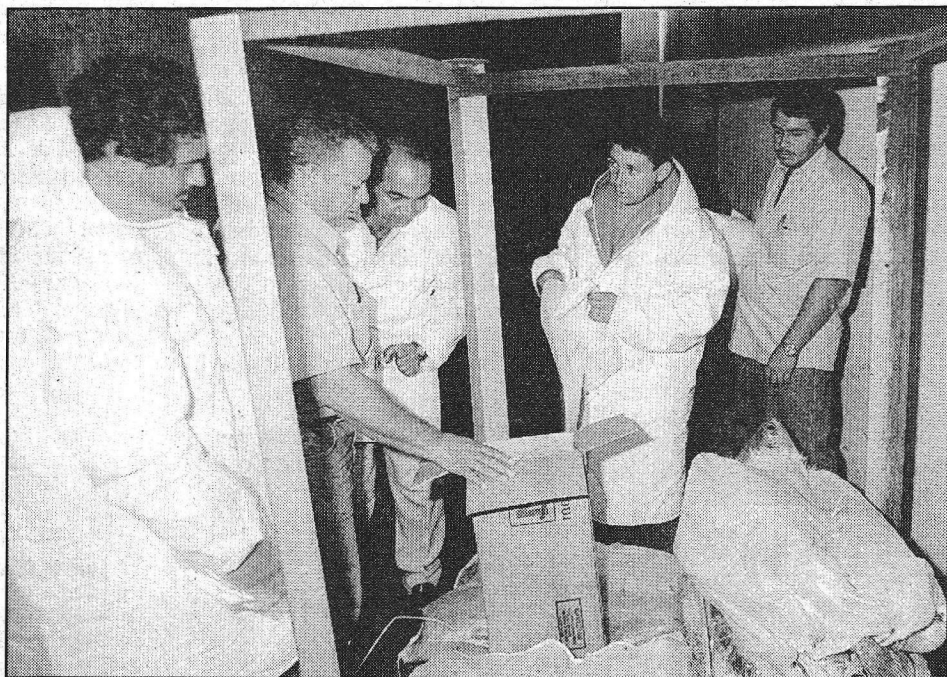


Consumidor deve saber procedência

O consumidor precisa ter muito cuidado ao comprar o peixe da Semana Santa. Apesar de não ser possível visualizar o vibrião colérico e nem haver formas de identificação do contágio, técnicos do Departamento de Saúde Pública lembram que é importante estar atento, inclusive à procedência do produto. João Martins, chefe da Inspetoria de Brasília, diz que não há necessidade de suspender o consumo de pescados, mas algumas precauções são fundamentais.

A primeira vista, o brasiliense precisa observar o local onde o peixe e os frutos do mar estão sendo comercializados. "O recomendável é que os manipuladores estejam de avental, com roupas limpas, higienizados, isso sem contar o lugar onde estiverem expostos os produtos à venda", lembra Martins. Ele justifica, dizendo que mesmo que o peixe tenha chegado a Brasília em perfeitas condições de consumo, ele pode ser contaminado pela simples manipulação inadequada.

A cor e o odor do produto são indicativos da qualidade também importantes na hora da compra. Peixes precisam estar brilhantes e com aspecto saudável. Qualquer tipo de alteração, como escurecimento da pele ou falta de rigidez da carne, podem ser indícios de apodrecimento. "Na maioria das vezes, o apodrecimento é decorrente da temperatura de conservação inadequada. Peixes devem ser mantidos resfriados a dez graus centígrados, considerados



Os peixes que merecem mais atenção são a piramutaba e o bagre, da região Norte

ideais após o processo de descongelamento.

O inspetor de saúde alerta sobre o fato de que muitas peixarias congelam as sobras do estoque que não foi comercializado. "Essa prática compromete muito a qualidade do produto, que só permite um congelamento e um descongelamento", explica. Martins diz que em função disso os frigoríficos atacadistas estão liberando o estoque aos poucos, à medida em que for sendo vendido no comércio varejista.

Carteiras — Nas blitzes da semana que vem, João Martins afirma que serão cobradas as carteiras de saúde dos manipuladores de pescados e frutos do mar. Todas as pessoas que trabalham com alimenta-

ção são obrigadas a portar a identificação e ainda a data do último exame de saúde, considerando apto ao serviço. Ele admite que o prazo de validade da carteira, ou seja, dois anos, é inadequado, mas por enquanto é a única forma de controlar os funcionários.

Em nome do Departamento de Saúde Pública, Martins pede a colaboração dos proprietários de restaurantes, bares e comércios de alimentos, no sentido de orientar os empregados e solicitar a inspetoria ao primeiro sinal de irregularidade. "Uma vez detectamos um manipulador de peixe em Taguatinga portador de hanseníase", exemplifica. Na sua opinião, colocar em risco a saúde de outras pessoas é um crime.