

Cuidados - Todo pescado é um produto muito perecível, portanto, o consumidor deve ter muitos cuidados na hora de adquiri-lo:

- Verificar a aparência e escolher atentamente o produto antes de comprá-lo. As ofertas são muitas.

- O peixe deve estar com as guelras vermelhas, olhos salientes e brilhantes, o corpo deve estar rijo e as escamas não devem se desprender com facilidade. É importante que o consumidor passe o dedo pelas guelras para verificar se o tom avermelhado não é um corante aplicado com a finalidade de confundir o consumidor, o que não é permitido pela lei.

- Cuidado com os locais onde são armazenados, limpos e comercializados os peixes. Estes alimentos devem estar protegidos de contaminação por animais, insetos e por elementos químicos.

- No caso do gelo que é utilizado para a refrigeração dos peixes, este por estar em contato direto com o produto, deve ser fabricado com água potável.

- Quanto aos outros frutos do mar, a exemplo do camarão, estes devem ser firmes e com a "casca" presa ao corpo, o odor deve ser característico do produto, sem ser forte demais. No caso de lulas e polvos, o consumidor deve adquirir os de cor mais clara, pois estes produtos estarão mais frescos e adequados ao consumo.

Caso o consumidor opte por produtos industrializados, ele deve ficar atento às informações contidas no rótulo do produto, a exemplo da data de validade, do peso, da temperatura de conservação, etc.

As principais variações de preço:

Peixe	Menor preço	Maior preço
Tainha	10,00	20,00
Robalo	18,00	30,00
Corvina doce	5,00	12,00
Curimatã	8,00	12,00
Acará	4,00	8,00
Piau	10,00	20,00

Obs. Os técnicos do Procon/Campos voltam a alertar que alguns peixes têm diferença de preços muito acentuadas em virtude do tamanho.

A pesquisa completa feita pelo órgão pode ser acessada pelo site www.procon.campos.rj.gov.br, no ícone pesquisas, onde os consumidores podem acompanhar todas as pesquisas realizadas pelo Procon/Campos desde a implantação do serviço.