Vigilância Sanitária Municipal capacita comerciantes de alimentos e bebidas que vão trabalhar no Festival de Inverno

Date : 18-08-2022

Durante dois dias, a Vigilância Sanitária Municipal (Visa) promoveu uma capacitação de Boas Práticas para Manipuladores de Alimentos para 14 comerciantes que vão trabalhar com a venda de alimentos no Festival de Inverno Bahia (FIB), que acontece de sexta a domingo da próxima semana. A atividade, realizada no auditório da TV Sudoeste, foi ministrada pelas técnicas e inspetoras da Visa, Adriana Prado e Adriana Brito. Elas também estarão atuando no Festival, na inspeção dos locais de comercialização de alimentos.

Curso para
Alimentos
VIGILÂNCIA
SANITÁRIA E
AMBIENTAL

“[O FIB] É um evento de grande porte que vai receber públicos de diversos lugares, e precisamos garantir que os produtos oferecidos aos consumidores atendam às normas técnicas sanitárias e estejam livres de qualquer risco de contaminação. Por isso, estaremos presentes em todos os dias de festival para garantir que tudo ocorra bem”, destacou o coordenador da Visa, Maico Mares.

Lêda Lima, responsável pela comercialização de alimentos e bebidas no evento, ressaltou que o festival agrega uma grande diversidade de restaurantes, fast food, food trucks, além dos ambulantes espalhados pelo Parque de Exposições Teopompo de Almeida. “Tendo ciência da necessidade e responsabilidade das boas práticas na manipulação de alimentos, convocamos os nossos expositores a participar do curso ministrado pela Visa. Alguns expositores, por já terem restaurantes e lanchonetes na cidade, têm o alvará sanitário, já os ambulantes e os expositores que só trabalham em eventos precisam estar dentro das normas exigidas pela Vigilância Sanitária para participar do evento”, complementou.

Evilásio Neres

O pipoqueiro Evilásio Neres trabalhará em todas as noites do evento e gostou de aprender mais sobre as boas práticas na manipulação de alimentos. Para ele, a preocupação é sempre comprar alimentos de qualidade e ofertar o melhor produto aos seus clientes. “Procuro sempre trabalhar com higiene e servir bem para que o meu cliente se sinta bem. Em todo lugar que eu chego, a freguesia vem comprar na minha mão porque sabe que o produto é bom”, disse Evilásio.

Os manipuladores de alimentos que participaram do curso aprenderam sobre os tipos de bactérias que causam as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) e onde elas estão presentes. Também foram orientados sobre o manejo e preparo correto dos alimentos, principalmente com relação à segurança e higiene dos utensílios e à higiene pessoal do manipulador. Ao final, eles receberam certificado com carga horária de oito horas.