

# Alimento Seguro



## O que cuidar em pescados e crustáceos?

O peixe fresco deve estar exposto, coberto completamente por gelo nas bancadas ou armazenado em gelo dentro de expositores refrigerados. A pele e as escamas devem estar brilhantes e os olhos claros. Observe também se as brânquias são róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural. Crustáceos têm que apresentar aspecto brilhante e úmido, além de cheiro suave. Os artículos devem ser firmes e resistentes e a carapaça bem aderida ao corpo.

L.P