



PROJETO DE LEI 432/2014 DE 05/09/2014

Promovente:

Ver. PAULO FIORILO (PT)

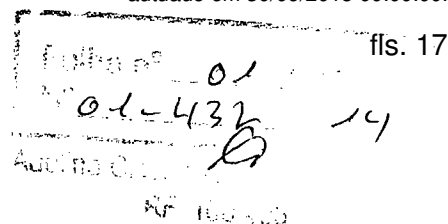
Ementa:

DISPÕE SOBRE A IDENTIDADE E AS CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE QUE O PRODUTO CÂRNEO, DENOMINADO CARNE MOÍDA, OBEDECERÁ QUANDO DESTINADO À VENDA, MANIPULADO E EMBALADO NO COMÉRCIO VAREJISTA DE CARNES E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

Observações:

Arquivado em ____/____/____

Chefe de Seção



01 - PL
01- 00432/2014

PROJETO DE LEI N°

do Vereador Paulo Fiorilo (PT)

“Dispõe sobre a identidade e as características mínimas de qualidade que o produto cárneo, denominado Carne Moída, obedecerá quando destinado à venda, manipulado e embalado no comércio varejista de carnes e dá outras providências.

A Câmara Municipal de São Paulo DECRETA:

Art. 1º - Facultada a manipulação, a embalagem e a comercialização do produto cárneo denominado Carne Moída, em estabelecimento do comércio varejista de carnes, mediante adequação da área física e sob condições higiênico-sanitárias controladas com registro das operações efetuadas na forma de Procedimento Operacional Padronizado – POP.

§1º - Para fins desta lei, entende-se:

I. Carne Moída: o produto cárneo cru obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos, seguido de imediato resfriamento.

II. Comércio varejista de carnes: açougue com venda direta de carne ao consumidor final, instalado em locais com acesso direto para a rua ou em áreas internas de mercados, supermercados, hipermercados e congêneres.

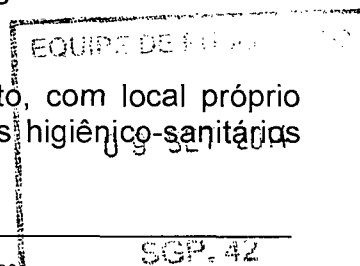
III. Lote: o conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo produtor, fabricante, fracionado ou manipulado, em tempo determinado, sob condições essencialmente iguais.

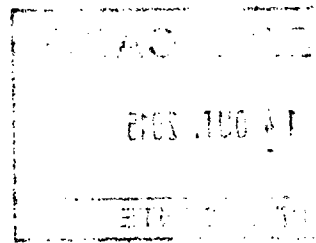
IV. Procedimento Operacional Padronizado – POP: o procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas das atividades de manipulação, produção, armazenamento e exposição para a venda de alimentos e das atividades de limpeza e desinfecção das instalações, materiais, equipamentos e utensílios.

§2º - É direito do consumidor exigir que a carne seja moída na sua presença e no tipo por ele solicitado.

Art. 2º - Ficam autorizados a manipular, embalar e comercializar o produto Carne Moída os estabelecimentos que estejam devidamente regularizados perante ao Órgão da Vigilância em Saúde no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde - CMVS, desde que atendam às seguintes exigências:

I - O produto Carne Moída será obtido em estabelecimento, com local próprio para moagem, em conformidade com os regulamentos técnicos higiênico-sanitários vigentes e as Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos.





Assinatura: _____, nesta data,
documento nº _____ sob nº _____
sob nº 10. 9. 19. 14.
Ass: _____
Adelina Ciccone
Assistente Social
Registro 100.41

**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

ba nº 02 do fls. 19
01.432 - 4
Adelina Cruz - G
RF 100 06

II. Todas as etapas realizadas na obtenção do produto Carne Moída serão descritas sob forma de Procedimentos Operacionais Padronizados mantidos a disposição dos funcionários e das autoridades competentes.

III. O local de operações do produto Carne Moída será protegido do ambiente externo por meios físicos com barreiras mecânicas e dispositivos de proteção que impeçam o acesso de pragas e vetores urbanos.

IV. Os manipuladores atenderão às Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, aos regulamentos técnicos vigentes, serão supervisionados rotineiramente, capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças veiculadas por alimentos. A capacitação será comprovada mediante documentação.

V. A área de manipulação, moagem e embalagem possuirá dispositivo de medidor de tempo de fácil visualização para o funcionário e instrumentos de medição necessários para o controle dos processos produtivos realizados em suas instalações, tais como balanças e termômetros, calibrados anualmente ou conforme a recomendação do fabricante.

VI. A iluminação será uniforme, sem ofuscamentos, contrastes excessivos, sombras, cantos escuros, proibido alterar as características sensoriais da carne. As lâmpadas e as luminárias instaladas serão protegidas contra explosões e quedas acidentais. As fiações elétricas serão embutidas em eletroductos, internos ou externos às paredes, conforme a legislação vigente. A ventilação deve proporcionar a renovação do ar.

VII. As operações para obtenção do produto Carne Moída serão realizadas em área específica e previamente higienizada, distinta do preparo de outros tipos de produtos e todos os materiais, utensílios, bancadas e equipamentos serão exclusivos para este fim. Nos casos em que a disposição do local não o permita, as operações serão separadas no tempo por uma fase de limpeza e desinfecção e registradas sob a forma do Procedimento Operacional Padronizado, incluindo os horários diferenciados para cada tipo de preparação, mantido a disposição dos funcionários e das autoridades competentes.

VIII. As instalações, equipamentos, utensílios, bancadas e demais materiais serão mantidos em bom estado de conservação e higiene e serem confeccionadas de material sanitário, inerte, que não favoreça a migração de elementos para os alimentos, atóxico, liso, impermeável, lavável, de fácil higienização, resistente ao ataque de substâncias corrosivas e à ação mecânica.

IX. Todas as máquinas e equipamentos utilizados em atividades relacionadas com a produção e embalagens do produto terão dispositivos de proteção e segurança, de modo a minimizar ruídos e prevenir acidentes.



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

autuado em 30/09/2015 00:00:00.
Folha nº 03
Nº 01-4132
Adelina Cicero - A. F.
RF 100 435

X. As zonas de perigo das máquinas e equipamentos terão dispositivos de proteção que impeçam o acesso involuntário e acidental ou que possibilitem o acesso voluntário dos trabalhadores.

XI. As máquinas e equipamentos deverão ter dispositivos de acionamento e parada, de modo a:

- a) serem acionados ou desligados pelo operador na sua posição de trabalho;
- b) não se localizarem em área perigosa da máquina ou equipamento;
- c) poderem ser acionados ou desligados em caso de emergência, por outra pessoa que não seja o operador;
- d) não poderem ser acionados ou desligados, involuntariamente, pelo operador, ou de qualquer outra forma acidental para que não acarretem riscos adicionais.

XII. A mão que não segura a faca durante o corte de carnes deverá estar protegida com luva de malha de aço.

XIII. O estabelecimento terá água corrente, potável, produtos saneantes específicos para higienização dos equipamentos, utensílios, bancadas e demais materiais. Dispor de rede de esgoto em perfeito estado de funcionamento, dotada de canalização, instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes.

XIV. A Higienização do ambiente, dos materiais, dos equipamentos e utensílios será realizada com frequência necessária a garantir a eficácia do processo e a segurança dos alimentos, de forma a evitar a contaminação cruzada, compreendendo as etapas de limpeza e desinfecção, atendendo as recomendações dos fabricantes dos produtos saneantes utilizados e estar descrita sob a forma de Procedimento Operacional Padronizado mantido a disposição dos funcionários e das autoridades competentes.

XV. É obrigatória na área de moagem e embalagem do produto Carne Moída a instalação de pia, com água corrente e potável, para a higienização antisséptica das mãos, abastecida com sabonete líquido neutro e inodoro, com produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico, toalha de papel não reciclado branco ou de cor clara.

XVI. Toda matéria-prima usada para elaboração da Carne Moída terá procedência comprovada e estar isenta de carnes oriundas da raspa de ossos e de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, pelanca, sebo, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc.



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

XVII. Os documentos que comprovam a procedência da carne serão mantidos no estabelecimento à disposição da fiscalização.

XVIII. Não serão permitidos quaisquer aditivos e coadjuvantes de Tecnologia.

XIX. O produto não conterá substâncias ou matérias estranhas de qualquer natureza.

XX. O produto Carne Moída será produzido no menor tempo possível, apenas o estritamente necessário para sua preparação, essa tarefa será realizada por profissional treinado, sem interrupções e não excederá a 30 (trinta) minutos por lote em temperatura ambiente ou 2 (duas) horas por lote em áreas climatizadas mantidas entre 12°C (doze graus Celsius) e 18°C (dezoito graus Celsius).

XXI. A Carne Moída sairá do equipamento de moagem com temperatura nunca superior a 7°C (sete graus Celsius) e será submetida imediatamente ao resfriamento em temperaturas de 0°C (zero graus Celsius) a 4°C (quatro graus Celsius);

XXII. A Carne Moída resfriada será armazenada ou exposta à venda em temperaturas de 0°C (zero graus Celsius) a 4°C (quatro graus Celsius) com prazo de validade máximo de 3 (três) dias, incluindo a data da moagem.

XXIII. Outro prazo de validade do produto somente será aceito se previsto na legislação vigente, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem, armazenamento e conservação, considerando a recomendação do fabricante ou fornecedor da matéria-prima e que o produtor demonstre, junto aos órgãos competentes, os procedimentos, testes e resultados de garantia no prazo estabelecido proposto, incluindo planos de amostragens seguidos de laudos de análises laboratoriais, e demais documentos julgados necessários pelas autoridades competentes.

XXIV. O produto Carne Moída será embalado com materiais próprios para este fim de modo a lhe conferir uma proteção apropriada e que não seja alterada suas características organolépticas.

XXV. A carne moída será embalada imediatamente após a moagem, cada pacote do produto terá o peso máximo de 1K (um quilograma) apresentando rotulagem em conformidade com os regulamentos vigentes.

XXVI. A designação ou denominação de venda do produto denominado Carne Moída será seguida de expressões ou denominações que o caracterize de acordo com sua temperatura de apresentação e do nome da espécie animal da qual foi obtida e do nome do corte. Exemplo: Carne moída resfriada de bovino - Capa de filé; Carne moída resfriada de bovino - Patinho.



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

XXVII. É facultativo nomear o corte quando a Carne Moída for obtida, exclusivamente, das massas musculares que o constituem.

Art. 3º - Compete ao Sistema Municipal de Vigilância em Saúde do Município de São Paulo fiscalizar o cumprimento desta lei, bem como aplicar os demais regulamentos técnicos sanitários vigentes no que couber e apurar as infrações de natureza sanitária aplicando as sanções administrativas cabíveis, em conformidade com a legislação sanitária vigente, o Código Sanitário do Município de São Paulo.

Art. 4º - O Poder Executivo regulamentará esta lei, no que couber, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias a contar da data de sua publicação.

Art. 5º - As despesas decorrentes da execução desta Lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 6º - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Sala das Sessões, Às Comissões competentes".

Paulo Fiorilo

Vereador



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

JUSTIFICATIVA

Considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando à proteção da saúde da população.

Considerando que os estabelecimentos que manipulam alimentos estão sujeitos à obrigatoriedade de cumprimento dos princípios fundamentais de boas práticas de produção, prestação de serviços, controle e garantia de qualidade, conforme disposto em legislações vigentes.

Considerando a necessidade de regulamentar a atividade de manipulação, moagem e embalagem de carne moída com garantia de higiene, segurança e qualidade do produto cárneo denominado Carne Moída produzido nos estabelecimentos varejistas de carnes no Município de São Paulo.

Considerando que, a venda da carne moída e embalada no comércio varejista pode apresentar qualidade e segurança sanitárias adequadas, tanto quanto, a carne moída na presença e a pedido do consumidor, desde que, respeitados os princípios de higiene e das Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos.

O presente Projeto de Lei responde aos anseios dos empregadores e trabalhadores do ramo do comércio varejista de carnes em optarem por embalar a carne moída, além da moagem na presença e a pedido do consumidor. Também, responde ao anseio dos consumidores em optarem pelo produto já embalado com o direito a obtenção de um alimento saudável e produzido com qualidade e segurança sem precisar ficar na fila de consumidores aguardando pela moagem da carne.

O avanço tecnológico na área de alimentos propicia condições para o manuseio e embalagem dos produtos cárneos que garante a segurança dos produtos. Nem sempre a moagem da carne na presença do consumidor é garantia de qualidade do produto vendido. Ocorre que na manipulação de carnes in natura observa-se, com frequência, que as máquinas de moer carne e outros utensílios utilizados nesse procedimento permanecem por longos períodos de tempo desprotegidos, com resíduos das moagens anteriores, e em temperatura ambiente, acarretando aumento do risco de contaminação dos alimentos e a multiplicação de microrganismos.

As sobras de carne no moedor com temperaturas acima de 7° C (sete graus Celsius) sem controle de tempo e de temperatura pode ser um fator que propicia a deterioração mais rápida da carne moída e a multiplicação de microrganismos. As regras contidas na Instrução Normativa do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA, nº 83/2003, regem que a carne deve sair do moedor em temperatura máxima de 7° C (sete graus Celsius) e ser conservada armazenada de 0°C (zero graus Celsius) a 4°C (quatro graus Celsius).

**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Folha nº 07	fls. 24
Nº 01-432	14
Adelina Cicco	
RF 100 406	

Atualmente, os segmentos comerciais tentam facilitar a vida do consumidor oferecendo produtos de fácil preparo como, por exemplo, a venda de carne bovina moída, no momento da compra ou embalada, porém essa prática, quando executada sem critérios mínimos de higiene e controles de temperaturas, pode comprometer o prazo de validade do alimento além de facilitar assim a contaminação microbiológica e a sua deterioração.

Sendo assim, torna-se necessário e imprescindível o regramento desta atividade, a fim de zelar pela saúde da população por meio deste Projeto de Lei. O presente Projeto de Lei obriga que o estabelecimento mantenha documentos comprobatórios da procedência da carne a disposição da fiscalização, garantido a rastreabilidade e impedindo o uso de matérias-primas clandestinas. As carnes só podem ser adquiridas com o carimbo S.I.F (serviço de inspeção federal), que garante a qualidade e procedência do produto e atesta que este foi inspecionado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

O Projeto de Lei prevê exigências de Procedimentos Operacionais Padronizados de higienização do ambiente, equipamentos, materiais e utensílios, que são imprescindíveis para prevenção de contaminações, do produto manipulado, por microrganismos ou matérias estranhas. Os procedimentos devem contemplar a limpeza e a desinfecção. O objetivo principal da limpeza é a remoção de resíduos orgânicos (proteínas, gorduras) e sais minerais que ficam aderidos às superfícies de contato, equipamentos e utensílios. O objetivo da desinfecção é eliminar microrganismos patogênicos e não patogênicos (saprófitas) a níveis considerados seguros pela saúde pública. A rigor, somente a limpeza não reduz a carga microbiana a níveis satisfatórios, sendo necessária a desinfecção.

A carne moída faz parte da maioria das refeições da população brasileira e por ser um alimento de fácil preparo e cozimento muito rápido, torna-se uma opção de escolha para as pessoas que não tem muito tempo para preparar suas refeições.

Normalmente, por sua alta versatilidade, a carne moída, é empregada em muitas preparações, incluindo, almôndegas, bolinhos, recheios de massas, pastéis ou refogada com legumes. A carne oferece muitos nutrientes, como proteínas (10 a 20%), gorduras (5 a 30%), vitaminas do complexo B e vitamina A, além de minerais, como ferro e potássio. As proteínas fornecidas pelas carnes são de alto valor biológico, sendo o percentual de absorção de 87%. Em relação à absorção do mineral ferro, as carnes possuem vantagens quando comparado a qualquer outro tipo de alimento (PHILIPPI, 2006).

Devido aos nutrientes fornecidos pelas carnes, alta atividade de água, pH próximo da neutralidade, entre outros fatores, este alimento é um excelente meio de cultura para a proliferação de microrganismos patogênicos, principalmente bactérias (FERREIRA et al., 2012).



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Folha nº 08
Nº 01.432
Adelina Ciccone
RF 100-406

fls. 25

14

A moagem da carne aumenta a superfície de contato e exposição do alimento ao meio ambiente e as fontes de contaminação, o que torna este produto após manipulação e moagem mais suscetível aos processos de deterioração e a multiplicação dos microrganismos. Devido a aceleração dos processos de deterioração após moagem da carne, o tempo de vida útil ou vida de prateleira e o prazo de validade diminuem consideravelmente. Pode ocorrer contaminação durante o processo de moagem. Além das deficiências higiênicas durante o processo de preparo das carnes moídas, muitas são as formas de contaminação, dentre elas as de maior importância são: o tempo e a temperatura que o produto fica depositado e exposto nos pontos de venda, higienização inadequada de utensílios e equipamentos e o excesso de manipulação sem cuidados higiênicos, sendo este último ainda de maior relevância visto que os manipuladores são um dos principais veiculadores de contaminação dos alimentos (OLIVEIRA, 2008).

De acordo com a RDC nº 12, a qualidade microbiológica da carne moída in natura é definida pela ausência de *Salmonella* spp. em 25 g (BRASIL, 2001). No entanto outros parâmetros podem ser determinados, como os indicadores: coliformes totais e termotolerantes (FERREIRA et al., 2012), além de mesófilos, psicrófilos, bolores e leveduras (FRANCO; LANDGRAFF, 2004).

Segundo Franco e Landgraf (2008), a elevada contagem de mesófilos indica a qualidade sanitária insatisfatória, e provável presença de patógenos, e ainda, o número elevado desses microrganismos indica que o alimento é insalubre.

Em estudo realizado em supermercados, açougues e feiras livres na cidade de Belém/PA Xavier e Joele (2004) analisaram trinta amostras de carne bovina em diversos cortes e encontraram a presença de salmonella em 3,3% (1 amostra). Pigarro e Santos (2008) em trabalho realizado em duas redes de supermercados em Londrina/PR, também encontraram uma amostra (12,5%) contaminada, de um total de 8 amostras. Dias (2008), encontrou uma amostra (4,2%) que apontou a presença de salmonella de um total de 24 amostras de carne moída, coletadas no comércio varejista em estudo realizado no Rio Grande do Sul. Ferreira (2008), analisou quarenta amostras de carne moída nas quais não foi detectada a presença do microrganismo, as amostras foram coletadas supermercados e açougues e do município de Uberlândia/MG. Ristori (2010) avaliou 552 amostras de produtos cárneos comercializados em supermercados e hipermercados do município de São Paulo/SP sendo 138 delas de carne bovina moída crua onde também não foi detectada a presença de salmonella e resultado semelhante foi encontrado por Lundgren (2009) que pesquisou 10 amostras de carne bovina provenientes de feiras livres e mercados públicos de João Pessoa/PB. Quanto à contagem de coliformes, apesar da legislação brasileira não exigir como parâmetro de qualidade para carne in natura, a verificação dos mesmos visa avaliar as condições higiênico-sanitárias da carne. Para Silva (2001) através da quantificação dos coliformes é possível avaliar as condições de higiene e sanidade as quais o produto foi submetido.

**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Folha nº 09 do processo
Nº 01.432 do 24
Adelina Cícero
RF 100403

As condições higiênicas e sanitárias da carne moída bovina podem ser melhoradas com a implantação de programas como Boas Práticas, abrangendo todas as etapas de processamento e manipulação, inclusive melhorando a qualificação dos manipuladores de alimentos.

Verifica-se, também, que os estabelecimentos que realizam o cumprimento dos princípios fundamentais de boas práticas de produção e possuem área própria para a moagem e embalagem de carne garantem um controle mais preciso do processo e um menor risco de contaminação do que comparado ao procedimento de moagem no momento do pedido do consumidor quando seguida de várias interrupções no decorrer do processo. A moagem da carne realizada em operações sistematizadas em lotes de forma ininterrupta e o posterior acondicionamento do produto moído em embalagens apropriadas para contato com alimentos, em porções de 1 quilograma (quantidade que assegura uma circulação mais rápida do ar frio por todo produto e uma conservação mais eficiente na temperatura de segurança para venda ao consumidor), podem ser tão eficazes do ponto de vista sanitário, quanto à moagem na presença do consumidor, desde que atendam rigorosamente as boas práticas de manipulação, a higienização adequada da máquina e a temperatura correta de acondicionamento da carne.

Em razão da relevância da matéria aqui tratada, o alcance da medida e o interesse público inerente é que submeto à análise e manifestação favorável dos demais vereadores.

Matéria PL 432/2014. O arquivo migrado do ECM não contém assinaturas.



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

fls. 27

Papel para informação, rubricado como folha nº 10

do processo nº01- 432 de 2014,9...../.....9...../.....14..... (a)80.....

Adelina Cicone
Assistente Pericial
Registro 100.406

LIDO HOJE 09 SET 2014 ÀS COMISSÕES DE: <u>Constituição Jurídica e Leg. Participativa;</u> <u>Administração Pública</u> <u>Trânsito, Transporte, Atividade Recreativa,</u> <u>Condição, Lazer e Esporte;</u> <u>Saúde, Planejamento Urbano e Meio Ambiente;</u> <u>Educação e Cultura;</u> _____ PRESIDENTE
--

CLAUDINHO DE SOUZA

À Procuradoria – Setor de Pesquisa e Assessoria de Análise Prévia das Proposituras

Efetuada a autuação, encaminho os presentes autos para prosseguimento.

10 SET/2014

Antonio Isoldi Caleari
Supervisor Substituto – SGP.22

RECEBIDO NA PROCURADORIA DA CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO	
SETOR DE PESQUISA E APOIO DE ANÁLISE PRÉVIA DAS PROPOSITURAS	
EM <u>10/09/14</u> AS <u>18</u> hs	
POR <u>Lina</u>	
SAÍDA: <u>11/11/14</u> AS: <u>14:50h</u>	ASS: <u>Ma yose!</u>

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Seguem, juntados nesta data Papel para Informação Documento rubricados sob

Folhas de n^os 11 a 61 em 11/11/2014

Mauro
Técnico Administrativo
n.º 10946



folha nº 11 do proc.
Nº 01-0432 de 2014
O funcionário
Maria José A. Oliveira
Téc. Supl. de Leg. 10.940

SETOR DE PESQUISA, ASSESSORIA E ANÁLISE PRÉVIA

PL Nº 432/14

Realizada a pesquisa no APL (Banco de Dados da Câmara Municipal de São Paulo), www.senado.gov.br, www.al.sp.gov.br e no site www.prefeitura.sp.gov.br/legislação, a respeito do assunto foi localizado o seguinte:

- Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor, e dá outras providências;
- Instrução Normativa do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, nº 83, de 21 de novembro de 2003, que aprova regulamentos técnicos de identidade e qualidade de carne bovina em conserva (corned beef) e carne moída de bovino;
- Lei Municipal nº 13.725, de 9 de janeiro de 2004, que institui o Código Sanitário do Município de São Paulo; arts. 44 e seguintes;
- Decreto Municipal nº 50.079, de 7 de outubro de 2008, que regulamenta disposições da Lei nº 13.275, de 9 de janeiro de 2004, que institui o Código Sanitário do Município de São Paulo; dispõe sobre o Sistema Municipal de Vigilância em Saúde, disciplina o Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde, estabelece os procedimentos administrativos de vigilância em saúde, altera a denominação do Departamento de Inspeção Municipal de Alimentos – DIMA, e revoga o Decreto nº 44.577, de 7 de abril de 2004;
- Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos – Prefeitura de São Paulo;
- PL 387/02, que dispõe sobre a comercialização de produtos em mercados, supermercados e hipermercados e grandes redes;
- PL 752/05, que dispõe, no âmbito do Município de São Paulo, sobre a obrigatoriedade dos estabelecimentos comerciais que manipulem, fabriquem, estoquem, transportem ou comercializem alimentos para consumo, efetuarem o controle integrado de vetores e pragas sinantrópicas através de empresas especializadas, nas suas instalações físicas para obtenção e renovação de Alvará de funcionamento e dá outras providências;
- PL 137/06, que proíbe a comercialização de queijos pré-fatiados e embalados pelos supermercados, mercados, padarias e similares no Município, e dá outras providências;



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**
PROCURADORIA

Folha nº 12 do proc.
Nº 01-0432 de 2014
O funcionário
Maria José de Oliveira
Técn. Ass. Leg. 10.940

- PL 319/06, que proíbe a comercialização de carne pré moída e embalada pelos supermercados, mercados, açougues e similares no Município de São Paulo, e dá outras providências.

Cópia(s) do(s) texto(s) normativo(s) acima indicado(s) acompanha(m) a presente informação.

À Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa, conforme despacho do Sr. Presidente de fls. 10.

São Paulo, 10 de novembro de 2014.


Marcella Falbo Giacaglia
Procuradora Supervisora do Setor de Pesq. e Análise Prévia
OAB/SP 111.393



Presidência da República
Casa Civil
Subchefia para Assuntos Jurídicos

Fls. 31
Folha nº 13 do proc.
Nº 01-0432 de 2014
O futuro Orogio
M. José
Mário José de Oliveira
Técnico Administrativo - F 10.940

LEI Nº 8.078, DE 11 DE SETEMBRO DE 1990.

Texto compilado

Mensagem de veto

Regulamento

Regulamento

Regulamento

Vigência

(Vide Decreto nº 2.181, de 1997)

Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA, faço saber que o Congresso Nacional decreta e eu sanciono a seguinte lei:

TÍTULO I
Dos Direitos do Consumidor

CAPÍTULO I
Disposições Gerais

Art. 1º O presente código estabelece normas de proteção e defesa do consumidor, de ordem pública e interesse social, nos termos dos arts. 5º, inciso XXXII, 170, inciso V, da Constituição Federal e art. 48 de suas Disposições Transitórias.

Art. 2º Consumidor é toda pessoa física ou jurídica que adquire ou utiliza produto ou serviço como destinatário final.

Parágrafo único. Equipara-se a consumidor a coletividade de pessoas, ainda que indetermináveis, que haja intervindo nas relações de consumo.

Art. 3º Fornecedor é toda pessoa física ou jurídica, pública ou privada, nacional ou estrangeira, bem como os entes despersonalizados, que desenvolvem atividade de produção, montagem, criação, construção, transformação, importação, exportação, distribuição ou comercialização de produtos ou prestação de serviços.

§ 1º Produto é qualquer bem, móvel ou imóvel, material ou imaterial.

§ 2º Serviço é qualquer atividade fornecida no mercado de consumo, mediante remuneração, inclusive as de natureza bancária, financeira, de crédito e securitária, salvo as decorrentes das relações de caráter trabalhista.

CAPÍTULO II
Da Política Nacional de Relações de Consumo

~~Art. 4º A Política Nacional de Relações de Consumo tem por objetivo o atendimento das necessidades dos consumidores, o respeito à sua dignidade, saúde e segurança, a proteção de seus interesses econômicos, a melhoria da sua qualidade de vida, bem como a transparência e harmonia das relações de consumo, atendidos os seguintes princípios:~~

Art. 4º A Política Nacional das Relações de Consumo tem por objetivo o atendimento das necessidades dos consumidores, o respeito à sua dignidade, saúde e segurança, a proteção de seus interesses econômicos, a melhoria da sua qualidade de vida, bem como a transparência e harmonia das relações de consumo, atendidos os seguintes princípios: (Redação dada pela Lei nº 9.008, de 21.3.1995)

I - reconhecimento da vulnerabilidade do consumidor no mercado de consumo;

II - ação governamental no sentido de proteger efetivamente o consumidor:

CAPÍTULO II
Da Política Nacional de Relações de Consumo

folha nº 14 do proc.
Nº 01-0432 de 2014
O funcionário
Maria José de Oliveira
Tf. 011-3333-10.940

~~Art. 4º A Política Nacional de Relações de Consumo tem por objetivo o atendimento das necessidades dos consumidores, o respeito à sua dignidade, saúde e segurança, a proteção de seus interesses econômicos, a melhoria da sua qualidade de vida, bem como a transparência e harmonia das relações de consumo, atendidos os seguintes princípios:~~

Art. 4º A Política Nacional das Relações de Consumo tem por objetivo o atendimento das necessidades dos consumidores, o respeito à sua dignidade, saúde e segurança, a proteção de seus interesses econômicos, a melhoria da sua qualidade de vida, bem como a transparência e harmonia das relações de consumo, atendidos os seguintes princípios: (Redação dada pela Lei nº 9.008, de 21.3.1995)

I - reconhecimento da vulnerabilidade do consumidor no mercado de consumo;

II - ação governamental no sentido de proteger efetivamente o consumidor:

a) por iniciativa direta;

b) por incentivos à criação e desenvolvimento de associações representativas;

c) pela presença do Estado no mercado de consumo;

d) pela garantia dos produtos e serviços com padrões adequados de qualidade, segurança, durabilidade e desempenho.

III - harmonização dos interesses dos participantes das relações de consumo e compatibilização da proteção do consumidor com a necessidade de desenvolvimento econômico e tecnológico, de modo a viabilizar os princípios nos quais se funda a ordem econômica (art. 170. da Constituição Federal), sempre com base na boa-fé e equilíbrio nas relações entre consumidores e fornecedores;

IV - educação e informação de fornecedores e consumidores, quanto aos seus direitos e deveres, com vistas à melhoria do mercado de consumo;

V - incentivo à criação pelos fornecedores de meios eficientes de controle de qualidade e segurança de produtos e serviços, assim como de mecanismos alternativos de solução de conflitos de consumo;

VI - coibição e repressão eficientes de todos os abusos praticados no mercado de consumo, inclusive a concorrência desleal e utilização indevida de inventos e criações industriais das marcas e nomes comerciais e signos distintivos, que possam causar prejuízos aos consumidores;

VII - racionalização e melhoria dos serviços públicos;

VIII - estudo constante das modificações do mercado de consumo.

Folha nº 25 do proc.
Nº 01-0432 de 2014
C. Tutela Antecipatória
M. J. C. Oliveira
T. 10.940

CAPÍTULO III Dos Direitos Básicos do Consumidor

Art. 6º São direitos básicos do consumidor:

I - a proteção da vida, saúde e segurança contra os riscos provocados por práticas no fornecimento de produtos e serviços considerados perigosos ou nocivos;

II - a educação e divulgação sobre o consumo adequado dos produtos e serviços, asseguradas a liberdade de escolha e a igualdade nas contratações;

~~III - a informação adequada e clara sobre os diferentes produtos e serviços, com especificação correta de quantidade, características, composição, qualidade e preço, bem como sobre os riscos que apresentem;~~

III - a informação adequada e clara sobre os diferentes produtos e serviços, com especificação correta de quantidade, características, composição, qualidade, tributos incidentes e preço, bem como sobre os riscos que apresentem; (Redação dada pela Lei nº 12.741, de 2012). Vigência

IV - a proteção contra a publicidade enganosa e abusiva, métodos comerciais coercitivos ou desleais, bem como contra práticas e cláusulas abusivas ou impostas no fornecimento de produtos e serviços;

V - a modificação das cláusulas contratuais que estabeleçam prestações desproporcionais ou sua revisão em razão de fatos supervenientes que as tornem excessivamente onerosas;

VI - a efetiva prevenção e reparação de danos patrimoniais e morais, individuais, coletivos e difusos;

VII - o acesso aos órgãos judiciários e administrativos com vistas à prevenção ou reparação de danos patrimoniais e morais, individuais, coletivos ou difusos, assegurada a proteção Jurídica, administrativa e técnica aos necessitados;

VIII - a facilitação da defesa de seus direitos, inclusive com a inversão do ônus da prova, a seu favor, no processo civil, quando, a critério do juiz, for verossímil a alegação ou quando for ele hipossuficiente, segundo as regras ordinárias de experiências;

IX - (Vetado);

X - a adequada e eficaz prestação dos serviços públicos em geral.

Art. 7º Os direitos previstos neste código não excluem outros decorrentes de tratados ou convenções internacionais de que o Brasil seja signatário, da legislação interna ordinária, de regulamentos expedidos pelas autoridades administrativas competentes, bem como dos que derivem dos princípios gerais do direito, analogia, costumes e equidade.

Parágrafo único. Tendo mais de um autor a ofensa, todos responderão solidariamente pela reparação dos danos previstos nas normas de consumo.

MINISTÉRIO DA AGROPECUÁRIA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83, DE 21 DE NOVEMBRO DE 2003 (*)

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 15, inciso II, do Anexo I, do Decreto nº 4.629, de 21 de março de 2003, tendo em vista o disposto no Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, Considerando ainda a necessidade de instituir medidas que normatizem a industrialização de produtos de origem animal, garantindo condições de igualdade entre os produtores e assegurando a transparência nos processos de produção, processamento e comercialização, e o que consta do Processo nº 21000.002076/2002-10, resolve:

Art. 1º Aprovar os REGULAMENTOS TÉCNICOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNE BOVINA EM CONSERVA (CORNEED BEEF) E CARNE MOÍDA DE BOVINO, conforme Anexos.

Art. 2º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

MAÇAO TADANO

(*) Republicada por ter saído com incorreção, do original, no DOU 228, Seção 1, páginas 29 a 30, de 24 de novembro de 2003.

ANEXO I

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNE BOVINA EM CONSERVA (CORNEED BEEF)

1. Alcance

1.1. Objetivo:

Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que deverá obedecer o produto cárneo industrializado denominado Carne Bovina em Conserva (Corned Beef).

1.2. Âmbito de Aplicação

O presente Regulamento refere-se ao produto Carne Bovina em Conserva (Corned Beef) destinado ao mercado nacional e/ou internacional.

2. Descrição

2.1. Definição:

Entende-se por Carne Bovina em Conserva (Corned Beef) o produto cárneo industrializado, obtido exclusivamente de carne bovina, curado, cozido, embalado hermeticamente, submetido à esterilização comercial e esfriado rapidamente.

Nota: O produto Carne Bovina em Conserva (Corned Beef) poderá ser obtido sem adição de agentes de cura atendendo as exigências comerciais e legislação específica desde que não comprometa a segurança alimentar do produto final.

2.2. Classificação:

Trata-se de um produto acondicionado em recipiente hermeticamente fechado, termicamente processado e comercialmente estéril.

2.3. Designação (Denominação de Venda):

O produto será designado de Carne Bovina em Conserva (Corned Beef) ou apenas Corned Beef quando destinado ao mercado internacional.

3. Referência:

- ABNT. Associação Brasileira de Normas Técnicas. Normas ABNT - Plano de amostragem e procedimento na inspeção por atributos

- 03.011, NBR 5426, jan/1985.

- AOAC. Association of Official Analytical Chemists. Official methods of analysis: of the AOAC international, 42.1.03, 1995.

- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

Portaria nº 368, de 04/09/97. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1997.

- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

Métodos Analíticos Físico-químicos para Controle de Produtos Carneos e seus Ingredientes - Sal e Salmoura - SDA. Instrução Normativa nº 20, de 21/07/99, publicada no Diário Oficial da União, de 09/09/99. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1999.

- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

Plano Nacional de Controle de Resíduos em Produtos de Origem Animal. Instrução Normativa nº 42, de 20/12/99. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1999.

- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos. Portaria nº 371, de 04/09/97. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1997.

- BRASIL. Ministério da Agricultura. Circular 028/DICAR de 19/06/78 - Divisão de Inspeção de Carnes e Derivados - Brasília: Ministério da Agricultura, 1978.

- BRASIL. Ministério da Agricultura. Decreto nº 63.526, de 04/11/68. Brasília: Ministério da Agricultura, 1968.

- BRASIL. Ministério da Agricultura. RIISPOA - Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Decreto nº 30.691, de 29/03/52. Brasília: Ministério da Agricultura, 1952.

- BRASIL. Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior. Portaria INMETRO nº 157, de 19/08/2002. INMETRO 2002.

- BRASIL. Ministério da Justiça. Código de Proteção e Defesa do Consumidor. Lei nº 8.078, de 11/09/90. Brasília: Ministério da Justiça, Departamento de Proteção e Defesa do Consumidor, 1997.

- BRASIL. Ministério da Saúde. Princípios Gerais para Estabelecimento de Critérios e Padrões Microbiológicos para Alimentos.

Resolução - RDC nº 12, de 02/01/01. Brasília: Ministério da Saúde, 2001.

- BRASIL. Ministério da Saúde. Regulamento Técnico de Atribuição de Função de Aditivos e seus Limites Máximos de Uso para a Categoria 8 - Carne e Produtos Cárneos. Portaria nº 1002/1004 de 11/12/98. Brasília: Ministério da Saúde, 1998.

- EUROPEAN COMMUNITIES. European Parliament and Council Directive nº 95/2/EC, of 20 february 1995. Official Journal of the European Communities. Nº L61/1, 18/03/95.

- FAO/OMS. Organizacion de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentacion. Organizacion Mundial de la Salud.

Codex Alimentarius. Carne y Productos Carnicos. 2ª. Ed, v. 10, Roma, 1994.

- ICMSF. International Commission on Microbiological Specifications for Foods. Compendium of methods for microbiological examination of foods. ICMSF, 1992.

- ICMSF. International Commission on Microbiological Specifications for Foods. Micoorganisms in foods 2. Sampling for microbiological analysis: Principles and specific applications. University of Toronto Press, 1986.

- James F.Price y Bernad S. Schweigert - Ciência da la Carne y de los productos cárnicos - Editorial Acribia, S.A. - Zaragoza -Espanña - 1994

- MERCOSUL. Mercado Comum do Sul. Resolução 91/94.

BRASIL. Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo. Portaria INMETRO nº 74, de 25/05/95. Brasília: INMETRO, 1995.

- MERCOSUL. Mercado Comum do Sul. Resolução do Grupo Mercado Comum (GMC) 36/93. Mercosul, 1993.

