

Dicas para Páscoa

OVOS

Uma vez definido o tipo de ovo a ser comprado, a principal dica é a tradicional pesquisa de preços. Outra dica é evitar fazer as compras com crianças, que são facilmente impactadas pela influência do marketing de vendas e acabam querendo produtos que, nem sempre, caracterizariam um bom custo x benefício.

Nos ovos de chocolate observe se o rótulo contém informações como data de validade, peso líquido e composição. Também, deve estar informado no rótulo a lista de ingredientes que compõe o produto, pois determinadas doenças impedem aos seus portadores, por exemplo, a ingestão de açúcar ou glúten. É importante ficar atento ao peso dos ovos, pois as numerações indicadas pelos fabricantes nos rótulos não são equivalentes entre as marcas.

Quando houver inclusão de brinquedos no interior do produto, o consumidor deve observar se a embalagem traz o selo do INMETRO e a idade recomendável para o brinquedo.

O consumidor deve ter consciência de que se optar por ovos dispostos em bancas de promoção, com a informação de que estão "quebrados", normalmente mais baratos que outros em perfeitas condições, o fornecedor não será obrigado a trocar o produto.

A embalagem deve estar em boas condições de armazenamento, longe de produtos de limpeza ou de odor forte e de qualquer fonte de calor. Verifique se há sinais de violação do conteúdo, furos ou amassados, pois é ela quem protege o produto de insetos e de contaminação. Se o chocolate amolece, ocorre a separação da gordura e ele acaba adquirindo coloração esbranquiçada e odor desagradável.

Ao optar por ovos, bombons ou colombas de fabricação caseira solicite uma visita à cozinha e a degustação do produto antes da compra. Os fornecedores de produtos fabricados artesanalmente, além de terem de seguir as mesmas regras de comercialização dos industrializados, também estão obrigados a fornecer nota fiscal. Ela é a principal garantia do consumidor em caso de troca ou reclamação.

PEIXES

Os peixes frescos têm que estar conservados em gelo. Verifique sua aparência observando se os olhos estão brilhantes e as escamas bem presas ao corpo. A higiene e o armazenamento também são itens importantes a serem verificados: no supermercado deve estar em balcão frigorífico e na feira é necessário ter gelo picado por cima, estar exposto em balcão de aço inox inclinado e protegido do sol e insetos, além de ser obrigatório que o feirante use luvas descartáveis.

No caso do peixe congelado e aqueles que são vendidos em embalagens, o balcão onde ele estiver armazenado não pode estar superlotado. Isso impede a circulação do ar frio e compromete sua qualidade. O produto congelado deve estar conservado sempre a temperaturas inferiores a 18 graus e o resfriado, abaixo de zero grau.

Verifique no rótulo o registro no órgão de fiscalização competente, indicação de temperatura para conservação, data de acondicionamento e prazo de validade. Depois de descongelado é recomendável que seu preparo e consumo sejam feitos

rapidamente.

Nestes alimentos deve constar o carimbo do S.F.I. (Serviço de Inspeção Federal), ou S.I.M. (Serviço de Inspeção Municipal).

Quanto ao bacalhau, procure conhecer sua procedência. Uma boa pesquisa de preços e tipos de qualidades pode levar a uma compra mais acertada. Não adquira se o peixe estiver com manchas avermelhadas ou pintas pretas no dorso, sinal que indicam a presença de bolor ou deterioração. Por ter um preço de venda relativamente alto, uma sugestão seria substituir o bacalhau por peixes frescos da temporada.

Alguns estabelecimentos estão comercializando o bacalhau em pagamentos parcelados. O consumidor deve ficar atento e certificar-se quanto as vantagens e desvantagens desta opção, verificando condições de pagamento e a existência ou não de juros.

A forma de pagamento deve ser apresentada ao consumidor de forma clara, precisa e ostensiva. Quando em parcelas, deve ser informado o preço à vista, número e valor de cada parcela, identificação dos juros cobrados e valor total financiado.

Fonte: Fundação Procon SP