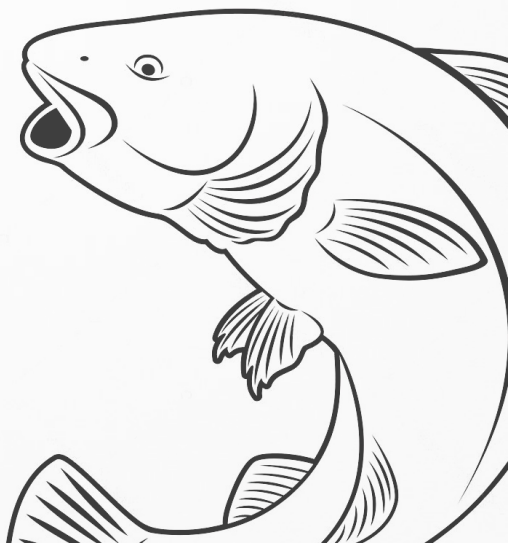
Zarbo Salgado ou Salgado Seco - *Brosme brosme*

### **Demais Peixes:**

Nome Comercial + Salgado ou Salgado Seco + Nome Científico

Exemplo: Polaca do Alasca Salgada - *Theragra chalcogramma*

Para espécies das famílias Salmonidae e Gadidae (Exemplo: Polaca do Alasca), além do nome comum, deve ser incluído na rotulagem o nome científico da espécie.



# CARTILHA ASSERJ



## O que fazer durante o recebimento desse produto?

**Muita atenção: o recebimento é uma etapa crítica para a garantia de um produto seguro ao consumidor! Nessa fase, devem ser observadas:**

- As condições de higiene do veículo que transportou o produto;
- Manutenção da temperatura indicada pelo fornecedor durante este transporte;
- O peixe salgado seco deve ser armazenado e transportado sob temperatura máxima de 7°C;
- O peixe salgado deve ser mantido a temperatura máxima de 4 °C no armazenamento ou transporte;
- A integralidade dos utensílios utilizados no transporte e da embalagem do produto.



## Como fazer o armazenamento correto dele?

**Uma vez recebido o produto, é imprescindível seguir essas orientações para que ele seja armazenado da forma mais assertiva:**

- Seguir as recomendações da Instrução Normativa N 01 de 15/01/19 em relação à temperatura de armazenamento. Peixe Salgado Seco - temperatura máxima de 7°C. Peixe Salgado - temperatura máxima de 4 °C;
- Quanto ao empilhamento: fazê-lo de forma que não comprometa a qualidade;
- Respeitar as distâncias entre as pilhas dos produtos e mantê-las afastadas das paredes, a fim de permitir adequada circulação do frio.



## Qual é a maneira correta de fazer a manipulação desse produto?

**É essencial que toda a equipe envolvida neste processo esteja ciente das boas práticas que virão a seguir:**

- O preparo do peixe salgado deve ser realizado em local limpo;
- Devem ser utilizados utensílios e superfícies limpos e em bom estado de conservação;
- Os procedimentos e a frequência da limpeza da área, dos utensílios e das superfícies devem ser previamente estabelecidos, sendo os funcionários responsáveis orientados sobre os mesmos. Todo novo funcionário que entrar para esta função deve ser devidamente instruído quanto a isso;
- Os funcionários responsáveis pelo preparo devem estar devidamente uniformizados (dotados de uniforme limpo, protetor de cabelo, luvas e máscara).



# CARTILHA ASSERJ



## A exposição deste produto deve ser feita de que forma?

**Siga essas orientações específicas para o produto embalado (na bandeja):**

- O peixe salgado deve ser mantido em temperatura máxima de 4°C;
- O peixe salgado seco deve ser mantido a temperatura máxima de 7°C;
- Caso seja informado pelo fabricante, o peixe salgado e o peixe salgado seco podem ser mantidos em temperatura ambiente por até 15 dias.
- As embalagens devem ser de material apropriado e de primeiro uso, estando íntegras e limpas;
- Em observância à legislação nacional, na embalagem devem ser declaradas as seguintes informações: denominação de venda do produto - tipo do peixe, estabelecimento de origem, peso líquido, data de embalagem, prazo de validade, forma de conservação, informação nutricional e preço.



**ACOMPANHE NOSSAS REDES SOCIAIS!**



@asserjsupermercados | [asserj.com.br](http://asserj.com.br)

**Telefone e Whatsapp Business: (21) 2584-6339**