Vigilância Sanitária capacita mais uma turma de manipuladores de alimentos em curso de boas práticas

Date : 29-05-2024

Cerca de 40 manipuladores de alimentos que atuam em diversos segmentos da área de alimentação participaram nesta terça (28) e quarta (29), do Curso de boas práticas de manipulação de alimentos, promovido pela Vigilância Sanitária Municipal (Visa), no auditório do Sindicato dos Bancários.

O curso foi dividido em dois módulos ministrados pelos técnicos da Vigilância, que ensinaram aos participante sobre o manejo correto dos alimentos para evitar contaminação por micro-organismos que causam as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), a observação das condições dos insumos na hora da compra, a higiene dos utensílios de cozinha, alimentos e a higiene pessoal do manipulador.

Valdenia recebendo o certificado do Curso de Boas Práticas do coordenador Maico Mares e da técnica Adriana Prado

Valdenia Santos é técnica de enfermagem, ainda não trabalha no ramo da alimentação, mas aproveitou para fazer o curso, a fim de garantir a certificação caso surja alguma oportunidade de trabalho na área. “Eu me interessei porque a gente aprende e, quem sabe, até garimpar um trabalho na minha função também na área de saúde do trabalhador, então isso vai me ajudar bastante. O curso é maravilhoso! São informações que eu vou levar pra dentro de casa também, pro meu cuidado no dia-a-dia”, contou Valdenia.

Adriana Prado, Maico Mares e Verônica Oliveira

Quem também não perdeu a chance de aprender mais sobre a segurança alimentar foi Verônica Oliveira, que é baiana de acarajé e tem uma barraca na Praça Nove de Novembro. “Esse curso pra gente faz a diferença, porque nós não só trabalhamos dentro da cidade, mas também na região. Foi muito bom e pra quem ainda não fez, venha e faça porque faz a diferença!”, comentou a baiana.

De acordo com o coordenador da Visa, Maico Mares, o maior objetivo do curso é fazer a educação permanente desses profissionais. “Nós entendemos que quando o manipulador faz o curso de boas práticas, ele tem atenção às normas ensinadas para colocar em prática lá fora, no comércio de alimentos, ele está fazendo prevenção em saúde, evitando que as pessoas se contaminem com as DTAs. Com isso, nós também queremos evitar de estar fechando estabelecimentos, fazendo notificações ou multando durante o nosso trabalho de fiscalização”, explicou Maico.