

01-0179/2005

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SUBSECRETARIA DE APOIO LEGISLATIVO - SGP2
SISTEMA DE APOIO AO PROCESSO LEGISLATIVO

PROJETO DE LEI

01 - 0179 / 2005

DE

2005

MATÉRIA LEGISLATIVA:

PL

01 - 0179 / 2005

DE

12/04/2005

PROMOVENTE:

VEREADOR

WADIH MUTRAN

E M E N T A:

DISPÕE SOBRE A INTRODUÇÃO DE NORMAS PARA A COMERCIALIZAÇÃO
E CONSUMO DE PEIXE CRU NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, E DÁ
OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

CNC Solutions
Tipo: Processo Legislativo
5/1/2011 14:34:00

00000056270-01



ARQUIVADO EM 27/01/2009

Viviane FB

CHEFE DE SEÇÃO
VIVIANE FERREIRA PÓ
Supervisora



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete Vereador Wadih Mutran

LIDO HOJE
AS COMISSÕES DE: 14 ABR 2005
Constituição e Justiça
Tamão, Transporte, Urbanismo
Saúde, Meio Ambiente e Trabalho
Finanças e Orçamento
D. S. NTE

PROJETO DE LEI

Q1 - PL
01-0179/2005

Dispõe sobre a introdução de normas para a comercialização e consumo de peixe cru no Município de São Paulo e das outras providências.

A CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO, decreta:

Art. 1º - Fica proibido a comercialização e o consumo de peixe cru em todos os bares restaurantes ou similares localizados na cidade de São Paulo, desde que não obedeçam os critérios estabelecidos por esta lei.

Art. 2º- Os proprietários dos estabelecimentos mencionados nesta lei deverão afixar em local visível certificado fornecido pelo fabricante informando que os peixes ali comercializados são congelados a menos 35 graus.

Art. 3º- O não cumprimento dos dispositivos mencionados nesta lei implicará ao infrator a imposição de multa no valor de R\$ 380,00 (trezentos e oitenta reais), cobrada em dobro em caso de reincidência.

Art. 4º - O Poder Executivo regulamentará esta Lei no prazo de 30 (trinta) dias contados à partir de sua publicação.

Assistente Técnico
Registro: 100.405

Admission Code

[illegible]



Câmara Municipal de São Paulo

Folha nº 02 do proc.
Nº 179 de 65
RE. 100.406

Art. 5º - As despesas com a execução desta 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,


WADIH MUTRAN

Vereador
Líder do P.P.



Folha nº	03	do proc.
Nº	179	de 05

Câmara Municipal de São Paulo

JUSTIFICATIVA

A propositura tem como objetivo apresentar normas com a finalidade de impedir a proliferação da doença chamada de difilobotriase provocada por um parasita que se instala na musculatura e nos nervos do peixe, transmitindo-se para o ser humano, no momento que ingere a carne contaminada.

A imprensa escrita e falada está divulgando, diariamente, centenas de casos provocados pelo parasita, causando um surto da doença em nossa Cidade.

Sendo assim, necessário se faz a intervenção do Poder Legislativo, apresentando normas para inibir a proliferação da doença emergente em tela.

Acreditando na extrema importância da propositura, solicito de nossos Ilustres Pares a imediata aprovação deste Projeto de Lei.


WADIH MUTRAN
Vereador Líder do P.P.



Câmara Municipal de São Paulo

SUBSECRETARIA DE APOIO LEGISLATIVO

Papel para informação, rubricado como folha nº 04

do processo n.º 01-179 de 20 05 16/05/05 (a) Ed

Adelina Cicone Battocchio
Assistente Parlamentar
RF 100406

Sobre o assunto nada consta:

Inácio Veiga
Supervisor de Contr. do Proc. Leg.
SGP 22

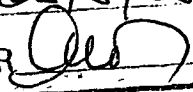
À Com. de Constituição e Justiça

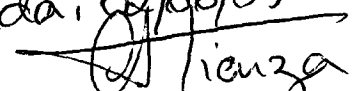
23 05 05

ÂNGELA BORDIN ANDREONI
Subsecretária de Apoio Legislativo
SGP-2

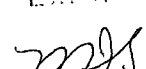
recebido na Comissão de
Constituição e Justiça
em 24/05/05 às 17:00 h


MÁRIO SÉRGIO HORTA
RF 101.086
Secretário

PROCESSO Nº 100-100	
EM 25/5/05	16 HS
POR 	

Saida: 02/06/05 às 9:00h


Ao Nobre Vereador / À Nobre Vereadora
<u>Gilson Bannebo</u>
Para relatar.
Sala da Comissão de Constituição e Justiça.
Em: 3 16 05
Presidente
Obs: o prazo para manifestação é de 8 dias, nos termos do § 3º, artigo 63 do R.I.

SEGUE m  nesta data
document  informação
rubrica  05 a 07.
11 108105

MARIA TEREZA AFFONSO DA SILVA
Técnico Parlamentar



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO SAULO

16 - PAR
16- 0759/2005

PARECER Nº / DA COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO E
JUSTIÇA SOBRE O PROJETO DE LEI Nº 0179/05

Trata-se de projeto de lei de autoria do nobre Vereador Wadih Mutran, que proíbe a comercialização e o consumo de peixe cru que não tenha sido congelado a menos 35 graus negativos, circunstância atestada mediante certificado fornecido pelo fabricante.

A propositura encontra-se amparada no poder de polícia do Município, atribuição que lhe concede a prerrogativa, de condicionar, com fundamento em sua supremacia geral, a liberdade e a propriedade, a fim de conformar-lhe o comportamento ao interesse social, que no caso específico se traduz na prerrogativa de disciplinar e condicionar as atividades econômicas desenvolvidas no seu território e no âmbito do peculiar interesse local (art. 30, I, da CF), a fim de garantir que estas não se desenvolvam de modo nocivo ao interesse social.

De fato, como o ressaltado na justificativa que acompanha a propositura, o objetivo do condicionamento imposto à referida atividade econômica é impedir a proliferação da doença conhecida como difilobotriase, provocada por um parasita que se instala na musculatura e nos nervos do peixe e que é transmitido para o ser humano que consome carne de peixe cru. É por essa razão que se exige o congelamento em baixíssimas temperaturas, uma vez que somente o congelamento da carne em temperatura bem baixas, possibilita a morte do parasita transmissor da referida doença.

Desta forma, a propositura se encontra em correspondência com o disposto no inc. III do art. 160 da Lei Orgânica do Município, de acordo com o qual compete ao Poder Público municipal fiscalizar as atividades econômicas de modo que estas não se tornem prejudiciais ao bem estar da população.

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, X, do Regimento Interno desta Casa.

Assim, tendo em conta que o Projeto de Lei em apreço encontra-se em consonância com os artigos 37, *caput*, 13, inc. I e 160, inc. III, todos da Lei Orgânica do Município, somos pela LEGALIDADE e CONSTITUCIONALIDADE.

pl0179-05



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Entretanto, a fim de acrescentar cláusula de correção monetária à penalidade de multa e adequar a propositura às regras de técnica legislativa previstas na Lei Complementar nº 95/98, que dispõe sobre a elaboração, a redação, a alteração e consolidação de leis, apresenta-se substitutivo abaixo aduzido:

SUBSTITUTIVO Nº

AO PROJETO DE LEI Nº 0179/05

Dispõe sobre a comercialização e consumo de peixe cru no Município de São Paulo, e dá outras providências.

A Câmara Municipal de São Paulo DECRETA:

Art. 1º Fica proibido a comercialização e o consumo de peixe cru em todos os bares restaurantes ou similares localizados na cidade de São Paulo, desde que não obedeçam os critérios estabelecidos por esta lei.

Art. 2º Os proprietários dos estabelecimentos mencionados nesta lei deverão afixar em local visível certificado fornecido pelo fabricante informando que os peixes ali comercializados são congelados a menos 35 graus.

Art. 3º O não cumprimento dos dispositivos mencionados nesta lei implicará ao infrator a imposição de multa no valor de R\$ 380,00 (trezentos e oitenta reais), cobrada em dobro em caso de reincidência.

Parágrafo único. A multa de que trata o *caput* deste artigo será atualizada 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 deste índice, será adotado outro índice criado pela legislação federal e que reflita a perda do poder aquisitivo da moeda.

Art. 4º O Poder Executivo regulamentará esta Lei no prazo de 30 (trinta) dias contados à partir de sua publicação.



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

folha nº - 07 - do
Processo nº 179/05
Maria Teresa Affonso da Silva
Reg. 10.651 mjs.

Art. 5º As despesas com a 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 e Justiça, 10/8/05

[Handwritten signatures and stamps]
Cunha
RELATOR
1-4
S. Moura

A Dada Comissão de Trânsito,
Transporte e Atividade Econômica.
Em 12/08/05.

Carlos Roberto da Silva
Supervisor de Equipe - SGP-15

Recebido na Comissão de Trânsito,
Transporte e Atividade Econômica.

Em 15/08/2005 às 18 h 32 min.

EDUARDO VASCONCELLOS OLIVEIRA

RF. 10.835

Secretário

Ao Nobre Vereador / A Nobre Vereadora

Para relatar:

Sala da Comissão de Trânsito, Transporte e Atividade Econômica.

Em 18/08/05.

Presidente

Oss: o prazo para manifestação é de 8 dias, nos termos do § 3º, Artigo 63 do R.J.

Segue _____ juntado _____, nesta data

Documento _____ e papel de introdução

Rubricado _____ sob folha _____ nº 08.

Em 09/09/05.

EDUARDO VASCONCELLOS OLIVEIRA

RF. 10

Secr



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Folha nº 08 do
Processo nº 179/05
Eduardo Vasconcellos Oliveira
Reg. 10.835

16 - PAR
PARECER Nº 16-0840/2005 DA COMISSÃO DE TRÂNSITO, TRANSPORTE E ATIVIDADE
ECONÔMICA SOBRE O PROJETO DE LEI Nº 179/05.

Objetiva o presente projeto de lei, de autoria da nobre Vereador Wadih Mutran (PP), a proibição da comercialização e o consumo de peixe cru em todos os bares, restaurantes ou similares, que não tenham sido congelados a menos de 35 (trinta e cinco) graus negativos, conforme certificado fornecido pelo distribuidor (manipulador de pescados).

O Autor justifica que os órgãos de imprensa constantemente estão divulgando que pessoas contraíram a moléstia denominada "difilobotriase" provocada por um parasita que se instala na musculatura e nos nervos do peixe e que quando ingerida contamina o ser humano.

A Comissão de Constituição e Justiça apresentou substitutivo onde acrescentou cláusula de correção monetária à penalidade de multa e adequou a propositura às regras de técnica legislativa.

No aspecto econômico o mérito da matéria proposta é reconhecido, pois irá proteger a população (proteção ao consumidor) de contaminação alimentar muito perigosa, na aquisição de peixes para alimentação sem procedência conhecida e com manipulação incorreta, pois dependendo da pessoa contaminada poderá gerar óbito.

Favorável ao substitutivo apresentado pela Comissão de Constituição e Justiça ao presente projeto de lei.

Sala da Comissão de Trânsito, Transporte e Atividade Econômica, 07/09/05.

Presidente

Relator

A

Douta Comissão de SAÚDE

Em 01, 09, 05

EDUARDO VASCONCELOS OLIVEIRA

RF. 10.835

Secretário

Recebido na Comissão de
Saúde Pr. Soc. e Trabalho

Em 01/09/05 as 1800 h.

ANA LUCIA DE OLIVEIRA SOUSA

RF. 100.823

Secretária

Ao Nobre Vereador / A Nobre Vereadora

NOEMI NONATO

Para relatar

Sala da Comissão de Saúde, Promoção Social e Trabalho.

Em 9/9/05

Presidente

Obs o prazo para manifestação é de 8 dias, nos termos do § 3º, artigo 63 do R.I

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

SEGUER, juntados nesta data para para informação rubricados so

Folhas da no

09/05/10/05/06

ANA LUCIA DE OLIVEIRA SOUSA

RF 100.823

Secretária

09 a 17



Câmara Municipal de São Paulo

T A Q U I G R A

NÚCLEO TÉCNICO DE REGISTRO -

Folha nº 7997
do processo nº 0179/05
Ana Lúcia de Oliveira Sousa
CPF 100.823

rod.:11 fl.:3 taq.:VALERIA P.

rev.:

evento:7994

data:23-11-05

Orador(es):

para a segunda a audiência pública. Dr. Reinaldo fez as anotações importantes para que possamos aprimorá-lo.

Próximo projeto. PL 179/2005, do Vereador Wadih Mutran. Dispõe sobre a introdução de normas para a comercialização e consumo de peixe cru no Município de São Paulo e dá outras providências. O relator é a Vereadora Noemi Nonato. A palavra está aberta. Um representante do Vereador Wadih Mutran usará a palavra.

O SR. REINALDO TREVISAN - Sr. presidente, da mesma forma, também, ressalto a importância desse projeto, uma vez que a intenção do nobre Vereador Mutran foi de colocar esse projeto para que realmente a comercialização cumpra os critérios estabelecidos em lei. Parece-me que houve falha naquele incidente, quando várias pessoas passaram mal e tiveram graves problemas de saúde. Isso se deu justamente por falha no obediência aos critérios estabelecidos em lei: como temperatura abaixo de 35 graus e tudo o mais. Fica aqui também nosso protesto, Presidente.

O SR. PRESIDENTE (Toninho Paiva) -... Segue Valéria Pinheiro



Câmara Municipal de São Paulo

T A Q U I G R A

NÚCLEO TÉCNICO DE REGISTRO -

Folha nº 10
do processo nº 0179/05
Ana Lúcia de Oliveira Sousa
DE 100.823

rod.:12 fl.:1 taq.:VALERIA P.

rev.:

evento:7994

data:23-11-05

Orador(es):

O SR. PRESIDENTE (Toninho Paiva) - A palavra está aberta. Dr. Kron.

O SR. PAULO KRON PSANQUEVICH - Naquela ocasião, em que a imprensa noticiou sobre o salmão, o peixe cru, o sashimi etc., na verdade, faltou fiscalização. Essa é a verdade; é um fato, Vereador. A lei disponibiliza para nós. A própria Lei Municipal 13.725 e também a lei federal, que citei anteriormente, elas disponibilizam para nós todos os dispositivos para se evitar esse tipo de coisa. Mas, infelizmente, faltou fiscalização. E eu imagino que essa lei venha a endossar uma situação não resolvida por essa fiscalização. Somos favoráveis.

O SR. PRESIDENTE (Toninho Paiva) - A Lei 13.725 não interfere não projeto do Vereador Wadih Mutran? O projeto é conflitante?

O SR. PAULO KRON PSANQUEVICH - Não. Ela normatiza. É o Código Sanitário Municipal, que normatiza a Vigilância Sanitária no Município, de maneira que os peixes crus, outros alimentos, medicamentos, tudo é regulado por essa lei municipal, por esse código.

O SR. PRESIDENTE (Toninho Paiva) - A palavra está aberta. (Pausa) Não há mais inscritos para se manifestar sobre o projeto 179, do Vereador Wadih Mutran. Damos por encerrada esta primeira pública desse projeto, que tramitará e voltará para uma segunda audiência pública a esta Comissão. Está encerrada a audiência pública dos projetos ligados à Vigilância Sanitária.



Folha nº 11 —
do processo nº 179/05
Ana Lúcia de Oliveira Sousa
RF 100.823

Câmara Municipal de São Paulo

TAQUIGRAFIA

NÚCLEO TÉCNICO DE REGISTRO - SGP-4

SEM REVISÃO
TAQUIGRAFIA

COMISSÃO DE SAÚDE, PROMOÇÃO SOCIAL E TRABALHO

PRESIDENTE: MÁRIO DIAS

AUDIÊNCIA PÚBLICA

DL 179/05

LOCAL: Câmara Municipal de São Paulo

DATA: 05 de abril de 2006

OBSERVAÇÕES:

Orador não identificado

Intervenção, expressão ou palavra ininteligível/inaudível

Manifestação fora do microfone



Câmara Municipal de São Paulo

TAQUIGRA

NÚCLEO TÉCNICO DE REGISTRO - SGP-14

Folha nº 2

do processo nº 179/05

rod.:C11 fl.:3 taq.:LUIZ_BARBOZA

rev.: evento:8194 data:05/04/06 por: Lúcia de Oliveira Sousa

Orador(es):

RF 100.823

produtos não respeitam as especificações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Recentemente, tivemos o caso do garoto Caíque (?), que teve graves danos estomacais. A grande verdade é que esses produtos semelhantes são vendidos por ambulantes em carros, peruas, caminhões. Esses produtos são vendidos em garrafas de refrigerantes e outras bebidas, principalmente com uma cor agradável aos olhos das crianças. São produtos que não têm data de fabricação, nem prazo de validade ou número de lote. Esses produtos cujas embalagens parecem ter sido abertas, estão sempre amassadas, enferrujadas, estufadas, rasgadas ou furadas; e produtos que estão em grandes volumes: barris, bombonas, tonéis, e que são passados para outra embalagem, no momento da completa. Devido a essas razões, a importância desse projeto se faz presente, nesse sentido.

O SR. PRESIDENTE (Mário Dias) - Muito Obrigado.

Com a palavra o Dr. Forti.

O SR. SECRETÁRIO - Projeto de lei 179/2005, do Vereador Wadih Mutran. Dispõe sobre a introdução de normas para comercialização e consumo de peixe cru no Município de São Paulo. O Presidente da Comissão de Saúde Mário Dias pergunta se há representante do Vereador Wadih Mutran. (Pausa)

O SR. REINALDO TREVISAN - Novamente, Reinaldo Trevisan, Assessor Jurídico do Vereador Wadih Mutran. Também reitero os termos enunciados aqui na primeira audiência. Esse projeto 179/2005 dispõe sobre a introdução de normas para a comercialização de consumo de peixe cru no Município de São Paulo e dá outras providências.



Câmara Municipal de São Paulo

T A Q U I G R A F I A

NÚCLEO TÉCNICO DE REGISTRO - SGP 4 - Folha nº 3

rod.:C11 fl.:4 taq.:LUIZ_BARBOZA
Orador(es):

rev.: evento:8194 data:05/04/06 do processo nº 179/05
Ana Lúcia de Oliveira Sousa

RF 100.823

Sr. Presidente, essa propositura também tem o objetivo de apresentar normas com a finalidade de impedir a proliferação de doença causada por um parasita que se instala na musculatura e nos nervos do peixe, transmitindo-se para o ser humano no momento em queingere a carne contaminada.

Esse projeto visa à introdução de normas para essa comercialização.

O SR. PRESIDENTE (Mário Dias) - Pois não, Dr. Paulo Kron Psanquevich.

O SR. PAULO KRON PSANQUEVICH - Nós já discutimos, na primeira audiência, sobre esses dois projetos de lei, e a gente fala, da mesma maneira, o endosso da legislação federal, da estação estadual sobre esse tema do peixe cru, que já tem uma regulamentação Federal, da mesma maneira que tem a questão dos produtos clandestinos de limpeza. Eles não seriam só proibidos. É uma questão de caso de polícia até, de que você tenha esses produtos clandestinos na cidade. É uma questão até de crime mesmo, já previsto em legislação federal e estadual.

De maneira que endossamos, por esse tema, mas também dizendo que tem imbricamento da legislação federal e estadual na matéria.

Obrigado.

O SR. PRESIDENTE (Mário Dias) - ... (C12)



Câmara Municipal de São Paulo

T A Q U I G R A

NÚCLEO TÉCNICO DE REGISTRO - SGP

Folha	A — 14 —
do processo nº	179/05
Assessoria de	Clayton Sousa
evento	8104
data	05.04.06
RF	100 823

rod.:C12 fl.:1 taq.: MARCELO
Orador(es):

rev.:

evento: 8104 data: 05.04.06

RF 100 823

O SR. PRESIDENTE (Mário Dias) - Encerrada a segunda parte das discussões e nada mais havendo a tratar, declaro encerrado esta audiência pública e que as cópias taquigráficas geradas nesta ocasião sejam consideradas atas da presente audiência.

Declaro aberta a 4ª Audiência Pública da Comissão de Saúde, Promoção Social e Trabalho que hoje tem como objetivo apreciar os seguintes projetos de lei, com o tema "Matéria Tributária". Presentes os Vereadores Dr. Rubens Calvo e o representante da Sra. Secretária de Saúde, Dr. Paulo Krow.

Tem a palavra o Sr. Secretário.

O SR. SECRETÁRIO - Projeto de lei 343/2004, do Vereador Celso Jatene. Concede isenção parcial do crédito tributário relativo ao ISS, Impostos Sobre Serviço de Qualquer Natureza, na categoria que especifica. Presidente da Comissão, Vereador Mário Dias, pergunta se há representante do Vereador Celso Jatene?

A SRA. ARMINDA - Bom tarde. Sou Assessora do Vereador Celso Jatene. Na verdade este projeto fala mais sobre a questão tributária relativa aos médicos anestesiológicos. Então é uma matéria mais tributária do que, na verdade, da saúde. Ela vai conceder uma isenção parcial de ISS aos anestesiológicos porque o que foi pesquisa pela gente é que eles não conseguem prestar serviços em um local só. Então eles já têm uma carga muito alta para poder se locomover de um local para outro, porque é diferente dos médicos que têm seu consultório, um anestesiológico tem que estar correndo pela cidade toda, o dia todo, para poder exercer sua profissão. Então essa solicitação foi feita porque eles têm uma carga muito alta. Esse é o objetivo de fazer com



16 - PAR
16- 0394/2006

15
Folha nº - 15 -
do processo nº 0179/05
Ana Lúcia de Oliveira Sousa
RF 100.823

Câmara Municipal de São Paulo

PARECER Nº DA COMISSÃO DE SAÚDE, PROMOÇÃO SOCIAL E TRABALHO SOBRE O PROJETO DE LEI Nº 179/2005.

Trata-se de projeto de lei de autoria do nobre Vereador Wadih Mutran que dispõe sobre a introdução de normas para a comercialização e consumo de peixe cru no município de São Paulo.

A propositura proíbe a comercialização e o consumo de peixe cru em todos os bares, restaurantes e similares localizados na cidade de São Paulo que não tenham sido congelados a menos de -35° C; determina que os estabelecimentos divulguem em local visível um certificado do fornecedor de que os peixes comercializados são congelados a -35° C e ainda estabelece uma multa para os infratores.

O objetivo da propositura é impedir a proliferação da doença chamada de difilobotríase, provocada por um parasita que se instala na musculatura e nos nervos do peixe, transmitindo-se para o ser humano no momento em que ingere a carne contaminada de peixe cru ou mal cozido, uma vez que somente o congelamento da carne em baixa temperatura possibilita a morte do parasita transmissor da doença e outros parasitas de peixes.

A Comissão de Constituição e Justiça exarou parecer pela legalidade e constitucionalidade, porém apresentou **substitutivo**, para acrescentar cláusula de correção monetária à penalidade de multa e adequar a propositura às regras de melhor técnica legislativa.

A Comissão de Trânsito, Transporte e Atividade Econômica emitiu parecer **favorável**, acrescentando que a propositura visa a proteção do consumidor contra a contaminação alimentar.

Houve a realização de duas audiências públicas sobre o projeto. Nas duas audiências (realizadas em 23/11/05 e 05/04/06) o Sr. Paulo Kron Psanguevich, representante da Secretaria Municipal de Saúde, informou que os surtos de difilobotríase ocorridos em 2005, decorreram da falta de fiscalização e que, apesar da lei municipal nº 13.725/2004 disponibilizar dispositivos para evitar a referida doença, a presente propositura contribuirá para preveni-la, não havendo conflitos entre o PL 179/2005 e a lei nº 13.725/2004 (que institui o Código Sanitário do Município de São Paulo).

No âmbito de competência dessa Comissão de Saúde, Promoção Social e Trabalho, quanto ao mérito que devemos analisar, consideramos que a propositura é de interesse público. A difilobotríase que pode ser causada pelo parasita *Diphyllbothrium latum* (conhecido como a tênia do peixe), provoca diarreia, desconforto abdominal, cólica, náusea, emagrecimento, leva a uma anemia grave por carência de vitamina B12 e, nos casos mais graves, obstrução intestinal.

Essa parasitose é considerada problema de saúde pública, não apenas por causar transtornos aos pacientes, mas por apresentar um grande número de casos assintomáticos (80%), e os indivíduos permanecerem eliminando os ovos enquanto não forem tratados, os quais podem ser disseminados para rios, lagos e mares, contaminando peixes locais, através de esgoto não tratado em regiões de saneamento básico precário. As pessoas se contaminam quando

CSPST-RB



Câmara Municipal de São Paulo

10
Folha nº 16 —
do processo nº 0179/05
Ana Lúcia de Oliveira Sousa
RF 100.823

consomem peixes crus ou mal cozidos que contenham a larva infectante. Assim, ainda que não seja hábito popular o consumo de peixe cru, pequenos peixes contaminados podem ser ingeridos por peixes maiores, os quais podem transmitir a doença se forem consumidos mal cozidos.

A Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo, através da Divisão de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar, divulgou em 11/05/2005, a ocorrência de 44 casos de difilobotríase notificados ao Centro de Vigilância Epidemiológica (CVE), no período de 12/03/04 a 10/05/05.

O estudo epidemiológico realizado pelo CVE mostra que todos os pacientes com a difilobotríase ingeriram peixe cru. Dos 33 casos confirmados, 28 residiam no Município de São Paulo ou freqüentavam restaurantes ou adquiriram o produto em estabelecimentos no mesmo município.

O CVE informou também que até o ano de 2003 não havia registro de casos autóctones de difilobotríase no Brasil. Contudo, ela é endêmica em outros países. Portanto, recomenda que **medidas preventivas** sejam tomadas precocemente para interrupção da cadeia de transmissão de patógenos e para impedir que a doença se torne endêmica; tarefa, primariamente atribuída a todas as autoridades responsáveis pela saúde pública no país, incluindo as Câmaras Municipais.

Dentre as medidas preventivas, consta a recomendação nacional para o congelamento prévio do pescado em pelo menos – 20° C (menos vinte graus centígrados) por um período mínimo de sete dias ou – 35° C (menos trinta e cinco graus centígrados) por um período mínimo de 15 horas, de todo peixe que será consumido cru, de acordo com o Ministério da Saúde, por meio da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, em alerta técnico publicado em 16/04/2005, em conjunto com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, por intermédio do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Quanto à determinação de divulgação de certificado contida no art. 2º do projeto, o Código de Defesa do consumidor, em seu artigo 6º, dispõe que entre os direitos básicos do consumidor está o de ter informação adequada e clara sobre os produtos, com especificação correta de características, composição e qualidade, entre outros.

Pelos motivos expostos, nosso parecer é **favorável** à propositura. Porém, **apresentamos um substitutivo**, abaixo aduzido, complementando o projeto no que diz respeito à descrição mais detalhada do binômio tempo/temperatura ao qual deve estar submetido o produto, assimilando as demais alterações apresentadas pelo substitutivo da CCJ.

SUBSTITUTIVO Nº AO PROJETO DE LEI Nº 179/2005

Dispõe sobre a comercialização e consumo de peixe cru no Município de São Paulo, e dá outras providências.

A Câmara Municipal de São Paulo DECRETA:

CSPST-RB



Câmara Municipal de São Paulo

17
Folha nº 17 —
do processo nº 0179105
Ana Lúcia da Oliveira Sousa
RF 100.823

Art. 1º - Fica proibida a comercialização e o consumo de peixe cru em todos os bares, restaurantes ou similares localizados na cidade de São Paulo, desde que não obedeçam os critérios estabelecidos por esta lei.

Art. 2º - Os proprietários dos estabelecimentos mencionados nesta lei deverão afixar em local visível certificado fornecido pelo fabricante informando que os peixes ali comercializados são congelados a – 35º C (menos trinta e cinco graus centígrados), por um período mínimo de 15 horas, ou a – 20º C (menos vinte graus centígrados), por um período mínimo de sete dias.

Art. 3º - O não cumprimento dos dispositivos mencionados nesta lei implicará ao infrator a imposição de multa no valor de R\$ 380,00 (trezentos e oitenta reais), cobrada em dobro em caso de reincidência.

Parágrafo único – A multa de que trata o caput deste artigo será atualizada 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 deste índice, será adotado outro índice criado pela legislação federal e que reflita a perda do poder aquisitivo da moeda.

Art. 4º - O Poder Executivo regulamentará esta Lei no prazo de 30 (trinta) dias contados a partir de sua publicação.

Art. 5º - As despesas com a 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 Saúde, Promoção Social e Trabalho

10105106.

José Ferreira Zelão
Presidente

Neem Nonato
Relatora

CSPST-RB

LUCIA DE OLIVEIRA SOUSA
 RF 100.823
 Secretária

11105106 to 17100

Washington O. Viana
Assistente Parlamentar
Reg. 100.812 *WV*

Ao Nobre Vereador / À Nobre Vereadora

Russomano

Ministro do Trabalho e Previdência Social.

President

O prazo para manifestação é de 3 dias, nos termos do § 3º, artigo 63 do R.I.

Pedido de vistas ao Vereador / à Vereadora

Chagas

deforçado no contrato 26/08/06

[illegible]

Segue em anexo — por via de documentos —
e papel de bitola nº 18. — 300 folhas —
Enc. 29108106. 7MDS.

MARIA TEREZA AFFONSO DA SILVA
Técnico Parlamentar



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

16 - PAR
16- 1046/2006

DA COMISSÃO DE FINANÇAS E ORÇAMENTO SOBRE O PROJETO DE LEI Nº 179/2005

O presente projeto de lei, de autoria do nobre Vereador Wadih Mutran, visa dispor sobre a introdução de normas para a comercialização e consumo de peixe cru no Município de São Paulo.

A propositura estabelece que os proprietários de bares, restaurantes ou similares que comercializem peixe cru deverão afixar, em local visível, certificado fornecido pelo fabricante informando que os peixes ali comercializados são congelados a -35° (menos trinta e cinco graus centígrados).

A douta Comissão de Constituição e Justiça exarou parecer pela legalidade, com apresentação de substitutivo a fim de acrescentar cláusula de correção monetária à penalidade de multa e adequar o projeto às regras de técnica legislativa.

A colenda Comissão de Saúde, Promoção Social e Trabalho emitiu parecer favorável, apresentando substitutivo para descrição mais detalhada do binômio tempo/temperatura ao qual deve ser submetido o produto, assimilando as demais modificações apresentadas pelo substitutivo da Comissão de Constituição e Justiça. Pela alteração apresentada, os peixes deverão ser congelados a -35° , por um período mínimo de 15 horas, ou a -20° C, por um período mínimo de sete dias.

