

A Prefeitura de Olinda intensificou nesta terça-feira (12.04) a orientação e fiscalização nos estabelecimentos que comercializam pescados, com foco no aumento do consumo na Semana Santa. A Vigilância Sanitária conta ainda com contato para denúncias e solicitações da população, pelo WhatsApp: 81 99201-0816, de segunda a sexta, das 8h às 16h.

Na área conhecida como Mercado do Peixe, no Carmo, a diretora da Vigilância Sanitária, Aline Leite, destacou que o trabalho já vem sendo realizado e que os comerciantes estão atentos e seguindo as regras.

“Desde o fardamento, com luvas e máscara, até a necessidade de colocar o peixe em um saco específico para que o consumidor leve para casa a maior qualidade possível”, afirmou, antes de concluir: “Embrulhar o pescado em papel de jornal não é permitido, por exemplo, pelo risco de contaminação.”

Cheiro, textura e cor são algumas das características que a Vigilância Sanitária de Olinda alerta que precisam ser observadas na hora de escolher os pescados.

O termo “pescado” inclui espécies de peixes, moluscos bivalves (ostras e mexilhões), crustáceos (caranguejos, lagostas e camarões) e cefalópodes (polvos e lulas), cultivados ou capturados na natureza.

O pescado começa a alterar imediatamente após a captura. Por essa razão, a manipulação cuidadosa é fundamental, o que implica cumprir três princípios gerais como resfriar imediatamente, evitar abusos de temperatura e manter elevado o grau de limpeza.

Outro fator importante que o consumidor deve observar no pescado é avaliar e ficar atento na qualidade como características sensoriais do produto como cor, aparência, odor(cheiro), textura (consistência) e sabor.

Também é importante atentar para os olhos, que devem estar salientes e brilhantes. As escamas devem estar bem firmes e úmidas junto ao corpo. Aderente também precisa estar a carne aos ossos e cartilagens.

