

ANUNCIADAS NO PRIMEIRO ENCOVISAS REGULAMENTAÇÃO DE MEGAEVENTOS E CATEGORIZAÇÃO DE RESTAURANTES

A Anvisa está em processo de elaboração de uma proposta para regulamentação de eventos de massa, considerando os megaeventos esportivos que serão realizados no Brasil nos próximos anos. A declaração foi da Gerente de Inspeção e Controle de Risco em Alimentos da Anvisa, Ângela Karinne de Castro, em sua palestra durante o 1º Encontro Nacional de Vigilâncias Sanitárias (Encovisas), promovido pela ANR, na última quinta-feira (2), em São Paulo.

Ângela adiantou ainda que também está em discussão um plano para categorização de restaurantes, a exemplo do adotado em Los Angeles, nos Estados Unidos, que classifica os estabelecimentos em A, B ou C, de acordo com as condições de segurança alimentar de cada um. A ideia é exibir a avaliação na porta de cada local.



AUDITÓRIO LOTADO E PRESENÇA DE ESPECIALISTA DA OPAS MARCAM SUCESSO DO 1º ENCOVISAS

O 1º Encontro Nacional de Vigilâncias Sanitárias (Encovisas), realizado pela ANR, no último dia 2 de agosto, foi um sucesso. Mais de 170 pessoas compareceram ao seminário, que foi realizado no Centro Brasileiro Britânico, em São Paulo, e abordou, por meio de uma série de painéis, as principais práticas de segurança alimentar que devem ser adotadas em restaurantes e outros estabelecimentos do setor de *food service*.

O Consultor da Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS/OMS), Enrique Pérez Gutiérrez, e a Gerente-Geral de Alimentos, Denise Resende, além de representantes das vigilâncias sanitárias de cinco cidades (Campinas, Porto Alegre, Rio de Janeiro, Salvador e São Paulo), falaram sobre os principais desafios para os próximos anos no setor, como o estreitamento da relação entre os órgãos públicos e os estabelecimentos regulados.

Gutiérrez, que, como representante da OPAS, conhece a realidade das vigilâncias sanitárias de ou-

tros países da América Latina, elogiou a iniciativa da entidade de promover o encontro, que abriu o canal de diálogo entre os órgãos públicos de segurança alimentar e a iniciativa privada no Brasil. "Essa relação construída aqui é exemplar. O que aconteceu aqui hoje é uma exceção. O Brasil está de parabéns pelo pioneirismo", disse.

Na abertura, o presidente da ANR, Jun Sakamoto, destacou a importância de eventos como este para a melhoria dos serviços prestados pelas empresas do mercado, considerando o grande número de estabelecimentos informais existentes no País, a maioria empregando mão de obra sem conhecimento básico de higiene e segurança alimentar. "O auditório cheio confirma que acertamos ao realizar este evento. Isso também nos mostra que, como entidade representante do setor, estamos conseguindo interpretar e antecipar as necessidades e as tendências do mercado, que está prestes a enfrentar seu maior desafio nos próximos anos, com a realização dos megaeventos esportivos".



"O AUDITÓRIO CHEIO CONFIRMA QUE ACERTAMOS AO REALIZAR ESTE EVENTO. ISSO TAMBÉM NOS MOSTRA QUE, COMO ENTIDADE REPRESENTANTE DO SETOR, ESTAMOS CONSEGUINDO INTERPRETAR E ANTECIPAR AS NECESSIDADES E AS TENDÊNCIAS DO MERCADO, QUE ESTÁ PRESTES A ENFRENTAR SEU MAIOR DESAFIO NOS PRÓXIMOS ANOS, COM A REALIZAÇÃO DOS MEGAEVENTOS ESPORTIVOS". Jun Sakamoto - ANR

DIÁLOGO É A CHAVE PARA O DESENVOLVIMENTO DO SETOR

Em nome do Diretor-Presidente da Anvisa, Dirceu Barbano, a Gerente-Geral de Alimentos do órgão, Denise Resende, parabenizou a ANR pela iniciativa de promover o 1º Encovisas. De acordo com ela, eventos que reúnem órgãos públicos, vigilâncias sanitárias e representantes do setor privado são muito importantes, na medida em que contribuem para o estreitamento das relações entre todos e para o desenvolvimento do mercado, de forma geral.

"Se conseguirmos aprimorar esse diálogo, o trabalho, tanto das vigilâncias sanitárias quanto dos restaurantes e responsáveis técnicos, fica mais fácil. É bom ter um espaço para conseguir ouvir o setor dentro da sua realidade, com o objetivo de melhorar o padrão e a qualidade dos produtos oferecidos", disse.



