

Integrado ao Sistema Nacional de Defesa do Consumidor – Ministério da Justiça

- O consumidor deve ficar atento para não pagar a mais pelo que está comendo, verificando principalmente se a tara (peso) do prato está sendo descontada na balança;
- O preço do quilo deve estar colocado em local visível e de fácil entendimento;
- A balança utilizada para pesar a comida deve ser digital, para que o consumidor possa ver o quanto vai pagar;
- Verifique se o estabelecimento tem licença sanitária de funcionamento afixada em local visível, bem como o comprovante de dedetização e desratização, com data atualizada;
- Os alimentos devem ser colocados em local protegido por uma estrutura adequada;
- Os alimentos frios (saladas) devem estar em expositor refrigerado;
- Cada alimento deve ter um pegador individual (não pode ser de madeira);
- Os talheres devem estar acondicionados em plásticos com os cabos voltados para a abertura;
- Exija sempre a nota ou cupom fiscal.

Cuidados ao se alimentar em restaurantes e lanchonetes

Algumas normas de higiene são obrigatórias. Os funcionários que manipulam comida, por exemplo, devem ter os cabelos presos, as unhas limpas e cortadas e as mãos sem nenhuma lesão. Se o

Integrado ao Sistema Nacional de Defesa do Consumidor – Ministério da Justiça

consumidor perceber que essas normas estão sendo descumpridas, o recomendável é ir a outro estabelecimento.

O funcionário que manipula dinheiro não pode manipular também os alimentos. As atividades são incompatíveis.

Os restaurantes que servem comida a quilo, por sua vez, devem ter os alimentos protegidos, para que insetos não os contaminem e não caiam fios de cabelo sobre a comida, e deve haver um instrumento para manusear cada tipo de comida.

Nas lanchonetes, tudo o que é servido deve ser mantido em temperatura adequada, de preferência em estufas ou geladeiras. Lanches, como hambúrgueres devem ser consumidos tão logo sejam preparados. Somente sanduíches frios podem ficar armazenados prontos, desde que em geladeira apropriada.