



## **Publicação da Esalq ensina como usar o frio para conservar o pescado**

A série *Produtor Rural*, editada pela Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq), da Universidade de São Paulo (USP), lançou um novo título. *Boas práticas para manipuladores de pescado: o pescado e o uso do frio* é o tema do exemplar nº 46 da publicação. A edição aborda o que são doenças transmitidas por alimentos, aspectos de higiene de produção e orientações sobre como deve ser o local de preparo dos alimentos.

Além de atender produtores e comerciantes, a edição lista itens que precisam ser observados pelos consumidores nas peixe-

rias. Entre outros itens, é necessário verificar a quantidade de gelo para a refrigeração, a temperatura ideal e embalagens com o selo do Sistema de Inspeção Federal (SIF).

Da Agência Imprensa Oficial

### **SERVIÇO**

**O exemplar pode ser adquirido na Biblioteca da Esalq ou por envio postal. Valor: R\$ 5 (mais taxa de expedição). Informações: (19) 3429-4140, ramal 210; [www.esalq.usp.br/biblioteca](http://www.esalq.usp.br/biblioteca); [bibpubli@esalq.usp.br](mailto:bibpubli@esalq.usp.br)**