

APROVADO EM 1ª DISCUSSÃO
VOLTA A 2ª DISCUSSÃO
17 SET. 2014
PRESIDENTE



CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO

Folha nº 01 do proc
Nº 01-485/2014
Adelina Cicone - Ass. Parlamentar
RF 100.406

PROJETO DE LEI Nº /2014

PL
485/2014

EQUIPE DE PUBLICAÇÃO

11 NOV 2014

SGP. 42

Dispõe sobre a proibição da utilização de embalagens plásticas flexíveis e de vidros ou quaisquer recipientes de uso coletivo para servir Ketchup, mostarda, maionese, sal e molhos condimentados, e dá outras providências.

A Câmara Municipal de São Paulo DECRETA:

Art. 1º Fica proibida a utilização de embalagens plásticas flexíveis e de vidro ou quaisquer recipientes de uso coletivo para servir ketchup, mostarda, maionese, sal e molhos condimentados nos restaurantes, lanchonetes, pizzarias, bares ou quaisquer outras instalações que sirvam refeições ou alimentos para consumo no local.

Parágrafo único. Os produtos citados no caput serão servidos, obrigatoriamente, em embalagens lacradas individuais e descartáveis, que estamparão com nitidez os ingredientes utilizados, a data de fabricação e o prazo de validade.

Art. 2º A infração ao disposto nesta Lei acarretará ao estabelecimento infrator as seguintes cominações, sem prejuízo das demais sanções legais:

I – advertência e apreensão dos utensílios e produtos;

II – na reincidência, multa de R\$ 1.500,00 (mil e quinhentos reais).

Parágrafo único. O valor da multa de que trata este artigo será atualizado anualmente pela variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, acumulada no exercício anterior, sendo que no caso de extinção desse índice será adotado outro, criado por lei federal, que reflita e recomponha o poder aquisitivo da moeda.

CGP - SGP. 22 - 15/10/2014 - 15:11 - 007565 - 1/2

13.132 VI

Segue(m) juntado(s), nesta data,
documento(s) rubricado(s) sob nº
2 a 3 e folha de informação
sob nº 4. 12/11/14
Ass: Adelina Cicone

Adelina Cicone
Assistente Parlamentar
Registro 100.406



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Folha nº 02 do proc. fls. 2
Nº 01.485 de 14
Adelina Ciconi - Ass. Parlamentar
RF 100.406

Art. 3º As despesas decorrentes da execução desta Lei correrão por conta de dotações orçamentárias próprias, suplementadas, se necessário.

Art. 4º O Poder Executivo regulamentará a presente Lei no prazo de 30 (trinta) dias, a contar de sua publicação.

Art. 5º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Sala das Sessões,

CLAUDINHO DE SOUZA

Vereador

1º Secretário da C.M.S.P.



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Folha nº	03	do proc	fls. 3
Nº	01.485	de	14
Adelina Ciccone - Ass. Parlamentar			
RF 100.406			

JUSTIFICATIVA

A presente propositura tem como objetivo principal assegurar no setor de alimentação, melhores condições de atendimento aos consumidores, como medidas de reconhecida utilidade para evitar riscos à saúde da população no âmbito do Município de São Paulo.

Por diversas razões, desde a simples negligência, a falta de qualificação profissional e até a prática de uma economia que, a rigor, no cômputo geral, resulta em mais prejuízos do que em benefícios reais.

Somente será permitido o fornecimento de ketchup, mostarda, maionese e molhos condimentados desde que industrializados e em embalagens descartáveis originais, tipo sachê, e desde que sejam respeitados os padrões de qualidade. O não cumprimento da determinação acarretará multa de R\$ 1.500,00, apreensão de utensílios e produtos.

A Vigilância Sanitária explica que a orientação é para que sejam utilizados sachês, pois são embalagens de uso individual, higiênicas e com informações sobre sua procedência e validade. Estas informações tornam o consumo seguro para os clientes. Já quanto à utilização de bisnagas, observa que é inadequada, já que não se conhece a procedência do produto, data de fabricação e validade. Assim, esse produto não oferece segurança alimentar para o consumidor. O maior perigo dos molhos em bisnagas é a intoxicação alimentar. O uso de bisnagas favorece a contaminação de alimentos devido ao manuseio coletivo, no qual o consumidor pode encostar o bico da bisnaga no lanche ou salgado mordido contendo bactérias que normalmente temos na boca.

Esta propositura, portanto, tem como finalidade assegurar o constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, bem como a necessidade de proteger e prevenir os riscos à saúde da população, solicito o apoio dos Nobres Pares na aprovação desta relevante iniciativa.



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Papel para informação, rubricado como folha nº 04

do processo nº01- 485..... de 20.....14..... 12/11/14 (a) Rel

Adelina Cicone
Assistente Parlamentar
Registro 100.406

LIDO HOJE 1 NOV 2014

ÀS COMISSÕES DE:

COMISSÃO DE FISCALIZAÇÃO DE PROPOSTAS;
COMISSÃO DE FISCALIZAÇÃO DE ATOS ADMINISTRATIVOS;
COMISSÃO DE FISCALIZAÇÃO DE PROPOSTAS;
COMISSÃO DE FISCALIZAÇÃO DE PROPOSTAS;
COMISSÃO DE FISCALIZAÇÃO DE PROPOSTAS;

Marta Costa
PRESIDENTE

MARTA COSTA

À Procuradoria – Setor de Pesquisa e Assessoria de Análise Prévia das Proposituras
Efetuada a autuação, encaminho os presentes autos para prosseguimento.

13 'NOV' 2014

Solange Raimona dos Santos
Supl. Secretária de Apoio Legislativo SGP.22
SGP.2

RECEBIDO NA PROCURADORIA DA CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SETOR DE PESQUISA E APOIO DE ANÁLISE PRÉVIA DAS PROPOSTURAS

EM 13/11/2014 AS 18:10
POR [Assinatura]
SAÍDA: 18/12/14 AS 15 ASS: [Assinatura]

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Seguem, juntados nesta data Papel para Informação Documento rubricados sob

Folhas de nºs 05 a 35 em 28/12/2014

Mayara
Técnico Administrativo
R-10940



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO
PROCURADORIA**

Folha nº 05 do proc.
Nº 01-0485 de 2014
O funcionário Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo-RF 10.940

Matéria PL 485/2014. Documento digitalizado e autenticado por CARLOS EDUARDO GOMES. Sua validade pode ser conferida em <https://splegisconsulta.saopaulo.sp.leg.br/Home/AbriuDocumento?pid=191485>. 6

SETOR DE PESQUISA, ASSESSORIA E ANÁLISE PRÉVIA

PL Nº 485/14

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

- Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor, e dá outras providências;
- Lei Federal nº 9.832, de 14 de setembro de 1999, que proíbe o uso industrial de embalagens metálicas soldadas com liga de chumbo e estanho para acondicionamento de gêneros alimentícios, exceto para produtos secos ou desidratados;
- Portaria SVS/MS nº 27, de 18 de março de 1996, que aprova o regulamento técnico sobre embalagens de vidro e cerâmica em contato com alimentos;
- Resolução ANVISA nº 105, de 19 de maio de 1999, que aprova os Regulamentos Técnicos: Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos;
- Resolução RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio 2001, que aprova o Regulamento Técnico – Critérios Gerais e Classificação e Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos;
- Lei Municipal nº 13.725, de 9 de janeiro de 2004, que institui o Código Sanitário do Município de São Paulo;
- Lei Municipal nº 14.264, de 6 de fevereiro de 2007, que estabelece normas para a utilização de caixas descartáveis e retornáveis no acondicionamento, transporte, distribuição e venda de alimentos hortifrutigranjeiros “in natura” no âmbito do Município de São Paulo, e dá outras providências;
- Lei Municipal nº 14.732, de 28 de maio de 2008, que dispõe sobre a obrigatoriedade de selo de garantia nas embalagens de alimentos para pronta entrega no Município de São Paulo, e dá outras providências;
- Portaria SMS nº 2.619, de 6 de dezembro de 2011, que aprova o regulamento técnico de boas práticas, estabelece critérios/procedimentos operacionais padronizados para produção de alimentos, e dá outras providências;
- PL 347/99, que dispõe sobre a proibição de utilização de recipientes plásticos (bisnagas) contendo catchup, mostarda, maionese e outros molhos em bares, lanchonetes, restaurantes e similares localizados no Município de São Paulo, e dá outras providências;



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO
PROCURADORIA**

Folha nº 06 do proc.
Nº 01-0485 de 2014
O funcionário
Maria José da Oliveira
Técnico Administrativo-RF 10.940

Matéria PL 485/2014. Documento digitalizado e autenticado por CARLOS EDUARDO GOMES. Sua validade pode ser conferida em <https://splegisconsulta.saopaulo.sp.leg.br/Home/AbrirDocumento?plID=191485>. 7

- PL 40/02, que dispõe sobre a obrigatoriedade de embalagem hermética, individual e descartável para acondicionamento de "canudinhos" pela indústria fabricante e comércio de gêneros alimentícios praticados no Município de São Paulo, e dá outras providências;
- PL 96/02, que estabelece a obrigatoriedade do fornecimento de canudos descartáveis, embalados individualmente, nos estabelecimentos que especifica, e dá outras providências;
- PL 135/02, que dispõe sobre a obrigatoriedade do uso exclusivo de produtos embalados individualmente, nos bares, lanchonetes e restaurantes do Município de São Paulo, e dá outras providências;
- PL 645/09, que torna obrigatório em todos os estabelecimentos comerciais onde haja consumo de alimentos disponibilizar palitos de dente higienizados e embalados individualmente, e dá outras providências.

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

À Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa, conforme despacho do Sr. Presidente de fls. 04.

São Paulo, 16 de dezembro 2014.


Marcella Falbo Giacaglia
Procuradora Legislativa
OAB/SP 111.393


Christiana Samara Chebib
Procuradora Supervisora do Setor de Pesquisa e Análise Prévia
OAB/SP 244.472



Presidência da República
Casa Civil
Subchefia para Assuntos Jurídicos

Folha nº 07 do proc.
01-0485 de 2014
Funcionário
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo-RF 10.940

LEI Nº 8.078, DE 11 DE SETEMBRO DE 1990.

Texto compilado

Mensagem de veto

Regulamento

Regulamento

Regulamento

Vigência

(Vide Decreto nº 2.181, de 1997)

Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências.

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

TÍTULO I

Dos Direitos do Consumidor

CAPÍTULO I

Disposições Gerais

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO II

Da Política Nacional de Relações de Consumo

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

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

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

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

a) por iniciativa direta;

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



Presidência da República
Casa Civil
Subchefia para Assuntos Jurídicos

Folha nº 08 do proc.
Nº 01-0485 de 2014
funcionário
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo-RF 10.940

LEI Nº 9.832, DE 14 DE SETEMBRO DE 1999.

Proíbe o uso industrial de embalagens metálicas soldadas com liga de chumbo e estanho para acondicionamento de gêneros alimentícios, exceto para produtos secos ou desidratados.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA Faço saber que o Congresso Nacional decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º É proibido em todo o território nacional, a partir de dois anos da entrada em vigor desta Lei, o uso industrial de embalagens metálicas soldadas com liga de chumbo e estanho para acondicionamento de gêneros alimentícios, exceto para produtos secos ou desidratados.

Art. 2º O não cumprimento do disposto no art. 1º implicará a aplicação das penalidades administrativas, civis e penais previstas em lei, inclusive aquelas de que trata o art. 56 da Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990.

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

Brasília, 14 de setembro de 1999; 178º da Independência e 111º da República.

