



Por Jeovani Cipriano e Pedro Moraes

Inspetores da Vigilância Sanitária da Prefeitura de Olinda estão realizando desde segunda-feira (20.01) uma capacitação com comerciantes cadastrados para trabalhar durante as prévias e nos polos da folia os quatro dias de carnaval. O treinamento, que ocorre das 8h às 12h, é realizado na sede da Secretaria de Controle Urbano do município, localizado no bairro do Bonsucesso.

Para a ambulante Edna Maria, a orientação serviu para melhorar na hora da limpeza e higienização do local onde é preparada a comida. “Há mais de 14 anos que vendo alimentos e bebidas durante o período do carnaval. Sempre sigo as instruções da Vigilância Sanitária de como preservar os alimentos, prestar atenção no prazo de validade e comprar produtos confiáveis”, contou.

Os inspetores ministram diversas palestras abordando as boas práticas de manipulação dos alimentos e bebidas. Além disso, também explicam aos ambulantes como o local deve estar limpo e organizado, os alimentos e bebidas devidamente armazenados e lacrados, o tipo de gelo recomendado com selo de garantia e dentro da validade.

Os ambulantes são orientados também para o uso de luvas, touca, roupas de cores claras e sem ornamentos (brincos e anéis). “Todos os ambulantes de Olinda vão passar por essa capacitação. Isso garante mais saúde para os

foliões olindenses e os turistas”, esclareceu o agente sanitário, Rubens Andrade.

Em casos de irregularidades de higiene na comercialização dos alimentos, a Vigilância Sanitária estará de prontidão para atender os foliões através do telefone: **(81) 3431-3053**.

Vale destacar, que Olinda já respira e vive Carnaval e, todos os domingos estão sendo realizadas inspeções educativas e corretivas nas ladeiras do Sítio Histórico da cidade.