Vigilância Sanitária realiza curso de boas práticas para comerciantes de alimentos que vão trabalhar no Festival de Inverno

Date : 19-08-2025

A Secretaria Municipal de Saúde, por meio da Vigilância Sanitária (Visa), realizou, na tarde desta terça-feira (19), uma capacitação para comerciantes de alimentos que vão trabalhar no Festival de Inverno Bahia, edição 2025. O curso sobre boas práticas na manipulação de alimentos aconteceu no Parque de Exposições Teopompo de Almeida, local onde a festa será realizada.

Ministrada pela nutricionista e inspetora da Vigilância, Adriana Prado, a capacitação contou com a participação de 30 comerciantes. Entre outros temas, aspectos da Resolução n° 216/2024, que dispõe sobre os cuidados com os alimentos desde sua preparação, passando pelo armazenamento até a comercialização.

O coordenador municipal da Vigilância Sanitária, Maico Mares, explicou que além do trabalho de orientação, a Visa estará presente nos três dias da festa com uma equipe composta por 16 fiscais. “Além dos comerciantes, a gente trabalha com o controle do tabagismo observando as áreas permitidas para uso de cigarro, e junto às empresas que prestam serviços de saúde, ou seja, ambulâncias e médicos", destacou.

Maico

Dante

Maria Luiza

Para o presidente da Associação de Bares, Restaurantes e Atividades Correlatas (Abracon), Dante Gusmão, é muito importante a manipulação adequada dos alimentos, pois isso impacta positivamente na saúde da população. E a estudante Maria Luiza Pires, que auxilia a mãe no carrinho de milho verde, completou: “esse curso ajuda muito no preparo, em como saber manusear as coisas com higiene, para que as pessoas que forem comprar adquiram um alimento de qualidade”.