



# Açougues

**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 adquira carne pré-moída, exija a moedura no ato da compra e a sua vista.
- 3** Não deve existir: luz, piso e azulejos de coloração vermelha no estabelecimento.
- 4** Não compre salgados, defumados e embutidos (linguiças) com manchas, pegajosos e mau cheiro.
- 5** Recuse o produto que não for embalado em plásticos transparentes.
- 6** Verifique o aspecto e cor característicos do produto.
- 7** Adquira somente as aves abatidas que apresentem coloração pardo amarela ou branca sem presença de manchas, sangue ou sujidades.
- 8** Não deve haver presença de animais nas dependências internas do estabelecimento.
- 9** Não adquira carnes expostas em tendais (fora de refrigeração).
- 10** Procure sempre adquirir carnes e subprodutos inspecionados (com selo ou carimbo do SIF/SIE/SIM).
- 11** Recuse comprar carnes vermelhas quando estas estiverem em contato direto com as carnes brancas.
- 12** É expressamente proibido fumar no interior e dependências do local. Colabore você também!