

3º ENCOVISAS: ÚLTIMOS DIAS PARA INSCRIÇÃO

3º **encovisas** Encontro Nacional de Vigilâncias Sanitárias

ANR

Restam apenas poucos dias para o início do **3º Encovisas (Encontro Nacional de Vigilâncias Sanitárias)** que acontecerá no próximo dia 7 (quinta), na Rua Oscar Freire, 2.039, em São Paulo.

O valor da inscrição é de R\$ 340 (associados) e R\$ 510 (não associados). No valor estão incluídos uma pasta contendo o programa oficial do evento, bloco de anotações, café da manhã, café da tarde, certificado de participação e a senha de acesso às palestras.

Para se inscrever no **3º Encovisas** ligue para (11) 3083-1931 ou mande um e-mail para comunicacao@anrbrasil.org.br

PAINÉIS

O encontro reunirá profissionais de restaurantes, empresários, especialistas e autoridades de vigilância sanitária de todo o país para abordar temas relacionados à legislação do setor, gerenciamento de resíduos sólidos e os desafios enfrentados na segurança alimentar e nos critérios de fiscalização sanitária.

No painel inicial **“Categorização de restaurantes: um balanço do projeto-piloto”** serão avaliados os resultados do projeto piloto e debatida a conveniência de sua adoção definitiva no país como política pública, além da viabilidade material e financeira para a implantação por parte dos órgãos fiscalizadores. Para tratar do assunto, estarão presentes: Denise de Oliveira Resende, gerente de alimentos da ANVI-

SA; Luís Henrique Vendramini, membro do GT-Técnico-Sanitário da ANR e Sabrina Mendes, Coordenadora de Controle e Monitoramento da Vigilância Sanitária de Curitiba.

Em seguida, o centro da discussão será o **“Gerenciamento de resíduos sólidos”**. O tema será apresentado por Julia Moreno Lara, diretora de Planejamento e Desenvolvimento da AMLURB; Ivna Costa Cidrão, gerente da Célula de Vigilância Sanitária e Ambiental de Fortaleza; Gustavo Faria, membro do GT-Soluções Ambientais da ANR e João Baptista da Silva Junior, diretor da ANR.

“Como tratar reclamações de DTAs (Doenças Transmitidas por Alimentos)” será o tópico do terceiro painel do evento. Rejane Alves, enfermeira sanitária e epidemiologista; Carlos Augusto Pinto Dias, sócio do Dias e Pamplona Advogados e consultor jurídico da ANR; Geraldine Madalosso, coordenadora da Vigilância Epidemiológica de DTAs da COVISA/SP e Eneo Alves da Silva Jr., sócio-diretor da CDL - Central de Diagnósticos Laboratoriais - apresentarão o tema.

Para finalizar, o último painel debaterá **“Comida de rua: segurança alimentar e critérios de fiscalização sanitária”** e contará com a presença de Jorge Gonzalez e Márcio Silva, chefs e sócios do Buzina Food Truck; Kátia Rezack Calheira, chefe de Produtos e Estabelecimentos de Interesse à Saúde de Salvador e Andréa Boanova, técnica da Vigilância Sanitária de Alimentos da COVISA/SP.

ANR PROMOVE WORKSHOP DE AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO

No dia a dia as pessoas são constantemente avaliadas, tanto no mundo corporativo como na vida pessoal. Por isso, saber como avaliar é um processo fundamental para a manutenção de um bom relacionamento entre a direção e seus funcionários, além de ser uma excelente ferramenta na gestão dos negócios.

De olho no assunto, a ANR promove no dia 12 de agosto, em sua sede, o **Workshop de Avaliação de Desempenho**. O evento, ministrado pela psicóloga Marcia Zaia, tem como objetivo apresentar aos participantes técnicas de avaliação de colaboradores a partir do conceito de competências.

Para isso, serão oferecidos instrumentos de aprimoramento, com a identificação de treinamentos técnicos e comportamentais, identificação de perfis e potenciais e gerencia-

mento de dificuldades de atitudes para aqueles que querem melhorar o potencial da sua equipe.

O valor do workshop é de R\$ 330 para associados e R\$ 430,00 para não associados, até o dia 06/08. Após esse período, R\$ 350 para associados e R\$ 480,00 para não associados. Para fazer a inscrição e obter mais informações mande um e-mail para: comunicacao@anrbrasil.org.br



Foto: Bancos de Imagens

DE OLHO NAS OLIMPIADAS DE 2016, VIGILÂNCIA SANITÁRIA ORIENTA BARES E RESTAURANTES DO RIO



Faltando dois anos para o Rio de Janeiro receber os Jogos Olímpicos de 2016, a Vigilância Sanitária da cidade começou um trabalho de prevenção de danos à saúde em estabelecimentos do município. Com essa medida, espera-se que até a data do evento todos estejam devidamente regulamentados.

A ação tem como objetivo fazer com que bares e restaurantes cariocas e de demais localidades atendam às normas higiênico-sanitárias definidas pela entidade. Após catalogados, os estabelecimentos terão mostras de alimentos recolhidas

para análise em laboratórios. Em caso de irregularidade, bares, restaurantes, lanchonetes e hotéis serão orientados pelos agentes da vigilância para que possam estar adequados às regras.

Para o subsecretário de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses da Secretaria Municipal de Saúde, Arnaldo Lassance, trata-se de um trabalho educativo e informativo para todos aqueles que produzem ou comercializam alimentos. Lassance também afirmou que nessa ação prévia avalia-se todo o processo de trabalho, bem como a capacidade dos funcionários e como eles manipulam os alimentos. “Fazemos um pente fino nesses estabelecimentos”, explicou.

Antes do início da Copa do Mundo de 2014, iniciativa semelhante foi realizada. No período de dois anos, aproximadamente 2.500 estabelecimentos foram fiscalizados. Os proprietários de locais que apresentaram índices insatisfatórios foram orientados pelos agentes da Vigilância Sanitária a se adequar aos padrões exigidos. A medida permitiu que caísse pela metade o número das interdições no município.

ROSMARINO – O TEMPERO DA COMIDA ITALIANA CONTEMPORÂNEA

Rosmarinus, em tradução livre do latim, é Rosa do Mar, ou o que chamamos em português de alecrim. Na Grécia antiga, ele era usado para curar problemas de memória. Já os romanos tinham a erva como símbolo do amor e da morte. Atualmente, o alecrim é usado como iguaria para temperar carnes fortes, como de aves, cabritos, carneiros e porcos. As funções hepáticas, antissépticas e estimulantes da planta também estão comprovadas cientificamente.



Foram esses significados do alecrim que levaram as sócias Stella Krempel e Angela Amado a batizarem de Rosmarino o restaurante inaugurado há 14 anos no bairro de Pinheiros, em São Paulo: um espaço contemporâneo com o melhor dos clássicos italianos.

Claro que o alecrim não poderia faltar no cardápio, dando um toque especial aos pratos Filetto al Pepe Verde e Filetto Alla Parmigiana.

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.