



## BAR E LANCHONETE

# AJUDE A VIGILÂNCIA SANITÁRIA A PROTEGER SUA SAÚDE

### OBSERVE SE O LOCAL APRESENTA:

- Instalações, bancadas, equipamentos 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 para as mãos provido de sabão líquido e toalha descartável;
- Alimentos utilizados nos sanduíches com cor, odor ou consistência característicos. Rejeitar alimentos com manchas esverdeadas, viscosidade na superfície e cheiro desagradável;
- Sanduíches naturais preparados e embalados previamente, armazenados sob refrigeração, rotulados com dados da origem, lista de ingredientes, informação nutricional e data de validade.;
- Salgados em geral mantidos em balcão estufa;
- 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);
- Recipiente para lixo com tampa sem acionamento manual.

### PARA COMUNICAR CONDIÇÕES INADEQUADAS: