



GAL
Gargano
agenzia di sviluppo

Incontri informativi/formativi con gli operatori della pesca e dell'acquacoltura

Prof. Giovanni Normanno

Giugno 2021



FEASR:
l'Europa investe
nelle zone rurali



FEAMP

PO 2014-2020
Fondo europeo per gli
affari marittimi e la pesca



REGIONE PUGLIA



PSR PUGLIA
2014-2020
COLTIVIAMO IDEE
RACCOGLIAMO FUTURO



PO FEAMP 2014/2020 – Intervento 2.3

PROCEDURE PER IL MIGLIORAMENTO DELLA QUALITÀ IGIENICO
SANITARIA E DELLA CONSERVABILITÀ DEL PESCATO

VADEMECUM DI BUONE PRASSI IGIENICHE

DA OSSERVARE DURANTE LE OPERAZIONI DI
PESCA E PRIMA VENDITA NELLE MARINERIE
DEL GARGANO



QUALI SONO LE FASI DEL
PROCESSO DI
APPROVVIGIONAMENTO DEI
PRODOTTI ITTICI DI TUA
COMPETENZA E
RESPONSABILITÀ?

IN QUALITÀ DI OPERATORE
PRIMARIO DEL SETTORE
PESCA, SEI RESPONSABILE
DELLA QUALITÀ
IGIENICO-SANITARIA
DEL TUO PRODOTTO FINO
ALLA FASE DI PRIMA
COMMERCIALIZZAZIONE



le attività di pesca e raccolta di prodotti della pesca vivi (molluschi bivalvi, pesci, crostacei, molluschi cefalopodi, ecc.)



le operazioni svolte a bordo del natante come, decapitazione, dissanguamento, taglio delle pinne, eviscerazione, spellamento, incassettamento e refrigerazione



le operazioni di sbarco e trasporto del prodotto ad un primo stabilimento di commercializzazione o per la vendita diretta.

RICORDA CHE SEI IL RESPONSABILE DELL'IGIENE E DELLA SALUBRITÀ DEL TUO PRODOTTO

UN PRODOTTO ITTICO DI QUALITÀ NASCE DALLA FORMAZIONE E DALLA CONSAPEVOLEZZA DEL PESCATORE

DEPERIBILITA'

SALUBRITA'

Tre concetti chiave per produrre in qualità e sicurezza!



cosa sono le “**contaminazioni**” e perché il prodotto ittico deve essere protetto dalle medesime?



perché pesci, crostacei e molluschi cefalopodi (seppie, polpi, totani, moscardini, ecc.) devono essere SEMPRE tenuti a **temperature basse**, il più possibile vicino a zero gradi centigradi?



quali mai possono essere i **pericoli** che un alimento tanto pregiato può sviluppare nei confronti del consumatore?

Le **contaminazioni chimiche** che potrebbero verificarsi a causa di una tua disattenzione, ad esempio quando hai lasciato il pescato esposto ai fumi di scarico del natante oppure quando hai svuotato il sacco della rete su una superficie del natante “sporca” (magari c’era uno sversamento di carburante e la superficie non era stata correttamente pulita). In questi casi il pescato si contaminerà superficialmente con sostanze chimiche indesiderate che renderanno il prodotto non idoneo al consumo!

Le **contaminazioni da materiale estraneo** all'alimento apportano dei pericoli cosiddetti “fisici”: nella pesca col palangaro, un esempio frequente è la presenza di ami nella profondità della bocca del pesce.

Altri esempi sono la presenza nel pescato incassettato di frammenti di legno, di plastica, di vetro, di mozziconi di sigaretta, di monili (anelli, piercing, orecchini) persi dal pescatore durante la fase di cernita del pescato.





Infine, le **contaminazioni “biologiche”** sono rappresentate da batteri, virus e altre forme viventi che possono raggiungere il prodotto a causa dell’ambiente esterno (pesca in acque contaminate, superfici del natante sporche, cassette non pulite, mani del pescatore non pulite, insetti volanti, ecc.)

