

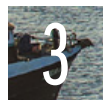
A SE MANIPULA CU GRIJĂ: GHID PENTRU EVALUAREA CALITĂȚII PEȘTELUI ȘI FRUCTELOR DE MARE

adresat companiilor de retail



INSTITUTUL PENTRU MARKETINGUL FRUCTELOR DE MARE DIN ALASKA (ASMI)
EU.ALASKASEAFOOD.ORG
ALASKASEAFOOD.ORG

CUPRINS



INTRODUCERE

- 4 DE CE ESTE ATĂT DE IMPORTANTĂ CALITATEA PRODUSELOR?
- 6 CUM SCADE CALITATEA PEȘTELUI ȘI A FRUCTELOR DE MARE?
- 8 COMBATAREA FACTORILOR DĂUNĂTORI



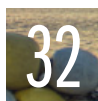
PEȘTELE ȘI FRUCTELE DE MARE CONGELATE

- 25 SFATURI GENERALE
- 27 RECOMANDĂRI REFERITOARE LA DEPOZITARE ȘI PRELUCRARE
 - Recepția
 - Depozitarea
 - Decongelarea
 - Vitrina



PEȘTELE ȘI FRUCTELE DE MARE PROASPETE

- 13 SFATURI GENERALE
- 16 CUM EVALUAȚI CALITATEA PEȘTELUI PROASPĂT?
- 18 RECOMANDĂRI REFERITOARE LA RECEPȚIE ȘI DEPOZITARE
 - Recepția
 - Depozitarea
 - Vitrina
 - Depozitarea produselor pe timp de noapte și la sfârșit de săptămână



NORME SANITAR-VETERINARE

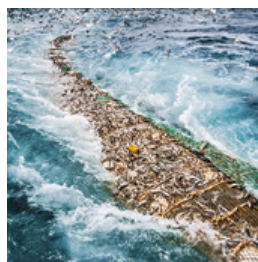
- Recepția
- Vitrina
- Camera frigorifică
- Cerințe pentru angajați
- Substanțe de curățare și dezinfectare

INTRODUCERE

Ușoare și sănătoase, fructele de mare sunt alese de un număr tot mai mare de consumatori din ce în ce mai atenți la calitatea alimentelor consumate, urmărind atât caloriiile cât și nivelul colesterolului și aportul de vitamine. Popularitatea fructelor de mare este în creștere, așa cum ne arată atât cifrele din retail cât și numărul din ce în ce mai mare de puncte de comercializare al acestora.

Institutul pentru marketingul fructelor de mare din Alaska (ASMI) desfășoară o muncă de amploare pentru a susține activitatea legată de pește și fructe de mare a magazinelor de retail, prin programe de comunicare și campanii de informare.

Însă ASMI consideră că succesul pe termen lung al retailerilor, în ceea ce privește și fructele de mare, implică mult mai mult decât publicitate. Factorul cheie în asigurarea fluxului continuu de vânzări este livrarea sistematică a unei game largi de produse de înaltă calitate. Și tocmai de aceea ASMI a elaborat acest Ghid pentru evaluarea calității adresat celui mai important agent de vânzări din domeniul peștelui și fructelor de mare din Alaska — persoana din spatele tejelei.



Prezentele sfaturi pentru evaluarea calității sunt menite să vă ajute nu doar să atrageți clienții în magazinul dumneavoastră dar și să îi faceți să revină, iarăși și iarăși. Recomandările noastre se referă la recepționarea, depozitarea, manipularea și aranjarea produselor la raft, precum și la asigurarea îndeplinirii normelor sanitar-veterinare.



INSTITUTUL PENTRU MARKETINGUL FRUCTELOR DE MARE DIN ALASKA (ASMI)
EEU.ALASKASEAFOOD.ORG
ALASKASEAFOOD.ORG



INTRODUCERE DE CE ESTE ATÂT DE IMPORTANTĂ CALITATEA PRODUSELOR?

Peștele și fructele de mare trebuie să fie tratate diferit față de carnea de vită, porc, oaie, pasăre sau alte tipuri de produse din carne. Peștele, moluștele și crustaceele nu au sistem muscular, spre deosebire de animalele terestre; temperatura normală a peștelui și a fructelor de mare din Alaska, de obicei, depășește doar cu puțin temperatura de îngheț și acestea sunt obișnuite cu un mediu foarte umed.

În consecință, peștele și fructele de mare trebuie să fie manipulate cu multă grijă și trebuie să fie păstrate la rece, într-un mediu umed. Prelucrarea neglijentă și depozitarea necorespunzătoare pot să afecteze substanțial gustul, savoaarea, aspectul și textura peștelui și a fructelor de mare.



Sunt puține produse alimentare care se pot compara în materie de delicatețe a texturii cărnii, intensitate a gustului și aromă cu peștele și fructele de mare care tocmai au ajuns pe puntea vasului de pescuit. Peștele și fructele de mare, proaspăt prinse, au mirosul oceanului și vântului, iar carnea lor este densă, umedă și plină de savoare.



Acest gust al peștelui și fructelor de mare proaspăt pescuite poate fi acum păstrat atât pentru produsele congelate, cât și pentru cele conservate.

De fapt, în zilele noastre, adeseori peștele și fructele de mare congelate sunt calitativ superioare celor proaspete: vasele moderne de prelucrare a peștelui pot congela peștele la numai câteva ore de la capturare, în timp ce transportul produselor în formă „proaspătă”, până la punctul de vânzare, poate dura câteva zile.

Atitudinea foarte multor clienți față de pește și fructe de mare s-a format pe vremea când încă nu exista posibilitatea de a livra produsele pe calea aerului și de a le congela.

În ciuda interesului în creștere față de pește și fructe de mare, mulți cumpărători ezită să le achiziționeze pentru prima dată, considerând că acestea sunt greu de cumpărat și pregătite.

După ce ați reușit să convingeți cumpărătorii să facă achiziția, trebuie să vă asigurați că aceștia sunt mulțumiți, nu dezamăgiți de produse.

Publicitatea poate convinge o persoană să încerce peștele și fructele de mare, însă calitatea produselor este cea care o determină să cumpere din nou.





INSTITUTUL PENTRU MARKETINGUL FRUCTELOR DE MARE DIN ALASKA (ASMI)
EEU.ALASKASEAFOOD.ORG
ALASKASEAFOOD.ORG



INTRODUCERE

CUM SCADE CALITATEA PEȘTELUI ȘI A FRUCTELOR DE MARE?

Factorii care influențează negativ calitatea peștelui și a fructelor de mare includ bacteriile, fermenții/enzimele, deshidratarea, contaminarea și daunele de ordin fizic.

Bacteriile și fermenții (proteine care contribuie la digestie) sunt prezente la toate tipurile de pește, moluște și crustacee, însă nivelul lor de activitate crește la temperaturi mai ridicate și în locurile care reprezintă pentru ele medii nutritive — sânge, mucus și solzi. Bacteriile și fermenții distrug structura cărnii peștelui și fructelor de mare, transformând-o dintr-o carne densă în una moale și fără formă. Acest proces influențează gustul, mirosul, aspectul și textura.



Manipularea incorectă a peștelui întreg și a fructelor de mare deteriorează vasele de sânge și duce la apariția hematoamelor și deformărilor. De asemenea, sângele poate pătrunde în carnea peștelui proaspăt întreg atunci când acesta este ridicat de coadă. Când peștele este sub propria greutate în poziție verticală, coloana vertebrală și arterele principale se pot rupe, chiar și atunci când peștele a fost deja eviscerat. Luați mereu peștele întreg, medalioanele și fileurile cu ambele mâini.



Deși o bucată de carne suculentă și roșie poate interesa cumpărătorii, sunt slabe șanse ca un file de pește cu pete de sânge să le atragă atenția. Carnea de pește și fructele de mare cu hematoame au un gust și un miros puternic de „pește”. În plus, prezența hematoamelor, la peștele și fructele de mare care au suferit un traumatism, accelerează procesul de oxidare, care se declanșează atunci când oxigenul se amestecă cu grăsimile și uleiurile din pește. Oxidarea duce la apariția unui gust rânced.

Carnea de pește și fructe de mare care se află în aer liber își pierde umiditatea. Pierderea umidității duce la scăderea greutateii produselor, la deteriorarea texturii cărnii și schimbarea culorii acesteia. Pierderea umidității (deshidratarea) este cel mai adesea asociată cu „arderile” cauzate de congelare, însă produsele proaspete pot fi afectate de deshidratare în egală măsură.





INSTITUTUL PENTRU MARKETINGUL FRUCTELOR DE MARE DIN ALASKA (ASMI)
EEU.ALASKASEAFOOD.ORG
ALASKASEAFOOD.ORG

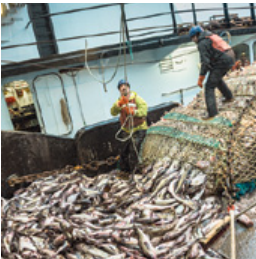


INTRODUCERE

COMBATAREA FACTORILOR DĂUNĂTORI

Formula pentru combaterea dăunătorilor ce afectează calitatea produselor este foarte simplă: depozitați peștele și fructele de mare într-un mediu curat, răcoros și umed și amestecați-le mereu. Manipulați peștele și fructele de mare cu grijă și acordați atenție sporită temperaturii și respectării normelor sanitar-veterinare.

Respectarea regimului de temperatură este deosebit de important. Peștele ținut la o temperatură de +10°C se strică de cinci ori mai repede decât peștele ținut la 0°C. Chiar și o diferență de câteva grade poate avea un impact foarte mare. O regulă utilă, importantă în practică, este micșorarea termenului de valabilitate a produselor cu 50% la fiecare creștere a temperaturii cu 12°C.



Rețineți că temperatura poate fi prietenul sau dușmanul dumneavoastră. Termenul maxim de valabilitate al produselor poate fi asigurat cu condiția păstrării peștelui și fructelor de mare proaspete la o temperatură între -1°C și +1°C, iar a produselor congelate între -23°C și -29°C. Și chiar dacă o anumită specie de pește sau fructe de mare poate fi păstrată la o temperatură de 0°C timp de o săptămână, aceeași specie de pește sau fructe de mare poate fi păstrată la temperatura de +3°C numai 3-4 zile. Dezghețați peștele și fructele de mare congelate la o temperatură între 0°C și +2°C.



Respectarea normelor sanitar-veterinare este, de asemenea, esențială pentru lucrul cu peștele și fructele de mare.

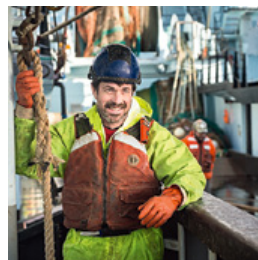
Răcirea peștelui și fructelor de mare până la 0 °C poate doar să încetinească acțiunea dăunătoare a bacteriilor și fermenților. Activitatea fermenților se intensifică odată cu creșterea temperaturii, iar bacteriile se înmulțesc proporțional cu temperatura și cu disponibilitatea unui mediu nutritiv.

Dacă suprafața de lucru a mesei nu a fost prelucrată conform normelor sanitar-veterinare, bacteriile încep să se înmulțească rapid în resturile de sânge, mucus sau în bucățile de carne de pește sau fructe de mare.

Bacteriile încep să se înmulțească de îndată ce intră în contact cu altă bucată de pește sau fructe de mare. Dacă magazinul dumneavoastră are un miros neplăcut de „pește”, atunci, de regulă, acest lucru indică o lipsă de măsuri sanitar-veterinare.

Respectați cu strictețe politica de rotație a produselor.

