

PARA OFERECER FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS SEGUROS E SAUDÁVEIS, SIGA **ESTAS DICAS:**

- Exija do seu fornecedor embalagens com rótulos de identificação. Assim, é possível rastrear a origem dos produtos, contribuindo para a oferta de alimentos saudáveis e seguros.
- Evite a contaminação. Use embalagens descartáveis apenas uma vez e evite utilizar embalagens de madeira. No caso das retornáveis, higienize-as a cada comercialização.
- Evite o desperdício. Conserve e manipule os produtos de maneira adequada. Em caso de sobra, doe a um banco de alimentos da sua cidade ou da própria CEASA.

CEASA. Abastecendo o Brasil com saúde.

