



SANT'ANA DO LIVRAMENTO

Vigilância Sanitária orienta profissionais sobre manipulação de alimentos

Categoria: Última Hora

Data de Publicação: 10 de agosto de 2016

Crédito da Matéria: Departamento de Controle Orçamentário

Workshop faz parte de um cronograma que tem a finalidade de orientar trabalhadores de diversos setores

Na manhã de hoje (10) a Secretaria Municipal da Saúde, através da Vigilância Sanitária, promoveu um workshop destinado aos proprietários e responsáveis por lancherias, restaurantes e pizzarias.

O evento foi realizado na Sala Cultural, ministrado pela enfermeira e fiscal Rosana Dutra e pelo farmacêutico e fiscal Paulo Henrique Vargas.

De acordo com o coordenador da Vigilância Sanitária, Nelson Madruga, a equipe orientou sobre as boas práticas de manipulação de alimentos, cuidados com a limpeza do local e dos equipamentos, importância da procedência dos alimentos e a legislação, esclarecendo as dúvidas sobre os alvarás sanitários.

“A cada 15 dias estaremos realizando um workshop com diferentes setores que fiscalizamos, com a finalidade de orientar, esclarecer estes profissionais, pois se todos trabalharem de acordo com as exigências quem ganha é a população”, conclui Madruga.
