

## ANR É CONVIDADA PARA REUNIÃO DA ANVISA SOBRE CATEGORIZAÇÃO DE RESTAURANTES



Foto: Divulgação

A ANR foi convidada para se manifestar quanto ao projeto da Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) de fazer uma Resolução que poderá implantar, a partir do ano que vem, a categorização de restaurantes em todo o Brasil.

Representada pela consultora Eliana Alvarenga, a ANR esteve na reunião, realizada no último dia 27 de fevereiro. Ela afirmou que a associação apoia a ideia porque vem ao encontro do que sempre defendeu: incentivar as empresas a buscar as melhores práticas e a profissionalização do setor.

Para a ANR, é necessário, no entanto, deixar ao lado deste apoio algumas considerações que

devem ser respeitadas para que o objetivo perseguido seja real e alcançável, em vez de ideal e inexecutável:

- Servir para unificar e aprimorar as informações entre as vigilâncias sanitárias.

- Padronizar os critérios de avaliação e principalmente da sua aplicação pela fiscalização em todas as regiões do país.

- Estabelecer prazo suficiente para a correta adequação dos estabelecimentos às eventuais "não conformidades".

- Colocar em audiência pública para que todos possam contribuir para a construção do melhor projeto possível, adequado à realidade de uma nação tão extensa territorialmente, de grande diversidade cultural e diferenças de poder aquisitivo.

Para a ANR, o projeto da Anvisa tem de ser para todos e efetivamente levar à redução da informalidade do setor.

## PROJETO PILOTO JÁ ESTÁ VALENDO

Um projeto piloto da categorização dos restaurantes foi anunciado pela Anvisa na ocasião. Até junho, cerca de 2.700 estabelecimentos brasileiros precisarão ter, na entrada principal, a letra "A", "B" ou "C", de acordo com a nota de higiene que receberem na soma de problemas identificados pela Anvisa.

O projeto vai abranger o período da Copa do Mundo e se estender até 31 de dezembro. Somente após esse período de teste, que será aplicado em 34 cidades e 11 aeroportos, o órgão vai definir se adota ou não a categorização nacionalmente.

O assunto tem frequentado constantemente a pauta da ANR. Em agosto de 2012, a associação recebeu a gerente de Inspeção e Controle de Risco em Alimentos da Anvisa, **Ângela de Castro** para falar sobre categorização durante o 1º Encontro Nacional de Vigilâncias Sanitárias (Encovisas).

Na ocasião, ela adiantou que já estava em discussão um plano para categorização de restaurantes, a exemplo do adotado em Los Angeles (EUA), que classificaria os estabelecimentos em A, B ou C, de acordo com as condições de segurança alimentar.

## PARA ANR, LEI SOBRE O FORNECIMENTO DE ÁGUA FILTRADA EM RESTAURANTES DO ESTADO DO RJ FOI MAL INTERPRETADA PELO PROCON

Conforme recentemente noticiado pela imprensa do Rio de Janeiro, o Procon-RJ, órgão da Secretaria de Proteção e Defesa do Consumidor, estaria fiscalizando restaurantes e congêneres para verificar o cumprimento da Lei Estadual nº 2.424/1995, que no entender do órgão teria criado a obrigação de fornecimento gratuito de água filtrada aos clientes dos referidos estabelecimentos.

Segundo o entendimento dos advogados da ANR, porém, tal interpretação mostra-se equivocada, pois a lei em nenhum momento estabelece essa gratuidade:

"Art. 1º - Será obrigatoriamente filtrada a água natural potável não mineral a ser servida aos clientes

nos bares, restaurantes e estabelecimentos similares do Estado do Rio de Janeiro".

Na realidade, o propósito da lei seria apenas o de resguardar a saúde do consumidor, evitando que água não filtrada seja servida, sem, no entanto estabelecer uma obrigatoriedade nesse sentido. Ou seja, caso o estabelecimento deseje servir água que não seja mineral, cobrando ou não por ela, ela necessariamente deve ser filtrada.

Por tal motivo está sendo discutida no âmbito da ANR a proposta de uma medida judicial para afastar a interpretação defendida pelo Procon-RJ e evitar a aplicação de penalidades aos associados com estabelecimentos no Rio de Janeiro.

[Clique aqui](#) para ler a íntegra do Informativo.

## GT-TEC VAI ABORDAR CONSULTAS PÚBLICAS DA ANVISA E DO MINISTÉRIO DA SAÚDE

Às 14h desta terça-feira (11) acontece na sede da ANR o segundo encontro de 2014 do GT-Tec. Na pauta, duas consultas públicas já em andamento: a nº 6 da Anvisa, que trata do Regulamento Técnico sobre a Prestação de Serviço de Alimentação em Eventos de Massa; e a nº 4 do Ministério da Saúde, sobre o Guia Alimentar para População Brasileira.

Na ocasião, deverão ser agendadas as reuniões específicas para a discussão das respectivas consultas públicas. Outros temas a serem abordados

pelo GT-Tec são a reunião realizada na Anvisa sobre categorização de restaurantes (ver nota acima), nova regulamentação referente à futura categorização, nova regulamentação sobre grandes eventos e mudanças na pauta do 3º Encovisas, programado para agosto deste ano.

A consultora técnica da ANR Eliana Alvarenga irá conduzir a reunião, programada para durar 1h30. Os interessados em participar devem se inscrever pelo e-mail [anr@anrbrasil.org.br](mailto:anr@anrbrasil.org.br) ou pelo telefone (11) 3083-1931.

