



الجمهورية التونسية
وزارة الفلاحة والموارد المائية والصيد البحري

المجمع المهني المشترك
لمنتوجات الصيد البحري

HACCP PER I PESCATORI DELLA PESCA ARTIGIANALE

PROCEDURE OPERATIVE



NORME GENERALI DI IGIENE

1. PULIZIA DELLA BARCA, DEGLI UTENSILI E DELLE ATTREZZATURE

1.1 PULIZIE GENERALI



DOTARE LA BARCA DEGLI STRUMENTI E DEI MATERIALI PER LA PULIZIA E LA SANIFICAZIONE

PROCEDERE COME SEGUE:

LAVARE LA BARCA CON ACQUA DI MARE PULITA



- 1. RIMUOVERE LO SPORCO**
- 2. LAVARE CON ACQUA DI MARE PULITA**
- 3. PULIRE CON UN DETERGENTE UTILIZZANDO UNA SPAZZOLA**

PULIRE CON DETERSIVO UTILIZZANDO UNO SPAZZOLONE



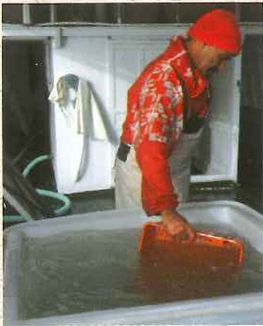
- 1. LAVARE CON ACQUA DI MARE PULITA**
- 2. SE DOPO AVERE SGRASSATO USATE UN DISINFETTANTE, UTILIZZATE LE QUANTITA' PREVISTE IN ETICHETTA E ATTENDETE 10 MINUTI AFFINCHÉ IL DISINFETTANTE FACCIA EFFETTO**
- 3. LAVARE NUOVAMENTE CON ACQUA DI MARE PULITA**



LAVARE LA BARCA CON ACQUA DI MARE PULITA

2.1 PULIZIA DI CASSE, UTENSILI E ATTREZZATURE

1. LAVARE CON ACQUA DI MARE PULITA PRIMA DI OGNI BATTUTA DI PESCA
2. PULIRE E SANIFICARE GLI UTENSILI E LE ATTREZZATURE DOPO OGNI BATTUTA DI PESCA
3. LAVARE NUOVAMENTE CON ACQUA DI MARE PULITA



SANIFICARE LE CASSE, PULIRE I CONTENITORI, SCIACQUARE CON ACQUA PULITA



2.2 SALUTE E IGIENE DELL'EQUIPAGGIO

1. IL PERSONALE DEVE ESSERE IN BUONA SALUTE
2. IL PERSONALE DEVE SEGUIRE UN CORSO DI FORMAZIONE SULL'HACCP
3. UTILIZZARE INDUMENTI DI LAVORO PULITI PER MANEGGIARE IL PESCE



- 1. NON MANEGGIATE IL PRODOTTO IN PRESENZA DI FERITE**
- 2. QUANDO E' NECESSARIO, FASCIARLE E SVOLGERE SE POSSIBILE ALTRI LAVORI**
- 3. LAVARE CON ACQUA E SAPONE LE MANI PRIMA DI INIZIARE A LAVORARE, DOPO AVER MANGIATO E PRIMA DI RIPRENDERE LE ATTIVITA' LAVORATIVE**



