



**ANTES DE ABRIR A BOCA,
ABRA O OLHO.**

Secretaria da Saúde



São esses os cuidados que você deve tomar:

Observe a limpeza e a conservação da barraca e dos utensílios.
Prefira sempre os locais limpos e organizados.

Observe se o manipulador ou fornecedor do alimento está usando uniforme ou avental limpo e se os cabelos estão bem protegidos com touca.

Só consuma alimentos como cocadas, biscoitos e frutas no palito se estiverem protegidos do sol, da poeira e de insetos.

Consuma somente molhos à base de maionese, de catchup e de mostarda em embalagens individuais (sachês).

Observe a conservação dos alimentos servidos, principalmente o churrasco, o carreteiro e o “entrevero”, que deverão estar em temperaturas acima de 60 °C (bem quentes).

Atenção às saladas e sobremesas, elas devem estar conservadas abaixo de 5°C (bem geladas).

Consuma salgados tipo pastéis, coxinhas e croquetes somente se forem aquecidos na hora de comer. Evite consumir os que estiverem em mostruários e em temperatura ambiente.

Dê preferência ao consumo de alimentos preparados na hora. As carnes deverão ser servidas bem passadas, e os ovos, bem cozidos (gema dura).

Compre alimentos embalados, observando nos rótulos informações como procedência e data de validade.

Observe se o local foi inspecionado pela Vigilância Sanitária.

Em caso de náuseas, vômito, diarreia, dor abdominal ou febre por consumo de alimentos, procure a Vigilância Sanitária local.

Informações e Denúncia - Ligue 150