

## Capacitados manipuladores de alimentos por Secretaría de Salud



Utilizar un uniforme, blusa o delantal y gorro que cubra completamente el cabello, los cuales deben ser de color blanco, limpios y en buen estado, es solo una de las condiciones higiénico sanitarias que deben cumplir los vendedores de alimentos; como esta muchas otras normas se dieron a conocer durante la capacitación realizada por la Secretaría de Salud Municipal.

Vendedores estacionarios y ambulantes atendieron la convocatoria realizada por la dependencia y se acercaron a la Casa de la Cultura en donde pudieron aclarar sus dudas sobre diversos temas orientados por los profesionales de la Secretaría de Salud Municipal.

“Aprendí que las mujeres no deben ir en sandalias sino en zapato cerrado porque si un cuchillo cae de un mesón al piso le puede caer en un pie y causarle una herida, era algo que yo no conocía y me preguntaba el por qué no podían usar sandalias y hoy entendí; esta capacitación me parece muy buena porque son cosas que sirven para aportar a nuestros negocios”, expresó Edison Gómez, propietario de una frutería.

De acuerdo a la normatividad los comerciantes que no posean agua potable o sus establecimientos no cuenten con un grifo de agua, deben tener sus respectivos tarros con el líquido almacenado dependiendo del sitio y de la cantidad de alimentos que manipulen.

“Queremos garantizar que todos los manipuladores de alimentos trabajen de la manera adecuada y que los compradores reciban productos en óptimas condiciones, evitando intoxicaciones o algún otro problema de salubridad”, indicó el secretario de Salud, John Fredy Asprilla, quien añadió que la dependencia comenzará nuevamente las visitas de control a establecimientos y puestos de comida.



Oficina Asesora de Comunicaciones