



CRMV-RS NA MÍDIA

Data: 09/04/2019 Veículo: Site Consumidor-RS

home - compromisso - links - amigo do consumidor - versão anterior

TV CONSUMIDOR Bah! TV ONLINE TOP Consumidor NOTÍCIAS RECOMENDAMOS QUEM SOMOS CONTATO

CRMV/RS dá dicas de como escolher o melhor produto na feira do peixe

A tradicional culinária da Semana Santa leva milhares de pessoas às feiras do peixe espalhadas pelo Estado



Mas é preciso atenção para levar para mesa um produto de qualidade. O alerta é do Conselho Regional de Medicina Veterinária do Rio Grande do Sul (CRMV-RS), que recolheu dicas junto a médicos veterinários e zootecnistas que formam suas Comissões Assessoras para auxiliar a população neste processo. “São vários os aspectos que precisam ser considerados para fazer uma boa compra. Peixes com os olhos fundos, por exemplo, não devem ir para a sacola”, explica Lisandra Dornelles, presidente do CRMV-RS

Para que o peixe chegue ao consumidor em condições de consumo com qualidade e segurança alimentar, os médicos veterinários acompanham todo o processo, que vai da produção, captura, produção, beneficiamento, transporte e comercialização do pescado. Os

conhecimentos de anatomia, patologia, semiologia, microbiologia e fisiologia animal também permitem a esses profissionais garantirem a saúde dos peixes que irão à venda e que um alimento seguro seja consumido.

Por isso, é fundamental que os peixes embalados estejam identificados com selo de inspeção, seja federal, estadual ou municipal, pois é o selo que diz que o produto está apto para consumo porque passou pela fiscalização de um médico veterinário.

A quantidade de gelo no balcão de venda é importante e precisa ser observada: precisa ser abundante e na proporção mínima de 30% de gelo por pescado fresco. No caso de congelados, a temperatura do balcão frigorífico deve estar regulada para 12 graus negativos (no mínimo). Só a partir desta temperatura os pescados estarão realmente conservados. Não compre qualquer produto que apresente sinal de descongelamento; é preciso que o alimento esteja bem rígido.

No caso dos peixes frescos, o consumidor deve observar os aspectos físicos. Além do exemplo dos olhos – que precisam ser brilhantes e salientes -, existe também a questão da pele, que deve ser úmida e não apresentar manchas ou furos. Escamas firmes e guelras vermelhas também são características importantes. Outra dica importante é que as pessoas comprem em estabelecimentos que possuam alvará sanitário e que costumemente comercializam este tipo de produto, evitando, assim, comprar pescados de procedência duvidosa, mesmo quando frescos.

Confira 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.
Em caso de irregularidade, a denúncia deve ser feita para a Vigilância Sanitária do Município.

FONTE: Comissões Assessoras do CRMV-RS

Fonte: Imprensa CRMV/RS

Autor: Cristine Pires

Revisão e edição: de responsabilidade da fonte

Autor da foto: Médica veterinária Daniele Siqueira

www.crmvrs.gov.br

