

Ao comprar alimentos, siga as orientações:

ESTABELECIMENTO



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

PEIXES



- **Fresco:** conservado em gelo, guelras avermelhadas, olhos brilhantes e salientes, carne firme e odor próprio ;
- **Congelado:** textura firme, embalagem com selo de inspeção e data de validade .

CAMARÃO



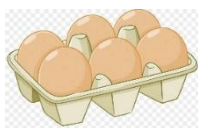
- Carapaça aderente, odor próprio e sem manchas escuras.

BACALHAU



- Carne firme, sem umidade e sem presença de manchas escuras ou avermelhadas

OVOS



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

ENLATADOS



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

QUEIJOS



- Data de validade, selo de inspeção e dados do fabricante impressos no rótulo;
- Compre em locais próprios como supermercados e mercadinhos. Devem estar refrigerados.