

PRODUTOS	UNID.	JATAÍ	SUPER 1	TOSTA	DO LAR	GOURMET PESCADOS	PEIXARIA PANTANAL	Menor Preço	Maior Preço	Variação %	Preço Médio 2021	Preço Médio 2020	Variação % 2020 / 2021
Bacalhau (desfiado)	mp/kg	**	**	67,69	**	39,90	99,00	39,90	99,00	148,12%	68,86	59,05	16,61%
Bacalhau (pedaços)	mp/kg	42,25	**	67,69	**	49,50	79,00	42,25	79,00	86,98%	59,61	62,49	-4,61%
Cação (posta)	kg	**	**	**	**	23,90	28,00	23,90	28,00	17,15%	25,95	28,90	-10,21%
Caranha (inteira)	kg	**	23,50	**	19,65	22,50	22,00	19,65	23,50	19,59%	21,91	16,96	29,19%
Filé de Merluza	kg	40,38	**	40,79	**	26,90	35,00	26,90	40,79	51,63%	35,76	37,58	-4,84%
Filé de Pintado	kg	71,38	55,80	69,58	**	42,90	59,90	42,90	71,38	66,39%	59,91	54,97	8,99%
Filé de Tilápia	kg	51,22	59,75	48,72	43,98	39,90	45,00	39,90	59,75	49,75%	48,09	43,42	10,75%
Jaú (posta)	kg	35,13	**	34,13	32,71	27,90	28,00	27,90	35,13	25,91%	31,57	29,40	7,38%
Lambari	kg	**	49,95	**	39,75	48,75	56,25	39,75	56,25	41,51%	48,67	**	**
Mapará (posta)	kg	**	22,78	24,13	24,27	18,90	**	18,90	24,27	28,41%	22,52	19,12	17,78%
Piau	kg	**	**	**	**	22,50	22,00	22,00	22,50	2,27%	22,25	**	**
Pintado (inteiro)	kg	**	**	27,79	**	29,90	29,90	27,79	29,90	7,59%	38,46	22,94	67,65%
Pintado (posta)	kg	45,13	52,14	45,41	45,00	38,90	38,99	38,90	52,14	34,03%	44,26	37,34	18,53%
Piramutaba (posta)	kg	**	28,54	25,70	25,35	**	**	25,35	28,54	12,58%	26,53	21,25	24,85%
Tucunaré	kg	**	**	**	**	29,90	38,99	29,90	38,99	30,40%	34,44	**	**

\*\* Produto indisponível

Obs.: Os preços refletem a realidade no momento da coleta, podendo sofrer alterações posteriores.

**AUMENTO MÉDIO DOS PREÇOS DOS PESCADOS COMPARADO COM A PESQUISA DIVULGADA EM 2020 → 15,17%**



## COORDENADORIA MUNICIPAL DE DEFESA DO CONSUMIDOR

Rua Leopoldo de Bulhões, 640 - Setor Santa Maria

Fones: (64)3632-4035 / 3632-4133

E-mail: [procon@jatai.go.gov.br](mailto:procon@jatai.go.gov.br)

---

### ESTABELECIMENTOS PESQUISADOS:

**Supermercado Jataí** - Rua Riachuelo nº 1.777 - Setor Santa Maria;

**Super 1 Supermercado** - Av. Veriano de Oliveira Lima nº 867 - Setor Santa Maria;

**Tosta Supermercados** - Rua Itarumã nº 197 - Setor Santa Maria;

**Supermercado do Lar** - Rua Capitão Serafim de Barros nº 1.691 - Setor Santa Maria;

**Gourmet Pescados** - Rua Benjamin Constant nº 39 - Centro;

**Peixaria Pantanal** - Rua Riachuelo nº 2565 - Setor Divino Espírito Santo.

### RECOMENDAÇÕES DO PROCON

#### Embalagem / Armazenamento:

A principal preocupação do consumidor deve ser em relação às condições de armazenamento e higiene do produto.

No supermercado ou peixaria, 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  $-18^{\circ}\text{C}$  e resfriados abaixo de  $0^{\circ}\text{C}$ . 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.



**COORDENADORIA MUNICIPAL DE DEFESA DO CONSUMIDOR**

Rua Leopoldo de Bulhões, 640 - Setor Santa Maria

Fones: (64)3632-4035 / 3632-4133

E-mail: [procon@jatai.go.gov.br](mailto:procon@jatai.go.gov.br)

---

Se o consumidor optar pelos enlatados, deve recusar latas amassadas e estufadas.

Depois de descongelado, recomenda-se o preparo e consumo imediato do peixe.

**Cuidados:**

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

Fique atento ao uso de toldos vermelhos nas barracões 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.

**EXIJA SEMPRE A NOTA OU CUPOM FISCAL!!!**

Jataí, 17 de março de 2021

**ORISTON DE SOUZA CARDOSO**

Diretor Executivo do Procon

**SÉRGIO CARDOSO DO PRADO**

Fiscal de Defesa do Consumidor