

Alimento Seguro



Fique de olho em restaurantes e bufês

Higiene e organização do local, acondicionamento correto dos alimentos são fundamentais para quem frequenta restaurantes. Os bufês precisam manter aquecidas as comidas quentes e monitorar a temperatura durante todo o tempo de exposição. O mesmo vale para os refrigerados, que não podem ficar muito tempo fora da temperatura recomendada. Também é importante observar as características normais como cheiro, coloração, aspecto e sabor devem ser compatíveis com o alimento.

L.P