

Ao comprar alimentos, observe:

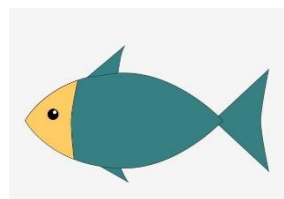


Estabelecimento:

- Local limpo, sem a presença de insetos e lixo, bancada e equipamentos em boas condições de higiene;
- Funcionários usando uniformes completos e limpos.

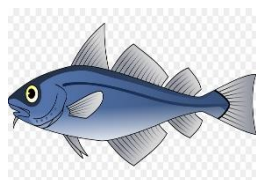
Peixe:

- Peixe Fresco: coberto com gelo, guelras avermelhadas, olhos brilhantes e salientes, carne firme e odor próprio (sem cheiro de amônia);
- Peixe Congelado: com textura firme e sem sinais de descongelamento, mantido sob refrigeração de congelamento;
- Filé de Peixe: embalado e com selo de inspeção, data de validade e mantido sob refrigeração.



Camarão:

- Carapaça aderente, odor próprio e sem manchas escuras.

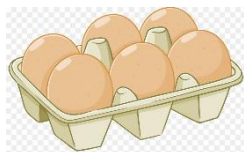


Bacalhau:

- Carne e pele firmes, sem umidade e sem apresentar manchas escuras ou avermelhadas

Ovos:

- Em embalagens próprias com data de validade e selo de inspeção;
- Com casca íntegra, limpa e sem manchas.



Enlatados:

- Embalagem íntegra, sem apresentar pontos de ferrugem, não deve estar amassada ou estufada.



Queijo:

- Embalado e com o selo de inspeção, validade e fabricante impressos no rótulo;
- Queijo fatiado: somente de locais próprios como supermercados e mercadinhos. Devem estar embalados e com a data de validade.

