Bonnes pratiques de pêche pour les vendeurs de poisons

Les bonnes pratiques de conditionnement du poisson garantissent aux consommateurs un poisson sûr et de bonne qualité et génèrent un revenu élevé.

Le poisson se détériore facilement à cause des enzymes et des bactéries nocives. Un poisson de bonne qualité possède des yeux brillants et saillants, des branchies rouges et sa peau rebondit lorsqu'on la touche. Pour un glaçage correct du poisson, utilisez 1 kg de glace pour 1 kg de poisson.

Pratiques commerciales

Achetez toujours de la bonne qualité pour échapper les pertes et mettez immédiatement le poisson frais dans la glace pour éviter qu'il ne se détériore facilement. Lavez ensuite le poisson frais dans de l'eau propre pour éliminer la saleté et les bactéries, puis découpez le poisson à l'aide d'outils propres dans un environnement propre afin d'éliminer les viscères qui détériorent facilement le poisson et d'éviter les intoxications alimentaires. En outre, gardez propres les boîtes à poisson isolées, qui devraient être dotées d'un trou d'évacuation pour permettre à la glace fondue de s'écouler.

Il est également possible de recouvrir le poisson frais d’un linge propre
et humide pour le protéger de la chaleur du soleil. Veuillez à ce que le poisson
fumé soit brun et non noir, qu’il ne soit pas envahi par des insectes et qu’il
soit dur au toucher. Veillez à ce que les sardines de lac aient une couleur
argentée, qu’elles soient exemptes de sable et de saleté grâce à un séchage
adéquat. En plus, manipulez le poisson avec précaution et gardez-le dans des
endroits propres.

Il faut toujours transporter immédiatement le poisson au marché, sécuriser
les zones de vente pour éviter toute contamination, nettoyer les surfaces et
les équipements à l’eau claire et assurez-vous régulièrement de votre propreté et de celle des employés. Éliminez également
les déchets de poisson de manière appropriée et évitez d’utiliser des
pesticides ou des insecticides et d’autres impuretés dans le cadre de votre
activité de vente du poisson.

Transport et vente

Lors du transport du poisson, utilisez des véhicules réfrigérés, isolés et
dotés des portes de vente, afin d’éviter la contamination du poisson et de le
maintenir à basse température. En plus, le poisson séché doit être transporté

dans des véhicules fermés, qui doivent également être garés pour éviter toute
contamination. En plus de cela, pendant la vente du poisson, informez toujours
les clients sur vos produits, traitez-les bien, gardez les locaux de vente
propres et présentez le poisson de manière attrayante pour attirer les clients.
Enfin, séparez le poisson séché et fumé du poisson frais.