



A Secretaria da Pesca e Aquicultura do Estado do Ceará (SPA), através da Coordenadoria de Ordenamento Controle e Registro (COREC), iniciou na manhã desta quinta-feira 31/10, o I Curso de Capacitação em Boas Práticas de Fabricação de Pescado para Empresas Registradas na SPA, portadores do Selo de Serviço de Inspeção Estadual (S.I.E); com duração de 20 horas, sendo: 04 horas teóricas e 16 horas praticas, esta última, será aplicada diretamente nas empresas, com fins a saber se o que foi passado na teoria está sendo feito na pratica, caso não esteja, os técnicos responsáveis irão orientar na forma correta.

Boas Práticas de Fabricação do Pescado

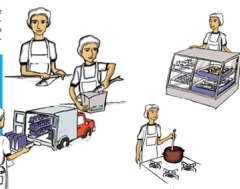
O que são?



Quem são os manipuladores de pescado?

Toda pessoa que participa de uma ou mais etapas do processo de preparação de um pescado é considerado um manipulador de pescado. É quem:

- coleta o pescado;
- pesca;
- entra no ambiente;
- limpa;
- embala;
- transporta;
- vende pescado;
- prepara (desossar, cortar em pedaços, cozinhar, servir, etc.).



[illegible]