



**Antes de comprar,
olhe, observe e escolha
com segurança!**

*Você também faz parte
da vigilância sanitária!*

Quando você presta atenção às condições de higiene dos estabelecimentos e dos alimentos, está ajudando a proteger a sua saúde, a de sua família e de toda a comunidade.

Consumidor
consciente



**Alimentos
mais seguros
para todos!**

ALIMENTO SEGURO É RESPONSABILIDADE DE TODOS!

A Vigilância Sanitária trabalha para proteger a saúde da população. Mas você também faz parte dessa missão.

Lembre-se:



**Fique atento!
Observe
Sempre.**



**Escolha
lugares pela
higiene e
segurança.**



**Confira
validade e
conservação.**



**Viu algo
errado?
Denuncie.**

 **Proteja sua família.**



**Quem fica atento e
escolhe bem, garante
um alimento seguro.
Saúde para todos!**



Saúde e qualidade para todos, todos os dias.

Em caso de dúvidas ou denúncias

 **22 99968-6459**



www.riodasostrs.rj.gov.br

  [@prefeiturariodasostrs](https://www.facebook.com/prefeiturariodasostrs)

**SEJA UM
VIGILANTE
SANITARIO!**
VOCÊ TAMBÉM



**VOCÊ É O
MELHOR FISCAL
DA SUA SAÚDE!**



O que observar no estabelecimento?

Antes de comprar ou consumir alimentos, observe:

- ✓ O ambiente está limpo e organizado?
- ✓ Os funcionários usam uniforme limpo?
- ✓ Quem manipula alimentos lava as mãos com frequência?
- ✓ Os alimentos estão protegidos contra poeira, insetos e outros contaminantes?
- ✓ Existem lixeiras com tampa?
- ✓ O local parece adequado para a atividade e bem conservado?

Se o estabelecimento cuida da limpeza, demonstra respeito pela sua saúde.

Na hora de comprar alimentos

Observe sempre:

- 🥩 Carnes refrigeradas ou congeladas corretamente.
- 🥛 Leite e derivados mantidos sob refrigeração adequada.
- 🥚 Ovos limpos, íntegros, sem rachaduras.
- 📦 Embalagens sem furos, sem amassos, sem ferrugem ou estufamento.
- 📅 Confira sempre o prazo de validade.
- 📦 Leia o rótulo.
- 🧊 Produtos congelados devem estar congelados por completo.
- 🥬 Frutas, verduras e legumes devem apresentar bom aspecto, sem sinais de deterioração.

Nunca compre alimentos com aparência, odor ou cor alterados.

No restaurante, padaria, lanchonete supermercado e demais estabelecimentos de alimentos...

Observe se:

- ✓ Os manipuladores usam touca e luvas quando necessário.
- ✓ Evitam conversar, tossir ou espirrar sobre os alimentos.
- ✓ Não manipulam dinheiro e alimento ao mesmo tempo.
- ✓ Os alimentos quentes permanecem aquecidos e os frios permanecem refrigerados de forma adequada.
- ✓ Os utensílios estão limpos e conservados.
- ✓ Não existem insetos ou roedores no ambiente ou nas proximidades.

Lembre-se:

Um ambiente limpo reduz o risco de doenças de origem alimentar.



VOCÊ É UM VIGILANTE DA SUA SAÚDE!



A Vigilância Sanitária fiscaliza os estabelecimentos, mas a população também pode colaborar.

- ✗ Falta de higiene dos manipuladores
- ✗ Comercialização de alimentos vencidos
- ✗ Produtos expostos sem identificação
- ✗ Presença de insetos e roedores
- ✗ Mau armazenamento e má conservação dos alimentos
- ✗ Ausência das Boas Práticas de Fabricação de alimentos.

Comunique à Vigilância Sanitária do seu município.

Sua denúncia pode evitar que outras pessoas adoecem. Denunciar é um ato de cidadania!

