Arraiá da Conquista: vendedores ambulantes participam de curso de boas práticas de manipulação de alimentos

Date : 14-06-2024

Buscando assegurar a saúde preventiva do público no Arraiá da Conquista, a Vigilância Sanitária (Visa) municipal, em parceria com Gerência de Posturas, realizou mais uma turma do Curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, capacitando cerca de 60 vendedores ambulantes que irão trabalhar durante os dias 18 a 22 de junho, no Centro Cultural Glauber Rocha.

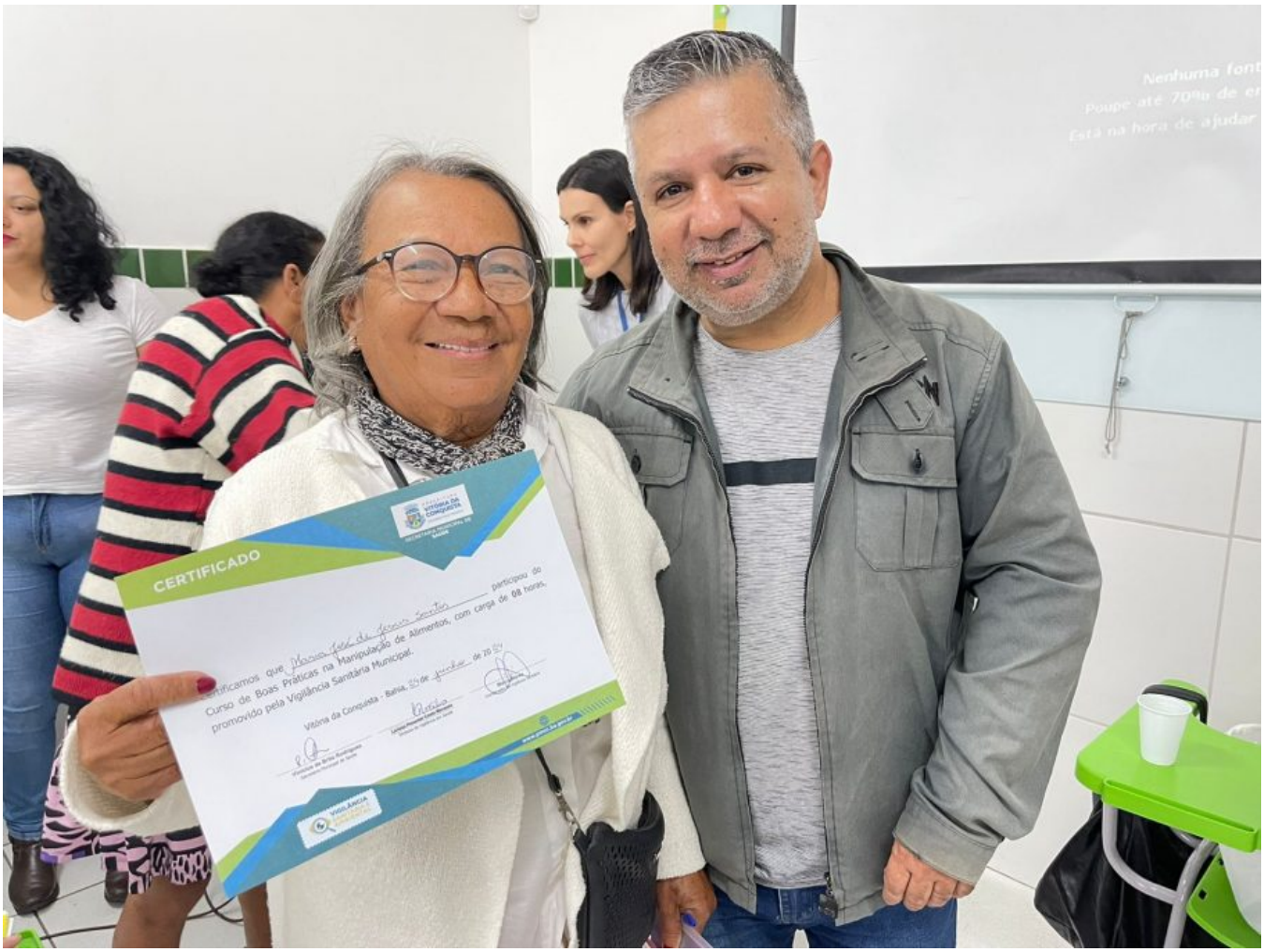
O curso aconteceu nessa terça (12) e quarta-feira (13), no Instituto Grau Técnico, ministrado pelo técnico da Visa, Uílio Maks, que orientou os participantes quanto aos cuidados com a aquisição de produtos de qualidade, acondicionamento dos alimentos e bebidas, contaminação cruzada, higienização correta, uso água potável, dentre outros – conforme a RDC 216/2004 da Anvisa.

No evento, haverá 60 pontos comerciais, entre barracas de comidas típicas e bebidas em geral, foodtrucks, trailers, barracas de acarajé, carrinhos de pipoca e baleiro.

Marley Oliveira

Uma delas será a barraca de comidas regionais de Marley Oliveira, 53 anos, que estará pela terceira vez no Arraiá da Conquista. “Tenho a preocupação de oferecer um produto de qualidade, que chegue bem ao público, com amor, com respeito e com todo cuidado que é devido pra gente. O que a gente não quer pra gente, em questão de saúde, a gente não quer para o próximo. Então, eu tenho que ter o meu cuidado e o meu zelo, e o curso de manipulação foi muito proveitoso e veio pra somar”, afirmou a ambulante.

A educação continuada com o curso de boas práticas de manipulação da Vigilância ajuda a coibir as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs). “Este ano, capacitamos mais de 100 manipuladores de alimentos do município, porque não buscamos somente apreender e notificar, mas também investir na formação deles para que a qualidade sanitária do alimento e a saúde da população não estejam em risco”, afirmou Maico Mares, coordenador da Visa.


CERTIFICADO
Certificamos que
participou do
Curso de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos, com carga de 08 horas,
promovido pela Vigilância Sanitária Municipal.
Vitória da Conquista - Bahia,
de
de 20

Além da capacitação, a equipe de inspeção da Visa estará atuando nos cinco dias de festa, fazendo a fiscalização dos pontos de venda de alimentos e bebidas, exigindo a apresentação do Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) e o certificado do curso de boas práticas dos manipuladores.