



Ministério
do Turismo





ALIMENTO SEGURO NO TURISMO

FOOD SAFETY AND TOURISM





ALIMENTO SEGURO NO TURISMO
FOOD SAFETY AND TOURISM







Caro turista,

A culinária brasileira é rica em variedade e sabor. É um dos orgulhos do país. Você vai verificar isso em todos os lugares que visitar. Para que você consuma alimentos e bebidas com segurança, preparamos esta cartilha com orientações que devem ser seguidas. Aproveite o Brasil com sua variedade de sabores e cores. E volte muitas e muitas vezes.

Dear Tourist,

Brazilian cuisine is rich in variety and flavor. It is point of pride for the country. You will experience this in all the places you visit. To help ensure that you enjoy your food and beverages safely, we have prepared this booklet containing guidelines that you should follow. Experience Brazil and the wide variety of flavors and colors it has to offer – and return again and again.



Agência Nacional
de Vigilância Sanitária

Ministério
do Turismo





SUA ESCOLHA FAZ TODA A DIFERENÇA

Hoje os destinos turísticos do Brasil estão se preparando para oferecer aos visitantes alimentos prontos para o consumo, com qualidade higiênico-sanitária.

Para que os bares, restaurantes, quiosques, ambulantes e outros serviços de alimentação adotem boas práticas, você, turista, precisa fazer a sua parte: escolha sempre lugares limpos e organizados, que se preocupam com a segurança dos alimentos.



YOUR CHOICE MAKES ALL THE DIFFERENCE

Today, tourist destinations in Brazil are being prepared to offer visitors quality ready-to-eat foods under hygienic and sanitary conditions. In order for bars, restaurants, kiosks, street vendors and other food-related services to

adopt good practices, you, as a tourist, need to do your part: always choose clean, well-organized establishments that are concerned with food safety.



ESTEJA ATENTO!

Observe quem vai manipular os alimentos. Garçons, copeiros e demais atendentes não podem tocar nos alimentos, devendo utilizar corretamente os utensílios para servir os clientes. Os manipuladores devem estar com as unhas cortadas, limpas e sem esmalte, com os cabelos curtos ou presos e protegidos, e usar roupas limpas.

Lave bem suas mãos antes de pegar nos alimentos ou pegue-os envolvidos em um guardanapo.

De nada valerão os cuidados dos manipuladores de alimentos se você não fizer a sua parte.

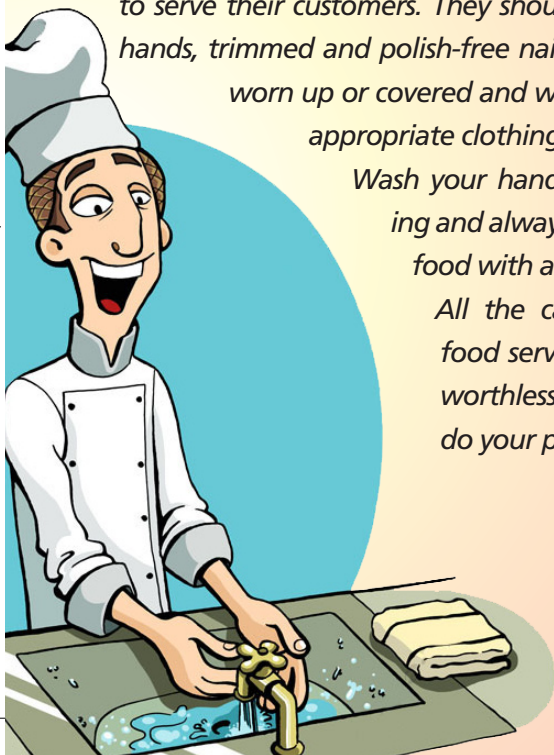


BE AWARE!

Observe those who handle the food. Waiters, busboys and others should never touch your food – they should use the appropriate utensils to serve their customers. They should have clean hands, trimmed and polish-free nails, hair that is worn up or covered and wear clean and appropriate clothing.

Wash your hands before eating and always handle your food with a napkin.

All the care taken by food service workers is worthless if you don't do your part.





ANTES DE ENTRAR É MELHOR OLHAR

Fique de olho! Os equipamentos e utensílios de apoio à comercialização de alimentos devem estar limpos.

Os estabelecimentos devem estar bem conservados e organizados, livres de insetos, ratos e animais domésticos. Verifique também se não há lixo acumulado no local.

Lembre-se: é a sua saúde que está em jogo!

LOOK BEFORE YOU EAT

Keep your eyes open! The equipment and utensils used in the sale of food should be clean.