- UNITED STATES - Code of Federal Regulamentations -Part 200 to end - Washington - 1995

- BRASIL. Ministério da Saúde. Regulamento Técnico sobre Embalagens e Equipamentos em contato com Alimentos. Resolução RDC ANVISA nº 91, de 11/05/2001. Brasília. Ministério da Saúde, 2001.

- BRASIL. Ministério da Saúde. Regulamento Técnico sobre Embalagens e Equipamentos Metálicos em contato com Alimentos.

Portaria SVS/MS nº 28, de 18/03/1996. Brasília. Ministério da Saúde, 1996.

- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Instrução Normativa nº 08, de 16 de janeiro de 2002, Uso de Produtos - AUP, nos estabelecimentos de produtos de origem animal, sob Inspeção Federal, publicada no D.O.U de 17/01/2002.

4. Composição e Requisitos

4.1. Composição:

4.1.1. Ingredientes obrigatórios:

Carne Bovina (musculatura esquelética com gordura de constituição, inclusive recortes de desossa e porção muscular do diafragma) - mínimo 55%;

Cloreto de sódio;

4.1.2. Ingredientes Opcionais:

CMS (carne mecanicamente separada) de bovino - até 20%;

Tendões, gelatina, estômago (rúmen e retículo) - até 5% isoladamente ou combinados entre si. Quando esta matéria-prima for utilizada simultaneamente com CMS, o somatório fica limitado em 20%;

Carne industrial [(carnes de cabeça, de sangria, da base da língua, do esôfago (porção muscular)) - até 15%;

Coração e língua - até 5% isoladamente ou combinados entre si;

Tecido adiposo de cobertura in natura ou fundido;

Açúcares;

Aditivos intencionais;

Condimentos e Especiarias.

4.2. Requisitos:

4.2.1. Características Sensoriais:

4.2.1.1. Textura: Característica;

4.2.1.2. Cor: Característica;

4.2.1.3. Sabor: Característico;

4.2.1.4. Odor: Característico.

4.2.2. Característica físico-química:

Proteína	Mínimo = 18%
----------	--------------

4.2.3. Fatores Essenciais de Qualidade:

4.2.3.1. Matéria-prima: a carne com que se prepara o produto deverá estar isenta de tecidos inferiores (cartilagens, ossos, hematomas, gânglios, papilas e outros), além de odores e sabores estranhos;

4.2.3.2. A carne deverá estar curada de modo uniforme e completo, permitindo o corte em fatias, uma vez esfriada;

4.2.3.3. O produto final deve estar envasado em recipiente íntegro, hermeticamente fechado e ter sido submetido a processamento térmico, previamente aprovado, estando limpo e isento de contaminações devido ao processamento ou ao envase.

4.2.4. Envase e Acondicionamento:

4.2.4.1. O produto deverá ser envasado em material adequado às condições de processamento e armazenagem, de modo que lhe confirmam proteção apropriada.

4.2.4.2. O produto final deverá ser acondicionado em materiais adequados às condições de armazenamento e transporte.

5. Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração:

De acordo com o Regulamento específico vigente.

6. Contaminantes:

Os resíduos orgânicos e inorgânicos devem estar ausentes e, quando presentes, em quantidades inferiores aos limites estabelecidos em regulamentação específica.

7. Considerações Gerais:

7.1. As práticas de higiene para a elaboração do produto devem estar de acordo com:

- "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para os Produtos Cárneos Elaborados" (Ref. CAC/RCP 13-1976(rev.1, 1985).

- "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para a 'Carne Fresca'" (CAC/RCP11- 1976 (ver. 1, 1993).

- "Código Internacional Recomendado de Práticas/Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos" (Ref.: (CAC/RCP 1-1969 (rev.2 -1985)- Ref. Codex Alimentarius, vol. 10, 1994.

- Portaria nº 368, de 04/09/97 - Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos -Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

7.1.2. Toda a Carne usada na elaboração de Corned beef deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30.691, de 29/03/1952.

7.1.3. O destino do produto final deverá ser compatível com a certificação sanitária de procedência da matéria-prima.

7.1.4. O Corned Beef deverá ser tratado termicamente em conformidade com as seções 7.5 e 7.6.1 a 7.6.7 do "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para Alimentos de baixa acidez e alimentos acidificados envasados".

7.1.5. Quando da apresentação ao DIPOA dos documentos referentes à homologação do processamento térmico de produtos submetidos à esterilização comercial, as empresas devem indicar o valor de esterilização desejado, sendo que em nenhuma hipótese esse valor poderá ser inferior ao equivalente a 6 minutos a 250° F (121,1°C), com o parâmetro microbiológico Z = 18° F (- 7.8°C).

7.2. Critérios Macroscópicos/Microscópicos:

O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza.

7.3. Critérios Microbiológicos:

O produto deve obedecer à legislação específica em vigor.

8. Pesos e Medidas:

Aplica-se o Regulamento vigente.

9. Rotulagem:

Aplica-se o Regulamento vigente.

ANEXO II

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNE MOÍDA DE BOVINO

1. Alcance

1.1. Objetivo:

Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que deverá obedecer o produto cárneo denominado Carne Moída, obtido de massas musculares de carcaças de bovinos.

1.2. Âmbito de Aplicação:

O presente regulamento refere-se ao produto Carne Moída, destinado ao comércio nacional e/ou internacional.

2. Descrição

2.1. Definição:

Entende-se por Carne Moída o produto cárneo obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos, seguido de imediato resfriamento ou congelamento.

Nota: o presente regulamento aplica-se também ao produto obtido a partir da carne de búfalos.

2.2. Classificação:

Trata-se de um produto cru, resfriado ou congelado.

2.3. Designação (Denominação de Venda):

O produto será designado de Carne Moída, seguido de expressões ou denominações que o caracterizem de acordo com sua temperatura de apresentação e do nome da espécie animal da qual foi obtida.

É dispensável a indicação do sexo do animal.

É facultativo nomear o corte quando a Carne Moída for obtida, exclusivamente, das massas musculares que o constituem.

Exemplos:

Carne moída resfriada de bovino;

Carne moída congelada de búfalo;

Carne moída congelada de bovino - Capa de filé;

Carne moída congelada de bovino - Patinho.

3. Referências:

- ABNT. Associação Brasileira de Normas Técnicas. Normas ABNT - Plano de amostragem e procedimento na inspeção por atributos

- 03.011, NBR 5426, jan/1985.

- AOAC. Association of Official Analytical Chemists. Official methods of analysis: of the AOAC

international, 42.1.03, 1995.

- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

Portaria nº 368, de 04/09/97. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Brasília:

Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1997.

- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

Métodos Analíticos Físico-químicos para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes - Sal e Salmoura - SDA. Instrução Normativa nº 20, de 21/07/99, publicada no Diário Oficial da União, de 09/09/99. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1999.

- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

Plano Nacional de Controle de Resíduos em Produtos de Origem Animal. Instrução Normativa nº 42, de 20/12/99. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1999.

- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos. Portaria nº 371, de 04/09/97. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1997.

- BRASIL. Ministério da Agricultura. Decreto nº 63.526, de 04/11/68. Brasília: Ministério da Agricultura, 1968.

- BRASIL. Ministério da Agricultura. RIISPOA - Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Decreto nº 30.691, de 29/03/52. Brasília: Ministério da Agricultura, 1952.

- BRASIL. Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior. Portaria INMETRO nº 157, de 19.08/2002. INMETRO, 2002.

- BRASIL. Ministério da Justiça. Código de Proteção e Defesa do Consumidor. Lei nº 8.078, de 11/09.90. Brasília: Ministério da Justiça, Departamento de Proteção e Defesa do Consumidor, 1997.

- BRASIL. Ministério da Saúde. Princípios Gerais para Estabelecimento de Critérios e Padrões Microbiológicos para Alimentos.

Resolução - RDC nº 12, de 02/01/01. Brasília: Ministério da Saúde, 2001.

- BRASIL. Ministério da Saúde. Regulamento Técnico de Atribuição de Função de Aditivos, e seus Limites Máximos de Uso para a Categoria 8 - Carne e Produtos Cárneos. Portaria nº 1002/1004, de 11/12/98. Brasília: Ministério da Saúde, 1998.

- EUROPEAN COMMUNITIES. European Parliament and Council Directive nº 95/2/EC, of 20 february 1995. Official Journal of the European Communities. Nº L61/1, 18/03/95.

- FAO/OMS. Organizacion de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentacion. Organizacion Mundial de la Salud.

Codex Alimentarius. Carne y Productos Carnicos. 2ª Ed, v. 10, Roma, 1994.

- ICMSF. International Commission on Microbiological Specifications for Foods. Compendium of methods for microbiological examination of foods. ICMSF, 1992.

- ICMSF. International Commission on Microbiological Specifications for Foods. Microorganisms in foods 2. Sampling for microbiological analysis: Principles and specific applications. University of Toronto Press, 1986.

- MERCOSUL. Mercado Comum do Sul. Resolução 91/94.

BRASIL. Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo. Portaria INMETRO nº 74, de 25/05/95. Brasília: INMETRO, 1995.

- MERCOSUL. Mercado Comum do Sul. Resolução do Grupo Mercado Comum (GMC) 36/93. Mercosul, 1993. BRASIL. Ministério da Saúde. Regulamento Técnico sobre Embalagens e Equipamentos em contato com Alimentos. Resolução RDC ANVISA nº91, de 11/05/2001. Brasília. Ministério da Saúde, 2001.

- BRASIL. Ministério da Saúde. Regulamento Técnico sobre Embalagens e Equipamentos Metálicos em contato com Alimentos.

Portaria SVS/MS nº 28 de 18/03/1996. Brasília. Ministério da Saúde, 1996.

4. Composição e Requisitos

4.1. Composição:

4.1.1. Ingredientes Obrigatórios:

Carnes obtidas de massas musculares esqueléticas de bovinos.

4.1.2. Ingredientes Opcionais:

Água (máximo 3%)

4.1.3. Coadjuvantes de Tecnologia:

Não tem.

4.2. Requisitos:

4.2.1. Características Sensoriais:

4.2.1.1. Textura: característica;

4.2.1.2. Cor: característica;

4.2.1.3. Sabor: característico;

4.2.1.4. Odor: característico.

4.2.2. Característica Físico-Química:

Espécie	Gordura (máx.)
Bovina	15%

4.2.3. Fatores essenciais de qualidade:

4.2.3.1. Matéria-prima: carne resfriada e ou congelada não se permitindo a utilização de carne quente.

4.2.3.2. A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc;

4.2.3.3. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspagem de ossos e carne mecanicamente separada - CMS;

4.2.3.4. Permite-se a utilização de carnes industrial da matança, desde que as mesmas sejam previamente levadas, escurridas, e submetidas a processo de resfriamento ou congelamento.

4.2.3.5. O produto deverá ser obtido em local próprio para moagem, com temperatura ambiente não superior a 10°C;

4.2.3.6. A Carne Moída deverá sair do equipamento de moagem com temperatura nunca superior a 7°C (sete graus Celsius) e ser submetida, imediatamente, ao congelamento (rápido ou ultra-rápido) ou ao resfriamento;

4.2.3.7. O prazo de validade do produto será estabelecido de acordo com o previsto na legislação vigente, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem e conservação. O produtor demonstrará, junto aos órgãos competentes, os procedimentos, testes e resultados de garantia no prazo estabelecido proposto.

4.2.4. Acondicionamento:

O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e transporte, de modo que lhe confirmem uma proteção apropriada.

4.2.5. Armazenamento:

A carne moída resfriada deverá ser mantida à temperatura de 0°C a 4°C e a carne moída congelada à temperatura máxima de -18°C (menos dezoito graus Celsius) durante o armazenamento.

5. Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração:

Não serão permitidos.

6. Contaminantes:

Os resíduos orgânicos e inorgânicos devem estar ausentes, e quando presentes, em quantidades inferiores aos limites estabelecidos em regulamentação específica.

7. Higiene

7.1. Considerações Gerais:

7.1.1. As práticas de higiene para a elaboração do produto estarão de acordo com o estabelecido no "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para os Produtos Cárnica Elaborados"

{(Ref. CAC/RCP 13 -1976 (rev. 1, 1985))} do "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para a Carne Fresca"

{(CAC/RCP 11 -1976 (rev. 1,1993))}, do "Código Internacional Recomendado de Práticas - Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos"

{(Ref.: CAC/RCP 1 - 1969 (rev. 2 - 1985))} - Ref. Codex Alimentarius, vol. 10, 1994.

Portaria nº 368, de 04/09/97 - Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos -Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

7.1.2. Toda a carne usada para elaboração da Carne Moída deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30.691, de 29/03/1952.

7.2. Critérios Macroscópicos/Microscópicos:

O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza.

7.3. Critérios Microbiológicos:

Aplica-se a Legislação vigente.

8. Pesos e Medidas:

Aplica-se o Regulamento vigente.

8.1. A carne moída deverá ser embalada imediatamente após a moagem, devendo cada pacote do produto ter o peso máximo de 1 (um) quilograma.

8.2. Em função do destino do produto (uso hospitalar, escolas, cozinhas industriais, instituições, etc.) poderão ser admitidas embalagens com peso superior a 1 kg, devendo sua espessura ser igual ou menor que 15 centímetros, não sendo permitida a sua venda no varejo.

8.3. É proibido o fracionamento do produto no mercado varejista.

9. Rotulagem:

Aplica-se o Regulamento vigente (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos -Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

9.1. Os dizeres PROIBIDO O FRACIONAMENTO deverão constar em rotulagem com caracteres destacados em corpo e cor.

9.2. Os dizeres PROIBIDA A VENDA NO VAREJO deverão constar em rotulagem com caracteres destacados em corpo e cor, quando as embalagens forem superiores a 1 kg.

10. Métodos de Análises:

Instrução Normativa nº 20, de 21/07/99, publicada no Diário Oficial da União, de 09/09/99 - Métodos Analíticos para Controle de Produtos Carneos e seus Ingredientes - Métodos Físico-Químicos -SDA - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

- AOAC Official Methods of Analysis, 42.1.03 ,1995.

11. Amostragem:

Seguem-se os procedimentos recomendados na norma vigente.

D.O.U., 24/11/2003

REP., 03/12/2003

Câmara Municipal de São Paulo

26 do proc.
 01-0432 de 2014
 M.º José de Almeida
 RF 10.940

Base de dados : legis

Pesquisa : 13725

Total de referências : 1

1/1

Título: LEI Nº 13.725 09/01/2004 (ver documento)

Sem revogação expressa

Ementa: Instituto o Código Sanitário do Município de São Paulo.

Projeto: Projeto de Lei Nº 718/2003 (ver documento)

Autor(es): EXECUTIVO; Marta Suplicy

Regulamentação: Decreto nº 44.577/2004 - Regulamenta esta Lei.; (ver documento)

Decreto nº 50.079/2008 - Regulamenta esta Lei, revogando a regulamentação anterior. (ver documento)

PARA VERIFICAR SE HÁ ALTERAÇÕES PARA OS ATOS E DECRETOS DE REGULAMENTAÇÃO DESTA NORMA, FAÇA NOVA PESQUISA PELO NÚMERO DE CADA ATO OU DECRETO DE REGULAMENTAÇÃO.

Revogação: Revoga a Lei nº 10.153/1986.; (ver documento)

Revoga a Lei nº 10.770/1989.; (ver documento)

Revoga a Lei nº 11.728/1995.; (ver documento)

Revoga a Lei nº 12.039/1996.; (ver documento)

Revoga a Lei nº 12.268/1996.; (ver documento)

Revoga a Lei nº 12.369/1997.; (ver documento)

Revoga a Lei nº 12.371/1997.; (ver documento)

Revoga a Lei nº 13.456/2002.; (ver documento)

Revoga a Lei nº 12.580/1998.; (ver documento)
Revoga os arts. 2º, 3º e 35 a 39 da Lei nº 10.309/1987. (ver documento)

Alterações: Lei 15.299/2010 - Acrescenta o art. 50-A a esta Lei. (ver documento)

[Back]

LEI Nº 13.725, DE 9 DE JANEIRO DE 2004

(Projeto de Lei nº 718/03, do Executivo, aprovado na forma do Substitutivo do Legislativo)

Institui o Código Sanitário do Município de São Paulo.

MARTA SUPPLY, Prefeita do Município de São Paulo, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei, faz saber que a Câmara Municipal, em sessão de 19 de dezembro de 2003, decretou e eu promulgo a seguinte lei:

TÍTULO I

CÓDIGO SANITÁRIO DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

PRINCÍPIOS, PRECEITOS E DIRETRIZES GERAIS

Art. 1º - Fica instituído o Código Sanitário do Município de São Paulo, fundamentado nos princípios expressos na Constituição Federal, na Constituição do Estado de São Paulo, nas Leis Orgânicas da Saúde - Leis Federais nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, e nº 8.142, de 28 de dezembro de 1990, no Código de Defesa do Consumidor - Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, no Código de Saúde do Estado de São Paulo - Lei Complementar nº 791, de 9 de março de 1995, e na Lei Orgânica do Município de São Paulo, com os seguintes preceitos:

I - descentralização, preconizada nas Constituições Federal e Estadual, bem como na Lei Orgânica do Município de São Paulo, observando-se as seguintes diretrizes:

- a) direção única no âmbito municipal;
- b) municipalização dos recursos, serviços e ações de saúde, estabelecendo-se em legislação específica os critérios de repasse de verbas das esferas federal e estadual;
- c) integração das ações e serviços, com base na regionalização e hierarquização do atendimento individual e coletivo, adequado às diversas realidades epidemiológicas;
- d) universalização da assistência com igual qualidade e acesso da população urbana e rural a todos os níveis dos serviços de saúde;

II - participação da sociedade, por meio de:

- a) conferências de saúde;
- b) conselhos de saúde;
- c) representações sindicais;
- d) movimentos e organizações não-governamentais;

III - articulação intra e interinstitucional, mediante o trabalho integrado e articulado entre os diversos órgãos que atuam ou se relacionam com a área de saúde;

IV - publicidade, para garantir o direito à informação, facilitando seu acesso mediante sistematização, divulgação ampla e motivação dos atos;

V - privacidade, devendo as ações de vigilância sanitária e epidemiológica preservar este direito do cidadão, que só poderá ser sacrificado quando não existir outra maneira de evitar perigo atual ou iminente para a saúde pública.

TÍTULO II

OBJETIVO, CAMPO DE AÇÃO E METODOLOGIA

Art. 2º - Para os efeitos deste Código, entende-se por Vigilância em Saúde as ações de Vigilância Sanitária, Vigilância Epidemiológica, Vigilância em Saúde Ambiental e Vigilância em Saúde do Trabalhador, que compõem um campo integrado e indissociável de práticas, fundado no conhecimento interdisciplinar e na ação intersetorial, desenvolvidos por meio de equipes multiprofissionais, com a participação ampla e solidária da sociedade, por intermédio de suas organizações, entidades e movimentos, estruturando, em seu conjunto, um campo de conhecimento.

§ 1º - As ações de vigilância sanitária abrangem o conjunto de medidas capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, inclusive o do trabalho, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde.

§ 2º - As ações de vigilância epidemiológica abrangem o conjunto de atividades que

proporcionam o conhecimento, a detecção ou prevenção de qualquer mudança nos fatores determinantes e condicionantes da saúde individual e coletiva, com a finalidade de adotar ou recomendar medidas de prevenção e controle das doenças e agravos à saúde.

§ 3º - As ações de vigilância em saúde ambiental abrangem, no que se relaciona com o binômio saúde-meio ambiente, o conjunto de medidas de vigilância sanitária e epidemiológica, incluindo-se as ações específicas de prevenção e controle das zoonoses e enfermidades transmitidas por vetores, bem como dos agravos causados pelas diversas formas de poluição do meio ambiente, que serão exercidas em articulação e integração com outros setores, dentre os quais os de saneamento básico, planejamento urbano, obras públicas e meio ambiente.

§ 4º - As ações de vigilância em saúde do trabalhador abrangem, no que se relaciona com o binômio saúde-trabalho, um conjunto de atividades que se destina, por meio das ações de vigilância sanitária e epidemiológica, à promoção e proteção da saúde dos trabalhadores submetidos aos riscos e agravos advindos dos ambientes, das condições e dos processos de trabalho, da manutenção ou incorporação de tecnologias potencialmente nocivas à saúde e, ainda, das condições de produção, extração, armazenamento, transporte, distribuição e manuseio de substâncias, produtos, máquinas e equipamentos.

Art. 3º - Os princípios expressos neste Código dispõem sobre precaução, bioética, proteção, promoção e preservação da saúde, no que se refere às atividades de interesse à saúde e meio ambiente, nele incluído o do trabalho, e têm os seguintes objetivos:

I - assegurar condições adequadas à saúde, à educação, à moradia, ao transporte, ao lazer e ao trabalho;

II - assegurar e promover ações visando o controle de doenças, agravos ou fatores de risco de interesse à saúde;

III - promover a melhoria da qualidade do meio ambiente, nele incluído o do trabalho, garantindo condições de saúde, segurança e bem-estar público;

IV - garantir condições de segurança sanitária na produção, comercialização e consumo de bens e serviços de interesse da saúde, incluídos procedimentos, métodos e técnicas que as afetem;

V - assegurar e promover a participação da comunidade nas ações de saúde.

Art. 4º - Entende-se por princípio da precaução a garantia de proteção contra os riscos potenciais que, de acordo com o estágio atual do conhecimento científico, não podem ser ainda identificados com segurança, porém podem ensejar a ocorrência de danos sérios ou irreversíveis à vida, à saúde e ao meio ambiente.

§ 1º - A ausência de absoluta certeza científica não deverá ser utilizada como motivo para postergar a adoção de medidas eficazes que visem prevenir o comprometimento da vida, da saúde e do meio ambiente.

§ 2º - Os órgãos de vigilância em saúde municipais, quando houver ameaça de danos sérios ou irreversíveis à vida, à saúde e ao meio ambiente, adotarão medidas intervencionistas preventivas norteadas pelo princípio da precaução.

Art. 5º - Entende-se por bioética o estudo sistemático das dimensões morais, incluindo uma visão moral, decisões, condutas e políticas, das ciências da vida e cuidados da saúde, empregando uma variedade de metodologias éticas em um ambiente multidisciplinar, que surgiu em função da necessidade de se discutir moralmente os efeitos resultantes do avanço tecnológico das ciências do campo da saúde, bem como aspectos tradicionais da relação de profissionais da saúde com pacientes e voluntários de pesquisas clínicas.

§ 1º - Para os efeitos deste Código, adotam-se as seguintes definições:

I - pesquisa - classe de atividades cujo objetivo é desenvolver ou contribuir para o conhecimento generalizável. O conhecimento generalizável consiste em teorias,

relações ou princípios ou no acúmulo de informações sobre as quais está baseado, que possam ser corroborados por métodos científicos aceitos de observação e inferência;
II - pesquisa envolvendo seres humanos - pesquisa que, individual ou coletivamente, envolva o ser humano, de forma direta ou indireta, em sua totalidade ou partes dele, incluindo o manejo de informações ou materiais, que somente pode ser desenvolvida após a devida aprovação pelos órgãos públicos competentes, nos termos da legislação em vigor;

III - protocolo de pesquisa - documento obrigatório que deve contemplar a descrição da pesquisa em seus aspectos fundamentais, informações relativas ao sujeito da pesquisa, à qualificação dos pesquisadores e a todas as instâncias responsáveis.

§ 2º - No desenvolvimento de pesquisas, devem estar incorporados, com a finalidade de prover segurança ao indivíduo e às coletividades, os cinco referenciais básicos da bioética, ou seja, a autonomia, a não-maleficência, a beneficência, a justiça e a privacidade, entre outros, visando assegurar os direitos e deveres que dizem respeito aos sujeitos da pesquisa, à comunidade científica e ao Estado.

§ 3º - Nos casos de pesquisa em que o uso de animais é a única maneira de alcançar os resultados desejados, não sendo pertinente o emprego de métodos alternativos à sua utilização, observar-se-á o quanto segue:

I - os animais devem ser mantidos em condições adequadas e o seu número, em cada experimento, ser justificado mediante cálculo estatístico apropriado;

II - os experimentos que causam dor e/ou desconforto devem prever analgesia e anestesia apropriadas à espécie e ao tipo de experimento, sendo de responsabilidade do pesquisador evitar o sofrimento do animal em estudo, exceto quando o estudo da dor for o objetivo da investigação;

III - os animais só poderão ser submetidos às intervenções inscritas nos protocolos de pesquisa, aprovados nos termos da legislação vigente, ou nos programas de aprendizagem cirúrgica de instituições de ensino e pesquisa ou assistenciais, se, durante e após a realização dos procedimentos, receberem cuidados especiais;

IV - ao final do experimento ou em casos de doença ou ferimento em que a eutanásia seja o único procedimento adequado a ser prescrito, a morte dos animais deverá ser realizada mediante o emprego de técnicas consagradas, de acordo com a espécie e de forma rápida, indolor e irreversível.

§ 4º - A direção municipal do Sistema Único de Saúde - SUS, em consonância com a Comissão de Ética em Pesquisa - CEP da Secretaria Municipal de Saúde e com o órgão de vigilância em saúde, deve manter banco de dados contendo a relação de todas as pesquisas em saúde desenvolvidas no Município, articulando-se, para tal finalidade, com as Comissões de Ética em Pesquisa das instituições de ensino e pesquisa e com a Comissão Nacional de Ética em Pesquisa - CONEP do Conselho Nacional de Saúde.

§ 5º - Os órgãos de vigilância em saúde municipais zelarão para que, nos estabelecimentos de assistência à saúde, seja observada a legislação aplicável à pesquisa clínica envolvendo os seres humanos.

Art. 6º - Os órgãos de vigilância em saúde incorporarão às suas ações o conceito de biossegurança.

§ 1º - Entende-se por biossegurança o conjunto de medidas voltadas para a prevenção, minimização ou eliminação de riscos inerentes às atividades de pesquisa, produção, ensino, desenvolvimento tecnológico e prestação de serviços, visando à saúde do homem e dos animais, a preservação do meio ambiente e a qualidade dos resultados.

§ 2º - Para os efeitos deste Código, no que for pertinente, aplica-se a legislação estadual e federal aos produtos que possam conter organismos geneticamente modificados, bem como à pesquisa envolvendo esses organismos.

§ 3º - Os órgãos municipais de vigilância em saúde zelarão pelo cumprimento das normas de segurança e mecanismos de fiscalização referentes ao uso das técnicas de

engenharia genética na construção, cultivo, manipulação, transporte, comercialização, consumo, liberação e descarte de organismos geneticamente modificados - OGM, visando proteger a vida e a saúde humana, dos animais e das plantas, bem como o meio ambiente.

Art. 7º - Os órgãos de vigilância em saúde lançarão mão de um conjunto de ações e serviços para detectar, analisar, conhecer, monitorizar e intervir sobre determinantes do processo saúde-doença, incidentes sobre indivíduos ou sobre a coletividade, sejam eles decorrentes do meio ambiente, da produção e/ou circulação de produtos ou da prestação de serviços de interesse da saúde, com a finalidade de prevenir agravos e promover a saúde da população.

Art. 8º - Constitui atributo dos órgãos que compõem o Sistema Municipal de Vigilância em Saúde, das suas equipes multiprofissionais e dos seus agentes, o exercício do poder de polícia administrativa no desenvolvimento de ações e serviços que visam promover e proteger a saúde humana e animal, controlar as doenças e agravos à saúde, preservar o meio ambiente, inclusive o do trabalho, e defender a vida.

Art. 9º - Observadas as normas vigentes no âmbito do Sistema Municipal de Auditoria e Avaliação, deve ser mantido processo contínuo de acompanhamento e avaliação das ações de vigilância em saúde, com vistas ao aprimoramento técnico-científico e à melhoria da qualidade das ações.

Art. 10 - Cabe à direção municipal do Sistema Único de Saúde - SUS, em articulação com o órgão competente de vigilância em saúde, a elaboração de normas, códigos e orientações, observadas as normas gerais de competência da União e do Estado, no que diz respeito às questões das vigilâncias sanitária, ambiental, epidemiológica e em saúde do trabalhador, conforme o disposto no artigo 30, inciso I, da Constituição Federal.

Art. 11 - À direção municipal do Sistema Único de Saúde - SUS, em articulação com o órgão competente de vigilância em saúde, cabe a formulação da política de recursos humanos para a área da saúde, devendo ser mantido serviço de capacitação permanente dos profissionais que atuam na vigilância em saúde, de acordo com os objetivos e campo de atuação.

Art. 12 - As informações referentes às ações de vigilância em saúde devem ser amplamente divulgadas à população, por intermédio de diferentes meios de comunicação.

Art. 13 - A vigilância em saúde deve organizar serviços de captação de reclamações e denúncias, divulgando periodicamente as estatísticas por tipo de estabelecimento, motivo da denúncia e providências adotadas em cada caso, preservando o sigilo quanto à identificação do denunciante.

Art. 14 - O Sistema Único de Saúde - SUS, no âmbito do Município, deverá coletar, analisar e divulgar dados estatísticos de interesse para as atividades de saúde pública por meio dos órgãos de vigilância em saúde, de informação e, ainda, de auditoria e avaliação da Secretaria Municipal da Saúde.

§ 1º - A direção municipal do Sistema Único de Saúde - SUS, em consonância com o órgão competente de vigilância em saúde, deve organizar o Subsistema de Informações de Vigilância em Saúde, articulados com os respectivos Sistemas Estadual e Federal.

§ 2º - A direção municipal do Sistema Único de Saúde - SUS, em articulação com o órgão de vigilância em saúde, com o órgão de auditoria e avaliação e com outras instâncias técnico-administrativas do Sistema de Saúde Municipal, deve garantir:

- I - a análise dos dados dos sistemas de informação de morbidade e mortalidade nacionais implantados no Município de São Paulo, bem como de sistemas de informação de morbidade e mortalidade específicos de abrangência municipal;
- II - a divulgação periódica de informações sobre morbidade e mortalidade registrada na população residente no Município de São Paulo, bem como nos estabelecimentos de

folha nº 29 do proc. fls. 49
 Nº 01-0432 de 2014
 O funcionário
 Maria José de Oliveira
 CPF nº 10.940

assistência à saúde neles instalados, em especial naqueles que assistem seus usuários em regime de internação hospitalar.

Art. 15 - Os órgãos e entidades públicos e as entidades do setor privado, participantes ou não do Sistema Único de Saúde - SUS, deverão fornecer informações à direção municipal do Sistema e ao órgão competente de vigilância em saúde, na forma solicitada, para fins de planejamento, de correção finalística de atividades, de monitoramento das condições de funcionamento de estabelecimentos, de controle de fatores de risco a que possa estar exposta a coletividade e de elaboração de estatísticas de saúde.

Art. 16 - Os estabelecimentos de assistência à saúde e outros tipos de estabelecimentos de interesse da saúde, de natureza agropecuária, industrial ou comercial, e os profissionais de saúde, quando solicitados, deverão remeter aos órgãos de vigilância em saúde:

I - dados e informações necessários à elaboração de estatísticas de saúde;

II - informações e depoimentos de importância para a vigilância em saúde.

Art. 17 - A direção municipal do Sistema Único de Saúde - SUS, em articulação com o órgão competente de vigilância em saúde, deve manter fluxo adequado de informações aos órgãos estadual e federal competentes, de acordo com a legislação em vigor.

TÍTULO III

SAÚDE E MEIO AMBIENTE

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 18 - Constitui finalidade das ações de vigilância em saúde sobre o meio ambiente o enfrentamento dos problemas ambientais e ecológicos, de modo a serem sanados ou minimizados a fim de não representarem risco à vida, levando em consideração aspectos da economia, da política, da cultura e da ciência e tecnologia, com vistas ao desenvolvimento sustentado, como forma de garantir a qualidade de vida e a proteção ao meio ambiente.

Art. 19 - São fatores ambientais de risco à saúde aqueles decorrentes de qualquer situação ou atividade no meio ambiente, principalmente os relacionados à organização territorial, ao ambiente construído, ao saneamento ambiental, às fontes de poluição, à proliferação de artrópodes nocivos, a vetores e hospedeiros intermediários, às atividades produtivas e de consumo, às substâncias perigosas, tóxicas, explosivas, inflamáveis, corrosivas e radioativas, bem como a quaisquer outros fatores que ocasionem ou possam vir a ocasionar risco ou dano à saúde, à vida ou à qualidade de vida.

§ 1º - Os critérios, parâmetros, padrões, metodologias de monitoramento ambiental e biológico e de avaliação dos fatores de risco citados neste artigo são os definidos neste Código, em normas técnicas e nos demais diplomas legais vigentes.

§ 2º - Os proprietários de imóveis particulares ou legalmente estabelecidos são responsáveis pela manutenção de sua propriedade em condições sanitárias que dificultem a presença de animais sinantrópicos que possam comprometer a preservação da saúde pública.

Art. 20 - A autoridade sanitária, motivadamente e com respaldo científico e tecnológico, pode determinar intervenções em saneamento ambiental, visando contribuir para a melhoria da qualidade de vida e da saúde da população.

§ 1º - Os órgãos de vigilância em saúde deverão manter programação permanente de monitoramento das atividades potencialmente contaminadoras de áreas urbanas ou rurais, bem como garantir a concretização dos projetos de remediação de áreas contaminadas.

§ 2º - Os órgãos de vigilância em saúde deverão manter cadastro atualizado das áreas contaminadas.

CAPÍTULO II

ORGANIZAÇÃO TERRITORIAL, ASSENTAMENTOS HUMANOS E SANEAMENTO AMBIENTAL

Art. 21 - A direção municipal do Sistema Único de Saúde - SUS, por meio do órgão competente de vigilância em saúde, deve emitir parecer técnico de avaliação de impacto à saúde sobre projetos de organização territorial, assentamentos humanos e saneamento ambiental que, por sua magnitude, representem risco à saúde pública.

Parágrafo único - O parecer referido no "caput" deverá versar, dentre outros, sobre aspectos de drenagem, infra-estrutura sanitária, manutenção de áreas livres e institucionais, sistemas de lazer, índices de ocupação e de densidade demográfica.

Art. 22 - Toda e qualquer edificação, urbana ou rural, deve ser construída e mantida, observando-se:

I - a proteção contra as enfermidades transmissíveis e enfermidades crônicas, inclusive aquelas transmitidas ao homem por animais e vetores;

II - a prevenção de acidentes e intoxicações;

III - a redução dos fatores de estresse psicológico e social;

IV - a preservação do ambiente do entorno;

V - o uso adequado da edificação em função de sua finalidade;

VI - o respeito a grupos humanos vulneráveis.

Art. 23 - Toda e qualquer instalação destinada à criação, à manutenção e à reprodução de animais, em zona urbana ou rural, deve ser construída, mantida e operada em condições sanitárias adequadas e sem causar incômodo à população e transtornos ao entorno.

§ 1º - Os proprietários de imóveis residenciais ou legalmente estabelecidos, onde existam criações de animais, são responsáveis pela manutenção das instalações destinadas a esse fim.

§ 2º - As instalações devem obedecer aos princípios de bem-estar animal e adequar-se às exigências da espécie abrigada no local.

§ 3º - A criação de outros animais em área urbana do Município estará sujeita às normas emanadas da autoridade sanitária municipal.

§ 4º - Todo biotério, mantido por estabelecimento ou instituição pública ou privada, deve contar com responsável técnico cadastrado no órgão de vigilância em saúde municipal, bem como dispor de instalações, equipamentos e recursos humanos adequados à execução de suas atividades técnicas.

§ 5º - A vacinação anti-rábica e o registro de cães e gatos são obrigatórios, cabendo a sua regulamentação ao órgão coordenador do Sistema Municipal de Vigilância em Saúde.

Art. 24 - Além da observância à legislação municipal pertinente, toda edificação, ampliação ou reforma de imóvel, qualquer que seja o fim a que se destine, deve também atender às normas de edificações específicas federais, estaduais e municipais.

SEÇÃO I ABASTECIMENTO DE ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO

Art. 25 - Todo e qualquer sistema de abastecimento de água, público ou privado, individual ou coletivo, está sujeito à fiscalização da autoridade sanitária competente, em todos os aspectos que possam afetar a saúde pública.

§ 1º - Os órgãos de vigilância em saúde manterão programação permanente de vigilância e controle da qualidade da água fornecida pelo sistema de abastecimento de água para consumo humano, inclusive no caso de soluções alternativas de abastecimento de água para essa finalidade.

§ 2º - A Secretaria Municipal da Saúde ou o órgão competente em vigilância em saúde publicará norma técnica sobre a programação permanente de monitoramento da qualidade da água para consumo humano no Município de São Paulo.

§ 3º - Os órgãos de vigilância em saúde, no âmbito de sua competência, colaborarão para a preservação de mananciais.

Art. 26 - Os projetos de construção, ampliação e reforma de sistemas de abastecimento de água, públicos ou privados, individuais ou coletivos, devem ser elaborados, executados e operados conforme as normas técnicas estabelecidas pela autoridade sanitária competente.

Art. 27 - Nos projetos, obras e operações de sistemas de abastecimento de água, públicos ou privados, individuais ou coletivos, devem ser obedecidos os seguintes princípios gerais, independentemente de outras exigências técnicas eventualmente estabelecidas:

I - a água distribuída deve obedecer às normas e aos padrões de potabilidade estabelecidos pela legislação vigente;

II - todos os materiais, equipamentos e produtos químicos utilizados em sistemas de abastecimento de água devem atender às exigências e especificações das normas técnicas estabelecidas pela autoridade sanitária competente, a fim de não alterar o padrão de potabilidade da água distribuída;

III - toda água distribuída por sistema de abastecimento deve ser submetida, obrigatoriamente, a um processo de desinfecção, de modo a assegurar sua qualidade do ponto de vista microbiológico e manter concentração residual do agente desinfetante na rede de distribuição, de acordo com norma técnica;

IV - deve ser mantida pressão positiva em qualquer ponto da rede de distribuição;

V - a fluoretação da água distribuída por meio de sistemas de abastecimento deve obedecer ao padrão estabelecido pela legislação vigente.