FERNANDO HENRIQUE CARDOSO

Marcus Vinivius Pratini de Moraes

José Serra

Alcides Lopes Tápias

Este texto não substitui o publicado no DOU de 15.9.1999

*

folha nº 09 do proc.
Nº 01-0485 de 2014
O funcionário
M. José
M. José
Técnico Administrativo - RF 10.940

título:	Portaria nº 27, de 18 de março de 1996
ementa não oficial:	Aprova o regulamento técnico sobre embalagens e equipamentos de vidro e cerâmica em contato com alimentos, conforme Anexo da presente Portaria.
publicação:	D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 20 de março de 1996
órgão emissor:	SVS/MS - Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária
alcance do ato:	federal - Brasil
área de atuação:	Alimentos

PORTARIA N.º 27, DE 18 DE MARÇO DE 1996

O Secretário de Vigilância Sanitária d Ministério da Saúde, no uso de suas atribuições legais e considerando:

a necessidade do constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção da saúde da população;

a importância de compatibilizar a legislação nacional com base nos instrumentos harmonizados no MERCOSUL, relacionados a embalagens e equipamentos em contato com alimentos, Res. GMC 55/92;

que é indispensável o estabelecimento de regulamentos técnicos sobre embalagens e equipamentos de vidro e cerâmica em contato com alimentos.

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar o regulamento técnico sobre embalagens e equipamentos de vidro e cerâmica em contato com alimentos, conforme Anexo da presente Portaria.

Art. 2º Estabelecer às empresas que atuam nesta área o prazo de 180 dias, a contar da data de publicação desta Portaria para adequação de seus produtos.

Art. 3º Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Elisaldo L. A. Carlini

REGULAMENTO TÉCNICO

EMBALAGENS E EQUIPAMENTOS DE VIDRO E CERÂMICA DESTINADOS A ENTRAR EM CONTATO COM ALIMENTOS

1. ALCANCE

Este regulamento técnico se aplica se aplica à embalagens e equipamentos de vidro ou cerâmica (esmaltada ou vitrificada) que entram em contato direto com alimentos durante sua produção, elaboração, fracionamento, armazenamento, distribuição, comercialização e consumo.

As embalagens e equipamentos a que se refere este regulamento técnico estão destinados a entrar em contato com alimentos por períodos prolongados ou períodos breves e repetidos.

Neste regulamento técnico estão incluídas as embalagens assim como os equipamentos de uso industrial e utensílios empregados para uso doméstico.

2. TERMINOLOGIA E CLASSIFICAÇÃO

2.1 Vidros - Materiais sólidos que possuem uma estrutura atômica molecular não cristalina, obtidos, de modo geral, pelo resfriamento de uma massa fundida em condições controladas que impeçam sua cristalização. Podem ser incolores ou coloridos. São identificados os seguintes tipos de vidro:

a. vidro borossilicato

b. vidro sódio-cálcico

c. cristal (com teor mínimo de 10% de um ou mais dos seguintes metais: chumbo, bário, potássio, zinco, expressos como óxido).

2.2 Esmaltes vitrificados - Materiais vítreos que correspondem à definição anterior e eu se utilizam como revestimento de embalagens e equipamentos de cerâmica porosa, vermelha ou branca, de vidro ou de metal (como porcelana, louça e artigos esmaltados ou vitrificados em geral), com a finalidade de impermeabilizar, proteger ou decorar.

3. EMBALAGENS DE VIDRO - TERMOS ESPECÍFICOS

3.1 Embalagens de vidro retornáveis

Embalagens que podem ser utilizadas várias vezes, somente para conter alimentos, sofrendo um processo industrial de higienização, antes de cada reutilização.

3.2 Embalagens de vidro não retornáveis

Embalagens de vidro de uma única utilização.

4. DISPOSIÇÕES GERAIS

4.1 Podem ser utilizadas, para contato com alimentos, as embalagens e equipamentos fabricados somente com os seguintes tipos de vidro:

a. vidro borossilicato

Folha nº 10 do proc.
Nº 01-0485 de 2014
O funcionário
Maria José da Oliveira
Técnico Administrativo-RF 10.940

b. vidro sódio-cálcico

c. cristal

4.2 As embalagens e equipamentos de vidro destinados a entrar em contato com alimentos poderão ser utilizados sem necessidade de autorização prévia.

4.3 As embalagens e equipamentos de cerâmica, vidro ou metal, esmaltados ou vitrificados na face em contato com alimentos, deverão ser registrados e obedecer aos limites especificados nos pontos 5.1.7 e 5.2.4 deste regulamento técnico.

4.4 Fica proibido o uso de embalagens e equipamentos de cerâmica porosa destinados a entrar em contato com alimentos.

4.5 Os vidros borossilicatos estão permitidos para fabricação de embalagens e equipamentos para qualquer condição de contato com os alimentos, inclusive esterilização e cocção em todos os tipos de fornos industriais e domésticos.

4.6 Os vidros sódio-cálcicos ficam permitidos para fabricação de embalagens e equipamentos para qualquer condição de contato com alimentos, incluindo pasteurização e esterilização industrial.

4.7 O cristal fica permitido para fabricação de artigos de uso doméstico, somente destinados a contatos breves e repetidos com alimentos. Este tipo de vidro deverá cumprir com o regulamento técnico específico correspondente.

4.8 Todo caco de embalagem de vidro para alimentos poderá ser reciclado para a fabricação de novas embalagens, sem nenhuma restrição.

4.9 As embalagens e equipamentos de cerâmica, vidro ou metal, esmaltados ou vitrificados na face em contato com alimentos, nas condições previsíveis de uso, não podem ceder para os alimentos substâncias indesejáveis, tóxicas ou contaminantes que representem um risco para a saúde humana, em quantidades superiores aos limites de migração específica estabelecidos neste regulamento técnico.

5. MÉTODO DE ENSAIO

5.1 Determinação da migração total em embalagens e equipamentos de cerâmica, vidro ou metal esmaltados ou vitrificados.

5.1.1 Quantidade de amostras a serem submetidas ao ensaio.

O número de amostras deve ser tal que a quantidade de líquido simulante não seja inferior a 250 mL.

5.1.2 Preparação das amostras

Os objetos submetidos a ensaio devem estar limpos e isentos de gordura. Devem ser lavados com uma solução diluída e morna de um detergente comercial, devendo ser enxaguados a seguir com água corrente e depois pelo menos duas vezes com água destilada, ou imersos em água destilada, em repouso, durante pelo menos 30 minutos.

5.1.3 Prova em branco

Em todos os casos devem ser realizadas provas em branco, com uma quantidade de água destilada igual à

empregada no ensaio.

5.1.4 Método de extração

Colocar em cada um dos objetos um volume de água destilada correspondente a 90% de sua capacidade e anotar o volume usado. Cobrir as amostras com uma placa de Petri ou um vidro de relógio. Estes materiais devem ser submetidos, pelo menos três vezes, a uma hora de autoclavagem a $121^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$.

Colocar as amostras em uma autoclave nas seguintes condições:

- 20 minutos para atingir 100°C
- 10 minutos para que o vapor flua livremente
- - 2 minutos para atingir 121°C
- - 30 minutos estabilizados em 121°C
- - 42 ± 4 minutos para resfriamento
- - 15 minutos de esfriamento no ar

Retirar as amostras da autoclave e colocá-las em um banho de água a 80°C , esfriado com água corrente, durante 10-20 minutos, até alcançar a temperatura ambiente.

5.1.5 Determinação do resíduo

Transferir o conteúdo dos recipientes em teste, fração por fração, para uma cápsula de platina com capacidade aproximada de 100 mL, previamente seca em estufa a 150°C e pesada em balança analítica. Evaporar o conteúdo das cápsulas em banho-maria até a secura. Depois da evaporação, colocar as cápsulas durante uma hora em estufa a $150^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$, esfriar as cápsulas em dessecador e pesar novamente em balança analítica. O resultado da pesagem menos a correspondente prova em branco é o resíduo seco.

5.1.6 Expressão dos resultados

O resultado, denominado migração total, pode ser expresso de acordo com as seguintes equações:

$$Q = R \quad Q' = R$$

$$V \quad S$$

Onde:

R = massa do resíduo seco, em mg

S = área da amostra de vidro ensaiada, em dm^2

V = massa de água correspondente ao volume da embalagem, em kg

Folha nº 11 do proc. fls. 14
Nº 01-0485 de 2014
O funcionário
Maria José da Oliveira
Técnico Administrativo-RF 10.940

Q = migração total, em mg/kg de água

Q' = migração total, em mg/dm²

5.1.7 Limites de migração total

Os limites de migração total estabelecidos são os seguintes:

50 mg de resíduo/kg de água ou 8 mg/dm²

5.1.8 Tolerâncias analíticas

As tolerâncias analíticas são as seguintes:

5 mg/kg de água ou 0,8 mg/dm²

5.2 Determinação da migração específica de metais pesados em embalagens e equipamentos de cerâmica, vidro ou metal esmaltados ou vitrificados.

O ensaio de migração específica se aplica também aos objetos de vidro decorados na superfície de contato com os alimentos. Estes ensaios devem ser efetuados com proteção da luz.

5.2.1 Preparação das amostras

Os objetos submetidos ao ensaio devem estar limpos e isentos de gordura. Devem ser lavados com uma solução diluída e morna de um detergente comercial, devendo ser enxaguadas a seguir com bastante água corrente e depois com água destilada ou desmineralizada. Desprezar as águas de enxaguatura e inverter os recipientes sobre um tecido limpo e não felpudo.

5.2.2 Método de extração

Colocar os recipientes vazios durante 45 minutos em uma estufa a 80°C ± 2°C. Colocar solução de ácido acético a 4%, previamente aquecido a 80°C até 90% da capacidade do recipiente. Anotar o volume de ácido usado e cobrir com vidro de relógio. Deixar os recipientes em estufa, regulada a 80°C ± 2°C durante 120 minutos ± 2 minutos. Retirar os recipientes da estufa e levar à temperatura ambiente o mais rápido possível, protegendo-os da luz.

5.2.3 Determinação da migração de chumbo e cádmio

Utilizar a espectrofotometria de absorção atômica para determinar as quantidades de metais liberadas pela amostra, expressando os resultados em mg/kg ou em mg/dm² de área de amostra em contato com o líquido de ensaio, efetuando uma prova em branco em paralelo.

5.2.4 Limites de migração específica de metais pesados

Os limites de migração específica são estabelecidos de acordo com as seguintes categorias:

categoria 1: objetos que não possam ser preenchidos e objetos que possam ser preenchidos cuja profundidade interna entre o ponto mais baixo e o ponto mais horizontal que passe pela borda superior seja inferior ou igual a 25

mm:

- chumbo: 0,8 mg/dm²

- cádmio: 0,07 mg/dm²

categoria 2: todos os demais objetos que possam ser preenchidos:

- chumbo: 4,0 mg/kg

- cádmio: 0,3 mg/kg

categoria 3: utensílios de cozinha, embalagens e recipientes de armazenamento que tenham capacidade superior a 3 litros:

- chumbo: 1,3 mg/kg

- cádmio: 0,1 mg/kg

Folha nº 12 do proc.
Nº 01-0485 de 2014
O funcionário
Mário José de Oliveira
Técnico Administrativo-RF 10.940

fls: 16

título: Resolução nº 105, de 19 de maio de 1999

ementa não oficial: Aprova os Regulamentos Técnicos: Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos.

publicação: D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 20 de maio de 1999

órgão emissor: ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária

alcance do ato: federal - Brasil

área de atuação: Alimentos

Mercosul

• **Anexo III alterada(o) por:** Resolução RDC nº 103, de 01 de dezembro de 2000

• **Anexo III, com seus respectivos Apêndices I e II revogada(o) por:** Resolução RDC nº 17, de 17 de março de 2008

relacionamento(s):

atos relacionados:

• Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977

revoga:

• Resolução nº 13, 1975

• Portaria nº 26, de 22 de março de 1996

• Portaria nº 912, de 13 de novembro de 1998

texto de retificação:

