



VERANÓPOLIS

---

## Dicas de qualidade e segurança na compra do pescado

Categoria: Agricultura e Meio Ambiente

Secretarias: Desenvolvimento Rural

Data de Publicação: 5 de abril de 2023

Crédito da Matéria: Serviço de Inspeção Municipal

A carne de peixe constitui uma importante fonte de proteína para a alimentação. Os pescados são fonte de gorduras boas, que melhoram o funcionamento do sistema cardiovascular, além de fonte de vitaminas e minerais.

A carne de pescado possui uma constituição química que lhe confere riqueza nutricional, porém com alto potencial de deterioração. Assim, os benefícios do pescado só podem ser aproveitados quando os fatores segurança e qualidade forem garantidos.

Você sabe como adquirir um pescado de qualidade? Confira na arte algumas dicas do Serviço de Inspeção Municipal de Veranópolis para que você adquira pescados com segurança.

Para a aquisição de pescado congelado observe principalmente:

- Origem do pescado: O peixe deve ter passado por inspeção prévia e deve ter sido processado em estabelecimento devidamente registrado (SIF/SIE/SIM), isso garante que o peixe foi produzido em condições higiênicas.
- Temperatura do pescado: O pescado congelado deve ser mantido à  $-18^{\circ}\text{C}$ .
- Quando for descongelar, descongele apenas no refrigerador ou micro-ondas. Não descongele em temperatura ambiente.

Observando essas características o consumo do pescado estará seguro e você poderá desfrutar de todos os benefícios da carne de peixe.