

# Restaurantes comerciais

## Ação do CRN-3 demonstra comprometimento com o nutricionista e respeito pelo consumidor

Por Paula Craveiro

**O** Colegiado do CRN-3, por meio das atividades realizadas por suas Comissões, tem se empenhado cada vez mais para proporcionar visibilidade aos profissionais, sendo que em alguns momentos essa abordagem tem como foco principal a população e, em outros, as atenções são voltadas aos gestores ou empregadores, o que, mesmo indiretamente, também tem a intenção de chegar à clientela beneficiada pelos serviços prestados pelo nutricionista.

Algumas ações direcionadas ao segmento de restaurantes comerciais têm sido realizadas pelas Comissões de Fiscalização e de Comunicação do Conselho e pela presidência. Para isso, a Comissão de Fiscalização se reuniu há alguns meses com a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes de São Paulo (Abrasel), representada por Ricardo Bartoli de Ângelo e Marco Amatti, respectivamente presidente e consultor técnico da entidade, e com a presidente da Sociedade Brasileira de Gastronomia e Nutrição (SBGAN), Maria Lucia Tafuri Garcia. Na ocasião, foi distribuído aos participantes um documento com o objetivo de apresentar o nutricionista, desde sua formação acadêmica até sua atuação, como o profissional indicado a assumir a responsabilidade técnica por esse segmento comercial.

Foto da capa: Casa de Lanches New Dog  
Crédito: Divulgação

## Adequação e atualização profissional

O nutricionista que tiver interesse em atuar junto aos restaurantes comerciais deverá adequar seu perfil a esse ramo de atividade, pois ele será o responsável por trazer o conhecimento técnico-científico a um segmento que ainda não está acostumado a tal relacionamento profissional. O nutricionista precisará criar canais de comunicação mais simples para se fazer entender e, aos poucos, sensibilizar não somente a equipe de colaboradores, mas também o empresariado, de modo a incentivá-los a aderir aos novos procedimentos e à carga de conhecimentos relativos aos conceitos de qualidade e de controle higiênico-sanitário a que eles talvez não estejam acostumados, como é mais comum nos estabelecimentos industriais.

É vital que o nutricionista tenha uma visão ampliada de gestão sobre o negócio, para adequar da melhor maneira possível suas ações e, assim, estar em sintonia com os sócios-proprietários do estabelecimento comercial. Deste modo, o trabalho técnico-administrativo do nutricionista se aliará ao desempenho empresarial.

Com base nessa visão, o nutricionista deverá acompanhar os acontecimentos que envolvem os negócios e que podem permitir o crescimento ou a retração do estabelecimento. Como exemplos, pode-se citar: acompanhar as legislações, muitas delas publicadas pelos Poderes Executivo e Legislativo dos Estados e municípios que abrangem diretamente os restaurantes; contribuir para a capacitação dos colaboradores; elaborar Manual de Boas Práticas personalizado, de acordo com o tamanho e a atuação do restaurante; e investir em bom relacionamento com o chefe de cozinha ou com o cozinheiro mais experiente do local. É essencial que não haja atitudes de confronto ou de imposição no cotidiano de trabalho, e sim o estabelecimento de uma parceria. O conhecimento científico da nutrição deve ser aliado ao conhecimento da gastronomia; e conhecer as características que envolvem as atividades de atendimento no salão do restaurante para buscar soluções viáveis e compatíveis com esse ambiente fora da área de produção.

## Certificado para restaurantes comerciais

Essa ação terá continuidade, bem como outra ação recentemente lançada pela Comissão de Comunicação e que conta com a participação da Comissão de Fiscalização: o Projeto CRN-3 Certificado para Restaurantes Comerciais. Essa certificação é fornecida pelo Conselho e destina-se aos restaurantes comerciais registrados no Regional.

O objetivo principal da ação é incentivar o segmento comercial a adotar o acompanhamento profissional feito por um nutricionista, visando à segurança alimentar de seus consumidores/clientes.



**Lúcia Brito de Souza, nutricionista da Casa de Lanches New Dog**

Além disso, a iniciativa visa: proporcionar segurança alimentar à população atendida, por meio do controle de qualidade das refeições servidas, controles microbiológicos, treinamento de funcionários em relação à higiene, manipulação e conservação dos alimentos; possibilitar a melhoria nos resultados do negócio, como redução de custos, diminuição dos desperdícios, ganho em qualidade, racionalização nas compras, no estoque, dentre outros; adequar o estabelecimento à legislação vigente, com ênfase na saúde e vigilância sanitária; contribuir para o aumento da credibilidade do estabelecimento, oferecendo uma alimentação com rigoroso controle higiênico-sanitário; e melhorar o atendimento ao cliente.