ANALISI DEI PERICOLI E LORO GESTIONE OPERATIVA DURANTE LE FASI DI **PESCA, CONFEZIONAMENTO** (**INCASSAMENTO**), **PRIMA VENDITA**

NATURA DEL PERICOLO	PERICOLO	AZIONE PREVENTIVA	DOMANDE DA PORSI
FISICO	Corpi estranei (ami, frammenti di lenza o di rete, schegge di legno, mozziconi di sigaretta, orecchini e altri monili, ecc.)	Evitare di indossare monili e fumare durante le fasi di manipolazione del pescato. Effettuare il controllo visivo del prodotto incassettato	Ho effettuato il controllo visivo del pescato prima del suo confezionamento?
CHIMICO	Residui di detergente/disinfettante, sversamenti di carburante o di olio motore, ecc.)	Accurato risciacquo delle superfici che verranno in contatto con il pescato, dopo permanenza del prodotto per qualche ora.	Ho effettuato il risciacquo delle superfici di contatto del pescato dopo le operazioni di sanificazione? Ho effettuato il controllo visivo per accertarmi che non vi siano stati sversamenti di sostanze chimiche indesiderate?

ANALISI DEI PERICOLI E LORO GESTIONE OPERATIVA DURANTE LE FASI DI **PESCA, CONFEZIONAMENTO** (INCASSAMENTO), **PRIMA VENDITA**

NATURA DEL PERICOLO	PERICOLO	AZIONE PREVENTIVA	DOMANDE DA PORSI
BIOLOGICO	Contaminazioni da batteri alteranti e patogeni	Igiene del personale. Igiene delle superfici di contatto del pescato. Igiene dei contenitori del pescato. Utilizzo di acqua pulita. Utilizzo di ghiaccio che deriva da acqua pulita. Evitare il contatto delle cassette di pescato con il suolo. Proteggere il prodotto da insetti volanti (mosche, vespe, ecc.).	Ho i lavato le mani prima di manipolare il pescato? Ho lavato o sanificato le superfici che verranno in contatto con il pescato? Le cassette o altri contenitori nei quali metterai il pescato sono puliti? Il ghiaccio che sto usando proviene da potabile o acqua pulita? Ho coperto il pescato incassettato per proteggerlo dalle mosche e altri insetti?
BIOLOGICO	Presenza di parassiti visibili	Accurato controllo visivo della superficie di pesci e molluschi cefalopodi e del fondo delle cassette dopo permanenza del prodotto per qualche ora.	Ho controllato visivamente che non ci siano vermi o altri parassiti (es.: pulci di mare)sulla superficie dei pesci e dei molluschi cefalopodi nonché sul fondo della cassetta?

Esempi di pessima gestione igienica del pescato



Esempi di pessima gestione igienica del pescato



La **catena del freddo** nelle fasi di pesca, stoccaggio e vendita dei prodotti ittici

COME mai le **basse temperature** allungano la conservabilità dei prodotti ittici e degli alimenti deperibili in generale?

