



A diretoria de Vigilância em Saúde de Olinda está de olho na qualidade dos alimentos comercializados no Sítio Histórico da cidade. De olho no que é oferecido para a população, o setor promove, toda sexta-feira, das 10h às 12h, na Sala do Empreendedor da Câmara de Dirigentes Lojistas de Olinda, curso sobre Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. O espaço está localizado na Praça 12 de Março, Bairro Novo, e as aulas são promovidas pelos técnicos da Vigilância Sanitária local. A capacitação tem o objetivo de melhorar a qualidade dos alimentos comercializados em Olinda, principalmente aos finais de semana.