The establishment should be well-organized and free of insects, rats and domestic animals. Also, make sure there isn't an accumulation of trash.

Remember: your health is at stake!







CUIDADO PARA NÃO ENTRAR NUMA FRIA

Prefira sempre alimentos que estejam muito quentes ou muito frios. Temperaturas abaixo de 10°C e acima de 60°C retardam a multiplicação de microorganismos.

Observe se os alimentos lácteos (queijos frescos, coalhadas, iogurtes, manteiga, requeijão, etc.) e os embutidos (presuntos, salaminhos, etc.) são mantidos em balcão de refrigeração sob gelo ou em caixa térmica.

Confira também se os alimentos quentes são conservados em equipamentos que preservam corretamente a temperatura.

KNOW HOW TO AVOID TROUBLE

Always look for foods that are either very cold or very hot. Temperatures below 10°C and above 60°C slow the growth of microorganisms in the food.

Make sure that dairy products (fresh cheeses, yogurt, butter, etc.) and cold cuts (hams, salamis, etc.) are kept chilled either on ice or in a cooler.

It's also important to confirm that hot foods are kept in equipment that maintains them at the correct temperature.









SAUDÁVEIS TENTAÇÕES

Em seus passeios não deixe de experimentar as frutas regionais. Elas são leves, saborosas e, dependendo da região onde você estiver, podem ser bem exóticas. Vale a pena experimentar. Só não se esqueça de lavá-las bem antes de comer.



HEALTHY TEMPTATIONS

Don't miss the opportunity to try some of the regional fruit during your travels. They are light, tasty and, depending on the region in which you are traveling, exotic. Just don't forget to wash them well.





COMIDAS TÍPICAMENTE DELICIOSAS

Viajar é bom para conhecer lugares diferentes e, claro, para provar as comidas típicas de cada região. Quando for saborear um prato especial, escolha bem o local.

E lembre-se de perguntar quais são os ingredientes da receita. Alguns pratos podem ser muito apimentados ou ter temperos com os quais você não está acostumado.

Vá com calma e prove o sabor do Brasil com segurança.

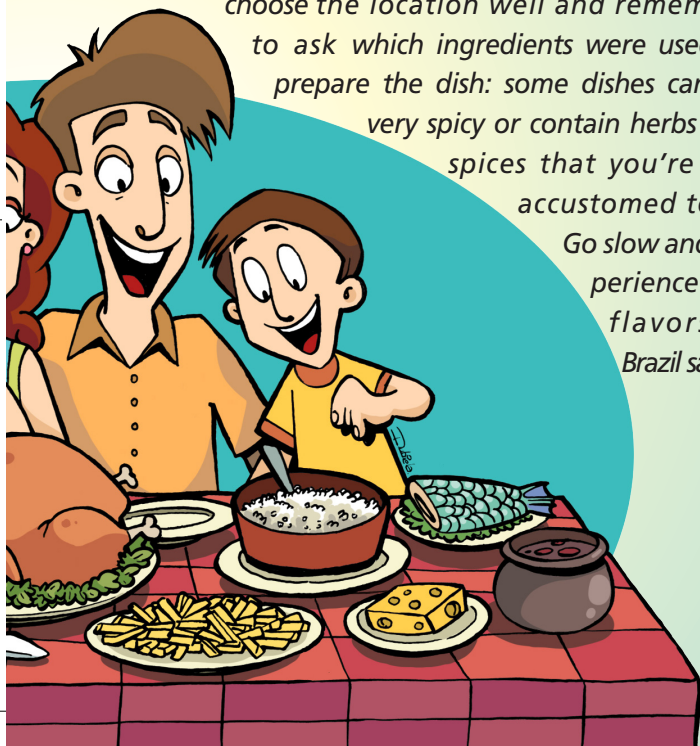




DELICIOUSLY TRADITIONAL FOOD

Traveling is a great way to see different places and, of course, to try the typical and traditional foods in each region. So, when trying a special dish, choose the location well and remember to ask which ingredients were used to prepare the dish: some dishes can be very spicy or contain herbs and spices that you're not accustomed to.

Go slow and experience the flavors of Brazil safely.





VOCÊ SABIA?

Alimentos estragados possuem microorganismos que podem deteriorá-los e alterar suas características originais (cor, odor, sabor e textura) e, por isso, poderão ser rejeitados pelos consumidores. Exemplo: pão embolorado.

