

PUBLICADO NO DIÁRIO OFICIAL

DE 20/12/18

Pág. 131 - 132 Col. 4, 1

Conferido [assinatura]

Márcia Yoshimi Taniguchi Hosi
Auxiliar Operacional
RF 11.328

À Comissão de ECON

Em 01/12/18

Márcia Yoshimi Taniguchi Hosi
RF 11.328 - GPR 12

RECEBIDO

Comissão de Trânsito, Transporte,
Atividade Econômica, Turismo, Lazer
e Gastronomia.

Em 20/12/2018 às 14:00
Márcia de Fátima Moreira
RF 100.749

Ao Vereador / A Vereadora

Para relatar.
Sala da Comissão de Trânsito, Transporte, Atividade
Econômica, Turismo, Lazer e Gastronomia.
Em 20/12/2018

Presidente

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

Segue(m) juntado(s), nesta data, documento(s)
e papel de informação rubricado(s) sob folha(s)
nº 11 e 12. Em 17/10/2019

Maria de Fátima Moreira
RF 100.749

Fátima



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

PL 411/2018

Folha nº 11 de 15
 Processo nº 01-411/2018
 Maria de Fátima Moreira
 RF. 100.749 - SGP-12

PARECER Nº 424/2019 DA COMISSÃO DE TRÂNSITO, TRANSPORTE, ATIVIDADE ECONÔMICA, TURISMO, LAZER E GASTRONOMIA SOBRE O PROJETO DE LEI Nº 411/2018.

Trata-se do Projeto de Lei 411/2018, de autoria do vereador Isac Félix, que dispõe sobre a colocação de anteparo para frutas e verduras em hipermercados, supermercados e estabelecimentos que comercializam tais alimentos e dá outras providências.

De acordo com a proposição, o objetivo é evitar o contato direto dos alimentos com o piso dos estabelecimentos que os comercializam. Dessa forma, pretende estabelecer a obrigatoriedade de anteparo de papelão descartável ou material plástico, lavável e passível de higienização, observadas as normas próprias da vigilância sanitária. O descumprimento da lei motivará a aplicação de multa no valor de R\$1.000,00 (mil reais), dobrado na reincidência.

O autor, na fundamentação de seu projeto, destaca que frutas e verduras são largamente consumidos na cidade de São Paulo e, muitas vezes, sem cozimento ou algum processo de esterilização. Os estabelecimentos que os comercializam, contudo, nem sempre utilizam as formas corretas de disposição e asseio, o que expõe esses produtos a elevados riscos de contaminação.

A Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa foi de parecer pela legalidade da matéria.

De acordo com a Lei Municipal 13.725, de 09 de janeiro de 2004, conhecida como Código Sanitário do Município de São Paulo, a prevenção contra riscos à saúde e de problemas sanitários decorrentes da produção e circulação de bens faz parte das atribuições da vigilância sanitária (art. 2º, § 1º). Segundo os princípios ali definidos, um dos objetivos da referida norma é garantir condições de segurança sanitária na produção, comercialização e consumo de bens e serviços (art. 3º, IV).

A Lei Municipal 14.264, de 06 de fevereiro de 2007, estabelece normas para a utilização de caixas descartáveis e retornáveis no acondicionamento, transporte, distribuição e venda de alimentos hortifrutícolas "in natura".

Os estabelecimentos comerciais, além das leis federais, estaduais e municipais, devem observar os dispositivos da Portaria 2619/11, da Secretaria Municipal de Saúde, - SMS, que aprovou o Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem e reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos. Nesta norma, quanto à exposição de alimentos para a venda, está estabelecido que os alimentos devem estar dispostos distantes do piso, sobre estrados com acabamento liso, mantidos em bom estado de conservação e limpeza.

(https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/chamadas/portaria_2619_1323696514.pdf, consultada em 08/03/2019)



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

PL 411/2018

Folha nº 12 fls 16

Processo nº 01-911/2018

Maria de Fátima Moreira
RF. 100.749 - SGP-12

Na fiscalização dos estabelecimentos supracitados, segundo informação constante da página eletrônica da Vigilância Sanitária, segue-se o Roteiro de Inspeção do Comércio Varejista, Supermercado e Hipermercado, onde consta, entre outros procedimentos, a verificação das condições de armazenamento, que deve estar organizado, em local limpo, livre de pragas, entulhos e material tóxico, separados por categorias, longe do piso, sobre estrados fixos ou móveis, distantes a 40 cm das paredes e entre pilhas e 60 cm do forro. O referido roteiro especifica, ainda, que os hortifruiti e outros produtos devem estar armazenados em temperatura adequada (temperatura máxima: até +10°C ou conforme recomendação do fabricante) e registrados em planilhas.

(https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/chamadas/roteiro_supermercados_e_hipermercados_1363119486.pdf, consultado em 11/03/2019)

De acordo com preceitos legais acima referidos, os estabelecimentos que comercializam frutas e verduras não podem deixar estes produtos em contato direto com o piso. Contudo, este dispositivo consta de normas técnicas e, em especial, da Portaria 2619/2011, mas não está estabelecido em lei. Na análise da matéria, importante frisar que a presente iniciativa reveste-se de interesse público, em especial no tocante à segurança alimentar. Por todo exposto, esta Comissão vota **favoravelmente** ao projeto.

Sala da Comissão de Trânsito, Transporte, Atividade Econômica, Turismo Lazer e Gastronomia, em 17/04/2019.

SENIVAL MOURA
Presidente

ADILSON AMADEU

GEORGE HATO

MARIO COVAS NETO

XEXEU TRIPOLI

QUITO FORMIGA
Relator

RICARDO TEIXEIRA