

#2

BA VENDEDÓR IKAN SIRA

KARTÁS INFORMASAUN

ba peskadór, vendedór
no konsumidór sira



TANSA

Kartás ida ne'e inklui informasaun kona-ba oinsa maneira atu mantein ikan nia fresku ba tempu naruk ne'ebé possivel hodi:

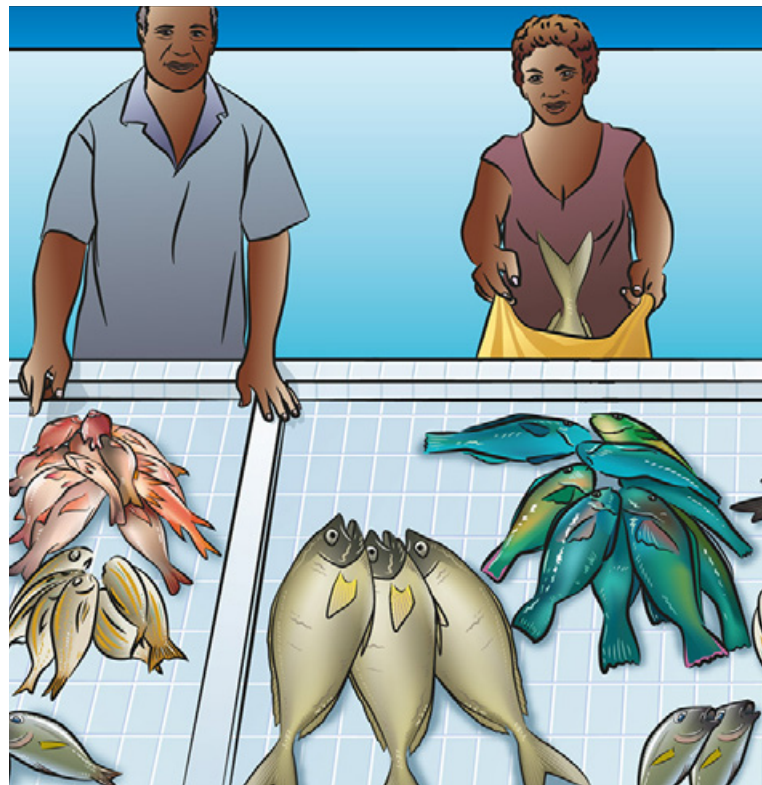
- Sira mantein sira nia valór
- Ita nia ikan sei iha sabor ne'ebé di'ak no saudavel ba ita nia konsumidór sira atu han



KUIDADU

Kuidadu tebes ho ita nia ikan. Ikan bele dodok lalais se sira nia isin kanek, kulit a'at ou se sira nia ten oan nakfera.

- Trata ita nia ikan ho kuidadu (liman labele kona demais ikan ne'ebé ita kaer ona).
- Uza tudik kroat wainhira hamoos ikan no nia ten oan.
- Asegura ita nia ikan labele dodok iha ita nia oin ou wainhira ita rai di'ak.



