Vigilância Sanitária realiza curso de boas práticas de manipulação de alimentos

Date : 08-06-2023

A Secretaria Municipal de Saúde (SMS), por meio da Vigilância Sanitária (Visa), realizou, nessa terça (6) e quarta-feira (7), no auditório do Sindicato dos Bancários, mais um curso de boas práticas de manipulação de alimentos para uma turma de 30 manipuladores que atuam no ramo alimentício, a exemplo de bares, restaurantes e lanchonetes.

O curso foi ministrado pelas técnicas da Visa, Adriana Prado e Adriana Brito, que destacaram os critérios que devem ser avaliados na hora de comprar os insumos, o manejo correto dos alimentos para evitar contaminação por micro-organismos que causam as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), principalmente pela contaminação cruzada de alimentos, falta de higiene dos utensílios de cozinha, alimentos, ou até mesmo falta de higiene pessoal do manipulador.

Uma das participantes do curso, Márcia Rosa Silva, afirmou que a atividade lhe proporcionou mais conhecimentos. "Agradeço pela oportunidade, porque tudo que a gente faz hoje em dia tem custo e aqui eu tive a oportunidade de fazer um curso de qualidade e gratuito. Aprendi muito nesses dois dias com uma a equipe que se prontificou a tirar todas as minhas dúvidas. É um conhecimento que não tem preço e que vou levar pra toda a vida", disse Márcia.

Vinícius Rodrigues, Márcia Rosa e Halanna Ferraz

Henrique Ribeiro

Proprietário de uma lanchonete universitária, Henrique Ribeiro já possuía algum conhecimento sobre o tema, mas decidiu fazer o curso para aprimorar o seu trabalho. "Tendo esse curso gratuito, oferecido pela prefeitura, para ampliar e melhorar o nosso conhecimento em algo tão essencial como alimentação, é muito importante para nós, para fazermos um trabalho de excelência para os nossos clientes", avaliou o empreendedor.

O secretário municipal de Saúde, Vinícius Rodrigues, ressaltou que o principal intuito da educação permanente em saúde com os manipuladores de alimentos é garantir que a população consuma alimentos seguros. "Educar os microempreendedores desse ramo e os manipuladores, dar esse primeiro passo com conhecimento, é uma atitude louvável da nossa equipe de Vigilância Sanitária. Empreender é difícil e fazer da forma certa é mais difícil ainda. Por isso é necessário aprender e multiplicar essas informações", afirmou o secretário.

Ao final do curso, a diretora de Vigilância em Saúde, Halanna Ferraz, e o secretário entregaram os certificados aos 30 participantes.

Alimentos
CERTIFICADO

Curso para
Manipuladore

OBRIGADA!
Curso para
adores de Alimentos
CERTIFICADO
Certificamos que
participou do
Curso de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos, com carga de 08 horas,
promovido pela Vigilância Sanitária Municipal.