Quanto ao aspecto financeiro, nada há a opor à propositura, visto que as despesas de sua execução serão cobertas por dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Favorável, portanto, é o parecer, nos termos do mencionado substitutivo da Comissão de Saúde, Promoção Social e Trabalho.

Sala da Comissão de Finanças e Orçamento, em 23/8/06.

Presidente -

Relator -

17 - RELCOM
17- 2237/2006

Publicação da matéria de deliberação
Comissões

05, 08, 15 e 18.

29 08 2006

67 e 68 4a 1a e 2a

Conferido por: *Maria Tereza*

A SGP-23

Rec. Paulo, 29/08/06

MDS.

MARIA TEREZA AFFONSO DA SILVA
Técnico Parlamentar

RECEBIDO EM SGP-23

EM 29/08/06

AS 15:55 h

À COMISSÃO DE FINANÇAS E ORÇAMENTO (p/reunião conjunta)

Para as devidas providências, tendo em vista o parecer da Comissão de Saúde, Promoção Social e Trabalho não analisada pela Comissão de Trânsito, Transporte e Atividade Econômica. (inciso I do art. 83 do R.I.)

06/09/06

Jose Cristino
JOSÉ CRISTINO SOUZA SANTOS
Superior de Finalização do Proc. Legislativo

RECEBIDO NA COMISSÃO DE
FINANÇAS E ORÇAMENTO

11/09/06 às 14 h 00

Washington O. Viana
Assistente Parlamentar
Reg. 100.812

Segue — juntado — para data de documentos —
e para a Comissão de — sob folha —
n. 19 — 1 —

Em: 21/09/06. *MDS.*

MARIA TEREZA AFFONSO DA SILVA
Técnico Parlamentar



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

folha nº - 19 - do
Processo nº 179/05
Maria Teresa Affonso da Silva
Reg. 10.651 m/s.

À SGP-2 – Sr^a. Subsecretária:

PL 179/05

Ouvidos os Presidentes das Comissões abaixo indicadas, à vista da incompatibilidade de agenda do conjunto de Vereadores envolvidos na deliberação da matéria em epígrafe, envio o presente projeto para apreciação do Egrégio Plenário.

14/09/2006

Adílson Amadeu

Presidente da Comissão de Trânsito, Transporte e Atividade Econômica

José Ferreira Zelão

Presidente da Comissão de Saúde, Promoção Social e Trabalho

Antonio Carlos Rodrigues

Presidente da Comissão de Finanças e Orçamento

A SGP-21, *face ao despacho no anverso.*
São Paulo, 20/09/06
mgf.

MARIA TEREZA AFFONSO DA SILVA
Técnico Parlamentar

Segue(m) juntado(s), nesta
data, documento(s) e folha
de informação rubricados sob
nº 20
Em 05 / 01 / 07
Ass: _____

Eva Podolski
Assistente Parlamentar
RF 100453



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**
Secretaria de Apoio Legislativo – SGP-2

Papel para informação, rubricado como folha nº 20

do processo n.º 01- 179 de 2005

05/01/2009

(a) _____

Eva Podolski
Assistente Parlamentar
RF 100453

À SGP-2

Sra. Secretária

Nos termos do art. 275 do Regimento Interno (mudança de legislatura), o presente processo preenche os requisitos para arquivamento.

05/01/2009

Luzia de Almeida Leite
Luzia de Almeida Leite
Supervisora de Apoio ao Plenário
SGP - 21

À SGP - 33

Sra. Supervisora,

Encaminho os presentes autos para arquivamento.

05/01/2009

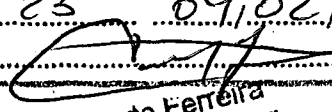
Ângela Bordin Andreoni
Ângela Bordin Andreoni
Secretária de Apoio Legislativo
SGP-2

MPN: 71272.

SECRETARIA DE DOCUMENTAÇÃO	
SUPERVISÃO DE ARQUIVO GERAL	
Proc. encerrado com	20 fls.
Arquivado em	27/01/09
O Func.º	Unicase HF

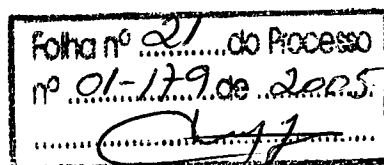
UBIRAJARA DE F. PRESTES FILHO
CONSULTOR TÉCNICO - HISTÓRIA
RF. 11.215

Segue(m) Juntado(s), nesta data,	
documento(s) rubricado(s) sob	
nº 21-22	e folha de informação
sob nº 23	09/02/09


José Roberto Ferreira
Assistente Parlamentar
RF 100.702

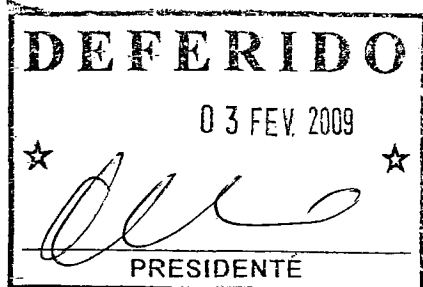


CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO



José Roberto Ferreira
Assistente Parlamentar
RF 100.702

13 - RDS
13- 00008/2009



REQUERIMENTO

Requeiro a Douta Mesa nos termos regimentais, a volta à tramitação e o desarquivamento dos Projetos de Lei abaixo arrolados, de autoria do Nobre Vereador Wadih Mutran:

PLs nºs:

1993 - 456/93, 477/93, 590/93, 736/93, 848/03, 865/93, 883/93, 884/93,

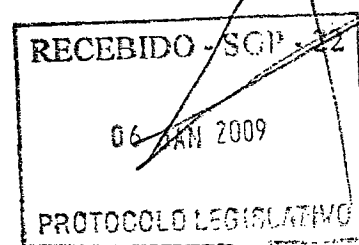
1994 - 13/94, 127/94, 157/94, 169/94, 170/94, 180/94, 192/94, 439/94, 446/94, 487/94, 531/94, 542/94, 545/94, 555/94, 570/94, 592/94, 598/94, 599/94, 600/94,

1995 - 21/95, 22/95, 24/95, 79/95, 80/95, 83/95, 197/95, 198/95, 257/95, 275/95, 305/95, 315/95, 347/95, 367/95, 386/95, 414/95, 475/95, 550/95, 572/95, 640/95, 641/95, 643/95, 644/95, 651/95, 735/95, 736/95, 741/95, 742/95, 839/95, 877/95, 880/95, 933/95, 934/95, 935/95, 940/95, 1012/95, 1079/95, 1224/95, 1225/95, 1248/95, 1280/95, 1305/95, 1312/95, 1330/95, 1337/95, 1416/95, 1421/95, 1423/95, 1424/95,

1996 - 25/96, 26/96, 36/96, 202/96, 221/96, 222/96, 223/96, 327/96, 332/96, 342/96, 351/96, 367/96, 368/96, 388/96, 400/96, 421/96, 422/96, 438/96, 446/96, 461/96, 500/96, 501/96, 565/96, 595/96, 618/96, 642/96, 643/96, 644/96, 645/96, 646/96, 697/96, 791/96, 808/96, 825/96, 848/96,

1997 - 75/97, 93/97, 124/97, 170/97, 171/97, 217/97, 237/97, 242/97, 243/97, 287/97, 326/97, 327/97, 328/97, 329/97, 330/97, 331/97, 357/97, 358/97, 431/97, 471/97, 523/97, 532/97, 542/97, 688/97, 690/97, 692/97, 693/97, 727/97, 728/97, 760/97, 790/97, 791/97, 812/97, 813/97, 861/97, 886/97, 993/97, 996/97, 1033/97, 1144/97, 1185/97,

1998 - 45/98, 52/98, 91/98, 92/98, 100/98, 125/98, 198/98, 222/98, 237/98, 313/98, 314/98, 503/98, 505/98, 506/98, 507/98, 511/98, 512/98, 541/98, 684/98, 687/98, 688/98, 717/98, 718/98, 727/98, 728/98, 729/98, 738/98, 739/98, 744/98, 761/98, 764/98, 780/98, 790/98,





Folha nº 22 do Processo
nº 01-0179 de 2005
José Roberto Ferreira
Assistente Parlamentar
RF 100.702

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

1999 - 18/99, 24/99, 47/99, 61/99, 62/99, 64/99, 77/99, 78/99, 82/99, 83/99, 91/99, 147/99, 152/99, 191/99, 194/99, 196/99, 203/99, 240/99, 241/99, 294/99, 295/99, 304/99, 305/99, 306/99, 346/99, 347/99, 348/99, 349/99, 365/99, 385/99, 391/99, 393/99, 394/99, 395/99, 396/99, 397/99, 401/99, 410/99, 433/99, 434/99, 435/99, 445/99, 483/99, 516/99, 527/99, 532/99, 569/99, 610/99, 617/99,

2000 - 13/00, 14/00, 15/00, 34/00, 49/00, 160/00, 183/00, 222/00, 243/00, 286/00, 289/00, 294/00, 346/00, 367/00, 398/00, 403/00,

2001 - 11/01, 60/01, 68/01, 83/01, 108/01, 109/01, 111/01, 112/01, 113/01, 114/01, 122/01, 123/01, 124/01, 125/01, 127/01, 128/01, 129/01, 130/01, 131/01, 132/01, 133/01, 139/01, 159/01, 190/01, 192/01, 194/01, 206/01, 218/01, 220/01, 221/01, 222/01, 224/01, 225/01, 327/01, 344/01, 405/01, 449/01, 478/01, 506/01, 689/01, 704/01, 726/01,

2002 - 40/02, 41/02, 63/02, 127/02, 157/02, 207/02, 208/02, 242/02, 277/02, 362/02, 413/02, 481/02, 574/02, 631/02, 632/02, 633/02, 634/02, 649/02, 696/02,

2003 - 16/03, 125/03, 227/03, 266/03, 297/03, 323/03, 466/03, 470/03, 656/03, 705/03, 706/03, 735/03, 738/03, 804/03, 805/03, 904/03,

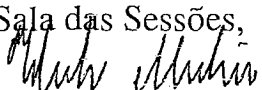
2004 - 155/04, 374/04, 375/04, 397/04, 419/04, 447/04, 448/04, 465/04, 530/04, 531/04, 550/04, 551/04, 568/04.

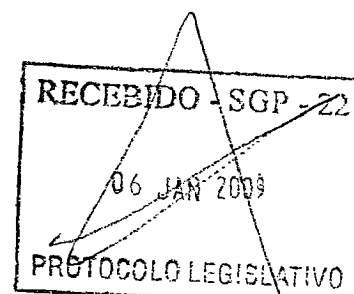
2005 - 48/05, 49/05, 167/05, 179/05, 224/05, 264/05, 266/05, 292/05, 341/05, 344/05, 345/05, 346/05, 347/05, 348/05, 350/05, 351/05, 352/05, 353/05, 354/05, 355/05, 356/05, 455/05, 456/05, 494/05, 520/05, 580/05, 600/05,

2006 - 84/06, 259/06, 323/06, 347/06, 421/06, 440/06, 457/06, 513/06, 567/06, 600/06, 612/06, 679/06,

2007 - 115/07, 214/07, 224/07, 244/07, 322/07, 323/07, 324/07, 325/07, 326/07, 327/07, 350/07, 351/07, 399/07, 400/07, 411/07, 451/07, 491/07, 602/07,

2008 - 29/08, 257/08, 276/08, 313/08, 324/08, 337/08, 338/08, 389/08, 575/08, 659/08,

Sala das Sessões,

WADIH MUTRAN
Líder do P.P.





**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**
Secretaria de Apoio Legislativo – SGP-2

Papel para informação, rubricado como folha nº 23

do processo n.º 01-0179 de 2005 09/02/2009 (a) _____

Jose Roberto Ferreira
Assistente Parlamentar
RF 100.702

À SGP-33 - Sra. Supervisora:

Solicito o desarquivamento do processo citado no requerimento retro para volta à tramitação.

06/02/09

Angela Bordin Andreoni
Secretária de Apoio Legislativo
SGP-2

A SGP-2

Sra. Secretária,

Conforme solicitado pelo RDS N.º 13-0008/2009
segue o presente expediente para volta à tramitação.

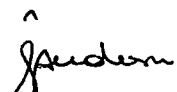
SGP-33 em, 09-02-2009

O Func.º _____

Jose Roberto Ferreira
Assistente Parlamentar

Ao Setor de Pesquisa e Assessoria de
Análise Prévia das Proposituras.

06/03/09


ANGELA BORDIN ANDREONI
Secretária de Apoio Legislativo
SGP-2

RECEBIDO NA PROCURADORIA DA CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SETOR DE PESQUISA E ACESSORIA DE ANALISE PREVIA DAS PROPOSITURAS

EM 06/03/09 AS 18:30 hs
POR Raimundo

SAIDA: _____ AS: _____ h ASS: _____

Sr(a). ARIA DWE

Efetuar pesquisa.

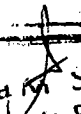
SP. 09 / 03 / 2009


Raimundo Batista
Procurador Legislativo Supervisor
Setor de Pesquisa e Assessoria de Análise Prévia
OAB/SP nº 106.926


Adela Duarte Alva
Procuradora Legislativa Su
Setor de Pesquisa e Assessoria
das Propositu
OAB/SP nº 111

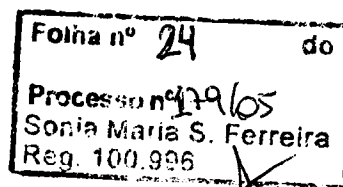
APL - 

Segu
fis. 21A 110 27/04/10


William S. Ferreira
Assistente Parlamentar



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO
PROCURADORIA**



SETOR DE PESQUISA, ASSESSORIA E ANÁLISE PRÉVIA

PL Nº 0179/05

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

- Lei Federal nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, que define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e dá outras providências.
- Resolução da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária- RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001, que aprova o REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS.
- Nota Técnica nº 19/2009, elaborada em conjunto pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o Ministério da Pesca e Aquicultura, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e o Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO), que dispõe sobre a Comercialização de pescado congelado.
- Lei Estadual nº 10.083, de 23 de setembro de 1998, que dispõe sobre o Código Sanitário do Estado.
- Decreto nº 12.486, de 20 de outubro de 1978, que aprova Normas Técnicas Especiais relativas a Alimentos e Bebidas.
- Lei Municipal nº 11.683, de 17 de novembro de 1994, que dispõe sobre a proibição de comercializar todos os tipos de carnes, peixes e aves abatidas em barracas de feiras-livres do Município de São Paulo que não apresentam as condições mínimas de higiene, e dá outras providências.
- Lei Municipal nº 13.725, de 9 de janeiro de 2004, que institui o Código Sanitário do Município de São Paulo.
- Portaria nº 1210/06, da Secretária Municipal da Saúde, que aprova o Regulamento de Boas Práticas, que estabelece os critérios e parâmetros para a produção/fabricação, importação, manipulação, fracionamento, armazenamento, distribuição, venda para o consumo final e transporte de alimentos e bebidas.

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

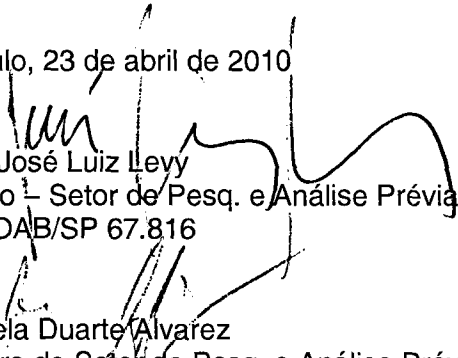


**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO
PROCURADORIA**

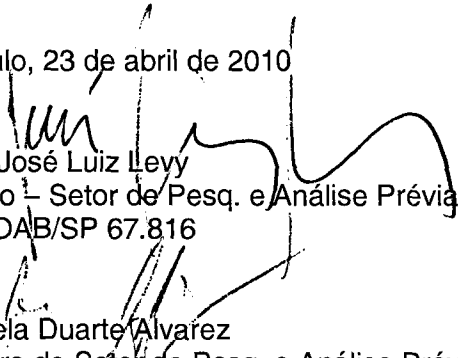
Folha nº 25
Processo nº 79/05
Sonia Maria S. Ferreira
Reg. 100.996

À SGP. 21
Para prosseguimento.

São Paulo, 23 de abril de 2010


José Luiz Levy

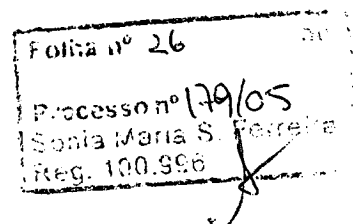
Procurador Legislativo – Setor de Pesq. e Análise Prévia
OAB/SP 67.816


Adela Duarte Alvarez

Procuradora Supervisora do Setor de Pesq. e Análise Prévia
OAB/SP 118.854

Presidência da República
Casa Civil
Subchefia para Assuntos Jurídicos

LEI Nº 9.782, DE 26 DE JANEIRO DE 1999.



Regulamento

Conversão da MPv nº 1.791, de 1998

Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e dá outras providências.

Vide Lei nº 11.972, de 2009

Faço saber que o **PRESIDENTE DA REPÚBLICA** adotou a Medida Provisória nº 1.791, de 1998, que o Congresso Nacional aprovou, e eu, Antonio Carlos Magalhães, Presidente, para os efeitos do disposto no parágrafo único do art. 62 da Constituição Federal, promulgo a seguinte Lei:

CAPÍTULO I

DO SISTEMA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Art. 1º O Sistema Nacional de Vigilância Sanitária compreende o conjunto de ações definido pelo § 1º do art. 6º e pelos arts. 15 a 18 da Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, executado por instituições da Administração Pública direta e indireta da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, que exerçam atividades de regulação, normatização, controle e fiscalização na área de vigilância sanitária.

Art. 2º Compete à União no âmbito do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária:

I - definir a política nacional de vigilância sanitária;

II - definir o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária;

III - normatizar, controlar e fiscalizar produtos, substâncias e serviços de interesse para a saúde;

IV - exercer a vigilância sanitária de portos, aeroportos e fronteiras, podendo essa atribuição ser supletivamente exercida pelos Estados, pelo Distrito Federal e pelos Municípios;

V - acompanhar e coordenar as ações estaduais, distrital e municipais de vigilância sanitária;

VI - prestar cooperação técnica e financeira aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios;

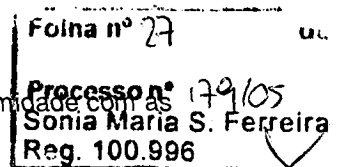
VII - atuar em circunstâncias especiais de risco à saúde; e

VIII - manter sistema de informações em vigilância sanitária, em cooperação com os Estados, o Distrito Federal e os Municípios.

§ 1º A competência da União será exercida:

I - pelo Ministério da Saúde, no que se refere à formulação, ao acompanhamento e à avaliação da política nacional de vigilância sanitária e das diretrizes gerais do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária;

II - pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVS, em conformidade com as atribuições que lhe são conferidas por esta Lei; e



III - pelos demais órgãos e entidades do Poder Executivo Federal, cujas áreas de atuação se relacionem com o sistema.

§ 2º O Poder Executivo Federal definirá a alocação, entre os seus órgãos e entidades, das demais atribuições e atividades executadas pelo Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, não abrangidas por esta Lei.

§ 3º Os Estados, o Distrito Federal e os Municípios fornecerão, mediante convênio, as informações solicitadas pela coordenação do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária.

CAPÍTULO II

DA CRIAÇÃO E DA COMPETÊNCIA DA AGÊNCIA NACIONAL

DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

~~Art. 3º Fica criada a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, autarquia sob regime especial, vinculada ao Ministério da Saúde, com sede e foro no Distrito Federal, prazo de duração indeterminado e atuação em todo território nacional.~~

Art. 3º Fica criada a Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, autarquia sob regime especial, vinculada ao Ministério da Saúde, com sede e foro no Distrito Federal, prazo de duração indeterminado e atuação em todo território nacional. (Redação dada pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

Parágrafo único. A natureza de autarquia especial conferida à Agência é caracterizada pela independência administrativa, estabilidade de seus dirigentes e autonomia financeira.

Art. 4º A Agência atuará como entidade administrativa independente, sendo-lhe assegurada, nos termos desta Lei, as prerrogativas necessárias ao exercício adequado de suas atribuições.

Art. 5º Caberá ao Poder Executivo instalar a Agência, devendo o seu regulamento, aprovado por decreto do Presidente da República, fixar-lhe a estrutura organizacional.

~~Parágrafo único. A edição do regulamento marcará a instalação da Agência, investindo-a, automaticamente, no exercício de suas atribuições. (Revogado pela Medida Provisória nº 2.190, de 2001)~~

Art. 6º A Agência terá por finalidade institucional promover a proteção da saúde da população, por intermédio do controle sanitário da produção e da comercialização de produtos e serviços submetidos à vigilância sanitária, inclusive dos ambientes, dos processos, dos insumos e das tecnologias a eles relacionados, bem como o controle de portos, aeroportos e de fronteiras.

Art. 7º Compete à Agência proceder à implementação e à execução do disposto nos incisos II a VII do art. 2º desta Lei, devendo:

I - coordenar o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária;

II - fomentar e realizar estudos e pesquisas no âmbito de suas atribuições;

III - estabelecer normas, propor, acompanhar e executar as políticas, as diretrizes e as ações de vigilância sanitária;

IV - estabelecer normas e padrões sobre limites de contaminantes, resíduos tóxicos, desinfetantes, metais pesados e outros que envolvam risco à saúde;

V - intervir, temporariamente, na administração de entidades produtoras, que sejam financiadas, subsidiadas ou mantidas com recursos públicos, assim como nos prestadores de serviços e ou produtores exclusivos ou estratégicos para o abastecimento do mercado nacional, obedecido o disposto no art. 5º da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, com a redação que lhe foi dada pelo art. 2º da Lei nº 9.695, de 20 de agosto de 1998;

VI - administrar e arrecadar a taxa de fiscalização de vigilância sanitária, instituída pelo art. 23 desta Lei;

~~VII - autorizar o funcionamento de empresas de fabricação, distribuição e importação dos produtos mencionados no art. 6º desta Lei;~~

VII - autorizar o funcionamento de empresas de fabricação, distribuição e importação dos produtos mencionados no art. 8º desta Lei e de comercialização de medicamentos; (Redação dada pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

VIII - anuir com a importação e exportação dos produtos mencionados no art. 8º desta Lei;

IX - conceder registros de produtos, segundo as normas de sua área de atuação;

X - conceder e cancelar o certificado de cumprimento de boas práticas de fabricação;

~~XI - exigir, mediante regulamentação específica, a certificação de conformidade no âmbito do Sistema Brasileiro de Certificação - SBC, de produtos e serviços sob o regime de vigilância sanitária segundo sua classe de risco; (Revogado pela Medida Provisória nº 2.190, de 2001)~~

~~XII - exigir o credenciamento, no âmbito do SINMETRO, dos laboratórios de serviços de apoio diagnóstico e terapêutico e outros de interesse para o controle de riscos à saúde da população, bem como daqueles que impliquem a incorporação de novas tecnologias; (Revogado pela Medida Provisória nº 2.190, de 2001)~~

~~XIII - exigir o credenciamento dos laboratórios públicos de análise fiscal no âmbito do SINMETRO; (Revogado pela Medida Provisória nº 2.190, de 2001)~~

XIV - interditar, como medida de vigilância sanitária, os locais de fabricação, controle, importação, armazenamento, distribuição e venda de produtos e de prestação de serviços relativos à saúde, em caso de violação da legislação pertinente ou de risco iminente à saúde;

XV - proibir a fabricação, a importação, o armazenamento, a distribuição e a comercialização de produtos e insumos, em caso de violação da legislação pertinente ou de risco iminente à saúde;

XVI - cancelar a autorização de funcionamento e a autorização especial de funcionamento de empresas, em caso de violação da legislação pertinente ou de risco iminente à saúde;

XVII - coordenar as ações de vigilância sanitária realizadas por todos os laboratórios que compõem a rede oficial de laboratórios de controle de qualidade em saúde;

XVIII - estabelecer, coordenar e monitorar os sistemas de vigilância toxicológica e farmacológica;

XIX - promover a revisão e atualização periódica da farmacopéia;

XX - manter sistema de informação contínuo e permanente para integrar suas atividades com as demais ações de saúde, com prioridade às ações de vigilância epidemiológica, assistência ambulatorial e hospitalar;

XXI - monitorar e auditar os órgãos e entidades estaduais, distrital e municipais que integram o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, incluindo-se os laboratórios oficiais de controle de qualidade em saúde;

XXII - coordenar e executar o controle da qualidade de bens e produtos relacionados no art. 8º desta Lei, por meio de análises previstas na legislação sanitária, ou de programas especiais de monitoramento da qualidade em saúde;

XXIII - fomentar o desenvolvimento de recursos humanos para o sistema e a cooperação técnico-científica nacional e internacional;

XXIV - autuar e aplicar as penalidades previstas em lei.

XXV - monitorar a evolução dos preços de medicamentos, equipamentos, componentes, insumos e serviços de saúde, podendo para tanto: (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

a) requisitar, quando julgar necessário, informações sobre produção, insumos, matérias-primas, vendas e quaisquer outros dados, em poder de pessoas de direito público ou privado que se dediquem às atividades de produção, distribuição e comercialização dos bens e serviços previstos neste inciso, mantendo o sigilo legal quando for o caso; (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

b) proceder ao exame de estoques, papéis e escritas de quaisquer empresas ou pessoas de direito público ou privado que se dediquem às atividades de produção, distribuição e comercialização dos bens e serviços previstos neste inciso, mantendo o sigilo legal quando for o caso; (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

c) quando for verificada a existência de indícios da ocorrência de infrações previstas nos incisos III ou IV do art. 20 da Lei nº 8.884, de 11 de junho de 1994, mediante aumento injustificado de preços ou imposição de preços excessivos, dos bens e serviços referidos nesses incisos, convocar os responsáveis para, no prazo máximo de dez dias úteis, justificar a respectiva conduta; (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

d) aplicar a penalidade prevista no art. 26 da Lei nº 8.884, de 1994; (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

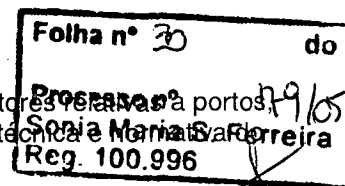
XXVI - controlar, fiscalizar e acompanhar, sob o prisma da legislação sanitária, a propaganda e publicidade de produtos submetidos ao regime de vigilância sanitária; (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

XXVII - definir, em ato próprio, os locais de entrada e saída de entorpecentes, psicotrópicos e precursores no País, ouvido o Departamento de Polícia Federal e a Secretaria da Receita Federal. (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

§ 1º A Agência poderá delegar aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios a execução de atribuições que lhe são próprias, excetuadas as previstas nos incisos I, V, VIII, IX, XV, XVI, XVII, XVIII e XIX deste artigo.

§ 2º A Agência poderá assessorar, complementar ou suplementar as ações estaduais, municipais e do Distrito Federal para o exercício do controle sanitário.

§ 3º As atividades de vigilância epidemiológica e de controle de vetores e portos, aeroportos e fronteiras, serão executadas pela Agência, sob orientação técnica do Ministério da Saúde.



§ 4º A Agência poderá delegar a órgão do Ministério da Saúde a execução de atribuições previstas neste artigo relacionadas a serviços médico-ambulatorial-hospitalares, previstos nos §§ 2º e 3º do art. 8º, observadas as vedações definidas no § 1º deste artigo. (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

§ 5º A Agência deverá pautar sua atuação sempre em observância das diretrizes estabelecidas pela Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, para dar seguimento ao processo de descentralização da execução de atividades para Estados, Distrito Federal e Municípios, observadas as vedações relacionadas no § 1º deste artigo. (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

§ 6º A descentralização de que trata o § 5º será efetivada somente após manifestação favorável dos respectivos Conselhos Estaduais, Distrital e Municipais de Saúde. (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

Art. 8º Incumbe à Agência, respeitada a legislação em vigor, regulamentar, controlar e fiscalizar os produtos e serviços que envolvam risco à saúde pública.

§ 1º Consideram-se bens e produtos submetidos ao controle e fiscalização sanitária pela Agência:

I - medicamentos de uso humano, suas substâncias ativas e demais insumos, processos e tecnologias;

II - alimentos, inclusive bebidas, águas envasadas, seus insumos, suas embalagens, aditivos alimentares, limites de contaminantes orgânicos, resíduos de agrotóxicos e de medicamentos veterinários;

III - cosméticos, produtos de higiene pessoal e perfumes;

IV - saneantes destinados à higienização, desinfecção ou desinfestação em ambientes domiciliares, hospitalares e coletivos;

V - conjuntos, reagentes e insumos destinados a diagnóstico;

VI - equipamentos e materiais médico-hospitalares, odontológicos e hemoterápicos e de diagnóstico laboratorial e por imagem;

VII - imunobiológicos e suas substâncias ativas, sangue e hemoderivados;

VIII - órgãos, tecidos humanos e veterinários para uso em transplantes ou reconstituições;

IX - radioisótopos para uso diagnóstico *in vivo* e radiofármacos e produtos radioativos utilizados em diagnóstico e terapia;

X - cigarros, cigarrilhas, charutos e qualquer outro produto fumífero, derivado ou não do tabaco;

XI - quaisquer produtos que envolvam a possibilidade de risco à saúde, obtidos por engenharia genética, por outro procedimento ou ainda submetidos a fontes de radiação.

§ 2º Consideram-se serviços submetidos ao controle e fiscalização sanitária pela Agência, aqueles voltados para a atenção ambulatorial, seja de rotina ou de emergência, os

realizados em regime de internação, os serviços de apoio diagnóstico e terapêutico, bem como aqueles que impliquem a incorporação de novas tecnologias.

Folha nº 31 do
Processo nº 1315
Sonia Maria S. Ferreira
Reg. 100.996

§ 3º Sem prejuízo do disposto nos §§ 1º e 2º deste artigo, submetem-se ao regime de vigilância sanitária as instalações físicas, equipamentos, tecnologias, ambientes e procedimentos envolvidos em todas as fases dos processos de produção dos bens e produtos submetidos ao controle e fiscalização sanitária, incluindo a destinação dos respectivos resíduos.

§ 4º A Agência poderá regulamentar outros produtos e serviços de interesse para o controle de riscos à saúde da população, alcançados pelo Sistema Nacional de Vigilância Sanitária.

