

## **RESUMO Roteiro 16\_Legislação específica\_PIZZARIAS**

Você é empreendedor proprietário ou proprietária de uma pizzaria, e quer saber como garantir que seu negócio funcione conforme a lei sanitária? Então vem com a gente. Queremos falar aqui sobre dar mais segurança ao seu processo de produção e garantindo a qualidade das suas pizzas na hora da entrega. Seja por delivery ou seja oferecendo para consumo no ponto de venda.

### **Formalização**

A primeira coisa que você deve se atentar é a sua formalização. Se você ainda não é formalizado, o empreendedor que possui uma pizzaria pode se formalizar de duas formas:

Como Microempreendedor Individual na atividade econômica PROPRIETÁRIO (A) DE RESTAURANTE, desde que o faturamento anual não passe de 81 mil reais, nem o mensal de 6.500 e que tenha apenas 1 funcionário.

Nesse caso a sua formalização é simples e você pode fazer tudo pelo Portal do Empreendedor: <http://www.portaldoempreendedor.gov.br/>.

Caso o faturamento ou o número de funcionários seja maior, é necessário se formalizar diretamente como Microempresa (ME), nesse caso você vai precisar do auxílio e dos serviços de um contador.

### **Regras da vigilância sanitária**

Independente da atuação do empreendedor como pizzaiolo, como restaurante, venda por delivery ou venda de pizzas congeladas, todo estabelecimento que produz ou comercializa alimentos precisa cumprir requisitos da legislação sanitária brasileira.

E existem 3 requisitos importantes que o seu negócio de pizzaria precisa desenvolver para que você esteja conforme com a lei sanitária.

O primeiro requisito é a Responsabilidade técnica: Isso significa ter um Responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos, o qual deverá ter comprovadamente participado de um curso de Boas Práticas de Fabricação. Esse curso você pode encontrar na coordenadoria de vigilância sanitária de sua cidade. O responsável técnico pode ser você dono da pizzaria ou um funcionário capacitado que trabalhe no local, conheça e acompanhe todo processo de produção.

O segundo requisito é o cumprimento das regras dispostas na Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 que a vigilância sanitária estabelece para toda empresa que produz e/ou manipula alimentos.

As regras são:

1- O controle de saúde dos manipuladores de alimentos

De ano em ano, você precisa que seus funcionários que manipulem os alimentos realizem um check-up completo de saúde através de exames de sangue, parasitológico e de urina, para que o médico ateste as condições de saúde como manipulador de alimentos.

2 - A segunda regra é uso de água potável. Então, em primeiro lugar é obrigatório a existência de uma caixa d'água. E em segundo lugar, a qualidade da água deve ser testada a cada 6 meses em laboratório contratado.

3 - A terceira regra é o controle de pragas e insetos. Ele pode ser realizado através de uma limpeza periódica das instalações, além da contratação de uma empresa dedetizadora autorizada pela ANVISA e especializada na aplicação de remédio contra os insetos, a cada 3 meses por exemplo.

4 - A quarta regra é a Elaboração de Manual de Boas Práticas: um documento onde deve estar descrita a organização do seu espaço de trabalho e a rotina do seu negócio. Esse é um documento obrigatório, exigido a todo serviço de alimentação pela ANVISA. Nele estão descritos o nome do seu negócio, o seu CNPJ, os horários de produção, como funciona o seu processo de produção, de higiene ambiental e do local e quais são os produtos que ela vende, por exemplo.

5 - A quinta regra é: Implantar o Procedimento Operacional Padronizado, o POP. É o Procedimento Operacional Padronizado que descreve todas as operações de rotina que acontecem no seu negócio, desde processo de produção de pizza, até processos de higiene pessoal e ambiental. Por exemplo, para a lavagem das mãos, é necessário que se tenha um Procedimento Operacional Padronizado.

6 - A sexta regra é a higiene pessoal e uniformização dos funcionários: na prática, é importante que todos lavem as mãos com frequência, utilizem uniformes, aventais e toucas para sua atividade.

7 - A sétima regra é a Higiene Ambiental: é importante que você estabeleça um cronograma para limpeza das instalações, dos utensílios, do estoque e dos equipamentos. Você pode fazer esse cronograma de acordo com a utilização que você faz dos equipamentos.

O terceiro e último requisito é a Licença de Funcionamento.

Na Classificação Nacional de Atividades Econômicas-Fiscal, pizzarias se enquadram na atividade Restaurante e Similares. Se a sua pizzaria está localizada na cidade de São Paulo, de acordo com Portaria n.º 2215/2016, você precisa de uma licença para funcionar. Para obter essa licença, você deve se dirigir até a Coordenação de Vigilância em Saúde de São

Paulo e levar os documentos que estão na Lista de Documentos Para Pizzarias disponível para baixar na Academia Assaí.

Cada cidade possui uma legislação diferente, então, se o seu empreendimento for de outra cidade que não seja São Paulo, você precisará ir até o órgão de vigilância sanitária mais próximo de você e buscar quais são os passos para obtenção da licença.

Depois de entregar os documentos, você receberá um protocolo com uma data da liberação da licença definitiva. Ao passar essa data, entre no site do Sistema de Informação em Vigilância Sanitária, o SIVISA e verifique se a sua licença está emitida. O mais importante é que a licença da não precisa de renovação e nem tem custo para ser obtida.

E olha só, todas as informações sobre como emitir a licença e as fichas para preenchimento você encontra na Portaria nº 2215.2016, disponível para consulta aqui na Academia Assaí. E não se esqueça, cada cidade tem as suas leis e que as leis podem se modificar de ano pra ano. Então, fique de olho para que o seu empreendimento sempre esteja dentro das normas!

É isso, agora que você já conhece o passo a passo de como ter uma pizzaria funcionando dentro da Lei, mãos à obra!

Bom trabalho e até a próxima!