1. BAGNA LE MANI



2. METTI IL SAPONE



3. STROFINA LE MANI



4. ASCIUGA CON CARTA

VIETATO



MANGIARE



FUMARE



SPUTARE



TOSSIRE O STARNUTIRE

**NELLE CASSE CON IL PESCE O CON IL GHIACCIO,
OPPURE NELLE ZONE IN CUI IL PESCE TRANSITERA'**

DISINFESTAZIONE

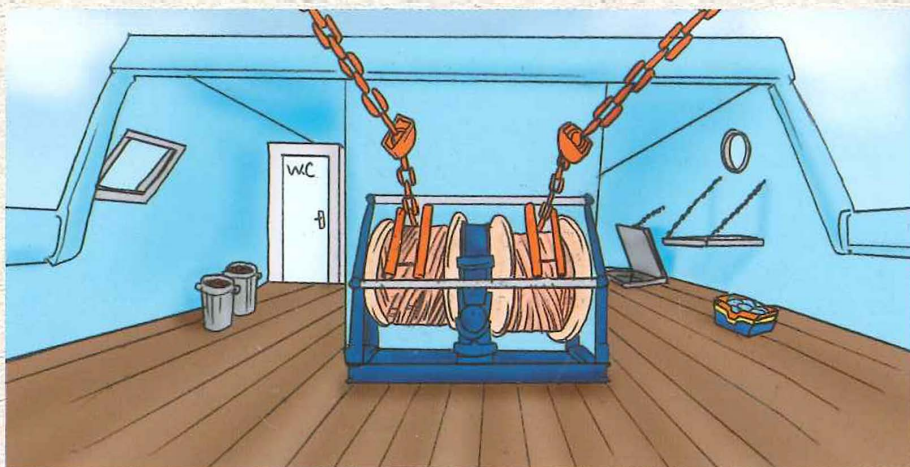


**FARE IN MODO CHE NON VI
SIANO IN BARCA RODITORI O
INSETTI, MANTENENDO TUTTO
PULITO**

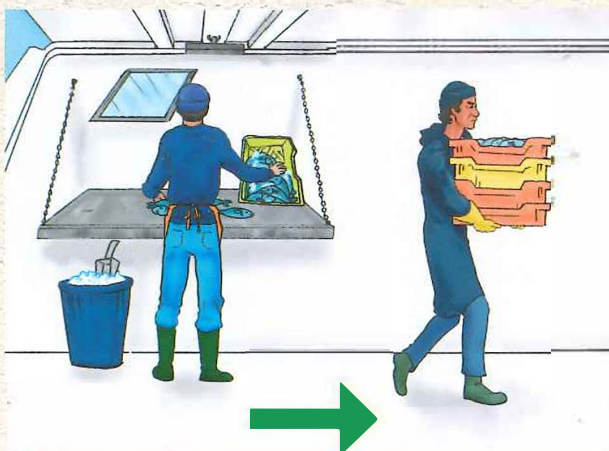
**SE NECESSARIO CHIAMARE
DITTA AUTORIZZATA**

NORME GENERALI DI SICUREZZA

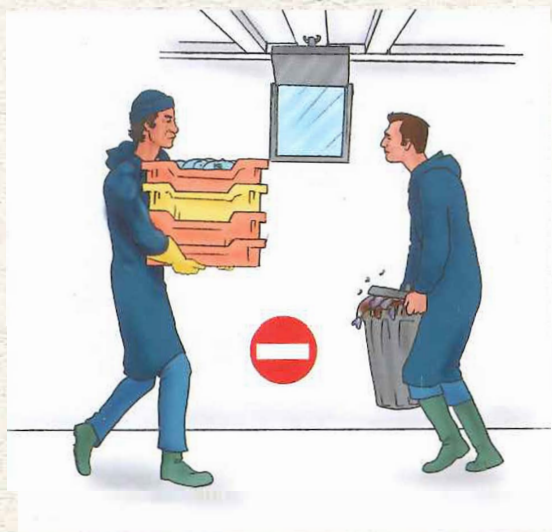
TENERE SEMPRE TUTTO IN ORDINE, LASCIANDO QUANTO PIU' PULITO POSSIBILE



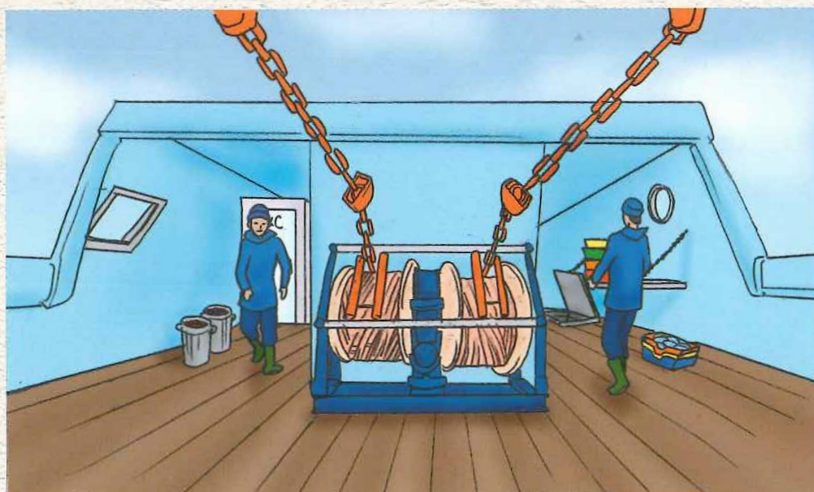
SEGUIRE IL CRITERIO DELLA "MARCIA IN AVANTI"