Peștele și fructele de mare ar trebui să fie puse pe teague în funcție de ordinea în care au ajuns în magazin. Acest aspect este deosebit de important în cazul peștelui și fructelor de mare proaspete, dat fiind termenul lor de valabilitate mai scurt, însă este, în egală măsură, aplicabil și raioanelor și vitrinelor cu produse congelate.





INSTITUTUL PENTRU MARKETINGUL FRUCTELOR DE MARE DIN ALASKA (ASMI)
EEU.ALASKASEAFOOD.ORG
ALASKASEAFOOD.ORG



În cazul în care calitatea produselor este îndoielnică, probabil că este mai bine să nu fie puse în vânzare. Nu merită să sacrificați perspectivele de vânzări pe termen lung pentru un câștig de moment.

Protejați peștele și fructele de mare proaspete împotriva deshidratării și contaminării cu bacterii pe calea aerului acoperindu-le cu o folie de protecție. Se recomandă să se realizeze mici orificii în sacii de plastic și în celelalte tipuri de recipiente ermetice, folosite la depozitarea peștelui proaspăt, întrucât unele specii de pește și fructe de mare nu trebuie ținute timp îndelungat în ambalaje etanșe.



Peștele și fructele de mare congelate nu trebuie să intre în contact cu oxigenul. Produsele congelate trebuie să fie depozitate în ambalaje ermetice sau trebuie să fie protejate de contactul cu oxigenul cu ajutorul glazurii de gheață sau a ambalajelor vidate.



Încercați mereu să vă priviți vitrinele și orice inițiativă de vânzare a produselor prin ochii cumpărătorului. Ieșiți din raionul dumneavoastră și evaluați-vă, din exterior, rezultatele.

Aflați cât mai multe despre produsele cu care lucrați. Aceste cunoștințe vă vor ajuta să oferiți cumpărătorilor cele mai bune variante și vă vor permite să răspundeți cu încredere la întrebările clienților referitoare la depozitare și pregătire.

Dumneavoastră sunteți „expertul” la care cumpărătorii vor apela atunci când vor avea îndoieli în legătură cu achiziționarea unui produs pe care nu-l cunosc. Nivelul încrederii dumneavoastră în calitatea și particularitățile produselor vândute va face, cel mai probabil, o impresie puternică clienților.





INSTITUTUL PENTRU MARKETINUL FRUCTELOR DE MARE DIN ALASKA (ASMI)
EEU.ALASKASEAFOOD.ORG
ALASKASEAFOOD.ORG

PEȘTELE ȘI FRUCTELE DE MARE PROASPETE

CUM DEPOZITAȚI PEȘTELE ȘI FRUCTELE DE MARE PROASPETE:

ÎN LOC RĂCOROS

Depozitați peștele și fructele de mare la o temperatură între -1°C și $+1^{\circ}\text{C}$.

ÎN CURĂȚENIE

Folosiți produse de curățenie și dezinfecție pentru curățarea vitrinei de 2-3 ori pe săptămână.

ÎN LOC UMED

Depozitați peștele și fructele de mare pe gheață, acoperiți-le cu folie de protecție sau stropiți-le periodic cu un pulverizator cu apă rece.

REUMPLEȚI MEREU VITRINA

Puneți în vânzare peștele și fructele de mare în ordinea sosirii lor în magazin.



PEȘTELE ȘI FRUCTELE DE MARE PROASPETE

SFATURI GENERALE

Planificarea atentă are o mare importanță pentru companiile care se ocupă de vânzarea cu amănuntul a peștelui și fructelor de mare. Dacă compania comandă prea multe produse, este afectată calitatea și o parte de produse vor trebui aruncate. Dacă se comandă prea puțin, compania nu va avea suficientă marfă pentru punerea în vânzare.

Aprovizionarea trebuie să fie făcută luând în calcul volumul estimat al vânzărilor și termenul de valabilitate al produselor. Acest lucru este valabil pentru fiecare specie de pește și fructe de mare cu care lucrați. Nu există niciun termen de valabilitate maxim standard pentru peștele și fructele de mare proaspete. Durata depozitării variază în funcție de tipul concret de pește și fructe de mare și de o serie de factori variabili.

Temperatura loturilor primite de pește și fructe de mare proaspete trebuie să fie verificată prin măsurarea temperaturii cărnii cu ajutorul unui termometru. Intervalul ideal de temperatură în timpul livrării este de la -1°C la $+1^{\circ}\text{C}$. Dacă temperatura mărfii primite depășește intervalul indicat de magazinul dumneavoastră, în momentul efectuării comenzii, trebuie să înștiințați imediat transportatorul și furnizorul.





Calitatea peștelui și a fructelor de mare proaspete trebuie să fie evaluată chiar în momentul primirii. (Vezi sfaturile referitoare la determinarea calității peștelui și fructelor de mare proaspete).

Duceți imediat peștele și fructele de mare într-o cameră frigorifică cu temperatura între -1°C și $+1^{\circ}\text{C}$, până în momentul dispunerii în vitrină. Peștele proaspăt poate fi păstrat de două ori mai mult timp la o temperatură de 0°C decât la o temperatură de $+3^{\circ}\text{C}$.

Dacă folosiți în vitrinele dumneavoastră gheață, aveți grijă ca apa să nu se acumuleze.

Înlocuiți gheața pe măsură ce se topește. Scoateți din vitrină gheața pătată cu sânge sau alte lichide provenite de la pește și de la fructele de mare.



Așezarea peștelui și fructelor de mare pe suprafețele vitrinelor trebuie să fie realizată cu o atenție deosebită.

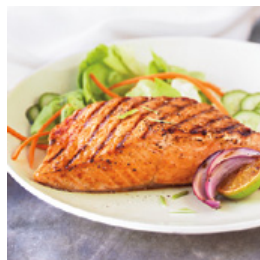
Peștele întreg trebuie să fie așezat în partea din față, pe tăvi plate cu orificii de scurgere, care vor asigura eliminarea apei și lichidelor provenite de la pește. Medalioanele și fileurile trebuie să fie așezate pe tăvi perforate, iar moluștele și crustaceele pot fi păstrate în tăvi mai adânci și rezistente.



Clienților le este mai ușor să facă cumpărături când tipurile diferite de produse sunt așezate separat în vitrină: pește întreg, medaliaoane și fileuri, moluște și crustacee, produse fierte și afumate. Faceți o schiță a amplasării produselor în vitrină.

Tăblițele cu etichetă este de preferat să fie înfipte nu în pește și fructele de mare, ci în legumele și fructele cu care sunt decorate vitrinele, precum lămâile. Această recomandare este legată de faptul că, prin înțepare, produsul se deteriorează, ceea ce favorizează înmulțirea bacteriilor.

Pentru separarea produselor în rânduri este util să se folosească despărțitoare decorative durabile, din plastic.





INSTITUTUL PENTRU MARKETINUL FRUCTELOR DE MARE DIN ALASKA (ASMI)
EEU.ALASKASEAFOOD.ORG
ALASKASEAFOOD.ORG

PEȘTELE ȘI FRUCTELE DE MARE PROASPETE CUM EVALUAȚI CALITATEA PEȘTELUI PROASPĂT?

Determinarea calității peștelui și fructelor de mare proaspete are, într-adevăr, un caracter subiectiv, dat fiind că multe depind de ochiul și mirosul evaluatorului. Bazați-vă pe senzațiile dumneavoastră atunci când doriți să selectați pește și fructe de mare de înaltă calitate. Singurele instrumente de care aveți nevoie pentru a evalua calitatea produselor sunt ochii, mâinile și nasul.

Aceste recomandări generale referitoare la calitatea peștelui și fructelor de mare proaspete sunt aplicabile majorității tipurilor de produse. Evaluarea calității peștelui și fructelor de mare se poate baza pe îmbinarea tuturor acestor factori; dacă peștele și fructele de mare trec majoritatea acestor teste, atunci, cel mai probabil, sunt produse de calitate.





1. **Peștele proaspăt de calitate superioară trebuie să miroasă a mare.** Mirosurile puternice sau neplăcute indică probleme legate de calitatea produselor.
2. **Carnea peștelui proaspăt întreg trebuie să fie densă și elastică sau să se acționeze ca un arc la apăsare.** Carnea unor tipuri de pești plați, în special cambula și halibutul cu dinți de săgeată, este mai moale decât cea a altor pești.
3. **Branhiile majorității speciilor de pește trebuie să aibă o culoare roșiatică.** Branhiile de culoare gri, maro pal sau albă indică probleme cu calitatea produselor.
4. **Ochii peștelui trebuie să fie strălucitori și transparenți.** Ochii înfundați în orbite sau încețoșați pot sugera un început de deteriorare a calității. Această regulă nu se aplică mereu speciilor de pește cu ochii mici, de exemplu salmonidelor.
5. **Peștele întreg trebuie să fie strălucitor și să aibă o culoare intensă,** iar solzii trebuie să fie aproape intacti, foarte bine prinși în piele.
6. **Fileurile și medaliioanele trebuie să fie suculente, dense și proaspăt tăiate.** Carnea trebuie să fie aproape translucidă și aproape complet lipsită de vânătăi sau roșeață de la resturile de sânge.
7. **Medaliioanele și fileurile preambalate trebuie să conțină o cantitate minimă de lichid.** Calitatea peștelui și a fructelor de mare care stau în lichid se diminuează considerabil.



PEȘTELE ȘI FRUCTELE DE MARE PROASPETE RECOMANDĂRI REFERITOARE LA RECEPȚIE ȘI DEPOZITARE

RECEPȚIA

Subliniați importanța calității produselor atunci când comandați pește și fructe de mare proaspete. Cumpărătorii trebuie să informeze furnizorii în legătură cu temperatura preferată pentru transportul produselor. Temperatura ideală pentru transport este în intervalul de la -1°C până la $+1^{\circ}\text{C}$. Verificați temperatura mărfii primite pentru a vă asigura de conformitatea cu cerințele comunicate.

Dispozitivele de control al orei și temperaturii sunt instrumente care este important să fie folosite la transportul peștelui și fructelor de mare. Doar așa pot fi depistate eventualele abateri de la regimul de temperatură.

Toată marfa primită trebuie să fie verificată de un specialist cu experiență în evaluarea calității. Verificați dacă sunt ambalaje deteriorate, analizați temperatura în profunzimea produselor cu ajutorul unei sonde termometrice și evaluați calitatea generală a mărfii. Dacă aveți încredere referitoare la calitate, contactați imediat furnizorul.

Produsele primite trebuie să fie mutate cât mai repede într-o cameră frigorifică.





DEPOZITAREA

Nu există niciun termen de valabilitate maxim standard pentru peștele și fructele de mare proaspete; durata de depozitare variază în funcție de tipul concret de pește și fructe de mare, sezon, temperatura de păstrare, metoda de stocare, perioada de pescuit și un șir întreg de alți factori. Dacă nu sunteți sigur cât puteți păstra produsele, cereți sfatul furnizorului dumneavoastră.

Este foarte important să se elaboreze un plan de inventariere regulată a produselor pentru a evita expirarea acestora.

Depozitarea și scoaterea la timp a produselor din camera frigorifică este simplificată prin sortarea preliminară a mărfii primite, în funcție de calitatea acesteia.

Temperatura recomandată pentru camera frigorifică este între -1°C și 0°C . Mențineți temperatura constantă în camera frigorifică și verificați-o periodic.

Peștele întreg se recomandă să fie depozitat cu gheață în interior și cu straturi de gheață între trunchiuri. Echipați spațiul de depozitare cu un sistem de scurgere pentru a evita acumularea apei rezultate din topirea gheții. Dacă nu se folosește gheață, peștele și fructele de mare trebuie să fie stropite periodic cu un pulverizator cu apă rece.





Folosiiți fulgi de gheață, gheață mărunțită sau răzuită. Bucățile mari de gheață lasă urme pe pește și pot duce la formarea de hematoame pe carnea peștelui. Gheața trebuie să fie produsă, transportată, depozitată și folosită în conformitate cu normele sanitar-veterinare; gheața nu trebuie să fie refolosită.

Verificați periodic peștele pus la gheață și schimbați/adăugați gheață la nevoie. Gheața împiedică deshidratarea, curăță carnea prin procesul de topire și menține constantă temperatura peștelui și a fructelor de mare.

Dacă este posibil, așezați peștele întreg, eviscerat, vertical, astfel încât capul să fie mai jos decât coada. Astfel apa rezultată din topire poate trece mai ușor prin deschiderea din burtă.



Calitatea medalioanelor și a fileurilor se menține cel mai bine dacă acestea sunt păstrate în pungi de plastic sub un strat de gheață. Unele tipuri de pește și fructe de mare nu pot fi păstrate timp îndelungat în ambalaje ermetice. În aceste cazuri se recomandă găurirea ambalajului.

Nu țineți peștele și fructele de mare proaspete în apa rezultată din topirea gheții sau în lichidele provenite de la produse. Contactul prelungit cu lichidele poate să influențeze negativ culoarea, gustul, savoarea și să afecteze nutrienții găsiți în pește și fructele de mare.

Separați produsele care au fost prelucrate termic de cele crude pentru a evita contaminarea cu bacterii.



VITRINA

Peștele și fructele de mare proaspete trebuie să fie expuse într-o vitrină închisă, fără a se folosi ventilatorul pentru circulația aerului. Majoritatea vitrinelor, pentru comerțul cu amănuntul, de pește și fructe de mare sunt răcite prin convecție liberă. În unele vitrine de acest tip se folosește și gheața. În alte vitrine, răcirea este realizată exclusiv prin intermediul gheții.

De regulă, vitrinele pentru comerțul cu amănuntul de pește și fructe de mare sunt dotate cu sisteme de scurgere. Verificați periodic pentru ca orificiile de scurgere să nu fie blocate. Dacă vitrina dumneavoastră nu este echipată cu un sistem automat de golire, trebuie să scurgeți periodic gheața topită, substanțele provenite de la pește și fructele de mare, precum și bucățile mici de carne prin orificiile de scurgere.

Grosimea stratului inferior de gheață, în vitrinele care nu sunt dotate cu echipamente de refrigerare, trebuie să fie de minim 20–25 cm.

În acest caz este bine să folosiți cuburi de gheață, întrucât acestea se topesc încet. Peștele și fructele de mare trebuie să fie așezate pe tăvi, pe un substrat de gheață.

Peștele nu trebuie să fie așezat în straturi în vitrină fără gheață. Peștele așezat în două-trei straturi, fără gheață în vitrine, cu sistem de refrigerare, nu va fi răcit uniform, iar regimul stabil de temperatură nu va fi respectat.





Dacă între straturile de pește se pune gheață, peștele poate fi așezat în trei straturi.

Presărați periodic gheață peste peștele și fructele de mare proaspete pentru a menține umiditatea și o temperatură uniformă. În vitrinele fără gheață, stropiți periodic produsele cu un pulverizator cu apă rece pentru a preveni deshidratarea.

Este de preferat să folosiți tăvi din inox, deși se pot folosi și recipiente din aluminiu sau plastic. Amplasați peștele întreg în tăvi plate care au orificiile de scurgere în partea anterioară (dacă este necesar, faceți aceste găuri, în caz că nu sunt), pentru a sigura scurgerea apei rezultate din topirea gheții și a substanțelor provenite de la pește. Medalioanele și fileurile trebuie așezate pe tăvi cu orificii de scurgere, iar moluștele și crustaceele pot fi expuse în vitrină în recipiente rezistente fără orificii de scurgere.



Vitrinele trebuie să fie dotate cu un termometru intern, asigurându-se astfel realizarea ușoară a controlului regimului de temperatură. De obicei, în vitrinele cu răcire temperatura este menținută între -1°C și $+1^{\circ}\text{C}$. În cazul nerespectării regimului de temperatură, este necesară corectarea funcționării unității de răcire.

Așezați mereu separat în vitrinele dumneavoastră produsele prelucrate termic de cele crude. Produsele trebuie amplasate în vitrină în așa fel încât să se prevină contaminarea încrucișată cu bacterii.



Produsele prelucrate termic pot fi puse deasupra mai sus decât produsele crude, însă nu și invers. Spălați-vă pe mâini după lucrul cu fiecare tip de produs.

DEPOZITAREA PRODUSELOR PE TIMP DE NOAPTE ȘI LA SFÂRȘIT DE SĂPTĂMÂNĂ

Peștele și fructele de mare proaspete trebuie scoase pe timp de noapte din vitrine și puse în camera frigorifică. Nu lăsați niciun produs în vitrină peste noapte.

Tăvile cu medalioane și fileuri pot fi închise cu un capac greu și puse la frigider sau pot fi puse în pungi de plastic și așezate în gheață. Peștele întreg poate fi acoperit cu gheață pe tăvi și pus în frigider. Înainte de a expune produsele în vitrină în dimineața următoare, verificați calitatea acestora.

Livrările trebuie planificate în așa fel încât fiecare săptămână de vânzări să înceapă cu produse proaspete. Verificați cu atenție calitatea peștelui și fructelor de mare rămase la sfârșit de săptămână. Produsele de o calitate îndoielnică trebuie aruncate, și nu păstrate.

Asigurați-vă că pentru toate produsele păstrate peste weekend evaluarea calității a fost realizată în detaliu, până la deschiderea magazinului la începutul săptămânii următoare. Produsele a căror calitate ridică semne de întrebare nu trebuie expuse din nou în vitrină.





