

O curso, desenvolvido pela Secretaria de Saúde, em parceria com Procon e a Secretaria Executiva de Meio Ambiente e Gestão Urbana, teve início nesta terça-feira (28) e segue até a quinta-feira (30)

Ter acesso a alimentos de qualidade é o que todo frequentador da orla de Jaboatão dos Guararapes tem direito. Nessa perspectiva, a Secretaria Municipal de Saúde do Jaboatão dos Guararapes, em parceria com o Procon e a Secretaria Executiva de Meio Ambiente e Gestão Urbana, realizam, nesta terça-feira (28), a capacitação de boas práticas de manipulação de alimentos para os comerciantes e microempreendedores cadastrados e que atuam nos quase 8km de orla.

“É importante que os comerciantes saibam preparar seu alimento, o que pode ser vendido na praia, como realizar o acondicionamento e os riscos que traz à população, pois o que é vendido são produtos perecíveis e que precisam de alguns cuidados para evitar risco à saúde”, explicou a gerente de Vigilância Sanitária, Adeilza Ferraz. Segundo ela, todos os comerciantes serão monitorados, e aqueles que, por um acaso, não estiverem de acordo com as boas práticas, poderão ter seus produtos recolhidos e ainda receber multa.

O superintendente do Procon Jaboatão, José Rangel, reforçou que os trabalhadores da orla precisam conhecer a legislação consumerista para atuar de forma assertiva. “Eles terão conhecimentos de quais são os direitos do consumidor e como devem agir, de forma a oferecer um serviço de mais qualidade e, conseqüentemente, conseguir mais clientes”, pontuou o gestor.

Compartilhe isso:

- [Clique para compartilhar no Twitter\(abre em nova janela\)](#)
- [Clique para compartilhar no Facebook\(abre em nova janela\)](#)