Na Resolução nº 105, de 19/05/99, publicada no DO nº 95-E, de 20/5/99, Seção 1 pág. 20, onde se lê: REGULAMENTO TÉCNICO DISPOSIÇÕES GERAIS PARA EMBALAGENS E EQUIPAMENTOS PLÁSTICOS EM CONTATO COM ALIMENTOS 1. O presente Regulamento Técnico aplica-se às embalagens e equipamentos, inclusive revestimentos e acessórios, destinados a entrar em contato com alimentos, matérias-primas para alimentos, águas minerais e de mesa, assim como as embalagens e equipamentos de uso doméstico, elaborados ou revestidos com material plástico. Não se aplica a equipamentos fixos de provisão de água, sejam eles públicos ou privados. Os equipamentos fixos de provisão de água estão enquadrados em Regulamento Técnico específico - Anexo VII - desta Resolução. 2. Este Regulamento Técnico aplica-se às seguintes embalagens e equipamentos: a. Compostos exclusivamente de plásticos b. Compostos de duas ou mais camadas de materiais, e cada uma delas constituída exclusivamente de plástico. c. Compostos de duas ou mais camadas de materiais, sendo que uma ou mais delas podem não ser exclusivamente de plástico, sempre que a camada que esteja em contato direto com o alimento seja de plástico. Neste caso, todas as camadas de plástico devem cumprir com os regulamentos técnicos referentes à embalagens e equipamentos plásticos, no que se refere à migração e inclusão de seus componentes nas listas positivas. 1. Somente podem ser utilizadas na fabricação de embalagens e equipamentos plásticos a que se refere o presente Regulamento, as substâncias incluídas nas listas positivas de compostos (resinas, polímeros, 3 5 7 10 15 20 25 30 35 40 45 50 55 60 65 70 75 80 85 90 95 100 µ g de cloreto la (aprox.) 0,05 0,15 0,25 0,35 0,50 0,75 1,20 5.4.3 3 Colocar os frascos em banho termpecificamente indicadas. 2. As listas de compostos (resinas, polímeros, aditivos, etc.) poderão ser modificadas: a. para a inclusão de novos compostos, quando se demonstre que não representam um risco significativo para a saúde humana, e se justifique a necessidade tecnológica de sua utilização. para a exclusão de componentes, no caso em que novos conhecimentos técnico-científicos indiquem um risco significativo para a saúde humana. Leia-se: REGULAMENTO TÉCNICO DISPOSIÇÕES GERAIS PARA EMBALAGENS E EQUIPAMENTOS PLÁSTICOS EM CONTATO COM ALIMENTOS 1. O presente Regulamento Técnico aplica-se às embalagens e equipamentos, inclusive revestimentos e acessórios, destinados a entrar em contato com alimentos, matérias-primas para

alimentos, águas minerais e de mesa, assim como as embalagens e equipamentos de uso doméstico, elaborados ou revestidos com material plástico. Não se aplica a equipamentos fixos de provisão de água, sejam eles públicos ou privados. Os equipamentos fixos de provisão de água estão enquadrados em Regulamento Técnico específico - Anexo VII - desta Resolução. 2. Este Regulamento Técnico aplica-se às seguintes embalagens e equipamentos: a. Compostos exclusivamente de plásticos b. Compostos de duas ou mais camadas de materiais, e cada uma delas constituída exclusivamente de plástico. c. Compostos de duas ou mais camadas de materiais, sendo que uma ou mais delas podem não ser exclusivamente de plástico, sempre que a camada que esteja em contato direto com o alimento seja de plástico. Neste caso, todas as camadas de plástico devem cumprir com os regulamentos técnicos referentes à embalagens e equipamentos plásticos, no que se refere à migração e inclusão de seus componentes nas listas positivas. 3. Somente podem ser utilizadas na fabricação de embalagens e equipamentos plásticos a que se refere o presente Regulamento, as substâncias incluídas nas listas positivas de compostos (resinas, polímeros, aditivos, etc.) com grau de pureza compatível com sua utilização, atendendo ao regulamento técnico correspondente, e cumprindo com as condições, limitações e tolerâncias de uso especificamente indicadas. 4. As listas de compostos (resinas, polímeros, aditivos, etc.) poderão ser modificadas: a. para a inclusão de novos compostos, quando se demonstre que não representam um risco significativo para a saúde humana, e se justifique a necessidade tecnológica de sua utilização. b. para a exclusão de componentes, no caso em que novos conhecimentos técnico-científicos indiquem um risco significativo para a saúde humana.

RESOLUÇÃO Nº 105, DE 19 DE MAIO DE 1999

• • □ □ □ O Diretor-Presidente da Agência

O Diretor-Presidente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso de suas atribuições e considerando:

a necessidade do constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população;

a importância de compatibilizar a legislação nacional com base nos instrumentos harmonizados no MERCOSUL relacionados à embalagens e equipamentos em contato com alimentos - Resoluções GMC Nº 30/92, 36/92, 56/92, 16/93, 28/93, 47/93, 86/93, 87/93, 95/94, 05/95, 10/95, 11/95, 13/97, 14/97, 15/97, 32/97, 33/97, 34/97, 36/97, 52/97 e 53/97, 9/99, 10/99, 11/99, 12/99, 13/99, 14/99;

que é indispensável o estabelecimento de regulamentos técnicos sobre embalagens e equipamentos plásticos em contato com alimentos, resolve:

Art. 1º Aprovar os Regulamentos Técnicos: Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos e seus Anexos:

Anexo I - Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos: Classificação dos Alimentos e Similantes.

Anexo II - Lista Positiva de Polímeros e Resinas para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos, que se constitui em duas Partes: A e B.

Folha nº 13 do proc. fls. 18
Nº 01-0485 de 2014
O funcionário
M. José de Oliveira
Mário José de Oliveira
Técnico Administrativo-RF 10.940

<p>título: Resolução nº 124, de 19 de junho de 2001</p> <p>ementa não oficial: Aprova o Regulamento Técnico sobre Preparados Formadores de Películas a base de Polímeros e/ou Resinas destinados ao revestimento de Alimentos, constante do Anexo desta Resolução, com o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data da publicação desta Resolução para as empresas se adequarem à mesma.</p> <p>publicação: D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 26 de junho de 2001</p> <p>órgão emissor: ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária</p> <p>alcance do ato: federal - Brasil</p> <p>área de atuação: Alimentos</p> <p>relacionamento(s):</p> <p>atos relacionados:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977</u> <p>revoga:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Resolução nº 8, 1978

RESOLUÇÃO Nº 124, DE 19 DE JUNHO 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 nº 3.029, de 16 de abril de 1999, em reunião realizada em 20 de junho de 2001,

considerando a necessidade do constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população;

considerando a importância de compatibilizar a legislação nacional com base nos instrumentos harmonizados no Mercosul relacionada a embalagens e equipamentos em contato com alimentos - Res. GMC nº 55/99;

considerando que é indispensável o estabelecimento de regulamento técnico sobre Preparados de Formadores de Películas a base de Polímeros e ou Resinas destinados ao revestimento de Alimentos;

considerando que é necessário estabelecer um prazo de adequação para que os laboratórios possam implementar as metodologias analíticas citadas, adotou a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico sobre Preparados Formadores de Películas a base de Polímeros e/ou Resinas destinados ao revestimento de Alimentos, constante do Anexo desta Resolução.

Art. 2º As empresas têm o prazo 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data da publicação desta Resolução para se

adequarem à mesma.

Art. 3º O não cumprimento 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. 4º Fica revogada a Resolução CNNPA nº 08, publicada no Diário Oficial da União em 4 de julho de 1978, Seção I, Parte I.

Art. 5º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

GONZALO VECINA NETO

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PREPARADOS FORMADORES DE PELÍCULA A BASE DE RESINAS E/OU POLÍMEROS DESTINADOS A ENTRAR EM CONTATO COM ALIMENTOS

1. Alcance

O presente regulamento se aplica a preparados formadores de película a base de resinas e ou polímeros que são aplicados diretamente em queijos de cura ou sobre as tripas de embutidos de carne, sob a forma de emulsão, solução ou suspensão.

2. Disposições Gerais

2.1 Os preparados formadores de película a que se refere este regulamento devem ser fabricados seguindo as Boas Práticas de Fabricação compatíveis com sua utilização para contato direto com alimentos.

2.2 Podem ser utilizadas na fabricação dos preparados formadores de película somente as substâncias relacionadas neste Regulamento, respeitadas as restrições nele estabelecidas.

2.3 Os preparados formadores de película devem seguir os padrões microbiológicos compatíveis com o alimento com o qual entrarão em contato.

2.4 Os preparados e as películas que se formam após a evaporação não podem transmitir odores nem sabores estranhos ao alimento recoberto.

2.5 A película formada não deve conter contaminantes inorgânicos em quantidades superiores àquelas fixadas para os alimentos.

2.6 Os preparados formadores de película devem ser aprovados pela autoridade sanitária competente. Por sua forma de apresentação, estes produtos não são submetidos a ensaios de migração, porém devem ser analisados quanto à sua formulação e quanto ao conteúdo de contaminantes inorgânicos.

2.7 Os usuários dos produtos a que se refere o presente regulamento somente podem utilizar aqueles aprovados pela autoridade competente.

2.8 Todas as modificações de composição dos preparados formadores de película devem ser comunicadas à

autoridade sanitária competente para sua aprovação.

2.9 A Lista Positiva de Componentes para a elaboração de preparados formadores de película pode ser atualizada para a inclusão e exclusão de substâncias assim como para a modificação das restrições ajustando-se aos critérios e mecanismos descritos em legislação específica.

3. Lista Positiva de Componentes para a elaboração de Preparados Formadores de Película

3.1. Polímeros

Podem ser utilizados como matérias-primas base os polímeros elaborados a partir de um ou mais dos seguintes monômeros:

Etileno

Ésteres vinílicos de ácidos monocarboxílicos (C2-C18) lineares saturados

Ésteres dos ácidos maléico e fumárico com álcoois alifáticos (C4-C8) saturados monovalentes

Ésteres do ácido acrílico de álcoois alifáticos (C4-C8) saturados monovalentes

3.2 Aditivos

Podem ser utilizados como aditivos:

3.2.1 Os corantes e pigmentos permitidos para alimentos podem ser usados somente no caso de revestimentos para queijos, devendo cumprir com as especificações estabelecidas para este uso.

3.2.2 Podem ser utilizados somente os conservantes permitidos para o alimento que está destinado a recobrir, desde que cumpram com as restrições e especificações fixadas para este uso e que a quantidade presente no alimento somada com a do recobrimento, que eventualmente possa migrar, não ultrapasse os limites estabelecidos para cada alimento.

3.2.3 Podem ser usados outros aditivos permitidos em alimentos, desde que a quantidade presente no alimento somada àquela passível de migrar do revestimento não ultrapasse os limites estabelecidos para cada alimento.

3.2.4 Podem ser utilizadas as substâncias relacionadas a seguir, obedecendo às especificações assinaladas em algarismos romanos:

álcool etílico (I)

estearato de cálcio (V)

estearato de magnésio (V)

glicerol (I)

gomas naturais (I)

poli(álcool vínlico) (II)

polietilenoglicol (III)

polipropilenoglicol (IV)

Especificações:

(I) Grau alimentício

(II) Viscosidade da solução aquosa a 4 %, mínimo 4 cP, a 20° C

(III) Cumprindo com os requisitos fixados pelo FDA 172. 820

(IV) Peso molecular 1200-3000

(V) Cumprindo com os requisitos fixados pelo FDA 172. 863

3.3 Outros componentes

Podem ser utilizadas outras substâncias permitidas na formulação de alimentos desde que sua migração aos mesmos não seja detectável.

Folha nº 15 do prods. 22
Nº 01-0485 de 2014
O funcionário
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo-RF 10.940

título:	Resolução RDC nº 91, de 11 de maio de 2001
ementa não oficial:	Aprova o Regulamento Técnico - Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos constante do Anexo desta Resolução.
publicação:	D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 15 de maio de 2001
órgão emissor:	ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária
alcance do ato:	federal - Brasil
área de atuação:	Alimentos
relacionamento(s):	<p>atos relacionados:</p> <ul style="list-style-type: none">• <u>Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977</u> <p>revoga:</p> <ul style="list-style-type: none">• Portaria nº 30, de 18 de março de 1995 (corrigido pela GGALI)



[Versão para impressão](#)



[Enviar por email](#)

RESOLUÇÃO - RDC Nº 91, DE 11 DE MAIO 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 3.029, de 16 de abril de 1999, em reunião realizada em 9 de maio de 2001,

considerando a necessidade do constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população;

considerando a importância de compatibilizar a legislação nacional com base nos instrumentos harmonizados no Mercosul relacionada à embalagens e equipamentos em contato com alimentos - Res. GMC nº 03/92, 27/99 e 31/99;

considerando que é indispensável o estabelecimento de princípios gerais referentes a embalagens e equipamentos em contato com alimentos a serem complementados com regulamentos técnicos específicos para cada tipo de material; adotou a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico - Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos constante do Anexo desta Resolução.

Art. 2º O não cumprimento aos termos desta Resolução constitui infração sanitária, sujeitando os infratores às penalidades da Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977 e demais disposições aplicáveis.

Art. 3º Fica revogada a Portaria SVS/MS 30, de 18 de março de 1995.

Art. 4º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

GONZALO VECINA NETO

REGULAMENTO TÉCNICO

CRITÉRIOS GERAIS PARA EMBALAGENS E EQUIPAMENTOS EM CONTATO COM ALIMENTOS

1. ALCANCE

O presente regulamento técnico se aplica a embalagens e equipamentos que entram em contato direto com alimentos durante sua produção, elaboração, fracionamento, armazenamento, distribuição, comercialização e consumo.

Neste regulamento técnico não estão incluídos os materiais que formam uma unidade com os alimentos e são consumidos com eles

2. DEFINIÇÕES

2.1.Embalagens para alimentos - é o artigo que está em contato direto com alimentos, destinado a contê-los, desde a sua fabricação até a sua entrega ao consumidor, com a finalidade de protegê-los de agente externos, de alterações e de contaminações, assim como de adulterações.

2.2.Equipamento para alimentos - é todo artigo em contato direto com alimentos que se utiliza durante a elaboração, fracionamento, armazenamento, comercialização e consumo de alimentos. Estão incluídos nesta denominação: recipientes, máquinas, correias transportadoras, tubulações, aparelhagens, acessórios, válvulas, utensílios e similares.

2.3.Revestimento - é uma substância ou produto aplicado sobre a superfície de embalagens ou equipamentos para alimentos com a finalidade de protegê-los e prolongar sua vida útil.

2.4.Migração - é a transferência de componentes do material em contato com alimentos para estes produtos, devido a fenômenos físicos químicos.

2.4.1.Migração total ou global - é a quantidade de componentes transferida dos materiais em contato com alimentos ou seus simulantes, nas condições usuais de emprego, elaboração e armazenamento ou nas condições equivalentes de ensaio.

2.4.2.Migração específica - é a quantidade de um componente não polimérico particular de interesse toxicológico transferida dos materiais em contato com alimentos para os alimentos ou seus simulantes, nas condições equivalentes de ensaio.

2.5.Limite de migração total ou global - é a quantidade máxima admissível de componentes de material em contato com alimentos transferida aos simulantes sob as condições de ensaio.

2.6.Limite de migração específica - é a quantidade máxima admissível de um componente específico do material em contato com alimentos transferida aos simulantes, nas condições de ensaio.

2.7.Limite de composição - é a quantidade máxima permitida de um componente particular de interesse toxicológico no material em contato com alimentos.

2.8.Simulante - é um produto que imita o comportamento de um grupo de alimentos que tem características semelhantes.

3.CRITÉRIOS GERAIS

3.1.As embalagens e equipamentos que estejam em contato direto com alimentos devem ser fabricados em conformidade com as boas práticas de fabricação para que, nas condições normais ou previsíveis de emprego, não produzam migração para os alimentos de componentes

indesejáveis, tóxicos ou contaminantes em quantidades tais que superem os limites máximos estabelecidos de migração total ou específica, tais que:

a) possam representar um risco para a saúde humana;

b) ocasionem uma modificação inaceitável na composição dos alimentos ou nas características sensoriais dos mesmos.

3.2. Os componentes utilizados nos materiais destinados a entrar em contato com alimentos serão regidos pelos seguintes princípios:

3.2.1. Devem estar incluídos nas listas positivas que são relações taxativas de substâncias que provaram ser fisiologicamente inócuas em ensaios com animais e cujo uso está autorizado para a fabricação de materiais em contato com alimentos. Estas listas poderão ser modificadas de acordo com os critérios descritos no Anexo I deste Regulamento.

3.2.2. Em alguns casos, para alimentos específicos, podem ser estabelecidas restrições de uso.

3.2.3. Devem seguir critérios de pureza compatíveis com sua utilização.

3.2.4. Devem cumprir com o limite de migração total estabelecido e com os limites de migração específica estabelecidos para certos componentes.

3.3. As embalagens devem dispor de lacres ou sistemas de fechamento que evitem a abertura involuntária da embalagem em condições razoáveis. Não são exigidos sistemas ou mecanismos que as tornem invioláveis ou que mostrem evidências de abertura intencional, salvo os casos especialmente previstos.

4. CLASSIFICAÇÃO DOS MATERIAIS

4.1. Para efeito do presente regulamento técnico, são reconhecidos os seguintes tipos de materiais que compõem as embalagens e equipamentos para alimentos:

4.1.1. Materiais plásticos, incluídos os vernizes e revestimentos

4.1.2. Celulose regenerada

4.1.3. Elastômeros e borrachas

4.1.6. Vidro

4.1.7. Metais e suas ligas

4.1.8. Madeira, incluindo a cortiça

4.1.9. Produtos têxteis

4.1.10. Ceras de parafina e microcristalinas

4.1.11. Outros

4.2. Os materiais mencionados anteriormente ou combinações dos mesmos estão sujeitos a regulamentos específicos bem como as regras básicas de amostragem, métodos de análise e aos princípios estabelecidos em 3.2. Os adesivos devem cumprir com os critérios do Anexo II

deste Regulamento.

ANEXO I

CRITÉRIOS GERAIS DE ATUALIZAÇÃO DAS LISTAS POSITIVAS DE COMPONENTES DE EMBALAGENS E EQUIPAMENTOS EM CONTATO COM ALIMENTOS

1. Este Anexo sistematiza e unifica os critérios a serem seguidos na atualização das listas positivas de substâncias destinadas à elaboração de embalagens e equipamentos em contato direto com alimentos fabricadas com os materiais descritos no item 4 do Anexo.
2. As listas positivas de componentes utilizados na fabricação de embalagens e equipamentos em contato com alimentos podem ser atualizadas de acordo com os seguintes critérios:
 - 2.1 Para a inclusão de novos componentes, quando se demonstre que não representam risco significativo à saúde e seja justificada a necessidade tecnológica de sua utilização.
 - 2.2 Para a exclusão de componentes, quando novos conhecimentos técnico científicos indiquem um risco significativo para a saúde.
 - 2.3 Para a atualização de restrições, tais como: limites de migração específica, limites de composição, restrições de uso e especificações, no caso de que novos conhecimentos técnico-científicos que assim o justifiquem.
3. Para a inclusão e exclusão de componentes e para a atualização das restrições, devem ser utilizadas como referência, de acordo com a ordem abaixo:
 - 3.1 As Listas Positivas das Diretivas da União Européia e os Documentos Sinópticos da "Commission of the European Communities - Directorate General III - Industry".
 - 3.2 Outras legislações européias mencionadas na legislação nacional, específicas para cada tipo de material, atualizadas.
 - 3.3 As Listas Positivas do Food and Drug Administration - FDA (Code of Federal Regulations - Título 21
 - 3.4 Excepcionalmente podem ser consideradas as listas positivas de outras legislações internacionalmente reconhecidas.

CRITÉRIOS GERAIS PARA ADESIVOS UTILIZADOS NA FABRICAÇÃO DE EMBALAGENS E EQUIPAMENTOS DESTINADOS A ENTRAR EM CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS

1. ALCANCE

O presente Anexo se aplica aos adesivos utilizados na fabricação de embalagens e equipamentos em contato com alimentos. Não inclui os adesivos sensíveis à pressão utilizados diretamente em contato com alimentos, os quais, por sua natureza, devem cumprir com a lista positiva para embalagens e equipamentos elastoméricos em contato com alimentos.

2. CRITÉRIOS GERAIS

- 2.1. Os adesivos podem ser elaborados a partir de uma ou mais substâncias mencionadas na "Lista Positiva de Polímeros e Resinas para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos", a "Lista Positiva de Aditivos para Materiais Plásticos destinados à Elaboração de Embalagens e Equipamentos em contato com Alimentos", a "Lista Positiva para Embalagens e Equipamentos Celulósicos em contato com Alimentos" e a "Lista Positiva para Embalagens e Equipamentos Elastoméricos em contato com Alimentos", aprovadas em

Folha nº 17 do proc.
Nº 01-0485 de 2014
O funcionário
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo-RF 10.940

fls. 26

legislações específicas.

2.2. As substâncias utilizadas devem ser de boa qualidade, quanto a critérios de pureza.

2.3. A quantidade de adesivo em contato com os alimentos nas uniões e nas bordas dos laminados, deve ser mínima, de acordo com as boas práticas de fabricação. Sob condições normais de uso, a união da embalagem ou dos laminados deve permanecer firmemente aderida, sem separação visível.

2.4. Os ensaios necessários para a comprovação do cumprimento do artigo 3.1 do Regulamento Técnico - Critérios Gerais para Embalagens e Equipamentos em contato com Alimentos devem ser efetuados sobre o objeto sujeito a aprovação e autorização.

2.5. Os adesivos devem apresentar, no rótulo, a seguinte legenda: "Adesivo para.....(*).....para a fabricação de artigos em contato com alimentos".

Câmara Municipal de São Paulo

Folha nº 18 do proc.
Nº 04.0485 de 2014
O funcionário
Marta José da Oliveira
Técnico Administrativo-RF 10.940

fls. 27

Base de dados : legis

Pesquisa : 13725

Total de referências : 1

1/1

- Título: LEI Nº 13.725 09/01/2004 ([ver documento](#))
Sem revogação expressa
- Ementa: 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](#))
- Alterações: Lei 15.299/2010 - Acrescenta o art. 50-A a esta Lei. ([ver documento](#))

[[Back](#)]

LEI Nº 13.725, DE 9 DE JANEIRO DE 2004

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

Institui o Código Sanitário do Município de São Paulo.

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

TÍTULO I

CÓDIGO SANITÁRIO DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

PRINCÍPIOS, PRECEITOS E DIRETRIZES GERAIS

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

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

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

II - participação da sociedade, por meio de:

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

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

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

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

TÍTULO II

OBJETIVO, CAMPO DE AÇÃO E METODOLOGIA

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

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

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

Folha nº 20 do proc. fls. 29
Nº 01-0485 de 2014
O funcionário
M. José de Oliveira
Técnico Administrativo-RF 10.940

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO II

ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS E SUBSTÂNCIAS DE INTERESSE DA SAÚDE

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

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

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

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

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

Folha nº 21 do proc.
 Nº 01-0485 de 2014
 O funcionário
 Maria José de Oliveira
 Técnico Administrativo-RF 10.940

fls. 30

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

Folha nº 22 do proc. fls. 31
Nº 01-0485 de 2014
O funcionário
Maria José da Oliveira
Técnico Administrativo-RF 10.940

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

Câmara Municipal de São Paulo

Folha nº 23 do proc.
Nº 01-0485 de 2014 fls. 32
O funcionário
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo-RF 10.940

Base de dados : legis

Pesquisa : 14264

Total de referências : 1

1/1

Título: LEI Nº 14.264 06/02/2007 (ver documento)

Sem revogação expressa

Ementa: Estabelece normas para a utilização de caixas descartáveis e retornáveis no acondicionamento, transporte, distribuição e venda de alimentos hortifrutícolas "in natura" no âmbito do Município de São Paulo, e dá outras providências.

Projeto: Projeto de Lei Nº 285/2006 (ver documento)

Autor(es): Noemi Nonato

[[Back](#)]

LEI Nº 14.264, DE 6 DE FEVEREIRO DE 2007

(Projeto de Lei nº 285/06, da Vereadora Noemi Nonato - PSB)

Estabelece normas para a utilização de caixas descartáveis e retornáveis no acondicionamento, transporte, distribuição e venda de alimentos hortifrutícolas "in natura" no âmbito do Município de São Paulo e dá outras providências.

