



RELATÓRIO DA PESQUISA DE PREÇOS DE PEIXES, CRUSTÁCEOS E FRUTOS DO MAR NA CIDADE DE GOIÂNIA

Foram pesquisados pelos técnicos do PROCON Goiás, os preços de 27 (vinte e sete) tipos de peixes de água salgada, doce, crustáceos e frutos do mar, sendo visitados 21 (vinte e um) estabelecimentos entre os dias 01 a 09 de março de 2016, sendo 11 (onze) Peixarias e 10 (dez) Supermercados que comercializam esses produtos na cidade de Goiânia. Os estabelecimentos pesquisados foram:

SUPERMERCADOS:

TATICO	Avenida Contorno, Nº 325 Setor Central.
PRÓ-BRAZILIAN	Av. T-09 Nº 2.940 Jardim América
WALMART	Avenida Independência, QD 02, LT1 Setor Central.
BRETAS	Avenida Eng Fuad Rassi, Nº 796 Vila Jaraguá.
VEM KÁ	Avenida T-9, Nº 4674 Vila União.
HIPER MOREIRA	Avenida Perimetral, Nº 2982 Setor Coimbra.
EXTRA	Rua S-1 Setor Bela Vista
CARREFOUR	Avenida T-09, Nº 3874 Setor Vila Bela.
ATACADÃO	Av. Goiás, nº6505 Setor Central
BARÃO	Av. São Francisco QD 40 LT 114 Setor Santa Genoveva

PEIXARIAS

RIO MAR	Avenida Mutirão, Nº 2020 Setor Bueno.
FISH SHOP	Avenida 85, Nº 570 Setor Bueno.
MARISCOS E CIA	Avenida T-9, Nº 985 Setor Bueno.
NOVA PEIXARIA	Rua 206, Nº 562 Setor Vila Nova.
PEIXARIA CENTRAL (Mercado)	Rua 3 Nº 322 SL 208 SL 209 Setor Central.
PEIXARIA DO GORDO	Avenida Anhanguera, Nº 4294 Setor Central.



PESCADOS E CIA	Alameda Couto Magalhães N° 153 Setor Bela Vista
PESCARA EMPORIO	AV. Mutirão nº 1942 Setor Bueno.
PEIXARIA PESCANA	Av. Engenheiro Fuad Rassi, N° 54 Setor Criméia Leste.
PEIXARIA ARAGUAIA	Rua Alvecio O. Nogueira nº 128 Jd Guanabara III
EMPORIO DO PEIXE	Av. Sucuri Qd 151 A St. Jaó

METODOLOGIA

A metodologia adotada pelo órgão é a coleta de preços nos estabelecimentos que oferecem estes produtos, com acompanhamento do responsável pelo estabelecimento, atestando por meio de carimbo e assinatura, a veracidade dos dados coletados pelos pesquisadores.

ALGUMAS VARIAÇÕES ENCONTRADAS ENTRE O MENOR E O MAIOR PREÇO AMBOS OS SEGMENTOS (SUPERMERCADOS E PEIXARIAS):

PEIXARIA

CAMARÃO IQFC 7 BARBAS - KG		108,58%
Menor Preço	R\$ 16,90	MARISCOS E CIA
Maior Preço	R\$ 35,25	PEIXARIA PESCANA

CARANHA - KG		193,28%
Menor Preço	R\$ 11,90	PESCADOS E CIA
Maior Preço	R\$ 34,90	PESCARA EMPORIO

FILE DE SALMÃO - KG		75,19%
Menor Preço	R\$ 39,90	EMPORIO DO PEIXE PEIXARIA ARAGUAIA PEIXARIA CENTRAL
Maior Preço	R\$ 69,90	PESCARA EMPORIO



TILAPIA - KG		50,68%
Menor Preço	R\$ 21,90	PEIXARIA DO GORDO PEIXARIA CENTRAL
Maior Preço	R\$ 33,00	NOVA PEIXARIA

POLVO - KG		108,79%
Menor Preço	R\$ 23,90	FISH SHOP
Maior Preço	R\$ 49,90	PESCADOS E CIA

