Vigilância Sanitária realiza palestra para comerciantes de alimentos do Festival de Inverno

Date : 18-08-2017

A Vigilância Sanitária (Visa), órgão vinculado à Secretaria Municipal de Saúde, realizou, na tarde desta quinta-feira, 18, uma palestra para os proprietários de estabelecimentos que vão comercializar alimentos durante o Festival de Inverno da Bahia, que acontece de 25 a 27 deste mês, no Parque de Exposições Teopompo de Almeida. A atividade, que aconteceu no auditório da TV Sudoeste, teve como objetivo esclarecer sobre as diretrizes para este tipo de comércio, segundo as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).

Diversas orientações foram apresentadas aos participantes no que diz respeito à estocagem, manipulação e preparo dos produtos durante o Festival - as chamadas “boas práticas na manipulação de alimentos”, que garantem a saúde dos consumidores. Foram esclarecidas também as diretrizes sobre o “serviço de alimentação”, que é o espaço físico onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e exposto e que, da mesma forma, precisa ter condições mínimas que garantam sua qualidade.

“O nosso objetivo é mostrar essas diretrizes aos participantes para que, cientes dessas informações, eles possam garantir a segurança do público do Festival de Inverno”, afirmou o coordenador da Vigilância Sanitária, Paulo Henrique de Souza Rocha.

Até mesmo a vestimenta dos funcionários que manipulam os alimentos deve seguir normas - tudo para garantir que o alimento não seja contaminado. Eles devem adotar os chamados Uniformes EPI (Equipamento de Proteção Individual) devido ao risco de contaminação, através de fios de cabelo e pelos, fios de roupa, entre outros, que o trabalhador pode trazer de casa na roupa que estiver usando. O Uniforme EPI serve ainda para qualquer pessoa que entrar na área produtiva de alimentos, independentemente do cargo, função ou tempo que ali permanecer.

Os comerciantes que descumprirem as regras vão sofrer a ação da Vigilância Sanitária que poderá interditar o serviço de alimentação, apreender a mercadoria comercializada e, até mesmo inutilizar esta mercadoria. A Vigilância pode, ainda, instaurar um processo administrativo sanitário.

Uma das novidades deste ano é a nova resolução da Anvisa, que é valida para eventos com mais de mil pessoas. A partir de agora, é obrigatório haver um responsável técnico da área de alimentos no local. O Festival vai contar com um nutricionista durante todas as noites do festival.

Ainda segundo o coordenador da Vigilância Sanitária Municipal, a fiscalização do Festival começa antes mesmo do início do evento. “O trabalho da Visa começa pela estrutura do local e nós já começamos a trabalhar”, afirma ele e completa: “Já fiscalizamos, por exemplo, os reservatórios de água. Tudo para poder garantir a segurança da saúde do público”.