

Regional de Barbacena promove capacitação sobre novas normas sanitárias para alimentos

13 de Agosto de 2019 , 16:52

Nessa terça-feira (13/08), o Núcleo de Vigilância Sanitária da [Regional de Saúde de Barbacena](#) realizou uma **capacitação para fiscais sanitários** dos municípios das microrregiões de Barbacena e Congonhas/Conselheiro Lafaiete.



Segundo a servidora da Vigilância Sanitária da SRS/Barbacena, Fabíola Ribas, que ministrou a capacitação, o objetivo foi “alinhar os conhecimentos e condutas dos fiscais sanitários municipais perante as novas normas vigentes”, afirmou. Tais normas estão nas resoluções SES-MG nº 6.693 de 29/03/2019 e nº 6.458 de 05/11/2018.

A resolução nº 6.693 divulga o regulamento técnico de boas práticas para estabelecimentos que realizam comércio varejista de carnes no âmbito do Estado de Minas Gerais e determina as adequações necessárias para cumprimento das normas e obtenção do alvará sanitário.

Já a resolução nº 6.458, trata do regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos de boas práticas de armazenamento, distribuição e transporte de alimentos em âmbito estadual e determinação das adequações para cumprimento das disposições estabelecidas. Este regulamento técnico se aplica a estabelecimentos que realizam, diretamente ou por meio de terceirização, transporte e/ou suas atividades relacionadas de armazenamento e distribuição de alimentos, neles incluindo as bebidas e água para consumo humano, embalagens destinadas a entrar em contato

direto com alimento, matérias-primas alimentares, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia.

[Enviar para impressão](#)