



Neste período é comum o consumo de pescado em substituição a outros tipos de carne. No Brasil, a venda de peixes e frutos do mar na quaresma é três vezes maior do que ocorre em um mês habitual.

O Ministério da Pesca e Aquicultura (MPA) em parceria com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) prepararam a cartilha “Boas Práticas de Manipulação de Pescado” destinada a orientar a população para evitar a contaminação dos alimentos.

A cartilha traz diversas informações sobre o que deve ser feito para garantir a qualidade do alimento desde a despesca ou captura até o momento em que o produto chega à mesa do consumidor. Muitas vezes o pescado estraga por causa das más condições de manipulação, armazenamento e transporte.

Garanta mais sabor e saúde à sua alimentação.

Fique atento às dicas!

[Boas Práticas de Manipulação de Pescado](#)

Reprodução: Site do MPA.

A Secretaria da Pesca e Aquicultura do Ceará (SPA) deseja a todos, uma Páscoa de muita Paz e Felicidade.

29.03.2013

Assessoria de Comunicação da SPA

Gerson do Valle gereson.valle@spa.ce.gov.br

(85) 3241.0114 / TIM (85) 9954.8989 / OI (85) 87542803

Twitter: @spaceara