






	<p>Evite adquirir alimentos expostos à poeira, saliva, aos insetos e ao sol. Consuma alimentos protegidos da contaminação para evitar doenças!</p>
	<p>As carnes (boi, peixes, aves, carneiro, bode etc.), espetinhos de carne, salsichão, presunto devem ser mantidas sob refrigeração ou congelamento. O hambúrguer deve ser mantido congelado.</p>
	<p>Os queijos e laticínios devem ser mantidos sob refrigeração. Observe se os produtos são registrados (devem apresentar o selo SIF ou SIE).</p>
	<p>Prefira alimentos bem cozidos ou assados. O consumo de alimentos mal cozidos, como carnes mal passadas e ostras cruas, podem causar doenças. Não consuma ovos crus!</p>
	<p>Verifique a validade dos produtos. Depois de abertos, observar recomendações do fabricante quanto ao prazo de consumo e condições de armazenamento. Não consuma alimentos estragados e/ou com prazo de validade vencido!</p>
	<p>E obrigatório o uso de embalagens individuais ou descartáveis (sachês) para catchups, mostardas, maioneses e molhos, que deverão estampar com nitidez as datas de fabricação e de vencimento para consumo. Não consumir maionese caseira, pois os ovos crus utilizados na sua preparação podem oferecer perigo à sua saúde.</p>
	<p>Consuma apenas bebidas industrializadas! Evite o consumo de bebidas com misturas desconhecidas e/ou caseiras.</p>
	<p>Use, na bebida, apenas o gelo produzido com água potável e que esteja em embalagens transparentes, fabricado por empresas com licença na Vigilância Sanitária. Não consuma água de procedência duvidosa (ex: em saquinho).</p>

	<p>Observe se o manipulador apresenta fardamento limpo, de cor clara, unhas cortadas e limpas, cabelos protegidos com lenço ou boné e um bom asseio corporal.</p>
	<p>No comércio informal exija o uso de material descartável (copos, pratos, talheres). Destrua-os após o uso evitando assim a reutilização.</p>
	<p>Evite consumir alimentos fritos. Se o óleo tiver escuro, com espuma e/ou com resíduos queimados de alimentos</p>
	<p>Observe a limpeza e organização do local de compra do alimento!</p>