

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, sobretudo para o período da Semana Santa, em que o consumo cresce. A Secretaria de Saúde segue com equipe para inspeções educativas, orientação e fiscalização nos estabelecimentos comerciais.

A população pode entrar em contato, para denúncias e solicitações, com a Vigilância Sanitária pelo WhatsApp: 81 99201-0816, de segunda a sexta, das 8h às 16h.

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. Aderentes também precisam estar a carne aos ossos e cartilagens.

