

## **PROCEDIMENTOS DE SEGURANÇA ALIMENTAR AO CONSUMIDOR**

Todos os estabelecimentos comerciais de alimentos **devem possuir obrigatoriamente afixados e expostos em local visível** ao consumidor:

- **ALVARÁ DE LICENÇA SANITÁRIA;**
- **ALVARÁ DE LICENÇA PARA LOCALIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO;**
- **CERTIFICADO DO CONTROLE DE PRAGAS;**
- **CERTIFICADO DE LIMPEZA DE RESERVATÓRIO DE ÁGUA;**
- **CERTIFICADO DE CURSO** de “BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS E/OU FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS;
- Dentre outros.

**MUITOS DOS PROBLEMAS QUE OS CONSUMIDORES APRESENTAM COM ALIMENTOS PODEM SER EVITADOS SE ESTE OBSERVAR (AUTOFISCALIZAR)**  
**ALGUNS CUIDADOS NA COMPRA DE ALIMENTOS:**

- Durante as compras, observe: a higiene do estabelecimento e dos manipuladores (uniformizados, se estão usando luvas descartáveis, touca, guarda-pó, etc);
- Fique de olho também no estado de conservação/higiene/funcionamento dos equipamentos, forma de apresentação dos produtos, inclusive os fracionados, moedores de carne, verificando a proteção, identificação (produtor, data de produção/fracionamento, prazo de validade);
- Tome cuidado para colocar no carrinho os produtos perecíveis como iogurtes, carnes, queijos e outros no final das compras para não quebrar a cadeia de frio;

*São Leopoldo, Berço da Colonização Alemã no Brasil*

- Nunca adquirir alimentos de origem/qualidade duvidosa (clandestinos, ambulantes). Em casos de produtos de origem animal (carnes, leites e derivados) os produtos devem apresentar o carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal).
- O balcão de produtos refrigerados ou congelados não deve apresentar poças de água, embalagens transpiradas ou com placas de gelo sobre a superfície, o que pode indicar temperatura inadequada, superlotação ou que as geladeiras foram desligadas durante a noite.
- Não leve para casa produtos embalados à vácuo que apresentem bolhas de ar ou líquido.
- Não compre produtos que estejam com a embalagem violada, aberta, danificada ou rompida;
- **Alimentos como (arroz, feijão, lentilha, farinhas, biscoitos, macarrão, etc)**, apresentam como principal problema a contaminação por insetos, geralmente carunchos. É importante observar na hora da compra se a embalagem do produto apresenta sinais de rompimento, como pequenos furos, indicações de presença de insetos;
- **Produtos como pães e bolos** apresentam como principal problema a formação de bolor (mofo). Portanto, é importante ficar atento na hora da compra.
- As embalagens metálicas não devem estar amassadas, enferrujadas ou estufadas.
- As embalagens plásticas absorvem odores, logo, devem estar armazenadas e afastadas de produtos que exalem cheiro forte, como os de limpeza, higiene pessoal;

*São Leopoldo, Berço da Colonização Alemã no Brasil*

- Ao adquirir água mineral o consumidor deve atentar para as condições de armazenamento que nunca deve estar próximo a produtos de limpeza, perfumados ou outros que possam transferir o cheiro à água ou contaminá-la. Verificar se o produto está intacto e se não há sujidade ou alteração da cor. O mesmo não pode estar exposto à luz solar direta ou fonte luminosa. Sua exposição nessas condições pode acarretar a proliferação de algas alterando a cor da água que se torna amarelada ou esverdeada.
- Ao adquirir alimentos em promoção certifique-se de que a embalagem está em condições adequadas e se o produto tem validade próxima ao vencimento. Muitas vezes são ofertados alimentos aos consumidores com preços bastante vantajosos, pois estão muito próximo do vencimento, caso o consumidor opte por comprar é importante que adquira quantidade adequada ao seu consumo, não deixando-se levar pelo impulso de comprar em quantidade que não consumirá a tempo e levará a perda do dinheiro e da economia.
- Alimento deteriorado ou com sujeira - O comerciante ou fabricante é obrigado a trocar ou restituir o valor pago pelo consumidor, em caso de produtos deteriorados, corrompidos, com sujeira ou com qualquer outra anormalidade que comprometa sua qualidade e características básicas. O comerciante ou fabricante também pode tomar outras medidas que sejam necessárias para proteger ou reparar danos aos consumidores. Além da providência imediata de troca ou cancelamento da compra, o consumidor pode ainda acionar os órgãos de Vigilância Sanitária.
- Em caso de intoxicação alimentar, o consumidor deve solicitar atestado ao médico que o atender, indicando a possível causa do problema. Se foi atendido por médico particular, o consumidor pode solicitar recibo para posterior reembolso.
- Também é possível ajuizar ação judicial para pedir indenização por perdas e danos.

