

Feriado de Páscoa: bancos não abrirão na sexta-feira (3)



As agências bancárias de todo o país não abrirão para atendimento presencial ao público nesta Sexta-feira Santa (3). Devido ao feriado nacional, as compensações bancárias, incluindo a TED (Transferência Eletrônica Disponível), não serão efetivadas nessa data. Na quinta-feira, véspera do feriado, os bancos funcionarão normalmente.

Mesmo com o feriado, o PIX funcionará normalmente. Já os boletos de cobrança e contas de consumo (água, energia, telefone, entre outros) com vencimento nos dias em que não há compensação bancária poderão ser pagos, sem acréscimo, no próximo dia útil.

Por outro lado, o pagamento de tributos e impostos que vencem nos dias em que não há compensação bancária deve ser antecipado a fim de evitar a cobrança de juros e multas.

Internet banking, mobile banking e caixas eletrônicos podem ser utilizados para pagamento de contas, checagem de saldo e extrato e transferências, entre outros serviços. Boletos bancários de clientes cadastrados como sacados eletrônicos podem ser pagos via DDA.

O diretor de Serviços e Segurança da Federação Brasileira de Bancos (Febraban), Raphael Mielle, destaca que as plataformas digitais dos bancos oferecem segurança nas operações e automatizam processos financeiros.

Também não haverá atendimento bancário presencial no próximo dia 21, feriado de Tiradentes. Na véspera (20), as agências funcionarão normalmente nas localidades onde não houver feriado estadual ou municipal ou ponto facultativo.

Por falar em Páscoa, vale um alerta neste período em que o consumo de peixes e frutos do mar aumenta. A Vigilância Sanitária da Secretaria Estadual de Saúde do Rio (SES-RJ) orienta os consumidores sobre a qualidade do pescado na Semana Santa. “Com atenção na compra, no armazenamento e no preparo dos alimentos, é possível evitar riscos de intoxicação alimentar e garantir um momento de celebração saudável”, destacou a superintendente de Vigilância Sanitária da SES-RJ, Helen Keller.

“O pescado precisa estar sobre uma camada de gelo, sem contato direto e protegido por plástico adequado. Já os congelados devem estar bem armazenados, sem sinais de descongelamento, como embalagem úmida ou amolecida”, explicou a nutricionista Jussara Salgado.