Vigilância Sanitária alerta quanto aos cuidados na compra do peixe da Semana Santa

Date : 29-03-2018

Orientações da Vigilância valem tanto para o peixe fresco quanto para o salgado

Com a chegada da Semana Santa, aumenta a procura por peixe e outros frutos do mar nas feiras livres da cidade para a ceia desta sexta-feira (30). Para garantir a segurança dos consumidores, a Vigilância Sanitária (Visa) de Vitória da Conquista está sempre atenta, fiscalizando os estabelecimentos comerciais e conscientizando a população sobre o consumo deste tipo de produto, principalmente, porque ele estraga fácil. “Por isso, essa carne precisa estar nas condições ideais de estoque, comercialização, conservação e manipulação”, explicou o inspetor sanitário, Cláudio Nolasco.

Além de intensificar a fiscalização, a Vigilância Sanitária também orienta o consumidor. Algumas dicas simples podem ajudar a garantir a qualidade do alimento que se leva para casa, como observar as condições de higiene e organização dos funcionários e do local onde a compra é realizada; e a aparência do peixe fresco, que deve estar congelado, rígido e sem acúmulo de água ou pedras de gelo na embalagem. Já o peixe salgado, deve estar embalado corretamente, sem manchas pretas ou rosadas. A cor ideal do produto deve ser o tom de cor “palha”.

O inspetor forneceu ainda outras instruções importantes para o momento da compra. “Peixes com olhos fundos e sem brilho, guelras pálidas, esverdeadas ou escuras, ou ainda o peixe sem guelras, com escamas que soltam com facilidade, pele pegajosa, sem brilho, frágil e com cheiro desagradável e repugnante são impróprios para o consumo”, ressaltou. Outra medida a ser adotada é deixar para pegar o peixe ao fim das compras, pois isso diminui as chances de que ele se estrague por falta de refrigeração.

Se o consumidor se deparar com alguma situação parecida na hora de comprar, deve seguir as

instruções da Visa: “Em caso de dúvida, não compre e denuncie!”.