Secretaria de Saúde promove capacitação para manipuladores de alimentos de hamburguerias e trailers

Date : 16-05-2019

A iniciativa é uma pareceria entre a Vigilância Sanitária Municipal a UFBA - Campus de Vitória da Conquista.

De 5 a 7 de junho, a Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde de Vitória da Conquista, em parceria com a UFBA/Conquista, vai promover o curso Capacitação para Manipuladores de Alimentos. A iniciativa tem como público alvo os proprietários e trabalhadores de hamburguerias e trailers que funcionam na cidade.

O curso será realizando no campus UFBA-Conquista. Este é o segundo curso teórico/prático do projeto de extensão “Capacitação de manipuladores de alimentos: uma proposta prática e educativa na higiene e conservação de alimentos”. A iniciativa faz parte do grupo de pesquisa “Ciência dos Alimentos aplicada à Saúde”, que conta com a participação de vários docentes e colaboradores, além da parceria com a Prefeitura Municipal de Vitória da Conquista, por meio da Vigilância Sanitária.

O conteúdo do curso envolve as boas práticas no serviço de alimentação, com uma abordagem dinâmica e prática da RDC 216/2004 que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Além disso, serão tratadas as noções de microbiologia de alimentos, intoxicações alimentares, riscos e perigos para o consumidor.

O projeto tem como objetivo construir um curso permanente de capacitação em manipulação e conservação de alimentos para a comunidade externa, promovendo a educação e a vigilância em saúde, centrando nas boas práticas e oferecendo o serviço universitário nas áreas que mais necessitam de apoio e oportunidades.

Segundo o coordenador da Vigilância Sanitária (VISA) Municipal, Maico Vieira, o atual cenário de crescimento da população leva os estabelecimento alimentícios a produzir alimentos que satisfaçam as necessidades nutricionais mas que sejam, também, saborosos e inócuos, ou seja, que não ofereçam riscos à saúde do consumidor. Ele explica que “as empresas são competitivas e precisam sobreviver no mercado. É nesse contexto que as condições higiênicas e sanitárias acabam afetando diretamente a qualidade dos produtos e esse curso envolve as boas praticas de manipulação e fabricação essenciais que permitem alavancar, aumentar a qualidade dos alimentos produzidos”.

Ainda de acordo com Maico Vieira, o curso também é uma via para se inspecionar as condições de asseio das empresas do setor alimentício da cidade e identificar eventuais irregularidades. “Capacitar os manipuladores de alimentos, conscientizando a todos da importância da produção de alimentos seguros, assegura um padrão de qualidade a eles. É uma questão de equalização mínima de conhecimentos sobre a prática e higiene sanitárias”, completou o coordenador da VISA.