§ 5º A Agência poderá dispensar de registro os imunobiológicos, inseticidas, medicamentos e outros insumos estratégicos quando adquiridos por intermédio de organismos multilaterais internacionais, para uso em programas de saúde pública pelo Ministério da Saúde e suas entidades vinculadas. (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

§ 6º O Ministro de Estado da Saúde poderá determinar a realização de ações previstas nas competências da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, em casos específicos e que impliquem risco à saúde da população. (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

§ 7º O ato de que trata o § 6º deverá ser publicado no Diário Oficial da União. (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

§ 8º Consideram-se serviços e instalações submetidos ao controle e fiscalização sanitária aqueles relacionados com as atividades de portos, aeroportos e fronteiras e nas estações aduaneiras e terminais alfandegados, serviços de transportes aquáticos, terrestres e aéreos. (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

CAPÍTULO III

DA ESTRUTURA ORGANIZACIONAL DA AUTARQUIA

Seção I

Da Estrutura Básica

Art. 9º A Agência será dirigida por uma Diretoria Colegiada, devendo contar, também, com um Procurador, um Corregedor e um Ouvidor, além de unidades especializadas incumbidas de diferentes funções.

~~Parágrafo único. A Agência contará, ainda, com um Conselho Consultivo, na forma disposta em regulamento.~~

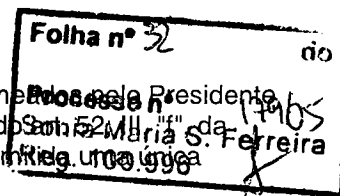
Parágrafo único. A Agência contará, ainda, com um Conselho Consultivo, que deverá ter, no mínimo, representantes da União, dos Estados, do Distrito Federal, dos Municípios, dos produtores, dos comerciantes, da comunidade científica e dos usuários, na forma do regulamento. (Redação dada pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

Seção II

Da Diretoria Colegiada

Art. 10. A gerência e a administração da Agência serão exercidas por uma Diretoria Colegiada, composta por até cinco membros, sendo um deles o seu Diretor-Presidente.

Parágrafo único. Os Diretores serão brasileiros, indicados e nomeados pelo Presidente da República após aprovação prévia do Senado Federal nos termos do art. 52, III, da Constituição Federal, para cumprimento de mandato de três anos, admitida uma única recondução.



Art. 11. O Diretor-Presidente da Agência será nomeado pelo Presidente da República, dentre os membros da Diretoria Colegiada, e investido na função por três anos, ou pelo prazo restante de seu mandato, admitida uma única recondução por três anos.

Art. 12. A exoneração imotivada de Diretor da Agência somente poderá ser promovida nos quatro meses iniciais do mandato, findos os quais será assegurado seu pleno e integral exercício, salvo nos casos de prática de ato de improbidade administrativa, de condenação penal transitada em julgado e de descumprimento injustificado do contrato de gestão da autarquia.

Art. 13. Aos dirigentes da Agência é vedado o exercício de qualquer outra atividade profissional, empresarial, sindical ou de direção político-partidária.

§ 1º É vedado aos dirigentes, igualmente, ter interesse direto ou indireto, em empresa relacionada com a área de atuação da Vigilância Sanitária, prevista nesta Lei, conforme dispuser o regulamento.

§ 2º A vedação de que trata o caput deste artigo não se aplica aos casos em que a atividade profissional decorra de vínculo contratual mantido com entidades públicas destinadas ao ensino e à pesquisa, inclusive com as de direito privado a elas vinculadas.

§ 3º No caso de descumprimento da obrigação prevista no caput e no § 1º deste artigo, o infrator perderá o cargo, sem prejuízo de responder as ações cíveis e penais cabíveis.

Art. 14. Até um ano após deixar o cargo, é vedado ao ex-dirigente representar qualquer pessoa ou interesse perante a Agência.

Parágrafo único. Durante o prazo estabelecido no caput é vedado, ainda, ao ex-dirigente, utilizar em benefício próprio informações privilegiadas obtidas em decorrência do cargo exercido, sob pena de incorrer em ato de improbidade administrativa.

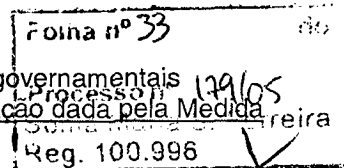
Art. 15. Compete à Diretoria Colegiada:

- ~~— I - exercer a administração da Agência;~~
- ~~— II - propor ao Ministro de Estado da Saúde as políticas e diretrizes governamentais destinadas a permitir à Agência o cumprimento de seus objetivos;~~
- ~~— III - editar normas sobre matérias de competência da Agência;~~
- ~~— IV - aprovar o regimento interno e definir a área de atuação, a organização e a estrutura de cada Diretoria;~~
- ~~— V - cumprir e fazer cumprir as normas relativas à vigilância sanitária;~~
- ~~— VI - elaborar e divulgar relatórios periódicos sobre suas atividades;~~
- ~~— VII - julgar, em grau de recurso, as decisões da Diretoria, mediante provocação dos interessados;~~
- ~~— VIII - encaminhar os demonstrativos contábeis da Agência aos órgãos competentes.~~
- ~~— § 1º A Diretoria reunir-se-á com a presença de, pelo menos, quatro diretores, dentre eles o Diretor-Presidente ou seu substituto legal, e deliberará com, no mínimo, três votos favoráveis.~~
- ~~— § 2º Dos atos praticados pela Agência caberá recurso à Diretoria Colegiada, com efeito suspensivo, como última instância administrativa.~~

Art. 15. Compete à Diretoria Colegiada: (Redação dada pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

I - definir as diretrizes estratégicas da Agência; (Redação dada pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

II - propor ao Ministro de Estado da Saúde as políticas e diretrizes governamentais destinadas a permitir à Agência o cumprimento de seus objetivos; (Redação dada pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)



III - editar normas sobre matérias de competência da Agência; (Redação dada pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

IV - cumprir e fazer cumprir as normas relativas à vigilância sanitária; (Redação dada pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

V - elaborar e divulgar relatórios periódicos sobre suas atividades; (Redação dada pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

VI - julgar, em grau de recurso, as decisões da Agência, mediante provocação dos interessados; (Redação dada pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

VII - encaminhar os demonstrativos contábeis da Agência aos órgãos competentes. (Redação dada pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

§ 1º A Diretoria reunir-se-á com a presença de, pelo menos, três Diretores, dentre eles o Diretor-Presidente ou seu substituto legal, e deliberará por maioria simples. (Redação dada pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

§ 2º Dos atos praticados pela Agência caberá recurso à Diretoria Colegiada, com efeito suspensivo, como última instância administrativa. (Redação dada pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

Art. 16. Compete ao Diretor-Presidente:

- ~~— I - representar a Agência em juízo ou fora dele;~~
- ~~— II - presidir as reuniões da Diretoria Colegiada;~~
- ~~— III - cumprir e fazer cumprir as decisões da Diretoria Colegiada;~~
- ~~— IV - decidir ad referendum da Diretoria Colegiada as questões de urgência;~~
- ~~— V - decidir em caso de empate nas deliberações da Diretoria Colegiada;~~
- ~~— VI - nomear e exonerar servidores, provendo os cargos efetivos, em comissão e funções de confiança, e exercer o poder disciplinar, nos termos da legislação em vigor;~~
- ~~— VII - encaminhar ao Conselho Consultivo os relatórios periódicos elaborados pela Diretoria Colegiada;~~
- ~~— VIII - assinar contratos, convênios e ordenar despesas.~~

Art. 16. Compete ao Diretor-Presidente: (Redação dada pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

I - representar a Agência em juízo ou fora dele; (Redação dada pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

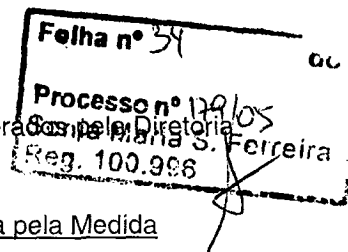
II - presidir as reuniões da Diretoria Colegiada; (Redação dada pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

III - decidir **ad referendum** da Diretoria Colegiada as questões de urgência; (Redação dada pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

IV - decidir em caso de empate nas deliberações da Diretoria Colegiada; (Redação dada pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

V - nomear e exonerar servidores, provendo os cargos efetivos, em comissão e funções de confiança, e exercer o poder disciplinar, nos termos da legislação em vigor; (Redação dada pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

VI - encaminhar ao Conselho Consultivo os relatórios periódicos elaborados pela Diretoria Colegiada; (Redação dada pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)



VII - assinar contratos, convênios e ordenar despesas; (Redação dada pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

VIII - elaborar, aprovar e promulgar o regimento interno, definir a área de atuação das unidades organizacionais e a estrutura executiva da Agência; (Redação dada pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

IX - exercer a gestão operacional da Agência. (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

Seção III

Dos Cargos em Comissão e das Funções Comissionadas

Art. 17. Ficam criados os Cargos em Comissão de Natureza Especial e do Grupo de Direção e Assessoramento Superiores - DAS, com a finalidade de integrar a estrutura da Agência, relacionados no Anexo I desta Lei.

Parágrafo único. Os cargos em Comissão do Grupo de Direção e Assessoramento Superior serão exercidos, preferencialmente, por integrantes do quadro de pessoal da autarquia.

~~Art. 18. Ficam criadas funções de confiança denominadas Funções Comissionadas de Vigilância Sanitária - FCVS de exercício privativo de servidores públicos, no quantitativo e valores previstos no Anexo I desta Lei. (Revogado pela Lei nº 9.986, de 18.7.2000)~~

~~§ 1º O Servidor investido em FCVS perceberá os vencimentos do cargo efetivo, acrescidos do valor da função para a qual tiver sido designado.~~

~~§ 2º Cabe à Diretoria Colegiada da Agência dispor sobre a realocação dos quantitativos e distribuição das FCVS dentro de sua estrutura organizacional, observados os níveis hierárquicos, os valores de retribuição correspondentes e o respectivo custo global estabelecidos no Anexo I.~~

~~§ 3º A designação para a função comissionada de vigilância sanitária é incompatível com a designação ou nomeação para qualquer outra forma de comissionamento, cessando o seu pagamento durante as situações de afastamento do servidor, inclusive aquelas consideradas de efetivo exercício, ressalvados os períodos a que se referem os incisos I, IV, VI e VIII, do art. 102 da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990, com as alterações da Lei nº 9.527, de 10 de dezembro de 1997.~~

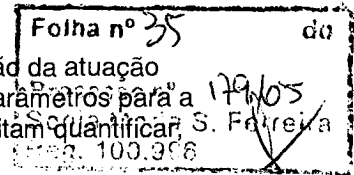
CAPÍTULO IV

Do Contrato de Gestão

~~Art. 19. A administração da Agência será regida por um contrato de gestão, negociado entre o seu Diretor-Presidente e o Ministro de Estado da Saúde, ouvido previamente os Ministros de Estado da Fazenda e do Orçamento e Gestão, no prazo máximo de noventa dias seguintes à nomeação do Diretor-Presidente da autarquia.~~

Art. 19. A Administração da Agência será regida por um contrato de gestão, negociado entre o seu Diretor-Presidente e o Ministro de Estado da Saúde, ouvidos previamente os Ministros de Estado da Fazenda e do Planejamento, Orçamento e Gestão, no prazo máximo de cento e vinte dias seguintes à nomeação do Diretor-Presidente da autarquia. (Redação dada pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

Parágrafo único. O contrato de gestão é o instrumento de avaliação da atuação administrativa da autarquia e de seu desempenho, estabelecendo os parâmetros para a administração interna da autarquia bem como os indicadores que permitam quantificar, objetivamente, a sua avaliação periódica.



Art. 20. O descumprimento injustificado do contrato de gestão implicará a exoneração do Diretor-Presidente, pelo Presidente da República, mediante solicitação do Ministro de Estado da Saúde.

CAPÍTULO V

Do Patrimônio e Receitas

Seção I

Das Receitas da Autarquia

Art. 21. Constituem patrimônio da Agência os bens e direitos de sua propriedade, os que lhe forem conferidos ou que venha adquirir ou incorporar.

Art. 22. Constituem receita da Agência:

I - o produto resultante da arrecadação da taxa de fiscalização de vigilância sanitária, na forma desta Lei;

II - a retribuição por serviços de quaisquer natureza prestados a terceiros;

III - o produto da arrecadação das receitas das multas resultantes das ações fiscalizadoras;

IV - o produto da execução de sua dívida ativa;

V - as dotações consignadas no Orçamento Geral da União, créditos especiais, créditos adicionais e transferências e repasses que lhe forem conferidos;

VI - os recursos provenientes de convênios, acordos ou contratos celebrados com entidades e organismos nacionais e internacionais;

VII - as doações, legados, subvenções e outros recursos que lhe forem destinados;

VIII - os valores apurados na venda ou aluguel de bens móveis e imóveis de sua propriedade; e,

IX - o produto da alienação de bens, objetos e instrumentos utilizados para a prática de infração, assim como do patrimônio dos infratores, apreendidos em decorrência do exercício do poder de polícia e incorporados ao patrimônio da Agência nos termos de decisão judicial.

X - os valores apurados em aplicações no mercado financeiro das receitas previstas nos incisos I a IV e VI a IX deste artigo. (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

Parágrafo único. Os recursos previstos nos incisos I, II e VII deste artigo, serão recolhidos diretamente à Agência, na forma definida pelo Poder Executivo.

Art. 23. Fica instituída a Taxa de Fiscalização de Vigilância Sanitária.

§ 1º Constitui fato gerador da Taxa de Fiscalização de Vigilância Sanitária a prática dos atos de competência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária constantes do Anexo II.

§ 2º São sujeitos passivos da taxa a que se refere o caput deste artigo as pessoas físicas e jurídicas que exercem atividades de fabricação, distribuição e venda de produtos e a prestação de serviços mencionados no art. 8º desta Lei.

§ 3º A taxa será devida em conformidade com o respectivo fato gerador, valor e prazo a que refere a tabela que constitui o Anexo II desta Lei.

~~§ 4º A taxa deverá ser recolhida nos prazos dispostos em regulamento próprio da Agência.~~

§ 4º A taxa deverá ser recolhida nos termos dispostos em ato próprio da ANVISA. (Redação dada pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

§ 5º A arrecadação e a cobrança da taxa a que se refere este artigo poderá ser delegada aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios, a critério da Agência, nos casos em que por eles estejam sendo realizadas ações de vigilância, respeitado o disposto no § 1º do art. 7º desta Lei.

§ 6º Os laboratórios instituídos ou controlados pelo Poder Público, produtores de medicamentos e insumos sujeitos à Lei nº 6.360, de 23 de setembro de 1976, à vista do interesse da saúde pública, estão isentos do pagamento da Taxa de Fiscalização de Vigilância Sanitária. (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

§ 7º Às renovações de registros, autorizações e certificados aplicam-se as periodicidades e os valores estipulados para os atos iniciais na forma prevista no Anexo. (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

§ 8º O disposto no § 7º aplica-se ao contido nos §§ 1º a 8º do art. 12 e parágrafo único do art. 50 da Lei nº 6.360, de 1976, no § 2º do art. 3º do Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, e § 3º do art. 41 desta Lei. (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

Art. 24. A Taxa não recolhida nos prazos fixados em regulamento, na forma do artigo anterior, será cobrada com os seguintes acréscimos:

I - juros de mora, na via administrativa ou judicial, contados do mês seguinte ao do vencimento, à razão de 1% ao mês, calculados na forma da legislação aplicável aos tributos federais;

II - multa de mora de 20%, reduzida a 10% se o pagamento for efetuado até o último dia útil do mês subsequente ao do seu vencimento;

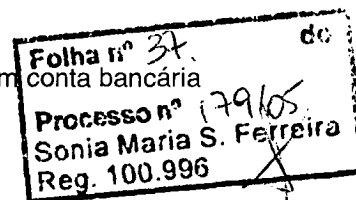
III - encargos de 20%, substitutivo da condenação do devedor em honorários de advogado, calculado sobre o total do débito inscrito como Dívida Ativa, que será reduzido para 10%, se o pagamento for efetuado antes do ajuizamento da execução.

§ 1º Os juros de mora não incidem sobre o valor da multa de mora.

§ 2º Os débitos relativos à Taxa poderão ser parcelados, a juízo da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, de acordo com os critérios fixados na legislação tributária.

Art. 25. A Taxa de Fiscalização de Vigilância Sanitária será devida a partir de 1º de janeiro de 1999.

Art. 26. A Taxa de Fiscalização de Vigilância Sanitária será recolhida em conta bancária vinculada à Agência.



Seção II

Da Dívida Ativa

Art. 27. Os valores cuja cobrança seja atribuída por lei à Agência e apurados administrativamente, não recolhidos no prazo estipulado, serão inscritos em dívida ativa própria da Agência e servirão de título executivo para cobrança judicial, na forma da Lei.

Art. 28. A execução fiscal da dívida ativa será promovida pela Procuradoria da Agência.

CAPÍTULO VI

Das Disposições Finais e Transitórias

Art. 29. Na primeira gestão da Autarquia, visando implementar a transição para o sistema de mandatos não coincidentes:

I - três diretores da Agência serão nomeados pelo Presidente da República, por indicação do Ministro de Estado da Saúde;

II - dois diretores serão nomeados na forma do parágrafo único, do art. 10, desta Lei.

Parágrafo único. Dos três diretores referidos no inciso I deste artigo, dois serão nomeados para mandato de quatro anos e um para dois anos.

~~Art. 30. Constituída a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, com a publicação de seu Regimento Interno, pela Diretoria Colegiada, estará extinta a Secretaria de Vigilância Sanitária.~~

Art. 30. Constituída a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, com a publicação de seu regimento interno pela Diretoria Colegiada, ficará a Autarquia, automaticamente, investida no exercício de suas atribuições, e extinta a Secretaria de Vigilância Sanitária. (Redação dada pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

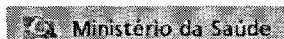
Art. 31. Fica o Poder Executivo autorizado a:

I - transferir para a Agência o acervo técnico e patrimonial, obrigações, direitos e receitas do Ministério da Saúde e de seus órgãos, necessários ao desempenho de suas funções;

II - remanejar, transferir ou utilizar os saldos orçamentários do Ministério da Saúde para atender as despesas de estruturação e manutenção da Agência, utilizando como recursos as dotações orçamentárias destinadas às atividades finalísticas e administrativas, observados os mesmos subprojetos, subatividades e grupos de despesas previstos na Lei Orçamentária em vigor.

~~Art. 32. Fica transferido da Fundação Oswaldo Cruz, para a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, o Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde, bem como suas atribuições institucionais, acervo patrimonial e dotações orçamentárias. (Revogado pela Medida Provisória nº 2.190, de 2001)~~

~~Parágrafo único. A Fundação Oswaldo Cruz dará todo o suporte necessário à manutenção das atividades do Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde, até a organização da Agência. (Revogado pela Medida Provisória nº 2.190, de 2001)~~



Agência Nacional
de Vigilância Sanitária
www.anvisa.gov.br



VISA LEGIS

Legislação em
Vigilância Sanitária



Folha nº 38
Processo nº 179105
Sonia Maria S. Ferreira
Reg. 100.996

RESOLUÇÃO - RDC Nº 12, DE 2 DE JANEIRO DE 2001

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária no uso da atribuição que lhe confere o art. 11, inciso IV, do Regulamento da ANVISA aprovado pelo Decreto 3029, de 16 de abril de 1999, em reunião realizada em 20 de dezembro de 2000,

considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando a proteção à saúde da população e a regulamentação dos padrões microbiológicos para alimentos;

considerando a definição de critérios e padrões microbiológicos para alimentos, indispensáveis para a avaliação das Boas Práticas de Produção de Alimentos e Prestação de Serviços, da aplicação do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC/HACCP) e da qualidade microbiológica dos produtos alimentícios, incluindo a elucidação de Doença Transmitida por Alimentos (DTA)

considerando a importância de compatibilizar a legislação nacional com regulamentos harmonizados no Mercosul, relacionados aos critérios e padrões microbiológicos para alimentos - Resoluções Mercosul GMC nº 59/93, 69/93, 70/93, 71/93, 82/93, 15/94, 16/94, 43/94, 63/94, 78/94, 79/94, 29/96, 30/96, 31/96, 32/96, 42/96, 78/96, 81/96, 82/96, 83/96, 134/96, 136/96, 137/96, 138/96, 145/96, 01/97 e 47/97)

adotou a seguinte Resolução e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Aprovar o REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS, em Anexo.

Art. 2º O descumprimento aos termos desta Resolução constitui infração sanitária, sujeitando os infratores às penalidades da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, e demais disposições aplicáveis.

Art. 3º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 4º Fica revogada a Portaria SVS/MS 451, de 19 de setembro de 1997, publicada no DOU de 2 de julho de 1998.

GONZALO VECINA NETO

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS

1. ALCANCE

1.1 OBJETIVO :

Estabelecer os Padrões Microbiológicos Sanitários para Alimentos especificados no Anexo I e determinar os critérios para a Conclusão e Interpretação dos Resultados das Análises Microbiológicas de Alimentos Destinados ao Consumo Humano especificados no Anexo II.

1.2 ÂMBITO DE APLICAÇÃO

Este Regulamento se aplica aos alimentos destinados ao consumo humano.

Excluem-se deste Regulamento os produtos alimentícios e as toxinas de origem microbiana, como as micotoxinas, para os quais existem padrões definidos em legislação específica.

Excluem-se também matérias-primas alimentares e os produtos semi-elaborados, destinados ao processamento industrial desde que identificados com os seguintes dizeres: "inadequados para o consumo humano na forma como se apresentam" ou "não destinados para o consumo humano na forma como se apresentam".

2. CRITÉRIOS PARA O ESTABELECIMENTO DE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS EM ALIMENTOS.

Os critérios para estabelecimento de padrão microbiológico podem ser considerados isoladamente ou em conjunto conforme a seguir:

2.1. Caracterização dos microrganismos e ou suas toxinas considerados de interesse sanitário.

2.2. Classificação dos alimentos segundo o risco epidemiológico.

2.3. Métodos de análise que permitam a determinação dos microrganismos

2.4. Plano de Amostragem para a determinação do número e tamanho de unidades de amostras a serem analisadas.

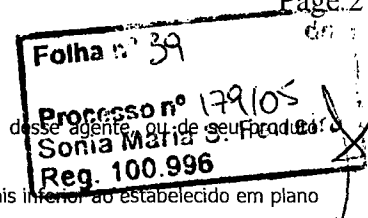
2.5. Normas e padrões de organismos internacionalmente reconhecidos, Codex Alimentarius e outros organismos.

Outros critérios, quando evidências científicas o justifiquem.

3. DEFINIÇÕES

Para efeito deste regulamento adota-se as seguintes definições:

3.1. DTA: Doença Transmitida por Alimento causada pela ingestão de um alimento contaminado por um agente



infeccioso específico, ou pela toxina por ele produzida, por meio da transmissão desse agente ou de seu produto tóxico.

3.2.Amostra indicativa: é a amostra composta por um número de unidades amostrais inferior ao estabelecido em plano amostral constante na legislação específica.

3.3.Amostra representativa: é a amostra constituída por um determinado número de unidades amostrais estabelecido de acordo com o plano de amostragem.

3.4.Matéria-prima alimentar: toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica.

3.5.Produto semi-elaborado: são aqueles produtos que serão submetidos a outras etapas de processamento industrial que não impliquem em transformação de sua natureza.

3.6.Alimentos comercialmente estéreis: alimentos processados em embalagens herméticas, estáveis à temperatura ambiente.

3.7.Unidade amostral: porção ou embalagem individual que se analisará, tomado de forma totalmente aleatória de uma partida como parte da amostra geral.

4. REFERÊNCIAS

4.1. BRASIL. Decreto-Lei nº 986, de 12/10/69. Institui Normas Básicas sobre Alimentos.

4.2. BRASIL. Lei nº 6437, de 24 de agosto de 1977. Configura infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas, e dá providências.

4.3. BRASIL. Portaria nº1428, de 26/11/93. Aprova Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade para Serviços e Produtos na Área de Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 02 de dezembro de 1993. Seção 1, pt.1.

4.4. BRASIL. Portaria SVS/MS nº 326, de 30/07/1997. Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 01 de agosto de 1997. Seção 1, pt.1.

4.5.Codex Alimentarius Commission - Principles for the establishment and application of microbiological criteria for foods CAC/GL 21 -1997

5.PROCEDIMENTOS E INSTRUÇÕES GERAIS

5.1. As metodologias para amostragem, colheita, acondicionamento, transporte e para análise microbiológica de amostras de produtos alimentícios devem obedecer ao disposto pelo Codex Alimentarius; "International Commission on Microbiological Specifications for Foods" (I.C.M.S.F.); "Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods" e "Standard Methods for the Examination of Dairy Products" da American Public Health Association (APHA); "Bacteriological Analytical Manual" da Food and Drug Administration, editado por Association of Official Analytical Chemists (FDA/AOAC), em suas últimas edições e ou revisões, assim como outras metodologias internacionalmente reconhecidas.

5.1.1. Caso sejam utilizados outros métodos laboratoriais, ou suas modificações, que não estejam referendados nos dispostos indicados no item 5.1., os mesmos devem ser validados por estudos comparativos intra e inter laboratoriais que certifiquem que os resultados obtidos por seu uso sejam equivalentes aos das metodologias citadas. Os registros dos processos de validação das metodologias também devem estar disponíveis sempre que necessário e devem cumprir com os expostos em 5.1.

5.2. Deve-se proceder a colheita de amostras dos alimentos em suas embalagens originais não violadas, observando a quantidade mínima de 200g ou 200mL por unidade amostral. Quando se tratar de produtos a granel, ou de porções não embaladas na origem, deve-se cumprir as Boas Práticas de Colheita constantes nas referências do item 5.1., respeitando-se a quantidade mínima necessária. Aceitam-se exceções para os casos relacionados a elucidação de DTA, e de rastreamento de microrganismos patogênicos. No caso de investigação de DTA devem ser colhidas as sobras dos alimentos efetivamente consumidos pelo(s) afetado(s).

5.2.1. No caso de alimentos comercialmente estéreis, cada unidade da amostra indicativa deve ser composta de no mínimo 3 (três) unidades do mesmo lote, para fins analíticos. Da mesma forma, quando se tratar da aplicação do plano de amostragem estatística, deve-se efetuar a colheita de, no mínimo, 3 conjuntos de unidades amostrais.

5.3. Dispensa-se a colheita da amostra sempre que o produto estiver alterado e ou deteriorado.

Entende-se por produto alterado ou deteriorado o que apresenta alteração(ões) e ou deterioração(ões) físicas, químicas e ou organolépticas, em decorrência da ação de microrganismo e ou por reações químicas e ou físicas.

5.3.1.Nestes casos, as intervenções legais e penalidades cabíveis não dependem das análises e de laudos laboratoriais. Excetuam-se os casos em que a amostra estiver implicada em casos de DTA para rastreamento de microrganismos patogênicos ou toxinas.

5.4. As amostras colhidas para fins de análise de controle e fiscal devem atender aos procedimentos administrativos

Folha nº 40	do
Processo nº 179/05	
Sonia Maria S. Ferreira	
Data 16/05/06	

estabelecidos em legislação específica.

5.5. A amostra deve ser enviada ao laboratório devidamente identificada e em condições adequadas para análise, especificando as seguintes informações: a data, a hora da colheita, a temperatura (quando pertinente) no momento da colheita e transporte, o motivo da colheita, a finalidade e o tipo de análise, as condições da mesma no ponto da colheita e outros dados que possam auxiliar as atividades analíticas.

5.5.1. Na emissão do laudo analítico, a conclusão e interpretação dos resultados das análises microbiológicas devem seguir o disposto no Anexo II.

5.6. No laboratório, a amostra é submetida à inspeção para avaliar se apresenta condições para a realização da análise microbiológica. Nas seguintes situações, a análise não deve ser realizada, expedindo-se laudo referente à condição da amostra:

- a) quando os dados que acompanham a amostra revelarem que a mesma, no ponto de colheita, se encontrava em condições inadequadas de conservação ou acondicionamento;
- b) quando a amostra embalada apresentar sinais de violação;
- c) quando a amostra não embalada na origem tiver sido colhida e ou acondicionada e ou transportada em condições inadequadas;
- d) quando a amostra apresentar alterações ou deterioração visível;
- e) quando a identificação da amostra não cumprir com o disposto no item 5.5. destes Procedimentos e Instruções Gerais.

5.6.1. Exceções são aceitas quando a amostra estiver implicada em casos de DTA para rastreamento de microrganismos patogênicos ou toxina. A amostra deve vir acompanhada de relatório adicional com informações que permitam direcionar a determinação analítica pertinente.

5.7. Para fins analíticos, os padrões microbiológicos descritos no Anexo I deste Regulamento referem-se aos resultados de análise de alíquotas obtidas da amostra, de acordo com as referências que constam do item 5.1 deste Regulamento.

5.8. Planos de amostragem

5.8.1. Para fins de aplicação de plano de amostragem entende-se:

- a) m: é o limite que, em um plano de três classes, separa o lote aceitável do produto ou lote com qualidade intermediária aceitável.
- b) M: é o limite que, em plano de duas classes, separa o produto aceitável do inaceitável. Em um plano de três classes, M separa o lote com qualidade intermediária aceitável do lote inaceitável. Valores acima de M são inaceitáveis
- c) n: é o número de unidades a serem colhidas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente. Nos casos nos quais o padrão estabelecido é ausência em 25g, como para *Salmonella* sp e *Listeria monocytogenes* e outros patógenos, é possível a mistura das alíquotas retiradas de cada unidade amostral, respeitando-se a proporção p/v (uma parte em peso da amostra, para 10 partes em volume do meio de cultura em caldo).
- d) c: é o número máximo aceitável de unidades de amostras com contagens entre os limites de m e M (plano de três classes). Nos casos em que o padrão microbiológico seja expresso por "ausência", c é igual a zero, aplica-se o plano de duas classes.

5.8.2. Tipos de plano

- a) Duas classes: quando a unidade amostral a ser analisada pode ser classificada como aceitável ou inaceitável, em função do limite designado por M, aplicável para limites qualitativos.
- b) Três classes: quando a unidade amostral a ser analisada pode ser classificada como aceitável, qualidade intermediária aceitável ou inaceitável, em função dos limites m e M. Além de um número máximo aceitável de unidades de amostra com contagem entre os limites m e M, designado por c. As demais unidades, n menos c, devem apresentar valores menores ou iguais a m. Nenhuma das unidades n pode apresentar valores superiores ao M.

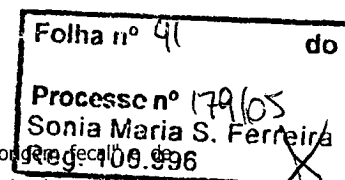
5.8.3. Situações de aplicação dos planos de amostragem:

5.8.3.1. Para os produtos relacionados no Anexo I do presente Regulamento no caso de avaliação de lotes e ou partidas, adotam-se os planos estatísticos mínimos (planos de três classes), conforme constam no referido Anexo.

