Escolha bem o seu pescado

Date : 22-03-2013

Dicas da Vigilância Sanitária para você levar um pescado fresquinho para casa

Todos os anos, com a proximidade da Semana Santa, a procura por pescados aumenta em todo o Brasil, inclusive em Vitória da Conquista. Por se tratar de um produto de alta perecibilidade, requer para a sua comercialização condições adequadas de conservação e manipulação. Em virtude disso, a Vigilância Sanitária está desenvolvendo no comércio inspeções e ações educativas, no sentido de orientar o consumidor a comprar um pescado de boa qualidade.

“É interessante que o consumidor esteja consciente sobre a qualidade do produto que leva para casa, por isso a importância das ações educativas desenvolvidas pela Vigilância Sanitária” afirmou o inspetor sanitário, Nilton Andrade.

José Nilton

Dicas da Vigilância Sanitária:

O primeiro ponto a ser observado é o local onde a compra será realizada. Preste atenção nas condições de higiene do estabelecimento. As instalações, os equipamentos, os uniformes dos funcionários devem ser rigorosamente limpos e organizados. Observar se o produto está congelado, em caso de pescado fresco.

Em caso de peixes salgados, não só para o bacalhau, o consumidor deve verificar se produto está bem seco. O peixe também não deve apresentar manchas escuras ou avermelhadas na camada de sal ou abaixo dela, pois isso pode indicar, entre outras coisas, a presença de bactérias deteriorantes. Outra dica importante é adquiri-lo somente no final da compra, pois, dessa forma, a chance de ele estragar durante o período de compras é bem menor.

Pescado

Próprio para consumo	Impróprio para consumo
Olhos brilhantes e salientes;	Olhos fundos e sem brilho;
Guelras rosadas e brilhantes;	Guelras pálidas, esverdeadas, escuras ou sem guelras;
Escamas firmes e brilhantes;	Escama que se soltam com facilidade;
Pele úmida, firme e bem presa à carne;	Pele sem brilho, pegajosa e frágil;
Cheiro próprio.	Cheiro desagradável e repugnante.