

**Coordenadoria de Vigilância em Saúde**

**Divisão de Vigilância de Produtos e Serviços de Interesse da Saúde**

**Núcleo de Vigilância de Alimentos**

## **Orientações da Vigilância Sanitária**



### **Bacalhau e Peixes Salgados e Secos**

**A salga é um dos métodos mais tradicionais de conservação utilizada para a preservação de peixes, embora o mais conhecido seja o bacalhau.**

## O BACALHAU

São 2 os tipos de bacalhau mais consumidos no Brasil, oficialmente chamados de: Cod Gadus Morthua, mais conhecido como “Porto” e Cod Gadus Macrocephalus, popularmente conhecido como “Portinho”.

Os nomes devem, obrigatoriamente, constar da embalagem (bandejas), além das seguintes informações: estabelecimento de origem (nome e endereço), peso líquido, data da embalagem, prazo de validade, forma de conservação, informação nutricional e preço.

Quando vendidos a granel, o estabelecimento é obrigado a deixar visível ao consumidor a identificação e o preço do produto.

O consumidor deve comprar em estabelecimentos limpos e higienizados, onde os produtos salgados estejam expostos em ambiente seco e de temperatura agradável, em locais protegidos do sol e do calor.

### FIQUE ATENTO:

O **bacalhau** é mais caro e tem características específicas que o diferencia dos demais peixes; são elas:

- *Corpo largo;*
- *Carne grossa que permite o corte em postas altas;*
- *Rabo quase reto;*
- *Pele que se solta com facilidade;*
- *Cor de palha.*

## **NÃO COMPRE peixe salgado que apresente:**

- Manchas avermelhadas: indicam contaminação por bactérias que sobrevivem em altas concentrações de sal e são responsáveis pelo odor desagradável;
- Manchas de cor marrom acinzentado ou com fina camada de pó branco: indicam contaminação por fungos e armazenagem inadequada;
- Manchas amarelo-alaranjadas ou marrons: indicam que as gorduras estão rançosas, causando odor e sabor desagradáveis;
- Aspecto melado, viscoso, amarelado: indica que o produto está em processo de decomposição.

## **COMO TIRAR O SAL**

A etapa de dessalgue de carnes e pescados deve ocorrer sob condições seguras, conforme a recomendação do fabricante. Na ausência dessa informação, o dessalgue deve ser realizado:

- I. Em água potável, sob refrigeração até 5º C;
- II. Por meio de fervura.