# Vigilância Sanitária ajuda a manter Conquista sem casos de doenças transmitidas por alimentos há três anos

**Date :** 10-11-2021

No fim de semana, a Vigilância Sanitária (Visa) deu prosseguimento às fiscalizações dos eventos em Vitória da Conquista, tendo em vista a atualização do decreto municipal que passou a autorizar a realização de eventos com público de até duas mil pessoas. A equipe da Visa tem cobrado o cumprimento das normas sanitárias estabelecidas no decreto e inspecionado os eventos que trabalham com a manipulação de alimentos, como o foi o caso do evento BBQ Conquista Festival, realizado no espaço João de Barros, com a presença de vários mestres da culinária brasileira.

“A Vigilância Sanitária só liberou a realização desse evento depois de todas as exigências terem sido cumpridas, com certificados de qualificação de boas praticas de manipulação de alimentos, Asus (Atestado de saúde ocupacional) e a estrutura dentro das normas sanitárias”, explicou Maico Mares, coordenador da Visa. Maico afirmou ainda que há quase três anos não há registro de Doença Transmitida por Alimentos (DTA).

O promotor do evento, Klécio Portela, destacou que procurou a parceria da Vigilância, que foi essencial para garantir a segurança dos clientes. “Contratei profissionais especializados e com experiência nesse tipo de churrasco raiz e chamei a Vigilância porque precisamos trabalhar com todo o protocolo debaixo do braço, principalmente, por conta da pandemia, para fazer as coisas da forma correta, sem precisar ser penalizados. A Vigilância que atendeu a gente de uma forma excepcional, que eu só tenho a agradecer”, pontuou o empresário.

O chef Tadeu Rango, mestre hamburgueiro, foi convidado para participar do evento ministrando um workshop e comentou sobre a importância do trabalho da fiscalização sanitária. “Segurança alimentar se for mal feita, mata. Esse controle feito no evento é muito importante e é uma parceria. Às vezes existe um receio da Vigilância, como se fosse uma coisa punitiva e, na verdade, é uma situação de controle alimentar para quem é cliente”, ressaltou o Chef.

A Visa continuará as fiscalizações nos restaurantes, lanchonetes, bares e eventos que comercializam ou manipulam alimentos, conferindo se todos os manipuladores estão capacitados com o curso de boas praticas de manipulação de alimentos preconizado pela RDC n° 216 de 15 de Setembro de 2004, como higienização da estrutura do estabelecimento, produtos bem acondicionados, qualificação de fornecedores, prazo de validade, saneantes certificado pelo Ministério da Saúde.

Inspetores da Vigilância Sanitária fiscalizam evento alimentar