

Resumo: Em dia com a Vigilância Sanitária para dogueiros

Nesta videoaula vamos falar sobre como você pode garantir que o seu negócio de cachorro-quente funcione conforme a legislação sanitária. Vamos trazer aqui todos os pontos necessários para dar mais segurança ao seu processo de produção e venda perante órgãos como a ANVISA e garantir a qualidade do seu produto na hora da entrega. Seja ele por delivery ou consumo no ponto de venda.

Quando falamos em legislação de modo geral, o primeiro passo é garantir seu CNPJ. Formalizar seu empreendimento, como Microempreendedor Individual (MEI) ou Micro Empresa (ME) significa se organizar e ter os documentos que te reconhecem como empresa perante as leis brasileiras, independentemente do seu ramo.

O segundo passo é estar de acordo com as normas da Agência de Vigilância Sanitária (ANVISA), órgão responsável por esse tema vinculado ao Ministério da Saúde. É ela que fiscaliza e regulariza as atividades ligadas à alimentos, de pontos fixo e também quem vende nas ruas, por isso é importante entender bem o que ela exige e como executar. A responsabilidade técnica é um dos pontos que a ANVISA fica de olho e exige. Isso significa ter uma pessoa responsável pelas atividades de manipulação de alimentos. Para ter esse certificado é necessário fazer um curso na Coordenadoria de Vigilância Sanitária de qualquer cidade.

Outro requisito importante é o cumprimento das regras da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004. Essas regras partem de um documento que estabelece as Boas Práticas para o Serviço de Alimentação. Esse documento nada mais é do que o conjunto das práticas de higiene que devem ser obedecidas pelos manipuladores, desde a escolha e compra dos produtos a serem utilizados no preparo do alimento até a venda para o consumidor. O objetivo das Boas Práticas é evitar que ocorram doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados.

É preciso estar atento à higiene pessoal e uniformização de todos os funcionários. Principalmente quem manipula os alimentos. Algumas exigências são: os cabelos devem estar presos e cobertos com redes ou toucas e recomenda-se evitar o uso de barba; o uniforme deve ser usado somente na área de preparo dos alimentos e deve ser trocado diariamente para que fique sempre limpo e conservado; não é recomendado utilizar brincos, pulseiras, anéis, aliança, colares, relógio e maquiagem.

É importante também cuidar da saúde de todos os envolvidos nos processos. Devem ser realizados exames anuais de urina e parasitológicos. Os registros desses exames devem estar arquivados em local apropriado para ser consultado sempre quando necessário.

Já no ambiente de trabalho, a sugestão é manter uma rotina de limpeza e organização do negócio. Para isso, a organização pode ser feita através de um cronograma de limpeza de instalações (tanto da cozinha em que acontece o pré preparo como no local de montagem do dogue e vendas), utensílios, estoque e equipamentos. Lembrando que, além da organização do

ambiente, uma rotina bem planejada das atividades ajuda a manter tudo em ordem.

Todos os procedimentos de limpeza devem ser registrados no Manual de Boas Práticas local por meio da implementação do POPs - Procedimento Operacional Padronizado. O POP é uma ferramenta muito simples que garante a qualidade do serviço prestado e é de grande importância dentro de qualquer tipo de negócio. O objetivo básico é que haja um roteiro padronizado para realizar as principais atividades do negócio. Isso garante a qualidade do serviço e que a execução da tarefa saia como o esperado.

Resumindo: o POP pode ser aplicado, por exemplo, com colaboradores que trabalhem em turnos diferentes e executam a mesma tarefa. Um procedimento para a lavagem das mãos, para a montagem de um cachorro quente, ou para qualquer atividade que exija um padrão. Assim, você garante que o seu produto chegue ao consumidor final com um padrão, indiferente de quem o realizou.

E pra conseguir a licença pra venda nas ruas, segue a dica: na Classificação Nacional de Atividades Econômicas-Fiscais, o empreendedores de cachorro-quente que vendem na rua se enquadram na atividade Serviços Ambulantes de Alimentação. No caso de Marcela, que tem um carro de Dogue na cidade de São Paulo, de acordo com a Portaria Municipal n.º 2215/2016, ela precisa de uma licença sanitária para funcionar. Além dessa licença, existe a permissão da Prefeitura para usar um espaço público, se é o seu caso, é o Termo de Permissão de Uso de Via Pública (**TPU**). Para obter essas licenças fique atento a Lista de Documentos Para Dogueiros disponível para baixar no material complementar da Academia Assaí.

Por fim, não se esqueça: cada cidade possui uma legislação diferente, então o ideal é que você vá até à Prefeitura e ao órgão de vigilância sanitária mais próximo e busque quais são os passos para a obtenção da licença sanitária. Boa sorte!!