5.8.3.2. Nos casos onde o plano estatístico mencionado no item anterior não conferir a proteção desejada, devidamente justificada, pode-se recorrer a complementação de amostra, conforme as referências indicadas no item 5.1. destes Procedimentos.

5.8.3.3. Quando nos pontos de venda ou de qualquer forma de exposição ao consumo, o lote ou partida do produto alimentício estiver fracionado ou de alguma forma não disponível na sua totalidade ou quando o número total de unidades do lote for igual ou inferior a 100 (cem) unidades, ou ainda, o produto estiver a granel, pode-se dispensar a amostragem estatística e proceder a colheita de uma amostra indicativa, aplicando-se o plano de duas classes.

5.8.3.4. Quando da existência do plano de duas classes onde o c igual a zero, o resultado positivo de uma amostra indicativa é interpretado para todo o lote ou partida. O mesmo se aplica quando for detectada a presença de toxinas



em quantidades suficientes para causar doença no consumidor.

5.9. Considerações sobre os grupos de microrganismos pesquisados

5.9.1. A denominação de "coliformes a 45°C" é equivalente à denominação de "coliformes de origem fecal" e "coliformes termotolerantes". Caso seja determinada a presença de *Escherichia coli*, deve constar no laudo analítico.

5.9.2. A determinação de clostrídio sulfito redutor a 46°C tem por objetivo a indicação de *Clostridium perfringens*. Caso seja determinada a presença de *C. perfringens*, deve constar o resultado no laudo analítico. Este critério consta como "C.sulfito redutor a 46°C" no Anexo I do presente Regulamento.

Nota: No que se refere à metodologia para clostrídios sulfito redutores a 46°C, adotam-se os meios de cultura para isolamento de *Clostridium perfringens* dos textos constantes no item 3.1. destes Procedimentos. São caracterizados por bactérias do grupo clostrídio sulfito redutor as que apresentarem desenvolvimento de colônias sulfito redutoras a 46°C por 24 horas; anaeróbios; bastonetes Gram positivos.

5.9.3. A enumeração de estafilococos coagulase positiva tem por objetivo substituir a determinação de *Staphylococcus aureus*. A determinação da capacidade de produção de termonuclease e quando necessário, a de toxina estafilocócica das cepas isoladas podem ser realizadas a fim de se obter dados de interesse à saúde pública. Este critério consta como "Estaf.coag.positiva" no Anexo I do presente Regulamento.

5.9.4. A determinação de *Pseudomonas aeruginosa* consta como *P. aeruginosa* nos padrões específicos constantes no Anexo I.

5.9.5. A determinação de *Vibrio parahaemolyticus* consta como *V. parahaemolyticus* nos padrões específicos constantes no Anexo I.

5.9.6. Quando os resultados forem obtidos por contagem em placa, estes devem ser expressos em UFC/ g ou mL (Unidades Formadoras de Colônias por grama ou mililitro). Da mesma forma, devem indicar NMP/ g ou mL (Número Mais Provável por grama ou mililitro), quando forem obtidos por esta metodologia.

5.9.7. Nos padrões constantes no Anexo I, a abreviatura "aus" significa "ausência". A abreviatura "pres" significa "presença". O símbolo "<" significa "menor que".

5.9.8. O resultado da determinação de *Salmonella* sp, *Listeria monocytogenes* deve ser expresso como Presença ou Ausência na alíquota analisada. No Anexo I, estes microrganismos constam, respectivamente, como *Salmonella* sp e *L. monocytogenes*.

5.9.9. Quando da elucidação de DTA, os resultados devem especificar o número de células viáveis do microrganismo agente da doença, conforme informações e metodologias constantes nas referências citadas no item 5.1. destes Procedimentos. Os valores estabelecidos para os padrões microbiológicos de cada grupo de alimento constantes no Anexo I não se aplicam para o diagnóstico de caso/surto de DTA.

5.9.10. Em situações de risco epidemiológico que justifique um ALERTA SANITÁRIO, podem ser realizadas outras determinações não incluídas nos padrões estabelecidos, em função do problema ou aplicado plano de amostragem mais rígido conforme I.C.M.S.F.

ANEXO I

Padrões Microbiológicos Sanitários para Alimentos

1. A tolerância é máxima e os padrões são mínimos para os diferentes grupos de produtos alimentícios, constantes no presente anexo, para fins de registro e fiscalização de produtos alimentícios. Estes limites e critérios podem ser complementados quando do estabelecimento de programas de vigilância e rastreamento de microrganismos patogênicos e de qualidade higiênica e sanitária de produtos (consultar Princípios e Procedimentos Gerais e os Anexos II).

2. No caso de análise de produtos não caracterizados nas tabelas especificadas neste Anexo, considera-se a similaridade da natureza e do processamento do produto, como base para seu enquadramento nos padrões estabelecidos para um produto similar, constante no referido Anexo I deste Regulamento.

GRUPO DE ALIMENTOS	MICROORGANISMO	Tolerância para Amostra INDICATIVA	Tolerância para Amostra Representativa			
			n	c	m	M
1 FRUTAS, PRODUTOS DE FRUTAS e SIMILARES						
a) morangos frescos e similares, "in natura", inteiras, selecionadas ou não.	Coliformes a 45°C/g	2x10 ³	5	2	2 x 10 ²	2x10 ³
	<i>Salmonella</i> sp/25g	Aus	5	0	Aus	-

b) frescas, "in natura", preparadas (descascadas ou selecionadas ou fracionadas) sanificadas, refrigeradas ou congeladas, para consumo direto.	Coliformes a 45°C/g	5x10 ²	5	2	10 ²	5x10 ²
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
c) branqueadas ou cozidas, inteiras ou picadas, estáveis a temperatura ambiente, refrigeradas ou congeladas, consumidas diretamente; passa, com ou sem adição de açúcar ou mel; desidratadas, secas (excluídas as passas), liofilizadas, com ou sem adição de açúcar ou mel, incluindo as cristalizadas ou glaceadas e similares); polpa de frutas concentradas ou não, com ou sem tratamento térmico, refrigeradas ou congeladas.	Coliformes a 45°C/g	10 ²	5	2	10	10 ²
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
d) nozes, amêndoas, amendoim e similares, cruas, inteiras ou descascadas	Coliformes a 45°C/g	10 ³	5	2	10 ²	10 ³
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
e) purês e doces em pasta ou massa e similares, incluindo geleias, não comercialmente estéreis; doces em calda, não comercialmente estéreis (a granel)	Bolores e Leveduras/g	10 ⁴	5	2	10 ³	10 ⁴
2 HORTALIÇAS, legumes e similares, incluindo COGUMELOS (fungos comestíveis)						
a) frescas, "in natura", inteiras, selecionadas	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-

Foiha nº 42 do
 Processo nº 179/05
 Sonia Maria S. Ferreira
 Reg. 100.996

Folha nº 43 do Processo nº 179/05 Sônia Maria S. Ferreira Reg. 100.996						
ou não, com exceção de cogumelos.						
b) frescas, "in natura", preparadas (descascadas ou selecionadas ou fracionadas) sanificadas, refrigeradas ou congeladas, para consumo direto, com exceção de cogumelos	Coliformes a 45°C/g	10 ²	5	2	10	
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
c) cogumelos (fungos comestíveis) "in natura"	Coliformes a 45°C/g	2x10 ³	5	2	5x10 ²	2x10 ³
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
d) branqueadas ou cozidas, inteiras ou picadas, estáveis a temperatura, refrigeradas ou congeladas ambiente, consumidas diretamente, incluindo cogumelos; polpas ou purês, refrigerados ou congelados	Coliformes a 45°C/g	10 ²	5	2	10	10 ²
	Estaf.coag.positiva/g	10 ³	5	2	10 ²	10 ³
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
e) branqueadas ou cozidas, inteiras ou picadas, consumidas diretamente, incluindo cogumelos	Coliformes a 45°C/g	10 ²	5	2	10	10 ²
	Estaf.coag.positiva/g	10 ³	5	2	10 ²	10 ³
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
f) secas, desidratadas ou liofilizadas, incluindo cogumelos	Coliformes a 45°C/g	10 ³	5	2	5x10 ²	10 ³
	Estaf.coag.positiva/g	10 ²	5	2	5x10 ²	10 ³
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
3 RAÍZES, TUBÉRCULOS e similares						
a) frescas, "in natura", preparadas (descascadas ou selecionadas ou fracionadas) sanificadas, refrigeradas ou	Coliformes a 45°C/g	10 ³	5	2	10 ²	10 ³

congeladas, para consumo direto.						
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
b) branqueadas ou cozidas, inteiras ou picadas, estáveis a temperatura ambiente, refrigeradas ou congeladas, para consumo direto	Coliformes a 45°C/g	10 ²	5	2	10	10 ²
	Estaf.coag.positiva/g	10 ³	5	2	5x10 ²	10 ³
	B.cereus/g	5x10 ³	5	2	5x10 ²	5x10 ³
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
c) secas, desidratadas ou liofilizadas	Coliformes a 45°C/g	10 ³	5	2	5x10 ²	10 ³
	B. cereus/g	10 ³	5	2	5x10 ²	10 ³
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
d) polpa ou purês, refrigeradas ou congeladas	Coliformes a 45°C/g	10 ²	5	2	10	10 ²
	B. cereus/g	5x10 ³	5	2	10 ³	5x10 ³
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
4 OUTROS PRODUTOS VEGETAIS						
a) semi conservas de vegetais em embalagens herméticas, que necessitam refrigeração (azeitonas, fundo de alcachofra, fungos comestíveis e similares)	Coliformes a 45°C	10 ²	5	2	10	10 ²
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
b) vegetais em salmoura, temperados ou não, condimentados ou não, não comercialmente estéreis (tremoço, azeitona recheada, fundos de alcachofra e similares), estáveis à temperatura ambiente, a granel ou em embalagem plastificada flexível (sacos plásticos)	Coliformes a 45°C/g	10 ²	5	2	5x10	10 ²
	Estaf.coag.positiva/g	5x10 ²	5	2	10 ²	5x10 ²
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
c) pasta de amendoim, de nozes, castanhas e	Coliformes a 45°C/g	10	5	2		10

Folha nº 44 do
 Processo nº 179/07
 Sonia Maria S. Ferreira
 Reg. 100.996

Folha nº 45	do
Processo nº 149/05	
Sonia Maria S. Ferreira	
Reg. 100.996	

similares, com adições (temperos, açúcar, etc.) ou não; outras conservas de vegetais, em óleo, salmoura ou outros líquidos, não comercialmente estéreis, estáveis à temperatura ambiente						
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
5 CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS						
a) carnes resfriadas, ou congeladas, "in natura", de bovinos, suínos e outros mamíferos (carcaças inteiras ou fracionadas, quartos ou cortes); carnes moídas; miúdos de bovinos, suínos e outros mamíferos	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
b) carnes resfriadas, ou congeladas, "in natura", de aves (carcaças inteiras, fracionadas ou cortes)	Coliformes a 45°C/g	10 ⁴	5	3	5x10 ³	10 ⁴
c) miúdos de aves	Coliformes a 45°C/g	10 ⁵	5	3	10 ⁴	10 ⁵
d) carnes cruas preparadas de aves, refrigeradas ou congeladas, temperadas	Coliformes a 45°C/g	10 ⁴	5	3	10 ³	10 ⁴
e) carnes cruas preparadas, bovinas, suínas e de outros mamíferos, refrigeradas ou congeladas, temperadas	Coliformes a 45°C/g	10 ⁴	5	2	5x10 ³	10 ⁴
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
f) produtos cárneos crus, refrigerados ou congelados (hamburgueses, almôndegas, quibe e similares); produtos a base de sangue e derivados "in natura"; embutidos frescos (linguiças cruas e similares)	Coliformes a 45°C/g	5x10 ³	5	3	5x10 ²	5x10 ³

Folha nº 46 do

Processo nº 179/05
Sonia Maria S. Ferreira
Reg. 100.996

	Estaf.coag.positiva/g	5×10^3	5	2	10^3	5×10^3
	C. sulfito redutor a 46°C/g	3×10^3	5	2	5×10^2	3×10^3
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
g) carnes embaladas a vácuo, maturadas	Coliformes a 45°C/g	5×10^3	5	3	5×10^2	5×10^3
	Estaf.coag.positiva/g	3×10^3	5	2	5×10^2	3×10^3
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
h) carnes embaladas a vácuo, não maturadas	Coliformes a 45°C/g	10^4	5	2	10^3	10^4
	Estaf.coag.positiva/g	3×10^3	5	2	5×10^2	3×10^3
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
i) produtos cárneos cozidos ou não, embutidos ou não (mortadela, salsicha, presunto, fiambre, morcela e outros); produtos a base de sangue e derivados, processados	Coliformes a 45°C/g	10^3	5	2	10^2	10^3
	Estaf.coag.positiva/g	3×10^3	5	1	10^2	3×10^3
	C. sulfito redutor a 46°C	5×10^2	5	1	10^2	5×10^2
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
j) produtos cárneos cozidos ou não, maturados ou não, fracionados ou fatiados, mantidos sob refrigeração	Coliformes a 45°C/g	10^5	5	2	10^2	10^3
	C. sulfito redutor a 46°C	5×10^2	5	1	10^2	5×10^2
	Estaf.coag.positiva/g	5×10^3	5	1	10^3	5×10^3
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
l) produtos cárneos maturados (presuntos crus, copas, salames, linguiças dessecadas, charque, "jerked beef" e similares)	Coliformes a 45°C/g	10^3	5	2	10^2	10^3
	Estaf.coag.positiva/g	5×10^3	5	1	10^3	5×10^3
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
m) semi conservas em embalagens herméticas mantidas sob refrigeração (patês, galantines e similares)	Coliformes a 45°C/g	10^3	5	2	10^2	10^3
	Estaf.coag.positiva/g	5×10^2	5	1	10^2	5×10^2
	C. sulfito redutor a 46°C	5×10^2	5	1	10^2	5×10^2
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
n) produtos cárneos	Estaf.coag.positiva/g	10^3	5	1	10^2	10^3

Folha nº 47 do
 Processo nº 179/05
 Sonia Maria S. Ferreira
 Reg. 100.996

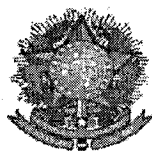
salgados (lombo, pés, rabo, orelhas e similares, carne seca e similares)						
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
o) gorduras e produtos gordurosos de origem animal (toucinho, banha, peles, bacon e similares)	Estaf.coag.positiva/g	3×10^3	5	1	5×10^2	3×10^3
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
p) gordura animal hidrogenada e parcialmente hidrogenada, exceção de manteiga	Coliformes a 45°C/g	10^2	5	2	10	10^2
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
6 OVOS E DERIVADOS						
a) ovo íntegro cru	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
b) gema, clara ou suas misturas, pasteurizadas, resfriadas ou congeladas, com ou sem açúcar, sal e outros aditivos	Coliformes a 45°C /mL	1	5	2		1
	Estaf.coag.positiva/mL	5×10	5	1	10	5×10
	Salmonella sp/25mL	Aus	5	0	Aus	-
c) gema, clara ou suas misturas em pó (desidratados, liofilizados), com ou sem açúcar, sal e outros ingredientes ou aditivos.	Coliformes a 45°C/g	10	5	2	1	10
	Estaf.coag.positiva/g	5×10^2	5	1	10^2	5×10^2
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
d) semi conservas em embalagens herméticas mantidas sob refrigeração (ovos cozidos conservados em salmoura ou outros líquidos)	Coliformes a 45°C/g	10	5	1	1	10
	Estaf.coag.positiva/g	5×10^2	5	2	10^2	5×10^2
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
7 PESCADOS E PRODUTOS DE PESCA						
a) pescado, ovas de peixes, crustáceos e moluscos cefalópodes "in natura", resfriados	Estaf.coag.positiva/g	10^3	5	2	5×10^2	10^3

ou congelados não consumido cru; moluscos bivalves "in natura", resfriados ou congelados, não consumido cru; carne de rãs "in natura", refrigerada ou congelada						
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
b) moluscos bivalves, carne de siri e similares cozidos, temperados e não, industrializados resfriados ou congelados	Coliformes a 45°C/g	5x10	5	2	10	5x10
	Estaf.coag.positiva/g	10 ³	5	2	10 ²	10 ³
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
c) pescados, moluscos e crustáceos secos e ou salgados; semi conservas de pescados, moluscos e crustáceos, mantidas sob refrigeração (marinados, anchovados ou temperados)	Coliformes a 45°C/g	10 ²	5	3	10	10 ²
	Estaf.coag.positiva/g	5x10 ²	5	2	10 ²	5x10 ²
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
d) pescado defumado, moluscos e crustáceos, refrigerados ou congelados; produtos derivados de pescado (surimi e similares), refrigerados ou congelados	Coliformes a 45°C/g	10 ²	5	2	10	10 ²
	Estaf.coag.positiva/g	5x10 ²	5	2	10 ²	5x10 ²
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
e) produtos à base de pescado refrigerados ou congelados (hamburgueres e similares)	Coliformes a 45°C/g	10 ³	5	3	10 ²	10 ³
	Estaf.coag.positiva/g	10 ³	5	2	5x10 ²	10 ³
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
f) ovas de pescados processadas, refrigeradas ou congeladas	Coliformes a 45 °C /g	10 ²	5	3	10	10 ²

Folha nº 48 do
 Processo nº 179/05
 Sonia Maria S. Ferreira
 Reg. 100.996

	Estaf.coag.positiva/g	5x10 ²	5	2	10 ²	5x10 ²	
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-	
g) pescados pré cozidos, empanados ou não, refrigerados ou congelados	Coliformes a 45°C/g	10 ²	5	2	10	10 ²	Pro Son Re
	Estaf.coag.positiva/g	5x10 ²	5	2	10 ²	5x10 ²	
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-	
8 LEITE DE BOVINOS E DE OUTROS MAMÍFEROS E DERIVADOS							
8.a - leite pasteurizado e LEITE E PRODUTOS A BASE DE LEITE UAT (UHT)							
a) Leite pasteurizado	Coliformes a 45°C/mL	4	5	1	2	4	
	Salmonella sp/25mL	Aus	5	0	Aus	-	
b) leite UAT (UHT) e produtos a base de leite UAT/UHT (creme de leite, bebidas lácteas fermentadas e não, e similares), em embalagens herméticas	Após 7 dias de incubação a 35-37°C de embalagem fechada	não deve apresentar microrganismos patogênicos e causadores de alterações físicas, químicas e organolépticas do produto, em condições normais de armazenamento.					
8. B- Queijos							
a) de baixa umidade:	Coliformes a 45°C/g	5x10 ²	5	2	10 ²	5x10 ²	
	Estaf.coag.positiva./g	10 ³	5	2	10 ²	10 ³	
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-	
b) de média umidade: 36% (Danbo, pategrás sandwich, prato, tandil, tilsit, tybo, mussarela (mozzarella, muzzarella) curado e similares) e de queijo ralado e em pó	Coliformes a 45°C/g	10 ³	5	2	5x10 ²	10 ³	
	Estaf.coag.positiva./g	10 ³	5	2	10 ²	10 ³	
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-	
	L.monocytogenes/25g	Aus	5	0	Aus	-	
c) quartiolo, cremoso, crioulo, mussarela (mozzarella, muzzarella) e similares: 46%	Coliformes a 45°C/g	5x10 ³	5	2	10 ³	5x10 ³	
	Estaf.coag.positiva/g	10 ³	5	2	10 ²	10 ³	
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-	
	L.monocytogenes/25g	Aus	5	0	Aus	-	
d) de alta umidade: 46% de muito alta umidade: umid 55%, com bactérias lácticas abundantes e viáveis, incluído o Minas frescal correspondente	Coliformes a 45°C/g	5x10 ³	5	2	10 ³	5x10 ³	

a nº 49 do
 Processo nº 17965
 Sônia Maria S. Ferreira
 Reg. 100.996



Folha nº 50	do
Processo nº 179/05	
Sonia Maria S. Ferreira	
Reg. 100.996	

**MINISTÉRIO DA JUSTIÇA
SECRETARIA DE DIREITO ECONÔMICO
DEPARTAMENTO DE PROTEÇÃO E DEFESA DO CONSUMIDOR**

NOTA TÉCNICA N. 19/2009.

Assunto: Comercialização de pescado congelado.

1. Considerando as recentes fiscalizações realizadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) e o Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (Inmetro), que apontam irregularidades no mercado de pescado congelado e comercializado a granel, por fornecedores deste segmento, este Departamento de Proteção e Defesa do Consumidor, em conjunto com a Secretaria de Especial de Aquicultura e Pesca, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa e o Inmetro, vem, por meio desta, expressar entendimento conjunto em relação ao tema.
2. O termo "pescado" contempla os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, répteis e mamíferos de água doce ou salgada, destinados à alimentação humana.
3. Na elaboração de produtos da pesca e da aquicultura congelados, principalmente os filés de peixe e camarões descascados, o produto pode passar pela etapa de glaciamento (imersão do pescado em água refrigerada, para formar uma película protetora) que tem a finalidade técnica de evitar a desidratação e a oxidação dos produtos durante o período de estocagem.
4. Este procedimento, utilizado mundialmente, é normatizado pelo *Codex Alimentarius*, que estipula que o peso líquido é o peso do produto sem o glaciamento e a embalagem. Para a obtenção do peso líquido a ser declarado na rotulagem, deve ser determinado previamente o quantitativo (percentual) de água que formou a película protetora sobre a superfície do pescado, descontando-se o mesmo do peso do produto congelado glaciado. Este procedimento é aplicado nos estabelecimentos industriais vinculados ao Serviço de Inspeção Federal, devendo estar contemplado nos programas de autocontrole das empresas e é fiscalizado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
5. A metodologia de verificação de peso líquido de pescado congelado glaciado atualmente disponível no Brasil é a estabelecida pela Portaria Inmetro nº 005/2006. Entretanto, a legislação metrológica que estabelece tolerâncias e critérios de aceitação é aplicável somente aos produtos pré-medidos. Sendo assim, não é possível a aplicação desses critérios na fiscalização de produtos comercializados a granel.
6. Quando o pescado congelado é ofertado a granel, a pesagem desse produto é realizada na presença do consumidor, não considerando o percentual de glaciamento ocorrido na fase de industrialização. Nesses casos, o peso obtido no ato da pesagem quando da venda ao consumidor corresponde ao do produto acrescido da água de glaciamento.

Sonia Maria S. Ferreira

J. Ki

7. Essa situação configura prejuízo econômico ao consumidor, pois não conhecendo o peso líquido do pescado, paga por um peso maior que o peso real do produto a ser consumido, tendo em vista que inclui a água do glaciamento.

8. Ademais, registre-se que é direito básico do consumidor ser informado de todas as características do produto disponibilizado no mercado de consumo, conforme determina o art. 31 do CDC. No entanto, ao adquirir pescado a granel, o consumidor não tem nem mesmo a informação da origem do produto. Dessa forma, se o estabelecimento não consegue informar ao consumidor dados essenciais sobre o produto, quando vendido a granel, este tipo de oferta não atende às regras estabelecidas pelo Código de Defesa do Consumidor.

9. Entende-se, portanto, que a informação ao consumidor do peso líquido, conforme a conceituação do *Codex Alimentarius*, ou seja, o peso do pescado antes do processo de glaciamento, é informação necessária e suficiente para que o consumidor tenha clareza da característica do produto que está adquirindo, não se recomendando a inclusão de outras informações relativas ao peso na embalagem.

10. Assim, conclui-se que, para que esteja garantido o direito dos consumidores à informação sobre o produto adquirido, o pescado congelado deverá ser comercializado sempre como pré-medido, ou seja, na bandeja e com a respectiva indicação de sua quantidade líquida. Essa posição é reforçada pelo Inmetro, conforme a nota técnica nº Dimel/Dimep/001/2009, emitida pela Divisão de Mercadorias Pré-Medidas daquele instituto. A oferta do pescado pré-medido deve atender às exigências do Código de Defesa do Consumidor e da IN 22 do Ministério da Agricultura, abaixo listadas:

- denominação (nome) de venda de produto de origem animal: o nome do produto de origem animal deve ser indicado no painel principal do rótulo em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres. O tamanho da letra utilizada deve ser proporcional ao tamanho utilizado para a indicação da marca comercial ou logotipo, caso existam;
- conteúdos líquidos: o(s) conteúdo(s) líquido(s) devem ser indicado(s) no painel principal do rótulo de acordo com o Regulamento Técnico Específico;
- identificação da origem e do país de origem;
- nome ou razão social e endereço do estabelecimento;
- nome ou razão social e endereço do importador, no caso de produtos de origem animal importados;
- conservação do produto;
- identificação do lote;
- data de fabricação;
- prazo de validade.

11. Para a garantia da informação clara e precisa do peso líquido do pescado ~~congelado e ser adquirido pelo consumidor o supermercado ao fracionar e colocar na~~

11/10/05

ERROR: undefined
OFFENDING COMMAND: ec

STACK:

Processo nº 52	do
Processo nº 179/05	
Sonia Maria S. Ferreira	
Reg. 100.996	



Folha nº 55	do
Processo nº 179/05	
Sonia Maria S. Ferreira	
Reg. 100.996	

ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria Geral Parlamentar
Departamento de Documentação e Informação

Lei Nº 10.083, de 23 de setembro de 1998

Dispõe sobre o Código Sanitário do Estado

O VICE - GOVERNADOR, EM EXERCÍCIO NO CARGO DE GOVERNADOR DO ESTADO DE SÃO PAULO:
Faço saber que a Assembléia Legislativa decreta e eu promulgo a seguinte lei:

LIVRO I

TÍTULO I

Princípios Gerais

Artigo 1º - Este Código atenderá aos princípios expressos nas Constituições Federal e Estadual, nas Leis Orgânicas de Saúde - Leis nº 8080, de 19 de setembro de 1990 e 8142, de 28 de dezembro de 1990, no Código de Defesa do Consumidor - Lei nº 8078, de 11 de setembro de 1990 e no Código de Saúde do Estado de São Paulo - Lei Complementar nº 791, de 9 de março de 1995, baseando - se nos seguintes preceitos:

I - descentralização, preconizada nas Constituições Federal e Estadual, de acordo com as seguintes diretrizes:

- a) direção única no âmbito estadual e 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; e
- 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, através de:

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

III - articulação intra e interinstitucional, através do 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; e

V - privacidade, devendo as ações de vigilância sanitária e epidemiológica preservar este direito do cidadão, somente sendo sacrificado quando for a única maneira de evitar perigo atual ou iminente para a saúde pública.

TÍTULO II Objeto, Campo de Atuação e Metodologia

Artigo 2º - Os princípios expressos neste Código disporão sobre 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 - promover a melhoria da qualidade do meio ambiente, nele incluído o do trabalho, garantindo condições de saúde, segurança e bem - estar público;

III - assegurar condições adequadas de qualidade na produção, comercialização e consumo de bens e serviços de interesse à saúde, incluídos procedimentos, métodos e técnicas que as afetem;

IV - assegurar condições adequadas para prestação de serviços de saúde;
V - promover ações visando o controle de doenças, agravos ou fatores de interesse à saúde; e

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

Artigo 3º - As ações de vigilância sanitária e epidemiológica serão desenvolvidas através de métodos científicos, mediante pesquisas, monitoramento através da análise da situação, mapeamento de pontos críticos e controle de riscos.

Artigo 4º - Em consonância com o Sistema Estadual de Auditoria e Avaliação, deverá ser mantido processo contínuo de acompanhamento e avaliação das ações de vigilância sanitária e epidemiológica, visando o aprimoramento técnico - científico e a melhoria da qualidade e resolubilidade das ações.

Artigo 5º - Caberá à direção estadual do Sistema Único de Saúde - SUS, enquanto atividade coordenadora do Sistema a elaboração de normas, Códigos e orientações, observadas as normas gerais de competência da União, no que diz respeito às questões de vigilância sanitária e epidemiológica, respeitadas as competências municipais estabelecidas no artigo 30, inciso I da Constituição Federal.

Artigo 6º - A política de recursos humanos da Secretaria de Estado da Saúde deverá manter atividade de capacitação permanente dos profissionais que atuam em vigilância sanitária e epidemiológica, de acordo com os objetivos e campo de atuação das mesmas.

Artigo 7º - Em consonância com o Sistema Estadual de Informação em Saúde, a Secretaria de Estado da Saúde deverá organizar, em articulação com os Municípios, o Sistema de Informações em Vigilância Sanitária e Epidemiológica.

Artigo 8º - Os órgãos e entidades públicas e as entidades do setor privado, participantes ou não do SUS, estarão obrigados a fornecer informações às direções estadual e municipal do SUS, na forma solicitada, para fins de planejamento, de correção finalística de atividades e de elaboração de estatísticas de saúde.

Artigo 9º - As informações referentes às ações de vigilância deverão ser amplamente divulgadas à população, através de diferentes meios de comunicação.

Artigo 10 - As Vigilâncias Sanitária e Epidemiológica deverão organizar serviços de captação de reclamações e denúncias, divulgando periodicamente esses dados.

LIVRO II Promoção, Proteção e Preservação da Saúde

TÍTULO I Saúde e Meio Ambiente

CAPÍTULO I

Disposições Gerais

Artigo 11 - Constitui finalidade das ações de vigilância sanitária 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.

Artigo 12 - 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 e a quaisquer outros fatores que ocasionem ou possam vir a ocasionar risco ou dano à saúde, à vida ou à qualidade de vida.

Parágrafo único - Os critérios, parâmetros, padrões, metodologias de monitoramento ambiental e biológico e de avaliação dos fatores de risco citados neste artigo serão os definidos neste Código, em normas técnicas e demais diplomas legais vigentes.

CAPÍTULO II

Organização Territorial, Assentamentos Humanos e Saneamento Ambiental

Artigo 13 - A direção estadual do SUS deverá manifestar - se através de instrumentos de planejamento e avaliação de impacto à saúde, no âmbito de sua competência, quanto aos aspectos de salubridade, drenagem, infra - estrutura sanitária, manutenção de áreas livres e institucionais, sistemas de lazer, índices de ocupação e de densidade demográfica.

Artigo 14 - Toda e qualquer edificação, quer seja urbana ou rural, deverá ser construída e mantida, observando - se:

- I - proteção contra as enfermidades transmissíveis e as crônicas;
- II - prevenção de acidentes e intoxicações;
- III - redução dos fatores de estresse psicológico e social;
- IV - preservação do ambiente do entorno;
- V - uso adequado da edificação em função da sua finalidade; e
- VI - respeito a grupos humanos vulneráveis.

Artigo 15 - Toda e qualquer instalação destinada à criação, à manutenção e à reprodução de animais, quer esteja em zona rural ou urbana, deve ser construída, mantida e operada em condições sanitárias adequadas e que não causem incômodo à população.

