



Padarias e Confeitarias

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 pães de forma esverdeados, com corpos estranhos, presença de insetos, embalagens danificadas.
- 3** Não compre pães ou sonhos que possuam recheios de um amarelo muito vivo.
- 4** Não adquira salgados e/ou pães salgados com recheio se os mesmos não estiverem conservados em estufas aquecidas.
- 5** Adquira somente as tortas, bolos confeitados, etc., que estiverem sob refrigeração.
- 6** Observe o aspecto, odor e cor dos produtos.
- 7** Verifique sempre o prazo de validade de todos os produtos comercializados.
- 8** Verifique se os pães e biscoitos estão devidamente protegidos de poeira, insetos e manuseio.
- 9** Observe se as prateleiras e os vidros das vitrines estão isentas de sujidades.
- 10** Observe se há funcionários manipulando dinheiro e alimentos alternadamente.
- 11** Observar se os manipuladores e balconistas estão devidamente uniformizados (jaleco e gorro) e fazendo uso de pegadores próprios para alimentos.
- 12** Não deve haver presença de animais nas dependências do estabelecimento.
- 13** É expressamente proibido fumar no interior e dependências do local. Colabore você também!