

139 RESTAURANTES SERÃO CATEGORIZADOS EM BH ATÉ NOVEMBRO

A capital mineira está entre as cidades sede da Copa do Mundo que receberam o projeto piloto da ANVISA, a categorização dos restaurantes. Até o final de setembro, os estabelecimentos foram orientados para se regularizarem em relação aos critérios de fiscalização. O início do primeiro ciclo começou dia 23 de setembro e segue até meados de novembro.

Aproximadamente 139 restaurantes de três shoppings de Belo Horizonte e bares e lanchonetes no entorno do Mineirão serão categorizados nesta etapa. Para o segundo ciclo, será necessário um intervalo mínimo de quatro meses após o término da primeira fase, quando será dada uma nota para a cidade.

Os resultados individuais por estabelecimento não serão divulgados. No segundo ciclo, os resultados individuais serão publicados no

site a ANVISA, e o resultado será definitivo. "Estamos participando de um projeto piloto junto com as outras capitais. Entendemos que BH está apoiando o projeto nacional", afirmou o responsável técnico em alimentos da Vigilância Sanitária de Belo Horizonte, Leandro Esteves Vasconcelos.



ASSOCIADOS DA ANR ESTÃO LIBERADOS DO TPU



Desde o último dia 25 de setembro, os associados da ANR estão dispensados do termo de permissão de uso (TPU) do espaço público para prestação de serviço de "valet" em seus estabelecimentos, quando for oferecido pelo próprio restaurante.

A ação tramita no Tribunal de Justiça de São Paulo desde fevereiro de 2011 e, finalmente, o processo foi julgado. "Esta vitória é muito importante, tendo em vista que as dificuldades de obtenção do TPU levavam muitas empresas a serem multadas pela Prefeitura e, no limite, essas situações poderiam resultar no fechamento administrativo dos estabelecimentos, risco que, com essa decisão, fica afastado", comentou Eduardo Yoshikawa, sócio do escritório Dias e Pamplona Advogados.

3º ENCONTRO PROTEÇÃO BAYER RECEBE PALESTRA DE DR. ELIANA ALVARENGA

A consultora técnica da ANR, Dr. Eliana Alvarenga, apresentou no último dia 2, em Campinas, uma palestra sobre a importância da categorização de restaurantes para a Copa do Mundo em 2014. Entre os assuntos tratados na apresentação, ela destacou o cuidado com o controle de pragas nos bares e restaurantes como um dos principais pilares que serão avaliados pela ANVISA.

O evento fez parte do 3º Encontro Proteção Bayer, realizado pela unidade de Saúde Ambiental da Bayern CropScience. O objetivo da ação foi reunir as empresas controladoras de pragas participantes.

João Baptista, membro da diretoria da ANR e diretor de franquias do Rei do Mate, também foi destaque no evento. O diretor ministrou a palestra sobre o início da parceria entre a empresa e os membros do programa.



PROGRAME-SE PARA O GT-TEC

A nona reunião do Grupo de Trabalho Técnico da ANR (GT-Tec) já tem data marcada. Será no dia 15/10, terça-feira, a partir das 14h, na sede da associação. O encontro mensal é coordenado pela consultora técnica da ANR, Dr. Eliana Alvarenga.

Temas como fornecedores, elaboração de relatórios anuais de 2013, sugestões de nomes para os workshops de interpretação de laudos e de doenças transmitidas por alimentos, boas práticas, planejamento de atividades para o próximo ano, ideias para a atualização do Guia de Legislação Sanitária ANR e informações gerais serão discutidos.

Para confirmar presença e tirar dúvidas, entre em contato pelo e-mail comunicacao@anrbrasil.org.br.



ENVIE SEU LOGO PARA A ANR

Aparecer no site da ANR é fácil. Basta enviar o logo da sua empresa para o e-mail: comunicacao@anrbrasil.org.br. As imagens serão adicionadas na aba "associados" do site, localizada no fim da página, ao lado direito. Além disso, a associação quer mantê-lo sempre atualizado sobre os assuntos importantes do setor. Para isso, mantenha seus dados sempre atualizados junto à associação.