

Com a chegada da Semana Santa, a Secretaria de Saúde de Olinda, por meio da Vigilância Sanitária do município, intensifica ações educativas e de fiscalização nos estabelecimentos que comercializam peixes e crustáceos na cidade. O objetivo da visita dos inspetores aos comerciantes é orientar sobre a manipulação e o armazenamento correto dos pescados.

O gerente da Vigilância Sanitária de Olinda, Alex Oliveira, destaca que o trabalho já vem sendo realizado junto aos comerciantes nos diversos mercados da cidade. “Eles estão atentos e seguindo as regras, desde o fardamento, com luvas e máscara. Orientamos sobre a maneira correta de tratar e armazenar o peixe. O importante é que o consumidor leve para casa a maior qualidade possível dos pescados”, afirmou.



O mercado público de Peixinhos é um dos locais que mais recebem pessoas durante o período da Semana Santa. Por isso, a rua Primeiro de Janeiro será fechada nesta quarta-feira (5), a partir das 6h, e será liberada na sexta-feira (7), às 13h. O corredor contará com o apoio das secretarias de Serviços Públicos e Mobilidade durante os três dias da ação.

A Vigilância Sanitária conta ainda com contato para denúncias e solicitações da população, pelo WhatsApp: 81 99201-0816, de segunda a sexta, das 8h às 16h.



Dicas e orientações

- Cheiro, textura e cor são algumas das características que a Vigilância Sanitária de Olinda alerta que precisam ser observadas na hora de escolher os pescados.
- O termo “pescado” inclui espécies de peixes, moluscos bivalves (ostras e mexilhões), crustáceos (caranguejos, lagostas e camarões) e cefalópodes (polvos e lulas), cultivados ou capturados na natureza.
- O pescado começa a alterar imediatamente após a captura. Por essa razão, a manipulação cuidadosa é fundamental, o que implica cumprir três princípios gerais como resfriar imediatamente, evitar abusos de temperatura e manter elevado o grau de limpeza.
- Também é importante atentar para os olhos, que devem estar salientes e brilhantes. As escamas devem estar bem firmes e úmidas junto ao corpo. Aderente também precisa estar a carne aos ossos e cartilagens.