



# Bares e Lanchonetes

**Ajude a Vigilância Sanitária a proteger sua saúde.**

## **VERIFIQUE A QUALIDADE DOS ALIMENTOS.**

- 1** Observe a higiene dos alimentos, dos manipuladores, dos utensílios e das instalações.
- 2** Verifique o aspecto dos produtos usados nos sanduiches: queijo, presunto, mortadela, etc.
- 3** Use sempre copos e canudos descartáveis devidamente protegidos.
- 4** Dê preferência ao uso de molhos (maionese, ketchup e mostarda) em forma de sachês. Se esta forma não estiver disponível, verifique a limpeza e a devida proteção das bisnagas.
- 5** Maionese caseira representa um grande risco à sua saúde e à de sua família; recomenda-se não consumir.
- 6** Dê preferência a salgados feitos na hora; os já preparados devem ser acondicionados em estufa aquecida.
- 7** Observe se há funcionários exclusivos para manipular alimentos e um exclusivo para manipular dinheiro.
- 8** Sucos e vitaminas naturais devem ser preparados no momento do consumo.
- 9** Verifique se as louças de café são devidamente esterilizadas com água quente.
- 10** Não deve haver presença de animais nas dependências internas do estabelecimento.
- 11** É expressamente proibido fumar no interior e dependências do local. Colabore você também!