



Restaurantes

**Ajude a Vigilância Sanitária a proteger sua saúde.
VERIFIQUE A QUALIDADE DOS ALIMENTOS.**

- 1** Observe a higiene das instalações, equipamentos e dos manipuladores.
- 2** Verifique com cuidado o aspecto, cores e odores característicos dos alimentos antes de consumi-los.
- 3** Os alimentos quentes deverão ser expostos em balcões térmicos em temperatura não inferior a 65° C.
- 4** Frutas, saladas e legumes com ou sem molhos deverão ser expostos em balcões refrigerados.
- 5** Verifique se os pegadores são exclusivos para cada tipo de alimento.
- 6** Cuidado para não falar, mexer nos cabelos, espirrar ou tossir enquanto estiver se servindo.
- 7** Não deve haver a presença de animais no interior do estabelecimento.
- 8** Verifique se os talheres oferecidos possuem a devida proteção.
- 9** Observe se os manipuladores e balconistas estão devidamente uniformizados (calça, calçado fechado, jaleco e gorro)
- 10** É expressamente proibido fumar no interior e dependências do local.
Colabore você também!