PARCERIA PÚBLICO-PRIVADA DEVE IR ALÉM

No painel "Segurança Alimentar: uma missão para todos", o Consultor da Organização Pan-Americana, Enrique Pérez Gutiérrez, ressaltou que a parceria entre o governo e as empresas do setor de alimentação deve ser ainda mais profunda, com o objetivo de minimizar surtos e doenças transmitidas por alimentos.

"É necessário que haja cooperação também na detecção de doenças. A segurança alimentar deve ter uma visão compartilhada ao longo de toda a cadeia agroalimentar e público-privada. Sem isso, não chegamos a lugar algum", frisou.

DESAFIOS PARA O SISTEMA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA SÃO TEMA DE PAINEL

O último painel do evento, "Legislação e Segurança Alimentar: dos dilemas da fiscalização aos desafios de sustentabilidade", contou com a participação de representantes das vigilâncias sanitárias de Campinas, Porto Alegre, Rio de Janeiro, Salvador e São Paulo. Durante as apresentações, os palestrantes detalharam o funcionamento dos órgãos locais e falaram sobre os desafios locais para os próximos anos. Confira os destaques:



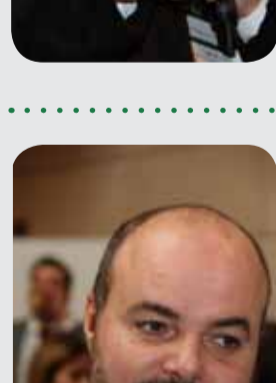
"Nós nos comunicamos mal com o setor regulado. Precisamos rever e melhorar esse processo, reescrever a nossa história como profissionais de saúde. Para isso, é necessário criarmos uma estratégia aprimorada de comunicação com o segmento".

Ellen Telli, Coordenadora da Vigilância Sanitária de Campinas



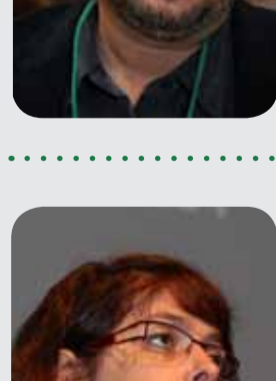
"Nos grandes eventos, fazemos reuniões prévias com a organização e com os responsáveis técnicos. Acompanhamos a montagem dos restaurantes que irão operar e monitoramos, inclusive, a origem dos alimentos utilizados, bem como a logística de transporte e o armazenamento. Todas as ações de vigilância sanitária estão inseridas nos grandes eventos do Rio de Janeiro, como o Carnaval".

Luiz Carlos Coutinho, Gerente de Alimentos da Vigilância Sanitária do Rio de Janeiro



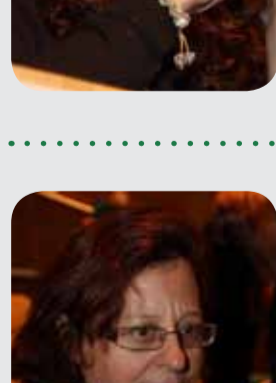
"A ação fiscalizadora é necessária, mas temos que achar o equilíbrio. Já passou a época da polícia sanitária chegar, colocar o pé na porta, falar que tem o poder e fazer o que quiser. O diálogo, às vezes, é mais importante do que a caneta. Se usarmos a lei como uma ferramenta e não como algo engessado, todos ganham".

Paulo Casa Nova, Chefe da Equipe de Vigilância de Alimentos da CGVS de Porto Alegre



"Em Salvador, fizemos uma parceria com a associação de baianas e aproveitamos o banco de dados para fiscalizar as que vendem acarajés. A partir disso, passamos a fazer treinamentos com todos os vendedores ambulantes e, inclusive, encaminhamos para análise os produtos oferecidos nos pontos turísticos, podemos transformar essas pessoas em multiplicadoras das boas práticas de vigilância sanitária".

Karina Queiroz, Subcoordenadora de Vigilância Sanitária de Salvador



"Como órgão fiscalizador, temos uma dificuldade muito grande com os manipuladores de alimentos. Existe uma alta rotatividade nessa posição e os profissionais que a ocupam merecem uma qualificação. Não adianta ter o responsável técnico mais engajado, nem o dono de estabelecimento mais correto, se não houver um bom manipulador".

Evanise Araújo, Subgerente de Vigilância de Alimentos da COVISA de São Paulo



Ao fim das apresentações, todos os palestrantes participaram de um debate e responderam às perguntas do público presente, que foram mediadas pelo Consultor da Organização Pan-Americana da Saúde, Enrique Pérez Gutiérrez.