



Segurança de alimentos em **BARES E RESTAURANTES**



A Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) e o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) mantêm parceria destinada a disseminar a importância das normas técnicas e estimular a sua utilização pelos Pequenos Negócios. Ao aplicar uma norma técnica em um determinado estabelecimento, é possível assegurar ao consumidor que as boas práticas estão implantadas em seus produtos ou serviços.

Bares e restaurantes são visitados pelos órgãos de fiscalização sanitária devido aos eventos de grande porte que estão para acontecer no Brasil, com ampla visibilidade internacional. Essa é uma excelente oportunidade para os Pequenos Negócios fortalecerem sua credibilidade diante o mercado.

Aplicando as normas técnicas em seus estabelecimentos, além de demonstrar aos seus clientes que seus produtos e serviços trazem qualidade e confiança, é possível reduzir custos, evitando desperdícios.

A ABNT disponibiliza em seu acervo, a norma ABNT NBR 15635:2008 – *Serviços de alimentação – Requisitos de boas práticas higiênico – sanitárias e controles operacionais essenciais*. Essa norma especifica os requisitos de boas práticas e dos controles operacionais essenciais a serem seguidos por estabelecimentos que desejam comprovar e documentar que produzem alimentos em condições higiênico-sanitárias adequadas para o consumo.

“Desenvolvida de forma a permitir uma implantação factível para os estabelecimentos, a norma ABNT NBR 15635:2008 leva a resultados óbvios em relação à saúde da população e à posição do estabelecimento frente à fiscalização sanitária, justificando plenamente o investimento de sua aplicação, devido ao preparo de alimentos inócuos, ou seja, com menor risco de provocar doenças de origem alimentar,” declara Paulo Bruno, coordenador da Comissão de Estudo Especial de Segurança de Alimentos (ABNT/CEE-104).

Recentemente, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) publicou as regras de classificação para esse segmento, inicialmente na forma de um projeto piloto, para categorizar alguns estabelecimentos nas 12 cidades que irão sediar a Copa do Mundo no País.

A portaria 817/2013, do Ministério da Saúde, tem como objetivo fornecer subsídios para avaliação dos critérios de riscos propostos para os serviços de alimentação e estratégias específicas de comunicação aos consumidores a fim de ampliar a transparência e fortalecer as ações da vigilância sanitária. Ou seja, determina subsídios para a classificação dos serviços de alimentação situados nas cidades-sede da Copa do Mundo FIFA 2014 de acordo com os procedimentos de Boas Práticas adotados, com base nas diretrizes estabelecidas pela RDC 215/09, da Anvisa.

Serão utilizados 4 classificações, sendo elas, platina, ouro, prata ou bronze, em relação à segurança para consumo. “Esta medida reflete a tendência deste mercado ditando o caminho. Agora mais do que nunca, bares e restaurantes precisam buscar atender os requisitos exigidos pelas normas técnicas, para ter a chance de sair à frente no mercado”, relata Brigitte Bertin, especialista em microbiologia de alimentos, e integrante ativa da Comissão de Estudo Especial de Segurança de Alimentos (ABNT/CEE-104).

Outra tendência deste mercado é a certificação dos estabelecimentos, obtendo um selo de um organismo certificador, como a ABNT. Assegurando aos seus clientes e consumidores que seu estabelecimento atende os requisitos estabelecidos pelas normas técnicas, tornando seu empreendimento confiável e mais competitivo.

Todo esse conhecimento está disponível gratuitamente para os Pequenos Negócios, mediante cadastro, devido a parceria Sebrae e ABNT.



Saiba mais através do site www.abnt.org.br/paginampe.