Manipuladores de alimentos participam de curso de Boas Práticas promovido pela Vigilância Sanitária

Date : 31-05-2022

A Vigilância Sanitária (Visa) deu o pontapé inicial para uma nova etapa de atividades em educação permanente, com o curso Boas Práticas para Manipuladores de Alimentos que trabalham com o ramo alimentício em Vitória da Conquista. A 1ª turma participou das aulas ontem (30) e hoje (31) no Auditório do Sindicato dos Bancários, e a 2ª será iniciada na quinta-feira (2).

Na atividade, ministrada pelos técnicos e inspetores da Visa, os participantes aprenderam sobre os tipos de bactérias que causam as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), onde elas estão presentes e como o manejo incorreto pode causar o adoecimento, principalmente com a contaminação cruzada de alimentos – quando há falta de higiene dos utensílios de cozinha, alimentos, ou até mesmo falta de higiene pessoal do manipulador.

O coordenador da Visa, Maico Mares, afirmou que os cursos estão sendo ampliados para atender a demanda que vem aumentando. “Estamos apostando seriamente na educação permanente dos serviços dos manipuladores de alimentos, porque o comércio de alimentos tem crescido bastante com bares, restaurantes, deliveries, foodtruck, lanchonetes, trailers. Com essa crise econômica, muitos têm utilizado as cozinhas das residências para preparar alimentos para ajudar na economia da família”, contou Maico.

Aécio Bonfim, proprietário de um bar em Vitória da Conquista, viu no curso a oportunidade de oferecer um serviço ainda mais qualificado para a sua clientela. “Conhecimento é sempre bom, justamente para agregar ao meu negócio e aprender a maneira certa de manipular os alimentos, a higienização em geral, passar tudo isso para minha equipe e garantir o meu certificado que vai dar mais segurança aos meus clientes”, destacou o empresário.

Na parte prática, os alunos do curso foram orientados sobre a forma correta de higienizar as mãos antes e depois da manipulação, a importância da higienização correta dos utensílios e alimentos, além do preparo seguro para evitar os riscos de contaminação. Ao final, os alunos recebem um certificado com carga horária de oito horas.

Ainda de acordo com Maico, a Visa continuará acompanhando as inspeções nos comércios de alimentos para observar se estão colocando em prática as orientações. “Temos exigido alvarás, cursos de boas práticas e exames Asos, que é o atestado de saúde ocupacional para manipuladores de alimentos. Precisamos exigir que se adequem às normas sanitárias, porque o importante é garantir um alimento de qualidade ao consumidor”, finalizou o coordenador da Visa.