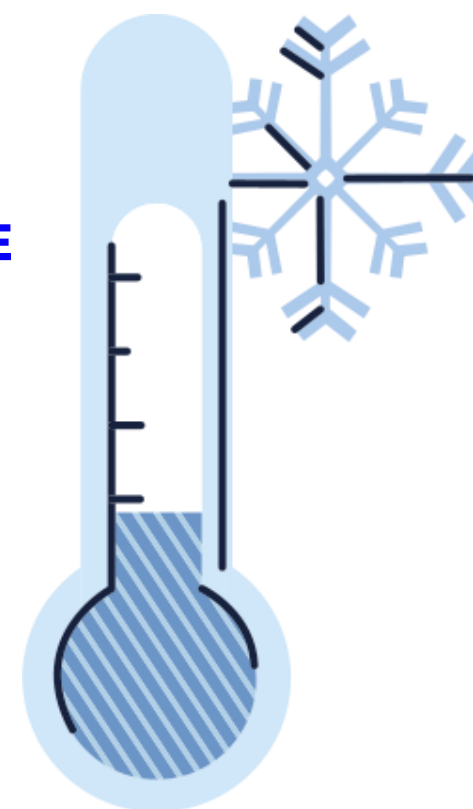
I BATTERI SONO OVUNQUE

Non esiste posto o superficie animata o inanimata che ne sia naturalmente priva! Pertanto, i batteri sono presenti sulle superfici del natante, sulle mani dell'operatore, sulle superfici delle cassette che utilizziamo per commercializzare il pesce, sugli insetti che si posano, sul prodotto...

OVUNQUE!

EFFETTI POSITIVI DELLA CATENA DEL FREDDO

**BASSE
TEMPERATURE
0-2 °C**



**ELEVATA QUALITÀ
E SICUREZZA**



**ELEVATA
SALUBRITÀ**



**ALLUNGAMENTO
DEI TEMPI DI
CONSERVAZIONE**



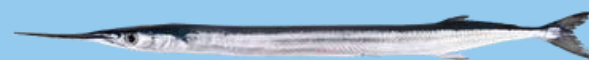
GAL
Gargano
agenzia di sviluppo

I PERICOLI PER I CONSUMATORI

FORMAZIONE DELL'ISTAMINA



Sardina



Aguglia



Acciuga o Alice



Sgombro



Spratto



Tonno rosso



Alaccia



Suro



Lanzardo

FONTE IMMAGINI: www.hellofish.it

PREVENZIONE DALL'INTOSSICAZIONE DA ISTAMINA E DELL'ANISAKIASI

-  **Portare il prodotto a bassa temperatura** subito dopo la pesca (baiatura del pesce azzurro) o l'incassettamento e tenerlo a questa temperatura fino alla vendita al consumatore finale.
-  **Operare con la massima igiene** durante le fasi di manipolazione del pescato (fase di cernita e confezionamento).
-  **Operare con la massima igiene** durante la fase di vendita al dettaglio, soprattutto se si effettuano operazioni di eviscerazione.





FONTE: [NATURAMEDITERRANEO.COM/FORUM/TOPIC.ASP?TOPIC_ID=122397](https://www.naturamediterraneo.com/forum/topic.asp?topic_id=122397)

LARVE DI ANISAKIDI



PENNELLA SPP



GAL
Gargano
agenzia di sviluppo

Pesci velenosi per via alimentare



**IN OSSEQUIO ALLA NORMATIVA
NON DEVI PORRE IN COMMERCIO
ESEMPLARI DI PESCI GONFIATORI
CHE ACCIDENTALMENTE POSSONO
ESSERE CATTURATI DURANTE
L'AZIONE DI PESCA.
LA COMMERCIALIZZAZIONE DI
PRODOTTI DELLA PESCA
PROVENIENTI DA PESCI VELENOSI
APPARTENENTI ALLE FAMIGLIE
TETRAODONTIDAE, DIODONTIDAE,
CANTHIGASTERIDAE E MOLIDAE È
ESPLICITAMENTE VIETATA**



GAL
Gargano
agenzia di sviluppo

RUVETTUS PRETIOSUS



FONTE: [HTTP://WWW.COLAPISCI.IT/PESCITALIA/PISCES/PERCIFORMI/GEMPILIDI/RUVETTO.HTM](http://www.colapisci.it/pescitalia/pisces/perciformi/gempilidi/ruvetto.htm)

OPERAZIONI A CURA DEL PESCATORE, DALLO SBARCO ALLA PRIMA COMMERCIALIZZAZIONE

SBARCO E TRASPORTO DEL PESCATO

Lo sbarco ed il trasporto del pescato fino al primo punto di commercializzazione sono operazioni ancora sotto la tua responsabilità, in relazione alla qualità igienica del pescato! Pertanto durante queste operazioni, che devono essere effettuate rapidamente, poniti le seguenti domande:



Ho predisposto delle pedane in maniera da evitare che le cassette poggino a diretto contatto con il pavimento del natante e con il suolo della banchina di sbarco?



