



Vigilância Sanitária de Olinda intensificou inspeções no comércio de pescados. Foto: Secretaria de Saúde de Olinda.

No período da Semana Santa, a procura pelos pescados aumenta consideravelmente em Olinda. Preocupada em garantir a qualidade do produto comercializado no município, a Vigilância Sanitária da Secretaria de Saúde de Olinda (Visa) intensificou as inspeções no comércio local destinados à venda de peixes.

Nas ações das equipes sanitárias, os comerciantes são orientados sobre formas de acondicionamento e manipulação das mercadorias expostas, de acordo com a legislação sanitária vigente. Para garantir qualidade do pescado, o consumidor deverá observar alguns fatores importantes para a compra do produto. Deve-se prestar atenção às condições sanitárias do estabelecimento e se o produto está mantido em caixas isotérmicas, longe de insetos, poeira e sol. A refrigeração também é um fator importante a ser observado pelo consumidor na hora da compra.

O manipulador de pescados deverá estar usando luvas, toucas, bata na cor clara e sapatos fechados. O estabelecimento também deve ter facas, tábuas de corte, raspadores de escamas e outros materiais que entram em contato direto

com o pescado, sobretudo aqueles não permitidos pela legislação como o uso de madeira.

Fique de olho na qualidade:

1. Todos os pescados comercializados (fracionados ou não) deverão ter prazo de validade;
2. Os pescados deverão ser mantidos em temperatura não superior a 2,5° C para resfriados e os congelados a -18° C.
3. O gelo que será utilizado no acondicionamento do pescado deverá ser produzido com água potável e preservado em sua embalagem original, quando em caixas isotérmicas;
4. O estabelecimento deve ter lixeiras com tampa e de acionamento não manual e com saco plástico no seu interior na área de manipulação do pescado;
5. Não é permitido o contato direto de pescado com jornais e outros impressos; e não utilizar saco de transporte para armazenar os pescados sob refrigeração/congelamento;
6. Ter local reservado para guardar pertences pessoais (bolsas, roupas, celulares) de forma que não entre em contato com os pescados e seus utensílios;
7. Apresentar laudo de análise da água de abastecimento do estabelecimento do pescado;
8. Apresentar certificado de higienização dos reservatórios de água estabelecimento do pescado;
9. Dar entrada no processo de licenciamento sanitário do ano vigente.