SEÇÃO II

ESGOTAMENTO SANITÁRIO

Art. 28 - Todo e qualquer sistema de esgotamento sanitário, público ou privado, individual ou coletivo, está sujeito à fiscalização da autoridade sanitária competente, em todos os aspectos que possam afetar a saúde pública.

Art. 29 - Os projetos de construção, ampliação e reforma de sistemas de esgotamento sanitário, públicos ou privados, individuais ou coletivos, devem ser elaborados, executados e operados conforme normas técnicas estabelecidas pela legislação vigente.

Art. 30 - A utilização, em atividades agropecuárias, de água fora dos padrões de potabilidade, de esgotos sanitários ou de lodo proveniente de processos de tratamento de esgotos só será permitida se em conformidade com as pertinentes normas técnicas.

SEÇÃO III

RESÍDUOS SÓLIDOS

Art. 31 - Todo e qualquer sistema, individual ou coletivo, público ou privado, de geração, armazenamento, coleta, transporte, tratamento, reciclagem e destinação final de resíduos sólidos de qualquer natureza, gerados ou introduzidos no Município, está sujeito à fiscalização da autoridade sanitária competente, em todos os aspectos que possam afetar a saúde pública.

§ 1º - Os proprietários de imóveis residenciais ou legalmente estabelecidos são responsáveis pela disposição adequada de resíduos provenientes da manutenção e criação de animais, de acordo com a legislação municipal, estadual e federal vigente.

§ 2º - Os responsáveis legais e técnicos pelos estabelecimentos de assistência à saúde, bem como pelos estabelecimentos industriais e comerciais relacionados aos produtos e substâncias de interesse da saúde, devem inserir, em suas normas de rotinas e procedimentos e normas de boas práticas de fabricação, as orientações adequadas sobre resíduos sólidos que abordem o acondicionamento no local da geração, o armazenamento interno, o armazenamento externo e o transporte no interior dos estabelecimentos.

Art. 32 - Os projetos de implantação, construção, ampliação e reforma de sistemas de coleta, transporte, tratamento, reciclagem e destinação final de resíduos sólidos devem ser elaborados, executados e operados conforme normas técnicas estabelecidas pela

legislação vigente.

Art. 33 - Fica proibida a reciclagem de resíduos sólidos infectantes gerados por estabelecimentos prestadores de serviços de saúde.

Art. 34 - As instalações destinadas ao manuseio de resíduos com vistas à sua reciclagem devem ser projetadas, operadas e mantidas de forma tecnicamente adequada, a fim de não vir a comprometer a saúde humana e o meio ambiente.

Art. 35 - As condições sanitárias de acondicionamento, transporte, incineração, localização e forma de disposição final dos resíduos perigosos, tóxicos, explosivos, inflamáveis, corrosivos, radioativos e imunobiológicos, devem obedecer às normas técnicas específicas e ficam sujeitas à fiscalização da autoridade sanitária.

TÍTULO IV

SAÚDE E TRABALHO

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 36 - A saúde do trabalhador deve ser resguardada, tanto nas relações sociais que se estabelecem entre o capital e o trabalho, quanto no processo de produção.

§ 1º - Nas relações estabelecidas entre o capital e o trabalho, estão englobados os aspectos econômicos, organizacionais e ambientais da produção de bens e serviços.

§ 2º - As ações na área de saúde do trabalhador previstas neste Código compreendem o meio ambiente urbano e rural.

§ 3º - Para os efeitos do disposto no "caput", as autoridades sanitárias deverão executar ações de inspeção em ambientes de trabalho, visando ao cumprimento da legislação sanitária vigente, incluindo a análise dos processos de trabalho que possam colocar em risco a saúde dos trabalhadores.

Art. 37 - São obrigações do empregador, além daquelas estabelecidas na legislação em vigor:

I - manter as condições e a organização de trabalho, garantindo a promoção, proteção e preservação da saúde dos trabalhadores;

II - garantir e facilitar o acesso aos locais de trabalho, pelas autoridades sanitárias, Comissões Internas de Prevenção de Acidentes - CIPAs e pelos representantes dos sindicatos de trabalhadores, a qualquer dia e horário, fornecendo-lhes todas as informações e dados solicitados;

III - garantir a participação, nas atividades de fiscalização, dos trabalhadores para tal fim requisitados pela autoridade sanitária;

IV - dar ampla informação aos trabalhadores e CIPAs sobre os riscos aos quais estão expostos;

V - arcar com os custos de estudos e pesquisas que visem esclarecer os riscos decorrentes das condições de trabalho e do meio ambiente;

VI - comunicar imediatamente à autoridade sanitária a detecção de quaisquer riscos para a saúde do trabalhador, de qualquer natureza, tais como físicos, químicos, biológicos, operacionais ou provenientes da organização do trabalho, elaborando cronograma de implementação de sua correção.

Art. 38 - As autoridades sanitárias que executam ações de vigilância em saúde do trabalhador devem desempenhar suas funções, observando os seguintes princípios e diretrizes:

I - informar aos trabalhadores, CIPAs e respectivos sindicatos sobre os riscos e danos à saúde no exercício da atividade laborativa e nos ambientes de trabalho;

II - assegurar a participação das CIPAs, das comissões de saúde e dos sindicatos de trabalhadores na formulação, planejamento, avaliação e controle de programas de saúde do trabalhador;

III - assegurar às CIPAs, às comissões de saúde e aos sindicatos de trabalhadores a participação nos atos de fiscalização, avaliação e pesquisa referentes ao ambiente de trabalho ou à saúde, garantindo acesso aos resultados obtidos;

IV - assegurar ao trabalhador em condições de risco grave ou iminente no local de trabalho a interrupção de suas atividades, sem prejuízo de quaisquer direitos, até a eliminação do risco;

V - assegurar aos sindicatos o direito de requerer ao órgão competente do Serviço de Vigilância em Saúde a interdição de máquinas, de parte ou de todo o ambiente de trabalho, quando houver exposição a risco iminente para a vida ou saúde dos trabalhadores e da população, com imediata ação do poder público competente;

VI - considerar o conhecimento do trabalhador como tecnicamente fundamental para o levantamento das áreas de risco e dos danos à saúde;

VII - estabelecer normas técnicas para a proteção da saúde no trabalho, da mulher no período de gestação, do menor e dos portadores de deficiência;

VIII - considerar os preceitos e as recomendações dos organismos internacionais do trabalho na elaboração de normas técnicas específicas.

Art. 39 - É dever da autoridade sanitária competente indicar, bem como obrigação do empregador, adotar todas as medidas necessárias para a plena correção de irregularidades nos ambientes de trabalho, observados os seguintes níveis de prioridades:

I - eliminação das fontes de riscos;

II - medidas de controle diretamente na fonte;

III - medidas de controle no ambiente de trabalho;

IV - utilização de equipamentos de proteção individual, que somente deverá ser permitida nas situações de emergência ou nos casos específicos em que for a única possibilidade de proteção, e dentro do prazo estabelecido no cronograma de implantação das medidas de proteção coletiva.

CAPÍTULO II

ESTRUTURAÇÃO DAS ATIVIDADES E ORGANIZAÇÃO

DO TRABALHO

SEÇÃO I

DOS RISCOS NO PROCESSO DE PRODUÇÃO

Art. 40 - O transporte, a movimentação, o manuseio e o armazenamento de materiais, o transporte de pessoas, os veículos e os equipamentos usados nessas operações devem obedecer a critérios estabelecidos em normas técnicas, que preservem a saúde do trabalhador.

Art. 41 - A fabricação, importação, venda, locação, instalação, operação e manutenção de máquinas e equipamentos devem, de igual modo, obedecer ao disposto no artigo 40 desta lei.

Art. 42 - As empresas devem manter sob controle os fatores ambientais de risco à saúde do trabalhador, como ruído, iluminação, calor, frio, umidade, radiações, agentes químicos, pressões hiperbáricas e outros de interesse da saúde, dentro dos critérios estabelecidos em normas técnicas ou reconhecidos como cientificamente válidos.

Art. 43 - A organização do trabalho deve adequar-se às condições psicofisiológicas dos trabalhadores, tendo em vista as possíveis repercussões negativas sobre a saúde, quer diretamente por meio dos fatores que a caracterizam, quer pela potencialização dos riscos de natureza física, química, biológica e psicossocial, presentes no processo de produção.

Parágrafo único - Na ausência de norma técnica federal e estadual, o órgão competente do Sistema de Vigilância em Saúde Municipal deve elaborar instrumentos normativos relacionados aos aspectos da organização do trabalho e ergonômicos que possam expor a risco a saúde dos trabalhadores.

TÍTULO V

PRODUTOS E SUBSTÂNCIAS DE INTERESSE DA SAÚDE

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 44 - Entende-se por produtos e substâncias de interesse da saúde os alimentos, águas minerais e de fontes, bebidas, aditivos, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, correlatos, cosméticos, perfumes, produtos de higiene, saneantes, domissanitários, agrotóxicos, materiais de revestimento e embalagens ou outros produtos que possam trazer riscos à saúde.

Art. 45 - Compete à autoridade sanitária a avaliação e controle de riscos, a normatização, a fiscalização e controle das condições sanitárias e técnicas relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, dispensação, esterilização, embalagem e reembalagem, aplicação, comercialização e uso, referentes aos produtos e substâncias de interesse da saúde.

Parágrafo único - A fiscalização de que trata este artigo estende-se à propaganda e à publicidade dos produtos e substâncias de interesse da saúde.

Art. 46 - Os estabelecimentos industriais, comerciais e de prestação de serviços relacionados aos produtos e substâncias de interesse da saúde são responsáveis pela manutenção dos padrões de identidade, qualidade e segurança, definidos a partir de normas técnicas, aprovadas pelo órgão competente, bem como pelo cumprimento de normas de boas práticas de fabricação e de normas de boas práticas de prestação de serviços.

§ 1º - Os estabelecimentos referidos no "caput" deste artigo, sempre que solicitados pela autoridade sanitária, devem apresentar o fluxograma de produção e os documentos e instrumentos que expressem o cumprimento das normas de boas práticas de fabricação e de prestação de serviços.

§ 2º - Deve ser assegurado ao trabalhador o acesso aos documentos e instrumentos que expressem o cumprimento de normas de boas práticas de fabricação e de normas de boas práticas de prestação de serviços.

Art. 47 - Os profissionais de saúde devem formular suas prescrições de medicamentos com base na sua denominação genérica, aprovada pelo Ministério da Saúde.

Parágrafo único - A direção municipal do Sistema Único de Saúde - SUS, em articulação com o órgão competente de vigilância em saúde, fará afixar, em todos os dispensários de medicamentos, a lista de medicamentos identificados por sua denominação genérica.

Art. 48 - A comercialização dos produtos importados de interesse da saúde fica sujeita à prévia autorização da autoridade sanitária competente.

Art. 49 - A rotulagem de produtos de interesse da saúde deve obedecer às exigências da legislação vigente.

CAPÍTULO II

ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS E SUBSTÂNCIAS DE INTERESSE DA SAÚDE

Art. 50 - As disposições referentes às condições de funcionamento dos estabelecimentos industriais, comerciais e de prestação de serviços relacionados aos produtos e substâncias de interesse da saúde, no que for pertinente, devem seguir as regulamentações específicas vigentes.

§ 1º - Os estabelecimentos farmacêuticos, industriais e comerciais, devem ter local adequado e seguro para guarda de produtos e substâncias de controle sanitário especial, definido pela legislação vigente.

§ 2º - Os estabelecimentos referidos no parágrafo 1º deste artigo devem manter registro de controle de estoque dos produtos e substâncias de controle sanitário especial.

Art. 51 - As farmácias e drogarias podem manter serviços de atendimento ao público para a aplicação de injeções e curativos de pequeno porte, desde que realizados pelo farmacêutico, de acordo com normas técnicas específicas.

Parágrafo único - Às ervanarias e postos de medicamentos, fica vedado o exercício das

folha nº 32 do processo nº 01-0432 de 2014
 O funcionário Maria José da Oliveira
 T4º 10.940

atividades mencionadas neste artigo.

CAPÍTULO III

PROPAGANDA DE PRODUTOS E SUBSTÂNCIAS DE INTERESSE DA SAÚDE

Art. 52 - As amostras grátis distribuídas pelos estabelecimentos industriais de produtos farmacêuticos devem ser dirigidas exclusivamente ao médico, ao cirurgião-dentista e ao médico veterinário, devendo a propaganda desses produtos restringir-se à sua identidade, qualidade e indicação de uso, de acordo com as normas federais vigentes.

Art. 53 - Fica vedada a permanência, nos estabelecimentos comerciais farmacêuticos, de amostras grátis e de produtos destinados à distribuição gratuita.

Art. 54 - É proibida a veiculação de propaganda de produtos farmacêuticos e outros correlatos que contenham promoções, ofertas, doações, concursos e prêmios dirigidos aos médicos, cirurgiões-dentistas, médicos veterinários ou quaisquer outros profissionais de saúde, de acordo com as normas federais vigentes.

CAPÍTULO IV

EVENTOS ADVERSOS À SAÚDE

Art. 55 - Para os efeitos deste Código, todos os estabelecimentos industriais, comerciais e de prestação de serviços, relacionados aos produtos e substâncias de interesse da saúde, são obrigados a notificar os órgãos de vigilância em saúde a ocorrência de eventos adversos à saúde, de que vierem a tomar conhecimento ou forem cientificados por usuários ou profissionais de saúde, decorrentes do uso ou emprego de:

I - medicamentos e drogas;

II - produtos correlatos;

III - cosméticos e perfumes;

IV - saneantes domissanitários;

V - agrotóxicos;

VI - alimentos industrializados, a serem definidos em norma técnica;

VII - outros produtos definidos por ato administrativo da autoridade sanitária.

Art. 56 - A obrigatoriedade prevista no artigo 55 desta lei aplica-se aos estabelecimentos de assistência à saúde, a seus responsáveis legais e técnicos, bem como a seus profissionais de saúde, em especial aos médicos e cirurgiões-dentistas.

Art. 57 - O órgão coordenador do Sistema Municipal de Vigilância em Saúde estabelecerá o fluxo das notificações previstas nos artigos 55 e 56 desta lei, bem assim tornará públicos os instrumentos utilizados para a comunicação, às autoridades sanitárias, de eventos adversos à saúde.

TÍTULO VI

ESTABELECIMENTOS DE INTERESSE DA SAÚDE

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 58 - Para os fins deste Código e das pertinentes normas técnicas, são consideradas de interesse da saúde todas as ações que, direta ou indiretamente, estejam relacionadas com a promoção, proteção e preservação da saúde, dirigidas à população e realizadas por órgãos públicos, empresas públicas, empresas privadas, instituições filantrópicas, outras pessoas jurídicas de direito público ou direito privado, bem como pessoas físicas.

CAPÍTULO II

ESTABELECIMENTOS DE ASSISTÊNCIA À SAÚDE

Art. 59 - Para os fins deste Código e das pertinentes normas técnicas, considera-se assistência à saúde a atenção à saúde prestada nos estabelecimentos definidos e regulamentados em norma técnica, destinados precipuamente à promoção, proteção, recuperação e à reabilitação da saúde, bem como à prevenção de doenças, inclusive asilos, casas de repouso ou congêneres.

Art. 60 - Devem implantar e manter programação permanente de controle de infecção os estabelecimentos de assistência à saúde que:

I - precipuamente, assistem usuários em regime de internação hospitalar;

II - assistem usuários em regime ambulatorial e contem com centro cirúrgico no qual sejam realizados procedimentos médico-cirúrgicos ambulatoriais;

III - assistem usuários em regime ambulatorial e realizem procedimentos médicos invasivos em diagnose e terapia;

IV - estejam definidos em norma técnica.

§ 1º - A responsabilidade pessoal dos profissionais de saúde pelo controle de infecção em seus ambientes de trabalho independe da existência da programação permanente referida neste artigo.

§ 2º - Os estabelecimentos de assistência à saúde devem manter comissão de controle de infecção que elabore procedimentos técnicos padronizados e coordene e execute ações inerentes à programação permanente de controle de infecção.

§ 3º - A composição da comissão de controle de infecção dos estabelecimentos aludidos no inciso I do "caput" deste artigo deve atender às disposições da legislação federal pertinente e, no caso dos estabelecimentos referidos nos incisos II, III e IV, às disposições de regulamentação específica.

Art. 61 - Os estabelecimentos de assistência à saúde e os veículos para transporte de paciente devem ser mantidos em rigorosas condições de higiene, observando-se as normas de controle de Infecção estipuladas na legislação sanitária.

Art. 62 - Os estabelecimentos de assistência à saúde devem adotar procedimentos adequados na geração, acondicionamento, fluxo, transporte, armazenamento, destino final e demais questões relacionadas com resíduos de serviços de saúde, conforme legislação sanitária.

Art. 63 - Os estabelecimentos de assistência à saúde devem possuir condições adequadas para o exercício da atividade profissional na prática de ações que visem à proteção, promoção, preservação, recuperação e reabilitação da saúde.

Art. 64 - Os estabelecimentos de assistência à saúde devem possuir quadro de profissionais legalmente habilitados, em número adequado à demanda, às atividades desenvolvidas e à legislação profissional vigente.

Parágrafo único - Os estabelecimentos de assistência à saúde que, por suas características e finalidades, destinam-se a prestar serviços em regime de internação hospitalar e em urgência e emergência ambulatorial ou pronto atendimento, devem contar com quadro de profissionais legalmente habilitados nas 24 (vinte e quatro) horas do dia, em número adequado à demanda e às atividades desenvolvidas, especialmente médicos e enfermeiros.

Art. 65 - Os estabelecimentos de assistência à saúde devem possuir instalações, equipamentos, instrumentais, utensílios e materiais de consumo indispensáveis e condizentes com suas finalidades e em perfeito estado de conservação e funcionamento, de acordo com normas técnicas específicas.

Art. 66 - Cabe ao responsável técnico pelo estabelecimento e/ou serviço, o funcionamento adequado dos equipamentos utilizados nos procedimentos diagnósticos e terapêuticos, durante sua vida útil, instalados ou utilizados pelos estabelecimentos de assistência à saúde.

§ 1º - Respondem solidariamente pelo funcionamento adequado dos equipamentos:

I - o proprietário, a quem caberá a compra do equipamento adequado, sua instalação, manutenção permanente e reparos;

II - o fabricante, cabendo-lhe prover os equipamentos do certificado de garantia, manual de instalação, operacionalização, especificações técnicas e assistência técnica permanente;

III - a rede de assistência técnica, cabendo-lhe garantir o acesso aos equipamentos nas condições estabelecidas no inciso II deste parágrafo.

Folha nº 33 do proc.
Nº 01-0432 de 2014
O funcionário
M. José da Oliveira
Técnico Administrativo - R\$ 10.940

§ 2º - Os equipamentos, quando não estiverem em perfeitas condições de uso, devem ficar fora da área de atendimento ou, quando a remoção for impossível, exibir aviso inequívoco de proibição de uso.

Art. 67 - Os estabelecimentos de assistência à saúde que utilizarem, em seus procedimentos, medicamentos ou substâncias psicotrópicas ou sob regime de controle especial, devem manter controles e registros na forma prevista na legislação sanitária.

Art. 68 - Todos os estabelecimentos de assistência à saúde devem manter, de forma organizada e sistematizada, os registros de dados de identificação dos pacientes, de exames clínicos e complementares, dos procedimentos realizados ou da terapêutica adotada, da evolução e das condições de alta, apresentando-os à autoridade sanitária sempre que esta o solicitar, justificadamente, por escrito.

Parágrafo único - Os documentos previstos no "caput" devem ser guardados pelo tempo previsto em legislação específica.

CAPÍTULO III

ESTABELECIMENTOS DE INTERESSE INDIRETO DA SAÚDE

Art. 69 - Para os fins deste Código, são considerados de interesse indireto da saúde todos os estabelecimentos e atividades nele não relacionados, cuja prestação de serviços ou fornecimento de produtos possa constituir risco à saúde pública.

TÍTULO VII

VIGILÂNCIA DE DOENÇAS E AGRAVOS À SAÚDE

CAPÍTULO I

NOTIFICAÇÃO COMPULSÓRIA DAS DOENÇAS E AGRAVOS À SAÚDE

Art. 70 - As doenças e agravos de notificação compulsória, no âmbito do Município, serão definidas mediante normas técnicas específicas, em consonância com o estabelecido na legislação federal e estadual e neste Código.

Parágrafo único - No âmbito do Município, devem também ser notificados aos órgãos de vigilância em saúde:

I - os acidentes de trabalho;

II - as doenças e agravos à saúde relacionados ao trabalho;

III - os eventos adversos à saúde, decorrentes do uso ou emprego de produtos a que se referem os incisos I a VII do artigo 55 deste Código;

IV - as doenças transmitidas por alimentos.

Art. 71 - A notificação de doenças, quando compulsória, deve ser feita à autoridade sanitária local por:

I - médicos chamados para prestar cuidados ao doente, mesmo que não assumam a direção do tratamento;

II - responsáveis por estabelecimentos de assistência à saúde e instituições médico-sociais de qualquer natureza;

III - responsáveis por laboratórios que executem exames microbiológicos, sorológicos, anátomo-patológicos ou radiológicos;

IV - farmacêuticos, bioquímicos, veterinários, dentistas, enfermeiros, parteiras e pessoas que exerçam profissões afins;

V - responsáveis por estabelecimentos prisionais, de ensino, creches, locais de trabalho, ou habitações coletivas em que se encontre o doente;

VI - responsáveis pelos serviços de verificação de óbito e institutos médico-legais;

VII - responsáveis pelo automóvel, caminhão, ônibus, trem, avião, embarcação ou qualquer outro meio de transporte em que se encontre o doente.

§ 1º - A notificação de quaisquer doenças e agravos referidos neste artigo deve ser feita à simples suspeita e o mais precocemente possível, pessoalmente, por telefone ou por qualquer outro meio rápido disponível, à autoridade sanitária.

§ 2º - As doenças e agravos referidos no "caput", que dependem de confirmação diagnóstica, devem ter a confirmação da suspeita notificada após a realização dos

exames complementares, conforme norma técnica específica.

Art. 72 - É dever de todo cidadão comunicar à autoridade sanitária local a ocorrência, comprovada ou presumível, de doença e agravos à saúde de notificação compulsória, nos termos do artigo 71.

Art. 73 - A notificação compulsória de casos de doenças e agravos tem caráter sigiloso, obrigando-se a autoridade sanitária a mantê-lo.

Parágrafo único - Excepcionalmente, a identificação do paciente fora do âmbito médico-sanitário poderá ser feita em caso de grande risco à comunidade, a critério da autoridade e com conhecimento prévio do paciente ou de seu responsável, estando o ato formalmente motivado.

Art. 74 - As informações essenciais à notificação compulsória, bem como as instruções sobre o processo de notificação, constarão de normas técnicas.

CAPÍTULO II

INVESTIGAÇÃO EPIDEMIOLÓGICA E MEDIDAS DE CONTROLE

Art. 75 - Recebida a notificação, a autoridade sanitária deve proceder à investigação epidemiológica pertinente.

§ 1º - A autoridade sanitária pode exigir e executar investigações, inquéritos e levantamentos epidemiológicos junto a indivíduos e a grupos populacionais determinados, sempre que julgar oportuno, visando à proteção da saúde, mediante justificativa por escrito.

§ 2º - Quando houver indicação e conveniência, a autoridade sanitária pode exigir a coleta de amostra de material para exames complementares, mediante justificativa por escrito.

Art. 76 - Em decorrência dos resultados parciais ou finais das investigações, dos inquéritos ou levantamentos epidemiológicos de que trata o artigo 75, fica a autoridade sanitária obrigada a adotar, prontamente, as medidas indicadas para controle da doença ou agravo à saúde, no que concerne a indivíduos, grupos populacionais e ao meio ambiente.

Parágrafo único - De acordo com a doença, as ações de controle devem ser complementadas por medidas de combate a vetores biológicos e seus reservatórios.

Art. 77 - As instruções sobre o processo de investigação epidemiológica em cada doença ou agravo à saúde, bem como as medidas de controle indicadas, serão objeto de normas técnicas.

Art. 78 - Em decorrência das investigações epidemiológicas, a autoridade sanitária local deve adotar medidas pertinentes, podendo, inclusive, providenciar o fechamento total ou parcial de estabelecimentos, centros de reunião ou diversão, escolas, creches e quaisquer locais abertos ao público, durante o tempo julgado necessário, observada a legislação vigente.

CAPÍTULO III

VACINAÇÃO DE CARÁTER OBRIGATÓRIO

Art. 79 - A direção municipal do Sistema Único de Saúde - SUS, em articulação com o órgão competente de vigilância em saúde, é responsável pela coordenação e execução dos programas de imunizações de interesse da saúde pública.

Parágrafo único - A relação das vacinas de caráter obrigatório no Município deverá ser regulamentada por norma técnica, em consonância com a legislação federal e estadual.

Art. 80 - É dever de todo cidadão submeter-se à vacinação obrigatória, assim como os menores sob sua guarda ou responsabilidade.

Parágrafo único - Só deve ser dispensada da vacinação obrigatória a pessoa que apresentar atestado médico e contra-indicação explícita de aplicação da vacina.

Art. 81 - O cumprimento da obrigatoriedade das vacinações deve ser comprovado mediante atestado da vacinação, adequado à norma técnica referida no parágrafo único do artigo 80, emitido pelos serviços de saúde que aplicarem as vacinas.

fls. 59
Data nº 34 do proc.
nº 01-0432 de 2014
O funcionário
Márcia José de Oliveira
Téc. Saúde - F 10.940

Art. 82 - Os atestados de vacinação obrigatória não podem ser retidos por qualquer pessoa, natural ou jurídica.

Art. 83 - Todo estabelecimento de saúde, público ou privado, que aplique vacinas, obrigatórias ou não, deve cadastrar-se perante a autoridade sanitária competente.

Parágrafo único - A autoridade sanitária deve regulamentar, em norma técnica, o funcionamento dos estabelecimentos referidos no "caput", bem como o fluxo de informações, cabendo-lhe, ainda, a responsabilidade por sua supervisão periódica.

Art. 84 - As vacinas fornecidas pelo Sistema Único de Saúde - SUS são gratuitas, inclusive quando aplicadas por estabelecimentos de saúde privados, assim como os atestados que comprovem sua aplicação.

Art. 85 - Todo e qualquer estabelecimento de assistência à saúde que desenvolva atividades de imunização, independentemente de sua natureza jurídica e forma de gerenciamento, é obrigado a enviar, trimestralmente, aos órgãos de vigilância em saúde, o número de doses aplicadas por mês, segundo o tipo de imunobiológico aplicado e faixa etária.

CAPÍTULO IV

ATESTADO DE ÓBITO

Art. 86 - O atestado de óbito é documento indispensável para o sepultamento e deverá ser fornecido por médico, em impresso especialmente destinado a esse fim.

Art. 87 - Quando o óbito for decorrente de acidente, violência ou causa suspeita, segundo determinação legal, o atestado será fornecido por perito legista, após necropsia no Instituto Médico Legal.

Art. 88 - Quando o óbito for decorrente de causa mal definida ou ocorrer sem assistência médica, o corpo deve ser encaminhado ao Serviço de Verificação de Óbitos para necropsia, conforme disposto na legislação vigente.

CAPÍTULO V

INUMAÇÕES, EXUMAÇÕES, TRASLADAÇÕES E CREMAÇÕES

Art. 89 - As inumações, exumações, trasladações e cremações deverão ser disciplinadas em normas técnicas, em consonância com a legislação federal e estadual pertinente.

TÍTULO VIII

PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

CAPÍTULO I

FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS DE INTERESSE DA

SAÚDE E DOS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS, DE

PRODUÇÃO, EMBALAGEM E MANIPULAÇÃO DE

PRODUTOS E SUBSTÂNCIAS DE

INTERESSE DA SAÚDE

Art. 90 - Todos os estabelecimentos de interesse da saúde e os estabelecimentos comerciais, de produção, embalagem e manipulação de produtos e substâncias de interesse da saúde, antes de iniciarem suas atividades, devem encaminhar à autoridade sanitária declaração de que suas atividades, instalações, equipamentos e recursos humanos obedecem à legislação sanitária vigente, para fins de obtenção do Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde.

§ 1º - Os estabelecimentos devem comunicar à autoridade sanitária competente as modificações nas instalações e equipamentos, bem como a inclusão de atividades e quaisquer outras alterações que repercutam na identidade, qualidade e segurança dos produtos ou serviços oferecidos à população.

§ 2º - Os estabelecimentos comerciais que pretendam vender ou possibilitar o consumo de bebidas alcoólicas deverão informar tal pretensão à autoridade sanitária competente, em formulário próprio.

§ 3º - Constatando que a declaração e a comunicação previstas no "caput" e no parágrafo 1º deste artigo são inverídicas, deverá a autoridade sanitária comunicar o

fato ao Ministério Público, para fins de apuração de eventual ilícito penal, sem prejuízo da adoção dos demais procedimentos administrativos.

Art. 91 - Todo estabelecimento que mantenha serviço de transporte de pacientes, bem como de produtos e substâncias de interesse da saúde, deve apresentar, perante a autoridade sanitária competente, declaração individualizada de cada veículo, dela fazendo constar, obrigatoriamente, equipamentos e recursos humanos, para fins de cadastramento.

Art. 92 - Os estabelecimentos de assistência à saúde devem contar com responsável técnico legalmente habilitado, que deverá estar presente durante o período de seu funcionamento.

Parágrafo único - O órgão coordenador do Sistema Municipal de Vigilância em Saúde disciplinará, no que for pertinente, a assunção de responsabilidade técnica de estabelecimentos de interesse da saúde, excetuando-se os estabelecimentos de que trata o "caput" deste artigo.

Art. 93 - Os estabelecimentos comerciais, de produção, embalagem e manipulação de produtos e substâncias de interesse da saúde, cuja assunção de responsabilidade técnica estiver regulamentada na legislação vigente, devem contar com responsável técnico legalmente habilitado, que deverá estar presente durante o período de seu funcionamento.

Parágrafo único - O órgão coordenador do Sistema Municipal de Vigilância em Saúde, disciplinará, no que for pertinente, a assunção de responsabilidade técnica de estabelecimentos de produtos e substâncias de interesse da saúde.

Art. 94 - As empresas ou as pessoas físicas que mantêm estabelecimentos de interesse da saúde são responsáveis perante a autoridade sanitária competente, sem prejuízo da responsabilidade subsidiária de prestadores de serviços profissionais autônomos, bem como de outras empresas de prestação de serviços de saúde e assemelhados por ela contratados.

Art. 95 - Ocorrendo a interdição de estabelecimentos de assistência à saúde ou de suas subunidades pelos órgãos de vigilância em saúde, a direção municipal do Sistema Único de Saúde - SUS deve suspender, de imediato, eventuais contratos e convênios que mantenha com tais estabelecimentos ou suas subunidades, pelo tempo em que durar a interdição.

Art. 96 - Os órgãos públicos municipais responsáveis, sempre que solicitados pela autoridade sanitária, prestarão as informações necessárias para o cumprimento das disposições desta lei.

CAPÍTULO II COMPETÊNCIAS

Art. 97 - Os profissionais das equipes de Vigilância em Saúde, investidos nas suas funções fiscalizadoras, são competentes para fazer cumprir as leis e regulamentos sanitários, expedindo termos, autos de infração e de imposição de penalidades, referentes à prevenção e controle de tudo quanto possa comprometer a saúde.

Parágrafo único - O Secretário Municipal da Saúde, bem como o dirigente do órgão de Vigilância em Saúde, sempre que se tornar necessário, podem desempenhar funções de fiscalização, com as mesmas prerrogativas e atribuições conferidas por este Código às autoridades fiscalizadoras.

Art. 98 - A toda situação em que a autoridade sanitária concluir pela existência de violação de preceito legal deve corresponder, sob pena de responsabilidade administrativa, a lavratura de auto de infração.

Art. 99 - As penalidades sanitárias previstas neste Código devem ser aplicadas sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis.

Art. 100 - As autoridades sanitárias, observados os preceitos constitucionais, terão livre acesso a todos os locais sujeitos à legislação sanitária, a qualquer dia e hora, sendo as empresas obrigadas, por seus dirigentes ou prepostos, a prestar os

folha nº 35 do proc.
 Nº 01-0432 de 2014
 O funcionário
 Maria José de Oliveira
 TÁCN. 10.940

esclarecimentos necessários ao desempenho de suas atribuições legais e a exhibir, quando exigido, quaisquer documentos que digam respeito ao fiel cumprimento das normas de prevenção à saúde.

Art. 101 - Nenhuma autoridade sanitária pode exercer as atribuições do seu cargo sem exhibir a credencial de identificação fiscal, devidamente autenticada, fornecida pela autoridade competente.

§ 1º - Fica proibida a outorga de credencial de identificação fiscal a quem não esteja autorizado, em razão de cargo ou função, a exercer ou praticar, no âmbito da legislação sanitária, atos de fiscalização.

§ 2º - A credencial a que se refere este artigo deve ser devolvida para inutilização, sob as penas da lei, em casos de provimento em outro cargo público, exoneração ou demissão, aposentadoria, bem como nos de licenciamento por prazo superior a 90 (noventa) dias e de suspensão do exercício do cargo.

§ 3º - A relação das autoridades sanitárias deve ser publicada semestralmente pelas autoridades competentes, para fins de divulgação e conhecimento pelos interessados, ou em menor prazo, a critério da autoridade sanitária competente, e por ocasião de exclusão e inclusão dos membros da equipe de vigilância sanitária.

CAPÍTULO III

ANÁLISE FISCAL

Art. 102 - (VETADO)

Art. 103 - Compete à autoridade sanitária colher amostras para análise fiscal de insumos, matérias-primas, aditivos, coadjuvantes, recipientes, equipamentos, utensílios, embalagens, substâncias e produtos de interesse da saúde, com vistas à verificação da sua conformidade à legislação sanitária.

Parágrafo único - Sempre que houver suspeita de risco à saúde, a colheita de amostra para análise fiscal deve ser procedida com interdição cautelar do lote ou partida encontrada.

Art. 104 - A colheita de amostra para fins de análise fiscal deve ser realizada mediante a lavratura do termo de colheita de amostra e do termo de interdição, quando for o caso, dividida em 03 (três) invólucros invioláveis, conservados adequadamente, de forma a assegurar a sua autenticidade e características originais.

§ 1º - Se a natureza ou quantidade não permitir a colheita de amostra em triplicata, deve ser colhida amostra única e encaminhada ao laboratório oficial para a realização de análise fiscal na presença do detentor ou fabricante do insumo, matéria prima, aditivo, coadjuvante, recipiente, equipamento, utensílio, embalagem, substância ou produto de interesse da saúde, não cabendo, no caso, perícia de contraprova.

§ 2º - Na hipótese prevista no parágrafo 1º deste artigo, se estiverem ausentes as pessoas mencionadas, deverão ser convocadas 02 (duas) testemunhas para presenciar a análise.

Art. 105 - Quando a análise fiscal concluir pela condenação dos insumos, matérias-primas, aditivos, coadjuvantes, recipientes, equipamentos, utensílios, embalagens, substâncias e produtos de interesse da saúde, a autoridade sanitária deve notificar o responsável para apresentar defesa escrita ou requerer perícia de contraprova.

Art. 106 - O laudo analítico condenatório será considerado definitivo na hipótese de não ser apresentada defesa ou de não ser solicitada perícia de contraprova, pelo responsável ou detentor, no prazo de 10 (dez) dias.

Art. 107 - Não cabe defesa ou recurso, após condenação definitiva, em razão de laudo laboratorial condenatório da perícia final de contraprova.

CAPÍTULO IV

DA INTERDIÇÃO, APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO DE PRODUTOS, EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E ESTABELECIMENTOS DE INTERESSE DA SAÚDE

Art. 108 - Quando o resultado da análise fiscal indicar que o produto constitui risco à

saúde, é obrigatória sua interdição ou do estabelecimento.

Art. 109 - O detentor ou responsável pelo produto, equipamento e utensílios interditados, fica proibido de entregá-lo ao consumo ou uso, desviá-lo ou substituí-lo, no todo ou em parte, até que ocorra a liberação da mercadoria pela autoridade competente, sob pena de responsabilização civil ou criminal.

§ 1º - Os locais de interesse da saúde só podem ser desinterditados mediante liberação da autoridade competente.

§ 2º - A desobediência por parte da empresa acarretará a aplicação das penas cabíveis por responsabilização civil ou criminal, nos termos da legislação em vigor.

Art. 110 - Os produtos clandestinos de interesse da saúde, bem como aqueles com prazos de validade vencidos, devem ser interditados pela autoridade sanitária, a qual, após avaliação técnica, decidirá sobre sua destinação.

Art. 111 - Nos casos de condenação definitiva, a autoridade sanitária deve determinar a apreensão ou inutilização do produto.

Art. 112 - Quando o produto for considerado inadequado para uso ou consumo humano, mas passível de utilização para outros fins, a autoridade sanitária deve lavrar laudo técnico circunstanciado, definindo o seu destino final.

Art. 113 - Os produtos, equipamentos e utensílios de interesse da saúde manifestamente alterados, considerados de risco à saúde, devem ser apreendidos ou inutilizados sumariamente pela autoridade sanitária, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

Parágrafo único - Na hipótese do "caput", a autoridade sanitária deve lavrar laudo técnico circunstanciado, ficando dispensada a colheita de amostra.

