

Identifique os vendedores higiênicos

Veja quais procedimentos e atitudes simples dos comerciantes de cachorros-quentes previnem a contaminação do alimento

Você pode evitar o consumo de cachorros-quentes contaminados se observar alguns detalhes sobre o ponto-de-venda. Verifique se o vendedor segue as regras básicas de higiene e limpeza abaixo:

- O atendente não manipula alimentos e dinheiro ao mesmo tempo;
- Os molhos e condimentos (como catchup e maionese) são oferecidos em sachê ou em embalagens fechadas e etiquetadas, mantidas sob refrigeração.
- Não existem caixas de madeira ou de papelão na área de manipulação.
- A apresentação e comportamento do atendente:
 - Unhas curtas e limpas,
 - Barba feita ou aparada,
 - Não tossir, espirrar ou falar em cima dos alimentos.
 - Uso de luvas e se elas são trocadas após trocar de função – como preparar o cachorro- quente e pegar uma lata de bebida logo em seguida.
- Uso de toalha de papel, no lugar de pano de prato para secar utensílios.
- A salsicha é armazenada em alta temperatura (acima de 65°C) e não em temperatura ambiente.
- Acompanhamentos como milho, ervilha, queijo ralado, purê de batata, molho vinagrete estão refrigerados.
- A lixeira é de acionamento por pedal e com tampa.
- Os manipuladores usam toucas para evitar que caia cabelo nos alimentos.