GILBERTO KASSAB, Prefeito do Município de São Paulo, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei, faz saber que a Câmara Municipal, em sessão de 26 de dezembro de 2006, decretou e eu promulgo a seguinte lei:

Art. 1º As caixas destinadas ao acondicionamento, transporte, distribuição e venda de alimentos hortifrutícolas "in natura" no Município de São Paulo devem atender, tecnicamente, aos seguintes requisitos:

I - as dimensões externas devem ser submúltiplas de 1,00 m (um metro) por 1,20 m (um metro e vinte centímetros), de forma a permitir o empilhamento paletizado;

II - devem obedecer às disposições específicas referentes às "Boas Práticas de Fabricação", ao uso apropriado e às normas higiênico-sanitárias relativas aos alimentos;

III - devem conter as informações obrigatórias de marcação ou rotulagem, referentes às indicações quantitativas, qualitativas e a outras exigidas para o produto, em obediência às legislações específicas estabelecidas pelos órgãos oficiais envolvidos.

§ 1º Caixas com diferentes dimensões externas das especificadas no inciso I serão admitidas nas operações de exportação.

§ 2º O fabricante ou o fornecedor deve estar identificado nas caixas pelo seu nome e número no CNPJ.

Art. 2º Podem ser utilizadas caixas descartáveis e retornáveis: as retornáveis devem permitir a higienização a cada uso e as descartáveis devem ser de material reciclável ou de incinerabilidade limpa.

§ 1º A higienização das caixas retornáveis haverá de ser feita segundo as normas técnicas pertinentes e certificada por técnico ou empresa habilitados.

§ 2º As caixas de madeira, além de previamente tratadas contra ameaças fitossanitárias, não podem ser reaproveitadas senão depois de nova esterilização, devidamente certificada por técnico ou empresa habilitados, sob pena de descarte.

§ 3º Os primeiros agentes de comercialização, atacadistas e varejistas, são solidariamente responsáveis pelo:

a) recolhimento e reciclagem das caixas e de outros tipos de embalagens descartáveis, após a sua primeira utilização, independentemente do sistema público de gerenciamento de resíduos sólidos;

b) pela higienização das caixas retornáveis, após cada ciclo de utilização.

Art. 3º Não podem ingressar em território paulistano alimentos hortifrutícolas "in natura", provenientes de outras regiões, destinados a estabelecimentos localizados no Município de São Paulo, armazenados em caixas ou engradados de madeira que não estejam devidamente tratados contra ameaças fitossanitárias.

§ 1º As caixas plásticas retornáveis assim como as caixas e embalagens recicláveis, de matéria plástica ou de papelão, empregadas no acondicionamento, transporte, distribuição e venda de alimentos devem ser fabricadas com matérias-primas que garantam o grau de pureza compatível com sua utilização, nos termos dos regulamentos técnicos correspondentes.

§ 2º O tratamento fitossanitário a que alude o "caput" é o mesmo que se dispensa às caixas de madeira destinadas à exportação.

Art. 4º Compete à Coordenação de Vigilância em Saúde do Município de São Paulo fiscalizar o cumprimento desta lei e aplicar as sanções cabíveis.

Art. 5º (VETADO)

I - (VETADO)

II - (VETADO)

III - (VETADO)

IV - (VETADO)

V - (VETADO)

VI - (VETADO)

VII - (VETADO)

Parágrafo único. (VETADO)

Art. 6º (VETADO)

a) (VETADO)

b) (VETADO)

c) (VETADO)

§ 1º (VETADO)

§ 2º (VETADO)

Art. 7º As infrações às disposições da presente lei serão apuradas pela autoridade sanitária competente, em processo administrativo próprio, iniciado com o auto de infração, observados o rito e os prazos estabelecidos no Código Sanitário do Município de São Paulo.

Art. 8º As despesas decorrentes da implantação desta lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 9º Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, produzindo efeitos, no entanto, após 180 (cento e oitenta) dias desta data, revogadas as disposições em contrário.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 6 de fevereiro de 2007, 454º da fundação de São Paulo.

GILBERTO KASSAB, PREFEITO

Publicada na Secretaria do Governo Municipal, em 6 de fevereiro de 2007.

CLOVIS DE BARROS CARVALHO, Secretário do Governo Municipal

Câmara Municipal de São Paulo

Folha nº 25 do proc.
Nº 01-0485 de 2014 35
O funcionário
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo-RF 10.940

Base de dados : **legis**Pesquisa : **14732**Total de referências : **1**

1/1Título: LEI Nº 14.732 28/05/2008 ([ver documento](#))

Sem revogação expressa

Ementa: Dispõe sobre a obrigatoriedade de instalação de selo de garantia nas embalagens de alimentos para pronta entrega no Município de São Paulo, e dá outras providências.

Projeto: Projeto de Lei Nº 249/2005 ([ver documento](#))

Autor(es): Claudinho de Souza

[[Back](#)]

LEI Nº 14.732, DE 28 DE MAIO DE 2008

(Projeto de Lei nº 249/05, do Vereador Claudinho - PSDB)

Dispõe sobre a obrigatoriedade de instalação de selo de garantia nas embalagens de alimentos para pronta entrega no Município de São Paulo, e dá outras providências. GILBERTO KASSAB, Prefeito do Município de São Paulo, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei, faz saber que a Câmara Municipal, nos termos do disposto no inciso I do artigo 84 do seu Regimento Interno, decretou e eu promulgo a seguinte lei:

Art. 1º Ficam as pizzarias, restaurantes e demais empresas que fazem entrega de alimentos para consumo imediato obrigadas a usarem selo de garantia ou lacre destrutível nas embalagens de entrega.

§ 1º O selo de garantia ou lacre destrutível de que trata o "caput" deste artigo é aquele que não pode ser removido, é o lacre inviolável.

§ 2º O selo de garantia ou lacre destrutível deve conter a informação que se o lacre estiver violado, o produto deverá ser devolvido.

Art. 2º (VETADO)

Art. 3º Aos infratores desta lei será aplicada a multa de R\$ 500,00 (quinhentos reais), dobrada em caso de reincidência, devendo este valor ser reajustado 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 criado por legislação federal e que reflita a perda do poder aquisitivo da moeda.

Art. 4º As despesas decorrentes desta lei correrão por conta das dotações consignadas no orçamento, suplementadas se necessário.

Art. 5º Esta lei entrará em vigor na data da sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 28 de maio de 2008, 455º da fundação de São Paulo.

GILBERTO KASSAB, PREFEITO

Publicada na Secretaria do Governo Municipal, em 28 de maio de 2008.

CLOVIS DE BARROS CARVALHO, Secretário do Governo Municipal

[Serviços](#) | [A Cidade](#) | [Compras](#) | [Notícias](#) | [Governo](#)Folha nº 27 de 37
Nº 01-0485 de 2014 fls. 37Busca no portal
ivair José da Silva
Técnico Administrativo - FF 10.940**Pesquisa de Legislação Municipal**Tipo: **PORTARIA**

Número: 2619 Ano: 2011 Secretaria: SMS

Enviar

Limpar

Foi encontrada 1 ocorrência

1. PORTARIA Nº: 2619 Ano: 2011 Secretaria: SMS

Publicação

6/12/2011, Folha 23

Ementa:

APROVA O REGULAMENTO TECNICO DE BOAS PRATICAS. ESTABELECE CRITERIOS/PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS PARA PRODUCAO DE ALIMENTOS. REVOGA P 1210/06(SMS).

[Ver texto integral](#)[Voltar](#)[Prefeitura da Cidade de São Paulo](#) | [Expediente](#) | [Portal e Inclusão Digital](#) | São Paulo, 28 de Novembro de 2014 | [Contato](#) | [Mapa do site](#)

Pesquisa de Legislação Municipal

Nº 2619 Ano: 2011 Secretaria: SMS

Voltar

Imprimir

PORTARIA 2619/11 - SMS

O Secretário Municipal da Saúde, no uso de suas atribuições legais e, CONSIDERANDO as disposições contidas nos artigos 10, 45 e 46 da Lei Municipal nº 13.725, de 09 de janeiro de 2004 (Código Sanitário do Município de São Paulo);

CONSIDERANDO a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de vigilância em saúde, visando à proteção da saúde da população e as peculiaridades locais, RESOLVE:

1º - Aprovar 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 – incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas -, aditivos e embalagens para alimentos.

Art. 2º - Além da legislação federal, estadual e municipal, os estabelecimentos que realizam quaisquer das atividades descritas no artigo 1º ficam obrigados a cumprir as boas práticas, bem como os procedimentos operacionais padronizados estabelecidos no Regulamento aprovado por esta Portaria.

Art. 3º - A desobediência ao disposto no Regulamento aprovado por esta Portaria configura infração sanitária, punível nos termos da legislação específica e da Lei Municipal nº 13.725, de 09 de janeiro de 2004 (Código Sanitário do Município de São Paulo).

Art. 4º - Revogam-se as disposições em contrário, especialmente a Portaria SMS.G nº 1.210/06.

Art. 5º - Esta Portaria entrará em vigor 90 dias após a data de sua publicação.

ANEXO

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, reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos, águas minerais e de fontes, bebidas, aditivos e embalagens para alimentos.

1. DEFINIÇÕES

Para fins deste Regulamento considera-se:

Aditivo Alimentar: Qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos, sem propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento. Ao agregar-se poderá resultar em que o próprio aditivo ou seus derivados se convertam em um componente de tal alimento. Esta definição não inclui os contaminantes ou substâncias nutritivas que sejam incorporadas ao alimento para manter ou melhorar suas propriedades nutricionais.

Alimento: Toda substância ou mistura no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento, incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas.

Alimento preparado: Alimento pronto para consumo que foi manipulado em cozinhas industriais, cozinhas

Folha nº 29 do proc.
Nº 01-0485 de 2014
O funcionário
M. José de Oliveira
Mário José de Oliveira
Técnico Administrativo-RF 10.940

PROJETO DE LEI 01-0028/2006 da Vereadora Marta Costa (PFL)

"Dispõe sobre a obrigatoriedade do uso exclusivo de embalagem de poliestireno em bares, lanchonetes e restaurantes do município de São Paulo, e dá outras providências.

Art. 1º - Os bares, lanchonetes, restaurantes e demais estabelecimentos que comercializam produtos alimentícios para entrega em residências (sistema delivery) ou solicitados pela clientela para que sejam acondicionados para viagem, devem fazê-lo em embalagens de poliestireno expandido (EPS).

Art. 2º - O não cumprimento do previsto nesta lei, implicará nas seguintes sanções:

I - Multa diária de R\$ 500,00 (quinhentos reais)

II - 1ª reincidência - multa diária em dobro.

III - 2ª reincidência - perda do alvará de funcionamento.

Art. 3º - As despesas decorrentes da execução desta lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

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

Art. 5º - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Sala das Sessões, 02 de fevereiro de 2006. Às Comissões competentes."



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete Vereador Wadih Mutran

Folha nº 30 do proc. fls. 40
Nº 01-0485 de 2014
J. funcionário
José J. N. Silva
Assessor Jurídico

PROJETO DE LEI

01 - PL
01-0347/1999

Dispõe sobre a proibição de utilização de recipientes plásticos (bisnagas) contendo catchup, mostarda, maionese e outros molhos em bares, lanchonetes, restaurantes e similares localizados no Município de São Paulo, e dá outras providências.

A CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO, decreta:

Art. 1º - Fica proibida a utilização de recipientes plásticos (bisnagas) contendo catchup, mostarda, maionese e outros molhos em bares, lanchonetes, restaurantes e similares localizados no Município de São Paulo.

Art. 2º - Os recipientes plásticos mencionados no artigo anterior deverão ser obrigatoriamente substituídos por "saches" contendo data de fabricação e prazo de validade.

Art. 3º - O descumprimento das normas instituídas por esta lei, implicará ao infrator a imposição de multa no valor de 500 (quinhentas) UFIR's.



Câmara Municipal de São Paulo

fl. 41

Art. 4º - As despesas decorrentes da execução da presente lei correrão por conta de dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 5º - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Sala das Sessões,

Wadih Mutran
WADIH MUTRAN
Vereador
P.P.B.



