

O que é pescado

Termo genérico de todos os produtos da pesca (peixe, crustáceos, moluscos, anfíbios, répteis, equinodermos e outros animais aquáticos, seja proveniente do extrativismo ou de cultivo (aquicultura) de água doce ou marinha.



Pode o pescado da fonte ser vendido sem documentação sanitária?

Não.

Todo pescado deve ser vendido com documento sanitário (Guia de trânsito Animal - GTA e Nota Fiscal) e devem ser processados em estabelecimentos com fiscalização oficial.



IDARON
Agência de Defesa Sanitária
Agrosilvopastoril de Rondônia

SEAGRI
Secretaria de Estado da
Agricultura



Governo do Estado de
RONDÔNIA



Saiba mais:
www.idaron.ro.gov.br

se conecte com a IDARON

   /idaronrondonia



Pescado

Para que serve a inspeção de pescado?

Serve para avaliar as condições higiênico-sanitárias do pescado desde a sua captura até a comercialização. Inclui verificação visual de lesões, da aparência, da coloração, se há presença de parasitas. Também é verificado o odor e realizado o controle de temperatura e a coleta de amostras para análise laboratorial.



Como adquirir o pescado de qualidade?

Comprando produtos com selo de inspeção oficial.



Quantos selos de Serviço de Inspeção Oficial existem e quais são eles?

Existem 4 selos de inspeção, sendo eles:

SIF	SIE	SIM	SISBI
Serviço de Inspeção Federal	Serviço de Inspeção Estadual	Serviço de Inspeção Municipal	Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal
Comércio interestadual ou internacional	Comércio intermunicipal	Comércio municipal	Equivalência com o Serviço de Inspeção Federal
			

Quais as formas de apresentação do pescado

Fresco, congelado, seco ou enlatado.

Quais os cuidados devem-se ter ao comprar peixe fresco?

É importante observar os aspectos sensoriais, ou seja, se a superfície do corpo está limpa e sem qualquer pigmentação estranha, se os olhos estão claros, vivos, brilhantes, transparentes e ocupando toda a cavidade orbitária.

Por que consumir peixe?

Porque é um alimento rico em proteínas, iodo, fósforo, cálcio, vitaminas A, E, do complexo B e D, e ômega 3.



O peixe é um alimento extremamente perecível e devido a grande quantidade de água em seu músculo e sua composição química, comprar um produto que não passou por um processo de inspeção é muito perigoso.



CUIDADO: não compre peixe direto da fonte produtora, pois esse produto não passou por processo de lavagem prévia e pode conter contaminantes físicos (terra, areia, plástico ou sujeira), químicos (sabão ou detergente) e biológicos (insetos).