

Não coma o alimento se você suspeitou dele.

Reclame primeiro para o gerente ou proprietário do comércio, explicando o problema e pedindo providências.

Se não resolver, denuncie para a Vigilância Sanitária.

SE VOCÊ PASSOU MAL DEPOIS DE SE ALIMENTAR, TENDO DIARRÉIA, CÓLICA, VÔMITO OU FEBRE, ESSA É A MELHOR MANEIRA DE PROCEDER:

COMUNIQUE A VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA E A VIGILÂNCIA SANITÁRIA DA SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE, PELOS TELEFONES 156 OU 232-6661.

PROCURE ATENDIMENTO MÉDICO LOGO QUE POSSÍVEL, PRINCIPALMENTE NOS CASOS MAIS SEVEROS OU SE A PESSOA É CRIANÇA, IDOSA OU IMUNOCOMPROMETIDA.



SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE

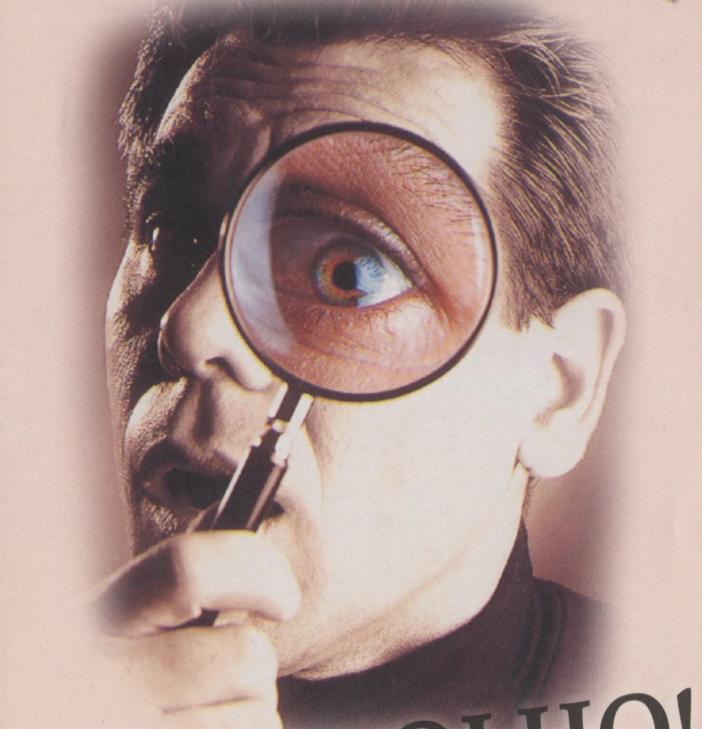
CENTRO DE SAÚDE AMBIENTAL

COORDENAÇÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

APOIO

Universidade Tuiuti
do Paraná

CONSUMIDOR



ABRA o OLHO!
Exija

Qualidade!

PRESERVE SUA
SAÚDE!

Ao adquirir alimentos exija

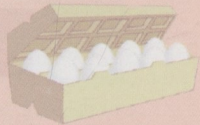
Frutas, Verduras e Legumes

- Cor própria.
- Integridade (sem partes estragadas).



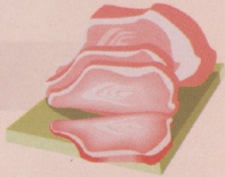
Ovos

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



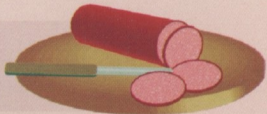
Carnes

- 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.



Embutidos, Conservas e Salgados

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



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.



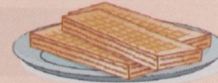
Leites e Laticínios

- 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.



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.



Conservas e Enlatados

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



Prefira alimentos que apresentem origem conhecida, boa apresentação e qualidade.

Todo produto exposto a venda embalado tem que ter rótulo.

Verifique:

- Número do lote e validade
- Composição nutricional
- Nome e endereço do fabricante
- Ingredientes

Manipulador de Alimentos

Preste atenção se o manipulador (quem trabalha com o alimentos) toma os seguintes cuidados, que evitam doenças:



* Proteção no cabelo (boné, rede, touca, lenço ou outro).

* Guarda-pó ou avental de cor claro e limpo.



Mãos

- Com unha curtas, limpas e sem esmalte
- Sem anéis, relógios ou pulseiras
- Sem ferimentos



Instalações, equipamentos e materiais devem estar sempre rigorosamente higienizados.

Contribua com o trabalho da Vigilância Sanitária, transmita estas informações aos seus amigos e vizinhos.