INSTITUTUL PENTRU MARKETINGUL FRUCTELOR DE MARE DIN ALASKA (ASMI)
EEU.ALASKASEAFOOD.ORG
ALASKASEAFOOD.ORG

PEȘTELE ȘI FRUCTELE DE MARE CONGELATE



CUM PĂSTRAȚI PEȘTELE ȘI FRUCTELE DE MARE CONGELATE:

ÎN LOC RĂCOROS

Păstrați peștele și fructele de mare congelate la o temperatură de -18°C sau mai mică.

ÎN MEDIU CURAT

Curățați peștele și fructele de mare și efectuați zilnic operațiuni sanitar-veterinare.

ÎN LOC CU UMIDITATE

Protejați peștele și fructele de mare de deshidratare și de „arderile provocate de congelare”.

REUMPLEȚI MEREU VITRINA

Expuneți pe tețgea/în vitrină peștele și fructele de mare în ordinea în care ajung în magazin. Așezați produsele noi în partea de jos și din spate a vitrinei.

PEȘTELE ȘI FRUCTELE DE MARE CONGELATE

SFATURI GENERALE

Factorul cheie pentru succesul vânzărilor îl reprezintă grija pentru calitate. Nu dați crezare miturilor conform cărora peștele și fructele de mare congelate sunt mai puțin calitative și comercializați produsele dumneavoastră bazându-vă pe calitatea acestora.

Adeseori, calitatea peștelui și fructelor de mare congelate este superioară calității produselor proaspete. Multe fructe de mare sunt congelate la câteva ore după captură, în vreme ce același pește „proaspăt” este livrat în magazin după câteva zile.

Tehnologiile de congelare și prelucrare a peștelui și fructelor de mare, dezvoltate în anii 1980, permit păstrarea gustului peștelui proaspăt prins timp de câteva luni, în timp ce termenul de valabilitate al produselor proaspete este de câteva zile. Oferiți clienților dumneavoastră o gamă largă de produse de înaltă calitate — proaspete, congelate și conservate — și acordați atenție amenajării unei vitrine atrăgătoare pentru cumpărători.

Factorul principal în depozitarea peștelui și fructelor de mare congelate îl reprezintă menținerea unei temperaturi joase constante. Termenul maxim de valabilitate este obținut la o temperatură de -23°C sau mai joasă; totuși, o temperatură de -18°C sau mai joasă asigură, de asemenea, menținerea calității produselor. Depozitați marfa primită în congelator, cât mai repede posibil. Planificați descărcarea mărfii în așa fel încât produsele livrate să fie mutate din camionul frigorific în camera frigorifică într-un timp cât mai scurt.





Întocmiți un plan de rotație a produselor congelate în vitrină.

Produsele care stau de cel mai mult timp în vitrină trebuie să fie amplasate în acea parte care le va face cel mai ușor disponibile cumpărătorilor — în partea din față și de sus a vitrinei. De asemenea, produsele de pe teighea trebuie verificate periodic pentru a evita depășirea termenului de valabilitate de pe ambalaje.

Este foarte important să decongețați încet peștele și fructele de mare. Dezghețarea poate influența semnificativ gustul, textura, aroma și aspectul produselor. Temperatura cea mai potrivită pentru dezghețare este de la 0°C până la +1,5°C.



La aceste temperaturi, planificarea atentă este esențială.

Majoritatea fileurilor și medalioanelor se dezgheață în decurs de o noapte, în timp ce pentru decongelarea peștelui întreg este nevoie de timp suplimentar. Evitați dezghețarea rapidă, întrucât dezghețarea necorespunzătoare poate afecta grav calitatea peștelui și a fructelor de mare.

În timpul dezghețării, peștele și fructele de mare trebuie să fie amestecate în tăvile cu scurgere sau în alte recipiente care nu permit acumularea apei rezultate în urma topirii gheții și a lichidelor de la pește și fructele de mare. Calitatea peștelui și fructelor de mare păstrate în apă scade rapid.

PEȘTELE ȘI FRUCTELE DE MARE CONGELATE

RECOMANDĂRI REFERITOARE LA DEPOZITARE ȘI PRELUCRARE

RECEPȚIA

Verificați cu atenție marfa primită pentru a depista eventualele deteriorări ale ambalajelor din carton și semne ale încălcării regimului de temperatură. Cutiile umede pot indica că, în timpul transportului, produsele au fost supuse dezghețării parțiale.

Nu recepționați produsele dezghețate complet sau parțial.

Dacă aveți întrebări referitoare la calitatea mărfii livrate, contactați imediat furnizorul.

Temperatura din timpul transportului poate fi verificată ușor deschizând cel puțin o cutie și măsurând temperatura în interiorul produselor cu ajutorul termometrului. Dacă temperatura nu este cea indicată de magazinul dumneavoastră la plasarea comenzii, informați imediat transportatorul și furnizorul în legătură cu acest lucru. La încheierea inspecției, reambalați cât mai repede eșantionul de pește sau fructe de mare.

Mutați marfa livrată în camera frigorifică cât mai rapid. Nu lăsați peștele sau fructele de mare congelate la temperatura camerei, întrucât procesul de dezghețare începe foarte repede. Nu recongelați niciodată produsele dezghețate.





DEPOZITAREA

Termenul maxim de valabilitate poate fi asigurat prin stocarea produselor la o temperatură de -23°C sau mai mică, însă calitatea produselor nu scade nici la o temperatură de -18°C sau mai mică. Nu depozitați niciodată peștele sau fructele de mare congelate la o temperatură mai mare de -18°C .

Este necesară verificarea permanentă a temperaturii din camerele frigorifice și calibrarea regulată a termometrelor.

Etichetele cu datele de valabilitate trebuie să fie prezente pe fiecare cutie sau exemplar de pește și fructe de mare, astfel asigurându-se rotația corespunzătoare a produselor în depozit.



