

## **Dicas para comprar alimentos resfriados**

- Compre somente alimentos dentro da validade, de origem conhecida e rotulados;
- No supermercado, deixe para comprar por último os alimentos refrigerados e congelados. Ao chegar em casa, estes devem ser os primeiros a serem guardados;
- Verifique se não há excesso de produtos expostos nos balcões de alimentos resfriados e congelados, o que prejudica a circulação de ar frio e compromete a qualidade do produto;
- O acúmulo de água ou umidade nos balcões frigoríficos significa que eles estão funcionando em temperatura incorreta e podem prejudicar os alimentos que ali se encontram;
- A embalagem e os alimentos congelados não podem estar amolecidos e com gelo na superfície, pois isso indica a possibilidade do processo descongelamento/recongelamento. Para os resfriados, se a embalagem estiver "suada", é um importante indício do mal funcionamento do sistema de refrigeração;
- Rejeite as embalagens abertas ou rasgadas, que possibilitam o contato do produto com o ambiente externo, facilitando a contaminação e conseqüente deterioração;
- Fique atento à higiene do estabelecimento (gôndolas, chão e etc), bem como de seus funcionários. Certamente isto irá refletir a política de higiene da empresa e o comprometimento com o consumidor;

- Se o consumidor encontrar alguma irregularidade no supermercado (ex. alimento fora da validade, alimento refrigerado fora da refrigeração) ele deve reclamar diretamente com o estabelecimento.
  
- Mas se só constatar o problema quando chegar em casa, você pode:
  - Voltar ao estabelecimento (com a nota fiscal e o produto) e efetuar a troca ou receber de volta o valor pago;
  - Entrar em contato diretamente com o fabricante através do SAC;
  - Procurar a Vigilância Sanitária Municipal e fazer uma denúncia.