



Mercearias e Armazéns

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** Não compre latas que estejam enferrujadas, amassadas ou estufadas
- 3** Não adquira conservas ou líquidos (sucos, leite de coco) que se apresentem turvos em suas embalagens
- 4** Observe se as embalagens protetoras dos embutidos (salsicha, salaminho, linguiça etc.), encontram-se íntegras, sem sinal de estufamentos e sem líquidos turvos
- 5** Verifique o prazo de validade de todos os alimentos antes de comprá-los
- 6** Deixe para o final das compras os produtos refrigerados (laticínios, carnes, etc.), e só os adquira se estiverem em balcões refrigerados e em temperatura apropriada conforme embalagem
- 7** Não compre ovos que estiverem com a casca suja, manchada ou rachada
- 8** Não adquira aves, pescados e carnes congeladas que estiverem com embalagens danificadas, cheias d' água ou sangue
- 9** Só adquira produtos de limpeza devidamente registrados junto à ANVISA e em suas embalagens originais
- 10** Não deve haver presença de animais nas dependências internas do estabelecimento
- 11** É expressamente proibido fumar no interior e dependências do local (funcionários e clientes).
Colabore você também!