

Controle de Qualidade na Indústria do Pescado

Profa. Dra. Elizabeth Mary Cunha da Silva

Nos últimos anos, a mídia tem apresentado números crescentes de casos envolvendo doenças veiculadas por alimentos, o que tem despertado a atenção quanto à importância da segurança alimentar, desde o setor produtivo até o consumidor final. Um dos objetivos da segurança alimentar é garantir uma alimentação saudável a partir do emprego de procedimentos de higiene no preparo dos alimentos incluindo um conjunto de princípios e regras para uma correta manipulação, a fim de que a saúde do consumidor não seja comprometida. Quando o alimento em questão é o pescado, devido a sua natureza extremamente perecível, são exigidos cuidados extras com relação a sua manipulação, tanto durante o processo de captura, quanto à estocagem nos barcos pesqueiros para que assim o seu estado de frescor seja mantido até o momento do processamento. Nas indústrias, é preciso que sejam observadas certas regras de higiene por parte das pessoas envolvidas no beneficiamento, pois muitas bactérias capazes de alterar a qualidade do pescado e causar danos aos consumidores, transmitindo-lhes doenças, são provenientes do manuseio incorreto. Sendo assim, serão apontados nesta palestra os cuidados que devem ser dispensados ao pescado desde a sua captura até a expedição, enfatizando os sistemas de gestão da qualidade como as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e a Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) como ferramentas do controle da qualidade na indústria do pescado.