

OURO PRETO LANÇA ALERTA PARA O CONSUMO DE PEIXES



Campanha educativa mobiliza fiscalização no comércio de pescados

A Semana Santa é uma das datas mais importantes do calendário cristão e por motivos religiosos as pessoas não têm o costume de comer carne vermelha nessa época. O fato é que esse importante evento estimula o consumo de peixes.

Com o objetivo de manter o padrão de qualidade e prevenir as doenças transmitidas por alimentos, o setor de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde intensifica, durante a quaresma, a fiscalização dos estabelecimentos que comercializam pescados.

Segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS), o pescado é um alimento importante por ser fonte de proteínas, vitaminas, minerais e ômega-3. Contudo, são alimentos muito perecíveis. Dessa forma, a escolha dos alimentos frescos na hora da compra é extremamente importante para evitar as doenças transmitidas pelos alimentos.

Para isso a Vigilância Sanitária promove uma campanha educativa com orientações na hora da escolha do pescado, que deve ser baseada nos aspectos físicos do peixe e nas características do ambiente onde eles estão acondicionados.

Seguem algumas orientações que devem ser observadas:

O pescado fresco deve estar acondicionado sobre temperatura de refrigeração (4-8°C) em ambiente limpo e adequado;

Os olhos devem apresentar-se transparentes e brilhantes;

O corpo deve ser liso e a carne firme quando pressionada com o dedo;

As brânquias devem apresentar coloração vermelha sem pontos cinzentos;

A pele deve estar brilhante e úmida, e as escamas não devem se soltar facilmente;

O odor deve ser o característico.

Os peixes secos e salgados, tipo bacalhau, devem apresentar carne clara, firme e odor característico. Os congelados não devem apresentar descoloração, manchas ou pintas. Devem ser acondicionadas em embalagem lacradas e de preferência transparentes.

Para informações, sugestões ou denúncias, ligue para (31) 3559-3250.