

balagem e estado de conservação dos produtos; Observar condições de higiene e armazenamento são adequadas; Evitar a aquisição de latas ou embalagens amassadas, estufadas, enferrujadas ou abertas; Rótulos devem conter informações em português sobre peso, tipo, data de validade, composição, condições de armazenamento, volume/quantidade, identificação do fabricante e registro no Ministério da Saúde; Evitar adquirir produtos de origem desconhecida, já que a procedência duvidosa dificulta uma conferência mais precisa sobre a qualidade dos alimentos; No caso de aves, carnes e pescados, não comprar o produto se notar a presença de poças de água próximas ao balcão. Isso aponta que o equipamento foi desligado à noite ou está defeituoso, o que pode comprometer a qualidade e a integridade do produto.

Peixes

Prestar atenção nas condições de refrigeração e higiene dos pescados, que devem ser mantidos sob refrigeração constante;

O peixe não deve ter manchas, cortes ou furos na superfície e nem abdome flácido, com deformidades ou manchas;

A pele tem de ser úmida, tensionada e bem aderida, nunca excessivamente viscosa, com escamas firmes, resistentes, brilhantes, parcialmente transparentes e bem aderidas;

Os olhos do animal devem estar salientes, brilhantes, ocupando toda a cavidade e sem a presença de impurezas ou pontos brancos no centro. Ele deve apresentar cor, odor, textura e sabor característicos;

As guelras devem ser rígidas, brilhantes, úmidas e oferecer resistência à abertura, com a face interna brilhante e vasos sanguíneos cheios e fixos;

Após pressionar o pescado com o dedo, a carne não voltar à forma inicial indica que o peixe não é fresco;

Bacalhau

Sua coloração varia de amarelo-claro a cinza-amarelado;

Não pode apresentar umidade nem ter manchas vermelhas ou pintas pretas;

Em bom estado, a carne deve ser firme e possuir cheiro característico.

Crustáceos (camarão, lagosta)

O corpo deve ser curvo, sem deixar escapar patas e cauda;

orpo;

em cheiro característico;

Não apresentam coloração estranha.

Mariscos e ostras

Devem estar expostos à venda ainda vivos;

As conchas precisam estar fechadas;

Apresentam cheiro agradável;

Retêm grande quantidade de água incolor e límpidas nas conchas

Polvo e lula

Apresentam pele lisa e úmida e olhos transparentes;

A carne é consistente e elástica;

Não devem apresentar pigmentação avermelhada;

Devem ser vendidos no gelo;

Chocolate

No caso dos ovos de Páscoa ou demais produtos feitos com chocolate, os consumidores devem estar atentos às informações do rótulo, como data de validade e composição;

Os itens devem ser armazenados longe de produtos de limpeza, de outros com odor forte e de fontes de calor;

O consumidor não deve comprar ovos ou chocolates já amolecidos, pois isso pode indicar que a mercadoria foi estocada de forma inadequada, podendo ter as características originais modificadas.