Sto mantenendo la catena del freddo?



Sto proteggendo il pescato dalle contaminazioni?



Ho adempiuto agli obblighi di tracciabilità?

BUONE PRASSI IGIENICHE

1. Tenere sempre pulite, lavate e, laddove possibile, sanificate le superfici del natante che verranno in contatto con il pescato. L'acqua che deve essere utilizzata per queste operazioni deve essere "pulita", ovvero deve possedere una qualità microbiologica e chimica tale da non apportare contaminazioni alle superfici o al prodotto.



2. Rispettare la cura dell'igiene personale, lavando spesso le mani e/o utilizzando guanti monouso da cambiare spesso e da smaltire correttamente! Non fumare o mangiare durante le fasi di cernita e stoccaggio del pescato. Evita di indossare anelli, braccialetti, catenine, piercing e altri monili che potresti perdere durante le fasi di cernita e confezionamento (incassettamento).

3. Curare la pulizia delle cassette destinate a contenere il pescato, evitando di esporle alle intemperie o a fumi di ogni tipo.



BUONE PRASSI IGIENICHE

4. Evitare che gli insetti si posino sul pescato. Coprire il prodotto incassettato con un foglio di materiale plastico idoneo al contatto con gli alimenti e ricoprirlo con scaglie di ghiaccio in modo da garantirne il rapido raffreddamento. Naturalmente, il ghiaccio deve essere fabbricato con acqua pulita o, ancora meglio, potabile! Questo perché esso stesso, se fabbricato con acqua di scarsa qualità igienica può causare contaminazione del prodotto. In genere il produttore primario si approvvigiona acquistando il ghiaccio presso stabilimenti all'uopo registrati, pertanto risulta sicuro.



5. La conservazione deve avvenire in locali che devono essere almeno coibentati e che devono essere sempre sanificati. Il prodotto incassettato non deve mai entrare in contatto con il suolo.

IGIENE PERSONALE

- LAVA SEMPRE ACCURATAMENTE LE MANI DOPO AVER USATO I SERVIZI IGIENICI;
- LAVA O DISINFETTA FREQUENTEMENTE LE MANI, SOPRATTUTTO DOPO AVER MANGIATO E FUMATO, STARNUTITO, TOSSITO COPRENDOTI NASO E BOCCA CON LA MANO, USATO IL CELLULARE, MANIPOLATO DENARO;
- EVITA DI INDOSSARE MONILI (ANELLI, ORECCHINI, BRACCIALETTI, PIERCING, ECC.) DURANTE LE FASI DI MANIPOLAZIONE DEL PESCATO;
- NON MANGIARE E NON FUMARE DURANTE LE OPERAZIONI DI MANIPOLAZIONE DEL PESCATO;
- EVITA DI TOSSIRE E STARNUTIRE SUL PESCATO;
- QUANDO POSSIBILE UTILIZZA I DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (GUANTI MONOUSO, MASCHERINA, COPRICAPO);
- NON MANIPOLARE IL PESCATO SE HAI TAGLI O FERITE NON PROTETTE SULLE MANI;
- SE HAI SINTOMI GASTROENTERICI, COME VOMITO E DIARREA, EVITA DI MANIPOLARE IL PESCATO!