**VERIFICA CHE NON SI INCROCI IL PERCORSO DEL
PRODOTTO CON QUELLO DEI MARINAI (FLUSSO)**



**EVITARE LA CONTAMINAZIONE DEL PRODOTTO NELLE
AREE SENSIBILI
STARE ATTENTI A DOVE I PESCI VENGONO CONSERVATI E
ALLO SBARCO DEL PESCE**



BUONE PRATICHE DI LAVORAZIONE

PRESTARE ATTENZIONE A:



**NON PORRE
ECESSIVA QUANTITA'
DI PESCE NELLE
CASSE CON GHIACCIO**



**TENERE I PRODOTTI
DELLA PESCA AL
RIPARO DALLA LUCE
SOLARE IN UN LUOGO
PULITO**



**SELEZIONARE IL
PRODOTTO
IMMEDIATAMENTE
DOPO LA CATTURA, IL
PIU' RAPIDAMENTE
POSSIBILE E NON
MESCOLARLO CON
PESCE ANDATO A
MALE**



**TRIMUOVERE
L'INTESTINO DEI
PESCI DI GRANDI
DIMENSIONI, IN MODO
DA EVITARE LA
CONTAMINAZIONE
DEL PESCE, LAVARE
CON ACQUA PULITA**



**COLLOCARE I RIFIUTI
IN UN CONTENITORE
DESTINATO E IL PIU'
LONTANO POSSIBILE
DAI PRODOTTI ITTICI**



**PER PRESERVARE
IL COLORE
NATURALE, I
CROSTACEI
DEVONO ESSERE
TRATTATI CON
ADDITIVO ALIMENTARE**

**PREPARARE UNA SOLUZIONE AL 2% PER I GAMBERETTI,
OVVERO 2 KG DI ADDITIVO IN 100 LITRI DI ACQUA E
GHIACCIO, ALL'1% PER ALTRI CROSTACEI, OVVERO 1 KG
IN 100 LITRI DI ACQUA E GHIACCIO.**

CAMBIARE LA SOLUZIONE OGNI 250 KG DI CROSTACEI

CONSERVARE L'ADDITIVO IN LUOGO CHIUSO



**RIPORTARE LA
DATA DI SCADENZA
E LA DATA DI
APERTURA**

RAFFREDDAMENTO DEI PRODOTTI ITTICI



**IL GHIACCIO VIENE
CONSERVATO IN
UNA CASSA
LONTANA DAL
SOLE**



**SI DEVE USARE
GHIACCIO
PRODOTTO CON
ACQUA POTABILE**



**LE CASSE
DEVONO ESSERE
DI DIMENSIONI
SUFFICIENTI PER
CONSERVARE I
PRODOTTI ITTICI
ED IL GHIACCIO**



**BISOGNA RAFFREDDARE I PRODOTTI ITTICI IL PIU' VELOCEMENTE
POSSIBILE, METTENDOLO SUBITO NEL GHIACCIO**



**LA TEMPERATURA DEL PESCE
NON DEVE SUPERARE I 5 GRADI**



**COLLOCARE IL GHIACCIO
SOTTO E SOPRA IL PESCE,
OVVERO PER CIRCA IL 40%
DEL PESO DEL PESCE, IN
CASSE PER ALIMENTI**



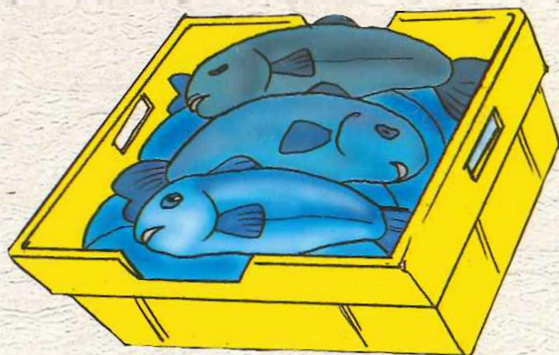
**IL TENORE DI ISTAMINA NON
DEVÈ SUPERARE I 100 MG/KG**



SBARCO DEI PRODOTTI ITTICI

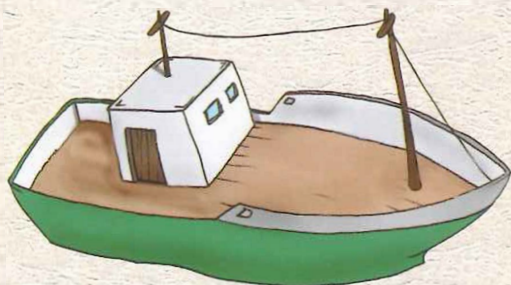


IL PRODOTTO DOVRA' ESSERE DEPOSITATO TEMPESTIVAMENTE IN UN LUOGO RISERVATO ALLA VENDITA, COPERTO DA GHIACCIO, IN CONTENITORI PULITI, LONTANO DAL SOLE



