



# CRMV-RS NA MÍDIA

Data: 16/04/2019 Veículo: Jornal do Comércio

O jornal de economia e negócios do RS

## Jornal do Comércio

### Veterinário dá 6 dicas para comprar o peixe da Sexta-Feira Santa



Bruna Oliveira e Patrícia Comunello Seis dicas essenciais podem ajudar os adeptos do peixe na Sexta-Feira Santa, que marca a morte de Cristo na religião católica. O médico veterinário Paulo Casa Nova, que atua na equipe de Vigilância em Saúde da Secretaria de Saúde de Porto Alegre e é conselheiro do Conselho Regional de Medicina Veterinária do Rio Grande do Sul (CRMV-RS), destaca os cuidados desde a apresentação no ponto de venda e aspecto do pescado à condição do congelado, o que inclui os carimbos da inspeção oficial e, claro, produção e validade.

Nesta terça-feira (16), começa em Porto Alegre a 239ª edição da Feira do Peixe, que vai até sexta-feira (19) no Largo Glênio Peres, no Centro Histórico. Há mais duas opções para a compra em banquinhas na rua - a 8ª Feira do Peixe do Extremo Sul, no bairro Belém Novo, e a 17ª Feira do Peixe da Restinga, no mesmo período que começa a do Centro. As três iniciativas somam mais de 250 feirantes. A população poderá comprar os produtos entre 8h30min e 20h30min, além do Mercado Público, que abre das 7h30min às 19h30min até sexta.

#### Peixe fresco: filés ou inteiro?

Casa Nova orienta que, ao comprar variedades frescas, tem de olhar se o produto está acondicionado em uma boa quantidade de gelo. "Ao entrar no estabelecimento, observe isso de cara. Se tiver pouco gelo, já é indício de que a qualidade do peixe pode estar comprometida", avisa Casa Nova. Para comprar pescado inteiro, o exame deve ser mais criterioso: os olhos têm de estar bem cheios e não podem estar afundados, a consistência do corpo, como o abdômen, deve ser bem firme, as escamas devem estar bem aderidas e as guelras devem estar bem avermelhadas, lista o especialista. O consumidor pode pedir para o atendente mostrar a condição do peixe escolhido, dá a dica.

#### Compre em locais conhecidos

Uma recomendação do médico veterinário é que as pessoas comprem sempre em locais especializados no item. "É muito comum surgirem aventureiros nesta época do ano. Ou seja, varejos que nunca vendem peixe oferecerem agora no balcão." Estabelecimentos que são do ramo trabalham com pesado com procedência comprovada, indicando que houve fiscalização na origem, diferencia o veterinário.

#### Peixe ou frutos do mar congelados

Se a ideia for comprar o alimento congelado (peixe ou frutos do mar), o consumidor deve cuidar, pois não existe venda a granel, apenas em casos muito específicos. "O pescado congelado já vem embalado da indústria", explica Casa Nova. Ao conferir as opções da geladeira, o consumidor deve verificar se a embalagem traz o selo do órgão responsável pela inspeção - que pode ser o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), da Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), quando for de abrangência estadual, ou do Serviço de Inspeção Municipal (SIM).



# CRMV-RS NA MÍDIA

É importante verificar a rigidez do produto. Caso tenha muito gelo dentro do plástico, pode ser indício de que o produto foi descongelado e recongelado. "Não esqueça de procurar a data de produção e a validade do produto", completa o veterinário.

Uma última dica de Casa Nova é que o consumidor pode denunciar pelo telefone 156, em Porto Alegre, qualquer suspeita de produto com problema ou estabelecimento irregular. "A vigilância será acionada e vamos ao local", garante.

## CRMV-RS reforça alerta

O CRMV-RS reforça o alerta do profissional que atua na vigilância em alimentos em Porto Alegre. Médicos veterinários e zootecnistas das Comissões Assessoras da autarquia listaram um menu completo do que ficar atento. "A ideia é auxiliar a população", destaca Lisandra Dornelles, presidente do CRMV-RS.

Lisandra lembra que os veterinários monitoram todo o processo até o alimento chegar ao consumidor "em condições de consumo com qualidade e segurança alimentar". Este percurso vai da produção, captura, produção, beneficiamento, transporte e comercialização do pescado.

## COLE, IMPRIMA OU ANOTE: a lista de todas as dicas

### Pescado fresco

Observe se há uma boa quantidade de gelo no balcão de venda O peixe deve apresentar olhos "cheios" e vivos Guelras vermelhas, abdômen e escamas firmes são indicativos de qualidade Odor característico – nem fétido, nem isento de cheiro Pele úmida, sem manchas ou furos.

### Pescado congelado

Precisa apresentar selo de inspeção do SIF, CISPOA ou SIM na embalagem Observe se há rigidez do produto O produto deve estar dentro da data de validade Não existe venda de pescado congelado a granel: é ilegal e fraude. Isso vale também para os demais frutos do mar como camarão, lula, polvo etc.

## Denuncie

Comunique irregularidades na venda para a Vigilância Sanitária do seu município.

Fonte: Comissões Assessoras do CRMV-RS

Foto: Luiza Prado/JC