Mas há também alimentos contaminados por microorganismos patogênicos, que, entretanto, não produzem alteração nas características externas do alimento (cor, sabor, odor e textura), causando, porém, doenças em quem os ingere, como dores de barriga, vômitos e diarreia.

Quando os alimentos estão conservados em temperaturas abaixo de 5°C, os microorganismos praticamente não se multiplicam.

Quando os alimentos se conservam quentes, ou seja, em temperaturas acima de 60°C, a maioria dos microorganismos é destruída.

DID YOU KNOW?

Spoilt food contains microorganisms that deteriorate the quality of the food and alter its characteristics (color, odor, taste and texture) and is therefore rejected by consumers. For example: moldy bread.

Contaminated food contains pathogenic microorganisms that don't alter the characteristics of the food (color, odor, taste and texture), but rather cause illnesses such as stomach pain, vomiting and diarrhea in those who ingest them.

When food is refrigerated (temperatures below 5 °C), microorganisms practically stop multiplying.

When food is heated to above 60°C the majority of microorganisms die.



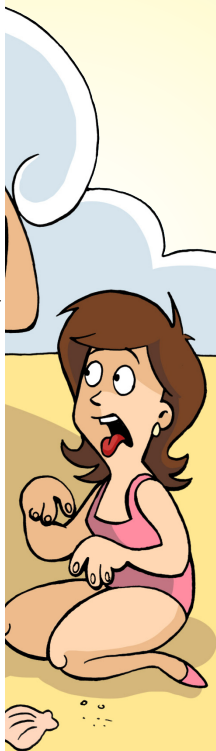
CUIDADO COM AS DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

Alimentos estragados têm cheiro, sabor, cor e aspecto de conservação diferentes do normal. Na dúvida, não os coma.

Os alimentos vendidos sem a conservação necessária e o controle sanitário adequado apresentam grandes riscos de contaminação e transmissão de doenças. Olho vivo!

BE CAREFUL OF FOOD-RELATED ILLNESSES

The smell, flavor, color and general appearance of spoilt food is different from that of safe, healthy food. When in doubt, don't eat it. Foods sold without having been properly stored under appropriate sanitary conditions have a high risk of being contaminated and transmitting diseases.





LIGUE-SE NA SUA SAÚDE

Se você se sentir mal depois de consumir algum alimento suspeito, procure imediatamente um médico ou um posto de saúde.

E, para que essas situações não mais aconteçam e as providências devidas sejam tomadas, ligue para o Disque-Saúde e faça a sua denúncia.

Informe com detalhes qual foi o alimento que você consumiu, onde o comprou, a que horas o ingeriu, quando percebeu os primeiros sintomas e quais foram eles.

Disque-Saúde: 0800 61 1997





YOUR HEALTH - YOUR CALL

In the event that you feel sick after eating some suspect food, seek immediate medical attention.

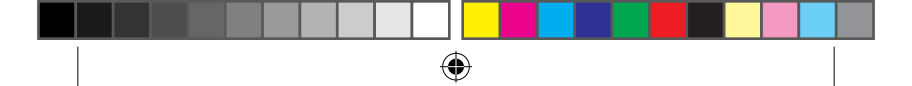
To help make sure it does not happen again, neither to you nor to anybody else and that measures are taken, please call Health Line (Disque-Saúde) and file a report. Provide details regarding what was consumed, where it was purchased, the time it was consumed and when the first symptoms appeared.



Health Line: 0800 61 1997







FIQUE ALERTA!

Nunca coma alimentos que estejam com cheiro, gosto ou aspecto alterados.

E nunca se alimente em estabelecimentos sem higiene.

Não se esqueça de que, para um alimento provocar doenças, ele não precisa estar com aparência de estragado.

KEEP IN MIND

Never eat foods that smell, taste or look funny. Never eat in unhygienic establishments. Don't forget that food doesn't need to be spoilt to make you sick.





Deixe sua viagem com gostinho de quero mais. Saboreie cada dia e lembre-se de que a qualidade do seu passeio também depende da qualidade dos alimentos que você consome.

Comida contaminada pode não só prejudicar a sua viagem mas também a sua saúde.

Finish your vacation with a taste for more. Savor the flavor of each and every day and remember that the quality of your trip also depends on the quality of the food you eat! Contaminated food can not only ruin your vacation, but your health as well.

Alimento Seguro no Turismo
Food Safety and Tourism

Disque-Saúde: 0800 61 1997

Disque-Intoxicação: 0800 722 6001

Rede Nacional de Centros de Informação e
Assistência Toxicológica - RENACIAT - ANVISA



Agência Nacional
de Vigilância Sanitária

Ministério
do Turismo

