

A DGAV informa

É muito importante que os produtos da pesca sejam mantidos em boas condições de higiene e de refrigeração

Reconhecer a frescura

	Fresco	Alterado
Pele	Cor viva e brilhante	Baça, descorada
Muco	Transparente	Turvo, leitoso
Carne	Firme, rigidez muscular	Mole, flacidez muscular
Guelras	Vermelho vivo, sem muco	Descorada, acastanhada, com muco
Paredes Abdominais	Íntegras e brilhantes	Flácidas, leitosas, com ruturas
Cheiro	Agradável, a algas marinhas	Desagradável, acre



Tem dúvidas?

seguranca.alimentar@dgav.pt

Direção Geral de Alimentação e Veterinária
www.dgav.pt

A DGAV controla os PRODUTOS DA PESCA

- Nas embarcações
- Nas pisciculturas
- Nas lotas
- Nos entrepostos frigoríficos
- Nas indústrias de transformação
- Nos locais de venda