Peștele și fructele de mare congelate trebuie să fie protejate cu mijloace adecvate de arsurile provocate de congelare sau de deshidratare. De obicei, pentru aceasta se folosesc glazura de gheață, ambalajele vidate sau folia de protecție a umidității. Asigurați integritatea produselor congelate care nu sunt depozitate în ambalaje de carton și minimizați termenul acestora de păstrare.

Cutiile de carton cu produse congelate trebuie să fie depozitate în camera frigorifică la o distanță corespunzătoare de podea, pereți și tavan, astfel asigurându-se circulația corespunzătoare a aerului rece. Stocați produsele pe paletși și aveți grijă ca marfa să fie depozitată pe stive și să nu fie supusă stresului mecanic.



DECONGELAREA

Dezghețați produsele în camera frigorifică la o temperatură de la 0°C la +1,5°C. Nu dezghețați niciodată peștele sau fructele de mare la o temperatură de peste +4°C. Decongelarea la temperaturi mai ridicate duce la o scădere considerabilă a calității în urma scurgerii sucurilor și determină scăderea masei nete de produs dezghețat. Decongelarea rapidă diminuează, de asemenea, termenul de valabilitate al produselor și le afectează semnificativ gustul, textura, savoarea și aspectul.

Încercați să nu folosiți metodele de decongelare rapidă, cum ar fi scufundarea în apă sau alimentarea forțată cu aer. Aceste „metode rapide” pot scădea considerabil calitatea produselor.

Dacă aveți nevoie să scurtați timpul de dezghețare, pentru loturi mici de marfă, în cazuri deosebit de urgente, o metodă acceptabilă în astfel de situații este punerea produselor congelate într-un ambalaj ermetic de plastic și scufundarea în apă foarte rece. Nu permiteți niciodată contactul direct al peștelui cu apa.

Răciți imediat produsul dezghețat și scoteți-l la vânzare. Nu recongelați niciodată peștele. Peștele și fructele de mare dezghețate trebuie să fie marcate corespunzător, astfel încât cumpărătorii să știe că achiziționează un produs dezghețat. Gustul, textura, mirosul și aspectul peștelui și fructelor de mare recongelate pot fi semnificativ mai slabe calitativ.





VITRINĂ

Așezați produsele congelate în vitrină, cât mai repede posibil, pentru a evita decongelarea parțială. Cu excepția cazurilor în care produsele sunt dezghețate și a transportului de scurtă durată, mențineți temperatura în vitrină la -18°C sau mai puțin. Verificați permanent temperatura din vitrină. Ușile vitrinei trebuie să fie închise imediat după scoaterea produselor.

Așezați marfa în vitrină astfel încât produsele cu termen de valabilitate mai mic să fie mai aproape de cumpărător, iar produsele mai proaspete să fie mai departe, în partea din spate a vitrinei.



Pentru vitrinele cu produse congelate este necesară întocmirea unui plan de rotație astfel încât să fie asigurată respectarea termenului de valabilitate al fiecărui ambalaj. În acest caz este util să se folosească etichete cu termenul de valabilitate. Termenul maxim de valabilitate al peștelui și fructelor de mare depinde de specie și de un șir întreg de alți factori, însă „regula de aur” este ca un produs să nu fie păstrat în vitrină mai mult de o lună.

Nu supraîncărcați vitrina. Sistemul de răcire nu este prevăzut să asigure integritatea produselor peste limitele stabilite.



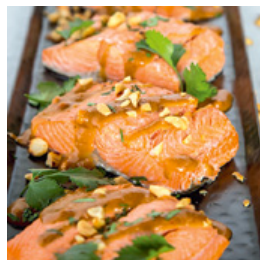
Scoateți din vitrină produsele cu ambalaje deteriorate sau care și-au pierdut culoarea. Gheața prezentă în exces pe ambalaj indică faptul că, cel mai probabil, produsul a fost dezghețat și recongelat. Calitatea produselor este, în acest caz, discutabilă.

Vitrinele ar trebui să fie pline cu produse, însă acest lucru nu trebuie să îi împiedice pe cumpărători să aleagă pachetele pe care le vor. Astfel scade și riscul ca produsele să se dezghețe în vitrină.

Dacă vitrina nu este echipată cu un sistem automat de decongelare, dezghețați periodic congelatorul. În climatele mai calde, vitrinele trebuie să treacă mai des prin procedee de decongelare. În zonele cu climă mai caldă, reduceți graficul de rotație a produselor pentru a reduce numărul de cicluri de dezghețare. Înainte de a începe decongelarea, mutați mereu produsele din vitrină în camera frigorifică.

Vitrinele trebuie dotate cu termometre pentru a controla temperatura din interiorul vitrinei.

Vitrinele care congeleză la temperaturi foarte scăzute vin cu instrucțiuni de la producător pentru a asigura funcționarea normală a sistemului pe timpul penelor de curent. Citiți cu atenție instrucțiunile producătorului pentru a putea acționa corespunzător în cazul deconectării electricității.





NORME SANITAR-VETERINARE

Vitrinele curate cu pește și fructe de mare nu au mirosuri neplăcute. Nimic nu îndepărtează potențialii clienți de vitrină mai ușor decât „mirosul de pește”. Dacă în magazinul dumneavoastră mirosul de pește este foarte pronunțat, trebuie să luați imediat măsuri sanitare-veterinare.

RECOMANDĂRI GENERALE

Măsurile sanitare-veterinare trebuie să fie întreprinse regulat și pe baza unui plan. Priviți vitrinele dumneavoastră ca pe propria bucătărie, în care gătiți pentru familie și prieteni.

Normele sanitare-veterinare specifice sunt reglementate de legislația națională. Fiecare plan de măsuri sanitare veterinare trebuie întocmit luând în considerare aceste recomandări legislative.