Art. 114 - Cabem ao detentor ou responsável pelo produto, equipamentos e utensílios de interesse da saúde condenados, os encargos decorrentes do recolhimento, transporte e inutilização, acompanhados pela autoridade sanitária até não mais ser possível a utilização.

Art. 115 - Os procedimentos de análise fiscal, interdição, apreensão e inutilização de produtos, equipamentos, utensílios e locais de interesse da saúde deverão ser objeto de norma técnica.

CAPÍTULO V

INFRAÇÕES SANITÁRIAS E PENALIDADES

Art. 116 - Considera-se infração sanitária, para fins deste Código e das pertinentes normas técnicas, a desobediência ou a inobservância ao disposto nas normas legais e regulamentos que, por qualquer forma, se destinem à promoção, preservação e recuperação da saúde.

Art. 117 - Responderá pela infração quem, por ação ou omissão, lhe deu causa, concorreu para sua prática ou dela se beneficiou.

Parágrafo único - Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis que vierem a determinar avaria, deterioração ou alteração de locais, produtos ou bens de interesse da saúde pública.

Art. 118 - As infrações sanitárias, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, serão punidas, alternativa ou cumulativamente, com penalidades de:

I - advertência;

II - prestação de serviços à comunidade;

III - multa de R\$ 100,00 (cem reais) a R\$ 500.000,00 (quinhentos mil reais);

IV - apreensão de produtos, equipamentos, utensílios e recipientes;

V - apreensão de animal;

VI - interdição de produtos, equipamentos, utensílios e recipientes;

VII - inutilização de produtos, equipamentos, utensílios e recipientes;

VIII - suspensão de venda de produto;

IX - suspensão de fabricação de produto;

Folha nº 36 do proc.
 Nº 01-0432 de 2014
 O funcionário
 Maria José da Oliveira
 Técnico Administrativo - RF 10.940

- X - interdição parcial ou total do estabelecimento, seções, dependências e veículos;
- XI - proibição de propaganda;
- XII - cancelamento de autorização para funcionamento de empresa;
- XIII - cancelamento do cadastro do estabelecimento e do veículo;
- XIV - intervenção.

Parágrafo único - Sem prejuízo das penalidades previstas neste artigo, o proprietário do animal apreendido ficará sujeito ao pagamento de despesas com transporte, alimentação, assistênciaveterinária e outras decorrentes da apreensão.

Art. 119 - A penalidade de prestação de serviços à comunidade consiste em veiculação de mensagens educativas dirigidas à comunidade, aprovadas pela autoridade sanitária.

Art. 120 - A penalidade de intervenção será aplicada aos estabelecimentos prestadores de serviços de saúde, indústrias de medicamentos, correlatos e outros, sempre que houver riscos iminentes à saúde.

§ 1º - Os recursos públicos que venham a ser aplicados em um serviço privado durante a intervenção deverão ser cobrados dos proprietários em dinheiro ou em prestação de serviços ao Sistema Único de Saúde - SUS.

§ 2º - A duração da intervenção limitar-se-á ao tempo julgado necessário pela autoridade sanitária para que cesse o risco aludido no "caput" deste artigo, não podendo exceder o período de 180 (cento e oitenta) dias.

§ 3º - A intervenção e a nomeação do interventor dos estabelecimentos apenados competem ao Secretário Municipal da Saúde, vedada a nomeação do então dirigente, sócios ou responsáveis técnicos, seus cônjuges e parentes até segundo grau.

Art. 121 - A penalidade de multa consiste no pagamento das seguintes quantias:

I - nas infrações leves, de R\$ 100,00 (cem reais) a R\$ 30.000,00 (trinta mil reais);

II - nas infrações graves, de R\$ 30.001,00 (trinta mil e um reais) a R\$ 100.000,00 (cem mil reais);

III - nas infrações gravíssimas, de R\$ 100.001,00 (cem mil e um reais) a R\$ 500.000,00 (quinhentos mil reais).

§ 1º - Os valores previstos neste artigo deverão ser atualizados em 1º de janeiro de cada exercício, de acordo com a variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, acumulado no exercício imediatamente anterior.

§ 2º - Na hipótese de extinção do índice referido no parágrafo 1º deste artigo, será adotado outro criado por legislação federal que, de igual modo, reflita a perda do valor aquisitivo da moeda.

Art. 122 - A penalidade de interdição será aplicada de imediato, sempre que o risco à saúde da população o justificar, nas seguintes modalidades:

I - cautelar;

II - por tempo determinado;

III - definitiva.

Art. 123 - Para a graduação e imposição de penalidades, deverá a autoridade sanitária considerar:

I - as circunstâncias atenuantes e agravantes;

II - a gravidade do fato, tendo em vista as suas conseqüências para a saúde pública;

III - os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

Parágrafo único - Sem prejuízo do disposto neste artigo e da aplicação da penalidade de multa, a autoridade sanitária competente deverá levar em consideração a capacidade econômica do infrator.

Art. 124 - São circunstâncias atenuantes:

I - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;

II - o infrator, por espontânea vontade, imediatamente procurar reparar ou minorar as conseqüências do ato lesivo à saúde pública que lhe for imputado;

III - ser o infrator primário.

Art. 125 - São circunstâncias agravantes ter o infrator:

- I - agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má-fé;
- II - cometido a infração para obter vantagem pecuniária decorrente de ação ou omissão que contrarie o disposto na legislação sanitária;
- III - deixado de tomar providências de sua alçada, tendentes a evitar ou sanar a situação que caracterizou a infração;
- IV - coagido outrem para a execução material da infração;
- V - reincidido.

Art. 126 - Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da penalidade deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

Art. 127 - A reincidência tornará o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima.

Art. 128 - Sempre que ocorrer infração sanitária que contenha indícios de violação de ética profissional, deverá a autoridade sanitária comunicar os fatos aos conselhos profissionais.

Art. 129 - São infrações de natureza sanitária, entre outras que se enquadrem no disposto no artigo 116 deste Código, com as correspondentes penalidades:

I - construir ou fazer funcionar estabelecimentos comerciais, de produção, embalagem e manipulação de produtos de interesse da saúde e estabelecimentos de assistência e de interesse da saúde, sem licença dos órgãos sanitários competentes ou contrariando as normas legais vigentes.

Penalidade: advertência, prestação de serviços à comunidade, interdição, apreensão, inutilização, cancelamento de licença e/ou multa;

II - construir ou fazer funcionar estabelecimentos comerciais, de produção, embalagem e manipulação de produtos de interesse da saúde, sem a presença de responsável técnico legalmente habilitado.

Penalidade: advertência, prestação de serviços à comunidade, cancelamento da licença, interdição e/ou multa;

III - transgredir qualquer norma legal e regulamentar e/ou adotar procedimentos na área de saneamento ambiental que possam colocar em risco a saúde humana.

Penalidade: advertência, prestação de serviços à comunidade, interdição, intervenção e/ou multa;

IV - extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, transportar ou utilizar produtos ou resíduos perigosos, tóxicos, explosivos, inflamáveis, corrosivos, emissores de radiações ionizantes, entre outros, contrariando a legislação sanitária em vigor.

Penalidade: advertência, prestação de serviços à comunidade, apreensão, inutilização, suspensão de venda ou fabricação, cancelamento de registro, interdição, cancelamento da licença, proibição de propaganda, intervenção e/ou multa;

V - construir ou fazer funcionar todo e qualquer estabelecimento de criação, manutenção e reprodução de animais, contrariando as normas legais e regulamentos pertinentes.

Penalidade: advertência, prestação de serviços à comunidade, apreensão, interdição e/ou multa;

VI - reciclar resíduos sólidos infectantes gerados por estabelecimentos prestadores de serviços de saúde.

Penalidade: interdição, cancelamento da licença e/ou multa;

VII - manter condição de trabalho que ofereça risco à saúde do trabalhador.

Penalidade: advertência, prestação de serviços à comunidade, interdição parcial ou total de equipamento, máquina, setor, local ou estabelecimento e/ou multa;

VIII - obstar, retardar ou dificultar a ação fiscalizadora da autoridade sanitária competente no exercício de suas funções.

Penalidade: advertência, prestação de serviços à comunidade e/ou multa;

Folha nº 31 do proc.
Nº 01-0432 de 2014
O funcionário
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo - F 10.940

IX - omitir informações referentes a riscos conhecidos à saúde.

Penalidade: advertência, prestação de serviços à comunidade e/ou multa;

X - fabricar, operar, comercializar máquinas ou equipamentos que ofereçam risco à saúde do trabalhador.

Penalidade: prestação de serviços à comunidade, interdição parcial ou total do equipamento, máquina, setor, local, estabelecimento e/ou multa;

XI - extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, importar, exportar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender, ceder ou usar produtos de interesse da saúde, sem os padrões de identidade, qualidade e segurança.

Penalidade: advertência, prestação de serviços à comunidade, apreensão e inutilização, interdição, cancelamento de licença e/ou multa;

XII - comercializar produtos institucionais e de distribuição gratuita.

Penalidade: interdição e/ou multa;

XIII - expor à venda ou entregar ao consumo e uso produtos de interesse da saúde que não contenham prazo de validade, data de fabricação ou prazo de validade expirado, ou apor-lhes novas datas de fabricação e validade posterior ao prazo expirado.

Penalidade: prestação de serviços à comunidade, interdição, apreensão, inutilização, cancelamento de licença e/ou multa;

XIV - rotular produtos de interesse da saúde contrariando as normas legais e regulamentares.

Penalidade: prestação de serviços à comunidade, apreensão, inutilização, cancelamento de licença e/ou multa;

XV - fazer propaganda enganosa de produto ou serviço de saúde, contrariando a legislação sanitária em vigor.

Penalidade: advertência, prestação de serviços à comunidade e/ou multa;

XVI - fazer propaganda de produtos farmacêuticos e produtos correlatos em promoções, ofertas, doações, ou por meio de concursos ou prêmios aos médicos, cirurgiões-dentistas, médicos veterinários ou quaisquer outros profissionais de saúde.

Penalidade: advertência, prestação de serviços à comunidade e/ou multa;

XVII - instalar ou fazer funcionar equipamentos inadequados, em número insuficiente, conforme definido em norma técnica, em precárias condições de funcionamento ou contrariando normas legais e regulamentos pertinentes em relação ao porte ou finalidade do estabelecimento prestador de serviços de assistência à saúde.

Penalidade: advertência, interdição, apreensão, cancelamento de licença e/ou multa;

XVIII - alterar o processo de fabricação dos produtos sujeitos a controle sanitário, modificar seus componentes, nome e demais elementos, sem a necessária autorização do órgão sanitário competente.

Penalidade: prestação de serviços à comunidade, interdição, apreensão, inutilização, cancelamento de licença e/ou multa;

XIX - deixar de implantar permanente programação de controle de infecção nos estabelecimentos de assistência à saúde, nos quais seja obrigatório programa de controle de infecção.

Penalidade: multa, cancelamento de licença, interdição, intervenção;

XX - realizar pesquisa clínica, de qualquer natureza, envolvendo os seres humanos, sem a autorização dos órgãos competentes.

Penalidade: multa, cancelamento de licença, interdição, intervenção;

XXI - deixar de remeter à autoridade sanitária competente, na forma solicitada, informações em saúde para fins de planejamento, correção finalística de atividades, monitoramento das condições de funcionamento de estabelecimentos, controle de fatores de risco a que possa estar exposta a coletividade e elaboração de estatísticas de saúde.

Penalidade: advertência, multa, cancelamento de licença, interdição, intervenção;
XXII - deixar de notificar à autoridade sanitária competente doenças e agravos à saúde de notificação compulsória, inclusive acidentes de trabalho, doenças ou agravos à saúde relacionados ao trabalho, eventos adversos à saúde e doenças transmitidas por alimentos.

Penalidade: advertência, multa, cancelamento de licença, interdição, intervenção;
XXIII - transgredir outras normas legais federais, estaduais e municipais, destinadas à promoção, prevenção e proteção à saúde.

Penalidade: advertência, prestação de serviços à comunidade, interdição, apreensão, inutilização, suspensão de fabricação ou venda, cancelamento de licença, proibição de propaganda, intervenção e/ou multa;

XXIV - descumprir atos emanados das autoridades sanitárias visando à aplicação da legislação pertinente à promoção, prevenção e proteção à saúde.

Penalidade: advertência, prestação de serviços à comunidade, interdição, apreensão, inutilização, suspensão de venda ou fabricação, cancelamento de licença, proibição de propaganda, intervenção e/ou multa;

XXV - desacatar autoridade sanitária no exercício de suas funções.

Penalidade: prestação de serviços à comunidade e/ou multa.

CAPÍTULO VI

PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DAS

INFRAÇÕES DE NATUREZA SANITÁRIA

SEÇÃO I

AUTO DE INFRAÇÃO

Art. 130 - Quando constatadas irregularidades configuradas como infração sanitária neste Código, ou em outros diplomas legais vigentes, a autoridade sanitária competente lavrará de imediato os autos de infração.

Parágrafo único - As infrações sanitárias serão apuradas em processo administrativo próprio, iniciado com o auto de infração, observados o rito e os prazos estabelecidos neste Código.

Art. 131 - O auto de infração, a ser lavrado em 03 (três) vias, no mínimo, destinando-se a primeira ao autuado, conterá:

I - o nome da pessoa física ou denominação da pessoa jurídica autuada, especificando o seu ramo de atividade e endereço;

II - o ato ou fato constitutivo da infração, o local, a hora e a data respectivos;

III - a disposição legal ou regulamentar transgredida;

IV - a indicação do dispositivo legal que comina a penalidade a que fica sujeito o infrator;

V - a indicação do prazo de 10 (dez) dias para defesa ou impugnação do auto de infração;

VI - o nome e o cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura;

VII - o nome, a identificação e a assinatura do autuado ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto e, em caso de recusa, a consignação do fato pela autoridade autuante e a assinatura de 02 (duas) testemunhas, quando possível.

§ 1º - Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado, será ele cientificado do auto de infração por via postal, mediante carta registrada.

§ 2º - Restando infrutífera, por qualquer motivo, a medida prevista no parágrafo 1º deste artigo, a cientificação do interessado far-se-á por meio de edital a ser publicado uma única vez na imprensa oficial, considerando-se efetivada a notificação após 5 (cinco) dias de sua publicação.

Art. 132 - Configuram procedimento irregular de natureza grave a falsidade e a omissão dolosa no preenchimento dos autos de infração.

Art. 133 - O não-cumprimento da obrigação subsistente, além da sua execução forçada, acarretará, após decisão irrecorrível, a imposição de multa diária, arbitrada de

folha nº 38 do proc.
 nº 01-0432 de 2014
 O funcionário
 Maria José de Oliveira
 T/ - S. M. - C-RE 10.940

acordo com os valores correspondentes à classificação da infração, sem prejuízo das demais penalidades previstas na legislação vigente.

SEÇÃO II

AUTO DE IMPOSIÇÃO DE PENALIDADE

Art. 134 - O auto de imposição de penalidade deve ser lavrado pela autoridade competente, após decorrido o prazo estipulado pelo artigo 131, inciso V, ou imediatamente após a data do indeferimento da defesa, quando houver.

§ 1º - Nos casos em que a infração exigir a ação pronta da autoridade sanitária para proteção da saúde pública, as penalidades de apreensão, de interdição e de inutilização devem ser aplicadas de imediato, sem prejuízo de outras eventualmente cabíveis.

§ 2º - O auto de imposição de penalidade de apreensão, interdição ou inutilização, a que se refere o parágrafo 1º deste artigo, deve ser anexado ao auto de infração original, e, quando se tratar de produtos, acompanhado do termo respectivo, que especificará a sua natureza, quantidade e qualidade.

Art. 135 - O auto de imposição de penalidade de multa, a ser lavrado em 3 (três) vias, no mínimo, destinando-se a primeira ao infrator, conterá:

- I - o nome da pessoa física ou jurídica e seu endereço;
 - II - o número, a série e a data do auto de infração respectivo;
 - III - o ato ou o fato constitutivo da infração e o local;
 - IV - a disposição legal ou regulamentar infringida;
 - V - a penalidade imposta e seu fundamento legal;
 - VI - a indicação do prazo de 10 (dez) dias para interposição de recurso, contado da ciência do autuado;
 - VII - a assinatura da autoridade autuante;
 - VIII - a assinatura do autuado ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância pela autoridade autuante e a assinatura de 02 (duas) testemunhas, quando possível.
- Parágrafo único - Na impossibilidade de efetivação da providência a que se refere o inciso VIII deste artigo, observar-se-á o procedimento previsto nos parágrafos 1º e 2º do artigo 131 deste Código.

SEÇÃO III

PROCESSAMENTO DAS MULTAS

Art. 136 - Transcorrido o prazo fixado no inciso VI do artigo 135, sem que tenha havido interposição de recurso ou pagamento de multa, o infrator será notificado para recolhê-la no prazo de 30 (trinta) dias ao órgão arrecadador competente, sob pena de cobrança judicial.

Art. 137 - Havendo interposição de recurso, o processo, após decisão denegatória definitiva, será restituído à autoridade autuante, para fins de lavratura da notificação de que trata o artigo 136.

Parágrafo único - Não recolhida a multa no prazo de 30 (trinta) dias, o processo administrativo será encaminhado ao órgão competente para cobrança judicial.

Art. 138 - O recolhimento das multas será feito na conta do Fundo Municipal de Saúde, mediante guia de recolhimento, que poderá ser fornecida, registrada e preenchida pelos órgãos municipais.

SEÇÃO IV

RECURSOS

Art. 139 - O infrator poderá oferecer defesa ou impugnar o auto de infração no prazo de 10 (dez) dias, contados da data de sua cientificação, observado o disposto nos parágrafos 1º e 2º do artigo 131 deste Código.

Art. 140 - A defesa ou impugnação será julgada e decidida pelo superior imediato do servidor autuante, ouvindo-se este preliminarmente.

Parágrafo único - No procedimento previsto neste artigo, observar-se-ão os seguintes

prazos, contados da data do respectivo recebimento do processo:

I - 5 (cinco) dias para a manifestação do servidor autuante;

II - 10 (dez) dias para o julgamento e decisão da defesa ou impugnação pelo superior imediato.

Art. 141 - Da imposição de penalidade, poderá o infrator recorrer à autoridade imediatamente superior, no prazo de 10 (dez) dias, contados de sua ciência.

Parágrafo único - Da aplicação da penalidade de intervenção pelo Secretário Municipal da Saúde, caberá recurso ao Chefe do Poder Executivo, na forma da legislação em vigor, cuja decisão encerrará a instância administrativa.

Art. 142 - Mantida a decisão cominatória, caberá recurso no prazo de 10 (dez) dias:

I - à instância definida pelo órgão coordenador do Sistema Municipal de Vigilância em Saúde, qualquer que seja a penalidade aplicada;

II - das decisões da autoridade definida no inciso I deste artigo, ao Diretor do órgão coordenador do Sistema Municipal de Vigilância em Saúde, quando se tratar de penalidade prevista nos incisos IV a XIII do artigo 118 ou de multa de valor correspondente ao previsto nos incisos II e III do artigo 121.

Art. 143 - Os recursos serão decididos após a oitiva da autoridade autuante, a qual poderá propor a revisão ou manutenção da decisão anterior.

Art. 144 - Os recursos só terão efeito suspensivo nos casos de imposição de multa.

Art. 145 - O infrator tomará ciência das decisões proferidas nos recursos pelas autoridades sanitárias mediante publicação, na imprensa oficial, dos respectivos despachos.

TÍTULO IX

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 146 - As infrações às disposições legais de ordem sanitária prescrevem em 5 (cinco) anos.

§ 1º - A prescrição interromper-se-á pela notificação ou qualquer outro ato da autoridade sanitária que objetive a sua apuração e conseqüente imposição de penalidade.

§ 2º - Não corre prazo prescricional enquanto houver processo administrativo pendente de decisão.

Art. 147 - Os prazos previstos neste Código e nas pertinentes normas técnicas correm ininterruptamente.

Art. 148 - Quando o autuado for analfabeto ou fisicamente incapacitado, o auto poderá ser assinado "a rogo" na presença de 02 (duas) testemunhas ou, na falta destas, deverá ser feita a ressalva pela autoridade autuante.

Art. 149 - Os órgãos da Secretaria Municipal de Saúde, após decisão definitiva na esfera administrativa, farão publicar todas as penalidades aplicadas aos infratores da legislação sanitária.

Art. 150 - O disposto neste Código deverá, na sua aplicação, ser compatibilizado com a legislação sanitária correlata vigente, prevalecendo sempre os parâmetros legais e técnico-científicos de proteção, promoção e preservação da saúde.

Art. 151 - Na ausência de norma legal específica, prevista neste Código e nos demais diplomas federais e estaduais vigentes, a autoridade sanitária, fundamentada em documentos técnicos reconhecidos pela comunidade científica, poderá fazer exigências que assegurem o cumprimento do artigo 2º desta lei.

Art. 152 - Os órgãos de vigilância em saúde, em articulação com os órgãos que atuam na área do meio ambiente, devem proceder à análise e manifestação a respeito dos planos de gerenciamento de resíduos sólidos de serviços de saúde, elaborados pelos estabelecimentos de assistência à saúde, com vistas à sua aprovação ou reprovação.

§ 1º - É de competência exclusiva dos órgãos de vigilância em saúde verificar se as condições propostas no plano de gerenciamento de resíduos sólidos de serviços de saúde aprovado estão sendo cumpridas pelos estabelecimentos de assistência à saúde.

folha nº 39 do proc. fls. 69
 Nº 01-0432 de 2014
 O funcionário
 Maria José de Oliveira
 TAC nº 10.940

§ 2º - Os órgãos de vigilância em saúde devem cooperar com os órgãos que atuam na área do meio ambiente, quando solicitada a participação de seu quadro de pessoal especializado.

Art. 153 - O descumprimento das normas constantes da Lei nº 10.309, de 22 de abril de 1987, caracteriza infração ao Código Sanitário ora instituído, aplicando-se as penalidades e os procedimentos administrativos nele previstos.

Art. 154 - As despesas com a execução desta lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 155 - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as Leis nº 10.153, de 7 de outubro de 1986, nº 10.770, de 8 de novembro de 1989, nº 11.728, de 22 de fevereiro de 1995, nº 12.039, de 11 de abril de 1996, nº 12.268, de 19 de dezembro de 1996, nº 12.369, de 13 de junho de 1997, nº 12.371, de 13 de junho de 1997, nº 13.456, de 26 de novembro de 2002, e nº 12.580, de 31 de março de 1998, bem como os artigos 2º, 3º, 35, 36, 37, 38 e 39 da Lei nº 10.309, de 22 de abril de 1987.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 9 de janeiro de 2004, 450º da fundação de São Paulo.

MARTA SUPPLY, PREFEITA

LUIZ TARCISIO TEIXEIRA FERREIRA, Secretário dos Negócios Jurídicos

LUÍS CARLOS FERNANDES AFONSO, Secretário de Finanças e Desenvolvimento Econômico

GONZALO VECINA NETO, Secretário Municipal da Saúde

Publicada na Secretaria do Governo Municipal, aos 9 de janeiro de 2004.

UBIRATAN DE PAULA SANTOS, Secretário do Governo Municipal - Substituto

Câmara Municipal de São Paulo

Folha nº 40 de proc.
Nº 01-0432 de 2014
O funcionário
Maria José de Oliveira
Técnico Adm. 1ª Classe - 10.940

Base de dados : legis

Pesquisa : sistema AND municipal AND vigilância AND saúde

Total de referências : 1

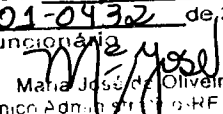
1/1

Título: DECRETO Nº 50.079 07/10/2008 (ver documento)

Sem revogação expressa

Ementa: Regulamenta disposições da Lei nº 13.725, de 9 de janeiro de 2004, que institui o Código Sanitário do Município de São Paulo; dispõe sobre o Sistema Municipal de Vigilância em Saúde, disciplina o Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde, estabelece os procedimentos administrativos de vigilância em saúde, altera a denominação do Departamento de Inspeção Municipal de Alimentos - DIMA, e revoga o Decreto nº 44.577, de 7 de abril de 2004.

Revogação: Revoga o Decreto nº 44.577/2004. (ver documento)[\[Back \]](#)

Folha nº 41 do proc.fls. 71
Nº 01-0432 de 2014
O funcionário

Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo - RF 10.940

DECRETO Nº 50.079, DE 7 DE OUTUBRO DE 2008

Regulamenta disposições da Lei nº 13.725, de 9 de janeiro de 2004, que institui o Código Sanitário do Município de São Paulo; dispõe sobre o Sistema Municipal de Vigilância em Saúde, disciplina o Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde, estabelece os procedimentos administrativos de vigilância em saúde, altera a denominação do Departamento de Inspeção Municipal de Alimentos - DIMA e revoga o Decreto nº 44.577, de 7 de abril de 2004.

GILBERTO KASSAB, Prefeito do Município de São Paulo, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei,

CONSIDERANDO as disposições constantes da Lei nº 13.725, de 9 de janeiro de 2004, que institui o Código Sanitário do Município de São Paulo, e dos Decretos nº 43.669, de 26 de agosto de 2003, e nº 46.209, de 15 de agosto de 2005, que transferiram para a Secretaria Municipal da Saúde, respectivamente, o Departamento de Inspeção Municipal de Alimentos - DIMA e as Coordenadorias de Saúde das Subprefeituras;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto nº 49.460, de 30 de abril de 2008, que estabelece procedimento para a expedição por via eletrônica das licenças de funcionamento, e no Decreto nº 49.969, de 28 de agosto de 2008, que regulamenta a expedição de Auto de Licença de Funcionamento, Alvará de Funcionamento, Alvará de Autorização para eventos públicos e temporários e Termo de Consulta de Funcionamento;

CONSIDERANDO, finalmente, a necessidade de estruturar o Sistema Municipal de Vigilância em Saúde e de adequar as atividades de vigilância em saúde à atual organização administrativa municipal e à normatização vigente, prevista na legislação acima referida,

D E C R E T A:

Art. 1º. O Departamento de Inspeção Municipal de Alimentos - DIMA, previsto na Lei nº 10.311, de 22 de abril de 1987, e na legislação subsequente, transferido para a Secretaria Municipal da Saúde nos termos do Decreto nº 43.669, de 26 de agosto de 2003, passa a denominar-se Coordenação de Vigilância em Saúde - COVISA, cabendo-lhe, além das atribuições do referido departamento, a prerrogativa precípua de coordenar o Sistema Municipal de Vigilância em Saúde - SMVS, na conformidade dos preceitos constantes do artigo 1º da Lei nº 13.725, de 9 de janeiro de 2004.

Art. 2º. O Sistema Municipal de Vigilância em Saúde é constituído por:

I - Coordenação de Vigilância em Saúde;

II - Supervisões de Vigilância em Saúde;

III - Centros de Referência em Saúde do Trabalhador.

Art. 3º. Participam do Sistema Municipal de Vigilância em Saúde todos os serviços de saúde do Município que executam ações de vigilância, de forma direta ou indireta, como os hospitais, unidades básicas de saúde, ambulatorios gerais ou especializados, unidades de Programa de Saúde da Família e Centros de Referência, dentre outros.

Art. 4º. O Secretário Municipal da Saúde é a autoridade máxima do Sistema Municipal de Vigilância em Saúde, cabendo-lhe designar servidor para a coordenação das ações de vigilância no âmbito da Secretaria Municipal da Saúde.

Art. 5º. O Secretário Municipal da Saúde credenciará como autoridade sanitária servidores públicos municipais de nível universitário, lotados na Secretaria Municipal da Saúde.

Parágrafo único. Também poderão ser credenciados como autoridades sanitárias os servidores de nível universitário da área de saúde de outros órgãos públicos, afastados para a prestação de serviços na Secretaria Municipal da Saúde.

Art. 6º. Os servidores credenciados como autoridades sanitárias ficarão impedidos de ter outros vínculos funcionais, empregatícios ou associativos, públicos ou privados, que possam caracterizar conflito de interesse com suas funções públicas municipais.

Folha nº 42 de 19 de 19
Nº 01-0432 de 2014
O funcionário
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo - F 10.940

Parágrafo único. Para fins de controle do cumprimento do disposto no "caput" deste artigo, os servidores deverão declarar, em formulário específico, seus eventuais outros vínculos funcionais ou empregatícios.

Art. 7º. Para os efeitos deste decreto, ficam adotadas as seguintes definições:

I - auto de infração: documento lavrado pela autoridade sanitária, sempre que verificada violação da legislação sanitária;

II - autoridade sanitária: aquela credenciada pelo Secretário Municipal da Saúde como competente para o exercício das atribuições de saúde pública, com a prerrogativa de aplicar a legislação sanitária;

III - autorização de funcionamento: ato privativo da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, que permite o exercício de atividades sob regime de vigilância sanitária a empresas interessadas, nos termos da legislação federal em vigor;

IV - autorização especial: ato da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, que permite o exercício de atividades de extração, produção, transformação, fabricação, fracionamento, manipulação, embalagem, distribuição, transporte, reembalagem, importação, exportação de substâncias e medicamentos sujeitos a controle especial, conforme legislação em vigor;

V - Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde - CMVS: sistema de registro dos dados de identificação de estabelecimentos e equipamentos de interesse da saúde;

VI - dispensa da obrigatoriedade de registro: ato pelo qual a Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA desobriga o registro de produtos;

VII - inspeção sanitária: procedimento técnico realizado pela autoridade sanitária em estabelecimento ou equipamento de interesse da saúde, com o objetivo de identificar e intervir sobre os riscos à saúde da população, presentes na produção e circulação de mercadorias, na prestação de serviços e no meio ambiente, inclusive o de trabalho, mediante a avaliação de processos que garantam produtos, serviços e ambientes seguros e saudáveis;

VIII - relatório de inspeção sanitária: documento de registro das condições sanitárias de estabelecimentos, ambientes e equipamentos de interesse da saúde, constatadas em inspeção;

IX - Sistema de Informação de Vigilância em Saúde (SIVISA): sistema informatizado, descentralizado e hierarquizado, com a finalidade de subsidiar o planejamento e a avaliação de ações de vigilância em saúde nos diferentes níveis de gestão;

X - laudo ou levantamento radiométrico: avaliação dos níveis de radiação nas áreas de uma instalação, com resultados expressos em função das condições de carga máxima de trabalho semanal;

XI - manual de boas práticas: documento produzido pelo responsável pelo estabelecimento, descrevendo as operações realizadas no processo de produção, distribuição e comercialização de produtos de interesse da saúde;

XII - manual de normas de procedimentos e rotinas: documento elaborado sob a coordenação do responsável técnico pelo estabelecimento, descrevendo os procedimentos e as rotinas inerentes à prestação de serviços de saúde e de interesse da saúde;

XIII - plano de radioproteção: conjunto de medidas de proteção ao homem e ao meio ambiente contra possíveis efeitos indevidos da radiação ionizante;

XIV - responsável ou representante legal: pessoa física legitimada a responder pela pessoa jurídica que mantenha estabelecimento, equipamento ou instalações de interesse da saúde, ou que realize processos produtivos específicos inerentes ao campo da saúde;

XV - registro: ato pelo qual a Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA reconhece a adequação de um produto à legislação sanitária vigente, formalizado por meio de publicação no Diário Oficial da União;

- XVI - responsável técnico: profissional legalmente habilitado, responsável pela qualidade e segurança do produto ou serviço de interesse da saúde;
- XVII - roteiro de inspeção sanitária: instrumento técnico, instituído pelos órgãos federal, estadual e/ou municipal, para orientar a ação de fiscalização, bem como a elaboração do relatório de inspeção sanitária.
- Art. 8º. São atribuições da Coordenação de Vigilância em Saúde - COVISA:
- I - elaborar o Plano Plurianual de Vigilância em Saúde para o Município de São Paulo e as correspondentes Programações Anuais de Trabalho, em consonância com o Plano Municipal de Saúde;
 - II - estabelecer parâmetros para a descentralização das ações de vigilância em saúde;
 - III - coordenar as ações de vigilância em saúde no âmbito do Município de São Paulo;
 - IV - editar normas técnicas de vigilância em saúde;
 - V - proporcionar às Supervisões de Vigilância em Saúde o apoio técnico necessário ao desenvolvimento das ações de vigilância em saúde;
 - VI - propor parcerias, convênios e ajustes com instituições públicas e privadas, obedecidas as normas de direito público, visando ao desenvolvimento de suas atribuições ou à complementação de ações e serviços de saúde de sua competência;
 - VII - manter bases de dados e informações de interesse da saúde pública e disponibilizar informações de interesse do público em geral e das autoridades sanitárias;
 - VIII - fomentar o desenvolvimento de recursos humanos e a cooperação técnico-científica no âmbito da vigilância em saúde;
 - IX - administrar e controlar as receitas e despesas alocadas à vigilância em saúde;
 - X - dar publicidade às ações e medidas administrativas desenvolvidas no âmbito da vigilância em saúde;
 - XI - utilizar e estimular o uso de métodos epidemiológicos na caracterização dos problemas de saúde, visando ao planejamento das atividades atinentes à vigilância em saúde;
 - XII - criar sistema informatizado, descentralizado e hierarquizado, com a finalidade de subsidiar o planejamento e a avaliação de ações de vigilância em saúde nos diferentes níveis de gestão.
- Art. 9º. Incumbem às Supervisões de Vigilância em Saúde e aos Centros de Referência em Saúde do Trabalhador as seguintes atribuições:
- I - participar do planejamento e da avaliação das ações de vigilância em saúde no âmbito da respectiva região;
 - II - executar as ações de vigilância em saúde definidas no Plano Municipal de Saúde;
 - III - dar publicidade às ações e medidas administrativas desenvolvidas no âmbito da vigilância em saúde;
 - IV - utilizar e estimular o uso de métodos epidemiológicos na caracterização dos problemas de saúde, visando ao planejamento das atividades atinentes à vigilância em saúde;
 - V - remeter periodicamente à Coordenação de Vigilância em Saúde - COVISA informações sobre as ações de vigilância em saúde executadas no âmbito de sua competência.
- Art. 10. Para os fins do disposto no artigo 90 do Código Sanitário do Município de São Paulo, o Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde - CMVS fica Integrado ao Cadastro Estadual de Vigilância Sanitária - CEVS.
- Art. 11. O Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde - CMVS será gerido pela Coordenação de Vigilância em Saúde.
- Art. 12. Os estabelecimentos e equipamentos de interesse da saúde, classificados segundo o risco inerente às suas atividades, indicados em portaria específica do Secretário Municipal da Saúde, deverão requerer sua inscrição no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde - CMVS antes de iniciarem suas atividades.

Fls. 74
 Nº 01-0432 de 2014
 O funcionário
 Maria José de Oliveira
 TCE 10.940

Parágrafo único. Os estabelecimentos e equipamentos sujeitos à obrigatoriedade de inscrição no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde deverão comunicar à Coordenação de Vigilância em Saúde - COVISA quaisquer alterações referentes ao exercício de sua atividade, tais como as relacionadas a endereço, responsabilidade legal, equipamentos, número de leitos, razão social, assunção e baixa de responsabilidade técnica e alteração de atividade.

Art. 13. Os responsáveis pelos estabelecimentos e equipamentos de interesse da saúde deverão requerer a inscrição no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde - CMVS por meio de formulário próprio, definido em portaria do Secretário Municipal da Saúde, apresentando, no ato do requerimento, a guia de recolhimento do preço público e/ou da taxa porventura devidos.

Parágrafo único. O cadastramento da atividade denominada "dogueiro motorizado", disciplinada pela Lei nº 12.736, de 16 de setembro de 1998, alterada pela Lei nº 13.185, de 11 de outubro de 2001, e regulamentada pelo Decreto nº 42.242, de 1º de agosto de 2002, alterado pelo Decreto nº 46.078, de 15 de julho de 2005, devido às suas especificidades, deverá obedecer aos regulamentos técnicos próprios vigentes.

Art. 14. Os responsáveis pelos estabelecimentos e equipamentos de interesse da saúde deverão apresentar, no ato da solicitação de inscrição no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde - CMVS, os seguintes documentos:

- I - requerimento de cadastro no CMVS;
- II - cópia do contrato social devidamente registrado na Junta Comercial ou em Cartório de Registro de Títulos e Documentos;
- III - cópia da declaração de firma individual registrada na Junta Comercial, no caso de microempresa ou empresa de pequeno porte;
- IV - cópia do documento de comprovação de habilitação profissional e vínculo empregatício do responsável técnico, quando exigido pela legislação específica;
- V - cópia do documento do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica - CNPJ, no caso de pessoa jurídica, ou cópia da cédula de identidade - RG e do documento do Cadastro de Pessoa Físicas - CPF, no caso de pessoa física.

Art. 15. A concessão e a atualização do Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde - CMVS independem de prévia inspeção sanitária.

Art. 16. Quaisquer locais, produtos, equipamentos, procedimentos e ambientes, que possam, direta ou indiretamente, acarretar riscos à saúde da população, devem ser objeto de monitoramento e inspeção sanitária, independentemente da obrigatoriedade de sua inscrição no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde - CMVS.

Parágrafo único. As atividades de inspeção serão priorizadas considerando o risco à saúde e organizadas conforme plano de ação dos serviços municipais de vigilância em saúde.

Art. 17. Após a realização da inspeção, a equipe técnica deverá elaborar relatório de inspeção do qual constará a descrição da situação de risco, a sua avaliação e as exigências sanitárias que deverão ser cumpridas pelo estabelecimento, equipamento, local ou ambiente inspecionado.

Art. 18. A inspeção sanitária poderá ser realizada de ofício ou a requerimento do interessado.

Art. 19. Os responsáveis pelos estabelecimentos e equipamentos de interesse da saúde deverão apresentar, no ato da inspeção ou a qualquer momento, mediante solicitação da autoridade sanitária, os seguintes documentos:

- I - manual de boas práticas operacionais, procedimentos operacionais-padrão ou manuais de rotinas e procedimentos, conforme as atividades desenvolvidas;
- II - cópia(s) do(s) contrato(s) de serviços terceirizados, registrado(s) em Cartório de Registro de Títulos e Documentos, do(s) qual (is) constem cláusulas que definam, clara e detalhadamente, as ações necessárias à garantia da qualidade do produto, do

equipamento ou do serviço prestado, bem como dos ambientes interno e externo, sem prejuízo da responsabilidade da empresa contratante;

III - documento original do plano de radioproteção, do laudo de levantamento radiométrico e do teste de radiação de fuga para o cadastro de equipamentos de radiodiagnóstico médico e odontológico, radioterapia e serviços de medicina nuclear "in vivo", assim como de equipamentos de Raio X de aplicação industrial;

IV - cópia da autorização da Comissão Nacional de Energia Nuclear - CNEN para operação de equipamento de radioterapia e de aplicação industrial;

V - cópia da autorização da Comissão Nacional de Energia Nuclear - CNEN para preparo e uso das fontes radioativas não-seladas e comprovante de registro perante aquela comissão para prestação de serviço de medicina nuclear "in vitro", "in vivo" e de análises laboratoriais clínicas, quando for o caso;

VI - cópia da portaria de lavra concedida pelo Departamento Nacional de Produção Mineral - DNPM para o cadastro de indústria de água mineral;

VII - outros eventuais documentos requeridos para situações específicas.

Parágrafo único. Na hipótese prevista no inciso VII do "caput" deste artigo, os documentos complementares deverão ser entregues no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados de sua solicitação.

Art. 20. A concessão e o cancelamento do número de inscrição no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde - CMVS deverão ser publicados no Diário Oficial da Cidade.

§ 1º. A publicação de que trata o "caput" deste artigo dispensa a emissão de qualquer outro documento para a comprovação da inscrição no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde - CMVS de estabelecimentos ou de equipamentos de interesse da saúde.

§ 2º. O cadastramento de estabelecimentos prestadores de serviço de remoção de pacientes ou empresas transportadoras de produtos de interesse da saúde dispensará a emissão de documento específico para cada veículo da frota.

§ 3º. A Coordenação de Vigilância em Saúde deverá comunicar ao órgão federal de vigilância sanitária o cancelamento do cadastro municipal do equipamento e o cancelamento do cadastro municipal e encerramento das atividades do estabelecimento, para ciência e adoção das medidas cabíveis no âmbito de sua competência.

Art. 21. Os estabelecimentos e equipamentos sujeitos à obrigatoriedade de atualização do Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde - CMVS, indicados em portaria específica do Secretário Municipal da Saúde, devem atualizar seu cadastramento a cada 12 (doze) meses, a partir da data da publicação do número do CMVS no Diário Oficial da Cidade, por meio de formulário próprio, sob pena de cancelamento da inscrição cadastral.

Art. 22. Os estabelecimentos ou equipamentos sujeitos à exigência legal de autorização de funcionamento ou autorização especial do Ministério da Saúde devem requerer, perante a Coordenação de Vigilância em Saúde, a concessão da referida autorização, conforme modelo Instituído pelo próprio Ministério da Saúde e segundo as normas federais aplicáveis à espécie.

Art. 23. Os estabelecimentos produtores, distribuidores e importadores de alimentos dispensados da obrigatoriedade de registro deverão informar à Coordenação de Vigilância em Saúde o início da fabricação ou da comercialização do produto, observada a legislação federal vigente.

Parágrafo único. O requerimento referido no "caput" deste artigo poderá ser simultâneo ao de cadastramento no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde - CMVS.

Art. 24. As etapas de produção, comercialização, transporte e prestação de serviços realizadas por terceiros são consideradas como extensão da atividade do estabelecimento ou do equipamento e, como tais, passíveis de inspeção sanitária.

Parágrafo único. Na hipótese de os terceiros referidos no "caput" deste artigo estarem instalados em outro município, solicitar-se-á, ao órgão de vigilância sanitária da localidade de origem, laudo de inspeção sanitária atualizado e outros documentos eventualmente considerados necessários, bem como autorização para visita técnica, quando for o caso.

Art. 25. O auto de infração será lavrado quando constatada a desobediência ou inobservância às normas legais e aos regulamentos que, por qualquer forma, se destinem à promoção, preservação e recuperação da saúde.

Art. 26. A defesa ou a impugnação do auto de infração observará os prazos e procedimentos previstos nos artigos 139 e 140 da Lei nº 13.725, de 2004.

Art. 27. Em não tendo havido oferecimento de defesa ou impugnação pelo infrator ou tendo sido mantido o auto de infração, seguir-se-á, imediatamente, a imposição da penalidade cabível pelo Supervisor de Vigilância em Saúde ou pela autoridade responsável pela gerência da subárea temática a que pertença o servidor autuante da Secretaria Municipal da Saúde ou pelo Coordenador do Centro de Referência em Saúde do Trabalhador, após ouvida a autoridade autuante.

Art. 28. As penalidades serão impostas ao infrator, de acordo com o disposto no artigo 118 da Lei nº 13.725, de 2004, ou em legislação específica.

Art. 29. Os recursos contra o auto de imposição de penalidade obedecerão os procedimentos previstos nos artigos 141 ao 145 da Lei nº 13.725, de 2004, e serão apreciados pela autoridade responsável pela gerência temática da Coordenação de Vigilância em Saúde - COVISA, no âmbito de sua competência.

Art. 30. Mantida a decisão cominatória, qualquer que seja a penalidade aplicada, caberá recurso, no prazo de 10 (dez) dias, contados da publicação do despacho decisório no Diário Oficial da Cidade, dirigido à autoridade responsável pela Coordenação de Vigilância em Saúde - COVISA da Secretaria Municipal da Saúde. Parágrafo único. Da decisão da autoridade referida no "caput" deste artigo caberá, ainda, recurso ao Secretário Municipal da Saúde, no prazo de 10 (dez) dias, contados da publicação do despacho decisório no Diário Oficial da Cidade, quando se tratar das penalidades previstas nos incisos IV a XIII do artigo 118 ou de multa no valor correspondente ao estabelecido nos incisos II e III do "caput" do artigo 121, ambos da Lei nº 13.725, de 2004.

Art. 31. Da aplicação da penalidade de intervenção pelo Secretário Municipal da Saúde caberá recurso, no prazo de 10 (dez) dias, contados da publicação do despacho decisório no Diário Oficial da Cidade, ao Chefe do Poder Executivo, cuja decisão encerrará a instância administrativa.

Art. 32. Este decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogado o Decreto nº 44.577, de 7 de abril de 2004.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 7 de outubro de 2008, 455º da fundação de São Paulo.

GILBERTO KASSAB, PREFEITO

JANUARIO MONTONE, Secretário Municipal da Saúde

Publicado na Secretaria do Governo Municipal, em 7 de outubro de 2008.

CLOVIS DE BARROS CARVALHO, Secretário do Governo Municipal

folha nº 47 do proc. fls. 77
Nº 01-0432 de 2014
O funcionário
Mafra José da Oliveira
Técnico Administrativo-RE 10.940

Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos

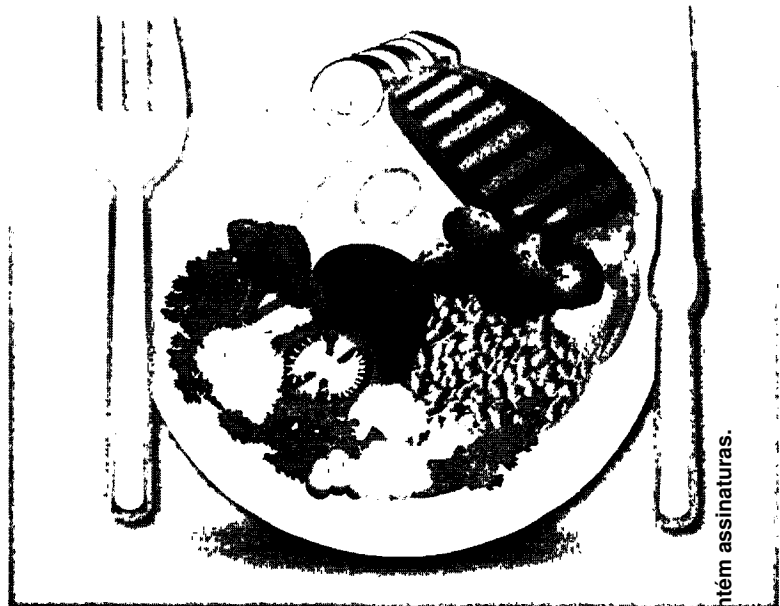
www.prefeitura.sp.gov.br/covisa

covisa
COORDENADORIA DE
VIGILÂNCIA EM SAÚDE

SUS

**PREFEITURA DE
SÃO PAULO**
SAÚDE

Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos



folha nº 48 ao processo nº 01-0432 de 2014
O funcionário Maria José de Oliveira
Técnico de Nível Superior - F.F. 10.940

3. MICRO-ORGANISMOS EM ALIMENTOS

O que são micro-organismos?

São seres vivos tão pequenos que só podemos enxergá-los com microscópio e, muitos dos quais, podem causar doenças.



Todos os micro-organismos causam doença?

Não. Existem vários tipos.

Os úteis: utilizados na produção de queijos, iogurtes, leites fermentados.

Os deteriorantes: são os que estragam os alimentos, mudando o aspecto, cheiro e sabor o que impede o consumo do produto.

Os patogênicos: são os que causam doenças sem alterar aspecto, cheiro ou sabor do alimento.

Quais os sintomas das doenças de origem alimentar?

Os sintomas mais frequentes são:

- Diarreia,
- Dores de estômago
- Vômitos,
- Cólica abdominal.

Os sintomas dependem da causa da doença. Podem ocorrer muito depressa, logo após a ingestão do alimento, ou podem levar dias ou semanas a aparecerem.

Na maioria dos casos de doenças de origem alimentar, os sintomas aparecem 24-72 horas após a ingestão do alimento e pode levar a problemas de saúde durante um longo período de tempo.

Onde são encontrados os micro-organismos?

Em todos os lugares!

No ar, água, terra, pessoas, animais, utensílios e no próprio alimento.

Apesar dos micro-organismos estarem em todos os lugares, encontram-se com mais facilidade em:

- Fezes,
- Água e solo,
- Ratos, insetos e outras pragas,
- Animais domésticos e marinhos (cães, peixes, vacas, galinhas, porcos etc.)
- Pessoas (intestinos, boca, nariz, mãos, unhas e pele)

Todo alimento possui certa quantidade de micro-organismos. É a contaminação de origem.

Exemplos: verduras, frutas, grãos, ovos crus, carnes cruas, água não tratada.

Além da contaminação de origem, existe a contaminação cruzada.

Folha nº 49
Nº 01-0432 de 2014
O funcionário
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo nº 10.940

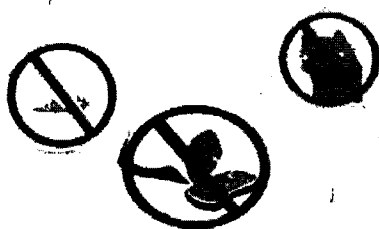
O que significa contaminação cruzada?

É a contaminação que acontece quando micro-organismos são transferidos de um alimento ou superfície para outro alimento por meio de utensílios, equipamentos ou do próprio manipulador. Exemplo: cortar com a mesma faca e na mesma tábua carne crua e cozida sem antes higienizá-las.

Se os micro-organismos estão presentes em todos os lugares e alguns são capazes de nos causar doenças, por que não ficamos sempre doentes?

Porque os seres humanos têm uma resistência natural aos micro-organismos.

Por causa desta resistência, a maioria dos micro-organismos, quando em quantidades pequenas, não é capaz de produzir doenças. Para que causem doenças é necessário que estejam presentes em quantidades maiores.



A falta de cuidados de higiene durante a manipulação de alimentos aumenta o risco de contaminação por micro-organismos causadores de doenças. Alguns micro-organismos comumente encontrados em alimentos, como a bactéria salmonela em carne de frango e ovos, podem causar sérios danos, especialmente em crianças, idosos, gestantes e em pessoas doentes. Outra bactéria muito conhecida porque pode levar a doenças é a Escherichia coli, presente em fezes humanas e animais.

Como um alimento se torna inseguro?

Um alimento se torna inseguro quando os micro-organismos presentes nele atingem a **dose infectante**, podendo causar doença na pessoa que o consome. **Esta dose infectante pode ser alcançada quando se permite a multiplicação dos micro-organismos no alimento.**

O cheiro, o sabor e a aparência dos alimentos não são os fatores indicados para reconhecer se o alimento vai provocar uma doença de origem alimentar. Mesmo um alimento bonito, gostoso e cheiroso pode conter micro-organismos causadores de doenças.

Para que os micro-organismos se multipliquem eles precisam encontrar certas condições favoráveis, como:

Água: quanto mais água livre um alimento tiver, maior é a multiplicação dos micro-organismos. Carne bovina, suína, aves, pescados, leite e queijos são alimentos ricos em água.

Alimentos secos como pão, bolacha, cereais matinais e goiabada duram mais que outros porque têm menor quantidade de água.

Nutrientes: os micro-organismos necessitam de nutrientes como proteínas e carboidratos.

Air: Os micro-organismos diferentemente de outros seres vivos, podem ou não precisar de ar para se multiplicar.

Acidez: A maioria dos micro-organismos não se multiplicam quando o alimento é muito ácido. A indústria de alimentos utiliza de tecnologia para acidificar os produtos. Os alimentos pouco ácidos como o leite, milho, manga, melão, melancia, mamão, queijos, carnes, pescados, entre outros, favorecem a multiplicação de micro-organismos.

Tempo: Os micro-organismos precisam de tempo suficiente para se multiplicarem. As bactérias, por exemplo, podem se multiplicar de 20 em 20 minutos. Em pouco tempo o alimento pode apresentar a quantidade de bactérias que atinja a dose infectante capaz de causar doença.

Folha nº 50 do proc.
Nº 01-0432 de 2014
O funcionário
Maria José da Oliveira
Técnico Administrativo - RF 10.940

Exemplos:

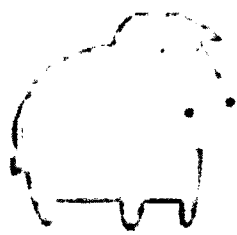
- Ácidos em conservas de vegetais,
- Nitritos e nitratos em produtos cárneos

Após considerar todos esses conceitos, conheça os alimentos que devem ser manipulados com mais cuidado



PESCADOS

(peixes, mariscos e crustáceos)



CARNE BOVINA



CARNE SUÍNA



OVOS IN NATURA (crus)



SALADAS QUE
CONTENHAM CARNES



LEITE E DERIVADOS

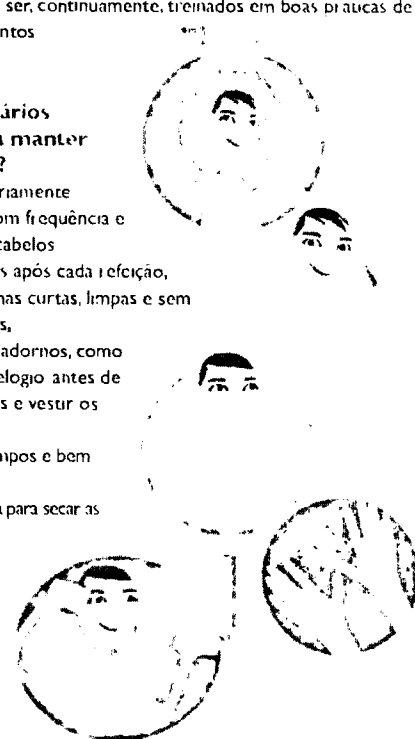
4. CUIDADOS COM O FUNCIONÁRIO HIGIENE, SAÚDE E TREINAMENTO

Que cuidados devem ser tomados com todos os funcionários para a produção de alimentos seguros?

Todos os funcionários devem manter bons hábitos de higiene, boas condições de saúde e ser, continuamente, treinados em boas práticas de manipulação de alimentos

O que os funcionários devem fazer para manter a higiene pessoal?

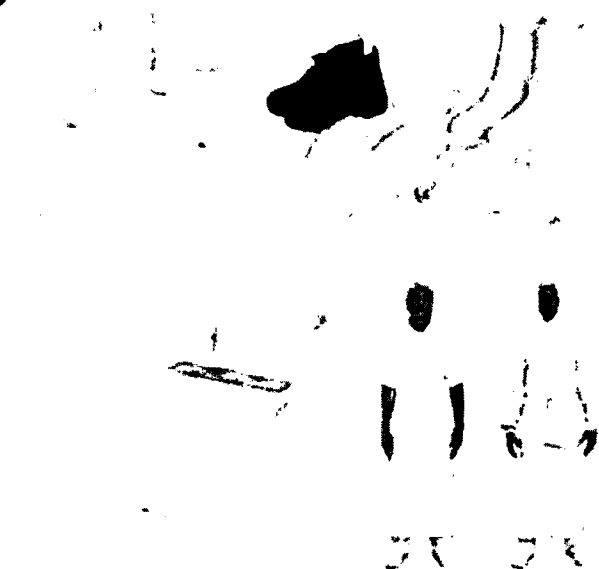
1. Tomar banho diariamente
2. Lavar a cabeça com frequência e escovar bem os cabelos
3. Escovar os dentes após cada refeição,
4. Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmaltes ou bases,
5. Retirar todos os adornos, como anéis, pulseiras, relógio antes de higienizar as mãos e vestir os uniformes,
6. Usar uniformes limpos e bem conservados,
7. Utilizar papel toalha para secar as mãos e o suor



E necessário que os funcionários utilizem uniformes dentro do estabelecimento?

Sim. Os uniformes devem ser limpos e trocados diariamente, bem como usados somente dentro do estabelecimento.

O uniforme completo é composto de



- 1 Calça ou saia, camisa ou camiseta.
- 2 Avental sem bolsos acima da cintura.
- 3 Protetor de cabelo (touca, rede) que proteja totalmente os cabelos.
- 4 Sapato totalmente fechado antiderrapante e em bom estado de conservação.
- 5 Uso de casaco de proteção para entrar em câmaras frias.

Atenção! Não é permitido:

- Utilizar avental plástico próximo a fontes de calor,
- Carregar no uniforme espelinhos, ferramentas, pentes, pinças, batons, cigarros, isqueiros e relógios,
- Usar adornos como brincos, anéis, pulseiras, relógios, alianças, piercings, colares, amuletos, fitas etc,
- Utilizar panos ou sacos plásticos para a proteção do uniforme.

LEMBRE-SE:

É de responsabilidade da empresa o fornecimento e a higienização dos uniformes, respeitando-se o exposto em respectivas convenções coletivas de trabalho.

Quando utilizar luvas? E quando trocá-las?

As luvas são indicadas somente para algumas situações específicas:

- Luvas de cano longo para lavagem e desinfecção de ambientes, equipamentos e utensílios.
- Luvas isolantes térmicas devem ser utilizadas na manipulação de utensílios quentes.
- Luvas de malha de aço devem ser utilizadas no corte de carnes para proteger as mãos.

No caso de utilização de luvas de plástico, elas devem ser descartadas sempre que houver mudança de atividade, não dispensando a lavagem das mãos a cada troca.

Não é permitido o uso de luva descartável em procedimentos que envolvam calor como cozimento ou fritura e quando do uso de máquinas de moagem, tritura, moldagem ou similares.

linha nº 52 do proc.
Nº 01-0432 de 2014
O funcionário
Maria José da Oliveira
Téc. 10.940

6. BOAS PRÁTICAS DAS COMPRAS AO CONSUMO

As boas práticas devem ser adotadas em todas as etapas do processo de produção dos alimentos

5.1 COMPRA, TRANSPORTE E RECEBIMENTO DE ALIMENTOS

Quais os cuidados que se deve ter ao comprar os alimentos?

- Não adquira produtos clandestinos (sem nome e endereço do fabricante e sem outras informações obrigatórias do rótulo)
- Observe a validade dos produtos.
- Verifique as condições de higiene e manipulação do fornecedor.
- Faça uma lista dos fornecedores para ter opções de escolha dos produtos
- Verifique as condições da embalagem e do produto. As embalagens servem para proteger os alimentos e quando alteradas podem permitir a contaminação

ATENÇÃO!

Não compre produtos que apresentarem:

- Embalagens violadas, furadas, amassadas, trincadas, estufadas, enfiadas, emboloradas ou rasgadas;
- Embalagens soltas e não aderidas fortemente aos produtos quando embalados a vácuo;
- Sinais de descongelamento ou recongelamento, como: líquido congelado nas caixas, cristais de gelo no produto, embalagens molhadas, produtos amolecidos ou deformados;
- Sinais de vazamento ou espuma, no caso de conservas.

- Observe se os alimentos congelados e resfriados estão armazenados na temperatura recomendada pelo fabricante. Para conferir a temperatura os equipamentos de frio devem possuir termômetros em locais de fácil visualização. Atenção! A temperatura do equipamento não deve estar acima daquela recomendada pelo fabricante do produto

ATENÇÃO!

Cuidado com as promoções! Verifique se os produtos em promoção estão com prazos de validade próximos do vencimento ou com embalagens em condições impróprias. Muitas vezes são ofertados alimentos com preços bastante vantajosos, pois estão muito próximos do vencimento. Caso você opte por comprar, é importante que adquira quantidade adequada ao consumo, não se deixando levar pelo impulso de comprar quantidades que não serão utilizadas a tempo.

Durante as compras, observe com atenção as dicas a seguir:

Carnes resfriadas devem ter:

- Aspecto e coloração próprios,
- Textura firme,
- Ausência de manchas escuras, esverdeadas ou acinzentadas, odores desagradáveis e textura pegajosa.

Cuidado com lâmpadas vermelhas, elas mascaram a cor da carne

Produtos salgados, como pertencentes de feijoada, não devem ter:

- Aspecto amolecido, úmido e pegajoso
- Odor desagradável,
- Mofo
- Gordura rançosa.
- Lavar

Folha nº 53 do proc.
Nº 01-04302 de 2014
O funcionário
Maria José de Oliveira
Téc. Adm. - RF 10.940

Produtos embutidos, como salsicha, salame e linguiças não devem ter:

- Superfícies úmidas pegajosas e liberando líquido,
- Gordura rançosa,
- Massa com manchas esverdeadas ou pardas,
- Odor estranho

Verifique se as embalagens a vácuo dos embutidos não estão rompidas. Produtos embutidos soltos dentro de embalagens à vácuo significam entrada de ar e por este motivo podem estar deteriorados.

Na compra de ovos e laticínios, observe:

- A casca dos ovos deve apresentar-se uniforme, limpa e íntegra.
- As embalagens de leite UHT não devem estar amassadas, deformadas ou sujas,
- Os queijos devem apresentar superfícies isentas de mofo e/ou crosta melada

Na compra de água mineral, verifique:

- Se o produto está intacto e se não há sujidades ou alteração da cor,
- Se o produto está armazenado em local sem incidência direta de luz solar

Na compra de grãos (arroz, feijão, lentilha etc), farinhas, biscoitos, macarrão, não compre se apresentarem:

- Contaminação por insetos, geralmente carunchos,
- Embalagens com sinais de rompimento como pequenos furos,
- Alterações nos cereais como aveia, farinha de milho, farelo ou grãos, parecendo "grudados" como se estivessem úmidos

O mesmo vale para produtos vendidos a granel. Verifique a validade e aparência do alimento. Recuse produtos mal acondicionados. Verifique presença de sujidades e mofo e não compre o produto se houver suspeitas sobre sua qualidade. Os produtos vendidos a granel devem estar identificados com no mínimo: denominação de venda do produto, marca e data de validade.

Amendoim e frutas secas devem:

- Estar com embalagem íntegra, ausência de mofo e de insetos,
- Ser armazenados em local fresco e sem umidade

Na compra de pescado salgado e seco, não adquira quando apresentar sinais de alterações como:

- Bolor, causado pelo excesso de umidade ou calor,
- Manchas avermelhadas, também conhecidas como "vermelhão" - isto pode ser resultado de armazenamento incorreto, com consequente perda e ganho de umidade ou calor excessivo,
- Manchas de cor marrom acinzentado ou com fina camada de po branco que indicam contaminação por fungos e armazenagem inadequada.
- Presença de ovos ou larvas de moscas,
- Sinais de deterioração como linosidade superficial, aspecto melado, viscoso, amarelado e amolecimento da carne,
- Odor desagradável

Na compra de peixe fresco, observe as características de frescor:

- Pele bem aderida, brilhante, úmida, com tonalidade viva, sem lacerações
- Muco ausente. Quando característico da espécie, deve ser aquoso.
- Escamas unidas entre si, fortemente aderidas à pele translúcidas e com brilho.
- Carne firme, elástica e aderida aos ossos;
- Guelras róscas ou vermelhas úmidas e brilhantes,
- Olhos devem ocupar toda a cavidade, estar salientes, transparentes, brilhantes e sem a presença de pontos brancos no centro do olho,
- Abdômen aderido aos ossos fortemente e de elasticidade marcante,
- Odo: suave característico da espécie ou ausente

Não adquira o peixe que apresentar alterações que possam indicar deterioração, tais como:

- Pele pálida e sem brilho;
- Muco presente ou com espessura aumentada.
- Escamas que se soltam facilmente, opacas e sem brilho;
- Carne leitosa, amarelada e com má aderência aos ossos,
- Guelras pálidas ou com presença de muco intenso e espesso,
- Olhos fundos, opacos e sem brilho,
- Odo: intenso desagradável, característico de alteração

Os camarões frescos devem ter:

- Aspectos gerais brilhantes e úmidos.
- Corpo em curvatura natural e rígida,
- Carapaça e cabeça bem aderentes ao corpo;
- Pernas inteiras e firmes;
- Coloração própria à espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
- Não apresentar mancha negra ou alaranjada na carapaça, característica de camarões com qualidade comprometida;
- Olhos vivos e destacados;
- Cheiro próprio e suave.

Os polvos e lulas frescos devem ter:

- Pele lisa e úmida,
- Olhos vivos e salientes.
- Carne consistente e elástica.
- Cheiro próprio (levemente adocicado)
- Ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie.

Como deve ser o transporte do alimento para garantir sua qualidade?

1. Em veículos limpos, fechados e em bom estado de conservação
2. As temperaturas, durante o transporte, deverão ser adequadas para cada tipo de alimento,
3. Se o próprio estabelecimento transporta os produtos adquiridos os alimentos perecíveis devem sempre ser mantidos em caixas térmicas, para manter as temperaturas recomendadas pelo fabricante ou por este manual,
4. Nunca transportar alimentos conjuntamente com pessoas ou animais, produtos tóxicos ou que exalem odor

Como deve ser o recebimento do alimento para garantir sua qualidade?

1. Receba ou descarregue os alimentos em área protegida de chuva, sol e que seja limpa, bem iluminada e livre de pragas,
2. Observe se o entregador está com o uniforme limpo,
3. Verifique se a temperatura do alimento está de acordo com o recomendado no rótulo e/ou adequada para seu transporte, utilizando um termômetro,
4. Rejeite alimento que tenha prazo de validade vencido, sinais de dano ou deterioração.

folha nº 55 ao prof. 85
Nº 01-0432 de 2014
O funcionário
Maria José de Oliveira
Téc. 1ªª - RF 10.940

A) Modelo Vertical A

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção g ou ml (medida caseira)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	kcal e kJ	
Carboidratos	g	
Proteínas	g	
Gorduras totais	g	
Gorduras saturadas	g	
Gorduras trans	g	(Não declarar)
Fibra alimentar	g	
Sódio	mg	

Não contém quantidade significativa de (valor energético e ou o(s) nome(s) do(s) nutriente(s))
(Esta frase pode ser empregada quando se utiliza a declaração nutricional simplificada)
(*) % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ.
Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

B) Modelo Vertical B

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção g ou ml (medida caseira)	
Quantidade por porção	% VD (*)
Valor energético kcal e kJ	
Carboidratos g	
Proteínas g	
Gorduras totais g	
Gorduras saturadas g	
Gorduras trans g	(Não declarar)
Fibra alimentar g	
Sódio mg	

Não contém quantidade significativa de (valor energético e ou o(s) nome(s) do(s) nutriente(s))
(Esta frase pode ser empregada quando se utiliza a declaração nutricional simplificada)
(*) % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ.
Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

C) Modelo Linear

Informação Nutricional Porção g ou ml, (medida caseira) Valor energético kcal = kJ (%VD), Carboidratos g (%VD), Proteínas g (%VD), Gorduras totais g (%VD), Gorduras saturadas g (%VD), Gorduras trans g, Fibra alimentar g (%VD), Sódio mg (%VD). Não contém quantidade significativa de (valor energético e/ou o(s) nome(s) do(s) nutriente(s))
(Esta frase pode ser empregada quando se utiliza a declaração nutricional simplificada)

(*) % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Os produtos que estão dispensados de rotulagem nutricional obrigatória são:

- As águas minerais e demais águas destinadas ao consumo humano;
- As bebidas alcoólicas;
- Os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia;
- As especiarias, como pimenta do reino, cominho, noz moscada, canela e outros;
- Os vinagres;
- O sal (cloreto de sódio);
- Café, erva mate, chá e outras ervas sem adição de outros ingredientes;
- Os alimentos preparados e embalados em restaurantes e estabelecimentos comerciais, prontos para o consumo, como por exemplo, sanduíches embalados, sobremesas do tipo flan ou mousses ou saladas de frutas e outras semelhantes;
- Os produtos fracionados nos pontos de venda a varejo, comercializados como pré-medidos. Alimentos fatiados como queijos, presuntos, salames, mortadelas, entre outros;
- As frutas, vegetais e carnes in natura, refrigerados ou congelados;
- Produtos que possuem embalagens com menos de 100 cm² (esta dispensa não se aplica aos alimentos para fins especiais ou que apresentem declarações de propriedades nutricionais).

folha nº 56 do proc. nº 01-0432 de 2014
O funcionário Maria José de Oliveira
Técnico em Alimentos PE 10.940

fls. 86

LEMBRE-SE:

- Antes de iniciar o trabalho, verifique se o ambiente, as mesas, as pias, equipamentos e utensílios estão rigorosamente limpos;
- Trabalhe organizando as atividades e, a cada etapa, lave a pia, mesas e utensílios para evitar a contaminação cruzada;
- Selecione e higienize as frutas, verduras e legumes que serão consumidos crus. Frutas, verduras e legumes que serão cozidos, fritos ou assados devem ser lavados, mas não necessitam de desinfecção;
- Prepare as carnes, acondicione-as, identifique-as e guarde-as sob refrigeração;
- Nunca utilize produto com validade vencida.

Que produto pode ser utilizado na desinfecção de alimentos?

Os produtos utilizados na desinfecção dos alimentos devem ser regularizados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e apresentar a indicação para este fim. A descrição do procedimento de higienização (limpeza e desinfecção) das frutas, verduras e legumes, deve permanecer a disposição da autoridade sanitária.

ATENÇÃO!

Para a desinfecção de frutas, verduras e legumes, siga as recomendações do fabricante do produto utilizado.

Como devo fazer o dessalgue dos produtos cárneos?

O dessalgue deve ser feito em água potável, sob refrigeração até 5 °C, por meio de fervura ou conforme a recomendação do fabricante.

Durante o preparo, quanto tempo os produtos perecíveis podem permanecer em temperatura ambiente?

O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve ultrapassar 30 minutos. Em área climatizada entre 12 e 18 °C, não deve ultrapassar 2 horas. Portanto, os alimentos devem sempre ser manipulados em pequenas porções.

Quais as informações que um produto pré-preparado no estabelecimento deve conter?

O produto pré-preparado deve conter identificação, nome da preparação, data de uso ou validade.

Exemplos de produtos pré-preparados: peito de frango cru temperado; almôndega crua de carne bovina.



Como fazer o resfriamento e o congelamento?

O alimento deve estar acondicionado em vasilhas rasas, em pequenas porções para facilitar o resfriamento de 60 °C a 10 °C no prazo máximo de 2 horas. Em seguida, deve ser encaminhado para refrigeração. A partir da temperatura de refrigeração, o congelamento deve atingir temperatura igual ou inferior a -18 °C.

Para resfriar mais rapidamente o alimento, pode ser utilizado o resfriamento forçado, realizado das seguintes formas: imersão em gelo antes de levar à geladeira ou através de equipamentos próprios para resfriamento rápido.



Lembre-se:

Mantenha as vasilhas sempre bem protegidas.

Folha nº 57 do processo nº 01-0432 de 2014
 O funcionário Maria José de Oliveira
 Técnica Administrativa nº 10.940

Como deve ser realizado o descongelamento dos alimentos?

Pode ser feito das seguintes maneiras

- Em geladeira, em temperatura inferior a 5°C,
- Em forno de convecção ou microondas,
- Ou segundo a recomendação do fabricante

ATENÇÃO!

- Cuidado com o líquido que escorre durante o descongelamento, ele pode ser fonte de contaminações;
- Alimentos crus preparados com carnes descongeladas, podem ser congelados desde que sejam utilizados, sem descongelamento prévio, diretamente na cocção.

Qual a temperatura ideal que os alimentos devem atingir na etapa de cocção?

Todos os alimentos devem ser bem cozidos, assados, grelhados ou fritos. A temperatura de cocção recomendada é de 74°C em todas as partes dos alimentos.

Quais os cuidados na utilização de fornos a lenha para assar alimentos?

Os fornos que produzem gases provenientes da queima devem ser dotados de chamine e filtros suficientemente dimensionados para a livre saída dos gases queimados.

ATENÇÃO!

É PROIBIDA A UTILIZAÇÃO EM FORNOS A LENHA DE:

- Madeira provida de demolição ou obras;
- Móveis;
- Caixarias.

Quais os cuidados ao reutilizar o óleo de fritura?

O óleo só pode ser reutilizado quando não apresentar escurecimento da cor, alteração do cheiro e não tiver formação de espuma ou fumaça durante a fritura.

Os óleos e gorduras para fritura não devem ser aquecidos a temperaturas superiores a 180°C.

Posso reaquecer os alimentos?

Sim, desde que atinja todas as partes dos alimentos a temperatura de no mínimo 74°C.

Quais as normas para o uso de ovos?

- Não é permitida a venda nem a utilização de ovos com a casca rachada ou suja.
- Devem ser manipulados de maneira que o conteúdo não entre em contato com a superfície externa da casca do ovo.
- São proibidas preparações onde os ovos permaneçam crus ou mal cozidos. Portanto não utilize ovos crus no preparo de maioneses, mousses, coberturas de bolos, gemadas e outros pratos. Nestes casos, devem ser utilizados ovos pasteurizados, desidratados ou cozidos.
- O ovo deve ser submetido a fervura por 7 minutos.
- Ovos fritos devem apresentar a gema dura.
- Para ovos líquidos e ovos em pó industrializados verifique no rótulo a instrução de armazenamento recomendada pelo fabricante.

PROJETO DE LEI 01-0387/2002, dos Vereadores Paulo Frange, Atilio Francisco e Celso Jatene.

"Dispõe sobre a comercialização de produtos em mercados, supermercados e hipermercados e grandes redes.

A CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO decreta:

ART. 1º - Fica proibida a comercialização de qualquer tipo de gênero alimentício em mercados, supermercados, hipermercados e grandes redes que não estejam embalados hermeticamente.

ART. 2º - Os produtos comercializados além de atender o artigo 1º, deverão estar etiquetados, constando da etiqueta o peso, o valor por kilo e o valor total do produto.

ART. 3º - Todo e qualquer produto deverá conter em local visível da embalagem sua especificação, data da validade, data de fabricação e procedência.

ART. 4º - Para os fins desta Lei, entende-se por redes, as empresas que possuam mais de três filiais no Brasil.

ART. 5º - O não cumprimento do disposto nesta lei, acarretará ao infrator a aplicação de multa no valor de 30.000(trinta mil) UFIRS.

ART. 6º - O Poder Executivo regulamentará a presente Lei no prazo de noventa dias a contar da sua publicação.

ART. 7º - As despesas decorrentes desta Lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 8º - Esta Lei entrará em vigor a partir da data da sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

SALA DAS SESSÕES, 26 de junho de 2.002. Às Comissões competentes."

PROJETO DE LEI 01-0752/2005 do Vereador Adilson Amadeu (PTB)

"Dispõe, no âmbito do Município de São Paulo sobre a obrigatoriedade, dos estabelecimentos comerciais que manipulem, fabriquem, estoquem, transportem ou comercializem alimentos para consumo, efetuarem o controle integrado de vetores e pragas sinantrópicas através de empresas especializadas, nas suas instalações físicas para obtenção ou renovação de Alvará de funcionamento e dá outras providências.

A Câmara Municipal de São Paulo DECRETA:

Art. 1º Fica obrigado os estabelecimentos comerciais que manipulem, fabriquem, estoquem, transportem ou comercializem alimentos para consumo, no âmbito do município de São Paulo, a efetuarem através de empresas especializadas, o controle integrado de vetores e pragas sinantrópicas em suas instalações físicas para obtenção ou renovação de alvará de funcionamento.

Parágrafo 1º O controle integrado de vetores e pragas sinantrópicas deverá ser realizado mensalmente, através de inspeções e adoção de medidas de controle ambiental, de forma a eliminar as condições de abrigo, alimento e acesso que venham a favorecer a presença e proliferação desses animais.

Parágrafo 2º O controle químico deverá ser realizado somente nas situações em que as medidas de controle ambiental não forem suficientes para diminuir ou controlar a infestação.

