Bonnes pratiques d’hygiène et de traitement du poisson

Un bon traitement du poisson permet d’augmenter les revenus, d’améliorer
l’activité et la satisfaction des clients. Un poisson bien traité génère plus
de revenus alors qu’un poisson avarié entraîne des pertes.

En outre, les enzymes et les bactéries détériorent considérablement le
poisson. Les bactéries se trouvent dans des endroits sales et sont très nocives
pour les consommateurs de poissons. Il est donc très important de suivre des
pratiques hygiéniques lors du traitement du poisson. Parmi les pratiques
hygiéniques à respecter, citons le nettoyage des zones de travail,
l’interdiction d’accès des animaux aux zones de traitement des poissons, le
nettoyage des équipements d’usage, la manipulation avec précaution et la
garantie de la propreté des travailleurs

Les avantages du poisson

Le poisson offre des possibilités d’emploi à divers intervenants, tels que
les transporteurs et les constructeurs de bateaux. Le poisson fournit également
des revenus en monnaie locale et devises lorsqu’il est vendu sur les marchés
locaux et internationaux. En plus, il sert de nourriture et

fournit les nutriments nécessaires au corps humain, tels que les vitamines, les protéines, les sels minéraux et les lipides.

Causes de la détérioration

En général, les environnements chauds provoquent une détérioration en activant des bactéries nocives. En plus, les enzymes présentes dans le corps du poisson détériorent également le poisson par la digestion. En plus de cela, la manipulation brutale du poisson, par exemple en le jetant ou en marchant dessus, accélère l'altération du poisson, de même que les environnements et les équipements sales. Enfin, le séchage inadéquat du poisson, le contact du poisson avec les animaux et une mauvaise conservation sont également des causes de la détérioration du poisson.

Traitement correct des poissons

Retirez toujours les intestins et les branchies et lavez le poisson à l'eau claire. Conservez le poisson dans de la glace pour ralentir la prolifération des bactéries nocives et séchez-le bien pour empêcher l'activité des bactéries nocives. Faites cuire le poisson rapidement pour tuer les bactéries et les enzymes. En outre, éloignez le poisson des environnements

sales pour éviter que
les bactéries nocives ne l’envahissent.