

#4

KONA-BA KORRENTE-MALIRIN

KARTÁS INFORMASAUN

ba peskadór, vendedór
no konsumidór sira



TANSA

Mantein ikan nia malirin sei redus atividade hosi enzima no baktéria sira ne'ebé halo ikan dodok.

Wainhira asegura katak ita halo tuir pasu hotu kona-ba korrente-malirin ida ne'e sei ajuda ita atu mantein ikan nia fresku ba tempu naruk. No posivelmente, ita bele fa'an ita nia ikan ho folin aas.

Kartás informasaun ida ne'e sei fo ita informasaun balun kona-ba saida mak korrente-malirin, no oinsa atu mantein ne'e ho fasil.



SAIDA

Korrente malirin ne'e hanesan lista pasu hirak ne'ebé ita presija halo atu mantein ikan malirin nafatin hahu hosi kaer, to'o tempu fa'an

Mantein ikan malirin besik grau 0°C ba ikan fresku, no grau -18°C ba ikan jeladu durante pasu dahuluk, ida ne'e bolu "mantein korenti-malirin." Se wainhira la halo nun'e sei hasa'e risku atu ita nia ikan dodok lalais no potensia boot atu konsumidór sira bele moras tan ikan la saudavel. Pasu hirak ne'e, durante tempu ne'ebe ikan presija malirin nafatin, inklui:

- Ikan moris iha ró leten
- Ikan jeladu iha ró laran
- Hatún ikan iha tasi ibun
- Transporte ikan ba vendedór sira
- Demonstrasaun ou fa'an ikan iha merkadu
- Fa'an ikan ba konsumidór sira



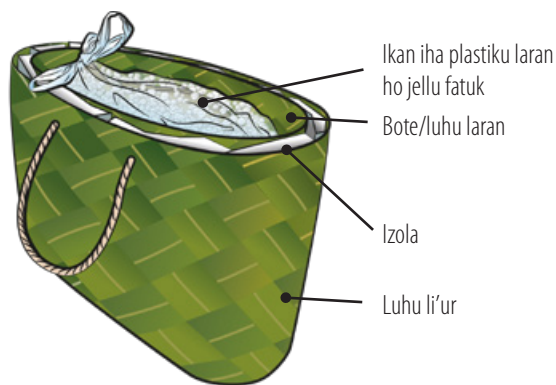
OINSA

Bele halo malirin ikan liuhosi:

- Rai ikan hamutuk ho jelu fatuk rahun (idealmente volume ikan no jelu fatuk rahun ho kuantidade hanesan)
- Hatama ikan iha bee tasi ne'ebé malirin (mistura hosi jelu fatuk no tasi-ben)
- Tau ikan iha jeleira
- Maintain ikan bokon nafatin no iha mahun nia okos

Se karik jeleira la disponivel, entaun bele mos uja balde/ basia ne'ebé ense ona ho jelu fatuk rahun no tasi ben hodi mantein ikan ne'e malirin nafatin.

Se karik ita-boot labele sosa basia/balde, bele uja mos luhu-mahar hosi nu tahan.



Iha kada pasu korrente malirin nian, ema ida tenke responsabiliza hodi asegura katak korrente malirin ne'e mantein nafatin (signifika, ikan fresku tenke rai besik temperatura ho grau 0°C, no ikan jeladu ho temperatura -18°C).





HAMOOS

Maski ita halo malirin ikan ne'e, sira sei bele hetan kontaminaun hosi baktéria no fo'er sira.

Baktéria no fo'er sira bele hetan hosi:

- Iha ikan nia isin, no nia ten oan
- Iha area sira haleu ika
- Iha ekipamentu
- Iha ema

Durante kada pasu hosi korrente-malirin, labele haluha atu:

- Uja bee moos atu hamoos ikan
- Uja jelu fatuk ne'ebé moos atu halo malirin ikan
- Uja balde/basia moos atu rai ikan
- Taka metin nafatin ikan wainhira posivel

- Labele rai ikan matak hamutuk ho ikan ne'ebé tasak tiha ona
- Mantein area servisu, inklui fatin ko'a no hamoos ikan, moos nafatin
- Mantein ita nia an mos nafatin
- Fase nafatin ita nia liman no ekipamentu sira bebeik
- Labele kaer ikan wainhira moras
- Hadook ikan hosi animal no insetu sira
- Hadook ikan hosi fatin soe fo'er
- Labele tau ikan direktamente iha rai leten



LALAIS

Baktéria bele moris lalais, tan ne'e presija atu muda ikan lalais, maski ita mantein nafatin korrente-malirin. Ho tempu ne'ebe oituan hosi transporte ikan, rai ikan ou hatudu ikan, ne'e diak liu.

Tabela okos ne ajuda ita atu hili ikan ne'ebé fresku no saudavel tebes:

	Diak los	Diak	Moderadu	La-diak	At/dodok
Guelra	Mean Nabilan	Mean	Rosa (Pink)	Morenu	Morenu-nakukun
Iis	Hanesan tasi	La-iha	Dois-oituan	Dois	Dodok
Aparénsia	Kor nabilan	Kor maten	Sinza	Nakukun	Kanek, nakukun los
Isin-to'os	To'os, elastis	Firmi, nakonu	La-nakonu	Mamar	Mamar los
Matan	Mos	Mos ho ran oituan	Malahuk ho ran oituan	Malahuk no nakukun	Malahuk los no nakukun
Kór	Naroman los	Naroman	Kamutis	Kamutis los	Kafuak kor kafé



LISTA KONTROLA

Se ita-boot mantein konrrente malirin, mantein ita nia ikan moos nafatin, no muda lalais, ita nia ikan sei fresku no saudavel atu konsume.