Art. 2º Para efeito desta Lei, entende-se por empresas especializadas quando preenchidos os seguintes requisitos:

- I - ser pessoa jurídica pública ou privada,
- II - ser licenciada pela autoridade sanitária competente do Estado ou do Município de São Paulo,
- III - que possuam conhecimento em controle de vetores e pragas sinantrópicas,
- IV - que sejam especializada na identificação de pragas e respectivas biologia,
- VI - que utilizem metodologia de controle, manipulação e aplicação de desinfetante domissanitários de uso profissional que sejam devidamente registrados no ministério da Saúde.

Art. 3º Entende-se por controle integrado de vetores e pragas Sinantrópicas para efeito desta Lei, o conjunto de ações que visam à adoção de medidas de controle ambiental, educacional e químico / biológico visando à diminuição de infestação e proliferação de animais sinantrópicos e seus agravos.

Art. 4º Para esta Lei entende-se por Pragas sinantrópicas e vetores, aquelas espécies que possuem uma capacidade competitiva de se adaptarem aos nichos artificiais criados pelo homem e que coabitam indesejavelmente com este, e vetores como seres artrópodes, invertebrados que transmitem infecções do carreamento interno ou externo de microorganismos.

Art. 5º A fiscalização de cumprimento desta Lei, ficará a cargo do órgão competente do município destinado a atuar na Vigilância Sanitária.

Art. 6º A obtenção ou renovação do Alvará de Funcionamento dos estabelecimentos comerciais alcançados por esta Lei ficarão condicionados a apresentação de certificado comprobatório do controle integrado de vetores e pragas sinantrópicas na Prefeitura Municipal de São Paulo para tal finalidade.

Art. 7º A aplicação de desinfetantes domissanitários pelas empresas especializadas, deverá estar de acordo com o preconizado pelas normas da Agencia Nacional de VIGILÂNCIA Sanitária - ANVISA.

Art. 8º O Executivo regulamentará a presente lei, no prazo de 90 (noventa) dias, em especial no tocante aos aspectos procedimentais e de formalização.

Art. 9º As despesas decorrentes da implantação desta lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 10 Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Sala das Sessões, 17 de novembro de 2005. Às Comissões competentes"

Téc. CC 2111 (M. J. de Oliveira)
M. J. de Oliveira
Nº 01-0752-2005
O funcionário
de 2005
de 2005
de 2005

PROJETO DE LEI 01-0137/2006 do Vereador Russomanno (PP)

"Proíbe a comercialização de queijos pré-fatiados e embalados pelos supermercados, mercados, padarias e similares no município e dá outras providências.

A Câmara Municipal de São Paulo DECRETA:

Art.1º Fica proibida a comercialização de queijos pré-fatiados e embalados pelos supermercados, mercados, padarias e similares no município.

Art.2º A inobservância do disposto nesta Lei acarretará em multa, que consiste no pagamento do seguinte valor:

I – R\$ 600,00 (seiscentos) reais, sendo duplicada no caso de reincidência;

§ 1º Considerar-se-á reincidência para fins da presente Lei a constatação de nova infração após a lavratura do auto de infração.

§ 2º O valor da multa de que trata este artigo será atualizado anualmente, de acordo com a variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, acumulado no exercício imediatamente anterior;

§ 3º Na hipótese de extinção do índice referido no parágrafo 2º deste artigo, será adotado outro criado por legislação federal que, de igual modo, reflita a perda do poder aquisitivo da moeda.

Art.3º Os supermercados, mercados, padarias e similares deverão no prazo de 90 (noventa) dias, contados da publicação desta Lei, tornarem efetivas as medidas necessárias a seu cumprimento.

Art.4º O Poder Executivo regulamentará esta Lei, no prazo máximo de 30 (trinta) dias a partir da sua publicação.

Art.5º As despesas decorrentes da execução da presente Lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art.6º Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Sala das Sessões, Às Comissões competentes"

Folha nº 61 do proc. fls. 91
 Nº 01-0432 de 2014
 O funcionário
 Maria José de Oliveira
 Técnico Administrativo - 25.10.940

PROJETO DE LEI 01-0319/2006 do Vereador Russomanno (PP)

"Proíbe a comercialização de carne pré moída e embalada pelos supermercados, mercados, açougues e similares no município e dá outras providências.

A Câmara Municipal de São Paulo DECRETA:

Art.1º Fica proibida a comercialização de carne pré moída e embalada pelos supermercados, mercados, açougues e similares no município.

Art.2º A inobservância do disposto nesta Lei acarretará em multa, que consiste no pagamento do seguinte valor:

I – R\$ 600,00 (seiscentos) reais, sendo duplicada no caso de reincidência;

§ 1º Considerar-se-á reincidência para fins da presente Lei a constatação de nova infração após a lavratura do auto de infração.

§ 2º O valor da multa de que trata este artigo será atualizado anualmente, de acordo com a variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, acumulado no exercício imediatamente anterior;

§ 3º Na hipótese de extinção do índice referido no parágrafo 2º deste artigo, será adotado outro criado por legislação federal que, de igual modo, reflita a perda do poder aquisitivo da moeda.

Art.3º Os supermercados, mercados, açougues e similares deverão no prazo de 90 (noventa) dias, contados da publicação desta Lei, tornarem efetivas as medidas necessárias a seu cumprimento.

Art.4º O Poder Executivo regulamentará esta Lei no prazo máximo de 30 (trinta) dias a partir da sua publicação.

Art.5º As despesas decorrentes da execução da presente Lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art.6º Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Sala das Sessões, Às Comissões competentes

RECEBIDO
Comissão de Constituição, Justiça
e Legislação Participativa
Em 11/11/14 às 17h
RF 11.197
CARMEN CRISTINA MALAVAZZI

Conte Lopes
Presidente
Sala da Comissão de Constituição, Justiça
e Legislação Participativa
Em 13/11/2014
Presidente
Obs. O prazo para manifestação é de 8 dias.
Os termos do § 3º artigo 63 do RI.

RECEBIDO NA PROCURADORIA DA CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SEÇÃO DE CONTROLE JURÍDICO
EM 14/11/2014 às 14:15h
POR Maria Yonel
SAÍDA: 1º/12/14 ÀS: 10:00h ASS.: Mª Yonel

Segui m. f. do S, nesta data documento(s)
e por 62 a 70 sob folha(s)
nº 19/12/14
Paulo Vinícius Freire Nibelro
RF. 11.335

[Assinatura]

**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Folha nº 62 fls. 93

Processo nº 01-432/14

Paulo Victor Freire Ribeiro
RF. 11.385 - SCP-12PAR
1732/2014

pl0432-14

**PARECER Nº DA COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO, JUSTIÇA E
LEGISLAÇÃO PARTICIPATIVA SOBRE O PROJETO DE LEI Nº 0432/14**

Trata-se de projeto de lei, de iniciativa do nobre Vereador Paulo Fiorilo, que dispõe, em síntese, acerca das qualidades mínimas que o produto cárneo conhecido como carne moída deve obedecer quando oferecido ao público no comércio varejista.

Impõe, ainda, uma série de exigências que devem ser observadas pelos estabelecimentos comerciais em que o produto for negociado, especialmente no que diz respeito ao seu acondicionamento e manipulação.

O artigo 1º dispõe que as empresas que promovem a venda, no varejo, de carne moída, apenas poderão desenvolver a referida atividade econômica mediante a adequação da área física e sob condições higiênico-sanitárias controladas de acordo com Procedimento Operacional Padronizado – POP. Os respectivos incisos tratam, primordialmente, de estabelecer conceitos e definições destinados à melhor aplicação da lei.

O artigo 2º, a seu turno, estabelece uma série de regras que devem ser observadas quando do acondicionamento, manuseio e preparo da carne moída, de modo a manter o produto em condições higiênico-sanitárias adequadas para o consumo humano, reduzindo o risco de contágio por doenças e contribuindo para a promoção da salubridade pública.

O projeto pode prosperar, como veremos.

Sob o aspecto de fundo, a propositura encontra amparo no poder de polícia sanitária. Hely Lopes Meirelles, ao discorrer sobre o assunto, ensina que *“a polícia sanitária abrange tudo quanto possa interessar à salubridade pública. (...) Além de medidas de defesa e preservação contra doenças e moléstias de toda espécie, é missão do Poder Público dotar as comunidades de melhores condições de habitação, de alimentação, de trabalho, de recreação, de assistência médica e hospitalar, bem como prescrever normas de profilaxia e higiene que garantam ao meio ambiente, aos gêneros e às utilidades um mínimo de pureza*



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

pl0432-14

Folha nº 63 fls. 64
 Processo nº 01-432/14
 Paulo Victor Frota Ribeiro
 RE. 11.377-802-12

e asseio indispensáveis à vida humana.” (in “Direito Administrativo Brasileiro”, Ed. Malheiros, 6ª ed., pág. 350).”

Nesse sentido, o art. 3º da Lei nº 13.725/04 – Código Sanitário do Município – prevê que, *in verbis*:

“Art. 3º Os princípios expressos neste Código dispõem sobre precaução, bioética, proteção, promoção e preservação da saúde, no que se refere às atividades de interesse à saúde e meio ambiente, nele incluído o do trabalho, e têm os seguintes objetivos:

I - assegurar condições adequadas à saúde, à educação, à moradia, ao transporte, ao lazer e ao trabalho;”

A jurisprudência a respeito do assunto também é inequívoca ao confirmar a competência municipal para legislar sobre o exercício do poder de polícia local, especialmente no que diz respeito a questões sanitárias. Especificamente sobre o comércio de carnes, relevante mencionar decisão histórica do E. STF:

“(…) Salvo engano, o que tem decidido o Supremo Tribunal é que não pode o Município, contrariamente à lei federal, instituir monopólio de abastecimento de carne e derivados, como também não pode impor uma segunda inspeção sanitária para licenciar à venda produtos já inspecionados favoravelmente pelas autoridades federais competentes. Creio que a estes pontos está circunscrito o entendimento do Tribunal, sem, contudo, excluir de modo total os poderes dos municípios, no tocante ao abastecimento de suas populações, à regulamentação do comércio local e à complementação das normas competentes e superiores de polícia sanitária e das profissões. Uma vez que a segurança, no caso presente, foi concedida com extensão muito maior, tenho por ofendido, nesta parte, o art. 28 da Constituição Federal. Assim, conheço do recurso, dando-lhe provimento em parte para ressaltar a competência do Município, menos nos pontos indicados neste voto, mantendo-se nessa conformidade a segurança concedida à companhia recorrida (…)” (RE 48198 / RECURSO EXTRAORDINÁRIO; Relator(a): Min. VICTOR NUNES; Julgamento: 15/05/1969; Órgão Julgador: Segunda Turma.

Ora, se a competência municipal para legislar sobre as condições sanitárias do comércio varejista de carnes já era reconhecida pela Suprema Corte sob o prisma da Constituição de 1967, com muito maior razão o mesmo raciocínio deve ser aplicado à luz da Constituição Federal de 1988, que conferiu aos municípios o *status* de entes federativos, ampliando a competência legislativa até então existente.

**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

pl0432-14

64 fls. 95
Folha nº 64 do
Processo nº 01-432/14
Paulo Victor Freire Ribeiro
RF. 11.035 - UCP-12

Especificamente em relação ao § 2º do artigo 1º, que amplia os direitos dos consumidores facultando a exigibilidade de que a moagem da carne ocorra na presença do comprador, em nosso entender, o projeto em análise também não extrapolou o interesse peculiar do Município pois, segundo o entendimento mais recente do Supremo Tribunal Federal, não invadem a competência federal as normas editadas pelo Município que protejam mais eficazmente o direito do consumidor, o meio ambiente e a saúde pública, matérias estas inseridas na competência legislativa de todos os entes federativos, conforme ilustram os segmentos abaixo:

Não há usurpação de competência da União para legislar sobre direito comercial e comércio interestadual porque o ato normativo impugnado buscou, tão somente, assegurar a proteção ao consumidor.

Precedente deste Tribunal (ADI 1.980, Rel. Min. Sydney Sanches) no sentido de que não invade esfera de competência da União, para legislar sobre normas gerais, lei paranaense que assegura ao consumidor o direito de obter informações sobre produtos combustíveis. (ADI nº 2.832-4/PR, Rel. Min. Ricardo Lewandowski)

Em matéria de proteção à saúde e de defesa do meio ambiente, a competência legislativa é concorrente, a teor do art. 24, VI e XII, da Constituição.

De outro lado, também, a defesa da saúde, conforme estabelece o art. 196 da Carta Magna é competência do Estado genericamente compreendido. Portanto, não é apenas da União, mas também dos Estados-membros, do Distrito Federal e dos Municípios.

(...)

Por fim, como bem ressaltai, em voto oral, quando do julgamento da ADI 3.937-MC/SP, Rel. Min. Marco Aurélio, 'tenho defendido, não apenas em sede acadêmica, mas também em algumas decisões que proferi já na Corte Estadual a qual pertenci, como também tive oportunidade de

**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

pl0432-14

Folha nº 05 fls. 05
Protocolo nº 01-432/14
Paulo Victor Faria Figueira
RF. 11.390.167-12

manifestar esse entendimento nesta Suprema Corte, no sentido de que, em matéria de proteção do meio ambiente e em matéria de defesa da saúde pública, nada impede que a legislação estadual e a legislação municipal sejam mais restritivas do que a legislação da União e a legislação do próprio Estado, em se tratando dos municípios'. (ADPF nº 109, Relator Ministro Ricardo Lewandowski. DJ 22/04/2009, grifamos).

Tampouco se vislumbra qualquer vício em relação ao artigo 2º, incisos IX, X, XI, XII, que dispõem acerca das condições de segurança dos trabalhadores que atuarão no processo de moagem da carne. Trata-se, novamente, do exercício da competência para produzir normas voltadas a atender da melhor forma ao interesse local, além de suplementar a legislação federal e estadual no que pertine à preservação da saúde pública.

Com efeito, a própria Consolidação das Leis Trabalhistas prevê em seu art. 154 que a observância do disposto no seu texto, em relação à segurança e medicina do trabalho, não desobriga as empresas a cumprir outras disposições que sejam incluídas em Códigos de Obras ou regulamentos sanitários dos Municípios em que se situem seus estabelecimentos.

Aliás, há um capítulo específico na Lei Orgânica do Município destinado à segurança e à saúde do trabalhador. Das normas ali-presentes, mostra-se pertinente destacar o conteúdo do artigo 219:

Art. 219. *O Município, coordenando sua ação com a União, o Estado e as entidades representativas dos trabalhadores, desenvolverá ações visando à promoção, proteção, recuperação e reabilitação da saúde dos trabalhadores submetidos aos riscos e agravos advindos das condições de trabalho, através de:*

I - controle das condições de segurança, redução e eliminação das nocividades do trabalho, promovendo condições dignas e seguras de trabalho;

II - vigilância sanitária e epidemiológica;

III - assistência às vítimas de acidentes do trabalho e portadores de doenças profissionais e do trabalho.



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

pl0432-14

autuado em 30/09/2015 00:00:00

Protocolo nº 01.432/15497

Paulo Victor Faria Ribeiro
RF. 11.538-508-12

Resta claro, em vista do exposto, que o projeto de lei apresentado encontra-se apto à tramitação, tanto em seu aspecto formal quanto material, estando em perfeita harmonia com os dispositivos da Constituição Federal e da Lei Orgânica do Município.

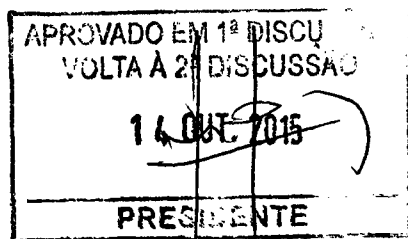
Por se tratar de matéria sujeita ao quórum de maioria simples para deliberação, é dispensada a votação em Plenário, cabendo tal prerrogativa às Comissões Permanentes, na forma do art. 46, inciso X, do Regimento Interno desta Casa.

Durante a sua tramitação, deverão ser convocadas pelo menos 2 (duas) audiências públicas, por força do art. 41, X da Lei Orgânica.

Não obstante, é necessária a apresentação de Substitutivo a fim de: (i) adequar o projeto à melhor técnica de elaboração legislativa; (ii) excluir o artigo 3º do texto proposto, pois embora o referido artigo disponha acerca da fiscalização a ser realizada pelo Poder Público, inserindo-se no âmbito do poder de polícia municipal, é vedado ao Legislativo atribuir função à órgão do Executivo, sob pena de violação ao Princípio da Independência e Harmonia entre os Poderes; e; (iii) prever a imposição de multa para a hipótese de descumprimento da lei a que o projeto pretende dar origem, tendo em vista que a sanção é um dos elementos componentes da norma jurídica e ressaltando-se que o valor proposto consiste em mera sugestão, podendo ser alterado pelas Comissões de mérito.

Pelo exposto, na forma do Substitutivo que segue, somos **PELA LEGALIDADE**,

SUBSTITUTIVO Nº DA COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO,
JUSTIÇA E LEGISLAÇÃO PARTICIPATIVA SOBRE O PROJETO DE LEI Nº 0432/14.



Dispõe sobre a identidade e as características mínimas de qualidade que o produto cárneo, denominado Carne Moída, obedecerá quando destinado à venda, manipulado e embalado no comércio varejista de carnes e dá outras providências.

A Câmara Municipal de São Paulo DECRETA:

Art. 1º É facultada a manipulação, a embalagem e a comercialização do produto cárneo denominado Carne Moída, em estabelecimento do comércio varejista de carnes, mediante adequação da área física e sob condições higiênico-sanitárias controladas com registro das operações efetuadas na forma de Procedimento Operacional Padronizado - POP.

§1º Para fins desta lei, entende-se:

I - Carne Moída: o produto cárneo cru obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos, seguido de imediato resfriamento;

**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

pl0432-14

Processo nº 01.1163.96/4

Paulo Sérgio Gomes Filho

CPF nº 000.000.000-00

II - Comércio varejista de carnes: açougue com venda direta de carne ao consumidor final, instalado em locais com acesso direto para a rua ou em áreas internas de mercados, supermercados, hipermercados e congêneres;

III - Lote: o conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo produtor, fabricante, fracionado ou manipulado, em tempo determinado, sob condições essencialmente iguais;

IV - Procedimento Operacional Padronizado - POP: o procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas das atividades de manipulação, produção, armazenamento e exposição para a venda de alimentos e das atividades de limpeza e desinfecção das instalações, materiais, equipamentos e utensílios.

§2º É direito do consumidor exigir que a carne seja moída na sua presença e no tipo por ele solicitado.

Art. 2º Ficam autorizados a manipular, embalar e comercializar o produto Carne Moída os estabelecimentos que estejam devidamente regularizados perante ao Órgão da Vigilância em Saúde no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde - CMVS, desde que atendam às seguintes exigências:

I – o estabelecimento deverá possuir local próprio para a moagem do produto cárneo, em conformidade com os regulamentos técnicos higiênico-sanitários vigentes e as Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos;

II - todas as etapas realizadas na obtenção do produto Carne Moída serão descritas sob a forma de Procedimentos Operacionais Padronizados mantidos a disposição dos funcionários e das autoridades competentes;

III - o local de manipulação do produto Carne Moída será protegido do ambiente externo por meios físicos com barreiras mecânicas e dispositivos de proteção que impeçam o acesso de pragas e vetores urbanos;

IV - os manipuladores atenderão às Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, aos regulamentos técnicos vigentes, serão supervisionados rotineiramente, capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças veiculadas por alimentos, devendo a capacitação ser comprovada mediante documentação;

V - a área de manipulação, moagem e embalagem possuirá dispositivo de medidor de tempo de fácil visualização para o funcionário e instrumentos de medição necessários para o controle dos processos produtivos realizados em suas instalações, tais como balanças e termômetros, calibrados anualmente ou conforme a recomendação do fabricante;

VI - a iluminação será uniforme, sem ofuscamentos, contrastes excessivos, sombras, cantos escuros, sendo vedado alterar as características sensoriais da carne. As lâmpadas e as luminárias instaladas serão protegidas contra explosões e quedas acidentais. As fiações elétricas serão embutidas em eletrodutos, internos ou externos às paredes, conforme a legislação vigente. A ventilação deve proporcionar a renovação do ar;



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

pl0432-14

01-432/14
Paulo Vitor
RFL 11.37

VII - as operações para obtenção do produto Carne Moída serão realizadas em área específica e previamente higienizada, distinta do preparo de outros tipos de produtos e todos os materiais, utensílios, bancadas e equipamentos serão exclusivos para este fim. Nos casos em que a disposição do local não o permita, as operações serão separadas no tempo por uma fase de limpeza e desinfecção e registradas sob a forma do Procedimento Operacional Padronizado, incluindo os horários diferenciados para cada tipo de preparação, mantido a disposição dos funcionários e das autoridades competentes para consulta;

VIII - as instalações, equipamentos, utensílios, bancadas e demais materiais serão mantidos em bom estado de conservação e higiene e serão confeccionados a partir de material sanitário inerte que não favoreça a migração de elementos para os alimentos, atóxico, liso, impermeável, lavável, de fácil higienização, resistente ao ataque de substâncias corrosivas e à ação mecânica;

IX - todas as máquinas e equipamentos utilizados em atividades relacionadas com a produção e embalagem do produto terão dispositivos de proteção e segurança, de modo a minimizar ruídos e prevenir acidentes;

X - as zonas de perigo das máquinas e equipamentos terão dispositivos de proteção que impeçam o acesso involuntário e acidental, possibilitando o acesso voluntário dos trabalhadores;

XI - as máquinas e equipamentos deverão ter dispositivos de acionamento e parada, não localizados em área perigosa da máquina ou do equipamento, de modo a:

- a) serem acionados ou desligados pelo operador na sua posição de trabalho;
- b) poderem ser acionados ou desligados em caso de emergência, por outra pessoa que não seja o operador;
- c) não poderem ser acionados ou desligados, involuntariamente, pelo operador, ou de qualquer outra forma acidental para que não acarretem riscos adicionais.

XII - a mão que não segura a faca durante o corte de carnes deverá estar protegida com luva de malha de aço;

XIII - o estabelecimento deverá ter água corrente, potável, produtos saneantes específicos para higienização dos equipamentos, utensílios, bancadas e demais materiais, dispor de rede de esgoto em perfeito estado de funcionamento, dotada de canalização, instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes;

XIV - a higienização do ambiente, dos materiais, dos equipamentos e utensílios será realizada com frequência necessária a garantir a eficácia do processo e a segurança dos alimentos, de forma a evitar a contaminação cruzada, compreendendo as etapas de limpeza e desinfecção, atendendo as recomendações dos fabricantes dos produtos saneantes utilizados e estar descrita sob a forma de Procedimento Operacional Padronizado mantido a disposição dos funcionários e das autoridades competentes para consulta;

XV - a área de moagem e embalagem do produto Carne Moída deverá ter pia com água corrente e potável para a higienização antisséptica das mãos, abastecida com sabonete



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

pl0432-14

líquido neutro e inodoro, com produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico, toalha de papel não reciclado branco ou de cor clara;

XVI - toda matéria-prima usada para elaboração da Carne Moída deverá ter procedência comprovada e estar isenta de carnes oriundas da raspa de ossos e de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, pelanca, sebo, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc;

XVII - os documentos que comprovam a procedência da carne serão mantidos no estabelecimento à disposição da fiscalização;

XVIII - não serão permitidos quaisquer aditivos e coadjuvantes de tecnologia;

XIX - o produto não conterá substâncias ou matérias estranhas de qualquer natureza;

XX - o produto Carne Moída será produzido no menor tempo possível, apenas o estritamente necessário para sua preparação, sendo essa tarefa realizada por profissional treinado, sem interrupções não podendo exceder a 30 (trinta) minutos por lote em temperatura ambiente ou 2 (duas) horas por lote em áreas climatizadas mantidas entre 12°C (doze graus Celsius) e 18°C (dezoito graus Celsius);

XXI - a Carne Moída sairá do equipamento de moagem com temperatura nunca superior a 7°C (sete graus Celsius) e será submetida imediatamente ao resfriamento em temperaturas de 0°C (zero graus Celsius) a 4°C (quatro graus Celsius);

XXII - a Carne Moída resfriada será armazenada ou exposta à venda em temperaturas de 0°C (zero graus Celsius) a 4°C (quatro graus Celsius) com prazo de validade máximo de 3 (três) dias, incluindo a data da moagem;

XXIII - outro prazo de validade do produto somente será aceito se previsto na legislação vigente, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem, armazenamento e conservação, considerando a recomendação do fabricante ou fornecedor da matéria-prima e que o produtor demonstre, junto aos órgãos competentes, os procedimentos, testes e resultados de garantia no prazo estabelecido proposto, incluindo planos de amostragens seguidos de laudos de análises laboratoriais, e demais documentos julgados necessários pelas autoridades competentes;

XXIV - o produto Carne Moída será embalado com materiais próprios para este fim de modo a lhe conferir uma proteção apropriada e que não sejam alteradas suas características organolépticas;

XXV - a carne moída será embalada imediatamente após a moagem, cada pacote do produto terá o peso máximo de 1K (um quilograma) apresentando rotulagem em conformidade com os regulamentos vigentes;

XXVI - A designação ou denominação de venda do produto denominado Carne Moída será seguida de expressões ou denominações que o caracterize de acordo com sua temperatura de apresentação e do nome da espécie animal da qual foi obtida e do nome do corte.



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

pl0432-14

Processo nº 01.432/14
Ass. 101
Data 30/09/2015
Assinatura

Exemplo: Carne moída resfriada de bovino - Capa de filé; Carne moída resfriada de bovino – Patinho;

XXVII - é facultativo nomear o corte quando a Carne Moída for obtida, exclusivamente, das massas musculares que o constituem.

Art. 3º A infração ao disposto nesta Lei acarretará a imposição de multa no valor de R\$ 1.000,00 (mil reais).

Parágrafo único. O valor da multa de que trata este artigo será atualizado anualmente pela variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, acumulada no exercício anterior, sendo que no caso de extinção desse índice será adotado outro, criado por lei federal, que reflita e recomponha o poder aquisitivo da moeda.

Art. 4º O Poder Executivo regulamentará esta lei, no que couber, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias a contar da data de sua publicação.

Art. 5º As despesas decorrentes da execução desta Lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 6º Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Sala da Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa, 17/12/14.

ARSELINO TATTO

GOULART

GEORGE HATO

X CONTE LOPES

JULIANA CARDOSO

EDUARDO TUMA

ROBERTO TRIPOLI

FLORIANO PESARO

Sandra Tadeu

RELCOM

1786/2014

PUBLICADO NO DIÁRIO OFICIAL
DE 18/12/14
Pág. 125 Col. 2
Contendo [assinatura]

Paulo Victor Freire Ribeiro
Secretário de Comissão
RF 11.335

Assinatura de ADM
19/12/14
Paulo Victor Freire Ribeiro
RF 11.335

RECEBIDO

Comissão de Administração Pública

Em 18-12-2014 às 18:00

[assinatura] RF 100.823

Ana Lúcia de Oliveira Sousa
Assistente Parlamentar
RF. 100.823

Ao Vereador / A Vereadora

Kaericio Bento
Para relatar
Sala da Comissão de Administração Pública.

Em 6/3/2015

Presidente

Obs. O prazo para manifestação é de 8 dias, nos termos do § 3º artigo 63 do RI.

Segue 1 juntado 1, nesta data documento(s)
e papel de informação rubricado 1 sob folha(s)
nº 710-81 Em 27/04/2015

Ana Lúcia de Oliveira Sousa
RF. 100.823 - SGP-[assinatura]



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Folha nº 71

fls. 103

do Processo nº 01-432-2014

Ana Lúcia de Oliveira Sousa

RF.: 100823

SECRETARIA GERAL PARLAMENTAR
Secretaria de Registro Parlamentar e Revisão

COMISSÃO DE ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

PRESIDENTE: ANDREA MATARAZZO

TIPO DA REUNIÃO: AUDIÊNCIA PÚBLICA.

LOCAL: Câmara Municipal de São Paulo

DATA: 15/04/2015

OBSERVAÇÕES:

- Notas taquigráficas sem revisão
- Tumulto

15476

O SR. PRESIDENTE (Mario Covas Neto) – Declaro abertos os trabalhos da 2ª Audiência Pública que a Comissão de Administração Pública realiza nesse ano de 2015.

Informo que essa reunião está sendo transmitida através do portal da Câmara Municipal de São Paulo, no endereço www.camara.sp.gov.br no link Auditórios On Line.

Essa audiência vem sendo publicada no Diário Oficial da Cidade, diariamente, desde o dia 10 de abril de 2015. Foram publicados também convites nos jornais *O Estado de S. Paulo* e na *Folha de S. Paulo*.

Essa audiência pública temática tem como objetivo a discussão dos seguintes projetos, em primeira audiência pública, PLS.: 341/2012, de autoria do Vereador Antonio Carlos Rodrigues, que dispõe sobre condições de funcionamento aos locais de reunião no âmbito do Município de São Paulo, e dá outras providências; 393/2013, de autoria do Vereador Natalini, altera inciso da Lei 13.697, de 22 de dezembro de 2003, que cria o programa de Transporte Escolar Municipal Gratuito - Vai e Volta, e dá outras providências; 325/2014, de autoria do Vereador Eduardo Tuma, cria, no âmbito do sistema de ensino do município, o Programa Escola Sem Partido e dá outras providências; 432/2014, de autoria do Vereador Paulo Fiorilo, que dispõe sobre a identidade e as características mínimas de qualidade que o produto carneo, denominado carne moída, obedecerá quando destinado à venda, manipulado e embalado no comércio varejista de carnes e dá outras providências; 453/2014, de autoria dos Vereadores Andrea Matarazzo, Floriano Pesaro, Calvo, José Américo e Marta Costa, que estabelece diretrizes para a política municipal de incentivo ao desenvolvimento na primeira infância, e dá outras providências; e, finalmente, 455/2014, de autoria do Vereador Atilio Francisco, que acrescenta o § 4º ao art. 2º da Lei nº 14.097, de 08 de dezembro de 2005, para reverter créditos para a Secretaria de Saúde, e dá outras providências.

Foram convidadas para essa audiência pública as seguintes autoridades, às quais peço – todos que vou citar - que, se estiverem presentes, por favor, são bem-vindos em fazer parte da Mesa, Sras. e Srs.: Marcos de Barros Cruz, Secretário Municipal de Finanças e Desenvolvimento Econômico que, aqui, se faz representado por Carlos Katsuhito Yoshimori; Valter Correia da Silva, Secretário Municipal de Gestão; Mauro Caseri, Presidente do Conselho Municipal em Defesa dos Direitos da Criança e do Adolescente, CMDCA; Eduardo Dias de Souza Ferreira, Promotor de Justiça de Defesa dos Interesses Difusos e Coletivos da Infância e Juventude; Dr. João Paulo Fastinoni e Silva, Promotor do Grupo de Atuação Especial de Educação do Ministério Público do Estado de São Paulo – Geduc; José de Filippi Jr., Secretário Municipal de Saúde, do qual recebemos a seguinte comunicação: "Representado pela Sra. Andrea Anzai, da Gerência de Vigilância de Produtos e Serviços de Interesse de Saúde – GVPSIS, e da coordenação de Vigilância da Saúde – Covisa, da Secretaria Municipal da Saúde de São Paulo; Gabriel Benedito Isaac Chalita, Secretário Municipal de Educação, representado pela Professora Sonia Larrubia Valverde e pelo Professor Luiz Fernando Franco, da Divisão de Orientação Técnica - DOT-P e Jilmar Tatto, Secretário Municipal de Transportes.

Tendo em vista a grande quantidade de PLs e já tendo dois inscritos para debater o PL 393/2013, item 2 da pauta, passarei primeiramente à discussão desse item. Convido todos que quiserem discutir e debater sobre quaisquer desses outros projetos a fazerem a inscrição junto à secretaria da nossa comissão, ao meu lado direito.

Tem a palavra a Sra. Lurdinha Rodrigues, representante da Federação Nacional do Transporte Escolar.

A SRA. LURDINHA RODRIGUES – Sr. Presidente, em seu nome cumprimento toda a Mesa, senhoras e senhores, sou Presidente da Federação Nacional do Transporte Escolar.

O motivo pelo qual estamos fazendo essa intervenção - e agradecendo essa possibilidade - é porque entendemos que ao se dar o transporte escolar para as crianças, não deve haver nenhum impedimento para que ela não tenha acesso ao mesmo.

Foi criada pela Secretaria Municipal de Educação há mais de dez anos uma informação, que seria um comunicado interno, de que teria de haver, no mínimo, uma distância de dois quilômetros de casa para a escola para terem direito ao veículo. Injustiças mil têm

acontecido. Crianças que moram na mesma rua, lado a lado, por um causa de um metro, têm deixado de ir à escola.

Mostramos à Prefeitura de São Paulo, aos prefeitos passados e ao atual, que é preciso fazer um teste com as pernas dos filhos dos outros, especialmente as das crianças, que na verdade vão para a escola para se alimentarem. A Prefeitura precisa tomar conhecimento da necessidade que elas possuem de comida, ou seja, da falta dela.

Ocorre que essas crianças são pequenas e muitas desnutridas e andam dois quilômetros. Fiz um desafio no qual nenhum dos senhores que eu chamei naquele dia quis aceitar. Não quero dois quilômetros do neto ou do filho de quem inventou essa regra. Só preciso que tenham coragem de colocar o seu filho ou o seu neto para andar 500 metros debaixo de um sol escaldante ou debaixo de uma chuva para ver se teriam o coração partido ou não. Porque as crianças, os adolescentes, têm necessidades e chegam cansados na escola. Não importa se são dois quilômetros ou 500 metros, não tem que ter limite, tem que ter transporte.

É garantido pela Constituição Federal. Tenho certeza de que nenhum Secretário de Transportes, especialmente o novo, comungue com a ideia, mas está herdando isso. Esse PL vem com o intuito de diminuir os dois quilômetros para um. É até louvável, inclusive, mas não estamos aplaudindo que se diminua, com respeito ao Natalini, um Vereador que se preocupa bastante.

Queremos que respeitem o direito da criança e não se rasgue mais uma vez a Constituição Federal. Não podemos fazer isso acontecer com o aval da Câmara, porque tudo o que acontece em São Paulo é copiado no Brasil todo. Daqui a pouco teremos um transporte escolar para que pensem que se preocupam com a segurança do aluno. Não estou falando do transportado, não. O transportador escolar leva o aluno à escola. O aluno, ao chegar à escola sujo, suado, é discriminado. Todo mundo sabe que o tal *bullying* começa muitas vezes dessa forma.

Então, o nosso pedido é para que o próprio vereador transfira essa exigência imposta a nós, para não ter km, mas para ter transporte para ir à escola.

Muito obrigada. (Palmas)

O SR. PRESIDENTE (Mario Covas Neto) – Obrigado. Permita-me, gostaria de fazer um questionamento. Vocês são remunerados de que maneira?

R – No caso do transporte escolar gratuito, que é quem limita as condições para que o aluno chegue à escola, é pago com uma verba que vem do Fundeb e também do próprio Município. Hoje a verba está em 158 milhões, que a Secretaria de Educação recebe para fazer o transporte escolar desses alunos. A forma de remuneração, Presidente, que é importante.

A Prefeitura de São Paulo, nos últimos anos, tem tomado a posição de pagar um fixo e depois por aluno. O que ocorre quando é feito dessa maneira, fatiada? Fixo, aluno/quilômetro rodado. Eu ganho fixo, dito que é para manutenção e um por aluno, que são 54 reais. Se eu levar dez alunos, ganho 540 reais. Se não levar nenhum, só ganho o fixo. Se eu levar um, só ganho 54, mais o km daquele aluno.

Mas, a própria lei exige que eu entregue um monitor. Um monitor é celetista, recebe 13 meses, tem os direitos trabalhistas. Então, a forma de pagamento é uma forma que não me dá condição de contratar o condutor ou então teremos de abandonar o programa. Esse foi um dos maiores programas do Brasil, quicá do mundo em relação ao transporte escolar, que está morrendo. Estamos contando que a nova Administração da Secretaria faça uma mudança acontecer, porque até agora as decepções foram muito grandes.

P – Perfeitamente. Então, a sua posição é contrária a esse PL?

R – Contrária ao PL, pedindo, inclusive, que a gente possa eliminar a possibilidade de dar quilômetro para a criança.

O SR. PRESIDENTE (Mario Covas Neto) – Okay. Muito obrigado pela sua manifestação. Tem a palavra o Sr. Donay da Silva Jacinto Neto, Diretor do Sindicato das Empresas e Transportadores Autônomos das Escolas de São Paulo.

O SR. DONAY DA SILVA JHACINTO NETO – Boa tarde, Sr. Presidente. Boa

tarde, senhores e senhoras presentes.

Meu nome é Donay, sou diretor do Simetesp – Sindicato do Transporte Escolar do Estado de São Paulo. Na verdade, a gente queria corroborar com a fala que a Lurdinha acabou de fazer.

A questão levantada nos preocupa no sentido de que o programa de Transporte Escolar Gratuito da cidade de São Paulo tem por origem privilegiar a criança com deficiência física, que está sob algum tipo de problemática social, que tenha algum tipo de dificuldade econômica ou de acesso.

Em relação à distância, nunca foi apontado, a princípio, um determinado quilômetro para começar a ser atendido ou não. A questão do quilômetro, Presidente, entrou na pauta justamente porque a Secretaria de Educação não tinha Orçamento para ampliar a demanda que havia na porta da escola. O programa chegou a atender quase cem mil alunos por dia. Hoje não chega a atender 70 mil por força de limitação orçamentária. Como isso nunca foi colocado de forma explícita, começou a se criar mecanismos para que se limitasse o acesso e o número da demanda para que, conseqüentemente, diminuísse o número de alunos transportados.