VIETATO MISCHIARE PESCI DI DIVERSA FRESchezza

FONTI DI CONTAMINAZIONE DEI PESCI



**L'IMBARCAZIONE:
DEVE ESSERE TENUTA
PULITA**

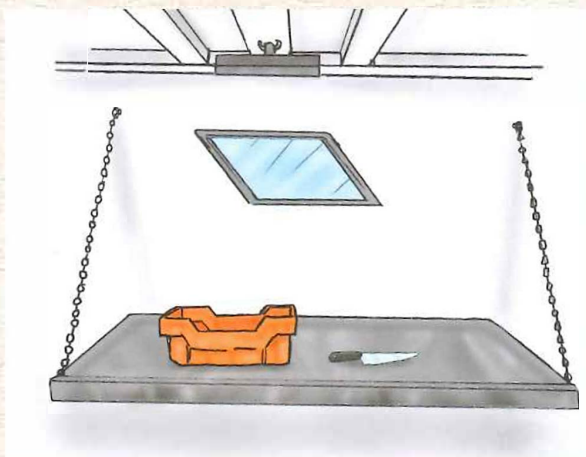


**IL MARE:
EVITARE DI PESCARE IN
ZONE INQUINATE**



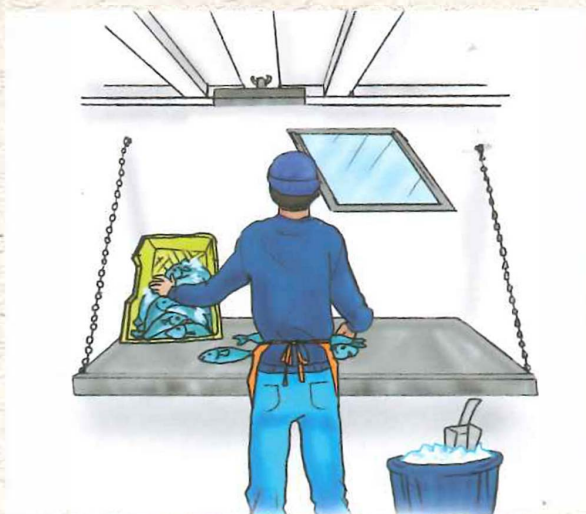
**IL PESCATORE:
DEVE ESSERE IN BUONA
SALUTE ED AVERE
ABBIGLIAMENTO PULITO
E COMPORTAMENTI
RISPETTOSI DELLE
REGOLE DI IGIENE**

**ATTREZZATURE E STRUMENTI UTILIZZATI:
DEVONO ESSERE PULITI**



BUONE PRATICHE DI LAVORAZIONE:

**BISOGNA ESSERE PRECISI E MANTENERE LA QUALITA'
DEL PRODOTTO**



AUTOCONTROLLO

**IL PROPRIETARIO DELL'IMBARCAZIONE DEVE
DISPORRE DI UN PROGRAMMA DI AUTOCONTROLLO
BASATO SUI PRINCIPI DELL'HAZARD ANALYSIS AND
CRITICAL CONTROL POINT**

BLOCKCHAIN MARENOSTRUM

**IL PESCATORE UTILIZZA
IL KIT INSERENDO TUTTI I
DATI NELLA
BLOCKCHAIN, E STAMPA
IL QR CODE DA METTERE
SUL PESCE, CON IL
QUALE IL CONSUMATORE
AVRA' TUTTI I DATI
RELATIVI ALLA
TRACCIABILITA'**



**+39 3289848094
info@sogestambiente.it**



المجمع المهني المشترك
لمنتجات الصيد البحري

37، نهج النيجر - 1002 تونس

الهاتف: 71 905 706 / 71 905 876 - الفاكس: 71 905 982

البريد الإلكتروني: gip.peche@planet.tn

www.gipp.tn

