



Peixarias

Ajude a Vigilância Sanitária a proteger sua saúde.

VERIFIQUE A QUALIDADE DOS ALIMENTOS.

- 1** Observe a higiene dos alimentos, dos manipuladores, dos utensílios e das instalações.
- 2** Verifique o aspecto, o odor e cor própria do pescado.
- 3** Não adquira o peixe previamente filetado, exceto o industrializado com o emblema do SIF/SIE/SIM na embalagem.
- 4** Verifique se o peixe está sendo conservado com bastante gelo (base e cobertura) ou em balcão frigorífico com temperatura próxima a 0° C.
- 5** Só adquira o camarão que apresente:
 - Cabeça aderente ao corpo;
 - Carapaça aderente ao músculo do corpo;
 - Musculatura firme.
- 6** Adquira os peixes que apresentem:
 - Olhos brilhantes e salientes, guelras com cor vermelho vivo, ventre consistente e desinchado, músculo firme (pressionando a carne, ele afunda e volta);
 - Cheiro próprio, rabo e escamas aderente ao corpo;
 - Ânus fechado.
- 7** Só adquira camarão descascado ou carne de siri, quando estiverem congelados, empacotados, conservados em freezer (-10° C) e que tenham emblema SIF/SIE/SIM.
- 8** Só adquira mexilhões, sarnambi e ostras com conchas fechadas e de procedência conhecida.
- 9** As lulas e polvos devem apresentar a pele fixa ao corpo e a coloração roxo-claro.
- 10** Não deve haver presença de animais nas dependências do estabelecimento.
- 11** É proibida a industrialização* de pescado no local da venda.
* (Salga, prensagem, defumação, cozimento, etc.).
- 12** Siris não devem estar moles, devem ter patas bem aderidas e devem possuir cor e cheiro característicos.
- 13** É expressamente proibido fumar e dependências do local. Colabore você também!