RECEPȚIA

Furgoanele și containerele trebuie să fie curate și fără mirosuri. În cazul identificării unor probleme sanitare-veterinare, trebuie să le aduceți imediat la cunoștința transportatorului.

Spălați și dezinfectați rafturile, cărucioarele, tăvile și alte recipiente folosite pentru transferul peștelui și fructelor de mare, zilnic sau după fiecare utilizare. Verificați permanent integritatea acestor materiale și recipiente.



VITRINA

Cântarul, suprafețele pentru ambalarea produselor de vânzare și celelalte zone folosite pentru depozitarea și manipularea peștelui și fructelor de mare trebuie menținute curate și trebuie spălate zilnic sau mai des. Echipamentele și suprafețele trebuie să fie din materiale neporoase, de preferință din oțel inoxidabil.

Curățați toate suprafețele din sticlă zilnic sau mai des. Clienții vor interpreta geamurile murdare ca pe un semn rău.

Vitrinele trebuie să fie golite, curățate și dezinfectate de două sau trei ori pe săptămână sau cel puțin o dată pe săptămână, deși este mai bine ca aceste operațiuni să fie efectuate zilnic.

Orificiile de scurgere ale vitrinelor trebuie să fie curate și lipsite de obturații.

Tăvil din vitrine trebuie să fie din material neporos și să aibă orificii de scurgere. Este preferabil să folosiți tăvi din oțel inoxidabil. Curățați și dezinfectați tăvile după fiecare utilizare.

Curățarea și dezinfecția podelelor trebuie să fie efectuate zilnic; pereții este necesar să fie dezinfectați săptămânal, iar plafoanele o dată la trei luni. Toate suprafețele din zona de prelucrare, expunere și depozitare a peștelui și fructelor de mare trebuie să fie din materiale neporoase.



CAMERA FRIGORIFICĂ

Camera frigorifică nu ar trebui să fie folosită pentru depozitarea altor produse, pentru a se evita amestecarea unor mirosuri incompatibile.

Curățați și dezinfecțați lunar jgheburile, ventilatoarele, tăvile de colectare a condensului și bateriile de tavan.

Faceți gheață din apă potabilă purificată cu clor. Gheața trebuie să fie păstrată în recipiente închise pentru a evita contaminarea cu bacterii. Pentru transportul gheții folosiți containere curate.

Aruncați gheața care a intrat în contact cu peștele și fructele de mare sau orice suprafețe care ar putea fi contaminate cu bacterii.

CERINȚE PENTRU ANGAJAȚI

Toți angajații care lucrează cu pește și fructe de mare trebuie să poarte căști, șorțuri sau halate curate. Măinile trebuie să fie spălate și uscate înainte și după lucrul cu peștele și fructele de mare, precum și în procesul de manipulare a peștelui și fructelor de mare crude sau prelucrate termic. Dacă este posibil, evitați contactul prea des cu peștele și fructele de mare.

Lucrătorii care operează cu peștele și fructele de mare trebuie să aibă analizele medicale la zi. Angajaților bolnavi sau care au răni și tăieturi deschise pe mâini nu trebuie să li se permită să lucreze cu peștele și fructele de mare.

În locurile în care se lucrează cu pește și fructe de mare, fumatul și consumul de băuturi alcoolice sunt interzise.



LINK-URI UTILE

SUBSTANȚE DE CURĂȚARE ȘI DEZINFECTARE

Folosiți substanțe de curățare și dezinfectare aprobate pentru curățarea tuturor suprafețelor care intră în contact cu peștele și fructele de mare. Pentru îndepărtarea sângelui și mucusului de pește este posibil să fie nevoie de o substanță alcalină de curățare, care să conțină clor activ. Pe suprafețele care intră în contact cu peștele și fructele de mare nu trebuie folosite niciodată produse de dezinfecție pe bază de fenol.

Informații generale
eeu.alaskaseafood.org
alaskaseafood.org

Rețete în limba engleză
wildalaskaseafood.com



youtube.com/AlaskaSeafood



facebook.com/alaskaseafood



instagram.com/alaskaseafood

Prezentele recomandări referitoare la calitatea peștelui și fructelor de mare au fost întocmite de Institutul pentru marketingul fructelor de mare din Alaska (ASMI) din convingerea că factorul principal pentru succesul pe termen lung al vânzării cu amănuntul de pește și fructe de mare este calitatea produselor. Aceste recomandări sunt elaborate pentru cel mai important agent de vânzări din domeniul peștelui și fructelor de mare — persoana din spatele teighelei.

Tot peștele și toate fructele de mare provenite din Alaska sunt sălbatice și ecologice, iar pescuitul se efectuează rațional, cu grijă pentru generațiile viitoare.

Broșura de față este elaborată de Institutul pentru marketingul fructelor de mare din Alaska – Alaska Seafood Marketing Institute.

Institutul pentru marketingul fructelor de mare din Alaska (Alaska Seafood Marketing Institute – ASMI) este un parteneriat între stat și companiile private din domeniul piscicol din statul Alaska. Institutul joacă un rol cheie în promovarea fructelor de mare din Alaska și le determină locul pe piața internațională.

Programele de suport pentru peștele și fructele de mare din Alaska, desfășurate în Rusia și în fostele țări din Comunitatea Statelor Independente (CSI), includ asistență în găsirea unui partener sau furnizor, activități promoționale adresate industriei de retail și restaurantelor, acțiuni și campanii de PR.

**Departamentul internațional
de marketing**

Strada N. Franklin, biroul 200
Juneau, Alaska, USA
99801-1147
Tel.: +1 800 478-2903
+1 907 465-5560
info@alaskaseafood.org

**Reprezentant
în Europa de Est**

Crisp Consulting
Tel.: +380 67 797 3828
eeu@alaskaseafood.org



INSTITUTUL PENTRU MARKETINGUL FRUCTELOR DE MARE DIN ALASKA
EEU.ALASKASEAFOOD.ORG
ALASKASEAFOOD.ORG