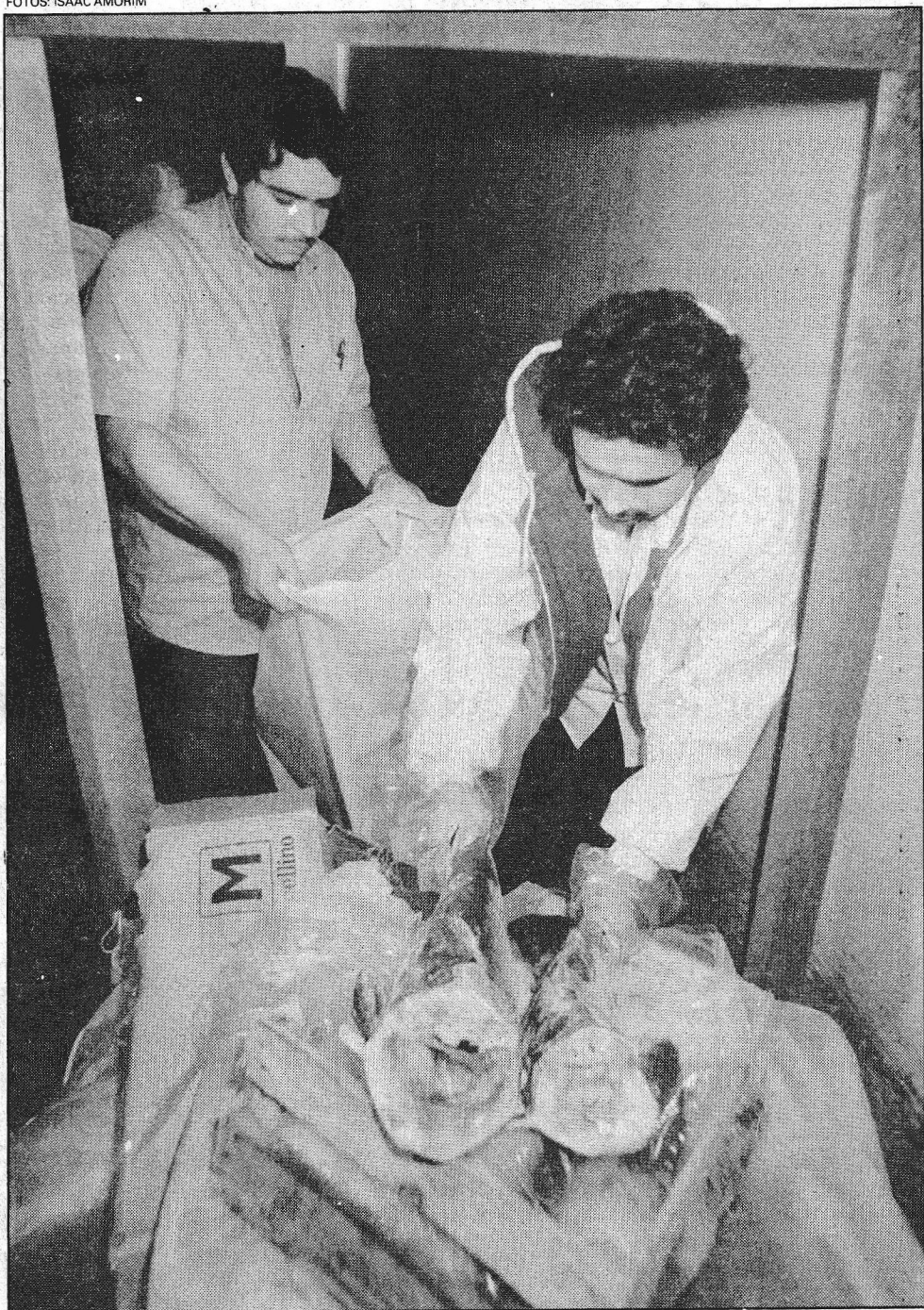




A blitz faz parte da Operação Semana Santa para detecção do vibrião colérico

Observe estes cuidados no preparo

Independente do controle feito pelas inspetorias de Saúde do DF, com o objetivo de combater a contaminação pelo vibrião da cólera, o consumidor deve tomar suas próprias providências e cuidados. As dicas quem dá é o chefe da Inspeção de Saúde de Brasília, João Martins:

- Além do cuidado na hora da compra do pescado e dos frutos do mar, a dona-de-casa deve estar atenta ao seu preparo para a família.

- Peixes não devem ser ingeridos crus.

- A temperatura ideal para cozimento é acima de 70 graus centígrados. Acima disso, o vibrião colérico não resiste e é eliminado. Em caso de fritura, é preciso constatar se a parte de dentro está cozida.

- Antes de preparar o peixe, ele

deve ser lavado com hipoclorito e viscerado devidamente. A solução de hipoclorito é obtida misturando-se dois litros de água a uma colher de sopa de água sanitária. Após meia-hora de molho, a mistura pode ser usada para lavar o alimento. Se a solução for para beber, a proporção é de um litro de água para uma gota de água sanitária.

- Restaurantes orientais, que servem **sashi** e **sushimi**, devem evitar estes pratos durante a fase de risco de contaminação da cólera. O mesmo procedimento vale para os apreciadores da cozinha exótica, porque o momento não é indicado às refeições à base de peixe cru, mesmo que a procedência seja garantida. A contaminação pode acontecer durante a manipulação.