Câmara Municipal de São Paulo

Folha nº 31 do proc.
Nº 01-0485 de 2019
O funcionário
José de Almeida
Técnico de Informática

fls. 42

JUSTIFICATIVA

A iniciativa em tela tem como preocupação primordial a melhoria nas condições de higiene na utilização de bisnagas de condimentos que são reutilizadas e não possuem data de fabricação e nem de validade, proporcionando ao consumidor mais segurança no momento do consumo.

Como é de conhecimento de todos, os comerciantes reutilizam as bisnagas de catchup, mostarda, maionese e outros molhos sem tomar o cuidado de indicar o prazo de validade para o consumo.

Por todo lido exposto e por tratar-se de matéria de grande envergadura social, se faz mister a imediata aprovação deste projeto por nossos Ilustres Pares.

Wadih Mutran
WADIH MUTRAN

Vereador
PPB

Folha nº 32 do proc.
Nº 01-0485 de 2014
O funcionário
Maria Inês de Oliveira
Técnico Administrativo - RF 10.940

fls. 43

PROJETO DE LEI 01-0040/2002, do Vereador Wadih Mutran.

"Dispõe sobre a obrigatoriedade de embalagem hermética, individual e descartável para acondicionamento de "canudinhos" pela indústria fabricante e comércio de gêneros alimentícios praticados no Município de São Paulo e dá outras providências.

A CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO, decreta:

Art. 1º - Torna-se obrigatório o acondicionamento em embalagens herméticas, individuais e descartáveis dos "canudinhos" consumidos no comércio atacadista e varejista localizados no Município de São Paulo.

Parágrafo Único - Obrigam-se os estabelecimentos industriais e comerciais, a produzirem e fornecerem a seus consumidores, respectivamente, "canudinhos" descartáveis e individuais embalados hermeticamente.

Art. 2º - Ficam sujeitas a esta Lei, as indústrias que tenham parte minoritária ou majoritária de sua produção de "canudinhos" destinados a comercialização e consumo no Município de São Paulo.

Art. 3º - Os estabelecimentos industriais ou comerciais sujeitos à esta Lei deverão cumprir o determinado pelos artigos anteriores no prazo de 120 (cento e vinte dias) após a publicação desta Lei.

Art. 4º - O não cumprimento dos dispositivos desta Lei, implicará ao infrator a imposição de multa no valor de R\$ 1.353,00 (Hum mil, trezentos e cinquenta e três reais), dobrado no caso reincidência.

Parágrafo Único - O valor da multa de que trata este artigo será atualizado, anualmente, pela variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, acumulada no exercício anterior, sendo que, no caso de extinção desse índice, será adotado outro índice criado por legislação federal e que reflita a perda do poder aquisitivo da moeda.

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, Às Comissões competentes."

Folha nº 33 do proc.
Nº 01-0485 de 2014
O funcionário
M. José
Técnico Administrativo - RF 10.940

fls. 44

PROJETO DE LEI 01-0096/2002, do Vereador Edivaldo Estima.

"Estabelece a obrigatoriedade do fornecimento de canudos descartáveis embalados individualmente, nos estabelecimentos que especifica, e dá outras providências.

A Câmara Municipal de São Paulo D E C R E T A:

Art. 1º Ficam os restaurantes, bares, lanchonetes e estabelecimentos afins, que se utilizem de canudos descartáveis para o consumo de refrigerantes ou bebidas similares, obrigados a fornecê-los embalados, individualmente.

Art. 2º Os estabelecimentos de que trata esta Lei disporão do prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data de sua publicação, para efetuar a substituição dos canudos descartáveis.

Art. 3º O descumprimento ao disposto na presente Lei ensejará, na constatação da ocorrência, multa de R\$ 500,00 (quinhentos reais), duplicada na reincidência.

Art. 4º As despesas decorrentes da execução desta Lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 5º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Sala das Sessões, Às Comissões competentes."

PROJETO DE LEI 01-0135/2002, do Vereador Celso Jatene.

"Dispõe sobre a obrigatoriedade do uso exclusivo de produtos embalados individualmente, nos bares, lanchonetes e restaurantes do Município de São Paulo, e dá outras providências.

A CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO DECRETA:

Art. 1.º Os bares, lanchonetes, restaurantes e demais estabelecimentos que comercializem produtos alimentícios para consumo no local, os produtos manipuláveis, em embalagens individuais.

Parágrafo único. As embalagens individuais citadas no "caput" deste artigo, são pequenos envelopes de material apropriado, lacrados, contendo os produtos a serem consumidos individualmente.

Art. 2.º O não cumprimento do previsto nesta Lei, implicará nas seguintes sanções:

I - Multa diária de R\$ 500,00 (quinhentos reais)

II - 1ª reincidência - multa diária em dobro

III - 2ª reincidência - perda do alvará de funcionamento.

Art. 3.º O Executivo regulamentará a presente Lei no prazo de 60 (sessenta) dias, contados da data de sua publicação.

Art. 4.º As despesas decorrentes da execução desta Lei, correrão por conta de dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 5.ª Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Sala das Sessões, 13 de março de 2002. Às Comissões competentes."

Folha nº 35 do proc.
Nº 01-0485 de 2014
O funcionário
Mafra José de Oliveira
Técnico Administrativo - 10.940

fls. 46

PROJETO DE LEI 01-0645/2009 do Vereador Claudinho de Souza (PSDB)

"Torna obrigatório em todos os estabelecimentos comerciais onde haja consumo de alimentos disponibilizar palitos de dente higienizados e embalados individualmente, e dá outras providências.

A Câmara Municipal de São Paulo DECRETA:

Art. 1º Os estabelecimentos que comercializem alimentos para consumo no local e que disponibilizam palitos de dente, deverão ser oferecidos higienizados e embalados individualmente para o uso de sua clientela no Município de São Paulo.

Parágrafo Único. Os estabelecimentos devem manter os palitos de dente em local de fácil acesso a visualização.

Art. 2º A inobservância ao disposto nesta lei sujeitará o estabelecimento infrator à multa de R\$ 500,00 (quinhentos reais), dobrada em caso de reincidência.

Parágrafo único. O valor da multa será reajustado 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 criado por legislação federal e que reflita a perda do poder aquisitivo da moeda.

Art. 3º As despesas decorrentes da execução desta lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas, se necessário.

Art. 4º Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Sala das Sessões, Às Comissões competentes."

RECEBIDO

Comissão de Constituição, Justiça
e Legislação Participativa

Em 18/12/14 às 17h

RE

Paulo Victor Freire Ribeiro
Secretário de Comissão
RF 11.335

Ao Nobre Vereador / A Nobre Vereadora

Eduardo Lima

Para Relatar,
Sala da Comissão de Constituição, Justiça e
Legislação Participativa

Em 18/12/14

Presidente

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

**RECEBIDO NA PROCURADORIA DA CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SETOR DO PROCESSO LEGISLATIVO**

EM 19/12/14 AS 16:00h

POR Leonardo

SAÍDA: 14/01/15 AS 11h ASS: Lima

REDISTRIBUÍDO

Ao Nobre Vereador / A Nobre Vereadora

Assalto Quintas
Para Relatar,
Sala da Comissão de Constituição, Justiça e
Legislação Participativa

Em 19/01/15

Presidente

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

**RECEBIDO NA PROCURADORIA DA CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SETOR DO PROCESSO LEGISLATIVO**

EM 19/02/15 AS 18:40h

POR Leo

SAÍDA: 28/2 AS 15h ASS: Leo

Segue — juntado —, nesta data documento(s)
e papel de informação rubricado — sob folha(s)
nº 36 Em 02/03/15

Carmen Cristina Malavazzi
RF. 11.197 - SGP-12



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Papel para informação, rubricado como folha nº 36

do processo nº 01- 485 de 2014, 02/03/2015

.....
Carmen Cristina Malavazzi
RF. 11.197 – SGP.12

REDISTRIBUÍDO
Ao Nobre Vereador / A Nobre Vereadora
Eduardo Suma
Para Relatar.
Sala da Comissão de Constituição, Justiça e
Legislação Participativa.
Em 05/03/2015

Presidência: [Assinatura]
Obs. O prazo para manifestação é de 8 dias,
nos termos do § 3º do Art. 63 do R.I.

RECEBIDO NA PROCURADORIA DA CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SETOR DO PROCESSO LEGISLATIVO
EM 05/03/15 AS 18:00 h
POR Carmen
SAÍDA: AS: h ASS:

Segue m juntado 5, nesta data documento(s)
e papel de informação rubricado 1 sob folha(s)
nº 37 a 39 Em 07/04/15

Carmen Cristina Malavazzi
RF. 11.197 - SGP-12



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Folha nº	37	do
Processo nº	01-485/14	
Carmen Cristina Malavazzi		
RF.	11.197	

PAR
456/2015

pl0485-14

**PARECER Nº DA COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO, JUSTIÇA E
LEGISLAÇÃO PARTICIPATIVA SOBRE O PROJETO DE LEI Nº 0485/14**

Trata-se de projeto de lei, de autoria do nobre Vereador Claudinho de Souza, que visa proibir a utilização de embalagens plásticas flexíveis e de vidros ou quaisquer recipientes de uso coletivo para servir ketchup, mostarda, maionese, sal e molhos condimentados, e dá outras providências.

De acordo com o projeto, os produtos citados deverão ser servidos em embalagens lacradas individuais e descartáveis, que estamparão com nitidez os ingredientes utilizados, a data de fabricação e o prazo de validade.

A propositura visa defender a saúde dos consumidores e encontra respaldo no ordenamento jurídico para seguir em tramitação.

Sob o aspecto formal, apesar de o art. 24 da Constituição Federal estabelecer como competência concorrente da União, Estados e do Distrito Federal legislar sobre direito econômico e produção e consumo (incisos I e V), o art. 30, II, da mesma Lei Suprema atribui competência aos Municípios para suplementar a legislação federal e estadual no que couber.

Foi no exercício dessa competência que a Lei Orgânica do Município assim dispôs:

“Art. 160. O Poder Municipal disciplinará as atividades econômicas desenvolvidas em seu território, cabendo-lhe, quanto aos estabelecimentos comerciais, industriais, de serviços e similares, dentre outras, as seguintes atribuições:

(....)

II – fixar horários e condições de funcionamento;

III – fiscalizar as suas atividades de maneira a garantir que não se tornem prejudiciais ao meio ambiente e ao bem estar da população;

IV – estabelecer penalidades e aplicá-las aos infratores; (...)

O Código do Consumidor, Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, por seu turno, com o intuito de integrar o Município no sistema global de defesa do consumidor, em seu art. 55 autorizou os Municípios, com base no interesse local que a matéria apresenta, a atuarem no campo de defesa do consumidor, assim dispondo:

“Art. 55. A União, os Estados e o Distrito Federal, em caráter concorrente e nas suas respectivas áreas de atuação administrativa, baixarão normas relativas à produção, industrialização, distribuição e consumo de produtos e serviços.

**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

pl0485-14

Folha nº	38	do
Processo nº	01-485/14	
Carmen Cristina Malayazzi		
RF. 11.197		

§ 1º A União, os Estados, o Distrito Federal e os Municípios fiscalizarão e controlarão a produção, industrialização, distribuição, a publicidade de produtos e serviços e o mercado de consumo, no interesse da preservação da vida, da saúde, da segurança, da informação e do bem-estar do consumidor, baixando as normas que se fizerem necessárias”.

Importa destacar, ademais, que os Municípios possuem competência legislativa suplementar para editarem normas de proteção à saúde (art. 30, II c/c art. 24, XII, da Constituição Federal; art. 13, II Lei Orgânica do Município), exatamente conforme o objeto da propositura em apreço.

Portanto, com vistas à defesa da vida, da saúde, da segurança, da informação e do bem estar do consumidor, pode o Município regar e controlar a atividade econômica exercida em seu território.

