

# SEMANA SANTA: Compra de peixe e bacalhau merece atenção redobrada



Seguindo a tradição católica de não se comer carne vermelha nem frango na Sexta-Feira Santa, consumidores lotam as peixarias nesta semana em busca de peixe e bacalhau. Por se tratar de um produto altamente perecível, é importante tomar muito cuidado na hora da compra. O Procon da Assembleia Legislativa de Minas Gerais (ALMG) elaborou algumas dicas que podem ajudar o consumidor a se precaver quanto à qualidade dos produtos e a buscar seus direitos, caso se depare com alguma irregularidade.

Os supermercados costumam vender peixes congelados, enquanto que as peixarias vendem mais peixes frescos. Essa é uma causa de grandes variações de preços para o mesmo produto. Mas é importante comparar em vários estabelecimentos, levando em conta a qualidade da mercadoria.

Assim, o consumidor deve observar com cuidado a validade dos produtos e a integridade das embalagens. Se estiverem violadas, devem ser evitadas e o estabelecimento precisa ser informado para retirá-las de venda.

Outra providência é verificar a cor, o cheiro e a firmeza da carne dos peixes. Suas guelras devem estar avermelhadas, sem líquido ou muco pastoso ao redor. Se a compra for feita em uma peixaria, é importante saber a procedência dos produtos, bem como se o estabelecimento possui o selo da Vigilância Sanitária.

Para garantir o frescor do produto, o mais recomendável é comprar o peixe inteiro e pedir para o peixeiro limpá-lo na hora. Como em toda compra, o consumidor deve exigir a nota fiscal. Pode ser que algum problema de qualidade seja detectado apenas quando se chega em casa com o produto.

## Gelo

As peixarias podem realizar o chamado “glaciamento”, que é a aplicação de água sobre o peixe congelado, formando uma camada protetora de gelo para manter o produto conservado por mais tempo. Isso vai aumentar seu peso, mas esse acréscimo não pode passar de 12% do peso líquido do produto, conforme determina a Instrução Normativa 21/2017 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Qualquer irregularidade deve ser denunciada à Vigilância Sanitária do município, ao Instituto de Pesos e Medidas (Ipem – telefone 08000-355 355) ou ao Procon.

Foto: Divulgação

28/06/2026 21:06