Vigilância Sanitária realiza fiscalização preventiva na área da Miconquista

Date : 19-04-2024

A equipe da Vigilância Sanitária esteve no fim da manhã desta sexta-feira (19), no espaço do Boulevard fazendo a Fiscalização Preventiva Integrada da Miconquista, inspecionando os trios elétricos, as áreas de comercialização de alimentos e bebidas, e a área dos banheiros que será utilizada pelo público.

Na última segunda-feira (15), o coordenador da Vigilância Sanitária, Maico Mares, já tinha realizado uma reunião com a organização do evento para fazer algumas orientações e mudanças necessárias à realização da festa. “Nós já tínhamos feito alinhamentos anteriores sobre os requisitos da parte de alimentos e de saúde, toda essa questão de assepsia, de controle, armazenamento, inclusive os trios também foram inspecionados. Até aqui, tudo tranquilo, como manda as normas de Vigilância Sanitária. É uma festa segura para a população”, assegurou Maico.

VIGILÂNCIA
SANITÁRIA

Unimed
VIGILÂNCIA
SANITÁRIA
MIX
BAR

Durante a inspeção, tanto no camarote quanto na área aberta, foram observadas as estruturas interna dos trios e os locais montados onde serão manipulados os alimentos, verificando o cumprimento das normas sanitárias, como a presença de ligamentos de água potável e formas de condicionamento dos produtos.

O coordenador da Praça de Alimentação da Miconquista, Fábio Dias, afirmou que atender as normas sanitárias é uma preocupação da organização da festa em garantir a saúde preventiva dos foliões. “Temos a preocupação de que todas as pessoas que trabalham nessa área estejam munidas de Asos, certificado de boas práticas, tudo o que a Vigilância Sanitária exige e nós também não abrimos mão disso. Alimentação é algo imprescindível que tenha higiene e seja feita da melhor forma para que nada ocorra”.

Fábio Dias

Nos dois dias de evento, a equipe de Vigilância também estará presente na Miconquista, percorrendo as áreas e verificando novamente a condição dos espaços, manipulação dos alimentos, bem como a documentação exigida para funcionamento correto.