

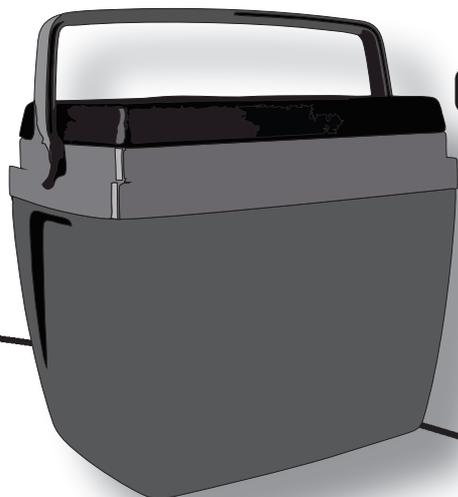
# PROJETO REFRIGERAR

Projeto de Atenção e Promoção à Saúde do Pescador Artesanal - Refrigerar

**Amigo Pescador, para uma boa conservação do peixe é importante cuidar bem das caixas isotérmicas.**

*Seguem algumas dicas para manter este utensílio em bom estado:*

- 1** As caixas isotérmicas devem ser mantidas em bom estado de conservação: sem rachaduras, trincas e outros defeitos. Esses defeitos favorecem o acúmulo de líquidos e sujeiras, possibilitando que os microorganismos (*germes e bactérias*) se multipliquem rapidamente;
- 2** As caixas isotérmicas devem ser conservadas em boas condições para evitar riscos de contaminação do peixe, para tanto ela deve ser mantida higienizada;
- 3** A higienização de sua caixa isotérmica deve ser feita em duas etapas:
  - **Limpeza:** é a etapa em que se lava as superfícies com água e sabão para retirar/eliminar as sujeiras que se vê;
  - **Desinfecção:** é a etapa em que se elimina a “sujeira” que nossos olhos não veem, isto é, os germes e bactérias. Para se fazer a desinfecção de sua caixa use uma solução clorada.  
*Veja a receita:*
    - Solução Clorada: A desinfecção da água pode ser feita usando uma colher de sopa de água sanitária (com 2% de cloro) para um litro de água limpa ou 100 ml água sanitária (com 2% de cloro) para 10 litros de água limpa.
    - Lembre-se!!!! Após a higienização, guarde a sua caixa isotérmica em local limpo, seco e protegido de poeira, moscas, baratas e pássaros.



**Garanta que seu peixe seja um alimento seguro!**



FONTE: Boas Práticas de Manipulação de Pescado. Série Formação e Valorização do Pescador. Elaboração/redação: Ana Luiza Spinelli Pinto e Roberto Francisco Lucena. Secretaria Especial de Aquicultura e Pesca da Presidência da República. 2007.

Governo do Estado do Rio Grande do Sul



SECRETARIA DA  
**AGRICULTURA, PECUÁRIA E  
DESENVOLVIMENTO RURAL**

**EMATER/RS** 

**GOV RS**  
NOVAS FAÇANHAS  
NA AGRICULTURA, PECUÁRIA  
E DESENVOLVIMENTO RURAL