## Atribuições

Para dar ciência do projeto, o Conselho convidou proprietários e seus respectivos nutricionistas responsáveis técnicos (RTs) para apresentação do projeto em reuniões ocorridas na sede do Conselho, em São Paulo.

Na ocasião, os estabelecimentos interessados preencheram o Termo de Adesão e Compromisso e se comprometeram a atender as diretrizes do projeto, que são:

- manter um nutricionista responsável técnico (RT) em seu estabelecimento;
- em caso de desligamento do RT, o fato deve ser comunicado ao CRN-3 em até 15 dias;
- contratar novo nutricionista RT e formalizar a contratação junto ao CRN-3 em até 30 dias; e
- manter a regularidade junto ao CRN-3, não apenas em relação aos documentos exigidos para o recadastramento anual, mas também em relação ao pagamento das anuidades e taxas.



Mauro Donati

### **Dra. Olga entrega certificado para Adriana Ono, nutricionista do restaurante Sweden**

Da parte do CRN-3, os compromissos envolvem:

- receber o Termo de Adesão e Compromisso enviado pela pessoa jurídica (PJ) e verificar regularidade da PJ e RT junto ao Regional;
- fornecer gratuitamente os certificados para os restaurantes comerciais que aderirem ao projeto e que estejam regulares junto ao CRN-3; e
- realizar visitas periódicas aos restaurantes inseridos no projeto, para acompanhamento das atividades desenvolvidas pelo nutricionista RT, orientação e valorização dos trabalhos que estão sendo bem executados.

Da parte do nutricionista RT, os compromissos são:

- ao assumir a responsabilidade técnica, o profissional deve informar ao CRN-3 a admissão no local, bem como sua saída do estabelecimento, quando a mesma ocorrer, no prazo máximo de 15 dias, preenchendo formulário próprio, disponível no site do CRN-3; e
- manter-se atualizado sobre a legislação e os procedimentos que envolvam questões higiênico-sanitárias e de qualidade do serviço e produtos.

### **Importância do projeto**

Para Adriana Mayumi Ono, nutricionista do Sweden Restaurante, de São Paulo (SP), primeiro estabelecimento comercial a receber o certificado: “Esse projeto é bastante positivo, no sentido de alertar à população e às empresas sobre a importância da atuação do nutricionista. O recebimento do certificado representa que temos um compromisso selado com a população, que vem em busca de nosso serviço/produto, e também com o próprio CRN-3 e com a categoria que este representa”.

Outro estabelecimento comercial a aderir ao projeto foi a Casa de Lanches New Dog, também de São Paulo. Para a nutricionista Lúcia Brito de Souza, que atua no restaurante, a presença da placa indica que, naquele local, existem profissionais que levam a sério a alimentação de seus clientes.

Nas palavras da presidente do Conselho e coordenadora da Comissão de Comunicação, dra. Olga Maria Silverio Amancio: “A partir de agora, temos um grande desafio e compromisso por parte de todos e, em especial, por parte do nutricionista RT, que deverá manter o padrão de qualidade do serviço, fazendo valer seu título e número de CRN, que estarão expostos no certificado e visíveis à clientela do estabelecimento. A presença da placa representa uma grande responsabilidade para o Conselho e para o estabelecimento. Ela indica que ali, naquele local, o consumidor poderá ficar tranquilo, pois o estabelecimento garante sua segurança alimentar”, afirma. “Mas, caso o restaurante não atue dentro dos padrões adequados, a placa poderá servir como uma propaganda negativa, para ambos”, conclui. ☺

## **Aqui tem segurança alimentar**

### **A presença de um nutricionista em um estabelecimento garante à população:**

- Alimentos adquiridos com procedência, garantindo a qualidade;
- Armazenamento dos gêneros alimentícios dentro das normas legais;
- Controle higiênico-sanitário dos alimentos que serão utilizados nas preparações;
- Controle da temperatura das preparações que serão servidas ao cliente;
- Controle da higiene pessoal dos funcionários responsáveis pela preparação dos alimentos;
- Controle higiênico-sanitário das áreas de trabalho e de distribuição das refeições;
- Treinamento contínuo dos funcionários para que o cliente seja sempre bem servido.

**Tudo isso é segurança alimentar.**

### **Link:**

[www.crn3.org.br/fiscalizacao](http://www.crn3.org.br/fiscalizacao)