Artigo 16 - A autoridade sanitária, motivadamente e com respaldo científico e tecnológico, poderá determinar intervenções em saneamento ambiental, visando contribuir para a melhoria da qualidade de vida e saúde da população.

Artigo 17 - Vetado.

§ 1º - Vetado.

§ 2º - Vetado.

SEÇÃO I

Abastecimento de Água para Consumo Humano

Artigo 18 - Todo e qualquer sistema de abastecimento de água, seja público ou privado, individual ou coletivo, está sujeito à fiscalização da autoridade sanitária competente, em todos os aspectos que possam afetar a saúde pública.

Artigo 19 - Os projetos de construção, ampliação e reforma de sistema de abastecimento de água, sejam públicos ou privados, individuais ou coletivos, deverão ser elaborados, executados e operados conforme normas técnicas estabelecidas pela autoridade sanitária competente.

Artigo 20 - Nos projetos, obras e operações de sistemas de abastecimento de água, sejam públicos ou privados, individuais ou coletivos, deverão ser obedecidos os seguintes princípios gerais, independentemente de outras exigências técnicas eventualmente estabelecidas:

I - a água distribuída deverá obedecer às normas e aos padrões de potabilidade estabelecidos pela autoridade sanitária competente;

II - todos os materiais, equipamentos e produtos químicos utilizados em sistemas de abastecimento de água deverão 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 deverá 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 - deverá ser mantida pressão positiva em qualquer ponto da rede de distribuição; e

V - a fluoretação da água distribuída através de sistemas de abastecimento deverá obedecer ao padrão estabelecido pela autoridade sanitária competente.

SEÇÃO II

Esgotamento Sanitário

Artigo 21 - Todo e qualquer sistema de esgotamento sanitário, seja público ou privado, individual ou coletivo, estará sujeito à fiscalização da autoridade sanitária competente, em todos os aspectos que possam afetar a saúde pública.

Artigo 22 - Os projetos de construção, ampliação e reforma de sistemas de esgotamento sanitário, sejam públicos ou privados, individuais ou coletivos, deverão ser elaborados, executados e operados conforme normas técnicas estabelecidas pela autoridade sanitária competente.

Artigo 23 - A utilização, em atividades agropecuárias, de água fora dos padrões de potabilidade, esgotos sanitários ou lodo proveniente de processos de tratamento de esgotos, só será permitida conforme normas técnicas.

SEÇÃO III

Resíduos Sólidos

Artigo 24 - 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 Estado, estará sujeito à fiscalização da autoridade sanitária competente, em todos os aspectos que possam afetar a saúde pública.

Artigo 25 - Os projetos de implantação, construção, ampliação e reforma de sistemas de coleta, transporte, tratamento, reciclagem e destinação final de

Folha nº 55	do
Processo nº 19605	
Sonia Maria S. Ferreira	
Reg. 100.996	

resíduos sólidos deverão ser elaborados, executados e operados de acordo com as técnicas estabelecidas pela autoridade sanitária competente.

Artigo 26 - Fica proibida a reciclagem de resíduos sólidos infectantes gerados por estabelecimentos prestadores de serviços de saúde.

Artigo 27 - As instalações destinadas ao manuseio de resíduos com vistas à sua reciclagem, deverão ser projetadas, operadas e mantidas de forma tecnicamente adequada, a fim de não vir a comprometer a saúde humana e o meio ambiente.

Artigo 28 - As condições sanitárias de acondicionamento, transporte, incineração, localização e forma de disposição final dos resíduos perigosos, tóxicos, explosivos, inflamáveis, corrosivos, radioativos e imunobiológicos, deverão obedecer às normas técnicas e ficarão sujeitas à fiscalização da autoridade sanitária.

TÍTULO II

Saúde e Trabalho

CAPÍTULO I

Disposições Gerais

Artigo 29 - A saúde do trabalhador deverá ser resguardada, tanto nas relações sociais que se estabelecem entre o capital e o trabalho, como 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.

Artigo 30 - São obrigações do empregador, além daquelas estabelecidas na legislação em vigor:

I - manter as condições e a organização de trabalho adequadas às condições psicofísicas dos trabalhadores;

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

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

IV - arcar com os custos de estudos e pesquisas que visem esclarecer os riscos ao ambiente de trabalho e ao meio ambiente; e

V - comunicar imediatamente à autoridade sanitária a detecção de quaisquer riscos para a saúde do trabalhador, sejam físicos, químicos, biológicos, operacionais ou provenientes da organização do trabalho, elaborando cronograma e implementando a correção dos mesmos.

Artigo 31 - Os órgãos executores das ações de saúde do trabalhador deverão desempenhar suas funções, observando os seguintes princípios e diretrizes:

I - informar os 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, bem como garantir 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 Sanitária e Epidemiológica 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 deficiências; e

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

Artigo 32 - É dever da autoridade sanitária competente indicar o empregador adotar todas as medidas necessárias para a eliminação de irregularidades nos ambientes de trabalho, observados os seguintes níveis de prioridades:

- I - eliminação das fontes de risco;
- II - medidas de controle diretamente na fonte;
- III - medidas de controle no ambiente de trabalho; e
- 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 da Organização do Trabalho

SEÇÃO I

Dos Riscos no Processo de Produção

Artigo 33 - O transporte, a movimentação, o manuseio e o armazenamento de materiais, o transporte de pessoas, os veículos e os equipamentos usados nestas operações, deverão obedecer a critérios estabelecidos em normas técnicas, que preservem a saúde do trabalhador.

Artigo 34 - A fabricação, importação, venda, locação, instalação, operação e manutenção de máquinas e equipamentos deverão obedecer a critérios estabelecidos em normas técnicas, que preservem a saúde do trabalhador.

Artigo 35 - As empresas deverão 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.

Artigo 36 - A organização do trabalho deverá adequar - se às condições psicofisiológicas e ergonômicas dos trabalhadores, tendo em vista as possíveis repercussões negativas sobre a saúde, quer diretamente, através dos fatores que a caracterizam, quer pela potencialização dos riscos de natureza física, química ou biológica, presentes no processo de produção, devendo ser objeto de normas técnicas.

TÍTULO III

Produtos e Substâncias de Interesse à Saúde

CAPÍTULO I

Disposições Gerais

Artigo 37 - Entende - se por produtos e substâncias de interesse à saúde os alimentos, águas minerais e de fontes, bebidas, aditivos, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, correlatos, cosméticos, perfumes, produtos de higiene, saneantes, domissanitários (inseticidas, raticidas), agrotóxicos, materiais de revestimento e embalagens ou outros produtos que possam trazer riscos à saúde.

Artigo 38 - Compete à autoridade sanitária a avaliação e controle do risco, normatização, fiscalização e controle das condições sanitárias e técnicas da importação, exportação, a extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, dispensação, esterilização, embalagem e reembalagem, aplicação, comercialização e uso, referentes aos produtos e substâncias de interesse à saúde.

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

Artigo 39 - As empresas relacionadas aos produtos e substâncias de interesse à saúde serão responsáveis pela manutenção dos padrões de identidade, qualidade e segurança, definidos a partir de normas técnicas aprovadas pelo órgão competente, bem como pelo cumprimento das Normas de Boas Práticas de Fabricação e Prestação de Serviços.

§ 1º - As empresas mencionadas no "caput" deste artigo, sempre que solicitado pela autoridade sanitária, deverão apresentar o fluxograma de produção e as Normas de Boas Práticas de Fabricação e Prestação de Serviços referentes às atividades desenvolvidas.

§ 2º - Deverá ser assegurado ao trabalhador o acesso às Normas de Boas Práticas de Fabricação e Prestação de Serviços.

Artigo 40 - Os profissionais de saúde deverão formular suas prescrições de medicamentos com base na denominação genérica dos medicamentos, conforme lista estabelecida pela direção estadual do SUS.

Parágrafo único - A direção estadual do SUS fará afixar em todos os dispensários

de medicamentos a lista de medicamentos identificados pela sua denominação genérica.

CAPÍTULO II

Dos Estabelecimentos

SEÇÃO I

Condições de Funcionamento dos Estabelecimentos de Produtos e Substâncias de Interesse à Saúde

Artigo 41 - Os estabelecimentos industriais e comerciais farmacêuticos deverão possuir local ou armário com chave para guarda de substâncias e produtos de controle sanitário especial, definidos pela legislação vigente, e registro de entrada e saída dessas substâncias e produtos.

Artigo 42 - As farmácias e drogarias poderão manter serviços de atendimento ao público para a aplicação de injeções e curativos de pequeno porte, sob a responsabilidade do técnico habilitado, de acordo com normas técnicas específicas.

Parágrafo único Fica vedado às ervanarias e postos de medicamentos exercer as atividades mencionadas neste artigo.

SEÇÃO II Da Comercialização dos Produtos e Substâncias de Interesse à Saúde

Artigo 43 - Vetado.

Artigo 44 - A comercialização dos produtos importados de interesse à saúde ficará sujeita à prévia autorização da autoridade sanitária competente.

Artigo 45 - Vetado.

Artigo 46 - Nas embalagens e rótulos de medicamentos que contenham corantes, estabilizantes e conservantes químicos ou biológicos, deverão constar, obrigatoriamente, mensagem alertando o consumidor sobre a presença e composição dos mesmos, bem como sobre a possibilidade de consequências adversas, prejudiciais à saúde.

SEÇÃO III

Da Propaganda de Produtos e Substâncias de Interesse à Saúde

Artigo 47 - As amostras grátis distribuídas pelos estabelecimentos industriais de produtos farmacêuticos deverão ser dirigidas exclusivamente ao médico, ao cirurgião - dentista e ao médico veterinário, e a propaganda desses produtos deverá restringir - se a sua identidade, qualidade e indicação de uso.

Artigo 48 - Vetado.

TÍTULO IV

Estabelecimentos de Saúde

CAPÍTULO I

Estabelecimentos de Assistência à Saúde

Artigo 49 - Para fins deste Código e de suas 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 da saúde, prevenção das doenças, recuperação e reabilitação da saúde.

Artigo 50 - Os estabelecimentos de assistência à saúde que deverão implantar e manter comissões de controle de infecção serão definidos em norma técnica.

Parágrafo único A responsabilidade pessoal dos profissionais de saúde pelo controle de infecção em seus ambientes de trabalho independe da existência da comissão referida neste artigo.

Artigo 51 - Os estabelecimentos de assistência à saúde e os veículos para transporte de pacientes deverão ser mantidos em rigorosas condições de higiene, devendo ser observadas as normas de controle de infecção estipuladas na legislação sanitária.

Artigo 52 - Os estabelecimentos de assistência à saúde deverão adotar procedimentos adequados na geração, acondicionamento, fluxo, transporte, armazenamento, destino final, e demais questões relacionadas com resíduos de serviços de saúde, conforme legislação sanitária.

Artigo 53 - Os estabelecimentos de assistência à saúde deverão possuir condições adequadas para o exercício da atividade profissional na prática de ações que visem à proteção, promoção, preservação e recuperação da saúde.

Artigo 54 - Os estabelecimentos de assistência à saúde deverão possuir quadro de recursos humanos legalmente habilitados, em número adequado à demanda e às atividades desenvolvidas.

Artigo 55 - Os estabelecimentos de assistência à saúde deverão possuir instalações, equipamentos, instrumentais, utensílios e materiais de consumo

Processo nº 179/05
Sonia Maria S. Ferreira
Reg. 100.996

indispensáveis e condizentes com suas finalidades e em perfeito estado de conservação e funcionamento, de acordo com normas

Artigo 56 - Caberá ao responsável técnico pelo estabelecimento ou serviço, o funcionamento adequado dos equipamentos utilizados nos procedimentos diagnósticos e terapêuticos, no transcurso da vida útil, instalados ou utilizados pelos estabelecimentos de assistência à saúde.

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

1. o proprietário dos equipamentos, que deverá garantir a compra do equipamento adequado, instalação, manutenção permanente e reparos;
2. o fabricante, que deverá prover os equipamentos de certificado de garantia, manual de instalação, operacionalização, especificações técnicas e assistência técnica permanente; e
3. a rede de assistência técnica, que deverá garantir o acesso aos equipamentos nas condições estabelecidas no item 2.

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

Artigo 57 - Os estabelecimentos de assistência à saúde que utilizarem em seus procedimentos medicamentos ou substâncias psicotrópicas ou sob regime de controle especial, deverão manter controles e registros na forma prevista na legislação sanitária.

Artigo 58 - Todos os estabelecimentos de assistência à saúde deverão manter, de forma organizada e sistematizada, os registros de dados de identificação dos pacientes, de exames clínicos e complementares, de procedimentos realizados ou terapêutica adotada, da evolução e das condições de alta, para apresentá-los à autoridade sanitária sempre que esta o solicitar, justificadamente, por escrito.

Parágrafo único - Esses documentos deverão ser guardados pelo tempo previsto em legislação específica.

CAPÍTULO II

Estabelecimentos de Interesse à Saúde

Artigo 59 - Para os fins deste Código e de suas normas técnicas, consideram-se como de interesse à saúde todas as ações que direta ou indiretamente estejam relacionadas com a proteção, promoção e preservação da saúde, dirigidas à população e realizadas por órgãos públicos, empresas públicas, empresas privadas, instituições filantrópicas, outras pessoas jurídicas de direito público, direito privado e pessoas físicas.

Artigo 60 - Para os fins deste Código consideram-se como de interesse indireto à saúde, todos os estabelecimentos e atividades não relacionadas neste Código, cuja prestação de serviços ou fornecimento de produtos possam constituir risco à saúde pública, segundo norma técnica.

TÍTULO V

Vigilância Epidemiológica

Artigo 61 - Entende-se por Vigilância Epidemiológica o conjunto de ações que proporcionem 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.

Artigo 62 - As ações de Vigilância Sanitária e Epidemiológica compõem um campo integrado e indissociável de práticas, fundado no conhecimento interdisciplinar e na ação intersetorial, desenvolvidas através de equipes multiprofissionais, com a participação ampla e solidária da sociedade, através de suas organizações, entidades e movimentos, estruturando em seu conjunto um campo de conhecimentos e práticas denominado de vigilância à saúde.

Parágrafo único Poderão fazer parte do Sistema de Vigilância Epidemiológica os órgãos de saúde públicos e privados definidos por ato administrativo.

CAPÍTULO I

Notificação Compulsória das Doenças e Agravos à Saúde

Artigo 63 - As ações de vigilância à saúde previstas neste Código serão definidas através de normas técnicas, reelaboradas periodicamente, com ampla participação da sociedade civil.

§ 1º - As normas técnicas previstas neste Código serão elaboradas ou revistas, quando já existentes, em um prazo de até 1 (um) ano após a publicação desta lei, quando então passarão a ser revistas a cada 5 (cinco) anos.

§ 2º - Estas normas técnicas passarão a ser numeradas sequencialmente, compondo

um corpo articulado de regulamentações, que deverá ser divulgado pelo Poder Público.

§ 3º - Vetado:

1. vetado;
2. vetado;
3. vetado:
- a) vetado;
- b) vetado;
- c) vetado.

§ 4º - Vetado.

§ 5º - Vetado.

Artigo 64 - Será obrigatória a notificação à autoridade sanitária local por:

I - médicos que forem 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, anatomopatológicos 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; e

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

§ 1º - Vetado.

§ 2º - A notificação de quaisquer doenças e agravos referidos neste artigo deverá ser feita à simples suspeita e o mais precocemente possível, pessoalmente, por telefone ou por qualquer outro meio rápido disponível, à autoridade sanitária.

Artigo 65 - 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 anterior.

Artigo 66 - A notificação compulsória de casos de doenças e agravos deverá ter 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.

Artigo 67 - A direção estadual do SUS deverá manter fluxo adequado de informações ao órgão federal competente, de acordo com a legislação federal e Regulamento Sanitário Internacional.

Artigo 68 - Os dados necessários ao esclarecimento da notificação compulsória, bem como as instruções sobre o processo de notificação, constarão de normas técnicas.

CAPÍTULO II

Investigação Epidemiológica e Medidas de Controle

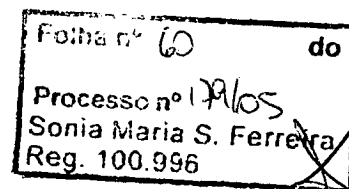
Artigo 69 - Recebida a notificação, a autoridade sanitária deverá proceder à investigação epidemiológica pertinente.

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

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

Artigo 70 - Em decorrência dos resultados parciais ou finais das investigações, dos inquéritos ou levantamentos epidemiológicos de que trata o artigo anterior e seus parágrafos, a autoridade sanitária ficará obrigada a adotar prontamente as medidas indicadas para o controle da doença, no que concerne a indivíduos, grupos populacionais e ambiente.

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



Artigo 71 - As instruções sobre o processo de investigação epidemiológica em cada doença, bem como as medidas de controle indicadas, serão objeto de norma técnica.

Artigo 72 - Em decorrência das investigações epidemiológicas, a autoridade sanitária local poderá tomar medidas pertinentes podendo, inclusive, ser providenciado 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 por aquela autoridade, obedecida a legislação vigente.

CAPÍTULO III

Vacinação de Caráter Obrigatório

Artigo 73 - A direção estadual do SUS será responsável pela coordenação estadual e, em caráter suplementar, pela execução do Programa Nacional de Imunizações.

Parágrafo único - A relação das vacinas de caráter obrigatório no Estado deverá ser regulamentada através de norma técnica.

Artigo 74 - É dever de todo cidadão submeter - se à vacinação obrigatória, assim como os menores sob sua guarda ou responsabilidade.

Parágrafo único - Somente será dispensada da vacinação obrigatória a pessoa que apresentar atestado médico e contra - indicação explícita para a aplicação da vacina.

Artigo 75 - Vetado.

Artigo 76 - O cumprimento da obrigatoriedade das vacinações deverá ser comprovado através do atestado de vacinação, padronizado pelo Ministério da Saúde e adequado à norma técnica referida no parágrafo único do artigo 73, e emitido pelos serviços de saúde que aplicarem as vacinas.

Artigo 77 - Os atestados de vacinação obrigatória não poderão ser retidos por qualquer pessoa natural ou jurídica.

Artigo 78 - Todo estabelecimento de saúde público ou privado que aplique vacinas, obrigatórias ou não, deverá credenciar - se junto à autoridade sanitária competente.

Parágrafo único - A autoridade sanitária deverá regulamentar o funcionamento desses estabelecimentos, bem como o fluxo de informações, através de norma técnica, sendo responsável por sua supervisão periódica.

Artigo 79 - As vacinas fornecidas pelo SUS serão gratuitas, inclusive quando aplicadas por estabelecimentos de saúde privados, assim como seus atestados.

CAPÍTULO IV

Estatísticas de Saúde

Artigo 80 - O SUS deverá coletar, analisar e divulgar dados estatísticos de interesse para as atividades de saúde pública, em colaboração com o órgão central de estatística do Estado e demais entidades interessadas nessas atividades.

Artigo 81 - Os estabelecimentos de atenção e assistência à saúde, outros tipos de estabelecimentos de interesse à saúde, quer sejam de natureza agropecuária, industrial ou comercial e os profissionais de saúde deverão, quando solicitado, remeter regular e sistematicamente os dados e informações necessários à elaboração de estatísticas de saúde, além das eventuais informações e depoimentos de importância para a Vigilância Sanitária e Epidemiológica.

CAPÍTULO V

Atestado de Óbito

Artigo 82 - O atestado de óbito é documento indispensável para o enterramento e deverá ser fornecido pelo médico assistente em impresso especialmente destinado a esse fim.

Artigo 83 - Quando o óbito ocorrer por causas mal definidas ou sem assistência médica, competirá à autoridade sanitária fornecer o atestado de óbito ou determinar quem o forneça, desde que na localidade inexistia serviço de verificação de óbito e não houver suspeita de que este tenha ocorrido por causas não naturais, conforme disposto na Lei nº 10.095, de 3 de maio de 1968.

Artigo 84 - Existindo indícios de que o óbito tenha ocorrido por doença transmissível, a autoridade sanitária determinará a realização de necrópsia.

CAPÍTULO VI

Inumações, Exumações, Trasladações e Cremações

Artigo 85 - As inumações, exumações, trasladações e cremações deverão ser disciplinadas através de normas técnicas.

LIVRO III Procedimentos Administrativos

TÍTULO I

Processo nº 179/05

Maria S. Ferreira

g. 100.696

Do Funcionamento dos Estabelecimentos de Interesse à Saúde

Artigo 86 - Todo estabelecimento de interesse à saúde, antes de iniciar suas atividades, deverá encaminhar à autoridade sanitária competente declaração de que suas atividades, instalações, equipamentos e recursos humanos obedecem à legislação sanitária vigente, conforme modelo a ser estabelecido por norma técnica, para fins de obtenção de licença de funcionamento através de cadastramento.

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

§ 2º - Quando a autoridade sanitária constatar que as declarações previstas no "caput" deste artigo, bem como em seu § 1º são inverídicas, fica obrigada a comunicar o fato à autoridade policial ou ao Ministério Público, para fins de apuração de ilícito penal, sem prejuízo dos demais procedimentos administrativos.

§ 3º - Os estabelecimentos de que trata o artigo 60 serão dispensados de licença de funcionamento, ficando sujeitos às exigências sanitárias estabelecidas neste Código, às normas técnicas específicas e outros regulamentos.

Artigo 87 - Todo estabelecimento que mantenha serviço de transporte de pacientes, bem como de produtos relacionados à saúde, deverá apresentar junto à autoridade sanitária competente, declaração individualizada de cada veículo, constando, obrigatoriamente, equipamentos e recursos humanos, além de outras informações definidas em norma técnica, para fins de cadastramento.

Artigo 88 - Os estabelecimentos de interesse à saúde, definidos em norma técnica para fins de licença e cadastramento, deverão possuir e funcionarão na presença de um responsável técnico legalmente habilitado.

Artigo 89 - A empresa de serviços de interesse à saúde, individual ou coletiva, será a responsável, perante a autoridade sanitária competente, sem prejuízo da responsabilidade subsidiária de prestadores de serviços profissionais autônomos, outras empresas de prestação de serviços de saúde e assemelhados por ela contratados.

Artigo 90 - Quando da interdição de estabelecimentos de interesse à saúde ou de suas subunidades pelos órgãos de Vigilância Sanitária competentes, a Secretaria de Estado da Saúde deverá suspender de imediato eventuais contratos e convênios que mantenha com tais estabelecimentos ou suas subunidades, pelo tempo em que durar a interdição.

Artigo 91 - O órgão de vigilância sanitária que interditar estabelecimentos de interesse à saúde ou suas subunidades, deverá publicar edital de notificação de risco sanitário em Diário Oficial e veículos de grande circulação.

TÍTULO II

Competências

Artigo 92 - Os profissionais das equipes de Vigilância Sanitária e Epidemiológica, investidos das suas funções fiscalizadoras, serão 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 de Estado da Saúde, bem como o Diretor do órgão de vigilância sanitária, sempre que se tornar necessário, poderão desempenhar funções de fiscalização, com as mesmas prerrogativas e as mesmas atribuições conferidas por este Código às autoridades fiscalizadoras.

Artigo 93 - A toda verificação em que a autoridade sanitária concluir pela existência de violação de preceito legal deverá corresponder, sob pena de responsabilidade administrativa, a lavratura de auto de infração.

Artigo 94 - As penalidades sanitárias previstas neste Código deverão ser aplicadas sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis.

Artigo 95 - 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, por seus dirigentes ou prepostos, obrigadas a prestar os esclarecimentos necessários referentes 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.

Artigo 96 - Nenhuma autoridade sanitária poderá 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 deverá ser devolvida para inutilização, sob pena 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 deverá 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.

TÍTULO III

Análise Fiscal

Artigo 97 - Compete à autoridade sanitária realizar de forma programada ou, quando necessária, a colheita de amostra de insumos, matérias - primas, aditivos, coadjuvantes, recipientes, equipamentos, utensílios, embalagens, substâncias e produtos de interesse à saúde, para efeito de análise fiscal.

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

Artigo 98 - A colheita de amostra para fins de análise fiscal deverá ser realizada mediante a lavratura do termo de colheita de amostra e do termo de interdição, quando for o caso, dividida em 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, deverá ser colhida amostra única e encaminhada ao laboratório oficial para a realização de análise fiscal na presença do detentor ou fabricante de insumo, matéria - prima, aditivo, coadjuvante, recipiente, equipamento, utensílio, embalagem, substância ou produto de interesse à saúde, não cabendo, neste caso, perícia de contraprova.

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

Artigo 99 - Quando a análise fiscal concluir pela condenação dos insumos, matérias - primas, aditivos, coadjuvantes, recipientes, equipamentos, utensílios, embalagens, substâncias e produtos de interesse à saúde, a autoridade sanitária deverá notificar o responsável para apresentar defesa escrita ou requerer perícia de contraprova.

Artigo 100 - O laudo analítico condenatório deverá ser considerado definitivo quando da não apresentação da defesa ou da solicitação de perícia de contraprova, pelo responsável ou detentor, no prazo de 10 (dez) dias.

Artigo 101 - Vetado.

CAPÍTULO I

Da Interdição, Apreensão e Inutilização de Produtos, Equipamentos e Utensílios de Interesse à Saúde

Artigo 102 - Quando o resultado da análise fiscal indicar que o produto é considerado de risco à saúde, será obrigatória sua interdição ou do estabelecimento.

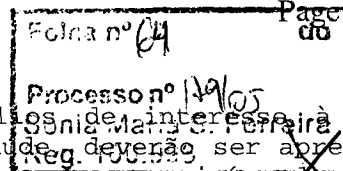
Artigo 103 - O detentor ou responsável pelo produto, equipamento e utensílios interditados, ficará proibido de entregá-lo ao consumo ou uso, desviá-lo ou substituí-lo, no todo ou em parte, até que ocorra a liberação da mercadoria pela autoridade competente, sob pena de responsabilização civil ou criminal.

Parágrafo único - Os locais de interesse à saúde somente poderão ser desinterditados mediante liberação da autoridade competente. A desobediência por parte da empresa acarretará pena de responsabilização civil ou criminal.

Artigo 104 - Os produtos clandestinos de interesse à saúde, bem como aqueles com prazos de validade vencidos, deverão ser interditados pela autoridade sanitária que, após avaliação técnica, deverá decidir sobre sua destinação.

Artigo 105 - Nos casos de condenação definitiva, a autoridade sanitária deverá determinar a apreensão ou inutilização do produto.

Artigo 106 - Quando o produto for considerado inadequado para uso ou consumo humano, mas passível de utilização para outros fins, a autoridade sanitária deverá lavrar laudo técnico circunstanciado, definindo o seu destino final.



Artigo 107 - Os produtos, equipamentos e utensílios de interesse à saúde, manifestamente alterados, considerados de risco à saúde, deverão ser apreendidos ou inutilizados sumariamente pela autoridade sanitária, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

Parágrafo único - Nos casos de apreensão e inutilização sumária de produtos, equipamentos e utensílios de interesse à saúde, mencionadas no "caput" deste artigo, a autoridade sanitária deverá lavrar laudo técnico circunstanciado, ficando dispensada a colheita de amostra.

Artigo 108 - Caberá ao detentor ou responsável pelo produto, equipamentos e utensílios de interesse à saúde condenados, o ônus do recolhimento, transporte e inutilização, acompanhado pela autoridade sanitária até não mais ser possível a utilização.

Artigo 109 - 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.

TÍTULO IV

Infrações Sanitárias e Penalidades

Artigo 110 - Considera - se infração sanitária para fins deste Código e de suas 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.

Artigo 111 - 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.

Artigo 112 - 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 10 (dez) a 10.000 (dez mil) vezes o valor nominal da Unidade Fiscal do Estado de São Paulo (UFESP) vigente;

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

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

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

VII - suspensão de vendas de produto;

VIII - suspensão de fabricação de produto;

IX - interdição parcial ou total do estabelecimento, seções, dependências e veículos;

X - proibição de propaganda;

XI - cancelamento de autorização para funcionamento de empresa;

XII - cancelamento do cadastro, licença de funcionamento do estabelecimento e do certificado de vistoria do veículo; e

XIII - intervenção.

Artigo 113 - A penalidade de prestação de serviços à comunidade consiste em:

I - vetado;

II - veiculação de mensagens educativas dirigidas à comunidade, aprovadas pela autoridade sanitária.

Artigo 114 - 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 SUS.

§ 2º - A duração da intervenção deverá ser aquela julgada necessária 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 deverão ficar a cargo da autoridade executiva máxima estadual, não sendo permitida a nomeação do então dirigente, sócios ou responsáveis técnicos, seus cônjuges e parentes até segundo grau.

Artigo 115 - A penalidade de interdição deverá ser aplicada de imediato, sempre

Folha nº 65	do
Processo nº 179/05	
Sonia Maria S. Ferreira	
Reg. 100.996	

que o risco à saúde da população o justificar, e terá três modalidades:

- I - cautelar;
- II - por tempo determinado; e
- III - definitiva.

Artigo 116 - Para graduação e imposição da penalidade, a autoridade sanitária deverá considerar:

- I - as circunstâncias atenuantes e agravantes;
- II - a gravidade do fato, tendo em vista as suas conseqüências para a saúde pública; e
- 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.

Artigo 117 - 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; e
- III - ser o infrator primário.

Artigo 118 - 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; e
- V - reincidido.

Artigo 119 - Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da penalidade deverá ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

Artigo 120 - A reincidência tornará o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima.

Artigo 121 - A autoridade sanitária deverá comunicar aos conselhos profissionais sempre que ocorrer infração sanitária que contenha indícios de violação de ética.

Artigo 122 - São infrações de natureza sanitária, entre outras:

I - construir ou fazer funcionar estabelecimentos comerciais, de produção, embalagem e manipulação de produtos de interesse à saúde e estabelecimentos de assistência e de interesse à 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 à saúde, sem a presença de responsável técnico legalmente habilitado:

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

III - transgredir quaisquer normas legais e regulamentares 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;

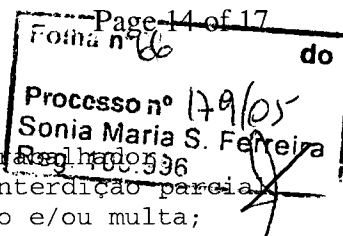
IV - extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, transportar ou utilizar produtos ou resíduos perigosos, tóxicos, explosivos, inflamáveis, corrosivos, emissores de radiações ionizantes, entre outros, contrariando a legislação sanitária em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

Penalidade - advertência, prestação de serviços à comunidade, apreensão, inutilização, suspensão de venda ou fabricação, cancelamento de registro, interdição, cancelamento de licença, proibição de propaganda, intervenção;

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 do 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;
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 à 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 à 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 da licença e/ou multa;
XIV - rotular produtos de interesse à saúde contrariando as normas legais e regulamentares:
Penalidade - prestação de serviços à comunidade, apreensão, inutilização, cancelamento da 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 em promoção, ofertas ou doados, de concursos ou de prêmios aos profissionais 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 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 da licença e/ou multa;
XIX - transgredir outras normas legais federais ou estaduais, destinadas a 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 de estabelecimento de prestação de serviços de saúde e/ou multa; e
XX - descumprir atos emanados das autoridades sanitárias visando a 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 de estabelecimento de prestação de serviços de saúde e/ou multa.

