



1º ENCOVISAS: MAIS TRÊS ESPECIALISTAS CONFIRMADOS

O 1º Encontro Nacional de Vigilâncias Sanitárias (Encovisas) confirmou a presença de mais três especialistas: Denise Resende, Gerente de Alimentos da Anvisa, Paulo Casa Nova, Chefe da Equipe de Vigilância de Alimentos de Porto Alegre, e Evanise Araújo, Subgerente de Alimentos da COVISA de São Paulo.

Promovido pela ANR (Associação Nacional de Res-

taurantes), o evento tem como objetivo debater as principais práticas de segurança alimentar exigidas pela fiscalização em Campinas, Rio de Janeiro, Salvador, São Paulo e Porto Alegre. O encontro acontece no próximo dia 2 de agosto (quinta-feira), no Centro Brasileiro Britânico, em São Paulo, das 8h30 às 17h. Conheça mais sobre os novos participantes:



Denise Resende é Biomédica, formada pela Universidade Católica de Goiás, com especialização em Saúde Pública e Hematologia e mestrado em Biologia Experimental pela Fundação Universidade de Rondônia. Atualmente é Gerente-Geral de Alimentos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.



Evanise Araújo é formada em Medicina Veterinária pela Universidade de São Paulo (USP) e tem especialização em Vigilância Sanitária. Atua na área de alimentos desde 1986 e há seis anos é responsável pela Subgerência de Vigilância de Alimentos da Coordenação de Vigilância de Saúde (COVISA) da capital paulista.



Paulo Casa Nova é formado em Medicina Veterinária pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul e especialista em Homeopatia Veterinária. Trabalha na área de alimentos desde 1997 e já atuou como inspetor sanitário na Secretaria Municipal de Saúde de Porto Alegre. Hoje é Chefe da Equipe de Vigilância de Alimentos da capital gaúcha.

Para mais informações entre em contato pelo telefone (11) 3083-1931, pelo email: comunicacao@anr.org.br ou acesse o site <http://anrbrasil.com.br/new/encovisas.php>

MEDIDAS DO GOVERNO CONTRA ARRASTÕES SÃO INSUFICIENTES, APONTA ENQUETE DE ANR

Mais de 90% dos associados da ANR não acham suficientes as medidas lançadas pelo governo do Estado de São Paulo no combate aos arrastões, apontou levantamento realizado na última plenária, em junho.

A enquete também mostrou que 41% dos estabelecimentos consultados registraram queda de 5 a 15% em média no movimento devido aos arrastões no primeiro semestre. Desde o início de 2012, mais de 25 restaurantes, bares e padarias foram assaltados na capital paulista.



FIQUE ATENTO!

Para evitar os arrastões, a prevenção também é essencial. Em entrevista ao portal Infomoney, o presidente do Sesvesp (Sindicato das Empresas de Segurança Privada do Estado de São Paulo), José Adir Loiola, deu algumas dicas que podem ajudar os estabelecimentos a inibir ou minimizar a ação dos criminosos. Confira:

- A comunicação entre manobristas e os agentes de segurança é muito importante. Por isso, vale investir em equipamentos como rádios;
- Forneça controles remotos com "botão de pânico" aos seguranças e manobristas. Uma vez acionados, podem sinalizar alguma ocorrência do lado externo ou mesmo avisar diretamente às empresas de segurança ou à polícia. Também possibilitam o fechamento de portas e o disparo de alarmes, acendimento de luzes etc.;

- Observe e ensine funcionários a reconhecer movimentos suspeitos na rua. Na dúvida, avise a polícia;
- Disponha de câmeras externas de monitoramento e, se possível, respeitadas a privacidade dos clientes, também internas;
- Criminosos também se passam por funcionários uniformizados de empresas de serviço público ou particular. Seja cauteloso e peça sempre a identificação;
- Avalie os antecedentes dos funcionários que contratar;
- Se optar por contratar um serviço especializado em segurança, busque empresas idôneas, aprovadas pela Polícia Federal, em geral associadas ao sindicato do setor.

PARTICIPE DO GRUPO DE TRABALHO TÉCNICO

Uma vez por mês, a ANR promove discussões relevantes relacionadas às especificações técnicas e sanitárias para restaurantes, no Grupo de Trabalho Técnico (GT-TEC).

No próximo encontro, nesta terça-feira, 10 de julho, os participantes conhecem o trabalho da em-

presa "Qualidade em Quadrinhos", discutem detalhes sobre o 1º Encovisas e sobre visita à empresa Prática Fornos, entre outros assuntos gerais.

Para confirmar a sua presença, entre em contato pelo email comunicacao@anrbrasil.org.br ou pelo telefone (11) 3083-1931.

DICAS PARA IMPLEMENTAÇÃO DO NOVO SISTEMA DE VALET EM SP

O novo sistema de cobrança de valets na cidade de São Paulo começou a valer neste mês. Para esclarecer todas as dúvidas, a ANR colocou à disposição dos associados um guia com dicas sobre a utilização dos novos talões fiscais, denominados Cupons de Estacionamento. Faça o download do material na área reservada aos afiliados, no site da ANR (http://www.anrbrasil.org.br/new/area_associated.php?page=information.php).

Mesmo com a cobrança do ISS de 5% na aquisição dos cartões

– antes até da prestação do serviço de valet –, a ANR recomenda que os associados cumpram a nova medida. A multa pode chegar a R\$600 por veículo caso algum estabelecimento não adote o novo sistema de talão.

A fiscalização já começou e, segundo a Secretaria de Finanças, os estabelecimentos que não apresentarem os novos cupons serão autuados, ainda que a solicitação já tenha sido feita na Prefeitura. O órgão também esclarece que o prazo para o recebimento dos talões é de 12 dias após o pedido.