Infelizmente isso é de uma injustiça social enorme, porque criar qualquer tipo de restrição para crianças – como a Lurdinha comentou agora – que moram, às vezes, a menos dos dois quilômetros regulamentares da escola, porém com dificuldades enormes de acesso. Não estamos falando de um jovem adolescente, que agora é beneficiado com o passe livre. Estamos falando de menores incapazes, crianças de cinco, seis, sete ou oito anos que não têm a menor condição de ter acesso à escola a não ser por um sistema de um transporte escolar gratuito, como é o Vai e Volta.

Nossa preocupação hoje e nossa determinação aqui, a princípio, é contra o PL, porque não se resolve de dois para um. Deveria ser eliminado qualquer critério de distância. Os critérios a serem adotados para inclusão de um aluno no programa Vai e Volta deveriam ser outros. Deveriam estar incluídos e pautados em cima de condições socioeconômicas da família, as questões que envolvem a limitação física do aluno e, obviamente, deveriam ser levadas em consideração as questões que analisam a topografia da distância. Às vezes a criança mora em uma comunidade, numa favela e existe uma rodovia que limita o acesso à escola, então são outros fatores que deveriam englobar o acesso da criança ao programa Vai e Volta, não a questão da distância ou de determinar se são dois, um quilômetro ou 500 m. Isso, infelizmente não é a realidade.

Sr. Presidente, usamos como exemplo programas feitos na cidade de Santo André e do próprio Governo do Estado em que não são determinados limites, do ponto de vista de distância. E a remuneração, como o senhor perguntou, também é feita de outra forma. É pago um valor pelo veículo e pelo quilômetro rodado por ele. O Governo do Estado faz assim, como a Prefeitura de Santo André e outras. Por quê? É preciso otimizar um veículo locado. Se esse veículo for locado pela Prefeitura e ele transportar 18, 19 ou 20 alunos por período, a Prefeitura é quem tem de otimizar o uso desse veículo. Ele está sendo pago, está sendo colocado dinheiro público nisso.

Essa é a nossa observação.

Muito obrigado, Sr. Presidente.

O SR. PRESIDENTE (Mario Covas Neto) – Muito obrigado por sua manifestação. Está muito claro o posicionamento dos senhores, com o qual manifesto total concordância.

Não há mais oradores inscritos em relação a esse projeto de lei.

Há oradores inscritos para o PL 453/2014, de autoria dos Vereadores Andrea Matarazzo, Floriano Pesaro, Calvo, José Américo e Marta Costa, que estabelece diretrizes para a política municipal de incentivo ao desenvolvimento na primeira infância, e dá outras providências.

Tem a palavra a Sra. Marilena Flores Martins, da Associação Brasileira pelo Direito de Brincar e à Cultura.

A SRA. MARILENA FLORES MARTINS – Boa tarde a todos, ao Sr. Presidente, aos demais Vereadores e componentes desta Casa. Gostaria muito de cumprimentar aos Srs. Vereadores autores desse PL, porque a nossa organização atua a 18 anos no Brasil, embora seja uma organização internacional, existe há mais de 50 anos na Europa, e somos também membros da rede nacional pela 1ª Infância que é uma rede que reúne vários atores, incluindo órgãos de governo, organizações sociais, empresas que lutam pela valorização da 1ª Infância no Brasil, por uma série de razões, inclusive de cunho científico que estão comprovados que todas as habilidades, as capacidades se desenvolvem na 1ª Infância, assim como os transtornos de comportamento, comportamentos violentos também se instalam na 1ª Infância. Então ela é vital para o desenvolvimento humano e vital para uma sociedade pacífica e saudável. Esse PL vem a favor de todas essas reivindicações que a nossa faz e que a IPA do Brasil, que é essa associação, luta para colocar a questão do brincar. O brincar é muito mais do que uma simples ocupação para a criança, mas é a forma pela qual a criança se comunica, pela qual ela vive, pela qual ela se desenvolve.

Gostaríamos de ressaltar que no projeto, embora apareçam as palavras lazer e atividade lúdica elas diferentes, elas têm conceitos diferentes. Atividade lúdica inclui uma série de regras, por exemplo, montar um quebra cabeça, ou jogar um xadrez, uma dama, isso é uma atividade lúdica com um objetivo. E a criança quando ela brinca, brinca livremente. Ela improvisa. O brincar é livre na criança. É um comportamento da criança. Nós inclusive, fizemos, parte em 2012, 2013, estivemos em Genebra, no alto comissariado dos Direitos Humanos e nós fizemos parte de um grupo de trabalho que elaborou comentário geral sobre o Art. 31. Art. que define que a criança tenha direito a brincar, a cultura, o lazer, e a convivência com seus pares. Nós gostaríamos muito que isso ficasse enfatizado. Trouxemos, inclusive, um documento que nós da IPA Brasil elaboramos a partir do comentário geral do Art. 31, que foi entregue na ONU e aprovado em 1º de fevereiro de 2013, e para que essa Câmara possa acrescentar no projeto de lei, além das atividades lúdicas, e do lazer, lazer na verdade é uma forma de administrar o tempo. Não é um conceito de desenvolvimento. O Conceito é brincar o direito, oportunidade de brincar.

Outra questão que vimos que não consta do projeto é a questão das crianças com deficiência. Eu, particularmente, trabalhei 20 anos com criança com deficiência, e a gente sabe que elas têm inúmeras necessidades diferenciadas que não aparecem, inclusive na área da saúde, na área da educação, essas necessidades especiais que as crianças com deficiências têm, e que precisariam ser ressaltadas, porque a própria ONU exortam os governos, para especial atenção as crianças vulneráveis que as crianças institucionalizadas, com deficiência, as crianças em situação de trabalho infantil e principalmente as meninas. Então gostaríamos muito de pedir que nos colocamos à disposição, inclusive para colaborar, para que nesse PL apareçam essas duas questões. Questão do direito ao brincar e a questão do direito das crianças com deficiência.

O SR. PRESIDENTE (Mario Covas Neto) – Com a palavra a Sra. Bruna, da liderança do PSDB.

A SRA. BRUNA – Boa tarde a todos. O projeto da 1ª Infância tem como objetivo, desenvolver plenamente a criança, do zero aos seis anos de idade, que é a principal fase do desenvolvimento e com esse desenvolvimento você vai ter adultos melhores com menos agressividade, com mais desenvolvimento completo daquilo que ele pode vir a ter. a política municipal de incentivo a desenvolvimento a 1ª Infância objetiva ao atendimento integral e integrado. Não só de crianças, mas também de suas famílias e busca promoção de transformações culturais. A construção de alianças e parcerias entre o Poder Público e diversos setores da sociedade para garantir efetiva dos direitos na infância, sensibilização da sociedade sobre a importância do afeto, das relações sociais, da educação, da saúde, de estimular as capacidades da criança nos seus primeiros anos de vida. Ela tem ações articuladas, princípios, metas faz com que as Secretarias articulem a melhor forma de conseguir desenvolver a criança plenamente. As secretarias envolvidas no projeto são: Secretarias de Saúde, de Educação e de Assistência Social, que são as três áreas principais

para o desenvolvimento. O desenvolvimento da 1ª Infância, vai desde o início mesmo, as pessoas subestimam o quanto que a criança pode aprender assim que ela nasce, o quanto ela pode ser estimulado os desenvolvimentos dela, para realmente ter um desenvolvimento pleno. É isso.

Obrigada!

O SR. PRESIDENTE (Mario Covas Neto) – Com a palavra a Sra. Carla, da Secretaria do Desenvolvimento Social.

A SRA. CARLA – Na verdade esse PL foi construído, vale ressaltar, vem desde 201, depois 2014, teve um primeiro PL que era o 227/13, que foi vetado por um voto político e não jurídico pelo prefeito. Esse PL, construímos com a sociedade civil, realizamos três audiências públicas que a rede nacional pela 1ª Infância participou. Fizemos três audiências públicas, eles fizeram um ofício, uma análise bem criteriosa do PL. Nós incorporamos todas as sugestões. É assim, o que ele tem de diferencial é que visa uma política de estado, então independentemente, de quem estiver governando a cidade de São Paulo será necessário uma política voltada para a 1ª Infância, é o que queremos. Independentemente de quem tiver no poder, a 1ª Infância, seja a prioridade. Uma coisa que ele tem de diferencial que é legal falar que a gente coloca como princípio é ouvir as crianças. É importante ouvir as crianças para fazer política para as crianças. Muitas vezes o adulto se coloca como tutor da criança de fala por ela. Então a brincadeira vem nesse sentido, ouvir as crianças para construir a política, é um princípio que ele prevê. Um diferencial que é uma coisa inovadora, que está sendo discutida mundialmente que ainda não se consegue atingir é a intersetorialidade. É um projeto que tem de articular educação assistência à saúde e as demais secretarias que também forem responsáveis por ela. O PL prevê um comitê gestor com profissionais dessa área, um órgão separado mesmo, um comitê tenha recurso próprio para sua gestão e que tem essas três áreas envolvidas pensando junto essa política e eu acho que temos dados suficientes, matérias que comprovam a importância. A gente teve as conquistas dos direitos, principalmente na educação, de forma errada, a prioridade foi fundamental, depois o médio e a gente nem tem a primeira infância universalizada, mais o 4-5, mais de 1-3 não temos essa universalização. Queria mais falar da relevância dele e do formato com que foi construído que foi ouvindo todos os atores do Brasil que trabalham com esse tema. Então, ele retrata a voz de todos que trabalham nessa área.

O SR. PRESIDENTE (Mario Covas Neto) – Obrigado. Eu gostaria, por intermédio da Carla que acabou de falar, cumprimentar o Secretário Floriano Pesaro, que é um dos autores do projeto e que continua atuante aqui, afinal, o pessoal que compunha o seu gabinete vinha aqui defender o projeto o que é muito bacana. Também está aqui presente e quer fazer uso da palavra o Sr. Eurípedes Balsanufu Carvalho, que é da assessoria de gabinete da Secretaria de Saúde do Município.

O SR. EURÍPEDES BALSANUFO CARVALHO – Primeiro, esclarecendo, a pessoa que me antecedeu não falou em nome da Secretaria de Desenvolvimento Social. Falou em nome da Secretaria?

O SR. PRESIDENTE (Mario Covas Neto) – Sim, falou em nome da Secretaria. É do Estado, não do Município. O Secretário Floriano Pesaro é Secretário Estadual de Assistência Social.

O SR. EURÍPEDES BALSANUFO CARVALHO – Em nome da Secretaria Municipal de Saúde, primeiro, cumprimento o Presidente desta comissão, Vereador Mario Covas Neto, Vereador Valdecir Cabrabom e digo que tínhamos sido convidados para uma audiência relacionada a essas discussões e eu pedi uma informação lá no nosso gabinete sobre esse projeto e o que foi me alertado pela área técnica que está discutindo esse projeto é que essas iniciativas que estão no projeto se relacionam com uma atividade que tem sido desenvolvida pela Prefeitura do município de São Paulo, que é chamada de "São Paulo Carinhosa". Então, não temos ainda uma avaliação completa do projeto, não sei se hoje é a primeira, aqui são duas discussões.

O SR. PRESIDENTE (Mario Covas Neto) – Depende do projeto. Eu lhe digo já.

Em tese são duas audiências públicas. Essa é a primeira delas.

O SR. EURÍPEDES BALSANUFO CARVALHO – Nós teremos a oportunidade de na próxima audiência trazermos uma posição mais definida sobre esse projeto. De qualquer maneira, o que gostaríamos de dizer é isso: existem várias atividades que estão sendo feitas pelo município, que, numa avaliação inicial, as pessoas que vieram acham que o projeto trata de questões semelhantes. Então, precisaremos fazer essa avaliação para depois podermos expressar nesta comissão uma posição sobre o projeto. A iniciativa chama-se São Paulo Carinhosa, quem tiver interesse de ter um conhecimento maior dessas iniciativas pode se informar sobre elas. Trago um abraço do Secretário José de Filippi Junior.

Muito obrigado.

O SR. PRESIDENTE (Mario Covas Neto) – Obrigado. Com certeza, independentemente, de eventualmente terem programas já em curso, isso não quer dizer que não possa ser modificado, aprimorado, enfim, ou até mesmo acontece de pouca divulgação do programa, o Vereador acaba propondo alguma coisa que já existe, pode acontecer. Peço a gentileza de que, quando tiver a segunda audiência, que os senhores possam divulgar exatamente os programas que se tem e se há uma sobreposição entre as duas coisas. É bem verdade que um programa instituído pela Secretaria é algo que pode mudar conforme a gestão. Uma lei não, uma lei supera o período da gestão, então, às vezes, até mesmo o programa que já existe é importante que se tenha uma lei para torná-lo permanente. Obrigado pela sua participação.

Não há mais inscritos em relação a esse item cinco da pauta, sobre o PL 453/14 e agora vamos transferir para o item 3 da pauta, que é o PL 325/14, do nobre Vereador Eduardo Tuma. Temos duas pessoas inscritas. Tem a palavra o Sr. Luis Fernando, da Secretaria de Educação.

O SR. LUIS FERNANDO – Boa tarde a todos. Penso que a contribuição nossa para esse PL tem uma ancoragem comum, que é a Constituição Federal, que defende a pluralidade de ideias e defende uma formação educacional para o povo brasileiro que contribua para a criticidade para que consiga ler a complexidade da realidade brasileira e se posicionar de maneira a construir os próprios argumentos em função do seu percurso formativo na rede por onde passa.

Nesse sentido é importante destacar que não necessariamente o profissional educador tem uma característica de intencionalidade de manipulação de ideias de jovens e crianças, tem uma formação profissional que o qualifica, que o certifica do ponto de vista do ensino superior a estar habilitado a trabalhar conhecimentos de uma área específica, de um objeto específico que pode contribuir para ajudar essa leitura crítica desse jovem.

Então, nossa preocupação é especificamente em permitir e estimular olhares que olham para esses jovens na perspectiva de que sejam frágeis e manipulados por um docente. Essa perspectiva, na Secretaria Municipal de Educação, defendemos que haja todas as condições para que o profissional educador seja qualificado e respeite o direito que a sociedade brasileira construiu através da sua Constituição, que é o pluralismo de ideias, portanto, não ficar refém de uma teoria "a" ou "b", mas que coloque esse aluno em contato com a pluralidade de teorias que formam várias áreas do conhecimento e que, portanto, tenha elementos que o ajudem a ler a realidade de maneira mais crítica e faça as suas escolhas.

Não podemos desconsiderar, tomando o professor Antonio Novo, de Portugal, que diz que parte da pessoa é o profissional, parte do profissional é a pessoa, então, essas questões fazem parte da identidade do profissional também. O ser humano, quando vai para a sala de aula, é homem, é mulher, é um líder, e, na sala de aula, é um profissional de uma área de conhecimento que tem de entender que seu papel é trabalhar a construção de conhecimento, portanto, ofertando elementos para um olhar crítico de todos os jovens com os quais ele vai trabalhar e jamais desenvolver qualquer perspectiva dogmática e outros termos pesados que possam indicar que o professor tenha intenção de formar grupos.

Nós vivemos um momento perigoso, preocupante, devido ao crescimento de grupos com tendência fundamentalista. Isso ocorre no mundo e tem sido preocupação para todos nós.

Portanto, mais do que nunca, é necessário formar pluralmente esses jovens, não atuando em qualquer perspectiva de dogmatização, ou outro termo que se aplique no sentido de utilizar essa relação de sala de aula, para tornar as crianças reféns de teorias ou prática de profissionais que devem...

A própria Prefeitura, a Secretaria é cuidadosa nesse sentido, para impedir qualquer manifestação de sigla partidária no interior do espaço público, que é a sala de aula.

Temos acordo, há preceitos importantes ali, mas faço essa ressalva, preocupado, de fato, de que o profissional vá para sala de aula qualificado, aprovado por concurso público, conhecedor da pluralidade de teorias e que essa pluralidade deve ser disponibilizada para os alunos.

Muito obrigado.

O SR. PRESIDENTE (Mario Covas Neto) – Desculpe, só não ficou claro para mim se o senhor concorda ou discorda do projeto.

O SR. LUIZ FERNANDO - Olha, a única preocupação é no teor como um todo do projeto quando sua ancoragem é pela Constituição Federal, temos acordo.

O único ponto - não me lembro do artigo especificamente - é aquele quando vai falar que o professor pode ser um profissional que atue manipulando e explorando a fragilidade das crianças. Eu penso que já existe mecanismo administrativo de punição na própria Secretaria caso esse profissional seja reparado numa situação como essa.

O SR. PRESIDENTE (Mario Covas Neto) – Então o senhor é favorável ao projeto com a retirada dessa coisa específica?

O SR. LUIZ FERNANDO - Isso.

O SR. PRESIDENTE (Mario Covas Neto) – Eu pediria uma gentileza ao senhor.

O SR. LUIZ FERNANDO - Pois não.

O SR. PRESIDENTE (Mario Covas Neto) – Que o senhor encaminhasse a esta Comissão, se possível por escrito, exatamente qual é o teor que está desajustado, para quando o relator for designado possa apreciar a sua colocação.

Muito obrigado.

O SR. LUIZ FERNANDO - Está bom.

O SR. PRESIDENTE (Mario Covas Neto) – Tem a palavra o Sr. João Galvino.

O SR. JOÃO GALVINO – Quero cumprimentar a mesa e todos os presentes, na verdade concordando com a fala do nosso amigo que trabalha conosco na Secretaria de Educação, continuando a abordagem e aprofundando um pouco mais.

A nossa Constituição e a LDB tratam a educação como laica, na forma que defendemos. Portanto, ela é plural. Isso também precisa ser melhorado no projeto, ou seja, trabalhar no sentido laico.

Se nós pegarmos um dos maiores educadores do mundo, o brasileiro Paulo Freire, ele diz que educação é um ato político, concretamente ele vê a educação como um ato político. A relação entre o educando e o educador é uma relação política.

Portanto o projeto tem preocupação, quando fala escola sem partido, eu defenderia uma escola com todos os partidos. Porque nós estamos numa sociedade democrática e a escola é um lugar privilegiado, porque lá podem acontecer os debates sim ideológicos, políticos, de concepção. É um espaço público importante, inclusive, para criarmos ali, arregimentarmos a base democrática e a construção democrática do País.

Se pegarmos esse artigo, como o Luiz Fernando falou, vemos que ele representa como se o educador fosse apolítico. Ele não pode, não deve, não é seu papel, não é a sua formação. Ele é um sujeito político, tem o seu trabalho junto com os educandos, com a comunidade, o Conselho de Escola é político, a gestão democrática é política. A comunidade escolar é política. Portanto, quanto mais ações políticas tivermos, menos interferência de um determinado partido. A educação brasileira avança e a educação pública de São Paulo - a rede municipal de ensino - começa a avançar politicamente, a valorizar os educandos e a criar educandos participativos, críticos a partir do momento que mudamos o currículo lá atrás.

Precisamos discutir o currículo e a partir dele qual educador e como vamos

trabalhar com o educando. A educação é uma construção essencialmente política.

Concordo que escola é sem partido, mas deveria ser com todos os partidos, uma escola diversificada. Essa é a base social que estamos construindo na cidade de São Paulo e na educação brasileira. Obrigado.

O SR. PRESIDENTE (Mario Covas Neto) – Agradeço a sua manifestação.

Não havia mais inscritos, mas neste momento apareceu uma pessoa para tratar de um projeto que já tínhamos tratado. Peço a gentileza de ser breve.

Tem a palavra a professora Sonia Larrubia Valverde.

A SRA. SONIA LARRUBIA VALVERDE – Paraberizo primeiramente a criação do decreto que trata de políticas públicas para a educação infantil e tenho algumas sugestões.

Tenho uma dúvida em relação ao artigo 4º, item II, sobre elaboração de avaliação diagnóstica. Que tipo de avaliação diagnóstica é essa que se pretende fazer? Não está claro no documento. Dependendo do tipo de avaliação pode ao invés de ser uma ação favorável, mas às vezes de discriminar algumas crianças.

Então, gostaria de saber que tipo de avaliação seria essa.

No artigo 8º, item II, "orientação sobre a importância da mobilidade como forma de amadurecimentos das comunicações neurais." Ao invés de usar a palavra mobilidade, usar a palavra desenvolvimento de coordenação motora e não só mobilidade.

No item X, desse mesmo artigo, "informação e conscientização sobre o perigo da medicalização excessiva e desnecessária para o controle de comportamento desorganizado". Sugerimos que sejam retiradas as palavras "controle de comportamento desorganizado" e mude-se para "informação e conscientização sobre o perigo da medicalização excessiva e desnecessária para a infância". Na verdade, a psicologia traz que crianças até seis anos estão desenvolvendo a sua personalidade, constituindo a sua identidade. Dizer que uma criança de zero a seis anos tem um comportamento desorganizado é muito forte. Então, proponho essa mudança.

Outra sugestão é referente ao artigo 9º, das várias áreas que poderiam estar voltadas para as ações promotoras para a infância, eu incluiria a Secretaria de Cultura. A Secretaria de Cultura tem muito a contribuir na promoção de eventos para crianças da faixa etária da primeira infância. Existem países que fazem até festivais de teatros para bebês. São Paulo também ganharia muito se a questão cultural fosse incluída.

Com relação à utilização da televisão e das mídias eletrônicas, seria mais interessante que ao invés de se fixar somente na televisão e nas mídias eletrônicas fosse colocado o uso da tecnologia e das mídias de modo geral, não se concentrar somente na televisão.

Ainda no artigo 9º, no item VI, propomos uma nova redação: a promoção de autonomia dos pais e educadores e orientação sobre as diversidades étnico-racial, gênero e sexualidade, núcleos familiares, sociais, culturais, os quais condiriam com uma realidade contemporânea, que demanda uma compreensão de toda a sociedade ao invés de ficar somente na questão do trauma de convivência.

O SR. PRESIDENTE (Mario Covas Neto) – A senhora está falando em nome pessoal ou em nome de alguém?

A SRA. SONIA LARRUBIA VALVERDE - Estou falando em nome da Secretaria de Educação de São Paulo.

O SR. PRESIDENTE (Mario Covas Neto) – Sugiro que todas essas sugestões que a senhora está fazendo, faça-as por escrito.

É absolutamente pertinente o que a senhora está falando, mas será designado um relator que poderá fazer todas essas modificações. É importante que tenhamos a opinião do Executivo porque no final será ele que vai exercer a política.

Por favor, prossiga.

A SRA. SONIA LARRUBIA VALVERDE - Outra sugestão é no artigo 11, item III, "criar políticas urbanas que considerem as características físicas, sociais e de aprendizagem das crianças", sugerimos que seja acrescida a questão do desenvolvimento e aprendizagem.

As crianças bem pequenas, além da aprendizagem, o desenvolvimento é muito importante.

O artigo 12 aponta alguns itens. O item VII, por exemplo, "falta de coordenação motora". A gente pensa que todas as crianças têm coordenação motora, ela não tem uma falta. Às vezes ela não tem estímulos adequados para que se possa desenvolver adequadamente motoramente, a não ser que ela tenha uma deficiência. Se ela não tiver uma deficiência, todas as crianças têm coordenação motora. Então, pensar uma forma de redigir isso melhor.

No item VIII, "instabilidade emocional e nas relações sociais" sugerimos que seja trocado pelo sofrimento psíquico, pois muitas crianças são agredidas e sofrem violação.

Com relação ao desvio de personalidade, como já disse, sabemos que a personalidade da criança se forma até os seis anos, portanto, é difícil dizer que uma criança de até seis anos tenha desvio de personalidade uma vez que ela ainda está se constituindo e construindo a sua identidade. Então, no lugar de desvio de personalidade seria violação de direitos da infância. Sabemos que isso, infelizmente, acontece.

Outra questão é do desempenho escolar insatisfatório. Na educação infantil, na faixa a qual essas crianças de zero a seis anos estão contempladas, não há desempenho escolar insatisfatório. O que podemos pensar é que a própria designação de educação infantil e o que a própria LDB aponta que a Educação Básica é composta pela Educação Infantil, Ensino Fundamental e Ensino Médio. Não é uma questão somente de semântica. A Educação Infantil não é um ensino infantil, mas pensa em uma ação mais integrada e que não está, especificamente, preocupada com esse desempenho escolar não é um trabalho escolar de conteúdos a serem trabalhados. É uma designação que deveria ser mudada.

Os "reflexos negativos da atuação profissional" também poderíamos pensar em outra forma de colocar essa questão.

É isso.

O SR. PRESIDENTE (Mario Covas Neto) – Solicito a senhora que, por gentileza, fizesse as sugestões por escritos e encaminhasse a esta Comissão para que o relator possa apreciar.

Muito obrigado.

Não havendo mais inscritos, gostaria de encerrar as audiências públicas relativas aos PLs: 341/12, 393/13, 325/14, 432/14, 453/14 e 455/14. Agradeço a presença de todos, em especial, as pessoas que vieram representando nossos convidados.

Desculpem-me, houve um desentendimento na minha compreensão. O Sr. Carlos Yoshimori não queria falar sobre o projeto anterior, mas ele quer falar sobre o PL 455/14.

Tem a palavra o Sr. Carlos, por favor.

O SR. CARLOS YOSHIMORI – Boa tarde, Sr. Presidente. Sou Carlos Yoshimori, diretor do Departamento de Tributação e Julgamento, da Secretaria Municipal de Finanças.

Quero observar que já existe na Lei 14.097 um dispositivo similar ao que se propõe por meio do projeto 455/14, porém de forma mais ampla. É o artigo 3A que foi inserido por meio da Lei 15.406, que permite que caso a nota fiscal seja emitida sem a identificação do tomador sejam favorecidas as entidades paulistanas de assistência social e saúde sem fins lucrativos. Esse dispositivo já foi regulamentado por meio do Decreto 52.536, de 1º de agosto de 2011. Embora tenha sido regulamentado em 2011, a medida só está sendo implementada agora.

O SR. PRESIDENTE (Mario Covas Neto) – Só uma questão. O projeto dispõe que se não indicar o nome, vai para a Secretaria Municipal de Saúde ou entidade paulistana. Na Lei em curso ele só faz que vai para entidades, mas não cita a secretaria. Ela poderia estar contemplada nisso?

O SR. CARLOS YOSHIMORI – Exatamente. O artigo 3A da Lei 14.097 refere entidades paulistanas de assistência social e saúde sem fins lucrativos.

O SR. PRESIDENTE (Mario Covas Neto) – Mas não a Secretaria Municipal de Saúde?

O SR. CARLOS YOSHIMORI – Não necessariamente.

O SR. PRESIDENTE (Mario Covas Neto) – A Secretaria Municipal de Saúde pode

obter esses recursos?

O SR. CARLOS YOSHIMORI – A Secretaria, não; entidades sem fins lucrativos, sim, inclusive de saúde. É uma medida que está será implementada em breve e tem um sistema que está sendo desenvolvido e já está em fase de conclusão.

Em relação ao projeto, temos mais algumas observações a fazer porque ele fala em entidade paulistana que venha ser indicada pela Secretaria da Saúde, mas não se refere a quais seriam essas entidades – se seriam somente aquelas sem fins lucrativos ou se são aquelas que atuam em saúde ou não. Como está redigido, entendemos que seriam entidades relacionadas à Saúde, mas para um próximo gestor executivo atuar na regulamentação da lei não sei se vai ficar claro e ele pode entender que vai beneficiar entidades que não são relacionadas à Saúde. Como também não existe uma exigência em relação à finalidade lucrativa, seria interessante que isso estivesse explicitado.

O tema remete também a uma questão orçamentária. Estamos diminuindo o recurso da prefeitura porque hoje as notas fiscais são emitidas para pessoa jurídicas sem a identificação do CPF e, hoje, não geram crédito. Notas para pessoa jurídica sem identificação passarão a gerar crédito.

- Falias sobrepostas.

O SR. CARLOS YOSHIMORI – Então, parece-me que pode ter violação do Princípio da Separação dos Poderes.

O SR. PRESIDENTE (Mario Covas Neto) – Ok. Muito obrigado pela sua manifestação. A assessoria da nossa Comissão, certamente, já está anotando essas sugestões.

Agradeço a presença de todos. Nada mais havendo para tratar, declaro encerradas as audiências públicas. Boa tarde.

CAMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Segue juntado nesta data documento anexo 2

sob nº 82004 e Voto de Informação nº

em 1º/01/15

Nome

RF

Elaine Gonçalves Garibaldi
Secretaria de Comissão
RF - 100466



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

SECRETARIA GERAL PARLAMENTAR
Secretaria de Registro Parlamentar e Revisão

FL. Nº 82
Anexo – notas taquigráficas
Proc. nº 01-432/2014
Elaine Gonçalves Gavioli
RF 100.465

fls. 115

COMISSÃO DE ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

PRESIDENTE: ANDREA MATARAZZO

TIPO DA REUNIÃO: AUDIÊNCIA PÚBLICA.

LOCAL: Câmara Municipal de São Paulo

DATA: 13/05/2015

OBSERVAÇÕES:

- Notas taquigráficas sem revisão
- Documento lido a ser encaixado pela Secretaria da Comissão

15563

REUNIÃO: 15563 DATA: 13/05/2015 FL: 78 DE 6

O SR. PRESIDENTE (Andrea Matarazzo) – Declaro abertos os trabalhos da 3ª audiência pública, que a Comissão de Administração Pública realiza em 2015. Informo que esta reunião está sendo transmitida através do portal da Câmara Municipal pelo site: www.camara.sp.gov.br, link: Auditórios On-Line e as audiências vêm sendo publicadas no Diário Oficial da Cidade desde o dia 9/05/15. Foram publicados convites nos jornais Estadão e Folha de S. Paulo.

Esta audiência pública tem como objetivo a discussão de PLs diversos que chegaram a esta Comissão. Foram convidados para participar os Srs. Secretários Marcos de Barros Cruz, Secretário Municipal de Finanças; Valter Correa da Silva, Secretário Municipal de Gestão; Gilmar Tatto, Secretário Municipal de Transportes; Gabriel Chalita, Secretário Municipal de Educação; João Paulo Fastioni Silva, Promotor do Grupo de Atuação Especial de Educação e Sr. Mauro Kaseri, Presidente do Conselho Municipal de Defesa dos Direitos do Adolescente e o Secretário Municipal de Saúde, José de Filippi Júnior, que deve estar extremamente ocupado tentando entender porque as consultas caíram em 30% em São Paulo. O Secretário Marcus de Barros Cruz convidou o Sr. Carlos Yochimori, que está presente.

Dando início a audiência pública: PL 341/12, de autoria do Vereador Antonio Carlos Rodrigues.

- É lido o seguinte: (PL 341/12)

O SR. PRESIDENTE (Andrea Matarazzo) – Audiência pública realizada

Passemos ao item seguinte.

PL 393/13, de autoria do Vereador Natalini, do PV.

- É lido o seguinte: (PL 393/13)

O SR. PRESIDENTE (Andrea Matarazzo) – Não há inscritos. Audiência pública realizada.

Passemos ao item seguinte.

PL 325/13, de autoria do Vereador Eduardo Tuma, do PSDB.

- É lido o seguinte: (PL 325/13)

O SR. PRESIDENTE (Andrea Matarazzo) – Tem a palavra o Sr. Luis Fernando.

O SR. LUIS FERNANDO – Boa tarde a todos. Sou da Secretaria Municipal de Educação e trago uma contribuição a esse PL a partir da Secretaria, que farei a entrega. Está registrado para a Comissão poder analisar as considerações que contem essa sugestão de complementação a este PL.

O SR. PRESIDENTE (Andrea Matarazzo) – Perfeitamente. Então, o Secretário Chalita mandou representante da Secretaria e deixa consignado a essa Comissão suas sugestões. PL 341/14, de autoria do Vereador Nelo Rodolfo.

- É lido o seguinte: (PL 341/14)

O SR. PRESIDENTE (Andrea Matarazzo) – Não há inscritos. Audiência pública realizada.

Passemos ao item seguinte.

PL 432/14, de autoria do Vereador Paulo Fiorilo, do PT.

- É lido o seguinte: (PL 432/14)

O SR. PRESIDENTE (Andrea Matarazzo) – Interessante o detalhamento da carne moída. Provavelmente o Vereador Paulo Fiorilo, embora descendente de italianos, deve ser apreciador de kibe cru e de pastel, por isso, então, tem um sentido.

O SR. PRESIDENTE (Andrea Matarazzo) – Não há inscritos. Audiência pública realizada. Vereador Mario Covas lembrou do pastel, que o Governador Mario Covas era um grande apreciador. Bem lembrado que o pastel usa carne moída e, portanto, requer cuidados. Estava pensando que carne moída era uma coisa que só se vendia de vez em quando.

Passemos ao item seguinte.

PL 453/14, de autoria dos Vereadores Rubens Calvo, José Américo, Marta Costa, Floriano Pesaro, Andrea Matarazzo.

REUNIÃO: 15563 DATA: 13/05/2015 FL: 79 DE 6

- É lido o seguinte: (PL 453/14)

O SR. PRESIDENTE (Andrea Matarazzo) – Não há inscritos. Audiência pública realizada.

Passemos ao item seguinte.

PL 455/14, de autoria do Vereador Atilio Francisco, do PT.

- É lido o seguinte: (PL 455/14)

O SR. PRESIDENTE (Andrea Matarazzo) – Tem a palavra o Sr. Carlos, da Secretaria da Fazenda. Seria importante de o senhor pudesse nos dar um briefing para quem está nos assistindo para que entendam do que se trata especificamente.

O SR. CARLOS – Boa tarde. O PL 455 tem por objetivo acrescer o parágrafo 4º, do artigo 2º, da Lei 14.097 com objetivo de reverter como favorecida pelo crédito da nota fiscal paulistana nos casos em que a nota for emitida sem indicação de um tomador para que este crédito seja revertido para a Secretaria Municipal de Saúde paulistana que ela venha a indicar.

Na prática o que ocorre em relação a notas fiscais que são emitidas sem a identificação do tomador. Ele não gera créditos para o tomador de serviços, então, o crédito corresponde no caso de pessoas físicas de 30% do ISS recolhido pelo prestador que fica com a Prefeitura.

O SR. PRESIDENTE (Andrea Matarazzo) – Não tem hoje notas fiscais quando você não pede, não põe o CPF, você pode dar para uma entidade assistencial?

R – Exatamente isso que eu ia comentar na sequência porque, por meio da Lei 15.406, foi promovida uma alteração na Lei 14.097.

P – E aí incluiria a Secretaria de Saúde como uma eventual beneficiária junto com as outras. É isso?

R – Na verdade a Lei 15.406 estabelece que são beneficiadas as entidades paulistanas de assistência social e saúde, sem fins lucrativos. Então, não faz nenhuma referência à Secretaria.

P – A Secretaria de Finanças teria algum problema se se acrescentasse, ou seja, também a Secretaria de Saúde como uma das entidades ou como um ente que pudesse ser beneficiado?

R – Sim, vislumbramos uma possível violação a princípio da separação dos poderes porque a repartição da receita é atribuição exclusiva do Executivo, então, favorecendo a Secretaria da Saúde imagino que estamos retirando uma parte da receita que seria distribuída como um todo para uma Secretaria específica. E o projeto de lei também não faz referência a quais entidades, simplesmente, menciona entidade que a Secretaria vier a indicar. Então, a princípio poderia indicar inclusive entidades que não atuam na área de saúde, inclusive, aquelas que têm finalidade lucrativa, pois a lei não especifica.

O SR. ALESSANDRO GUEDES - Eu só queria entender, pois eu tive acesso a um projeto que não estou com o número aqui agora e que não está na pauta de hoje que é de autoria do Vereador Coronel Telhada com autoria com outros Vereadores da Casa do PSDB e estou vendo esse de autoria do Vereador Atilio Francisco. Estamos falando de projetos distintos? Porque são muito semelhantes por sinal? É o mesmo projeto esse que você está defendendo? É única e exclusivamente do Vereador Atilio Francisco ou é um que tem...

O SR. CARLOS – Esse PL não é do Executivo.

O SR. ALESSANDRO GUEDES - O proponente é o Coronel Telhada junto com outros Vereadores.

O SR. PRESIDENTE (Andrea Matarazzo) – É outro diferente.

O SR. ALESSANDRO GUEDES - Tem outro tramitando igual.

O SR. PRESIDENTE (Andrea Matarazzo) – Tem a palavra, pela ordem, o nobre Vereador Valdecir Cabrabom.

O SR. VALDECIR CABRABOM – Estou analisando isso que você está falando. Na última sessão eu pedi vistas.

O SR. PRESIDENTE (Andrea Matarazzo) – Obrigado pelo esclarecimento. Vamos

REUNIÃO: 15563 DATA: 13/05/2015 FL: 80 DE 6

levar as observações ao Vereador Atílio Francisco, até porque, como há esse conflito dos poderes, e há a lei, ou seja, a lei já distribui a nota fiscal sem CPF e você pode direcionar para entidade que o contribuinte quiser desde que não tenha fins lucrativos.

O SR. MARIO COVAS NETO – O projeto restringe ao que antes era assistência social e saúde, agora, fica restrito só à Saúde e parece que a destinação que poderia ser feita para a assistência social deixa de existir.

O SR. CARLOS – Só complementando no meu entendimento esse PL não deve coexistir com a atual redação que foi dada com a Lei 15.406. A redação atual permite beneficiar entidades paulistanas de assistência social e saúde sem fins lucrativos, então, me parece que não pode coexistir com esse PL que está em discussão.

O SR. PRESIDENTE (Andrea Matarazzo) – Muita gente deve lembrar que muita gente não queria pedir a nota fiscal paulista porque dizia que a receita ia ver, então, não queria dar o CPF. Então, criou-se esse artigo de que quando a nota não tivesse CPF o contribuinte que estivesse com a nota poderia entregar a qualquer entidade filantrópica de saúde ou de assistência social sem fins lucrativos. O que resolvia o problema.

