

2º ENCOVISAS: É NESTA SEMANA

Chegou a hora para o **2º Encontro Nacional de Vigilâncias Sanitárias** (Encovisas). Promovido pela ANR, o evento acontece em São Paulo na próxima quinta-feira, 1º de agosto, com a participação de representantes da Anvisa, da Covisa-SP, do Centro de Vigilância Sanitária (CVS)-SP, das Vigilâncias Sanitárias do Rio de Janeiro e de Porto Alegre, além de especialistas do setor. Os participantes vão debater algumas das principais práticas de segurança alimentar que devem ser adotadas por restaurantes e outros estabelecimentos do segmento de food service.

Entre os assuntos discutidos, se destacam a categorização dos restaurantes para os mega eventos no Brasil, as dificuldades que os estabelecimentos têm em se adequar às diferentes regulamentações sanitárias no país, as compe-

tências dos órgãos reguladores do setor e as novas técnicas e tecnologias da gastronomia frente às legislações sanitárias.

O evento acontece no Centro Britânico Brasileiro, em São Paulo, das 8h15 às 18h, e conta com patrocínio de McDonald's, IMC, Bayer, Ambev, Outback, Grupo Trigo, Testo, Matos & Mattos, Tecam, Nestlé e Ericson. O endereço é **R. Ferreira de Araújo, 741 – Pinheiros**.



2º ENCOVISAS: ENCONTRO DISCUTE AS COMPETÊNCIAS DOS ÓRGÃOS REGULADORES E A RELAÇÃO DAS NOVAS TÉCNICAS GASTRONÔMICAS COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE

Os últimos painéis do 2º Encovisas vão debater dois assuntos de grande importância para a segurança alimentar. Logo após o almoço, os participantes vão acompanhar a apresentação "Competências dos órgãos reguladores de restaurantes e bares", que vai explicar qual é a atuação de cada uma das entidades que regulam e fiscalizam o setor.

Uma das palestrantes é Martha Gewehr, Subgerente de Alimentos da COVISA-SP. Ela vai explicar detalhes da legislação vigente, como funciona a fiscalização de cada um destes órgãos e vai apontar as principais irregularidades encontradas nos restaurantes. "Muitos estabelecimentos têm pouca informação sobre o assunto. É comum repetirem os mesmos problemas em locais diferentes.



Martha Gewehr

tar as principais irregularidades encontradas nos restaurantes. "Muitos estabelecimentos têm pouca informação sobre o assunto. É comum repetirem os mesmos problemas em locais diferentes.

É comum repetirem os mesmos problemas em locais diferentes.

Por isso, torna-se fundamental que os restaurantes tenham profissionais especializados e estejam regularizados na vigilância sanitária de sua cidade", explica.

O painel "As novas técnicas e tecnologias da gastronomia: desafios e a visão dos órgãos reguladores" encerra o encontro.

Na sequência, a bioquímica Ellen Lopes, diretora executiva da empresa Food Design, fala sobre os riscos e perigos em segurança dos alimentos que algumas destas novas técnicas e tecnologias trazem para dentro dos restaurantes, especialmente contaminantes microbiológicos.

"Por isso, é muito importante formar e capacitar os profissionais que vão trabalhar com este tipo de técnica", explica.



Ellen Lopes

2º ENCOVISAS: NOMES DE PESO PARTICIPAM DO EVENTO

Além do chef Laurent e do diretor da Anvisa, Jaime César de Moura Oliveira, o **2º Encovisas** terá a participação de alguns dos principais profissionais de segurança alimentar do Brasil, assim como especialistas renomados em gastronomia e alimentação fora do lar. Confira a lista dos palestrantes:

- **Laurent Suaudeau**
Chef, Consultor gastronômico e Presidente de Honra do Laurent Gourmet Show
- **Claudia Ruggiero do Amaral**
Diretora do Grupo Técnico de Alimentos do CVS-SP
- **Ellen Lopes**
Fundadora e Diretora Executiva da Food Design
- **Jaime César de Moura Oliveira**
Diretor da Anvisa
- **Luiz Carlos Coutinho**
Superintendente de Vigilância Sanitária e Alimentos - RJ
- **Marília Castro Torres Fernandes**
Advogada especialista em Direito Sanitário
- **Martha Gewehr**
Subgerente de Alimentos da COVISA-SP
- **Paulo Costa Casa Nova**
Chefe da Equipe de Alimentos de Porto Alegre
- **Paulo Coury**
Gerente Geral de Portos, Aeroportos, Fronteiras e Recintos Alfandegados da ANVISA
- **Renan Bueno Ferraciolli**
Diretor-adjunto de Fiscalização do PROCON-SP
- **Rosana Lobo**
Nutricionista integrante do GT-Tec da ANR
- **Valmir Ditomoso**
Diretor Técnico do IPEM
- **Vera Kawasaki**
Nutricionista e Profª. da Universidade Anhembi-Morumbi
- **Willian Latorre**
Gerente de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos da ANVISA

COMISSÃO DA CÂMARA DOS DEPUTADOS APROVA SEPARAÇÃO DA GORJETA NA FATURA DO CARTÃO

A Comissão de Finanças e Tributação da Câmara dos Deputados aprovou neste mês de julho o PL 6787/10, que obriga as operadoras de cartão de crédito e débito a separar, em fatura específica, o valor referente à gorjeta paga pelo cliente. O texto diz que a regra vale para bares, restaurantes, hotéis e estabelecimentos similares.

De acordo com o relator, o deputado Jerônimo Goergen (PP-RS), os custos ficariam a cargo das operadoras de cartão. "Com a fatura própria ficará mais fácil o controle dos trabalhadores do que realmente lhes é devido", afirmou o parlamentar à Agência Câmara de Notícias. O projeto segue em caráter conclusivo para a Comissão de Constituição e Justiça e de Cidadania.



SANTA CATARINA RETIRA GORJETAS DA BASE DE CÁLCULOS DO ICMS



Santa Catarina é mais um estado brasileiro a isentar o Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços (ICMS) sobre a gorjeta. A decisão foi anunciada pelo diretor de Administração Tributária da Secretaria da Fazenda, Carlos Roberto Molim, no último dia 22. É válida para todos os estabelecimentos catarinenses já a partir do mês de agosto. A isenção foi concedida por meio do convênio 23/13. O decreto que coloca a nova determinação em prática deve ser assinado pelo governador Raimundo Colombo nas próximas semanas.

AGENDA DA SEMANA

JULHO/ AGOSTO 2013

TERÇA

30

1ª REUNIÃO DO GRUPO DE TRABALHO TRIBUTÁRIO

QUINTA

01

2º ENCOVISAS