TÍTULO V

Procedimentos Administrativos das Infrações de Natureza Sanitária

CAPÍTULO I

Auto de Infração

Artigo 123 - 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.

Artigo 124 - O auto de infração será lavrado em três vias no mínimo, destinando - se a primeira ao autuado, e conterà:

I - o nome da pessoa física ou denominação da entidade autuada, quando se tratar de pessoa jurídica, 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 - indicação do dispositivo legal que comina a penalidade a que fica sujeito o infrator;

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

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

VII - nome, identificação e 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 duas testemunhas, quando possível.

Parágrafo único - Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado, este deverá ser cientificado do auto de infração por meio de carta registrada ou por edital publicado uma única vez na imprensa oficial, considerando - se efetivada a notificação após 5 (cinco) dias da publicação.

Artigo 125 - Constituem faltas graves os casos de falsidade ou omissão dolosa no preenchimento dos autos de infração.

Artigo 126 - O não cumprimento da obrigação subsistente, além da sua execução forçada acarretará, após decisão irrecorrível, a imposição de multa diária, arbitrada de acordo com os valores correspondentes à classificação da infração, sem prejuízo das demais penalidades previstas na legislação vigente.

CAPÍTULO II

Auto de Imposição de Penalidade

Artigo 127 - O auto de imposição de penalidade deverá ser lavrado pela autoridade competente após decorrido o prazo estipulado pelo artigo 124, 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 deverão 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 anterior deverá ser anexado ao auto de infração original, e quando se tratar de produtos, deverá ser acompanhado do termo respectivo, que especificará a sua natureza, quantidade e qualidade.

Artigo 128 - O auto de imposição de penalidade de multa será lavrado em 4 (quatro) vias, no mínimo, destinando - se a primeira ao infrator, e conterà:

I - o nome da pessoa física ou jurídica e seu endereço;

II - o número, série e data do auto de infração respectivo;

III - o ato ou fato constitutivo da infração e o local;

IV - a disposição legal regulamentar infringida;

V - a penalidade imposta e seu fundamento legal;

VI - prazo de 10 (dez) dias para interposição de recurso, contado da ciência do autuado;

VII - a assinatura da autoridade autuante; e

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 duas testemunhas, quando possível.

Parágrafo único - Na impossibilidade de efetivação da providência a que se refere o inciso VIII deste artigo, o autuado será notificado mediante carta registrada ou publicação na imprensa oficial.

CAPÍTULO III

Processamento das Multas

Artigo 129 - Transcorrido o prazo fixado no inciso VI do artigo 128, 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 competente, sob pena de cobrança judicial.

Artigo 130 - Havendo interposição de recurso, o processo, após decisão denegatória definitiva, será restituído à autoridade autuante, a fim de ser lavrada a notificação de que trata o artigo anterior.

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

Artigo 131 - O recolhimento das multas ao órgão arrecadador competente será feito mediante guia de recolhimento, que poderá ser fornecida, registrada e preenchida pelos órgãos locais autuantes.

CAPÍTULO IV

Recursos

Artigo 132 - O infrator poderá oferecer defesa ou impugnação do auto de infração no prazo de 10 (dez) dias, contados de sua ciência.

Artigo 133 - A defesa ou impugnação será julgada pelo superior imediato do servidor autuante, ouvindo este preliminarmente, o qual terá o prazo de 10 (dez) dias para se pronunciar, seguindo - se a lavratura do auto de imposição de penalidade.

Artigo 134 - Da imposição de penalidade de multa poderá o infrator recorrer à autoridade imediatamente superior, no prazo de 10 (dez) dias, contados de sua ciência.

Artigo 135 - Mantida a decisão condenatória, caberá recurso no prazo de 10 (dez) dias ao:

I - Diretor hierarquicamente superior da regional de saúde autuante, qualquer que seja a penalidade aplicada e, das decisões deste, ao

II - Diretor do órgão central de Vigilância Sanitária ou Epidemiológica, quando se tratar de penalidade prevista nos incisos IV a XII do artigo 112 ou de multa de valor correspondente ao previsto nos incisos II e III do artigo 112 e, das decisões deste, ao

III - Secretário de Estado da Saúde, em última instância, e somente quando se tratar das penalidades previstas nos incisos VII a XII, do artigo 112 e, das decisões deste, ao

IV - Governador do Estado, quando se tratar da penalidade prevista no inciso XIII, do artigo 112.

Artigo 136 - Os recursos serão decididos depois de ouvida a autoridade autuante, a qual poderá reconsiderar a decisão anterior.

Artigo 137 - Os recursos somente terão efeito suspensivo nos casos de imposição de multa.

Artigo 138 - O infrator tomará ciência das decisões das autoridades sanitárias:

I - pessoalmente, ou por procurador, à vista do processo; ou

II - mediante notificação, que poderá ser feita por carta registrada ou através da imprensa oficial, considerando - se efetivada 5 (cinco) dias após a publicação.

LIVRO IV Disposições Finais

Artigo 139 - 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.

Artigo 140 - Os prazos mencionados no presente Código e suas Normas Técnicas Específicas correm ininterruptamente.

Artigo 141 - Quando o autuado for analfabeto ou fisicamente incapacitado o auto poderá ser assinado "a rogo" na presença de duas testemunhas ou, na falta destas, deverá ser feita a devida ressalva pela autoridade autuante.

Artigo 142 - Os órgãos da Secretaria de Estado da Saúde, após decisão definitiva na esfera administrativa, farão publicar todas as penalidades aplicadas aos infratores da legislação sanitária.

Artigo 143 - 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.

Artigo 144 - 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 deste Código.

Artigo 145 - O desrespeito ou desacato à autoridade sanitária, em razão de suas atribuições legais, sujeitarão o infrator a penalidades educativas e de multa, sem prejuízo das penalidades expressas nos Códigos Civil e Penal.

Artigo 146 - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Palácio dos Bandeirantes, aos 23 de setembro de 1998.

GERALDO ALCKMIN FILHO

José da Silva Guedes

Secretário da Saúde

Fernando Leça

Secretário - Chefe da Casa Civil

Antonio Angarita

Secretário do Governo e Gestão Estratégica

Publicada na Assessoria Técnico - Legislativa, aos 23 de setembro de 1998.



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE SÃO PAULO
Secretaria Geral Parlamentar
Departamento de Documentação e Informação

Folha nº 10	do
Processo nº 179/05	
Sonia Maria S. Ferreira	
Reg. 100.996	

Decreto nº 12.486, de 20/10/1978

Texto da Norma

Ementa	Aprova Normas Técnicas Especiais relativas a Alimentos e Bebidas.
Situação atual	Sem revogação expressa
Alterações	Decreto nº 24.165 de 25/10/1985 Altera a norma técnica especial aprovada pelo decreto 12.479, de 1978. Decreto nº 21.929 de 02/02/1984 Substitui o livro por fichas, para registro de atendimento nos estabelecimentos de assistência odontológica. Decreto nº 19.182 de 02/08/1982 Revoga o artigo 19 e seu parágrafo único, da norma técnica aprovada pelo Decreto 12.479, de 1978. Decreto nº 16.017 de 04/11/1980 Altera a redação do artigo 551 e parágrafos do regulamento aprovado pelo decreto 12.342, de 1978. Decreto nº 14.476 de 18/12/1979 Aprova norma técnica relativa ao funcionamento de equipamentos denominados de soleira de porta em estabelecimentos que comercializem alimentos. Decreto nº 14.477 de 18/12/1979 Altera o Decreto 12.479, de 1978. Decreto nº 13.196 de 30/01/1979 Altera o Decreto 12.342, de 1978 Decreto nº 13.166 de 23/01/1979 Aprova norma técnica relativa a piscinas. Decreto nº 13.069 de 29/12/1978 Aprova normas técnicas especiais relativas ao Saneamento Ambiental nos loteamentos urbanos ou para fins urbanos. Decreto nº 12.984 de 15/12/1978 Aprova normas técnicas especiais relativas à preservação da saúde. Decreto nº 12.660 de 10/11/1978 Aprova norma técnica especial relativa às normas básicas de proteção contra radiação e riscos elétricos. Decreto nº 12.479 de 18/10/1978 Aprova norma técnica especial relativa às condições de funcionamento dos estabelecimentos sob responsabilidade de médicos, dentistas, farmacêuticos, químicos e outros titulares de profissões afins.

Decreto nº 12.467 de 17/10/1978
Aprova norma técnica especial relativa à dispensa de aprovação técnica, pela Secretaria da Saúde, dos projetos que especifica.

Decreto nº 12.342 de 27/09/1978
Aprova o regulamento a que se refere o artigo 22 do Decreto-lei 211, de 1970

Fonte	DOE 21/10/1978
Retificação	-
Promulgação	Executivo
Tema	Saúde
Indexadores	NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS / ALIMENTOS / BEBIDAS/ CÓDIGO SANITÁRIO



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE SÃO PAULO
Secretaria Geral Parlamentar
Departamento de Documentação e Informação

Folha nº 42 do
Processo nº 179105
Sonia Maria S. Ferreira
Reg. 100.996

DECRETO Nº 12.486, DE 20 DE OUTUBRO DE 1978

Aprova Normas Técnicas Especiais Relativas a Alimentos e Bebidas

PAULO EGYDIO MARTINS, GOVERNADOR DO ESTADO DE SÃO PAULO, usando de suas atribuições legais, Decreta:

Artigo 1º — Ficam aprovadas as Normas Técnicas Especiais, anexas a este decreto, que complementam o Decreto nº 12.342, de 27 de setembro de 1978, na parte relativa a Alimentos e Bebidas.

Artigo 2º — Fica expressamente revogado o Decreto nº 52.504, de 28 de julho de 1970, que aprova as Normas Técnicas Especiais relativas a Alimentos e Bebidas.

Artigo 3º — Este decreto entrará em vigor no dia 1º de janeiro de 1979.

Palácio dos Bandeirantes, 20 de outubro de 1978.

PAULO EGYDIO MARTINS

Walter Sidney Pereira Leser, Secretário da Saúde

Publicado na Secretaria do Governo, aos 20 de outubro de 1978.

Maria Angélica Gallazzi, Diretora da Divisão de Atos Oficiais

NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS RELATIVAS A ALIMENTOS E BEBIDAS

As presentes Normas Técnicas Especiais (NTA) têm por objeto normalizar e padronizar alimentos e bebidas. Foram obedecidas nas presentes Normas Técnicas Especiais as especificações ou normas próprias de Alimentos e Bebidas constantes da legislação federal vigente.

As condições de uso de aditivos intencionais e a tolerância máxima de aditivos intencionais e incidentais em alimentos e bebidas, obedecem ao disposto na legislação federal pertinente e nas Resoluções da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) ou da Câmara Técnica de Alimentos (CTA) do Ministério da Saúde.

NTA 1

NORMAS GERAIS DE HIGIENE PARA ASSEGURAR CONDIÇÕES DE PUREZA NECESSÁRIAS AOS ALIMENTOS DESTINADOS AO CONSUMO HUMANO

1. OBJETO

A presente Norma estabelece os princípios gerais de higiene a serem observados na obtenção, manipulação, armazenagem, transporte e distribuição de alimento, sem prejuízo de normas específicas de higiene a serem estabelecidas para cada espécie de alimento.

2. DEFINIÇÕES

As normas gerais de que trata esta NTA abrangem os alimentos em geral, incluindo a matéria-prima alimentar e o alimento in natura conforme definições do capítulo I, artigo 2º, do Decreto-lei nº 986, de 21 de outubro de 1969.

3. REQUISITOS PARA MATÉRIA-PRIMA E ALIMENTO IN NATURA

3.1 Higiene Ambiental nas Áreas de Cultivo e Produção de Matéria-Prima e de Alimento «in natura»

Para assegurar higiene ambiental, nas áreas de cultivo e produção de matéria-prima e alimento in natura, dever-se-á:

3.1.1 Dar destino adequado aos dejetos humanos e animais, devendo-se aplicar medidas especiais para evitar a contaminação da matéria-prima alimentar ou alimento in natura, especialmente daqueles que possam ser consumidos crus, a fim de evitar riscos à saúde pública.

3.1.2 Utilizar, na irrigação ou rega, água que não ofereça risco a saúde através do alimento.

3.1.3 Combater as doenças e pragas, de animais e de vegetais empregando produtos químicos, biológicos ou físicos, aprovados pelo órgão oficial competente; a ação deverá ser levada a efeito sob direta supervisão de pessoal consciente dos perigos e riscos nela envolvidos, inclusive com os perigos relacionados e resíduos tóxicos.

3.2 Condições Sanitárias para Obtenção, Produção e Armazenagem de Matéria-Prima e Alimento «in natura»

Para atender a condições sanitárias satisfatórias na obtenção, produção e armazenagem da matéria-prima alimentar e alimento in natura, serão observadas as seguintes diretrizes:

3.2.1 O equipamento e utensílios destinados a entrar em contato com a matéria-prima alimentar ou alimento in natura não deverão oferecer risco a saúde, sobretudo os destinados a uso repetido; estes deverão ser de material e formato apropriados, a fim de apresentarem facilidade de limpeza e possam ser limpos e assim mantidos para não constituírem fonte de contaminação para o produto alimentar.

3.2.2 Os produtos impréstáveis deverão ser separados da maneira mais eficiente durante as fases de colheita e produção, dando-se aos mesmos destinação tal que não constituam fonte de contaminação para o alimento, para a água de abastecimento ou para a colheitas.

3.2.3 Deverão ser tomadas medidas para proteger a matéria-prima de contaminação por animais, insetos, aves e por elementos químicos ou microbiológicos ou por outras substâncias indesejáveis, durante a manipulação e a armazenagem. A natureza do produto e os métodos de colheita indicarão o tipo e o grau de proteção requeridos.

3.3 Transportes

3.3.1 Os meios de transportes da safra colhida ou da matéria-prima da área de produção, local da colheita ou armazenagem, deverão ser adequados aos fins a que se destinam e deverão ser de material e construção tais que permitam completa limpeza e possam ser mantidos limpos de modo que não constituam fonte de contaminação para o produto.

3.3.2 As práticas de manipulação adotadas deverão impedir a contaminação da matéria-prima e do alimento in natura. Especial cuidado deverá ser tomado no transporte de produtos mais facilmente perecíveis para evitar sua alteração. Neste caso deverão ser observado os preceitos pertinentes ao emprego da refrigeração e do gelo.

3.3.3 Equipamento especial, tal como o de refrigeração, deverá ser utilizado se a natureza do produto ou as distâncias a serem percorridas o indicarem. Neste caso, deverão ser observados os preceitos pertinentes ao emprego de refrigeração e do gelo. O gelo utilizado em contato com o produto alimentar, deverá ser fabricado com água potável.

4. REQUISITOS PARA A CONSTRUÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS COM PRÁTICAS OPERACIONAIS

4.1 Projeto de Construção e Planta

4.1.1 Localização, área e orientação sanitária. A construção de edifícios, destinados a operar com alimento, será precedida de aprovação do projeto de construção e das instalações pela autoridade sanitária competente, observadas as seguintes diretrizes, além das previstas nas leis vigentes:

a) As edificações e áreas circundantes deverão ser projetadas de modo que possam ser mantidas livres de odores estranhos, pó, fumaça e de outros

poluentes; deverão ser de dimensões suficientes para atender objetivo visado, sem excesso de equipamentos ou de pessoal de sólida construção e serem mantidas em boas condições de conservação; deverão ser construídas de tal modo que evitem a penetração e permanência de insetos, pássaros ou outros animais daninhos e deverão permitir fácil e adequada limpeza.

b) Deverá ser previsto o tratamento dos poluentes atmosféricos e do solo, inclusive quando o projeto for para fim de ampliação.

4.1.2 Condições de controle sanitário

a) Os locais de recebimento ou de armazenagem de matéria-prima e alimento in natura serão separados dos destinados à preparação ou ao acondicionamento do produto acabado.

b) Os recintos e compartimentos destinados à armazenagem, fabricação ou manipulação de produtos comestíveis deverão ser separados e distintos daqueles reservados a material não comestível. O local de manipulação de alimentos não poderá ter comunicação direta com moradia.

c) Deverá dispor de abundante suprimento de água fria e adequado suprimento de água quente onde for necessária. A água deverá ser potável e de padrão não inferior ao fixado pelo Decreto nº 79.367 de 9/3/77.

d) O sistema de canalização de alimentação de rejeitos (inclusive o sistema e esgoto) deverá ser adequadamente dimensionado a fim de suportar a carga máxima, pré-estimada, com encanamentos que não apresentem vazamentos, e providos de sifões e respiradouros apropriados, de modo que não haja possibilidade de contaminação e poluição de água potável.

e) As áreas de produção deverão ser bem iluminadas; as lâmpadas, quando suspensas sobre locais onde se encontre alimento em qualquer fase de preparação, deverão ser devidamente protegidas para evitar a contaminação dos alimentos no caso de se quebrarem.

f) As áreas de produção deverão ser bem ventiladas, especialmente as dos locais com equipamentos que produzam excessivo calor, vapor ou aerossóis contaminantes, a fim de evitar a condensação de vapor d'água e a proliferação de mofo nas partes altas e que poderão cair sobre o alimento.

g) Deverão dispor de dependências com latrinas e mictrórios em número suficiente, com portas providas de molas para serem mantidas fechadas e sempre limpas bem iluminadas e ventiladas. Não deverão ter comunicação direta com o local em que se manipulem alimentos, devendo existir entre ambos os locais, antecâmaras com abertura para o exterior e, contíguos, lavatórios com advertência escrita para o usuário lavar as mãos após o uso da latrina ou do mictrório.

h) É obrigatória a existência de lavatórios próximos aos locais de trabalho para que os empregados possam lavar as mãos, com sabão ou detergentes, e secá-las sempre que a natureza do trabalho o exija. Os métodos para secar as mãos deverão ser aceitos pelo órgão sanitário competente.

i) O gelo destinado a entrar em contato com o alimento deverá ser fabricado com água potável e deverá ser manipulado, armazenado e usado de tal maneira que seja protegido contra contaminação.

j) Deverá dispor de suprimento auxiliar de água não potável para operações que não envolvam contato direto com o alimento, equipamento ou utensílio. Neste caso a água deverá ser conduzida por encanamento separado, identificado, preferentemente, através de cor preestabelecida, não devendo ter interconexão ou retro sifonagem com os encanamentos de água potável.

4.2 Equipamentos de Utensílios

4.2.1 O Material destinado a entrar em contato com o alimento deverá apresentar superfícies apropriadas, isentas de cavidades, fendas e farpas, não tóxico não afetado pelos produtos alimentares; capaz de resistir ao repetido processo normal de limpeza; e não absorvente; exceto em casos especiais nos quais haja necessidade do emprego de madeira ou de outro material, de acordo com a exigência do processo de fabricação.

4.2.2 Os equipamentos fixos ou móveis e os utensílios serão construídos e instalados de modo a prevenir risco à saúde e permitir a fácil e completa limpeza.

4.2.3 Os equipamentos e utensílios destinados ao uso de produtos não comestíveis ou contaminantes, deverão ser facilmente identificados não podendo ser usados em operações com produtos comestíveis.

4.3 Requisitos de higiene nas operações

4.3.1 Sem prejuízo de requisitos adicionais e específicos de higiene que possam ser estabelecidos para determinados produtos, as operações de produção, manipulação, armazenagem e distribuição de alimentos deverão atender aos seguintes requisitos mínimos de higiene:

a) Manter o edifício, suas dependências e instalações, equipamentos e utensílios em bom estado de conservação boas condições de higiene.

b) Remover, frequentemente, o lixo dos locais de trabalho e dispor de recipientes apropriados para o mesmo.

c) Os detergentes e desinfetantes empregados deverão ser apropriados ao fim a que se destinam e só poderão ser usados de modo que não acarretem perigo à saúde pública.

d) Deverão ser tomadas medidas eficientes para evitar a penetração no prédio e o abrigo nas suas dependências de insetos, roedores, pássaros ou outros animais daninhos.

e) Deverá ser evitada a presença de cães, gatos e outros animais domésticos nos locais onde o alimento seja manipulado ou armazenado.

f) Deverão ser armazenados, separadamente, em local ou armário fechado, os raticidas, fumigantes, inseticidas ou outros tóxicos, que só deverão ser manejados por pessoas especialmente treinadas para esse fim. Tais produtos só deverão ser aplicados por ou sob a direta supervisão de pessoas que estejam suficientemente esclarecidas a respeito dos perigos que o uso dos mesmos representa, inclusive o do risco de contaminar o alimento.

g) Deverá tomar precaução para evitar a contaminação do produto alimentar ou dos ingredientes por qualquer substância estranha.

h) Somente poderá trabalhar na área de manipulação de alimento, pessoal considerado sadio, através do exame de saúde.

i) Os empregados dos estabelecimentos deverão ser alertados para obrigatoriedade de comunicar à gerência o aparecimento de qualquer ferimento, ferida, chaga, úlcera ou lesão da pele de outra natureza, bem como outros tipos de doenças, principalmente as do aparelho respiratório e ao do aparelho digestivo acompanhadas de diarreia.

j) A gerência do estabelecimento deverá impedir o acesso ao local de produção e encaminhar ao serviço médico qualquer empregado suspeito de ser portador de enfermidade que possa ser transmitida por alimento.

l) Todo pessoal que trabalha diretamente com alimento deverá manter, obrigatoriamente, rigoroso asseio; o vestuário, inclusive o gorro, deverá ser apropriado ao tipo de trabalho que executa e mantido sempre limpo.

m) As mãos deverão ser lavadas tantas vezes quanto necessário, de acordo com as exigências do trabalho em execução.

n) Deverá ser proibido comer, cuspir, mascar goma ou fumo, fumar nos locais em se manipulam alimentos.

o) As luvas para o manuseio de alimento quando houver indicação, deverão ser de material adequado, em boas condições sanitárias e de uso.

4.4 Processos operacionais e requisitos de produção

4.4.1 Manuseio da matéria-prima

a) A matéria-prima armazenada deverá ser mantida sob condições tais que a protejam contra contaminação e poluição.

b) A matéria-prima alimentar não poderá ser utilizada se apresentar contaminantes ou matérias estranhas que possam ser removidas em nível aceitável pelos processos normais.

c) A água utilizada para o transporte das matérias-primas, inclusive a água do mar empregada no transporte do pescado e outros produtos marinhos, não deverá apresentar qualquer risco para a saúde e deverá atender aos requisitos sanitários mínimos fixados pelo órgão governamental competente.

4.4.2 Inspeção de qualificação

Antes do processamento ou em fase conveniente do mesmo, a matéria-prima deverá ser obrigatoriamente examinada, classificada ou selecionada, para serem removidas as impróprias.

4.4.3 Lavagem da matéria-prima

A matéria-prima deverá ser lavada, quando necessário, para remover sujidade. A água usada não poderá ser reciclada a não ser que seja submetida a tratamento adequado para não oferecer risco à saúde pública.

4.4.4 Preparação e processamento

As operações de preparo que levam à obtenção do produto e as operações de embalagem devem ser programadas de tal forma que haja um fluxo ordenado de produção, de maneira a evitar contaminação, deterioração, decomposição ou desenvolvimento de microrganismos patogênicos.

4.4.5 Embalagem do produto final

a) Material - Os materiais de embalagem devem ser armazenados e utilizados em condições higiênicas satisfatórias, não podendo, em nenhum caso, interferir com as características próprias do alimento ou torná-lo inadequado para a alimentação humana.

b) Acondicionamento - O acondicionamento deve ser efetuado de forma a impedir a contaminação do produto.

4.4.6 Preservação do produto final

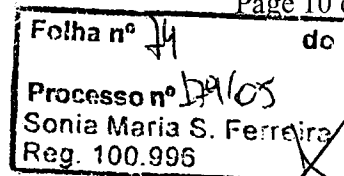
Os métodos de preservação e controle necessários deverão ser rigores de modo a proteger o produto final contra a contaminação e outros riscos à saúde pública bem como contra a deterioração.

4.4.7 Armazenagem e transporte do produto final

O produto acabado deverá ser armazenado e transportado sob condições tais que evitem contaminação ou desenvolvimento de microrganismos patogênicos ou outras alterações indesejáveis e protejam de deterioração o produto alimentar ou o seu envólucro.

4.5 Programa de controle Sanitário

É desejável que cada organização, em seu próprio interesse, destaque um empregado para supervisionar a higiene do estabelecimento e que tenha, sob suas ordens, auxiliares bem treinados no manejo de equipamentos de limpeza e dos métodos de desmontagem dos mesmos, e que estejam



Staphylococcus aureus: ausência em 0,01g.

Salmonelas: ausência em 25g.

Bolores e leveduras: máximo, 5×10^2 /g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessas classes de alimentos, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. ROTULAGEM

No rótulo deverá constar a denominação «presunto», a classe a que pertence e o tipo.

NTA 9

PESCADO

1. DEFINIÇÃO

Pescado é todo animal que vive normalmente, em água doce ou salgada e que sirva para alimentação. Pescado fresco é aquele que não sofreu qualquer processo de conservação, exceto pelo resfriamento, e que mantém seus caracteres organoléticos essenciais inalterados,

2. DESIGNAÇÃO

O pescado será designado pela espécie animal a que pertence ou pelo seu nome comum. Ex.: sardinha, tainha, camarão, siri, polvo, lula, marisco.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O pescado deverá estar inteiro e ser julgado em face das características próprias de sua espécie. O pescado não deverá ser de aspecto alterado, mutilado traumatizado ou deformado, e não poderá apresentar cheiro ou sabor anormais, e não apresentar lesões, doenças microbianas, ou estar infestado por parasitos. Não deverá ser proveniente de águas contaminadas ou poluídas, nem recolhido já morto. Poderá ser feita a evisceração de certos pescados, para seu consumo como pescado fresco. O pescado congelado, uma vez descongelado, não poderá ser novamente recolhido às câmaras frigoríficas. Os peixes frescos deverão se apresentar íntegros e com as seguintes características: olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas; guelras róseas ou vermelhas úmidas, não apresentando cheiro estranho; ventre roliço ou em quilha, não deixando sinal de dedo, quando comprimido; escamas brilhantes aderentes e firmes; nadadeiras perfeitas; carne firme, consistente, elástica, branca ou ligeiramente rósea. O camarão fresco, refrigerado ou congelado, deverá ter corpo curvo, não deixando escapar facilmente as pernas e os cefalotórax (cabeça) e no de carapaça transparente, deverá aparecer a coloração dos músculos. O camarão deverá ainda apresentar ausência de qualquer pigmentação rósea estranha à espécie; músculos consistentes, olhos de cor negra e bem destacados e a carapaça aderente ao corpo, libertando-se sem aderências musculares, quando forçada. A lagosta e os lagostins frescos, deverão ter corpo em curvatura natural, rígido, não deixando escapar facilmente as pernas; coloração própria à espécie, apresentando na face inferior dos músculos tonalidades branco-acinzentada e músculos consistentes. Os siris, caranguejos, guaiamus e outros do mesmo tipo, frescos, deverão apresentar coloração característica à espécie sem qualquer pigmentação estranha, especialmente na face inferior do corpo; pinças e pernas relativamente resistentes à separação do corpo, mantendo-se mais ou menos rígidas. Os moluscos e bivalvos devem ser expostos à venda vivos, com valvas fechadas e com retenção de grande quantidade de água incolor e límpida nas conchas. A carne deverá estar bem aderente à concha, deve ser úmida, de cor cinzenta clara nas ostras e amarelada nos mexilhões e mariscos. O aspecto é esponjoso, gelatinoso e elástico, com cheiro próprio. O polvo, a lula e o calamar frescos, deverão ter pele lisa e úmida, olhos transparentes, carne consistente e elástica, ausência de pigmentação estranha à espécie, especialmente a de tonalidade avermelhada.

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

Gás sulfídrico — apenas ligeiros vestígios

pH da carne externa, máximo — 6,8

pH da carne interna, máximo — 6,5

Bases voláteis, máximo — 0,030% (em nitrogênio)

Reação negativa de indol, com exceção do camarão no qual o limite máximo de indol será de 4 microgramas por 100g p/p.

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Os pescados deverão obedecer ao seguinte padrão:

Contagem padrão em placas: máximo, 3×10^6 /g.

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, 10^2 /g.

Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo, 2×10 /g.

Staphylococcus aureus: ausência em 0,01g.

Salmonelas: ausência em 25g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. ROTULAGEM

Quando embalado, o rótulo deverá trazer a denominação do produto.

NTA 10

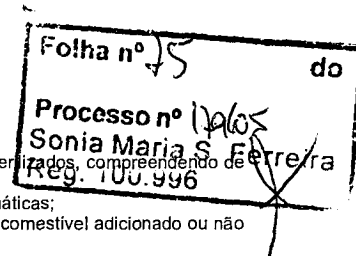
CONSERVA DE PESCADO

1. DEFINIÇÃO

Conserva de pescado é o produto preparado com pescado limpo, cru, cozido ou curado, adicionado de outras substâncias alimentícias e submetido a processos físicos e químicos apropriados a cada espécie.

2. DESIGNAÇÃO

As conservas de pescado serão designadas pela espécie de pescado que pertencem e o modo de apresentação. Ex.: «Sardinha ao molho de tomate», «Camarão seco salgado».



3. CLASSIFICAÇÃO

As conservas de pescado, de acordo com o processo de sua elaboração serão classificadas em:

- I — Pescado em conserva — é o produto elaborado com pescado inteiro, acondicionado em recipientes fechados e esterilizados, compreendendo de acordo com o modo de preparação os seguintes:
- a) ao natural — o produto que tenha por líquido de cobertura uma salmoura fraca, adicionada ou não de substâncias aromáticas;
 - b) pescado em azeite ou em óleo comestível — o produto que tenha por líquido de cobertura, azeite de oliva ou um óleo comestível adicionado ou não de substâncias aromáticas;
 - c) pescado em escabeche — o produto que tenha por líquido de cobertura principal, o vinagre adicionado ou não de substâncias aromáticas;
 - d) pescado em vinho branco — produto que tenha por líquido de cobertura principal o vinho branco, adicionado ou não de substâncias aromáticas;
 - e) pescado em molho — produto que tenha por líquido de cobertura molho com base em meio aquoso ou gorduroso;
 - f) pasta de pescado — produto elaborado com pescado inteiro que depois de cozido, sem ossos ou espinhas é reduzido a massa, condimentado e adicionado ou não de farináceos.
- II — Caldo de pescado — é o produto líquido obtido pelo cozimento do pescado, adicionado ou não de substâncias aromáticas, envasado e esterilizado, compreendendo os seguintes tipos principais:
- a) sopa de pescado — caldo de pescado adicionado de vegetais ou de massas;
 - b) geléia de pescado — caldo de pescado adicionado de gelatina comestível;
 - c) extrato de pescado — caldo de pescado concentrado até consistência pastosa;
- III — Ovas de pescado — é o produto elaborado com ovas de pescado convenientemente aproveitadas para elaboração de conservas tipo «caviar»
- IV — Pescado curado — é o produto elaborado com pescado inteiro tratado por processos especiais, compreendendo além de outros, os seguintes tipos principais:
- a) pescado salgado — produto obtido pelo tratamento de pescado inteiro, pela salga a seco ou por salmoura;
 - b) pescado prensado — produto obtido pela prensagem do pescado inteiro, convenientemente curado pelo sal (cloreto de sódio);
 - c) pescado defumado — produto obtido pela defumação do pescado inteiro, submetido previamente à cura pelo sal (cloreto de sódio);
 - d) pescado dessecado — produto obtido pela dessecação natural ou artificial do pescado inteiro, compreendendo os seguintes tipos:
 - 1 — pescado salgado seco — produto obtido pela dessecação do pescado inteiro tratado previamente pelo sal (cloreto de sódio);
 - 2 — pescado seco — produto obtido pela dessecação apropriada do pescado inteiro;
 - 3 — pescado desidratado — produto obtido pela dessecação profunda em aparelhagem adequada do pescado inteiro.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

As conservas de pescado deverão ser preparadas com pescado submetido a prévia inspeção sanitária. Deverá ser evitada ao máximo a exposição do pescado ao sol, e o destinado ao preparo de produtos de pescado deverá ser mantido refrigerado em temperatura não superior a -2°C (menos dois graus centígrados). As conservas de pescado deverão ser preparadas com pescado fresco, limpo e eviscerado. Os ingredientes utilizados na sua elaboração deverão apresentar-se em boas condições. Quando for empregado o tomate, não poderá ser utilizado colorífico. Nas pastas de pescado, será tolerada a adição de, no máximo 10% de amido e 18% de sal. As conservas de pescado não deverão ter cheiro ardido ou rançoso. O pescado preparado com sal poderá apresentar cristalização superficial. O camarão seco salgado poderá ter casca, cabeça e cauda. Os produtos em conserva só poderão ser liberados para consumo, depois de submetidos a observação no mínimo por 15 (quinze) dias a 35°C após o acondicionamento em recipientes herméticos. As conservas de pescado em geral deverão ser manipuladas em boas condições de higiene.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto — próprio
Cor — própria
Cheiro — próprio
Sabor — próprio

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

Produtos de pescado em geral:

Gás sulfídrico	Ausência
Bases voláteis, máximo — 0,03% (em nitrogênio)	
Conservas de camarão	
Indol, máximo —	4 microgramas por cem g p/p
Pescado prensado	
Umidade, máximo	45,0% p/p
Lípidios, máximo	8,0% p/p
Pescado salgado seco	
Umidade, máximo	35,0% p/p
Resíduo mineral fixo, máximo	25,0% p/p
Pescado seco	
Umidade, máximo	12,0% p/p
Resíduo mineral fixo, máximo	5,5% p/p
Pescado desidratado	
Umidade, máximo	5,0% p/p
Resíduo mineral fixo, máximo	3,0% p/p

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

a) As conservas cruas de pescado deverão obedecer ao seguinte padrão:

Contagem padrão em placas: máximo 10^6 /g
Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, 10^2 /g
Staphylococcus aureus: ausência em 0,01g
Salmonelas: ausência em 25g
Bolores e leveduras: máximo, 10^3 /g

b) Conservas envasadas de pescado que receberam tratamento térmico adequado:

Após 10 dias de incubação a 35°C, não se deverão observar sinais de alterações das embalagens (estufamentos, alterações, vazamentos, corrosões internas) bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou organolética do produto.

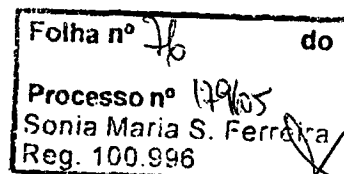
c) As demais conservas de pescado, deverão obedecer ao seguinte padrão:

Contagem padrão em placas: máximo, 5×10^5 /g
Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo 2×10^6 /g
Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo, 2×10^6 /g
Staphylococcus aureus: ausência em 0,1g
Salmonelas: ausência em 25g

Bolores e leveduras: máximo, 5×10^2 /g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessas classes de alimentos, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

Resíduo seco a 105°C, mínimo 0,2% p/v
Substâncias redutoras em glicose, máximo 0,1% p/v
Resíduo mineral fixo, mínimo 0,02% p/v



7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Deverão ser efetuadas determinações de microrganismos e ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. ROTULAGEM

No rótulo deverá constar a denominação do produto.

NTA 74

GELO

1. DEFINIÇÃO

Chama-se gelo o produto resultante da congelação de água potável.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "gelo".

3. CLASSIFICAÇÃO

De acordo com o método empregado na fabricação do produto, o gelo será classificado em:

- a) gelo opaco — quando for obtido pela congelação da água potável, com agitação mecânica;
- b) gelo semitransparente ou gelo claro — quando for obtido pela congelação da água potável, em repouso;
- c) gelo cristalino — quando for obtido pela congelação de água desionizada ou outras, isentas de ar.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O gelo opaco quando em blocos, não deverá ser transparente; quando em placas delgadas deverá ter aspecto branco, leitoso e translúcido. O gelo semitransparente deverá ser transparente em toda a sua espessura, com exceção do núcleo central, que deverá ser opaco. O gelo cristalino deverá ser transparente em toda a sua massa.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

O gelo deve ser inodoro, insípido.

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICA E QUÍMICAS

Devem corresponder às da água potável.

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

O gelo deverá obedecer ao seguinte padrão:

Bactéria do grupo coliforme: ausência em 100 ml do produto degelado.

Deverão ser efetuadas determinações de outro microorganismo e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidade, parasitos e larvas.

NTA 75

GELADOS COMESTÍVEIS

1. DEFINIÇÃO

A presente NTA se aplica aos gelados comestíveis pré-embalados ou não, prontos para o consumo, e aos preparados, preparados concentrados e bases para o fabrico de gelados comestíveis.

1.1 Aplica-se, igualmente, o disposto nesta NTA à fração dos gelados comestíveis que entra na composição dos produtos especiais gelados descritos em 3.2.3.

2. DESCRIÇÃO

2.1 Definições

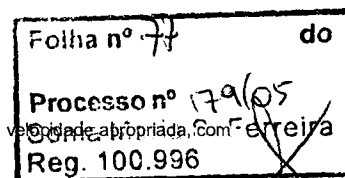
2.1.1 Gelados comestíveis — são produtos alimentícios obtidos a partir de uma emulsão de gorduras e proteínas, com ou sem adição de outros ingredientes e substâncias ou de uma mistura de água, açúcares e outros ingredientes e substâncias que tenham sido submetidas ao congelamento, em condições tais que garantam a conservação do produto no estado congelado ou parcialmente congelado durante a armazenagem, transporte e até a entrega ao consumo e cuja composição atenda às especificações fixadas na Tabela I anexa à presente NTA.

2.1.2 Preparados para gelados comestíveis — são os produtos líquidos que contêm todos os ingredientes necessários em quantidades tais que, quando submetidos ao congelamento, o alimento resultante obedeça a uma das descrições pre vistas nos itens 3.1.1 a 3.1.7.

2.1.3 Concentrados para gelados comestíveis — são os produtos que, após adição de água, resultem em produto que obedeça à definição dada em 2.1.2.

2.1.3.1. Incluem-se nesta classe os produtos denominados "pó para sorvetes" que podem ser adicionados de outros líquidos sm lugar de água e açúcar.

2.1.4 Bases para gelados comestíveis — são os produtos constituídos de estabilizantes e espessantes, podendo conter outros aditivos e ingredientes necessários à obtenção do produto que obedeça à definição dada em 2.1.2., pela adição de água e outros ingredientes.



1. DEFINIÇÃO

Alimentos rapidamente congelados ou supercongelados, são os que foram submetidos a processo de congelamento a uma velocidade apropriada, com equipamento adequado, de modo que o centro térmico do produto seja de -18°C ou inferior.

2. DESIGNAÇÃO

Os alimentos supergelados deverão ser designados de acordo com a natureza dos produtos, acrescidos da palavra supergelado ou equivalente.

3. CLASSIFICAÇÃO

Os alimentos supergelados classificam-se em:

- a) alimentos «in natura» — sendo utilizada apenas a parte comestível;
- b) alimentos parcialmente preparados — alimentos que para serem utilizados dependem de cozimento ou operação similar;
- c) alimentos preparados — alimentos que para serem utilizados dependem apenas de aquecimento ou operação similar.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os alimentos supergelados devem ser preparados com matérias-primas frescas, sãs, livres de matéria terrosa, bolores, parasitos e detritos animais e vegetais. O armazenamento de produtos supergelados, deve ser feito à temperatura própria, com o mínimo de flutuação e nunca superior a -18°C ou a outra temperatura inferior que tenha sido especificada para determinados produtos. O transporte de supergelados, deverá ser feito de modo a ser mantida a temperatura de produto a -18°C ou inferior, será tolerada, por breve período, uma elevação de temperatura, porém, nunca superior a -15°C . A distribuição, que inclui o transporte local e sua venda em equipamento apropriado, deve manter o produto a temperatura de -18°C ou inferior. O acondicionamento do produto desde o seu congelamento, armazenamento, transporte e distribuição deve ser tal que:

- 1) assegure as características organoléticas e a qualidade do produto, protegendo-o de contaminação bacteriológica ou outra;
- 2) evite perda de umidade, desidratação ou vazamento;
- 3) evite a fixação de odores, sabores, cores, ou outras características estranhas.

A temperatura de -18°C deve ser mantida até o momento da venda do produto ao consumidor.

Os aparelhos de refrigeração nos postos de venda ao consumidor deverão estar providos permanentemente de termômetros adequados e de fácil leitura.

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

a) Os alimentos «in natura» de origem animal deverão obedecer ao seguinte padrão:

Bactéria do grupo coliforme de origem fecal: máximo, 5 x 10/g.

Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo, 2 x 10/g.

Staphylococcus aureus: ausência em 0,01 g.

Salmonelas: ausência em 25 g.

b) Os alimentos «in natura» de origem vegetal deverão obedecer ao seguinte padrão:

Bactéria do grupo coliforme de origem fecal: máximo, 10/g.

Salmonelas: ausência em 25 g.

c) Os alimentos parcialmente preparados deverão obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, 5 x 10/g.

Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo, 2 x 10/g.

Staphylococcus aureus: ausência em 0,01 g.

Salmonelas: ausência em 25 g.

d) Os alimentos preparados deverão obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1 g.

Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo, 2 x 10/g.

Salmonelas: ausência em 25 g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxica de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessas classes de alimentos, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidade, parasitos e larvas.

9. ROTULAGEM

Os alimentos supergelados expostos à venda devem trazer no rótulo as seguintes indicações:

- a) nome ou natureza do produto e classificação se houver, especificando, quando for o caso, os principais ingredientes, seguido da expressão «rapidamente congelado» ou «supergelado»;
- b) data da produção;
- c) instruções de conservação: indicação do prazo de conservação em congelador e indicação do não recongelamento do produto, uma vez degelado;
- d) instruções de uso: sobre degelo, cozimento e outros.

NTA 77

SOPA DESIDRATADA

1. DEFINIÇÃO

Sopa desidratada é o produto obtido pela mistura de ingredientes tais como- cereais e vegetais desidratados, farinha de cereais, leite em pó, condimentos, massas alimentícias, extrato de carne e outros.

2. DESIGNAÇÃO

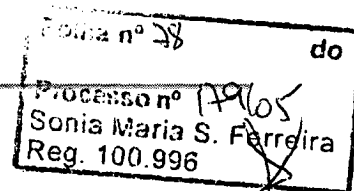
O produto será designado por "sopa desidratada", seguida do nome do ingrediente que o caracteriza ou por nomes consagrados pelo uso. Ex.: "sopa de tomate", "sopa Juliana". Quando o alimento final obtido se apresentar sob aspecto cremoso, o produto poderá ser designado por "creme". Ex.: "creme de espinafre".

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

A sopa desidratada deverá ser preparada com substâncias limpas e sãs. Poderá conter legumes pré-cozidos, desidratados, cereais e vegetais desidratados, farinha de cereais, massas alimentícias, ovo desidratado, amido, semolina, dextrina, queijo ralado, sal, açúcar, leite em pó, óleo, gordura, manteiga, pequenos pedaços de carne ou presunto desidratados, extrato de carne, glutamato monossódico e condimentos diversos. Poderá ainda ser enriquecida com levedura instável, com concentrado de caroteno e com fosfato de cálcio. Não será tolerada a adição de conservadores e corantes.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Câmara Municipal de São Paulo



Base de dados : legis

Pesquisa : 236 AND 1994

Total de referências : 1

1/1

Título: LEI Nº 11.683 17/11/1994 ([ver documento](#))

Sem revogação expressa

Ementa: Dispoe sobre a proibicao de comercializar todos os tipos de carnes, peixes e aves abatidas em barracas de feiras-livres do Municipio de Sao Paulo que nao apresentam as condicoes minimas de higiene, e da outras providencias.

Projeto: Projeto de Lei Nº 236/1994 ([ver documento](#))

Autor(es): Wadih Mutran

Regulamentação: Decreto nº 34.850/1995 - Regulamenta esta Lei. ([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.

Notas complem.: - Decreto nº 36.955/1997 - Art. 3º - Para a instalação das feiras permanentes e confinadas, de que trata o art. 1º, deverão ser obedecidas as disposições contidas no Decreto nº 25.545/1988, e demais legislação aplicável a matéria, em especial esta Lei, o Decreto nº 34.555/1994, o Decreto nº 34.850/1995, e a Portaria nº 213/SEMAB-SEC/94.

[\[Back \]](#)

LEI Nº 11.683 , DE 17 DE NOVEMBRO DE 1994
(Projeto de Lei nº 236/94, do Vereador Wadih Mutran)

Dispõe sobre a proibição de comercializar todos os tipos de carnes, peixes e aves abatidas em barracas de feiras-livres do Município de São Paulo que não apresentam as condições mínimas de higiene e dá outras providências.

PAULO MALUF, Prefeito do Município de São Paulo, usando das atribuições que lhe são conferidas por lei. Faz saber que, nos termos do disposto no inciso I do artigo 84 da Resolução nº 02/91, a Câmara Municipal de São Paulo decretou e eu promulgo a seguinte lei:

Art. 1º - Fica proibida a comercialização de todos os tipos de carnes, peixes e aves abatidas em barracas de feiras-livres do Município de São Paulo que não apresentarem as condições mínimas de higiene.

Parágrafo único - Os produtos mencionados neste artigo deverão permanecer cobertos e com temperatura ideal para o consumo.

Art. 2º - Aos comerciantes ou funcionários que lidam com tais produtos, tornar-se-á obrigatório o uso de luvas descartáveis.

Art. 3º - O descumprimento do disposto nesta lei acarretará ao infrator multa de 25 (vinte e cinco) UFM (Unidade Fiscal do Município), sendo que em caso de reincidência o valor da multa duplicará.

Art. 4º - As despesas com a execução desta lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 5º - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 17 de novembro de 1994, 4419 da fundação de São Paulo.

PAULO MALUF, PREFEITO

JOSÉ ALTINO MACHADO, Secretário dos Negócios Jurídicos

CEÍSO ROBERTO PITTA DO NASCIMENTO, Secretário das Finanças

WALDEMAR COSTA FILHO, Secretário Municipal de Abastecimento

Publicada na Secretaria do Governo Municipal, em 17 de novembro de 1994.

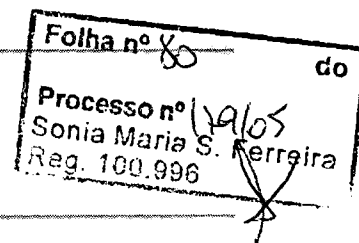
EDEVALDO ALVES DA SILVA, Secretário do Governo Municipal

Câmara Municipal de São Paulo

Base de dados : legis

Pesquisa : lei AND 13725

Total de referências : 1



1/1

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

Sem revogação expressa

Ementa: Institui 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](#))[\[Back \]](#)

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 SUPLICY, 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

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 ervanárias e postos de medicamentos, fica vedado o exercício das

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.

§ 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.

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.

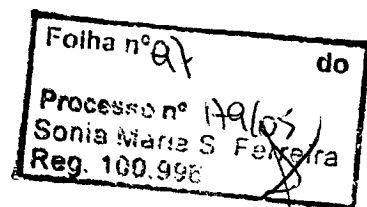
Parágrafo único - O Secretário Municipal da Saúde, bem como o dirigente do órgão de Vigilância em Saúde, sempre que se tornar necessário, podem desempenhar funções de fiscalização, com as mesmas prerrogativas e atribuições conferidas por este Código às autoridades fiscalizadoras.

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

PORTARIA 1210/06 - SMS



A Secretária Municipal da Saúde, no uso de suas atribuições legais e,

Considerando a necessidade de compatibilizar as ações de vigilância sanitária à legislação federal, estadual e municipal, em especial aquela que organiza o Sistema Único de Saúde - SUS e atribui ao Município a execução das ações de vigilância sanitária;

Considerando a responsabilidade do fabricante, do distribuidor e do comerciante quanto à qualidade e segurança dos alimentos produzidos, garantida pelo Código de Defesa do Consumidor; e

Considerando a necessidade do constante aperfeiçoamento das ações de vigilância sanitária no controle de alimentos e bebidas, visando a proteção da saúde da população e as prioridades locais,

RESOLVE:

Art.1º - Aprovar o Regulamento Técnico de Boas Práticas, que estabelece os critérios e parâmetros para a produção/fabricação, importação, manipulação, fracionamento, armazenamento, distribuição, venda para o consumo final e transporte de alimentos e bebidas.

Art.2º - Os estabelecimentos em que são realizadas quaisquer das operações descritas no art. 1º ficam obrigados a cumprir as boas práticas de fabricação e de prestação de serviços, bem como os procedimentos operacionais padronizados, de acordo com o presente regulamento e atendendo a legislação federal e estadual pertinentes.

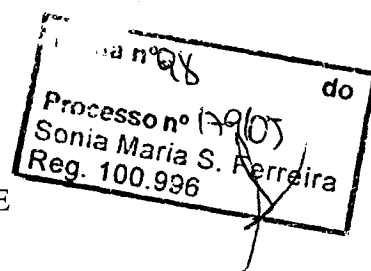
Art.3º - As boas práticas a que se referem o presente Regulamento devem ser específicas para cada atividade desenvolvida, de acordo com as seguintes diretrizes:

- a. controle do processo de produção, segundo as boas práticas e procedimentos operacionais padronizados;
- b. controle de situações de risco à saúde do empregado;
- c. controle de situações de risco ao meio ambiente;
- d. obrigatoriedade de informação ao consumidor.

Art.4º - A desobediência ao disposto nesta Port. configura infração de natureza sanitária, nos termos do Código Sanitário.

Art.5º - Esta Portaria entrará em vigor na data da publicação, revogando-se as disposições em contrário.

ANEXO I



REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

1 - OBJETIVO

O presente regulamento estabelece os requisitos essenciais de boas práticas na produção de alimentos, a fim de subsidiar as ações da Vigilância Sanitária, estabelecendo os critérios de higiene, as boas práticas de fabricação e prestação de serviços, e os procedimentos operacionais padronizados para alimentos, visando prevenir e proteger a saúde do consumidor, a saúde do trabalhador e, ainda, preservar o meio ambiente.

2 - ÂMBITO DE APLICAÇÃO

O presente regulamento aplica-se, quando for o caso, a toda pessoa física e jurídica que possua pelo menos um estabelecimento onde seja realizada alguma das seguintes operações: produção/fabricação, importação, manipulação, fracionamento, armazenamento, distribuição, venda para o consumo final e transporte de produtos na área de alimentos.

3 - REFERÊNCIA

Dec. Lei 986, de 21/10/69 - Institui normas básicas sobre alimentos.

Lei 6437, de 20/08/77, e suas alterações - Configura as infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas e dá outras providências, Brasília, DF.

Lei Estadual 6134, de 02/06/88 - Dispõe sobre a preservação dos depósitos naturais de águas subterrâneas do Estado de São Paulo, SP.

Lei Federal 8078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor, Brasília, DF, BR.

Lei Federal 8080, de 19/09/90 - Lei Orgânica de Saúde, Brasília, DF, BR.

Lei Federal nº 8069, de 13/7/90 - Estatuto da Criança e do Adolescente, DF, BR.

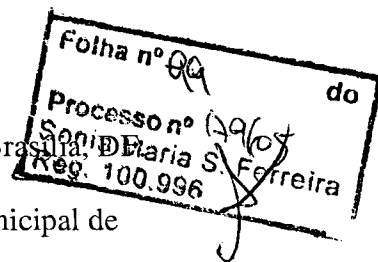
Lei Mun. 11.345, de 14/04/93 - Dispõe sobre a adequação das edificações à pessoa portadora de deficiência e dá outras providências, São Paulo, SP, BR.

Lei Complementar Estadual 791, de 09/03/95 - Código de Saúde do Estado de São Paulo.

Lei Federal 9.294, de 15/07/96 - Restrições ao uso e à propaganda de produtos fumíferos, bebidas alcoólicas, medicamentos, terapias e defensivos agrícolas, nos termos do parágrafo 4º do art. 220, da Constituição Federal, Brasília, DF, BR.

Lei Municipal 12.363, de 13/6/97 - Dispõe sobre a obrigatoriedade da utilização de cardápio impresso em Braille em bares, restaurantes, lanchonetes, hotéis e similares, no Município de São Paulo.

Lei Estadual 10.083, de 23/09/98 - Código Sanitário do Estado de São Paulo. SP, BR.



Lei Federal 9782, de 26/01/99 - Sistema Nacional de Vigilância Sanitária. Brasília, DF, BR.

Lei Mun. 13.264, de 02/01/02 - Dispõe sobre a instituição do Programa Municipal de Combate e Prevenção à Dengue e dá outras providências, SP, BR.

Lei Mun. 13.725, de 09/01/04 - Código Sanitário do Município de São Paulo, BR.

Lei Mun. 13.478, de 30/12/02 - Dispõe sobre a organização do Sistema de Limpeza Urbana do Município de São Paulo, cria e estrutura seu órgão regulador, autoriza o Poder Público a delegar a execução dos serviços públicos mediante concessão ou permissão; institui a Taxa de Resíduos Sólidos Domiciliares - TRSD, a Taxa de Resíduos Sólidos de Serviços de Saúde - TRSS e a Taxa de Fiscalização dos Serviços de Limpeza Urbana - FISLURB, cria o Fundo Municipal de Limpeza Urbana - FMLU e dá outras providências.

Lei Mun. 13.522 de 19/02/03 - Dá nova redação a dispositivos e aos anexos da Lei 13.478, de 30/12/02.

Dec. Mun. 40.497, de 27/04/01 - Permite, para fins de doação, a reutilização de gêneros alimentícios e de sobras de alimentos. SP, BR.

Dec. Mun. 41 647, de 31/01/02 -. Dispõe sobre o Cadastro Municipal de Vigilância Sanitária e dá outras providências. SP, BR.

Resolução RDC 163, de 01/09/01 - MS/ANVISA - Regulamento técnico para produtos saneantes fortemente ácidos e fortemente alcalinos. Brasília, DF, BR.

Resolução 22, de 15/03/00 - MS/ANVISA - Regulamento técnico sobre o manual de procedimentos básicos para registro e dispensa da obrigatoriedade de registro de alimentos. DF, BR.

Resolução 23, de 15/03/00 - MS, ANVISA, alterada pela Resolução RDC 278, de 22/9/2005 - Regulamento técnico sobre o manual de procedimentos básicos para registro e dispensa da obrigatoriedade de registro de alimentos. DF, BR.

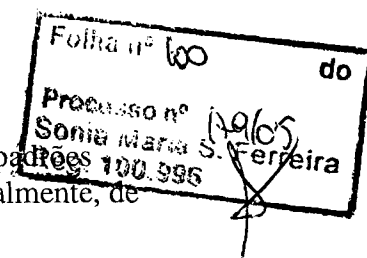
Port. 518, de 25/03/04 - MS - Estabelece Procedimentos e Responsabilidades relativas ao Controle e Vigilância da Qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade, e dá outras providências.

Resolução RDC 259, de 20/09/02 - MS, ANVISA - Regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados. DF, BR.

Resolução RDC 275, de 21/10/02 - MS/ANVISA - Regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos de alimentos e à lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores de alimentos. Brasília, DF, BR.

RDC 2, de 08/01/03 - MS/ANVISA - Regulamento técnico para fiscalização e controle sanitário em aeroportos e aeronaves. DF, BR.

Resolução RE 09, de 16/01/03 - MS/ANVISA - Orientação técnica sobre padrões referenciais de qualidade do ar interior em ambientes climatizados artificialmente, de uso público e coletivo. DF, BR.



Resolução 216, de 15/09/04 - MS/ANVISA - Regulamento técnico de Boas Práticas para Serviço de Alimentação. DF, BR.

Port. MS 15, de 23/08/88, e suas alterações - MS/SVS - Dispõe sobre o registro dos saneantes domissanitários com ação microbiana. DF.

Port. 1428, de 26/11/93 - MS/SVS - Regulamento técnico sobre inspeção sanitária, boas práticas de produção e/ou prestação de serviços e padrão de identidade e qualidade na área de alimentos. Brasília, DF.

Port. 3214 de 8/07/1978 - MTb. - Aprova as normas regulamentadoras - NR - do capítulo V, do Título II, da CLT relativas à Segurança e Medicina do Trabalho.

Port. 24, 29/12/94 da SSST Ministério do Trabalho e Emprego - NR-7- Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional, Brasília, DF, BR.

Port. 25, 29/12/94, da SSST - MTb - NR- 9 - Programa de Prevenção de Riscos Ambientais, DF, BR.

Port. 6/83 - NR-10 - MTb - sobre equipamento de proteção individual - EPI.

Port. 12/83 - NR-10 - MTb - Dispõe sobre instalações e serviços em eletricidade.

Port. 12/83 - NR-12 - MTB - Dispõe sobre máquinas e equipamentos.

Dec. 1255, de 29/12/94 - MTB - Dispõe sobre a proteção de máquinas.

Port. 23 de 26/04/1995 - NR-13 - MTB - Dispõe sobre caldeiras e vasos de pressão.

Port. 12 de 12/11/1979 - NR-14 - MTb - Dispõe sobre fornos.

Port. 3214 de 8/07/1978 - NR-15 - MTb - Dispõe sobre atividades e operações insalubres.

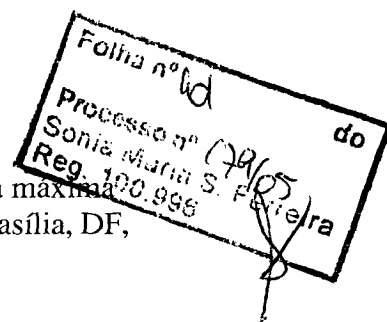
Ministério do Trabalho e Emprego - Port. 3751, de 23/10/1990 - NR- 17 - Ergonomia - estabelece parâmetros que permitam adaptação das condições de trabalho às características psicofisiobiológicas dos trabalhadores.

Ministério do Trabalho e Emprego - Port. 3214 de 8/07/1978 - NR-23 - sobre proteção contra incêndios.

Ministério do Trabalho e Emprego - Secretaria de Inspeção do Trabalho - Nota Técnica 03/DSST/SIT de 18/03/2004, Brasília - refrigeração industrial por amônia.

Ministério do Trabalho. Port. NR-7/ SSMT 24, de 20/12/94, Brasília, DF, BR.

Ministério da Agricultura. Port. 304, de 22/04/96. Estabelece a temperatura máxima para o fornecimento de carnes e miúdos de bovinos, suínos e bubalinos. Brasília, DF, BR.



Ministério da Agricultura. Port. 89, de 15/07/96. Institui o programa de distribuição de carnes bovina e bubalina ao comércio varejista. Brasília, DF, BR.

Ministério da Agricultura. Port. 90, de 15/07/96. Institui a Obrigatoriedade de afixação de etiquetas - lacre nos cortes primários de bovinos e bubalinos. Brasília, DF, BR.

Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Port. 326 de 30/07/97. Boas práticas de fabricação de alimentos. Brasília, DF, BR.

Ministério da Agricultura. Port. MAA 368, de 04/09/97. Boas práticas de fabricação. Brasília, DF, BR.

Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Port. 152, de 26/02/99. Regulamento técnico para produtos destinados à desinfecção de água para o consumo humano e de produtos algicidas e fungicidas para piscinas, Brasília, DF, BR.

Secretaria de Estado da Saúde, Centro de Vigilância Sanitária. Port. 06, de 10/03/99. Regulamento técnico sobre os parâmetros e critérios para o controle higiênico sanitário em estabelecimentos de alimentos. São Paulo, SP, BR.

Secretaria de Estado da Saúde. Centro de Vigilância Sanitária. Port. 09, de 06/11/00. Norma Técnica para Empresas Prestadoras de Serviços em Controle de Vetores e Pragas Urbanas. São Paulo, SP, BR.

Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC 216, de 15/09/2004. Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.

Convenção OIT 119.

Comunidade Européia Legislação Comunitária Vigente - Documento 390 LO 269 - Diretiva 90/269/CEE de 29/05/1990 e artigo 16 da Diretiva 89/391/CEE - disposições mínimas de Segurança e de Saúde relativas à manipulação manual de carga que contém riscos, em particular dores lombares para os trabalhadores.

Codex Alimentarius. CAC/RCP 1 -69, Ver 3 1997. Recommended International Code of Principles of Food Hygiene.

Codex Alimentarius. CAC/RCP 39-93. Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering. Codex Stan 1-1985 (Rev. 1-1991) General Standard for Labelling of Prepackaged Food.

Codex Alimentarius. CAC/RCP 8-976. Processing and Handling of Quick Frozen Foods.

13.1. A configuração da área de preparo deve garantir um fluxo linear, sem cruzamento de atividades entre as várias categorias e níveis de preparo de alimentos.