No mérito, é oportuno mencionar que o Ministério da Saúde, por meio da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, editou a Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005, a qual Aprova o "REGULAMENTO TÉCNICO PARA ESPECIARIAS, TEMPEROS E MOLHOS", determinando expressamente que:

*5.1. Os produtos devem ser obtidos, processados, **embalados, armazenados, transportados e conservados** em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação (destacamos).*

Não bastasse, o projeto encontra fundamento, ainda, no Poder de Polícia do Município, poder inerente à Administração Municipal para restringir ou limitar direitos em benefício da coletividade, cuja definição nos é dada pelo art. 78 do Código Tributário Nacional:

“Art. 78 – Considera-se poder de polícia a atividade da Administração Pública que, limitando ou disciplinando direito, interesse ou liberdade, regula a prática de ato ou abstenção de fato, em razão de interesse público concernente à segurança, à higiene, à ordem, aos costumes, à disciplina da produção e do mercado, ao exercício de atividades econômicas dependentes de concessão ou autorização do Poder Público, à tranquilidade pública ou ao respeito à propriedade e aos direitos individuais ou coletivos”. (grifo nosso)

Observe-se, por fim, que não se trata de interferência estatal indevida no âmbito da atividade econômica, visto que a Constituição Federal no art. 170, V, ao lado da consagração do princípio da livre iniciativa (artigos 1º, inciso IV e 170, inciso V), elegeu a



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

pl0485-14

Folha nº	39	do
Processo nº	01-485/14	
Carmen Cristina Malavazzi		
RF.	11.197	

defesa do consumidor como um dos limites a serem observados no desenvolvimento de atividades econômicas, uma vez que na composição entre esses princípios e regras há de ser preservado o interesse da coletividade.

Portanto, o projeto tem amparo legal para prosseguir em tramitação.

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.

Ante o exposto, somos **PELA LEGALIDADE**.

Sala da Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa, em

01/04/15.


ARI FRIEDENBACH


ALFREDINHO


ARSELINO TATTO

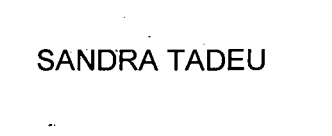

CONTELOPES


DAVID SOARES

X 
EDUARDO FUMA


GEORGE HATO


MARCOS BELIZÁRIO


SANDRA TADEU

PUBLICADO NO DIÁRIO OFICIAL

DE 07/04/15

Pág. 82 Col. 2

Conferido FÁBIO DE CASTRO PAIVA

RF 11.120

Secretário

A Comissão de ECON

Em 07/04/15

Carmen Cristina Malavazzi

RF. 11.197

RECEBIDO

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

Em 13/04/15 às 18:30

MARIA DE FÁTIMA MOREIRA

Assistente Parlamentar

Ao Vereador / A Vereadora

MARCO AURELIO EVANHA

SA LO MÃO

Para relatar.

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

Em 07/04/15

01/06/15

Tomás Queiroz

Presidente

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

Redistribuído ao Vereador

LEONARDO KAMIA

V. SYLOMÃO PEREIRA

Para relatar.

Sala da Comissão de Trânsito, Transporte, Atividade
Econômica, Turismo, Lazer e Gastronomia

Em 01/06/15

Tomás Queiroz

Presidente

Segue m juntado n, nesta data documento(s)

o papel de informação rubricado sob folha(s)

nº 40.412 Em 24/06/15

Maria de Fátima Moreira

RF. 100.749 - SGP-12



Folha nº 40 de 54
 Processo nº 01-485/14
 Maria de Fátima Moreira
 RF. 100.749 - SGP-12

**CÂMARA MUNICIPAL DE
 SÃO PAULO**

PL 485/14

PAR
 1103/2015

**PARECER Nº DA COMISSÃO DE TRÂNSITO, TRANSPORTE,
 ATIVIDADE ECONÔMICA, TURISMO, LAZER E GASTRONOMIA SOBRE O PROJETO DE LEI
 Nº 485/14**

O presente projeto de lei, de autoria do nobre Vereador Claudinho de Souza, proíbe a utilização de embalagens plásticas flexíveis e de vidro ou quaisquer recipientes de uso coletivo para servir ketchup, mostarda, maionese, sal e molhos condimentados nos restaurantes, lanchonetes, pizzarias, bares ou quaisquer outras instalações que sirvam refeições ou alimentos para consumo no local.

A propositura estabelece que os referidos produtos deverão ser servidos, obrigatoriamente, em embalagens lacradas individuais e descartáveis, que estamparão com nitidez os ingredientes utilizados, a data de fabricação e o prazo de validade.

Os infratores ficarão sujeitos a:

- I - advertência e apreensão dos utensílios e produtos;
- II - na reincidência, multa de R\$ 1.500,00 (mil e quinhentos reais).

De acordo com a justificativa, objetiva-se propiciar segurança alimentar aos consumidores, para que possam ter acesso às informações sobre a procedência e data de validade dos produtos que estão consumindo.

A Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa apresentou parecer pela legalidade da iniciativa.



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

PL 485/14

Folha nº 41 fls. 55
Processo nº 01-485/14
Maria de Fátima Moreira
RF. 100.749 - SGP-12

No âmbito da competência desta Comissão, entendemos que a propositura é oportuna, meritória e atende ao interesse público.

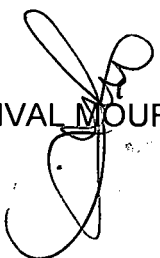
Favorável, pelo exposto, o parecer.

Sala da Comissão de Trânsito, Transporte, Atividade Econômica; Turismo Lazer e Gastronomia, em


TONINHO PAIVA

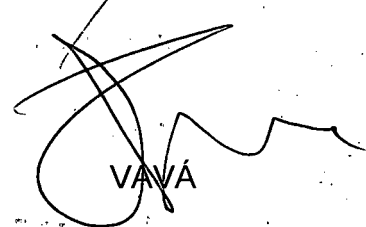

ADOLFO QUINTAS


SALOMÃO PEREIRA
(Relator)


SENIVAL MOURA


ATILIO FRANCISCO


RICARDO YOUNG


VAVÁ

PUBLICADO NO DIÁRIO OFICIAL

DE 25 / 06 / 15

Pág. 109 Col. 2ª

Conferido

MARIA DE FÁTIMA MOREIRA
Assistente Parlamentar

A Comissão de Saúde

Em 25 / 06 / 15
Maria de Fátima Moreira
RF. 100.749

RECEBIDO

Comissão de Saúde, Promoção
Social, Trabalho e Mulher

Em 20 / 06 / 15

Vereador Nogueira
Assistente Parlamentar
RF. 104.189

Ac. Vereadores / A Vereadora

Patrícia Bezerra

Para relatar.
Sala da Comissão de Saúde, Promoção Social,
Trabalho e Mulher
Em 30 / 06 / 2015

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

Redistribuído ao Vereador

Gilberto Natalini

Para relatar.

Sala da Comissão de Saúde, Promoção Social,
Trabalho e Mulher

Em 03 / 11 / 2015

Presidente



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

PAR
2261/2015

Folha nº 42 do Processo
nº PL 485 de 2014
Roberto Carlos Gonçalves
RF 101252

f. 57

PARECER Nº DA COMISSÃO DE SAÚDE, PROMOÇÃO SOCIAL, TRABALHO E MULHER SOBRE O PROJETO DE LEI 485/2014.

O Projeto de Lei, de autoria do Nobre Vereador Claudinho de Souza, dispõe sobre a proibição da utilização de embalagens plásticas flexíveis e de vidros ou quaisquer recipientes de uso coletivo para servir ketchup, mostarda, maionese, sal, molhos e condimentos, e dá outras providências.

A Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa exarou parecer pela **legalidade**.

A Comissão de Trânsito, Transporte, Atividade Econômica, Turismo, Lazer e Gastronomia emitiu parecer **Favorável**.

O projeto apresenta um caráter dinâmico, a proposta das embalagens individuais (sachês), para ketchup, mostarda, maionese, sal, molhos e condimentos, institui maior transparência quanto às informações de procedência, validade dos produtos e higiene, também auxilia o controle das ações da vigilância sanitária, pois segundo o Ministério da Saúde, por meio da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA- editou a Resolução RDC nº276/05 que aprova o regulamento técnico para especiarias, temperos e molhos, assim determinado no item 5.1. "que os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas, ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor".

No âmbito desta Comissão, quanto ao mérito que se deve analisar, entende que a iniciativa é meritória e deve prosperar, eis que, as embalagens individuais apresentam menor risco de contaminação e, as informações nas embalagens tornam o consumo mais seguro, sendo, portanto, **favorável o parecer**.

Sala da Comissão de Saúde, Promoção Social, Trabalho e Mulher

ANÍBAL DE FREITAS

CALVO
Presidente

NATALINI - Relator

NETINHO DE PAULA

NOEMINONATO

PATRÍCIA BEZERRA

WADIA MUTRAN

RELCOM
2417/2015

PUBLICADO NO DIÁRIO OFICIAL

DE 03/12/15

Pág. 174 Col. 01

Conferido Roberto Cassio Gonçalves
Operador de Computador
RF 101.252

A Comissão de

FINANÇAS

em 03/12/15

Roberto Cassio Gonçalves
Operador de Computador
RF 101.252

RECEBIDO

Comissão de Finanças e Orçamento
Em 11/16 às 15h09
RF 11.313

Danillo Nunes da Silva
Técnico Administrativo
RF 11.313

Ao Vereador / A Vereadora

Danillo Nunes da Silva

Para relatar.
Sala da Comissão de Finanças e Orçamento

Em 02/02/16

Presidente

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

Segue anexo S, nesta data documento(s)
e papel de informação rubricado S sob folha(s)
nº 43 e 44 Em 13/05/16

Carmen Cristina Malavazzi
RF. 11.197 - SGP-12



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Folha nº	43	do
Processo nº	01-485/14	
Carmen Cristina Malavazzi		
RF. 11.197		

Senhor Presidente:

Solicito de V.Exa. as providências cabíveis a fim de que o Poder Executivo responda aos seguintes quesitos sobre o Projeto de Lei nº 485/2014:

1º) Qual o impacto orçamentário-financeiro da propositura, especialmente com respeito aos custos de fiscalização de suas disposições?

2º) Há estudos ou ações já em desenvolvimento a respeito do assunto?

3º) Qual a opinião do Executivo sobre o projeto?

Ver. Aurélio Nomura, em
Relator

12/10/2016

Senhor Presidente:

Encaminho-lhe para as devidas providências.

Ver. Jonas Camisa Nova, em
Presidente da Comissão
de Finanças e Orçamento

10/5/2016

Autorizo o encaminhamento nos termos do artigo 68 do Regimento Interno.

Ver. Antonio Donato, em
Presidente

10/5/2016



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

COMISSÃO DE FINANÇAS E ORÇAMENTO

Folha nº	44	do
Processo nº	01-485/14	
Carmen Cristina Malavazzi		
RF. 11.197		

fls. 60

São Paulo, 10 de maio de 2016.

Ofício SGP-12 nº 232/2016

Senhor Prefeito,

CÓPIA

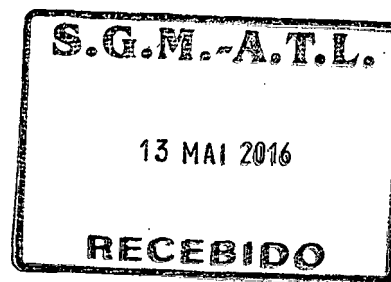
Em atenção ao requerido pela Douta Comissão de Finanças e Orçamento, nos termos do art. 68 do Regimento Interno e nos termos do art. 32, § 2º, inciso III, da Lei Orgânica do Município, encaminho a Vossa Excelência pedido de informações sobre o **Projeto de Lei nº 485/2014**, de autoria do Vereador Claudinho de Souza, que *"DISPÕE SOBRE A PROIBIÇÃO DA UTILIZAÇÃO DE EMBALAGENS PLÁSTICAS FLEXÍVEIS E DE VIDROS OU QUAISQUER RECIPIENTES DE USO COLETIVO PARA SERVIR KETCHUP, MOSTARDA, MAIONESE, SAL E MOLHOS CONDIMENTADOS, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS."*

Na oportunidade, renovo meus votos de distinta consideração, colocando ao seu dispor, para as informações que julgue oportunas, a Secretaria dessa Comissão.

ANTONIO DONATO
Presidente

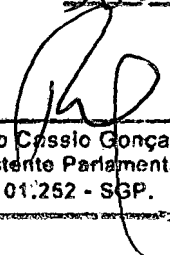
Anexo: cópia do requerimento citado.

