



AÇOUGUE

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;
- Paredes, piso, teto e iluminação de cor clara (a cor vermelha mascara a coloração natural das carnes);
- Funcionários asseados, com uniforme e proteção nos cabelos;
- Carnes com coloração própria, sem manchas escuras ou esverdeadas ou textura pegajosa;
- Produtos congelados firmes e sem sinais de descongelamento;
- Produtos salgados, embutidos e defumados sem superfície úmida, amolecida, pegajosa, manchas esverdeadas ou odor desagradável;
- Bacalhau salgado bem seco, carne clara e firme, sem manchas vermelhas ou escurecidas ou viscosidade amarela;
- Produtos de origem animal com carimbo da Inspeção Federal ou Estadual (S.I.F. ou S.I.E.) no rótulo;

PARA COMUNICAR CONDIÇÕES INADEQUADAS: