

GUIA DO
CONSUMIDOR
MACAÉ



Alimentos



Macaé
PREFEITURA

Secretaria Adjunta | PROTEÇÃO E DEFESA
DO CONSUMIDOR - PROCON MACAÉ

Visando alertar e orientar o Consumidor sobre a melhor forma de agir para defender os seus Direitos e exercer a sua Cidadania, a Prefeitura Municipal de Macaé, por meio da Secretaria Adjunta de Defesa do Consumidor – PROCON, disponibiliza este **Guia do Consumidor** para quem possui dúvidas sobre fornecimento dos gêneros alimentícios.

Faça valer os seus direitos!

ALIMENTOS

GUIA DO CONSUMIDOR



ALIMENTOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO

- os produtos cujos prazos de validade estejam vencidos;
- os produtos deteriorados, alterados, adulterados, avariados, falsificados, corrompidos, fraudados, nocivos à vida ou à saúde, perigosos ou, ainda aqueles em desacordo com as normas regulamentares de fabricação, distribuição ou apresentação;
- os produtos que por qualquer motivo, se revelem inadequados ao fim a que se destinam.



. Se você notar que o alimento que comprou está estragado ou com a validade vencida, exija a troca do produto ou seu dinheiro de volta.



ALIMENTOS FRAUDADOS

O fornecedor, para obter maior lucro, pode às vezes, cometer certas fraudes. Por exemplo, colocar água no leite. Quando isso acontece o alimento é fraudado.

Se você perceber que um alimento foi fraudado, exija a troca do produto e denuncie ao órgão responsável pela vigilância sanitária e/ou ao fabricante do produto.



ALIMENTOS IN NATURA

Alimentos in natura são os que não foram manufaturados, não passaram por uma indústria, isto é, são naturais. Na compra desse tipo de alimento, verifique se a embalagem contém nome do fabricante, prazo de validade e carimbos dos serviços de inspeção. Se o alimento estiver estragado, exija a troca ou o dinheiro de volta.



EMBALAGENS

Leia com cuidado as informações escritas nas embalagens dos alimentos antes de comprar. As embalagens devem trazer informações sobre os produtos em letras legíveis, sobre data de fabricação, prazo de validade, composição, peso, modo de usar, advertências sobre os riscos e outros dados essenciais ao consumidor.

Não leve para casa embalagens estufadas, enferrujadas, amassadas, furadas, rasgadas, violadas ou que estejam vazando.

- **ALTERAÇÕES DE PESO OU VOLUME:** O peso ou volume de um produto deve ser igual ao que estiver escrito na embalagem.
- **PRAZO DE VALIDADE:** Todo produto deve trazer na embalagem a data em que foi fabricado e o prazo de sua validade. Os produtos com prazo de validade vencido não podem estar à venda.



PRODUTOS CONGELADOS:

- Observe sua data de fabricação e prazo de validade.
- Nos balcões frigoríficos existe uma linha vermelha. Os produtos dentro dos balcões não podem ficar acima dessa linha.
- A boa condição de refrigeração produz sobre os produtos uma névoa ou neblina que indica a baixa temperatura do balcão.
- Acúmulo de água ou umidade nos balcões frigoríficos significa temperatura incorreta. Nesse caso, não compre!
- Evite retirar e recolocar muitas vezes os alimentos nos balcões frigoríficos. Isso aumenta a temperatura e pode prejudicar a qualidade do alimento.



LEITE

A conservação do leite varia conforme seu tipo: o leite pasteurizado tem o prazo de validade de 36 horas; o leite longa vida pode ser guardado por 4 meses; o leite em pó enlatado e fechado conserva-se por 12 a 18 meses. Não compre leite vencido!

CARNES

1. Procure açougues que tenham boas condições de higiene. Verifique as paredes, os balcões e principalmente a luz. **Se a luz que ilumina a carne for vermelha, cuidado!**

2. O carimbo roxo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) e do SIP (Serviço de Inspeção Estadual) mostra que a carne foi aprovada pela fiscalização. Tome cuidado com a carne que não foi fiscalizada, pois pode estar contaminada.

GUIA DO CONSUMIDOR MACAÉ