

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

Foram pesquisados pelos técnicos do PROCON Goiás, 19 (dezenove) tipo de peixes de água salgada, doce, e frutos do mar em diferentes gramaturas, representado ao todo 35 (trinta e cinco) itens com seus valores coletados, foram visitados 19 (dezenove) estabelecimentos entre os dias 23 de Março a 03 de Abril de 2017, sendo 08 (Oito) Peixarias e 11 (Onze) Supermercados que comercializam esses produtos na cidade de Goiânia. Os estabelecimentos pesquisados foram:

SUPERMERCADOS:

TATICO	Avenida Contorno, Nº 325 Setor Central.
PRÓ-BRAZILIAN	Avenida Anhanguera, Nº 5898 Setor Aeroporto.
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	Avenida Portugal s/nº QD L22 Setor Marista
CARREFOUR	Avenida T-09, Nº 3874 Setor Vila Bela.
ATACADÃO	Av. Goiás Nº 6505 Fazenda Criméia Setor Central
BARÃO	Av. São Francisco Setor Santa Genoveva
PÃO DE AÇUCAR	Av. Republica do Líbano QD 56 Setor Oeste

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 VITÓRIA (Mercado)	Rua 3 Nº 322 SL 208 SL 209 Setor Central.
PEIXARIA DO GORDO	Avenida Anhanguera, Nº 4294 Setor Central.
JC PESCADOS	Rua Alvicto Ozóris Nogueira, Nº 128 JD. Guanabara III.
PESCARA EMPORIO	AV. Mutirão nº 1942 ST. Bueno.

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):

CAMARÃO IQFC 7 BARBAS - kg		217,46%
Menor Preço	R\$ 18,90	PRÓ-BRAZILIAN
Maior Preço	R\$ 60,00	NOVA PEIXARIA

CARANHA - kg		211,64%
Menor Preço	R\$ 7,99	PRÓ-BRAZILIAN
Maior Preço	R\$ 24,90	PESCARA EMPORIO

DOURADA - kg		95,48%
Menor Preço	R\$ 19,90	BARÃO
Maior Preço	R\$ 38,90	FISH SHOP

FILÉ DE SALMÃO - kg		115,03%
Menor Preço	R\$ 47,90	JC PESCADOS
Maior Preço	R\$ 103,00	CARREFOUR

PINTADO - kg		69,02%
Menor Preço	R\$ 17,69	PRÓ-BRAZILIAN
Maior Preço	R\$ 29,90	PEIXARIA VITÓRIA (Mercado) PEIXARIA DO GORDO

SARDINHA - kg		117,25%
Menor Preço	R\$ 6,90	BARÃO
Maior Preço	R\$ 14,99	TATICO

TUCUNARÉ - kg		202,02%
Menor Preço	R\$ 9,90	BARÃO
Maior Preço	R\$ 29,90	PESCARA EMPORIO

BACALHAU PORTO - kg		291,94%
Menor Preço	R\$ 45,90	CARREFOUR EXTRA
Maior Preço	R\$ 179,90	PESCARA EMPORIO

**VARIAÇÃO ENCONTRADA ENTRE PREÇO MÉDIO DE 03/2016
COMPARADA COM O PREÇO MÉDIO DE 03/2017**

AMBOS OS SEGMENTOS (SUPERMERCADOS E PEIXARIAS)

FILÉ DE SALMÃO - kg		36,15%
Preço médio em março/16		R\$ 49,91
Preço médio em março/17		R\$ 67,95

LAMBARI - kg		28,36%
Preço médio em março/16		R\$ 19,21
Preço médio em março/17		R\$ 24,66

LULA ANEIS - kg		44,44%
Preço médio em março/16		R\$ 28,17
Preço médio em março/17		R\$ 40,69

PINTADO - kg	6,21%
Preço médio em março/16	R\$ 24,93
Preço médio em março/17	R\$ 26,48

POLVO - kg	33,35%
Preço médio em março/16	R\$ 35,91
Preço médio em março/17	R\$ 47,88

SARDINHA - kg	10,82%
Preço médio em março/16	R\$ 10,06
Preço médio em março/17	R\$ 11,15

TUCUNARÉ - kg	-12,43%
Preço médio em março/16	R\$ 22,69
Preço médio em março/17	R\$ 19,87

BACALHAU PORTO - kg	5,27%
Preço médio em março/16	R\$ 69,57
Preço médio em março/17	R\$ 73,24

RECOMENDAÇÕES DO PROCON GOIÁS:

A principal preocupação do consumidor deve ser em relação às condições de armazenamento e higiene 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 ou piso úmido próximo ao freezer, pois isso pode ser um indicativo de 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, 04 de Abril de 2017

DARLENE COSTA AZEVEDO ARAÚJO

SUPERINTENDENTE DO PROCON GOIÁS

GLEIDSON TOMAZ FERNANDES

GERENTE DE PESQUISA E CÁLCULO

CRISTIANE FERNANDES

JESSICA PAULA

AUXILIARES TÉCNICOS