Ambulantes que vão trabalhar no Arraiá da Conquista participam de curso sobre Boas Práticas de Manipulação de Alimentos

Date : 12-06-2025

Com o objetivo de capacitar os ambulantes que vão atuar no Arraiá da Conquista no ramo da alimentação, a Vigilância Sanitária (Visa) do município promove, nesta quinta (12) e sexta-feira (13) o curso sobre Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.

A capacitação, que acontece na sede da Vigilância Sanitária, é realizada pela inspetora e nutricionista Adriana Prado. Na ocasião, Adriana apresentou aos participantes a Resolução nº 216, de setembro de 2004, que é um regulamento técnico emitido pelo Ministério da Saúde, por meio da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Segundo a nutricionista, neste regulamento são estabelecidas as boas práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos preparados. “Além disso, é necessário que todos sigam as normas para garantir a saúde e segurança dos consumidores”, completou.

O coordenador da Visa, Maico Mares, reforçou que o trabalho da vigilância segue nos dias da

festa. “A equipe estará presente fiscalizando todas as barracas, todos os trailers, todos os foods trucks e também no controle do tabagismo com 16 inspetores sanitários".

Para Isaque Pereira, que pela primeira vez vai comercializar alimentos no Arraiá da Conquista, a capacitação é muito importante. “Vamos aprimorar o conhecimento e assim trazer mais segurança para a população que vai consumir os nossos produtos. É muito importante, porque o alimento tem que ser muito bem preparado, muito bem armazenado, para que não possa ocorrer contaminação”.

Maico

Adriana

Isaque

Na próxima segunda (16) e terça-feira (17), a Vigilância Sanitária realizará uma nova capacitação aberta a todos os manipuladores de alimentos. Os interessados podem se inscrever por meio do telefone (77) 3229-3044 ou, pessoalmente, na Vigilância Sanitária, localizada na Rua Coronel Gugé, n° 367, ao lado da Prefeitura Municipal.