

CRMV-SP alerta sobre cuidados na compra de pescados para Páscoa

Consumo de peixes deve aumentar 15% neste período e Conselho destaca papel do médico-veterinário e do próprio consumidor na inspeção destes alimentos

A Páscoa de 2017 deve registrar crescimento de até 17% na venda de pescados nacionais em relação ao mesmo período de 2016, segundo expectativa da Associação Brasileira da Indústria de Pescados (Abipescas). Pensando na saúde da população, o Conselho Regional de Medicina Veterinária do Estado de São Paulo (CRMV-SP) dá continuidade à campanha “No Dia-a-dia Você também é Fiscal”, com o objetivo de informar e orientar a população sobre os cuidados na hora das compras para a Semana Santa.

Assim como outros alimentos de origem animal, o pescado pode transmitir zoonoses – doenças que são passadas dos animais para os seres humanos – e, por isso, precisa ser submetido a exames sanitários que garantam a qualidade do produto. Os alimentos seguros são identificados pelo selo do Serviço de Inspeção, que pode ser federal, estadual ou municipal, uma garantia de que os produtos foram devidamente fiscalizados por médicos-veterinários e estão aptos para consumo.

“A inspeção de alimentos de origem animal é um dos pilares da atuação do médico-veterinário na sociedade. E esse papel se torna mais importante quando há uma demanda concentrada por um produto, como é o caso dos pescados no período da Páscoa”, destacou Mário Eduardo Pulga, presidente do CRMV-SP.

Dados da Secretaria de Vigilância em Saúde, do Ministério da Saúde, ressaltam a importância do cuidado na compra, conservação, armazenamento e manipulação dos pescados. Em 2016, a secretaria registrou 354 surtos – episódios em que duas ou mais pessoas apresentaram sinais clínicos ao ingerir alimentos da mesma origem – de intoxicação alimentar, sendo que pelo menos três dos que tiveram a origem identificada foram ocasionados por pescados, frutos do mar ou processados.

A compra de produtos com selo de inspeção também garante a rastreabilidade do produto em toda a sua cadeia produtiva. Em fevereiro, por exemplo, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) coletou 150 amostras de pescado e constatou que 3% delas apresentavam fraude por substituição de espécies de pescado na embalagem.

Para auxiliar o consumidor a identificar qual o melhor pescado para ter à mesa de Páscoa, o CRMV-SP separou algumas dicas. Confira a seguir:

Aspecto físico:

- A pele do peixe não pode estar manchada ou furada e deve estar úmida.
- Os olhos têm de estar brilhantes e salientes.
- As escamas precisam estar firmes e as brânquias vermelhas.

Ambiente:

- Nos mercados, os peixes devem estar acondicionados no balcão frigorífico.
- Nas feiras livres, o pescado deve estar dentro de um balcão inox inclinado e envolvido com gelo picado.
- Pescados embalados precisam ter o selo de inspeção sanitária, data em que foi embalado, prazo de validade e os pedaços não podem estar congelados em blocos.
- Os pescados vendidos frescos devem ter a origem indicada no balcão de acondicionamento seja nos mercados ou nas feiras livres.

Sobre o CRMV-SP

O CRMV-SP tem como missão promover a Medicina Veterinária e a Zootecnia, por meio da orientação, normatização e fiscalização do exercício profissional em prol da saúde pública, animal e ambiental, zelando pela ética. É o órgão de fiscalização do exercício profissional dos médicos-veterinários e zootecnistas do Estado de São Paulo, com mais de 32 mil profissionais ativos. Além disso, assessora os governos da União, Estados e Municípios nos assuntos relacionados com as profissões por ele representadas.

INFORMAÇÕES PARA A IMPRENSA E AGENDAMENTO DE ENTREVISTAS:

Apex Agência – Conteúdo Estratégico

www.apexagencia.com.br

1) Sandra Cunha – (11) 99694 8607 / sandracunhapress@terra.com.br

2) Thiago Almada – (41) 999156296 / thiago@apexagencia.com.br