13.1.1. Na área de preparo devem existir lavatórios exclusivos para higiene das mãos, em posição estratégica em relação ao fluxo do processo e de fácil acesso. As torneiras dos lavatórios devem ser preferencialmente acionadas sem contato manual.

13.1.2. Não deve existir sabão anti-séptico para higiene das mãos nas pias utilizadas para manipulação e preparo dos alimentos, para evitar contaminação química do alimento.

13.1.3. Todo equipamento ou utensílio que entrar em contato com material potencialmente contaminado deve ser higienizado antes de entrar em contato com as matérias-primas limpas, ou com o produto acabado.

13.1.4. Durante a manipulação de matérias-primas que apresentem risco de contaminação, devem ser utilizados aventais ou capas.

13.1.5. A área climatizada, se necessária, deve manter a temperatura entre 12° C e 18° C.

13.1.6. O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve exceder a 30 minutos por lote, e a 2 horas em área climatizada entre 12° C e 18° C.

13.1.7. É proibida a colocação de caixas de madeira e de papelão dentro da área de preparo.

13.1.8. Quando a matéria prima e o alimento pré-preparado ou pronto não forem utilizados imediatamente, devem ser acondicionados adequadamente e identificados com nome do produto, data de manipulação e validade.

13.2. O tratamento térmico deve garantir que todas as partes dos alimentos atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico, desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

13.2.1. Os alimentos submetidos à cocção, e destinados ao processo de congelamento, devem ser encaminhados imediatamente para o resfriamento forçado, seguindo-se para o congelamento, até atingir a temperatura de -18°C. Quando impossível o resfriamento rápido o alimento deverá ser conservado à temperatura acima de 60°C.

13.3. O resfriamento de alimento preparado deverá ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deverá ser reduzida de 60°C a 10°C em até duas horas. Em seguida deverá ser submetido a temperaturas inferiores a 5°C ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

13.4. Os óleos e gorduras utilizados nas frituras devem ser aquecidos na faixa de 160°C, com tolerância até 190°C.

13.4.1. A reutilização do óleo só será permitida quando este não apresentar alterações das características sensoriais, cor, aroma e sabor, presença de fumaça em temperatura de fritura, presença de espuma, entre outras.

13.4.2. O óleo deve ser filtrado em filtros próprios. Em caso de utilização de fritadeira com filtro, serão obrigatórias as recomendações do fabricante e as características físico-químicas e sensoriais.

13.5. Os alimentos reconstituídos devem receber a adição de água potável. Após a reconstituição, devem ser consumidos imediatamente, aquecidos ou refrigerados, conforme indicação do fabricante e/ou critérios de uso descritos nesta Legislação.

13.6. O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração à temperatura de 4°C, ou inferior, deve ser de 5 dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C e inferiores a 5°C o prazo máximo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

13.7. Produtos industrializados em embalagens já abertas devem ser conservados de acordo com as recomendações do fabricante.

13.7.1. Os alimentos que tenham sido descongelados não devem ser congelados novamente.

13.7.2. Alimentos crus semi-prontos, preparados com carnes descongeladas, podem ser congelados desde que sejam utilizados, sem descongelamento prévio, diretamente na cocção, atingindo no mínimo 70° C em todas as partes do alimento.

13.8. Na etapa de reaquecimento, os alimentos que já sofreram cocção inicial devem atingir novamente a temperatura de segurança de 70°C.

13.9. Os ovos devem ser utilizados seguindo rigorosamente os critérios:

I - não é permitida a venda nem a utilização de ovos com a casca rachada;

II - o prazo de validade deve ser observado, bem como as recomendações quanto ao modo de conservação indicado pelo produtor ou fornecedor;

III - o conteúdo interno do ovo não deve entrar em contato com a casca;

IV - não oferecer para consumo ovos crus e alimentos preparados onde os ovos permaneçam crus;

V - para preparações que utilizem, como ingrediente, ovo cru, sem cocção, como cremes, mousses, maioneses, utilizar ovos pasteurizados, ovos desidratados ou ovos cozidos;

VI - o ovo cozido deve ser submetido à cocção por 7 minutos após fervura; os fritos devem apresentar a gema dura;

VII - omeletes, empanados, milanesas, bolos, doces, devem atingir 70° C no centro geométrico;

VIII- Os ovos devem ser lavado com água potável, imediatamente antes do processamento;

IX - as embalagens de ovos não devem ser reutilizadas.

14 - EMBALAGEM/DISTRIBUIÇÃO/CONSUMO

14.1. A área de embalagem deve manter as mesmas características de organização e higienização das demais áreas de preparo, e separada por barreira física ou técnica.

14.1.1. A embalagem utilizada deve ser adequada às características intrínsecas do produto, conforme os regulamentos técnicos específicos, com o objetivo de preservar os padrões de identidade e qualidade do produto.

14.1.2. A rotulagem dos produtos embalados na ausência do consumidor deve conter as informações exigidas pela legislação geral, específica e por este regulamento:

I- denominação de venda do alimento;

II- lista de ingredientes;

III- conteúdo líquido;

IV- identificação da origem, isto é, razão social e endereço do fabricante, do distribuidor e do importador, para alimentos importados;

V- identificação do lote ou data de fabricação ou data de validade;

VI - prazo de validade;

VII- instruções para o preparo e uso do alimento;

VIII- informação nutricional, conforme legislação vigente;

IX- registro, quando necessário;

14.1.3. Os alimentos vendidos a granel devem possuir na embalagem as informações:

I- denominação de venda do alimento;

II- lista de ingredientes, quando for o caso;

III- identificação da razão social e endereço do fabricante, do distribuidor e do importador, para alimentos importados;

V - temperatura do alimento que, quando do recebimento, deve ser anotada em planilha própria:

- a) congelados: -12° C; ou conforme as especificações do fabricante.
- b) refrigerados: até 10° C ou conforme especificação do fabricante;
- c) carnes: até 7° C ou conforme a especificação do fabricante;
- d) pescados: até 3° C ou conforme especificação do fabricante;

VI - as características sensoriais, cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura, sabor;

VII - as embalagens devem estar íntegras, limpas e seguir as características de cada alimento;

VIII - a higiene do entregador;

IX - as condições de conservação e higiene do transporte.

10.4. Realizar controle microbiológico e físico-químico quando necessário, seguindo as rotinas e procedimentos de classificação de risco e de histórico de recebimento registrado, através de laboratório próprio ou terceirizado.

10.5. Registrar os dados que permitam a rastreabilidade, nome do produto, marca, número do lote, data de fabricação ou validade e identificação da origem.

11 - ARMAZENAMENTO

11.1. Os alimentos devem ser armazenados de forma organizada, em local limpo, livre de pragas e atender os seguintes critérios:

I - separados por categorias;

II - dispostos longe do piso, sobre estrados fixos ou móveis;

III - nos ambientes caracterizados como depósito, onde são utilizados estrados, paletes, gaiolas e similares, os produtos devem estar distantes 40cm da parede e entre as pilhas e, do forro, 60 cm;

IV - nos ambientes caracterizados como despensa, distante da parede 10 cm e do forro 60 cm, prateleiras de material liso, resistente e impermeável, com altura de 25 cm do piso.

VI - ambiente livre de entulho e material tóxico;

VII - temperatura e ventilação adequadas;

VIII- todo material de limpeza, higiene, perfumaria e material químico deve ser armazenado separadamente dos alimentos;

IX - alimentos com risco de contaminação por odores ou microrganismos devem ser armazenados separadamente;

X - embalagens íntegras, de identificação visível e com dados necessários para garantir a rastreabilidade e a validade, de acordo com a legislação vigente;

XI - os produtos devem ser utilizados, segundo o sistema PEPS - Primeiro que Entra, Primeiro que Sai ou o sistema PVPS - Primeiro que Vence, Primeiro que Sai;

XII - produtos destinados à devolução ou descarte devem ser identificados e colocados em local apropriado.

11.2. Em caso de transferência de matéria prima e produtos industrializados, de embalagens originais para outras embalagens, transcrever o rótulo original ou desenvolver um sistema de etiquetas que permita a sua identificação e rastreabilidade.

11.3. ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS PERECÍVEIS

11.3.1. Os equipamentos de refrigeração e congelamento devem estar de acordo com a necessidade e tipos de alimentos a serem produzidos/armazenados. As câmaras, quando instaladas, devem apresentar as seguintes características:

I. antecâmara ou outro sistema que permita a proteção térmica e impeça a entrada de vetores;

II. revestimento com material de fácil limpeza, impermeável, liso e resistente;

III. livre de ralo ou grelha;

IV. termômetro permitindo a leitura de temperatura interna, pelo lado externo;

V. interruptor localizado na parte externa com lâmpada piloto indicadora de: "ligado" - "desligado";

VI. prateleiras em aço inoxidável ou outro material sanitário;

VII. porta que permita a manutenção da temperatura interna;

VIII. dispositivo de segurança que permita abrir a porta por dentro, quando for utilizada porta hermética;

IX. estrado de material de fácil limpeza, liso, resistente e impermeável.

X. sensor de temperatura do ar interno deve ser instalado no local mais quente da câmara;

11.4. As caixas de papelão só devem permanecer nos locais de armazenamento, sob refrigeração ou congelamento em local segregado, delimitado ou em equipamento exclusivo para os produtos acondicionados nessas embalagens. Não devem apresentar sinais de umidade ou emboloramento.

11.5. Os alimentos devem ser estocados distantes da parede e entre a circulação do ar. Alimentos não devem ser estocados sob condensadores e evaporadores da câmara.

11.6. Produtos que exalem odor ou que exsudem, produtos minimamente processados, frutas, verduras, legumes e produtos crus, devem ser armazenados em equipamentos diferentes dos termicamente processados. Quando existente apenas um equipamento, o armazenamento deve ser realizado de forma a evitar contaminação.

11.6.1. Quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em um mesmo equipamento, os alimentos prontos para o consumo devem estar dispostos nas prateleiras superiores; os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio; e os produtos crus nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos.

11.6.2. Os alimentos preparados e os pratos prontos para o consumo elaborados em cozinhas industriais, restaurantes, lanchonetes e similares, devem ser acondicionados em recipientes de material liso, impermeável, com aproximadamente 10 cm de altura, devidamente protegidos e identificados com nome do produto e validade.

11.6.3. Nos equipamentos para congelamento, tipos diferentes de alimentos podem ser armazenados, desde que devidamente embalados e separados, sob arrumação modular, respeitando as características de preservação dos alimentos, e estocados sempre abaixo das linhas de carga.

11.6.4. No caso de existir ou haver apenas uma geladeira ou câmara, o equipamento deve estar regulado para o alimento que necessitar temperatura mais baixa.

11.7. É proibido desligar os equipamentos de refrigeração com o objetivo de economizar energia.

11.8. As temperaturas devem ser mantidas de acordo com os procedimentos ou de acordo com as recomendações do fabricante, no caso de produto industrializado:

I - Armazenamento sob congelamento -18° C;

II - armazenamento sob refrigeração:

a) hortifruti e outros produtos: até 10° C ;

b) carne, até 4° C;

c) pescado, até 2° C.

III - armazenamento sob temperatura ambiente ou de acordo com as recomendações do fabricante e as propriedades intrínsecas do alimento.

12 - PRÉ-PREPARO

12.1. A configuração da área de pré-preparo deve garantir um fluxo linear, sem cruzamento de atividades entre as várias categorias e níveis de preparo de alimentos.

12.2. A área destinada à seleção, limpeza, lavagem ou área suja deve ser isolada da área de preparo de produtos selecionados, e também da área limpa por barreira física ou técnica.

12.3. As embalagens impermeáveis devem ser lavadas com água potável antes de serem abertas.

12.4 Para a higienização dos alimentos devem ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde para esta finalidade.

12.4.1. Os procedimentos de higienização devem ser validados, devendo permanecer à disposição da autoridade sanitária, ou seguir os seguintes critérios:

I. Seleção dos alimentos;

II. Lavagem - ação mecânica - com água potável;

III. Desinfecção: imersão em solução clorada, entre 100 e 250 ppm, ou conforme a receita:

10 ml, equivalente a 1 colher de sopa de água sanitária * a 2,0 - 2,5% de cloro livre, em 01 litro de água, por 15 a 20 minutos.

IV. Enxágüe com água potável.

*Água Sanitária, desinfetante de uso geral com indicação no rótulo para a finalidade de desinfecção de alimentos.

12.5. A etapa de dessalgue de carnes de bovinos, suínos ou pescados deve ocorrer sob condições seguras:

I - em água potável sob refrigeração até 10° C ou;

II - através de fervura.

12.6. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração em temperatura inferior a 5°C ou em forno microondas, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.

12.7. O porcionamento ou fracionamento deve ocorrer em área própria. Na impossibilidade, em horário determinado para esse fim, de acordo com as especificações deste regulamento e com as características próprias do alimento.

12.7.1. Os alimentos devem ser porcionados com utensílios próprios, que devem ser removidos e lavados após sua utilização. As embalagens originais devem ser preferencialmente mantidas e fechadas adequadamente, quando se tratar de produto industrializado.

13 - PREPARO

13.1. A configuração da área de preparo deve garantir um fluxo linear, sem cruzamento de atividades entre as várias categorias e níveis de preparo de alimentos.

13.1.1. Na área de preparo devem existir lavatórios exclusivos para higiene das mãos, em posição estratégica em relação ao fluxo do processo e de fácil acesso. As torneiras dos lavatórios devem ser preferencialmente acionadas sem contato manual.

13.1.2. Não deve existir sabão anti-séptico para higiene das mãos nas pias utilizadas para manipulação e preparo dos alimentos, para evitar contaminação química do alimento.

13.1.3. Todo equipamento ou utensílio que entrar em contato com material potencialmente contaminado deve ser higienizado antes de entrar em contato com as matérias-primas limpas, ou com o produto acabado.

13.1.4. Durante a manipulação de matérias-primas que apresentem risco de contaminação, devem ser utilizados aventais ou capas.

13.1.5. A área climatizada, se necessária, deve manter a temperatura entre 12° C e 18° C.

13.1.6. O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve exceder a 30 minutos por lote, e a 2 horas em área climatizada entre 12° C e 18° C.

13.1.7. É proibida a colocação de caixas de madeira e de papelão dentro da área de preparo.

13.1.8. Quando a matéria prima e o alimento *pré-preparado ou pronto não forem* utilizados imediatamente, devem ser acondicionados adequadamente e identificados com nome do produto, data de manipulação e validade.

13.2. O tratamento térmico deve garantir que todas as partes dos alimentos atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico, desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

13.2.1. Os alimentos submetidos à cocção, e destinados ao processo de congelamento, devem ser encaminhados imediatamente para o resfriamento forçado, seguindo-se para o congelamento, até atingir a temperatura de -18°C. Quando impossível o resfriamento rápido o alimento deverá ser conservado à temperatura acima de 60°C.

13.3. O resfriamento de alimento preparado deverá ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deverá ser reduzida de 60°C a 10°C em até duas horas. Em seguida deverá ser submetido a temperaturas inferiores a 5°C ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

13.4. Os óleos e gorduras utilizados nas frituras devem ser aquecidos na faixa de 180°C, com tolerância até 190°C.

13.4.1. A reutilização do óleo só será permitida quando este não apresentar alterações das características sensoriais, cor, aroma e sabor, presença de fumaça em temperatura de fritura, presença de espuma, entre outras.

13.4.2. O óleo deve ser filtrado em filtros próprios. Em caso de utilização de fritadeira com filtro, serão obrigatórias as recomendações do fabricante e as características físico-químicas e sensoriais.

13.5. Os alimentos reconstituídos devem receber a adição de água potável. Após a reconstituição, devem ser consumidos imediatamente, aquecidos ou refrigerados, conforme indicação do fabricante e/ou critérios de uso descritos nesta Legislação.

13.6. O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração à temperatura de 4°C, ou inferior, deve ser de 5 dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C e inferiores a 5°C o prazo máximo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

13.7. Produtos industrializados em embalagens já abertas devem ser conservados de acordo com as recomendações do fabricante.

13.7.1. Os alimentos que tenham sido descongelados não devem ser congelados novamente.

13.7.2. Alimentos crus semi-prontos, preparados com carnes descongeladas, podem ser congelados desde que sejam utilizados, sem descongelamento prévio, diretamente na cocção, atingindo no mínimo 70° C em todas as partes do alimento.

13.8. Na etapa de reaquecimento, os alimentos que já sofreram cocção inicial devem atingir novamente a temperatura de segurança de 70°C.

13.9. Os ovos devem ser utilizados seguindo rigorosamente os critérios:

I - não é permitida a venda nem a utilização de ovos com a casca rachada;

II - o prazo de validade deve ser observado, bem como as recomendações quanto ao modo de conservação indicado pelo produtor ou fornecedor;

III - o conteúdo interno do ovo não deve entrar em contato com a casca;

IV - não oferecer para consumo ovos crus e alimentos preparados onde os ovos permaneçam crus;

V - para preparações que utilizem, como ingrediente, ovo cru, sem cocção, como cremes, mousses, maioneses, utilizar ovos pasteurizados, ovos desidratados ou ovos cozidos;

RECEBIDO SGP-21
Em 27/04/2010

RECEBIDO SGP-21
Em 27/04/2010

Eva Rodolpho
Assistente Parlamentar
RF 100453

Segue(m) juntado(s), nesta data,
documento(s) rubricado(s) sob n°(s)
1 a e folha de informação
sob n° 111. 02/07/2013

Eduardo Akamine
Técnico Administrativo
RF 11.325 - SGP.21



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Papel para informação, rubricado como folha nº 111

do processo nº 179 de 2005, 02 / 01 / 2013 (a) 111

Eduardo Akamine
Técnico Administrativo
RF 11.325

À SGP-33

PARA ARQUIVAMENTO, face ao disposto no artigo 275, caput, do Regimento Interno.

São Paulo, 02/01/2013.

Jader Augusto Pimenta
Jader Augusto Pimenta
Supervisor - SGP.21
RF 10.860

SECRETARIA DE DOCUMENTAÇÃO	
SUPERVISÃO DE ARQUIVO GERAL	
Requisitado em	<u>09/02/09</u>
Arquivado novamente em	<u>08/01/13</u>
Com	<u>111</u> folhas.

Aporecido Ferreira
Aporecido Ferreira
Assistente Parlamentar
RF 101.075

270.101-07
 270.101-07
 270.101-07

Ellete LP
Ellete Lopes Silveiro
RF 11.393 - SGP-33

DEFERIDO

07 FEV 2013

PRESIDENTE



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Folha nº 112 do Processo
nº 01-179 de 2005

Ellete Lopes Silveiro
SEMPRE
Ellete L.S.
Ellete Lopes Silveiro
RF 11.393 - SGP-33

REQUERIMENTO

13 - RDS
13-00037/2013

Senhor Presidente,

REQUEIRO, nos termos do art. 275, § 2º, do Regimento Interno, o retorno à tramitação das proposições de minha autoria elencadas abaixo:

PDL 52 / 1.994	PL 305 / 1.995	PL 461 / 1.996	PL 886 / 1.997	PL 203 / 1.999	PL 83 / 2.001	PL 323 / 2.003	PL 350 / 2.007
PDL 97 / 1.994	PL 315 / 1.995	PL 565 / 1.996	PL 993 / 1.997	PL 240 / 1.999	PL 108 / 2.001	PL 466 / 2.003	PL 411 / 2.007
PL 477 / 1.993	PL 347 / 1.995	PL 577 / 1.996	PL 1.033 / 1.997	PL 241 / 1.999	PL 109 / 2.001	PL 470 / 2.003	PL 491 / 2.007
PL 590 / 1.993	PL 367 / 1.995	PL 595 / 1.996	PL 1.144 / 1.997	PL 294 / 1.999	PL 111 / 2.001	PL 656 / 2.003	PL 602 / 2.007
PL 848 / 1.993	PL 386 / 1.995	PL 618 / 1.996	PL 1.185 / 1.997	PL 295 / 1.999	PL 112 / 2.001	PL 705 / 2.003	PL 29 / 2.008
PL 865 / 1.993	PL 414 / 1.995	PL 642 / 1.996	PL 45 / 1.998	PL 304 / 1.999	PL 113 / 2.001	PL 735 / 2.003	PL 276 / 2.008
PL 883 / 1.993	PL 520 / 1.995	PL 643 / 1.996	PL 91 / 1.998	PL 305 / 1.999	PL 123 / 2.001	PL 804 / 2.003	PL 324 / 2.008
PL 884 / 1.993	PL 521 / 1.995	PL 644 / 1.996	PL 92 / 1.998	PL 306 / 1.999	PL 124 / 2.001	PL 805 / 2.003	PL 10 / 2.009
PL 13 / 1.994	PL 549 / 1.995	PL 645 / 1.996	PL 125 / 1.998	PL 346 / 1.999	PL 132 / 2.001	PL 155 / 2.004	PL 263 / 2.009
PL 45 / 1.994	PL 550 / 1.995	PL 646 / 1.996	PL 198 / 1.998	PL 347 / 1.999	PL 133 / 2.001	PL 374 / 2.004	PL 295 / 2.009
PL 127 / 1.994	PL 551 / 1.995	PL 697 / 1.996	PL 222 / 1.998	PL 348 / 1.999	PL 139 / 2.001	PL 465 / 2.004	PL 611 / 2.009
PL 133 / 1.994	PL 572 / 1.995	PL 791 / 1.996	PL 237 / 1.998	PL 349 / 1.999	PL 159 / 2.001	PL 531 / 2.004	PL 675 / 2.009
PL 138 / 1.994	PL 643 / 1.995	PL 807 / 1.996	PL 313 / 1.998	PL 365 / 1.999	PL 190 / 2.001	PL 551 / 2.004	PL 34 / 2.010
PL 157 / 1.994	PL 650 / 1.995	PL 808 / 1.996	PL 314 / 1.998	PL 385 / 1.999	PL 192 / 2.001	PL 49 / 2.005	PL 42 / 2.010
PL 169 / 1.994	PL 651 / 1.995	PL 825 / 1.996	PL 503 / 1.998	PL 391 / 1.999	PL 194 / 2.001	PL 167 / 2.005	PL 62 / 2.010
PL 170 / 1.994	PL 735 / 1.995	PL 826 / 1.996	PL 505 / 1.998	PL 393 / 1.999	PL 220 / 2.001	PL 179 / 2.005	PL 77 / 2.010
PL 180 / 1.994	PL 736 / 1.995	PL 848 / 1.996	PL 506 / 1.998	PL 394 / 1.999	PL 222 / 2.001	PL 224 / 2.005	PL 459 / 2.010
PL 192 / 1.994	PL 741 / 1.995	PL 75 / 1.997	PL 507 / 1.998	PL 395 / 1.999	PL 327 / 2.001	PL 264 / 2.005	PL 508 / 2.010
PL 255 / 1.994	PL 742 / 1.995	PL 93 / 1.997	PL 512 / 1.998	PL 396 / 1.999	PL 344 / 2.001	PL 265 / 2.005	PL 62 / 2.011
PL 266 / 1.994	PL 839 / 1.995	PL 217 / 1.997	PL 541 / 1.998	PL 401 / 1.999	PL 405 / 2.001	PL 266 / 2.005	PL 115 / 2.011
PL 280 / 1.994	PL 877 / 1.995	PL 243 / 1.997	PL 684 / 1.998	PL 410 / 1.999	PL 449 / 2.001	PL 292 / 2.005	PL 150 / 2.011
PL 306 / 1.994	PL 933 / 1.995	PL 287 / 1.997	PL 687 / 1.998	PL 433 / 1.999	PL 478 / 2.001	PL 344 / 2.005	PL 585 / 2.011
PL 361 / 1.994	PL 934 / 1.995	PL 326 / 1.997	PL 688 / 1.998	PL 434 / 1.999	PL 506 / 2.001	PL 345 / 2.005	PL 15 / 2.012
PL 374 / 1.994	PL 940 / 1.995	PL 327 / 1.997	PL 717 / 1.998	PL 435 / 1.999	PL 689 / 2.001	PL 346 / 2.005	PL 115 / 2.012
PL 400 / 1.994	PL 1.079 / 1.995	PL 328 / 1.997	PL 718 / 1.998	PL 445 / 1.999	PL 704 / 2.001	PL 347 / 2.005	PL 383 / 2.012
PL 446 / 1.994	PL 1.224 / 1.995	PL 329 / 1.997	PL 727 / 1.998	PL 483 / 1.999	PL 726 / 2.001	PL 348 / 2.005	PLO 2 / 1.996
PL 487 / 1.994	PL 1.225 / 1.995	PL 330 / 1.997	PL 728 / 1.998	PL 516 / 1.999	PL 40 / 2.002	PL 350 / 2.005	PLO 1 / 2.005
PL 489 / 1.994	PL 1.248 / 1.995	PL 331 / 1.997	PL 729 / 1.998	PL 532 / 1.999	PL 41 / 2.002	PL 352 / 2.005	PLO 2 / 2.005
PL 531 / 1.994	PL 1.312 / 1.995	PL 357 / 1.997	PL 738 / 1.998	PL 569 / 1.999	PL 63 / 2.002	PL 353 / 2.005	PR 10 / 1.995
PL 542 / 1.994	PL 1.330 / 1.995	PL 358 / 1.997	PL 739 / 1.998	PL 610 / 1.999	PL 127 / 2.002	PL 354 / 2.005	PR 23 / 1.995
PL 545 / 1.994	PL 1.337 / 1.995	PL 431 / 1.997	PL 744 / 1.998	PL 617 / 1.999	PL 207 / 2.002	PL 355 / 2.005	PR 30 / 1.995
PL 546 / 1.994	PL 1.424 / 1.995	PL 471 / 1.997	PL 764 / 1.998	PL 13 / 2.000	PL 208 / 2.002	PL 356 / 2.005	PR 2 / 1.996
PL 551 / 1.994	PL 36 / 1.996	PL 523 / 1.997	PL 780 / 1.998	PL 14 / 2.000	PL 242 / 2.002	PL 494 / 2.005	PR 18 / 1.997
PL 555 / 1.994	PL 202 / 1.996	PL 532 / 1.997	PL 18 / 1.999	PL 34 / 2.000	PL 277 / 2.002	PL 580 / 2.005	PR 47 / 1.997
PL 570 / 1.994	PL 221 / 1.996	PL 688 / 1.997	PL 24 / 1.999	PL 49 / 2.000	PL 413 / 2.002	PL 600 / 2.005	PR 2 / 1.998
PL 592 / 1.994	PL 223 / 1.996	PL 690 / 1.997	PL 47 / 1.999	PL 160 / 2.000	PL 481 / 2.002	PL 347 / 2.006	PR 18 / 2.002
PL 600 / 1.994	PL 327 / 1.996	PL 692 / 1.997	PL 62 / 1.999	PL 183 / 2.000	PL 574 / 2.002	PL 440 / 2.006	PR 19 / 2.002
PL 22 / 1.995	PL 332 / 1.996	PL 693 / 1.997	PL 64 / 1.999	PL 243 / 2.000	PL 631 / 2.002	PL 513 / 2.006	PR 5 / 2.005
PL 23 / 1.995	PL 342 / 1.996	PL 727 / 1.997	PL 74 / 1.999	PL 286 / 2.000	PL 632 / 2.002	PL 679 / 2.006	PR 9 / 2.005
PL 24 / 1.995	PL 351 / 1.996	PL 728 / 1.997	PL 78 / 1.999	PL 289 / 2.000	PL 633 / 2.002	PL 244 / 2.007	PR 12 / 2.005
PL 79 / 1.995	PL 368 / 1.996	PL 760 / 1.997	PL 82 / 1.999	PL 294 / 2.000	PL 634 / 2.002	PL 322 / 2.007	PR 13 / 2.005
PL 80 / 1.995	PL 387 / 1.996	PL 790 / 1.997	PL 83 / 1.999	PL 346 / 2.000	PL 649 / 2.002	PL 323 / 2.007	PR 27 / 2.005
PL 197 / 1.995	PL 388 / 1.996	PL 791 / 1.997	PL 147 / 1.999	PL 367 / 2.000	PL 696 / 2.002	PL 324 / 2.007	PR 14 / 2.007
PL 198 / 1.995	PL 421 / 1.996	PL 812 / 1.997	PL 152 / 1.999	PL 398 / 2.000	PL 125 / 2.003	PL 325 / 2.007	PR 15 / 2.009
PL 257 / 1.995	PL 422 / 1.996	PL 813 / 1.997	PL 191 / 1.999	PL 11 / 2.001	PL 227 / 2.003	PL 326 / 2.007	PR 6 / 2.010
PL 275 / 1.995	PL 438 / 1.996	PL 861 / 1.997	PL 196 / 1.999	PL 68 / 2.001	PL 297 / 2.003	PL 327 / 2.007	PR 11 / 2.012

Sala das Sessões, 05 de fevereiro de 2013

Wadih Mutran

Vereador Wadih Mutran

Líder do PP

CMP - SGP.22 - 06/02/2013 - 14:09 - 003272 - 1/1

EQUIPE DE PUBLICAÇÃO

07 FEV 2013



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Papel para informação, rubricado como folha nº

113

do processo nº 01-179 de 20 05, 05, 03, 2013 (a) *Cláudio S.*

À SGP.33

Eliete Lopes Silvério
RF 11.383 - SGP-33

Sra. Supervisora,

Encaminho o presente requerimento para o desarquivamento da propositura indicada no RDS 13-0037/2013.

28/02/2013

SOLANGE RAINONE DOS SANTOS
Supervisora da Equipe de Controle do Processo Legislativo
SGP.22

À SGP.-22

Sra. Supervisora,

Conforme solicitado pelo RDS nº 13-0037/2013, segue o presente expediente para volta à tramitação.

05/03/2013

ADRIANA DE FRANÇA SILVA
Supervisora da Equipe de Arquivo Geral
SGP.33

RECEBIDO EM SGP-22

06/03/13

Adelina Ciccone
Assistente

A SGP - 21

301 4 113

Boleaga Raimone dos Santos

Supervisora de SGP-22
RF 11.301

RECEBIDO SGP-21

Em 02/05/2013

Mayesil

Técnico Administrativo
RF 10940

À SGP-33, PARA ARQUIVAMENTO nos
termos do artigo 275 do Regimento Interno.

02/01/2012

SO
Lizia Oshiro
Supervisora de Equipe de Apoio do Plenário - SGP-21
RF. 11020

65654

SECRETARIA DE DOCUMENTAÇÃO
SUPERVISÃO DE ARQUIVO GERAL

Requisitado em 05/03/2013

Arquivado novamente em 17/01/2017

Com 113 folhas.

Adriana de F. Silva
Adriana de F. Silva
Consultor Técnico Legislativo
CRB 8/5579
RF 11.139