

Açougueiros recebem treinamento com noções de Vigilância Sanitária

Categoria: Em Ação

Data de Publicação: 3 de dezembro de 2010 Crédito da Matéria: Gabinete da Prefeita

Nos dias 29 e 30 de novembro, o Salão Nobre da Prefeitura recebeu dezenas de açougueiros da cidade interessados em receber instruções sobre boas práticas de trabalho.O projeto da Secretaria Municipal de Saúde, através da Sevisa e, em parceria com a Secretaria Municipal de Agricultura, pelo SIM, apresentaram questões sobre higiene e proporcionou a troca de ideias e informação entre os presentes.

No primeiro dia, foi passado aos profissionais da área um relatório sobre as últimas inspeções realizadas pela Vigilância Sanitária e pelo SIM. O trabalho envolveu 87 açougues, que foram supervisionados e cadastrados no banco de dados da Vigilância. Foram mostradas ainda fotos com procedimentos ilegais encontrados nos estabelecimentos para ilustrar a conversa. No segundo dia foram especificados detalhes da legislação e das exigências que são cobradas nas inspeções. A partir de agora, não haverá tolerância quanto ao não cumprimento das regras, pois, após a conversa, não existe mais o não conhecimento da causa, portanto todos devem se adequar. Foram 97 inscritos, o salão nobre estava cheio.

A ação fez parte do Projeto Combate a Fraude e a Produtos Clandestinos de Origem Animal, e teve como plateia manipuladores e os proprietários dos estabelecimentos para que adquiram conhecimentos de leis, exigências e boas práticas de fabricação.