O SR. MARIO COVAS NETO – Eu conheço uma entidade que recebe um auxílio de uma rede de lanchonetes e toda a nota fiscal que as pessoas não utilizam eles direcionam para essa entidade e conseguem manter a assistência a uma série de crianças em virtude dessa receita.

O SR. PRESIDENTE (Andrea Matarazzo) – A Santa Casa também recebe uma receita grande. Alguma outra observação, Srs. Vereadores? (Pausa) Ainda não encerramos. vamos continuar. Tem a palavra a Sra. Sonia.

A SRA. SONIA – Obrigada pela oportunidade. Queria trazer algumas sugestões para o projeto, e vou falar ponto a ponto.

A primeira sugestão é para o capítulo 2 – art. 4º - item 2 – “Elaboração de avaliação diagnóstica a fim de subsidiar a formulação de políticas públicas, programas, planos e ações voltadas à 1ª infância”. Sugerimos substituir por: “Elaboração de pesquisa e estudo das singularidades e necessidades apontadas pelos territórios da cidade a fim de subsidiar a formulação de políticas públicas, programas, planos e ações voltadas à 1ª infância”.

O SR. PRESIDENTE (Andrea Matarazzo) – Posso lhe dar uma sugestão? Sugira qual a alteração e o seu sentido, depois a senhora nos entrega por escrito.

A SRA. SONIA – Está bem, mas já entreguei por e-mail.

O SR. PRESIDENTE (Andrea Matarazzo) – Ótimo.

A SRA. SONIA – Na verdade, quando falamos de “avaliação diagnóstica de subsidiar a ação de políticas públicas” entendemos que a avaliação diagnóstica não é feita somente nos territórios, mas através de pesquisas, de elaboração de estudos existentes. É importante também levar essas questões em consideração.

Outra modificação é no capítulo 4º - art. 8º - item 2, “orientação, da importância da mobilidade como forma de amadurecimento das conexões neurais”, entendemos que na educação infantil primeiro devemos pensar que a criação se manifesta por meio do corpo, do movimento. Sugerimos uma modificação na redação levando em consideração as características específicas da criança pequena e não só pensar na mobilidade, mas pensar na questão do corpo, pois a criança pequena se comunica por meio do corpo.

Outra modificação também no art. 8º - item 5 – “Conscientização e orientação dos pais, educadores e demais setores da sociedade sobre os malefícios que pode causar a exposição em excesso e precoce de crianças à mídia. Consideramos que é importante pensar que no mundo contemporâneo as crianças convivem diariamente com a mídia, não podemos desconsiderá-la. Então entendemos que é importante pensar nessa tecnologia no sentido de como pode ajudar a criança na construção do conhecimento e na sua visão de mundo. Sugerimos uma modificação, e tudo foi mandato por escrito.

Ainda no art.8º - item 9, “Informação e conscientização sobre o perigo da medicalização excessiva e desnecessária para o controle de comportamento desorganizado”, a

REUNIÃO: 15563 DATA: 13/05/2015 FL: 81 DE 6

expressão “comportamento desorganizado” não é a mais adequada a ser utilizada em relação à criança. Pensando em crianças pequenas, na 1ª infância, acho que a legislação está voltada a ela. O que é, de fato, um comportamento desorganizado, por exemplo, para uma criança de dois anos? Sugerimos substituição na redação para haver outro olhar pensando na criança pequena. Muitas vezes para o adulto o comportamento pode parecer desorganizado, mas, na verdade, não é. E somos contra a medicalização das crianças.

No art. 9º gostaríamos de inserir a questão da Cultura, que consideramos importantíssima a parceria com as demais secretarias e achamos que a Cultura tem muito a contribuir.

No art. 9º, item 4, sugerimos também modificação no que tange às mídias, propomos uma redação que incorpore o que eu havia falado.

No item 6 sugerimos modificação que trata da promoção da autonomia pelos pais, da orientação e também a importância de ensinarem para as crianças limites saudáveis. Propomos mudança de redação levando em consideração a questão da autonomia, um trabalho de autonomia com as crianças. Se pensarmos nos projetos políticos-pedagógicos na área da Educação, trabalhamos muito para a autonomia das crianças. Reescrevemos esse item e gostaríamos que ele fosse apreciado.

No art. 10º - item 1º - assegurar que todos os estabelecimentos de educação infantil estejam dentro dos padrões de infraestrutura. Sugerimos modificação na redação, pois são citadas crianças com deficiências, e a mudança é no sentido de usar o termo adequado, como é usado na literatura.

No art. 11 – item 3 – mais uma sugestão.

O SR. PRESIDENTE (Andrea Matarazzo) – Mas a senhora está fazendo uma lei nova.

A SRA. SONIA – Não senhor, estou dando algumas contribuições com um olhar que alguns dos especialistas...

O SR. PRESIDENTE (Andrea Matarazzo) – De qual entidade a senhora é?

A SRA. SONIA – Da área da educação infantil. Sou da Secretaria Municipal de Educação – DOT Educação Infantil.

O SR. PRESIDENTE (Andrea Matarazzo) – Ah, é? Bom saber. A senhora nos deixou por escrito?

A SRA. SONIA – Eu já mandei por e-mail.

O SR. PRESIDENTE (Andrea Matarazzo) – Depois a senhora deixa esse papelzinho aí, por favor.

A SRA. SONIA – É a cópia do que eu enviei, mas tudo bem, não há problema.

O SR. PRESIDENTE (Andrea Matarazzo) – Deixe com a minha assessora Camila, pois ela é interessada nessa lei, ela própria.

A SRA. SONIA – Eu passo pra ela, e também passo por e-mail. E depois se quiser sentar, conversar, estou à disposição. É que é rapidamente, é só pontuar mesmo.

No art. 12 – “Falta de coordenação motora”, para as crianças pequenas coordenação motora se desenvolve ao longo dos anos. Quando você usa o termo “falta de coordenação motora” – a não ser que haja alguma criança deficiência – e ela ainda está construindo a sua coordenação. Propomos então alteração para “privação de desenvolvimento da psicomotricidade”.

No item 8: “instabilidade emocional”, nós achamos que esse termo não é o mais adequado.

O SR. PRESIDENTE (Andrea Matarazzo) – Por que não é o mais adequado? É só na idade da gente que ficamos instável emocional?

R – Não, é porque numa criança é natural. Eu não sei se o senhor convive com crianças pequenas...

P – Não, eu convivo com instabilidade emocional, eu quero saber se ainda há solução.

REUNIÃO: 15563 DATA: 13/05/2015 FL: 82 DE 6

R – Claro que há! Mas com as crianças pequenas a emoção é algo que está a flor da pele. Num momento está lá, brincando, sorrindo; num outro, pode estar chorando. E isso para nós não é instabilidade emocional, é natural na criança, ela está aprendendo a lidar com as suas emoções, conhecendo a si mesma, construindo a sua identidade. Por isso consideramos que “instabilidade emocional” não é o termo mais adequado.

P – Então posso dizer que ainda não aprendi a conviver bem com as emoções, e que posso esperar mais um tempinho?

R – Acho que o ser humano, desde que está vivo, há sempre condições de ser transformado ou de se transformar. Então eu diria que sim.

P – Gostei, gostei. Estão muito bem colocadas às sugestões. Siga, por favor.

R – No item 9 – o termo usado é “desvio da personalidade”. Consideramos que a criança está se formando. A primeira infância é justamente o período em que constrói a sua identidade, forma a sua personalidade. Consideramos que detectar um desvio de personalidade na primeira infância é algo que nem psicólogos se atrevem a fazer. Propusemos substituir por “violação dos direitos da infância”. E Isso sim nós sabemos que há, infelizmente.

No item 11, o termo usado é “desempenho escolar insatisfatório”, e na primeira infância não se costuma usar essa expressão, pois não são feitas avaliações com notas, etc. As avaliações são no sentido de descrever o desenvolvimento das crianças e não classificá-las medindo conhecimento. Entendemos que desempenho escolar insatisfatório não é o mais adequado, sugerimos “falta de garantia para o desenvolvimento da aprendizagem”. Temos de garantir que as crianças tenham oportunidade para aprender.

Por fim, “reflexos negativos da atuação profissional”, propomos que seja substituído por “negligências na atuação profissional”.

No art. 13 – item b – está escrito “motoras”, sugerimos que seja excluído “motoras” e acrescentado “corporais”, levando em consideração as questões abordadas anteriormente.

Sucintamente, era isso.

O SR. PRESIDENTE (Andrea Matarazzo) – Sra. Sonia, muito obrigado.

A SRA. SONIA – De nada.

O SR. PRESIDENTE (Andrea Matarazzo) – É um prazer quando alguém lê um projeto de ponta a ponta e argumenta com embasamento. Facilita muito a nossa vida. Vamos acatar 90% ou tudo o que foi sugerido, nós corrigiremos. Por favor, deixe seus contatos com a Camila.

A SRA. SONIA – Vou deixar a cópia com ela.

O SR. PRESIDENTE (Andrea Matarazzo) – Agradeço demais o seu empenho e boa vontade.

A SRA. SONIA – Muito obrigada, estamos à disposição.

O SR. PRESIDENTE (Andrea Matarazzo) – Se tivéssemos mais pessoas com todo esse interesse, realmente as leis sairiam mais completas, com menos problemas. Dona Sonia, por favor, agradeça o Secretário Chalita por ter mandado as contribuições.

Não havendo mais nada a tratar nesta audiência pública, declaro encerrados os trabalhos e agradeço quem participou.

Está encerrada a audiência pública.

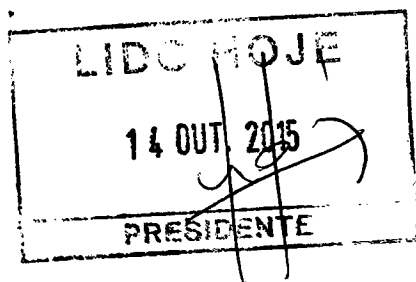
Ào
SGP-21

A Pedido.

14-10-2015


Ana Luísa de O. Sousa
RF. 100.823 - SGP-12

m s
88 a 90 14 10 15
RF. 100.823

CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO
PL 432/2014

Folha nº 88 do Proc.
Nº 01-423 de 20 14
Paulo Victor Freire Ribeiro
RF 11.335 - SG 112

PAR
1852/2015

PARECER CONJUNTO Nº 1852/2015 **DA COMISSÕES DE ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA; DE TRÂNSITO, TRANSPORTE, ATIVIDADE ECONÔMICA, TURISMO, LAZER E GASTRONOMIA; DE SAÚDE, PROMOÇÃO SOCIAL, TRABALHO E MULHER; E DE FINANÇAS E ORÇAMENTO SOBRE O PROJETO DE LEI Nº 432/2014.**

Trata-se de Projeto de Lei, de iniciativa do Nobre Vereador Paulo Fiorilo, que “dispõe sobre a identidade e as características mínimas de qualidade que o produto cárneo, denominado Carne Moída, obedecerá quando destinado à venda, manipulado e embalado no comércio varejista de carnes e dá outras providências.”.

Conforme a exposição de motivos que acompanha a iniciativa, “o avanço tecnológico na área de alimentos propicia condições para o manuseio e embalagem dos produtos cárneos que garante a segurança dos produtos. Nem sempre a moagem da carne na presença do consumidor é garantia de qualidade do produto vendido. Ocorre que na manipulação de carnes in natura observa-se, com frequência, que as máquinas de moer carne e outros utensílios utilizados nesse procedimento permanecem por longos períodos de tempo desprotegidos, com resíduos das moagens anteriores, e em temperatura ambiente, acarretando aumento do risco de contaminação dos alimentos e a multiplicação de microrganismos.”.

A Digníssima Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa manifestou-se pela **Legalidade** do projeto, não obstante, objetivando adequar o projeto à melhor técnica de produção legal, como também suprimir artigo que atribuía função a órgão do Executivo - por ferir o princípio da separação dos Poderes - e inserir norma prevendo aplicação de penalidade pecuniária, sob pena da ineficácia da norma vindoura, propôs **SUBSTITUTIVO**.

Nos termos do projeto, somente poderão efetuar a manipulação, a embalagem e a comercialização do produto cárneo denominado Carne Moída os estabelecimento do comércio varejista de carnes (açougue com venda direta de carne ao consumidor final,

RELCOM
1995/2015

**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

PL 432/2014

Folha nº 89 do Proc.
Nº 01.427 de 20 14
Paulo Victor Freire Ribeiro
RF 11.335 - SGP.12

fls. 123

instalado em locais com acesso direto para a rua ou em áreas internas de mercados, supermercados, hipermercados e congêneres) que tenham área física adequada para moagem e atendam às condições higiênico-sanitárias, controladas com registro das operações efetuadas na forma de Procedimento Operacional Padronizado - POP.

O projeto estabelece a definição deste POP, qual seja: *procedimento escrito de forma objetiva que descreve instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas das atividades de manipulação, produção, armazenamento e exposição para a venda de alimentos e das atividades de limpeza e desinfecção das instalações, materiais, equipamentos e utensílios.*

A Comissão de Administração Pública, considerando que a iniciativa apresenta-se adequada e oportuna no que diz respeito ao interesse público, consigna voto FAVORÁVEL ao projeto, nos termos do SUBSTITUTIVO da CCJLP.

Tendo em vista que o projeto reveste-se de elevado interesse público, a Comissão de Trânsito, Transporte, Atividade Econômica, Turismo, Lazer e Gastronomia manifesta-se FAVORAVELMENTE à aprovação da propositura, conforme SUBSTITUTIVO da CCJLP.

A Comissão de Saúde, Promoção Social, Trabalho e Mulher, tendo em vista a importância da presente iniciativa, consigna voto FAVORÁVEL ao projeto de lei, nos termos do SUBSTITUTIVO da CCJLP.

A Comissão de Finanças e Orçamento, quanto ao aspecto financeiro, nada tem a opor, nos moldes do SUBSTITUTIVO da CCJLP, visto que as despesas com a sua execução serão cobertas por dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Sala das Comissões Reunidas, em

14/10/15.



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**
PL 432/2014

Folha nº 90 do Proc.
Nº 01423 de 20 14
Paulo Victor Freire Freire
RF 11.335 - S 112

COMISSÃO DE ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA *on*

MARIO COVAS NETO

ANDREA MATARAZZO

ALESSANDRO GUEDES

JONAS CAMISA NOVA

PASTOR EDEMILSON CHAVES

VALDECIR CABRABOM

LAERCIO BENKO

COMISSÃO DE TRÂNSITO, TRANSPORTE, ATIVIDADE ECONÔMICA, TURISMO, LAZER E GASTRONOMIA

ADOLFO QUINTAS

TONINHO PAIVA

ATÍLIO FRANCISCO

SALOMÃO PEREIRA

RICARDO YOUNG

SENIYAINOURA

VAVÁ

COMISSÃO DE SAÚDE, PROMOÇÃO SOCIAL, TRABALHO E MULHER *ah*

WADH MUTRAN

CALVO

NGEMI NONATO

NATALINI

PATRICIA BEZERRA

NETINHO DE PAULA

ANIBAL DE FREITAS

COMISSÃO DE FINANÇAS E ORÇAMENTO *on*

JOSÉ POLICE NETO

ABOU ANNI

MILTON LEITE

ADILSON AMADEU

OTA

AURELIO NOMURA

PAULO FIORILO

JAIR TATTO

RICARDO NUNES

PUBLICADO NO DIÁRIO OFICIAL

DE 23/10/2015

Pág. 104 Col. 2

Conferido

João Carlos dos Santos
Técnico Administrativo
Rf 11336

prorrogação do prazo de 5 sessões ordinárias,
conforme § 1º, artigo 82 do Regimento
Interno, publicada no D.O.C. de

Página(s) Coluna(s)

Conferido por

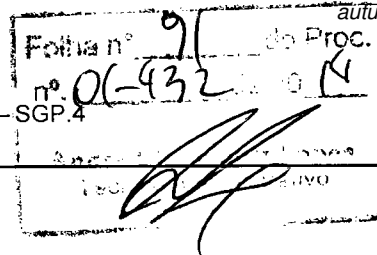
À SGP - 20

Em 27/10/2015

João Carlos dos Santos
Técnico Administrativo
Rf 11336

Segue(m) juntado(s), nesta
data, documento(s) rubricado(s)
sob nº(s) a 011/92 e
folha de informação sob
nº 11.11.15

André Blencourt Lopes
Técnico Administrativo
Rf 11.368



O SR. PRESIDENTE (Antonio Donato – PT) - Em discussão. Não há oradores inscritos; está encerrada a discussão. A votos o Substitutivo da Comissão de Constituição e Justiça ao PL 432/14. Os Srs. Vereadores favoráveis permaneçam como estão; os contrários, ou aqueles que desejarem verificação nominal de votação, manifestem-se agora. (Pausa) Está aprovado em primeira discussão, volta em segunda.

Tem a palavra, pela ordem, o nobre Vereador Reis.

O SR. REIS (PT) – (Pela ordem) - Sr. Presidente, requeiro, regimentalmente, o adiamento dos itens 51 e 52.

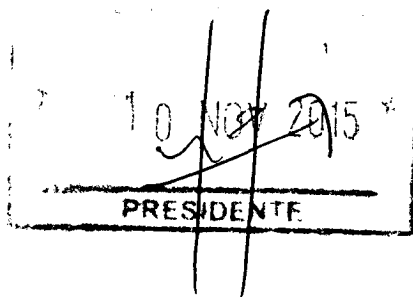
O SR. PRESIDENTE (Antonio Donato - PT) – É regimental o pedido de V.Exa. A votos o adiamento. Os Srs. Vereadores favoráveis permaneçam como estão; os contrários, ou aqueles que desejarem verificação nominal de votação, manifestem-se agora. (Pausa) Aprovado.

Passemos ao item seguinte.

- “PL 218 /2014, do Vereador REIS (PT) Cria o Programa Selo Igualdade Racial, para promover ações afirmativas de promoção da igualdade racial no âmbito da iniciativa privada no Município de São Paulo, e dá outras providências. FASE DA DISCUSSÃO: 1ª Aprovação mediante voto favorável da maioria absoluta dos membros da Câmara”.

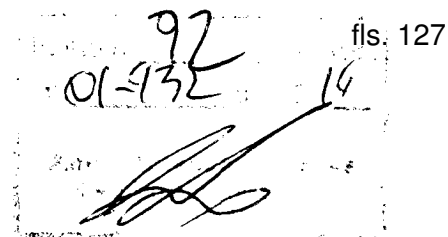
O SR. PRESIDENTE (Antonio Donato - PT) – Peço ao Sr. Secretário que proceda à leitura do parecer.

- É lido o seguinte: (Parecer ao PL 218/14)



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

7º GV – VEREADOR JONAS CAMISA NOVA



São Paulo, 04 de novembro de 2015

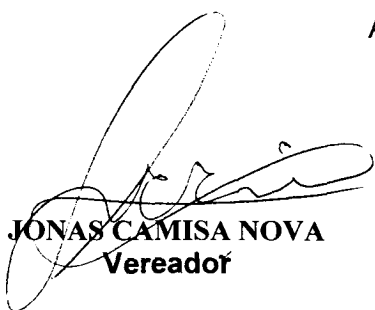
RDS
1801/2015

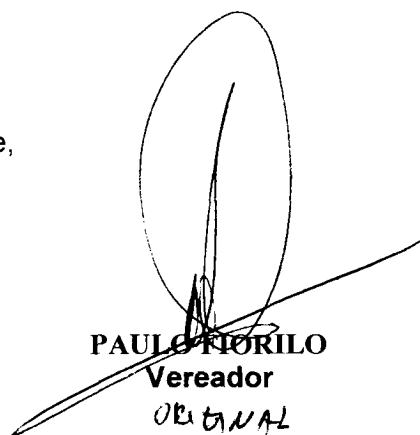
REQUERIMENTO

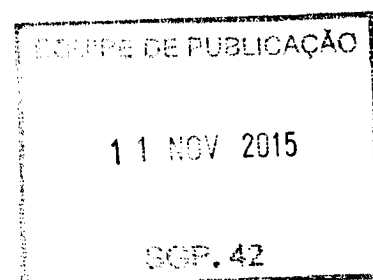
Requeiro nos termos do regimento interno a coautoria do projeto de lei 432/2014 que:

"DISPOE SOBRE A IDENTIDADE E AS CARACTERISTICAS MINIMAS DE QUALIDADE QUE O PRODUTO CARNEO, DENOMINADO CARNE MOIDA, OBEDECERA QUANDO DESTINADO A VENDA, MANIPULADO E EMBALADO NO COMERCIO VAREJISTA DE CARNES E DA OUTRAS PROVIDENCIAS"

Atenciosamente,


JONAS CAMISA NOVA
Vereador


PAULO FIORILO
Vereador
ORIGINAL



JMSF - SGP. 22 - 04/11/2015 - 16:02 - 001596 - 1/2

Matéria PL 432/2014. O arquivo migrado do ECM não contém assinaturas.

1309 - 24
11/11/2015

[Handwritten signature]

Segue(m) juntado(s), nesta
data, documento(s) rubricado(s)
sob nº(s) 93 e
foram de informação sob
nº 94. 22/01/16

[Handwritten signature]

- "PL 432/2014, dos Vereadores Paulo Fiorilo (PT) e Jonas Camisa Nova (DEM).

Dispõe sobre a identidade e as características mínimas de qualidade que o produto cárneo, denominado carne moída, obedecerá quando destinado à venda, manipulado e embalado no comércio varejista de carnes e dá outras providências. Fase da discussão: 2ª do substitutivo da Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa. Aprovação mediante voto favorável da maioria simples."

O SR. PRESIDENTE (Antonio Donato – PT) – Em discussão. Não há oradores inscritos; está encerrada a discussão. A votos o PL 432/2014, na forma do Substitutivo da Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa. Os Srs. Vereadores favoráveis permaneçam como estão; os contrários, ou aqueles que desejarem verificação nominal de votação, manifestem-se agora. (Pausa) Aprovado. Vai à sanção do Sr. Prefeito.



do processo nº 01-0432 de 2014

22/01/2016

(a)

Márcia Gazoti
RF 51.539

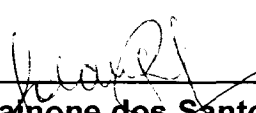
À SGP.23

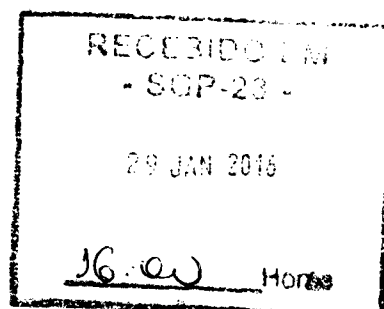
Sr. Supervisor,

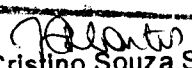
O Substitutivo da Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa de folha(s) nº 66 a nº 70 ao presente Projeto de Lei foi aprovado em 2ª Discussão e Votação na 303ª Sessão Extraordinária da 16ª Legislatura, no dia 21 de dezembro de 2015.

Encaminho os presentes autos para elaboração dos documentos pertinentes à sanção do respectivo Projeto de Lei.

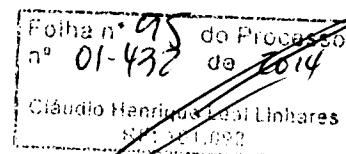
22/01/2016


Solange Raimone dos Santos
Secretária de Apoio Legislativo
SGP.2




Jose Cristino Souza Santos
Técnico Administrativo
RF 10063

Segue(m) juntado(s), nesta data, documentos
rubricados com nº 95 a 101 e folha de
informação nº 102 04.02.116
Cláudio Henrique Leal Linhares
CPF 101.092



PRESIDÊNCIA

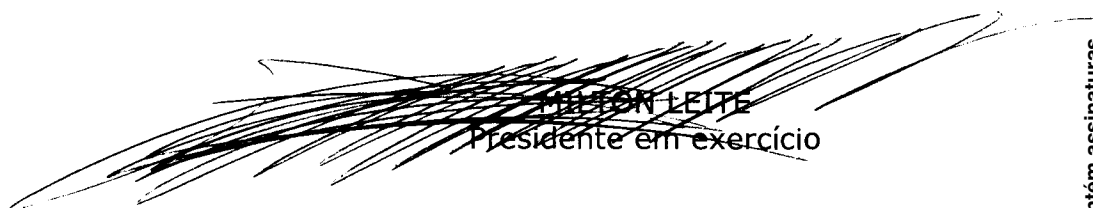
São Paulo, 07 de janeiro de 2016.

Ofício SGP-23 nº 113/2016

Senhor Prefeito,

Encaminho a Vossa Excelência texto da lei aprovada pela Câmara em sessão de 21 de dezembro de 2015, relativa ao Projeto de Lei nº 432/14, de autoria dos Vereadores Paulo Fiorilo e Jonas Camisa Nova, que dispõe sobre a identidade e as características mínimas de qualidade a que o produto cárneo, denominado Carne Moída, obedecerá quando destinado à venda, manipulado e embalado no comércio varejista de carnes e dá outras providências.

Na oportunidade, renovo protestos de elevada consideração e respeito.


MILTON LEITE
Presidente em exercício

A Sua Excelência o Senhor
Fernando Haddad
Prefeito do Município de São Paulo.

ARS/chll

96
01-432

fls. 133

**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO****LEI DECRETADA NA SESSÃO DE 21 DE DEZEMBRO DE 2015**

Cópia extraída de fls. 66/70 do processo

(PROJETO DE LEI Nº 432/14)

(VEREADORES PAULO FIORILO – PT E JONAS CAMISA NOVA – DEMOCRATAS)

Dispõe sobre a identidade e as características mínimas de qualidade a que o produto cárneo, denominado Carne Moída, obedecerá quando destinado à venda, manipulado e embalado no comércio varejista de carnes e dá outras providências.

Faço saber que a Câmara, em sessão de 21 de dezembro de 2015, decretou a seguinte lei:

Art. 1º É facultada a manipulação, a embalagem e a comercialização do produto cárneo denominado Carne Moída, em estabelecimento do comércio varejista de carnes, mediante adequação da área física e sob condições higiênico-sanitárias controladas com registro das operações efetuadas na forma de Procedimento Operacional Padronizado – POP.

§ 1º Para fins desta lei, entende-se:

I - Carne Moída: o produto cárneo cru obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos, seguida de imediato resfriamento;

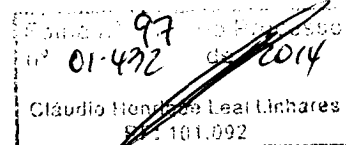
II - Comércio varejista de carnes: açougue com venda direta de carne ao consumidor final, instalado em locais com acesso direto para a rua ou em áreas internas de mercados, supermercados, hipermercados e congêneres;

III - Lote: o conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo produtor, fabricante, fracionado ou manipulado, em tempo determinado, sob condições essencialmente iguais;

IV - Procedimento Operacional Padronizado – POP: o procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas das atividades de manipulação, produção, armazenamento e exposição para a venda de alimentos e das atividades de limpeza e desinfecção das instalações, materiais, equipamentos e utensílios.

§ 2º É direito do consumidor exigir que a carne seja moída na sua presença e no tipo por ele solicitado.

Art. 2º Ficam autorizados a manipular, embalar e comercializar o produto Carne Moída os estabelecimentos que estejam devidamente

**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

regularizados perante o Órgão da Vigilância em Saúde no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde – CMVS, desde que atendam às seguintes exigências:

I - o estabelecimento deverá possuir local próprio para a moagem do produto cárneo, em conformidade com os regulamentos técnicos higiênico-sanitários vigentes e as boas práticas de manipulação dos alimentos;

II - todas as etapas realizadas na obtenção do produto Carne Moída serão descritas sob a forma de Procedimentos Operacionais Padronizados mantidos à disposição dos funcionários e das autoridades competentes;

III - o local de manipulação do produto Carne Moída será protegido do ambiente externo por meios físicos com barreiras mecânicas e dispositivos de proteção que impeçam o acesso de pragas e vetores urbanos;

IV - os manipuladores atenderão às boas práticas de manipulação de alimentos, aos regulamentos técnicos vigentes, serão supervisionados rotineiramente, capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças veiculadas por alimentos, devendo a capacitação ser comprovada mediante documentação;

V - a área de manipulação, moagem e embalagem possuirá dispositivo de medidor de tempo de fácil visualização para o funcionário e instrumentos de medição necessários para o controle dos processos produtivos realizados em suas instalações, tais como balanças e termômetros, calibrados anualmente ou conforme a recomendação do fabricante;

VI - a iluminação será uniforme, sem ofuscamentos, contrastes excessivos, sombras, cantos escuros, sendo vedado alterar as características sensoriais da carne. As lâmpadas e as luminárias instaladas serão protegidas contra explosões e quedas acidentais. As fiações elétricas serão embutidas em eletrodutos, internos ou externos às paredes, conforme a legislação vigente. A ventilação deve proporcionar a renovação do ar;

VII - as operações para obtenção do produto Carne Moída serão realizadas em área específica e previamente higienizada, distinta do preparo de outros tipos de produtos e todos os materiais, utensílios, bancadas e equipamentos serão exclusivos para este fim. Nos casos em que a disposição do local não o permita, as operações serão separadas no tempo por uma fase de limpeza e desinfecção e registradas sob a forma do Procedimento Operacional Padronizado, incluindo os horários diferenciados para cada tipo de preparação, mantido à disposição dos funcionários e das autoridades competentes para consulta;

VIII - as instalações, equipamentos, utensílios, bancadas e demais materiais serão mantidos em bom estado de conservação e higiene e serão confeccionados a partir de material sanitário inerte que não favoreça a migração de elementos para os alimentos, atóxico, liso, impermeável, lavável, de fácil higienização, resistente ao ataque de substâncias corrosivas e à ação mecânica;



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

IX - todas as máquinas e equipamentos utilizados em atividades relacionadas com a produção e embalagem do produto terão dispositivos de proteção e segurança, de modo a minimizar ruídos e prevenir acidentes;

X - as zonas de perigo das máquinas e equipamentos terão dispositivos de proteção que impeçam o acesso involuntário e acidental, possibilitando o acesso voluntário dos trabalhadores;

XI - as máquinas e equipamentos deverão ter dispositivos de acionamento e parada, não localizados em área perigosa da máquina ou do equipamento, de modo a:

a) serem acionados ou desligados pelo operador na sua posição de trabalho;

b) poderem ser acionados ou desligados em caso de emergência, por outra pessoa que não seja o operador;

c) não poderem ser acionados ou desligados, involuntariamente, pelo operador ou de qualquer outra forma acidental para que não acarretem riscos adicionais;

XII - a mão que não segura a faca durante o corte de carnes deverá estar protegida com luva de malha de aço;

XIII - o estabelecimento deverá ter água corrente, potável, produtos saneantes específicos para higienização dos equipamentos, utensílios, bancadas e demais materiais, dispor de rede de esgoto em perfeito estado de funcionamento, dotada de canalização, instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes;

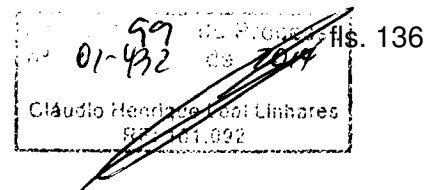
XIV - a higienização do ambiente, dos materiais, dos equipamentos e utensílios será realizada com frequência necessária a garantir a eficácia do processo e a segurança dos alimentos, de forma a evitar a contaminação cruzada, compreendendo as etapas de limpeza e desinfecção, atendendo às recomendações dos fabricantes dos produtos saneantes utilizados e estar descrita sob a forma de Procedimento Operacional Padronizado mantido à disposição dos funcionários e das autoridades competentes para consulta;

XV - a área de moagem e embalagem do produto Carne Moída deverá ter pia com água corrente e potável para a higienização antisséptica das mãos, abastecida com sabonete líquido neutro e inodoro, com produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico, toalha de papel não reciclado branco ou de cor clara;

XVI - toda matéria-prima usada para elaboração da Carne Moída deverá ter procedência comprovada e estar isenta de carnes oriundas da raspa de ossos e de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, pelanca, sebo, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc;

XVII - os documentos que comprovam a procedência da carne serão mantidos no estabelecimento à disposição da fiscalização;

XVIII - não serão permitidos quaisquer aditivos e coadjuvantes de tecnologia;



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

XIX - o produto não conterá substâncias ou matérias estranhas de qualquer natureza;

XX - o produto Carne Moída será produzido no menor tempo possível, apenas o estritamente necessário para sua preparação, sendo essa tarefa realizada por profissional treinado, sem interrupções, não podendo exceder a 30 (trinta) minutos por lote em temperatura ambiente ou 2 (duas) horas por lote em áreas climatizadas mantidas entre 12° C (doze graus Celsius) e 18° C (dezoito graus Celsius);

XXI - a Carne Moída sairá do equipamento de moagem com temperatura nunca superior a 7° C (sete graus Celsius) e será submetida imediatamente ao resfriamento em temperaturas de 0° C (zero graus Celsius) a 4° C (quatro graus Celsius);

XXII - a Carne Moída resfriada será armazenada ou exposta à venda em temperaturas de 0° C (zero graus Celsius) a 4° C (quatro graus Celsius) com prazo de validade máximo de 3 (três) dias, incluindo a data da moagem;

XXIII - outro prazo de validade do produto somente será aceito se previsto na legislação vigente, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem, armazenamento e conservação, considerando a recomendação do fabricante ou fornecedor da matéria-prima e que o produtor demonstre, junto aos órgãos competentes, os procedimentos, testes e resultados de garantia no prazo estabelecido proposto, incluindo planos de amostragens seguidos de laudos de análises laboratoriais e demais documentos julgados necessários pelas autoridades competentes;

XXIV - o produto Carne Moída será embalado com materiais próprios para este fim de modo a lhe conferir uma proteção apropriada e que não sejam alteradas suas características organolépticas;

XXV - a Carne Moída será embalada imediatamente após a moagem, cada pacote do produto terá o peso máximo de 1kg (um quilograma), apresentando rotulagem em conformidade com os regulamentos vigentes;

XXVI - a designação ou denominação de venda do produto denominado Carne Moída será seguida de expressões ou denominações que o caracterize de acordo com sua temperatura de apresentação e do nome da espécie animal da qual foi obtida e do nome do corte. Exemplo: Carne moída resfriada de bovino – Capa de filé; Carne moída resfriada de bovino – Patinho;

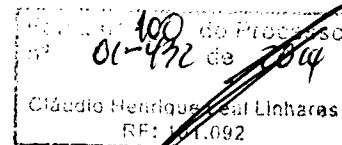
XXVII - é facultativo nomear o corte quando a Carne Moída for obtida, exclusivamente, das massas musculares que o constituem.

Art. 3º A infração ao disposto nesta lei acarretará a imposição de multa no valor de R\$ 1.000,00 (mil reais).

Parágrafo único. O valor da multa de que trata este artigo será atualizado anualmente pela variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE,



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**



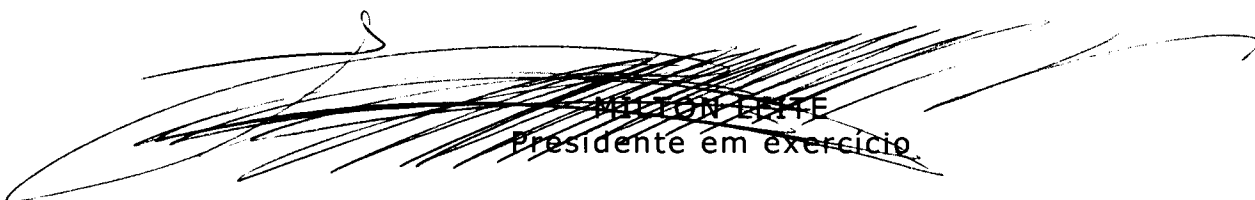
acumulada no exercício anterior, sendo que no caso de extinção desse índice será adotado outro, criado por lei federal, que reflita e recomponha o poder aquisitivo da moeda.

Art. 4º O Poder Executivo regulamentará esta lei, no que couber, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua publicação.

Art. 5º As despesas decorrentes da execução desta lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 6º Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

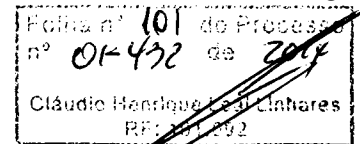
Câmara Municipal de São Paulo, 07 de janeiro de 2016.


MILTON LEITE
Presidente em exercício

ARS/chll

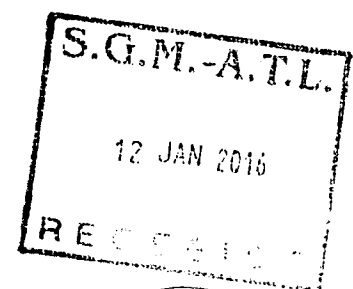


**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**



São Paulo, 12 de janeiro de 2015.

Recebi ofício SGP-23 nº 113, de 07 de janeiro de 2016, encaminhando ao Executivo texto da lei decretada pela Câmara, relativa ao Projeto de Lei nº 432/14, de autoria dos Vereadores Paulo Fiorilo e Jonas Camisa Nova.



Albertina Florentino de Souza
RF: 795.092.5
SGM/ATL



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Papel para informação, rubricado como folha n.º 102

do processo n.º 01-432 de 2014, 04, 02, 16 (a)

Conforme publicação ocorrida no DOC de 04/02/2016, pág. 01, col. 1ª, foi atribuído a esta matéria o n.º de LEI 16.386, DE 03 DE FEVEREIRO DE 2016.

À SGP-22 - Sr. Supervisor,

Para as devidas providências, tendo em vista o **VETO PARCIAL**.

SGP-23, 04/02/2016.

ANDERSON ROGERIO DE SOUZA
Supervisor de Finalização do Proc. Legislativo