



PREFEITURA DE CARAPICUÍBA/SP

Ambulantes que manipulam alimentos passam por capacitação

Secretarias: Desenv. Econômico, Social e Trabalho

Data de Publicação: 20 de maio de 2011

Em atenção à saúde pública e higiene, a Prefeitura capacitou cerca de cento comerciantes que trabalham com alimentos na cidade

A Prefeitura de Carapicuíba realizou na última terça-feira (19) um curso de "Boas Práticas de Manipulação de Alimentos" aos ambulantes que comercializam gêneros alimentícios de qualquer natureza. Cerca de cem comerciantes participaram.

O curso, que aconteceu no Teatro Jorge Amado, foi ministrado por profissionais da Coordenadoria de Vigilância Sanitária e abordou os vários cuidados que se devem manter com a higiene pessoal, além de tipos de contaminação, formas corretas de manipulação, transporte e armazenagem de alimentos.

Entre os cuidados levantados pela Dra. Priscila Rossos, foi citado o uso de luvas, toucas uniformes e avental. Ela também aconselhou a limpeza dos utensílios utilizados, como facas, garfos e colher, e a correta separação de alimentos crus e cozidos. Para evitar a contaminação por forma física, a doutora também advertiu que se evite a utilização de adornos, como anéis, pulseiras e brincos, durante a manipulação e venda.

“Esse curso é importante para proporcionar uma melhoria na qualidade dos produtos oferecidos à população. Do ponto de vista de saúde pública, é uma forma de prevenção e combate a doenças transmitidas por alimentos”, afirmou Carolina Botelho, Coordenadora da Vigilância Sanitária.

A Diretora de Abastecimento Cristiane Mascarenhas também ressaltou a importância do curso. “Tenho certeza de que este primeiro curso garantirá aos ambulantes um melhor trabalho e aos clientes alimentos de melhor qualidade”.

A participação no curso — previsto a ser ministrado anualmente — é obrigatória pela Lei 2970 de dezembro de 2009, que regulamenta o comércio ambulante na cidade.

Texto: Helton Alves

Fotos: Gilberto Cerri



PREFEITURA DE CARAPICUÍBA/SP
