Vigilância Sanitária abre vagas para curso de boas práticas para manipuladores de alimentos

Date : 18-05-2022

Com o objetivo de garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos que chegam até a população, a Vigilância Sanitária (Visa) do município está ofertando um curso de Boas Práticas para Manipuladores de Alimentos que trabalham com o ramo alimentício em Vitória da Conquista.

Serão duas turmas de 25 pessoas cada, com carga horária de 8h. A primeira turma será nos dias 30 e 31 de maio e a segunda, nos dias 2 e 3 de junho, de 14h às 18h. O curso será ministrado no Auditório da Secretaria de Desenvolvimento Econômico (SMDE) - Rua Góes Calmon, 118 - segundo andar.

As pessoas que tiverem interesse em participar do curso, devem preencher o formulário de inscrição (clicando aqui), que estará disponível até o dia 27 de maio ou preenchimento total das vagas.

A capacitação vai orientar os profissionais sobre os cuidados relacionados ao armazenamento, higienização e preparo seguro dos alimentos que serão comercializados para que, dessa forma, os consumidores recebam produtos confiáveis e de qualidade. Assim, são reduzidos os riscos de contaminação e preserva a saúde da população.

De acordo com o coordenador da Visa, Maico Mares, o grande objetivo é construir para a população e manipuladores de alimentos, a produção alimentar livre de microrganismos patogênicos. “Temos feito inspeções noturnas e encontramos uma realidade nada agradável. Buscamos conversar, passar as instruções no intuito de ajudar, inclusive notificando aqueles que não tem Alvará Sanitário. Em mais de três anos não foi apresentado nem um caso de doenças transmitidas por alimentos no município e estamos trabalhando para que continue assim”, destacou o coordenador.

Ao final do curso, os participantes receberão o certificado de carga horária.