



- ✓ Vá ao mercado de máscara durante a pandemia
- ✓ Se possível ao comprar pescado leve uma bolsa térmica ou solicite a inclusão de gelo para manter o alimento fresco



- ✓ Se comprar o peixe fresco analise todo o produto.
- ✓ A pele deve estar brilhante e íntegra (incluso olhos).
- ✓ O peixe deve estar com consistência rígida e não molenga demais!



- ✓ Se o peixe for congelado analise a embalagem e validade. Caso os filés estejam grudados, pode indicar que já houve descongelamento e risco de contaminação.
- ✓ Manter em temperatura entre 0°C e 2°C

- ✓ Retirar as vísceras e escamas da peça inteira antes de colocá-la na geladeira. Se for congelar o peixe não deve ser temperado e dura três meses no congelador. Se não for congelado, o peixe dura apenas um dia na geladeira.



- ✓ Na hora de manusear os alimentos, não use facas que já passaram por outros ingredientes
- ✓ Não use tábuas de madeira, que são porosas e facilitam a multiplicação de bactérias.



- ✓ O melhor é comer logo depois do preparo.
- ✓ Muita exposição favorece contaminação.
- ✓ Evitar delivery de peixe cru



- Lave as mãos
- Mantenha a higiene na preparação e conservação de alimentos e se puder fique em casa!
- #vaipassar



Dúvidas?

Entre em contato com o médico veterinário especializado em inspeção alimentar!



Andreza Amorim – 3411068
 Carla Barbosa – 8514474
 Carolina Brandão – 8531345
 Nathalia Lopes – 5103738
 Nayara Campos – 5381487
 Victoria Sousa – 7987920
 Prof. Dr. André Luiz Bassi
 MedVet – 7º Matutino