



# PEIXARIA

## AJUDE A VIGILÂNCIA SANITÁRIA A PROTEGER SUA SAÚDE

### OBSERVE SE O LOCAL APRESENTA:

- Instalações, bancadas e equipamentos limpos, em boas condições de conservação e sem a presença de insetos, roedores ou animais domésticos;
- Funcionários asseados, com uniforme e proteção nos cabelos;
- Não é permitido o uso de armadilha de luz ultravioleta na área de manipulação;
- Produtos congelados com textura firme e sem sinais de descongelamento;
- Pescados frescos mantidos em balcão refrigerado ou em bancada com gelo;
- Peixe fresco inteiro com olhos brilhantes e salientes, guelras avermelhadas e sem muco, escamas aderentes ao corpo, ventre consistente, músculos firmes, odor próprio (ausência de cheiro de amônia);
- Camarão com cabeça e carapaça aderente ao corpo, músculos firmes, cor rosada ou acinzentada;
- Lulas e polvos frescos com pele lisa, úmida, fixa ao corpo e coloração roxo-clara, carne consistente, olhos vivos e salientes;
- Produtos de origem animal com carimbo da Inspeção Federal ou Estadual (S.I.F. ou S.I.E.) no rótulo;

### PARA COMUNICAR CONDIÇÕES INADEQUADAS: