

# Preste atenção no manipulador de alimentos

**Proteção no cabelo**  
(boné, rede, touca, lenço)



**Guarda-pó ou avental**  
limpo e de cor clara

**Mãos**  
sem ferimentos  
sem anéis, relógios e  
pulseiras  
unhas curtas, limpas,  
sem esmalte

- A pessoa que manipula alimentos não deve ter contato com dinheiro e cigarro.
- Instalações, equipamentos e materiais têm que estar sempre muito limpos.

Contribua com o trabalho da Vigilância Sanitária.  
Transmita estas informações a seus amigos e vizinhos.

## ALIMENTO SEGURO

SE SUSPEITAR DE ALGUM  
ALIMENTO, NÃO COMPRE E NEM  
COMA. RECLAME PARA O GERENTE  
OU O DONO DO COMÉRCIO —  
EXPLIQUE O PROBLEMA E PEÇA  
PROVIDÊNCIAS.  
SE NÃO RESOLVER, DENUNCIE  
PARA A VIGILÂNCIA SANITÁRIA.



Se você passou mal depois de se alimentar,  
tendo diarreia, cólica, vômito ou febre, essa é  
a melhor maneira de proceder:

Comunique a Vigilância Epidemiológica e a  
Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal  
da Saúde pelo telefone 156.

Procure atendimento médico logo que  
possível, principalmente nos casos mais  
severos ou se a pessoa é criança, idosa ou  
imunocomprometida.



# Preste atenção ALIMENTO SEGURO é garantia de vida saudável





# Reconheça o alimento seguro

Todo produto exposto à venda embalado tem que ter rótulo.

Verifique:

- Validade
- Nome e endereço do fabricante
- Ingredientes

## Ovos

Devem estar em local fresco, arejado, longe dos raios solares. Não devem estar trincados, sujos de sangue ou fezes.



## Frutas, verduras e legumes

Cor própria.  
Integridade (sem partes estragadas).



## Carnes

Devem estar em refrigeração.  
Cor própria, cheiro próprio.  
Carne moída na hora, para uso no máximo em um dia.  
O frango resfriado não deve estar congelado.  
Os pedaços de frango não devem estar fora da embalagem original.



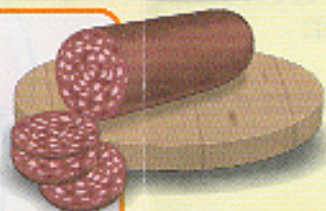
## Pescados

Peixes mantidos refrigerados ou cobertos com gelo.  
Cor própria e cheiro agradável.  
Corpo firme e úmido, com escamas bem aderidas.  
Guelras úmidas, vermelhas, olhos brilhantes.  
O peixe congelado deve estar em freezer.  
Camarão com cabeça e casca bem aderidas ao corpo.



## Embutidos e Salgados

Quando frescos devem estar refrigerados.  
Cor, cheiro, aparência e consistência próprios do tipo (salgado, defumado, cozido).  
Não estufados, moles, mofados, pegajosos.  
Devem estar protegidos contra saliva, poeira e contato direto com paredes e pessoas.



## Leites e Laticínios

Leite pasteurizado mantido refrigerado.  
Leite longa vida ao abrigo dos raios solares.  
Os laticínios frescos e pasteurizados (queijo, iogurte, manteiga, creme de leite) devem estar refrigerados.



## Conservas e Enlatados

Latas sem ferrugem, íntegras, sem estufamento.  
O líquido deve estar transparente e sem substâncias estranhas.  
O vidro de palmito tem que ter a tampa litografada.  
Produtos expostos longe dos raios solares.

## Cereais, Biscoitos e Massas

Sem mofo, insetos ou outras substâncias estranhas.  
Embalagem íntegra.  
Os produtos vendidos a granel devem estar dentro das embalagens originais.  
Massas frescas, com ou sem recheio, devem estar refrigeradas ou congeladas, conforme o tipo.



**CONSUMA ALIMENTOS DE ORIGEM CONHECIDA, COM BOA APRESENTAÇÃO E QUALIDADE**