MALIRIN

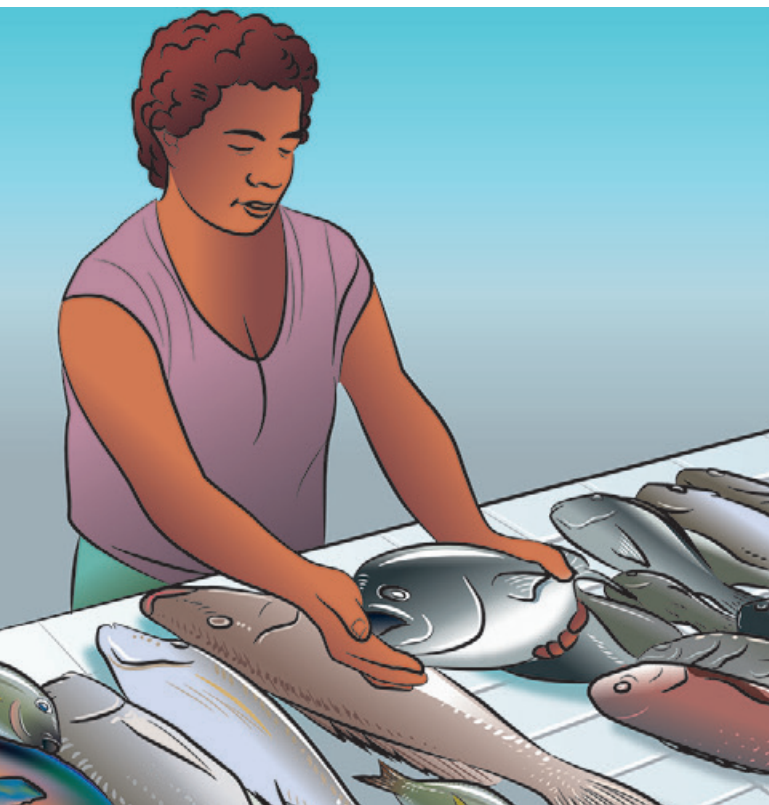
Baktéria no enzima sira ne'ebé halo ikan dodok ativu tebes wainhira temperatura a'as

Mantein ikan iha temperatura malirin ne'ebé possivel, no halo malirin kedas sira wainhira hamoos hotu nia isin no ten oan.

Ikan bele halo malirin liuhosi

- Mantein ikan bokon nafatin no iha mahon nia okos
- Rai ikan hamutuk ho jelu-fatuk rahun (tau nia kabun sa'e se karik nia ten oan seidauk hamoos)
- Hatama ikan iha bee tasi ne'ebé malirin
- Tau ikan iha jeleira

Importante tebes atu mantein ikan nia malirin, durante tempu tomak ikan ne'e iha merkadu.





HAMOOS

Ikan bele hetan kontaminasaun hosi baktéria no fo'er sira.

Baktéria no foer sira bele hetan hosi:

- Iha ikan nia isin, no nia ten oan
- Iha ekipamentu
- Iha area sira ne'ebé haleu ikan
- Iha ema

Kualker fatin ne'ebé uja hodi hamoos no rai ikan presija hamoos posivelmente, no fase kedas depois de muda ikan.

Labele tau ikan direktamente iha rai leten.

Atu prevene ikan dodok tan baktéria no foer no halo sira la seguru atu konsumu (han):

- Uja bee moos hodi fase ikan
- Wainhira disponivel, uja jelu-fatuk ne'ebé moos atu halo malirin ikan
- Uja basia/balde ne'ebé moos hodi rai ikan iha laran
- Mantein ikan nia malirin ho di'ak wainhira posivel
- Taka metin nafatin ikan wainhira posivel
- Labele rai ikan matak hamutuk ho ikan ne'ebé te'in tiha ona
- Mantein area servisu, inklui fatin ko'a no hamoos ikan, moos nafatin
- Mantein ita nia an moos nafatin
- Fase nafatin ita nia liman halo moos
- Labele kaer ikan, se karik ita moras
- Hadook ikan hosi animal no insetu sira
- Hadook ikan hosi fatin soe fo'er



LAIS

Hamate ita nia ikan, hamoos nia ten oan, hamoos no halo malirin

Baktéria moris lalais, tan ne'e wainhira aseguara hamoos ita nia ikan no halo malirin lalais sei ajuda ikan ne'ebé ita kaer fresku nafatin, iha sabor di'ak no seguru atu konsume ba tempu naruk.

Ita bo'ot mos presija aseguara katak ita la husik hela ikan ruma iha ita nia hadak leten to'o sai dodok. 'Tama uluk, sai uluk.' Ikan ne'ebé hasai dahuluk tenki ikan ne'ebé ita fa'an uluk. Se ikan ita tau sai uluk mak ema la sosa lalais, hatama fali sira ba balde/basia ou jeleira laran.