## CONTRATAÇÃO DE ESTRANGEIROS ESTÁ NA PAUTA DO GT-RH

A segunda reunião de 2014 do GT-RH será realizada nesta quinta-feira (13), às 15h30, no restaurante PJ Clarke's (Rua Mario Ferraz, 568, Itaim Bibi). Os assuntos propostos pela Coordenação são:

- Processo Admissional: como contratar, cuidados a tomar, dicas e sugestões.
- Contratação de estrangeiros: workshop com especialista.

Além desses, serão debatidos outros assuntos, com espaço aberto para sugestões dos participantes). A reunião será conduzida pela advogada Andréa Tavares, coordenadora do GT-RH, e tem previsão de 1h30 de duração.



Foto: Divulgação

## ANR AMPLIA ATUAÇÃO E FECHA ACORDO COM CIEE DE 21 ESTADOS



A ANR assinou acordos com os CIEEs (Centro de Integração Empresa-Escola) de mais 21 Estados. O objetivo

é auxiliar os associados na busca de estagiários e pessoas com deficiência. Pelo acordo, os associados da ANR também têm direito a 30% de desconto na contratação institucional.

Agora, além de São Paulo, também fazem parte do acordo Rio de Janeiro, Distrito Federal, Minas Gerais, Bahia, Mato Grosso do Sul, Amazonas, Pará, Amapá, Rondônia, Acre, Paraíba, Rio Grande do Norte, Sergipe, Alagoas, Goiás, Mato Grosso, Ceará, Roraima, Piauí, Tocantins e Maranhão. Com a parceria, os jovens profissionais rece-

bem benefícios, como seguro contra acidentes pessoais, oficinas de capacitação, relatório de estágio acompanhado pelo CIEE e fundo de assistência ao estagiário. Mais informações pelo site [www.ciee.org.br](http://www.ciee.org.br).

Para esclarecer as exigências legais e as maneiras de atendimento por bares, restaurantes e redes de alimentação, bem como apresentar o funcionamento de algumas entidades que atuam com capacitação e inclusão de aprendizes, pessoas com deficiência e estagiários, a ANR vai reunir em abril especialistas para debater com os associados em workshop específico. Em breve serão abertas as inscrições para esse evento.

Leia [informativo da ANR](#) com mais informações sobre os acordos.

## ANR E DORINA NOWILL VÃO MOSTRAR COMO ATENDER A CLIENTES COM DEFICIÊNCIA

A ANR e a Fundação Dorina Nowill vão realizar no próximo dia 25 de março o workshop "Como atender ao cliente com deficiência: abordagem, dicas e simulações". O objetivo do curso é oferecer subsídios sobre as questões relativas às deficiências, enfocando suas especificidades e abordando aspectos relacionados ao atendimento a este público.



Foto: Divulgação

O workshop é dirigido preferencialmente a administradores, gerentes e profissionais de recursos humanos, franqueadores e franqueados das empresas de alimentação. O programa vai abordar temas como:

- A pessoa com deficiência
- As várias deficiências e principais características

- Dicas, atendimento, abordagem, linguagem e relacionamento com as pessoas com deficiência
- Vivências situacionais
- Discussão e orientação aos colaboradores

O responsável pelo curso é Edson Luiz Defendi, mestre em Psicologia Clínica (PUC-SP), especialista em Psicoterapia Familiar (PUC-SP) e em Psicologia Hospitalar em Reabilitação (USP). Coordenou o setor de Educação Especial e o Programa de Empregabilidade da Fundação Dorina Nowill para Cegos. Atualmente é responsável técnico da área de Soluções em Acessibilidade.

O workshop acontecerá das 14h30 às 17h na sede da ANR (Rua Cônego Eugênio Leite, 513, cj. 11, São Paulo). Até 18 de março, o valor da inscrição é de R\$ 45 (associados) e R\$ 90 (não associados). De 19 a 24 de março, o valor é de R\$ 70 (associados) e R\$ 140 (não associados).

Inscrições e informações pelo e-mail [comunicacao@anrbrasil.org.br](mailto:comunicacao@anrbrasil.org.br). As vagas são limitadas.

## SAKAGURA A1: NOME É HOMENAGEM A LUGARES E PESSOAS ENVOLVIDOS NA PRODUÇÃO DO SAQUÊ

Desde outubro de 2012 funciona no bairro do Itaim, em São Paulo, o Sakagura A1 (a pronúncia correta é Sakagurá). Em japonês, sakagura significa adega de saquê. Segundo a especialista Ana Toshimi Kanamura, responsável pela carta de saquês da casa, sakagura não é apenas o lugar em que se armazena a bebida, mas também onde ela é produzida.

"É onde trabalham os kurabitos responsáveis pela transformação de grãos de arroz polidos em uma bebida delicada e complexa. Onde o toji, mestre de produção, aplica seus conhecimentos e rege cada parte do processo. O saquê é, acima de tudo, resultado do trabalho do homem, de sua habilidade, observação e paciência", diz Ana.

"Aqui no Sakagura A1 apreciamos o saquê e respeitamos os lugares e pessoas envolvidas nesse mundo. Nosso nome é uma homenagem."



Fotos: Divulgação

Em relação à letra A e ao número 1 no nome, quem explica o significado é a sócia Lucia Uchinaka. "A1 é respiração, vida. Na verdade, este é o nome do lugar. Sakagura quer dizer somente adega, não é o nome. Mas acabou pegando assim, em vez de dizerem 'vamos ao A1', os clientes dizem 'vamos ao Sakagura'", diz Lucia.

A ANR estreou em seu primeiro boletim de 2014 esta sessão dedicada a contar a origem do nome do restaurante associado. Se sua empresa tem também uma boa história para contar, envie para [comunicacao@anrbrasil.org.br](mailto:comunicacao@anrbrasil.org.br).