Vigilância Sanitária realiza curso de boas práticas na área de alimentos

Date : 23-09-2013

Com o objetivo de orientar os manipuladores de alimentos que atuam no comércio de Vitória da Conquista sobre procedimentos no preparo dos alimentos, a Prefeitura, por meio da Vigilância Sanitária (Visa), está oferecendo curso de boas práticas na área de alimentos.

O curso foi iniciado com uma turma formada por comerciantes que trabalharam na Expoconquista. E, em agosto, uma nova turma foi formada com comerciantes do Festival de Inverno.

A capacitação mais recente, que aconteceu na última quinta-feira, 19, foi realizada somente com comerciantes de nacionalidade chinesa. “Nosso objetivo foi facilitar a comunicação com eles, pois a maioria ainda não domina completamente a nossa língua, e também informá-los sobre a legislação e as normas brasileiras relacionadas às boas práticas na área de alimentos. É importante ressaltar que as orientações devem ser seguidas por todos os comerciantes, e a Visa continuará oferecendo este curso, conforme a programação das atividades”, informou a coordenadora da Vigilância Sanitária, Elucimar Braga.

Técnico da Visa, o médico-veterinário Carlos Antônio Menezes

“Nosso objetivo com o curso é buscarmos a parceria com os comerciantes no cumprimento da resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) RDC 216, que regulamenta a manipulação de alimentos no Brasil”, explicou o técnico da Visa, o médico-veterinário Carlos Antônio Menezes.

De acordo com essa resolução, algumas orientações, como evitar o uso de utensílios de madeira, ventiladores no ambiente de manipulação, não conversar durante o preparo do alimento, manter os equipamentos bem higienizados, lavar as mãos corretamente sempre que necessário, usar uniformes, são algumas formas de evitar a contaminação do alimento. Para a facilitadora do curso e técnica da Visa, a nutricionista Adriana Prado, tais cuidados previnem doenças à população. “Sabemos que existem mais de 250 tipos de doenças que podem ser causadas por alimentos contaminados, por isso a importância desses cuidados para a proteção da saúde", salientou.

Durante o curso, os comerciantes aprenderam todos os passos para lavagem correta das mãos e, com orientação e parceria da estagiária do nono semestre do curso de Farmácia da Universidade Federal da Bahia, (Ufba), Hérica Coqueiro, foi aplicada uma técnica lúdica que facilitou o entendimento da importância desse procedimento.

No Brasil há onze anos e em Vitória da Conquista há cinco, a comerciante Zhen Jie Qionq considerou o curso de muita importância para o dia a dia de sua lanchonete. “Este foi um momento de aprender mais, como a lavagem correta das mãos, o cuidado com os cabelos, com a nossa saliva, que podem contaminar o alimento. Entendi que a higiene é muito importante”, avaliou Zhen.

Comerciante Zhen Jie Qionq

Visa - A Vigilância Sanitária e Ambiental é uma área da Saúde Coletiva que tem sob sua responsabilidade um conjunto extenso de ações. Estas, por sua vez, abrangem uma diversidade de serviços que se relacionam direta ou indiretamente com a saúde, bem como com processos e ambientes de trabalho e ações educativas.

O serviço realiza diversas ações, como inspeção em estabelecimentos sujeitos à Visa; análise de projetos básicos de arquitetura; atendimento à denúncia; licenciamento sanitário de estabelecimentos; avaliação dos PGRSS das unidades de saúde privadas e públicas do município. A vigilância realiza ainda investigação de surto de doenças transmitidas por alimentos junto com a Vigilância Epidemiológica; ações relacionadas à Vigilância Ambiental em Saúde – Vigisolo, Vigiágua e Vigiar –; atividades promovendo ambientes livres do tabaco, entre outras. Atualmente, existem 3.835 estabelecimentos cadastrados na Vigilância Sanitária, referentes à baixa e média complexidade.