CAPACITAÇÃO SOBRE BOAS PRÁTICAS EM MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS É REALIZADA PARA SERVIDORES DA EDUCAÇÃO

Data de Publicação: 14 de março de 2025
Fonte: Ssecom/PMNF - Priscila de Lima

O Departamento de Nutrição da Secretaria de Educação (SEDUC) da Prefeitura de Nova Friburgo promoveu, nesta sexta-feira, 14, uma capacitação sobre Boas Práticas em Manipulação de Alimentos. Voltada para todos os servidores municipais da SEDUC que atuam diretamente com a manipulação de alimentos, a capacitação abordou temas essenciais para a segurança alimentar, como manipulação, armazenamento e distribuição.

Com a participação da Secretaria de Saúde, por meio da Vigilância Sanitária, do Programa Saúde da Escola, da Vigilância em Saúde e do SESMT (Serviços Especializados em Segurança e Medicina do Trabalho) do município, a capacitação reuniu 160 merendeiras e reforçou o compromisso da SEDUC com a saúde, segurança alimentar e a educação contínua para seus colaboradores.

Durante a capacitação, foi enfatizada a importância do trabalho contínuo de qualificação das merendeiras, com o objetivo de garantir uma merenda escolar segura e de qualidade em todas as etapas do processo. A higiene do local de trabalho e dos alimentos foi um dos pontos mais destacados, assim como as estratégias de promoção de saúde para os servidores municipais.

Além disso, foram discutidos o preenchimento e execução dos Procedimentos Operacionais Padronizados, o cardápio escolar, as preparações alimentares e a educação nutricional, além da segurança no ambiente de trabalho.