



LATICÍNIOS E FRIOS

AJUDE A VIGILÂNCIA SANITÁRIA A PROTEGER SUA SAÚDE

OBSERVE SE O LOCAL APRESENTA:

- Instalações, bancadas e equipamentos limpos, em boas condições de conservação e sem a presença de insetos, roedores ou animais domésticos;
- Funcionários asseados, com uniforme e proteção nos cabelos;
- Laticínios (leite em saco, iogurtes, queijos, manteigas) e frios (presunto, salame etc.) mantidos sob refrigeração e dentro do prazo de validade;
- Produtos de origem animal com carimbo da Inspeção Federal ou Estadual (S.I.F. ou S.I.E.) no rótulo;
- Alimentos em embalagens íntegras, sem estufamento;
- Frios com cor característica, sem manchas esverdeadas e sem viscosidade;
- Queijos e frios fatiados e embalados no estabelecimento, rotulados, com indicação de origem, peso, data de fracionamento e de validade e temperatura de conservação;
- Produtos fatiados, não embalados, expostos em vitrines refrigeradas, com informações da origem, data de fracionamento e de validade.

PARA COMUNICAR CONDIÇÕES INADEQUADAS: