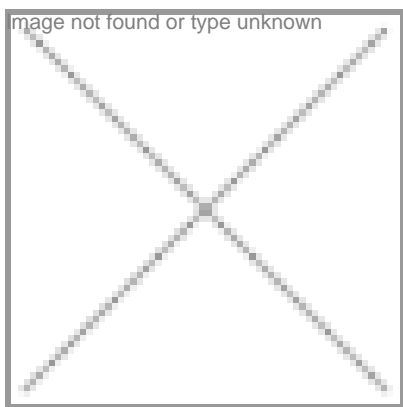


# Capacitao para manipuladores sobre boas prticas

28/09/2017 - SMS



O principal prato é aquele que conta com o ingredientes, como: higiene, segurança e saúde.

- Objetivo das palestras: capacitar os profissionais que atuam no setor de serviços de alimentação nos processos de manipulação e produção de alimentos de forma segura.

- Público alvo: microempreendedor individual, microempresa e pequenas e grandes empresas.

- Entre os conteúdos da capacitação foram abordados: leis que norteiam o trabalho da Vigilância Sanitária; Atribuição da Vigilância Sanitária; Formação da Vigilância em saúde; Principais zoonoses transmitidas ao homem;

Boas práticas no setor manipulação de alimentos; Higiene corporal necessária; Limpeza das instalações, higiene dos utensílios; Alimentos; POP (Procedimentos Operacionais Padrão); DTA (Doenças Transmitidas por Alimentos)

As palestras foram ministradas pela equipe da Vigilância Sanitária.