

PRODUTOS	UNID.	JATAÍ	SUPER 1	TOSTA	DO LAR	GOURMET PESCADOS	PEIXARIA PANTANAL	Menor Preço	Maior Preço	Variação %	Preço Médio 2022	Preço Médio 2021	Variação % 2021 / 2022
Bacalhau (desfiado)	mp/kg	84,89	**	**	**	**	99,00	84,89	99,00	16,62%	91,94	68,86	33,52%
Bacalhau (pedaços)	mp/kg	78,19	89,90	**	**	89,90	89,90	78,19	89,90	14,97%	86,97	59,61	45,90%
Cação (posta)	kg	**	**	**	**	25,90	38,00	25,90	38,00	46,72%	31,95	25,95	23,12%
Caranha (inteira c/espinho)	kg	24,59	23,50	**	21,99	22,90	28,99	21,99	28,99	31,83%	24,39	21,91	11,32%
Filé de Merluza	kg	**	59,80	61,38	**	27,50	38,00	27,50	61,38	123,20%	46,67	35,76	30,51%
Filé de Pintado	kg	71,38	77,00	79,58	**	**	65,00	65,00	79,58	22,43%	73,24	59,91	22,25%
Filé de Tilápia	kg	57,10	47,45	44,97	47,00	47,90	55,00	44,97	57,10	26,97%	49,90	48,09	3,76%
Jaú (posta)	kg	39,41	**	**	37,13	**	38,90	37,13	39,41	6,14%	38,48	31,57	21,89%
Lambari	kg	**	62,25	**	43,75	50,00	50,00	43,75	62,25	42,28%	51,50	48,67	5,81%
Mapará (posta)	kg	24,70	**	45,38	22,84	23,07	**	22,84	45,38	98,68%	28,99	22,52	28,73%
Piau	kg	**	**	**	**	**	26,00	26,00	26,00	**	**	22,25	**
Pintado (inteiro)	kg	**	**	28,79	29,90	**	29,99	28,79	29,99	4,17%	29,56	38,46	-23,14%
Pintado (posta)	kg	53,36	57,00	52,98	44,27	39,90	42,00	39,90	57,00	42,86%	48,25	44,26	9,02%
Piramutaba (posta)	kg	30,41	35,43	**	31,41	**	**	30,41	35,43	16,51%	32,41	26,53	22,16%
Tucunaré (inteiro)	kg	**	**	**	**	25,90	38,99	25,90	38,99	50,54%	32,44	34,44	-5,81%

\*\* Produto indisponível

**AUMENTO MÉDIO DOS PREÇOS DOS PESCADOS COMPARADO COM A PESQUISA DIVULGADA EM 2021 → 16,36%**



## 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)

---

### ESTABELECEMENTOS 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.

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

### 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°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.



## 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 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.

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

Jataí, 07 de Abril de 2022

**ORISTON DE SOUZA CARDOSO**

Diretor Executivo do Procon

**ELLEN M. S. D. CARVALHO**

Fiscal de Defesa do Consumidor

**SÉRGIO CARDOSO DO PRADO**

Fiscal de Defesa do Consumidor