



## RESTAURANTE

# AJUDE A VIGILÂNCIA SANITÁRIA A PROTEGER SUA SAÚDE

### OBSERVE SE O LOCAL APRESENTA:

- Instalações, equipamentos, mesas e utensílios limpos, em boas condições de conservação e sem a presença de insetos, roedores ou animais domésticos;
- Funcionários asseados, com uniforme e proteção nos cabelos;
- Lavatório de mãos provido de sabão líquido e toalha descartável;
- Pratos e copos limpos, íntegros, sem rachaduras, lascas ou trincas; talheres limpos e protegidos;
- Alimentos com bom aspecto, cor e odor característicos e temperatura adequada;
- Produtos como sal, açúcar, adoçante e outros temperos em sachês ou na embalagem original;
- Canudos para bebidas embalados individualmente;
- Gelo para bebidas fabricado com água filtrada (em forma de cilindro ou cubo com abertura central).

### PARA COMUNICAR CONDIÇÕES INADEQUADAS: