

DESTAQUE

5º ENCOVISAS TERÁ TRANSMISSÃO AO VIVO PARA FORA DE SÃO PAULO

Interessados devem se inscrever antecipadamente



O 5º ENCOVISAS - Encontro Nacional de Vigilância Sanitária e de Responsáveis Técnicos será transmitido ao vivo para fora de São Paulo. Isso vai possibilitar que técnicos do setor e membros das VISAS de todo o país assistam em tempo real os quatro painéis do evento deste ano.

Para acompanhar a transmissão do ENCOVISAS, basta escrever para [aovivo@anrbrasil.org.br](mailto:aovivo@anrbrasil.org.br), encaminhando nome completo, cargo do inscrito, nome da empresa e CNPJ (se a inscrição for via pessoa jurídica) ou CPF (pessoa física). A senha de acesso será encaminhada pela ANR até o dia 21 de setembro.

Os participantes inscritos para acompanhar o 5º ENCOVISAS ao vivo receberão grátis, após o evento, um CD com a completa Legislação Sanitária Brasileira.

As inscrições saem por R\$ 120 para associados e R\$ 240 para não associados, valores que podem ser parcelados em até quatro vezes sem juros no cartão de crédito. As empresas que registrarem mais de três funcionários garantem 30% de desconto no valor da 4ª inscrição em diante. Estudantes e professores dos cursos de nutrição, engenharia de alimentos e medicina veterinária também contam com preços diferenciados.



SERVIÇO

5º Encontro Nacional de Vigilâncias Sanitárias (ENCOVISAS)

22 de setembro (quinta-feira), das 8h15 às 18h  
Conselho Regional de Química de São Paulo,  
Rua Oscar Freire, 2.039, em Pinheiros.

PATROCÍNIO



ACONTECE

ANR É DESTAQUE NA COLUNA MERCADO ABERTO, DA FOLHA DE S. PAULO

A análise da ANR sobre o atual momento do setor e as projeções para o início de 2017 ganharam destaque na coluna Mercado Aberto, da Folha de S. Paulo, na última quinta-feira (1). O maior jornal do país publicou nota com entrevista do presidente da entidade, Cristiano Melles, pontuando como o segmento de alimentação fora do lar tem se comportado ante as movimentações políticas e econômicas.

Segundo Melles, os restaurantes devem encerrar o ano com queda de 1% no faturamento em relação a 2015, quando a retração foi de 6%. "Ficamos em situação difícil depois da segunda metade de 2015. Não deverá cair muito mais agora, e empatar com o ano passado será uma vitória", segundo Cristiano Melles, presidente da entidade e sócio do Pobre Juan.

No primeiro semestre, esse segmento arrecadou 4,5% a menos que em igual período do ano passado – um total de cerca de R\$ 70 bilhões. Só demonstrará para voltarmos ao nível de 2011, de crescimento de dois dígitos, diz.



NOVIDADE

ESTADO DO RIO DE JANEIRO CRIA FUNDO DE EQUILÍBRIO FISCAL AUTORIZANDO A REDUÇÃO DE INCENTIVOS DE ICMS

Em 26 de agosto, foi publicada no Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro a Lei nº 7.428/2016, que institui o Fundo Estadual de Equilíbrio Fiscal – FEEF. De acordo com o Informativo ANR nº 029/2016, disponível na íntegra na área restrita do site da entidade, o FEEF terá finalidade específica e prazo de dois anos, visando à manutenção do equilíbrio das finanças públicas e previdenciárias.

Segundo o Escritório Dias e Pamplona Advogados, se bares e restaurantes vierem a ser incluídos no decreto, eles terão de depositar 10% da diferença entre o regime especial atual (4% das receitas brutas sem desconto de créditos) e o regime normal de tributação (12% das receitas brutas com desconto de créditos).

EVENTO

ASSÉDIOS MORAL E SEXUAL SÃO TEMA DO GT-RH



Um ambiente de trabalho saudável é essencial. A relação entre colaboradores, muitas vezes, pode tomar rumos bastante delicados. Entre as situações mais graves que podem se configurar estão os assédios, sejam morais ou sexuais.

No mercado corporativo, é caracterizado assédio qualquer conduta abusiva que, intencionalmente, e com frequência, atinja a integridade física ou psíquica de um indivíduo.

O tema será o destaque da próxima reunião do Grupo de Trabalho de Recursos Humanos da ANR. O encontro acontece no dia 15 de setembro, quinta-feira, na sede da entidade em São Paulo. Para mais informações ou confirmação de presença, envie e-mail para [comunicacao@anrbrasil.org.br](mailto:comunicacao@anrbrasil.org.br).

LEGISLAÇÃO

RESTAURANTES DE PORTO ALEGRE ESTÃO OBRIGADOS A SEGUIR EXIGÊNCIAS MÍNIMAS PARA SUSHIS E SASHIMIS

A Prefeitura de Porto Alegre aprovou, em agosto, a Portaria 1.109, que estabelece condições mínimas para a produção, preparo e comercialização de sushis e sashimis no referido município. A decisão foi publicada no Diário Oficial, no último dia 24.

As normas, criadas pela Secretaria Municipal de Saúde, têm como objetivo manter a qualidade dos produtos frente ao alto número de estabelecimentos comercializando as iguarias. As regras envolvem conservação, tempo de consumo e exposição

O informativo 028/2016 da ANR, já disponível na íntegra na área restrita do site, explica que, de acordo com a Portaria, a indústria do pescado deverá obrigatoriamente apresentar documentação que comprove o congelamento do produto obtido em alto mar nas



condições definidas. O pescado de cativeiro poderá ser recebido e armazenado pelos restaurantes na forma refrigerada. O recebido resfriado não poderá ser congelado. Há especificações também para o arroz que, depois de preparado, deverá ser utilizado e consumido em até 24 horas. As exigências já estão em vigor.

Tema será um dos destaques do próximo GT-TEC

Marcada para 13 de setembro, a reunião do Grupo de Trabalho Técnico da ANR vai esclarecer todas as dúvidas dos associados sobre a nova portaria de Porto Alegre, que regula produção, preparo e comercialização de sushis e sashimis na cidade. Serão abordadas as principais mudanças trazidas pelas novas regras e como os estabelecimentos podem se enquadrar nas normas.

O encontro irá servir ainda para discutir alguns pontos do 5º ENCOVISAS, principalmente com sugestões para o painel de Rotulagem. A confraternização do Dia do Nutricionista e Veterinário também está na pauta.

Para mais informações ou confirmação de presença, envie e-mail para [comunicacao@anrbrasil.org.br](mailto:comunicacao@anrbrasil.org.br).

WORKSHOP

PRÓXIMA TURMA DE ROTINAS SANITÁRIAS PARA GERENTES DE RESTAURANTES ACONTECE NO DIA 20 DE SETEMBRO



Com o objetivo de garantir a qualidade e segurança dos alimentos nos estabelecimentos, a 7ª edição do workshop "Turmas de Rotinas Sanitárias para Gerentes de Restaurantes" acontece no próximo dia 20, na sede da ANR.

A carga horária é de três horas e os associados vão participar de palestras e dinâmica de grupo, com abertura para dúvidas sobre várias questões. Entre os temas da edição, estão documentos sanitários, monitoramentos, registros obrigatórios e os cuidados ao receber a fiscalização.

As inscrições já estão abertas e podem ser realizadas pelo [comunicacao@anrbrasil.org.br](mailto:comunicacao@anrbrasil.org.br). Até o dia 13, associados garantem desconto.

WORKSHOP

ENTENDA A IMPORTÂNCIA DE INTEGRAR NOVOS COLABORADORES



A ANR realiza em sua sede, no dia 21 de setembro, a segunda edição do workshop "Turma de Integração de Novo Funcionários", focado em gestores de RH e demais responsáveis pela seleção e treinamento de novos colaboradores. Entre os principais conteúdos, estão os cuidados na condução da integração, manual de conduta e regulamento interno.

A palestra será ministrada por Flávia Campana Omori, que possui especializações na área e atua como consultora e instrutora em gestão empresarial desde 1995. Os associados que fizeram as inscrições até o dia 14 garantem desconto especial. Para mais informações, entre em contato pelo [comunicacao@anrbrasil.org.br](mailto:comunicacao@anrbrasil.org.br).

ACESSIBILIDADE

LEGISLAÇÃO MUNICIPAL OBRIGA RESTAURANTES A TEREM CARDÁPIOS EM BRAILLE EM NATAL



Nesta semana, a prefeitura de Natal (RN) deu mais um passo rumo à ampliação do acesso de deficientes visuais no universo da gastronomia. A cidade instaurou a LEI N.º 6.638, que dispõe sobre a obrigatoriedade do fornecimento de cardápio em Sistema Braille nos restaurantes, bares e similares, como divulgado pelo Diário Oficial do Município.

Com a nova Lei, os estabelecimentos ficam obrigados a fornecer, pelo menos, um dos frequentadores com deficiência visual. O não cumprimento da lei, que deve entrar em vigor no prazo de 180 dias a partir de sua publicação, implicará em multa.