

# Alimento Seguro



## O que fazer com carnes bovina e suína?

É preciso observar a organização dos açougues e a higienização do local. Veja se as carnes estão adequadamente expostas e apresentam boa coloração, esses são sinais de que o produto é fresco. Preste atenção também na forma o produto é manipulado e se o atendente cumpre com os cuidados sanitários durante o processo. Assim que a carne é cortada, ela deve ser embalada de forma adequada e seguir direto para a refrigeração.

A.P