



ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE (OPAS/OMS) PARTICIPA DO 1º ENCOVISAS

O 1º Encontro Nacional de Vigilâncias Sanitárias (Encovisas) contará com a participação da Organização Pan-Americana da Saúde, entidade vinculada à Organização Mundial da Saúde (OMS), por meio da presença de Enrique Pérez Gutierrez, Consultor Sênior para Doenças Transmitidas por Alimentos e Zoonoses.

Promovido pela ANR, o evento acontece no próximo dia 2 de agosto (quinta-feira), no Centro Brasileiro Britânico, em São Paulo, e reúne ainda representantes da Anvisa e das vigilâncias sanitárias de cinco cidades: Campinas, Porto Alegre, Rio de Janeiro, Salvador e São Paulo. O objetivo é debater as principais práticas de segurança alimentar exigidas em cada um desses municípios.

CONHEÇA O MAIS NOVO PARTICIPANTE:



Formado em Medicina Veterinária pela Universidade Nacional da Costa Rica, Enrique Pérez-Gutiérrez é mestre em Medicina Preventiva pela Universidade Federal de Minas Gerais e pela Universidade da Califórnia e PhD em Epidemiologia pela Universidade de Utrecht, nos Países Baixos. Trabalha para a Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS/OMS) desde novembro de 2001, onde exerce o cargo de Consultor Sênior para Doenças Transmitidas por Alimentos e Zoonoses. Dentro da Organização Mundial de Saúde, desenvolve trabalhos na Rede Global de Infecções Transmitidas por Alimentos e na Rede PulseNet (Rede Regional de Subtipagem Molecular para a Vigilância das Doenças Transmitidas por Alimentos) para América Latina e Caribe, além de colaborar ativamente com o Grupo de Referência Epidemiológica da Carga de Doenças Transmitidas por Alimentos (FERG).

Você já garantiu a sua vaga? Para inscrições e outros detalhes, acesse o site: <http://anrbrasil.com.br/new/encovisas.php>

NORMAS TÉCNICAS EM LINGUAGEM DE QUADRINHOS? SIM, É POSSÍVEL!



Como facilitar a compreensão de dados técnicos para os colaboradores de um restaurante? Transformá-los em histórias em quadrinhos é uma saída. Esse foi o tema da apresentação da editora Qualidade em Quadrinhos, feita durante a última reunião do Grupo de Trabalho Técnico (GT-TEC) da ANR, realizada no último dia 10 de julho.

O diretor da empresa, Alexandre Montandon, mostrou aos participantes do

grupo que é possível dar uma abordagem suave a conteúdos sérios e complexos sobre temas importantes para o cotidiano dos restaurantes. Basta ter criatividade. “Conseguimos transformar assuntos complexos em algo simples e fácil de entender. Com isso, as companhias saem ganhando, pois conseguem passar aos seus funcionários todos os detalhes com o máximo de clareza”, afirma.



COZINHA REGIONAL É OBJETO DE DESEJO DO TURISTA BRASILEIRO

Em viagens de lazer ou negócios, o que os turistas brasileiros mais esperam é comer bem e ter a chance de apreciar a culinária típica de cada local. É o que aponta a pesquisa Perfil do Turista e dos Segmentos de Oferta – Percepções e Comportamentos, realizada pela Confederação Nacional de Turismo (CNTur), em parceria com o SEBRAE.

O levantamento, feito entre 9 de agosto e 29 de setembro de 2011, consultou 100 pessoas em grupos focais em Belém, Brasília, Porto Alegre, Salvador e São Paulo. Segundo dados do estudo, que contemplou pessoas de ambos os sexos, das classes B e C, de diversas faixas etárias, o quesito gastronomia se destacou e apareceu como um importante elemento que marca a experiência e as memórias de viagens dos brasileiros.

CONHEÇA AS ÚLTIMAS NOVIDADES PARA O SETOR DE ALIMENTAÇÃO NA FIPAN

A FIPAN, uma das principais feiras dedicadas ao setor de food service, começa nesta terça-feira, 17 de julho, no Expo Center Norte, em São Paulo. O evento tem como pilares a inovação, a tecnologia, a atualização empresarial e a modernidade para o segmento de alimentação.

Mais de 300 expositores e 62 mil visitantes são esperados para esta edição, que vai até sexta-feira, dia 20 de julho. Entre as empresas participantes, está a Prática Produtos, que é parceira da ANR e apresenta suas novidades na área de fornos, estufas e máquinas para panificação.

Para mais informações, acesse: <http://www.fipan.com.br/>



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 câmaras 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.