

Boas Práticas de Manipulação em Serviços de Alimentação



O curso Boas Práticas de Manipulação em Serviços de Alimentação foi desenvolvido pela ENAP, em parceria com Agência Nacional de Vigilância Sanitária e Universidade Federal de Santa Catarina, com o objetivo de capacitar, apoiar e auxiliar os manipuladores de alimentos a aperfeiçoarem o controle sobre requisitos na manipulação dos alimentos, reduzindo assim o risco de doenças associadas ao consumo de alimentos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- ✓ Entendendo a contaminação dos alimentos;
- ✓ Ambiente de Manipulação e Cuidados com Água;
- ✓ Manuseio do Lixo e Controle de Vetores e Pragas;
- ✓ Higienização;
- ✓ Manipuladores e Visitantes;
- ✓ Etapas da Manipulação dos Alimentos;
- ✓ Documentação e Função do Responsável pelo Serviço;
- ✓ Revisão do conteúdo.

Faça sua inscrição neste link: <https://www.escolavirtual.gov.br/curso/287>

Atenção: em caso de dúvidas e/ou esclarecimentos específicos, contatar o Setor de Alimentos da Visa. Contatos:

Telefone: 3202 1753

E-mail: vigilanciasanitaria@salvador.ba.gov.br