Grazie per l'attenzione



GAL
Gargano
agenzia di sviluppo



GAL
Gargano
agenzia di sviluppo

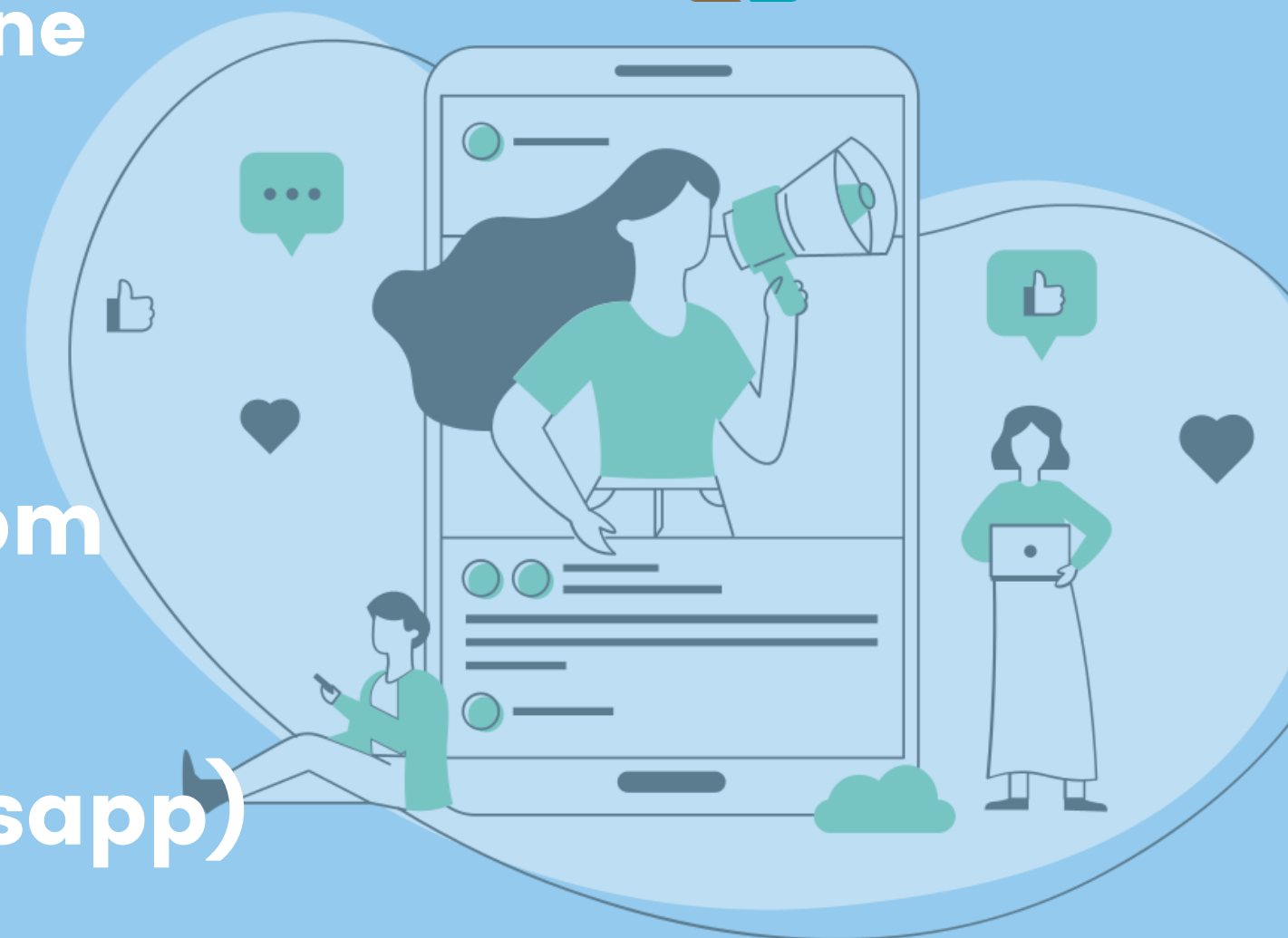
**Restiamo a disposizione
su tantissimi canali:**

sito ufficiale
www.galgargano.com

Telefono
0884 564164 (Whatsapp)

E-mail
agenziadisviluppo@galgargano.com

Social
**Facebook – Twitter – Instagram –
Telegram – Skype**



PO FEAMP 2014/2020 – Intervento 2.3