DOURADA - KG		104,74%
Menor Preço	R\$ 19,00	NOVA PEIXARIA
Maior Preço	R\$ 38,90	FISH SHOP

SUPERMERCADO

TAMPAQUI - KG		100,00%
Menor Preço	R\$ 7,49	HIPER MOREIRA
Maior Preço	R\$ 14,98	BRETAS

PINTADO - KG		27,95%
Menor Preço	R\$ 13,99	PRO-BRAZILIAN
Maior Preço	R\$ 17,90	BARÃO

TUCUNARE - KG		45,75%
Menor Preço	R\$ 13,99	CARREFOUR
Maior Preço	R\$ 20,39	EXTRA

BACALHAU PORTO - KG		95,52%
Menor Preço	R\$ 45,98	CARREFOUR
Maior Preço	R\$ 89,90	HIPER MOREIRA



RECOMENDAÇÕES DO PROCON GOIÁS:

Além do preço, outra principal preocupação do consumidor deve ser em relação às condições de armazenamento e conservação do produto.

EMBALAGEM/ARMAZENAMENTO:

No supermercado, o pescado deve estar exposto em balcão frigorífico, e na feira, envolto em gelo picado, sempre protegido do sol e de insetos.

Peixe congelado e vendido em embalagens não pode estar em balcão superlotado, pois isso impede a circulação de ar refrigerado e compromete a qualidade. É necessário verificar se o produto tem selos de inspeção, data de acondicionamento e prazo de validade.

Os produtos congelados devem ser conservados sempre a temperaturas inferiores a -18°C e resfriados abaixo de 0°C . O consumidor pode checar se há presença de água, pois isso indica que o balcão foi desligado ou teve a temperatura reduzida e isso pode prejudicar a qualidade do pescado.

APARÊNCIA:

A aparência do pescado também deve ser verificada. Pressione os dedos para constatar a firmeza da barriga do peixe e veja se os olhos estão brilhantes e salientes. Também é preciso checar se as guelras estão vermelhas e se as escamas estão presas ao corpo.

Bacalhau e outros peixes secos não devem apresentar manchas vermelhas ou pintas pretas no dorso nem umidade, o que pode indicar presença de bactérias. Observe o sal grosso se desprendendo, significa que o bacalhau não está úmido, pois se estivesse a umidade “sugaria” o sal.

Se o consumidor optar pelos enlatados, deve recusar latas amassadas e estufadas. Depois de descongelado, recomenda-se o preparo e consumo imediato do peixe.

No caso do camarão, eles devem ser firmes e com a carapaça presa ao corpo. O odor deve ser característico do produto, sem ser forte demais. No caso de lulas e polvos, a orientação é para o consumidor adquirir os de cores mais claras, pois são os mais frescos.



CUIDADOS:

O feirante ou vendedor deve usar luvas e avental ao manusear o produto;

Fique atento ao uso de toldos vermelhos nas barraquinhas das feiras: eles podem “maquiar” a cor do peixe;

O consumidor deve estar atento, pois os comerciantes são obrigados a cumprir as ofertas apresentadas em anúncios ou folhetos publicitários. Na hora de registrar a compra, observe se o preço equivale à oferta divulgada e faça valer os seus direitos;

No caso do peixe fresco em pedaços (postas e filés), observar a textura, que deve ser firme, sem ressecamento ou descoloração. Tratando-se de pescado congelado, verifique a procedência e a data de validade;

Crustáceos (camarões, lagostas, siris, caranguejos, etc), devem ter um aspecto geral brilhante e úmido, corpo com curvatura natural, carapaça bem aderida ao corpo, cheiro próprio e suave, coloração própria da espécie.

Moluscos (polvos e lulas) devem estar com a pele fina e úmida, carnes consistentes e elásticas, com cheiro próprio.

Goiânia-GO, 10 de março de 2016

DARLENE COSTA AZEVEDO ARAÚJO

SUPERINTENDENTE DO PROCON GOIÁS

GLEIDSON TOMAZ FERNANDES

GERENTE DE PESQUISA E CÁLCULO

CRISTIANE FERNANDES

JÉSSICA PAULA

AUXILIARES TÉCNICOS