*São Leopoldo, Berço da Colonização Alemã no Brasil*

- Data de validade - O artigo 31 do Código de Defesa do Consumidor dispõe que "a oferta e apresentação de produtos ou serviços deve assegurar informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa sobre suas características, qualidades, quantidade, composição, preço, garantia, prazos de validade e origem, entre outros dados, bem como sobre os riscos que apresentam à saúde e segurança dos consumidores. Por isso, informações previstas nesse artigo do CDC e dados como o nome e endereço do fabricante (ou produtor), formas de conservação, de preparo, volume, peso, entre outras, devem estar presentes no rótulo dos alimentos e de forma legível.
- O Código classifica ainda de "impróprios ao uso e consumo" (de acordo com o parágrafo 6º do artigo 18):
  - I - os produtos cujos prazos de validade estejam vencidos;
  - II - os produtos deteriorados, alterados, adulterados, avariados, falsificados, corrompidos, fraudados, nocivos à vida ou à saúde, perigosos, ou, ainda, aqueles em desacordo com as normas regulamentares de fabricação, distribuição ou apresentação;
  - III - os produtos que, por qualquer motivo, se revelem inadequados ao fim que se destinam.
- Sempre que o consumidor adquirir um produto e, logo em seguida, constatar que a validade está vencida, ele deve solicitar ao comerciante a sua troca.
- Quando o consumidor não adquire o produto, mas constata que em um determinado local ele está sendo comercializado fora do prazo de validade, ele deve comunicar o problema aos órgãos da Vigilância Sanitária ou à Fiscalização da Prefeitura local.
- Ao descobrir um corpo estranho em alimentos, a maneira mais fácil de lidar com o problema é entrar em contato com o fornecedor, que tem por lei 30 dias para solucionar o caso. "O consumidor pode optar por substituir o alimento ou restituir o

*São Leopoldo, Berço da Colonização Alemã no Brasil*

dinheiro pago”. Caso a empresa não dê retorno em 30 dias, o consumidor deve notificar o PROCON de sua cidade. Em último caso, se houver consequências graves, como adoecimento ou dano psicológico, deve se contatar a Vigilância Sanitária do município e também deve-se recorrer à esfera judicial. “Se for comprovada a relação entre o problema e o dano, a empresa é obrigada a arcar com todos os prejuízos”.

- O consumidor deve sempre exigir a Nota Fiscal de suas compras. No caso de constatação de irregularidade ou impropriedade ao consumo, levar o produto imediatamente ao local aonde foi comprado e exigir a devolução do valor pago ou a troca por outro alimento em condições de consumo, com a sugestão de comunicação ao PROCON, fornecendo fotografia do alimento, da irregularidade constatada e acompanhado da Nota Fiscal da compra.

### **BARES, RESTAURANTES E AFINS**

- Quem vai comer fora de casa, deve ter um olhar voltado também para a higiene do estabelecimento e dos manipuladores dos alimentos e, claro, à higiene dos banheiros.
- Outro ponto importante de observação é a exposição dos alimentos: saladas devem estar sob refrigeração; produtos prontos devem ficar aquecidos para que os mesmos não sejam potenciais riscos de veiculação de doença para o consumidor.
- Não falar, tossir, ou espirrar em cima das preparações no balcão de distribuição (buffet) de alimentos;



OBS: Indicado sempre lavar as mãos antes das refeições e fazer o uso do álcool em gel para diminuir os riscos de contaminação.

*São Leopoldo, Berço da Colonização Alemã no Brasil*