

*Por: Pedro Morais*



A Semana Santa está se aproximando e a procura pelo peixe aumenta por parte da população. Por conta disso, a Diretoria de Vigilância em Saúde da Secretaria de Saúde de Olinda está iniciando as capacitações sobre boas práticas, manipulação de pescados e promoção e prevenção à saúde do trabalhador. O treinamento é destinado a comerciantes atacadistas e varejistas. A programação conta com o apoio da Câmara de Dirigentes Lojistas (CDL).

O trabalho vem sendo desenvolvido pelo fiscal da Divisão de Controle de Alimentos, Eder Ferreira, e outros profissionais. Nas palestras, o grupo orienta sobre acondicionamento, refrigeração, manipulação e cortes do produto para evitar contaminação dos pescados de um modo geral.

A capacitação também conta com a participação do fiscal da Vigilância Sanitária da Saúde do Trabalhador de Olinda, Admilson Ramos. Ele aborda as normas estabelecidas de proteção ao profissional que comercializa e manipula o produto, sobretudo a utilização dos Equipamentos de Proteção Individual (EPIs).

“No caso dos pescados, o cuidado maior é com o manuseio do produto no maquinário denominado serra de fita de bancada, pois um acidente pode deixar seqüela gravíssima ao trabalhador, além é claro, de outras situações de proteção que merecem total preparo no momento em que o profissional exerce a atividade”, comentou o fiscal Admilson Ramos.

As comerciantes Eneida Amaral e Sandra Souza pontuaram como muito importante a capacitação. “Achei ótimo esse encontro, bastante esclarecedor e proveitoso, pois orienta e enriquece nossos conhecimentos, principalmente nas questões do manuseio do pescado e também na parte de proteção à saúde de nós trabalhadores”, disse Eneida.