A Sua Excelência o Senhor
Doutor Fernando Haddad
Digníssimo Prefeito da Cidade de São Paulo
CEP 01415-001 – São Paulo-SP
Tel.: 3087-7166



Luciana Andréia dos Santos
Chefe de Seção II
RF: 794.875,1

Segue(m) juntado(s), nesta data,
documento(s) rubricado(s) sob n°(s)
45 a 64 e folha de informação
sob n° -. 30106116



Roberto Cassio Gonçalves
Assistente Parlamentar
RF 101.252 - SGP.



Prefeitura do Município de São Paulo

fls. 62

São Paulo, 28 de JUNHO de 2016.

GABINETE DO PREFEITO

Ofício A. I. L. nº 267/16-C

Ref.: Ofício SGP-12 nº 232/2016

DOCREC

474/2016

Folha nº 45	do Processo
nº PL 485	de 14
Roberto Assis Gomes	

Senhor Presidente

Reportando-me ao ofício epigrafado, em atenção ao pedido de subsídios da Comissão de Finanças e Orçamento, encaminho a Vossa Excelência cópia da manifestação oferecida pela Secretaria Municipal da Saúde a respeito do Projeto de Lei nº 485/14, de autoria do Vereador Claudinho de Souza, que dispõe sobre a proibição da utilização de embalagens plásticas flexíveis e de vidros ou quaisquer recipientes de uso coletivo para servir "ketchup", mostarda, maionese, e molhos condimentados.

Na oportunidade, renovo a essa Presidência meus protestos de apreço e consideração.

FRANCISCO MACENA DA SILVA
Secretário do Governo Municipal

Ao

Excelentíssimo Senhor

ANTONIO DONATO

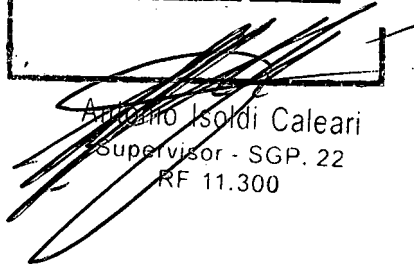
Digníssimo Presidente da Câmara Municipal de São Paulo

JAM/MMO/vvs
Resp 485-14

13:14 29/06/2016 015023 - Protocolo Legislativo - SGP-22

Matéria PL 485/2014. Documento digitalizado e autenticado por CARLOS EDUARDO GOMES. Sua validade pode ser conferida em <https://splegisconsulta.saopaulo.sp.leg.br/Home/AbriuDocumento?plD=191284>

A Comissão de:
FIN
29, 06, 16


Antônio Isoldi Caleari
Supervisor - SGP. 22
RF 11.300

RECEBIDO

Comissão de Finanças e Orçamento
Em 29/06/16 às
RF


Carmen Cristina Malavazzi
RF 11.197 - SGP.12



Prefeitura do Município de São Paulo
Secretaria Municipal da Saúde
Coordenação de Vigilância em Saúde

R.S. 16

Maria J. G. Barbosa
RF. 8070988
Autoridade Sanitária
Covisa

INTERESSADO: Câmara Municipal de São Paulo

ASSUNTO: Projeto de Lei nº 485/2015

Processo nº 2016-0.113.397-5

Coordenação de Vigilância em Saúde – COVISA

Senhora Coordenadora Dra. Wilma Tiemi Miyake Morimoto,

CÓPIA

Devolvo o presente expediente considerando o prazo de entrega até a dia **07 de junho de 2016** no Gabinete do Prefeito, SMG/ATL-Chefia, elencado pela Assessora Especial, Dra. June Albereci de Mello, em folha 13 e seguem abaixo, os esclarecimentos, em atendimento as folha 15, 14, e 13 e as solicitações realizadas em folhas 03 no que tange as perguntas:

1º) Qual o impacto orçamentário de se implementar as disposições da propositura?

2º) Há estudos ou ações já em desenvolvimento a respeito do assunto?

Resposta as Perguntas 1º e 2º:

Primeiramente cabe destacar que o âmbito de atuação desta vigilância de produtos e serviços de interesse da saúde são os estabelecimentos e os produtos de interesses da saúde regulamentados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e com as atividades passíveis de regularização no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde – CMVS no município descritas no Anexo I da Portaria 2.755/2012 (disponível em: http://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/saude/vigilancia_em_saude/cmvs/index.php?p=206639). Portanto, a resposta ao questionamento se refere exclusivamente as atividades passíveis de fiscalização e regularização abrangidas na Portaria 2.755/2012.

As atividades elencadas no Projeto de Lei nº 485/14 estão abrangidas no escopo de atuação e de regulação da ANVISA, do Sistema Municipal de Vigilância Sanitária - SMVS e da Portaria 2.755/2012, consideradas serviços de alimentação, tais como restaurantes, lanchonetes, pizzarias, bares e similares.

Essas atividades são passíveis de Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde – CMVS. Ainda, no que tange os requisitos técnicos e legais aplicáveis aos serviços de alimentação, tais como restaurantes, lanchonetes, pizzarias, bares e similares, a vigilância sanitária atua com legislações específicas da ANVISA no que tange as embalagens e rotulagens dos alimentos industrializados e com portarias estaduais e municipais da vigilância sanitária relacionadas com as atividades desenvolvidas nesses serviços de alimentação – a Portaria 2619/2011 que já abrange aspectos das condições higiênico-

Martha Virginia Gewehr
Autoridade Sanitária
RF 764.884.0
GVPSIS/ COVISA/ SMS-SP

Do Processo 2016 - 0.113.397-5 **CÓPIA**

sanitárias dos estabelecimento e da manutenção das Boas Práticas das atividades desenvolvidas com os alimentos.

Além dos Serviços de Alimentação, Restaurantes, Bares, Lanchonetes, Supermercados e Similares, são alguns exemplos de outras atividades passíveis de CMVS reguladas pela vigilância sanitária: Consultórios Odontológicos, Laboratórios, Clínicas de Hemodiálise, Instituição de Longa Permanência para Idosos, Indústria de Medicamentos, Indústrias de Alimentos, Indústrias de Cosméticos, Drogarias, Farmácias, Atacadistas de Alimentos, Produtos e Medicamentos, etc.

A fiscalização, por meio de inspeção sanitária, com foco na vigilância de riscos para à saúde, bem como a regularização dos estabelecimentos, serviços e produtos de interesse da saúde cujas atividades estão reguladas e elencadas na Portaria 2.755 de 15 de dezembro de 2012 competem ao Sistema Municipal de Vigilância em Saúde - SMVS do município de São Paulo, composto do nível central pela da Coordenação de Vigilância em Saúde (COVISA) e no nível regional pelas 26 Supervisões de Vigilância em Saúde (SUVIS) gerenciadas administrativamente pelas 06 Coordenadorias Regionais de Saúde - CRS nas 06 regiões - norte, sul, leste, oeste, centro e sudeste.

O Decreto nº 50.079 de 07 de outubro de 2008, estrutura o Sistema Municipal de Vigilância em Saúde - SMVS, sendo este constituído por: Coordenação de Vigilância em Saúde - COVISA, Supervisões de Vigilância em Saúde - SUVIS e Centros de Referência em Saúde do Trabalhador - CRST. De acordo com o art. 5º deste Decreto, o Secretário Municipal da Saúde credenciará como autoridade sanitária servidores públicos municipais de nível universitário, lotados na Secretaria Municipal da Saúde. Entende-se por autoridade sanitária aquela credenciada pelo Secretário Municipal da Saúde como competente para o exercício das atribuições de saúde pública, com a prerrogativa de aplicar a legislação sanitária.

A fiscalização das normas higiênico-sanitárias e a apuração das infrações de natureza sanitária são exercidas pela COVISA e pelas SUVIS, com base nas disposições do Código Sanitário do Município - Lei Municipal 13.725/2004. A vigilância em saúde tem objetivo preservar a saúde da população e por meio da inspeção sanitária realiza ações objetivando o cumprimento da Lei Municipal nº 13.725/04 em especial o Parágrafo 1º, do Art. 2º, sendo a inspeção sanitária um procedimento técnico realizado pela autoridade sanitária em estabelecimento ou equipamento de interesse da saúde, com o objetivo de identificar e intervir sobre os riscos à saúde da população, presentes na produção e circulação de mercadorias, na prestação de serviços e no meio ambiente, inclusive o de trabalho, mediante a avaliação de processos que garantam produtos, serviços e ambientes seguros e saudáveis. Os estabelecimentos que apresentam irregularidades higiênico-sanitárias são autuados e estão sujeitos às penalidades previstas em lei.

Existem atualmente 204 atividades passíveis de regularização no Sistema Municipal de Vigilância em Saúde - SMVS, conforme a Portaria 2.755/2012 e que possuem obrigatoriedade de inscrição no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde - CMVS. Desta forma, a cidade com aproximadamente 11,8 milhões de habitantes contempla um vasto montante de estabelecimentos com as mais variadas atividades resultando em uma superação constante da capacidade operativa que se apresenta nos órgãos reguladores, neles incluindo a Vigilância.

Portanto, o processo de trabalho se dá em conformidade com artigo 16 - parágrafo único do Decreto 50.079/08 - As atividades de inspeção serão

Martha Virgínia Gewehr
Autoridade Sanitária
RF 754.884.0
GVPSIS/COVISA/SMS-SP

AS
Maria J. G. Barão
RF. 800.000.000
Autoridade Sanitária

Roberto César Gonçalves
RF. 000.000.000
do Pro.

DO Processo 2016 - 0.113.377-5 **COPIA**

priorizadas considerando o risco à saúde e organizadas conforme plano de ação dos serviços municipais de vigilância em saúde – considerando-se também a capacidade operativa, a organização dos serviços e o mapeamento de risco nos territórios conforme os dispositivos da Lei 8.080 de 19 de setembro de 1990 e as diretrizes e princípios do Sistema Único de Saúde – SUS.

A equipe da Vigilância é composta por profissionais de diversas formações acadêmicas, tais como: farmacêutico, nutricionista, fisioterapeuta, médico, médico veterinário, enfermeiro, biólogo, químico e dentista. As fiscalizações dos estabelecimentos são programadas em função do risco sanitário das atividades passíveis de Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde - CMVS e organizadas conforme o Plano de Ação dos Serviços Municipais de Vigilância em Saúde, sendo incluídas na programação as solicitações de outros Órgãos, denúncias, surtos alimentares, etc.

A periodicidade das inspeções no estabelecimento será de acordo com o risco sanitário encontrado, permanecendo monitorado até que as irregularidades sejam sanadas.

Além disso, os técnicos da vigilância em saúde atendem processos de trabalho estabelecidos para o cumprimento das legislações vigentes que incluem a análise documental das solicitações de CMVS, elaboração de normas técnicas municipais, elaboração de relatórios de inspeção, acompanhamento dos processos administrativos instaurados, ações de educação em saúde, suporte técnico para o sistema de vigilância, entre outras.

As autoridades sanitárias possuem competência de fiscalização de todos os estabelecimentos industriais, comerciais, atacadistas, distribuidoras, importadoras e de prestação de serviços relacionados aos produtos e substâncias e serviços de interesse da saúde, não se restringindo apenas à realização de fiscalização de estabelecimentos em que circulem os consumidores finais, ou seja, utilizados por usuários (consumidores) de lanches ou quaisquer refeições dos serviços de alimentação. Independentemente da obrigatoriedade de sua inscrição no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde – CMVS, quaisquer locais, produtos, equipamentos, procedimentos e ambientes, que possam, direta ou indiretamente, acarretar riscos à saúde da população, são objeto de monitoramento e inspeção sanitária. Ainda, 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. Neste sentido, a atuação abrange um tripé: regulamentação, inspeção e educação em vigilância em saúde.

Os responsáveis pelos estabelecimentos enquadrados como Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedores Individuais - MEI relacionadas com as atividades alimentícias, incluindo pizzarias, restaurantes, lanchonetes e similares são encaminhados para o Curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos nas 26 SUVIS como forma de prevenção e monitoramento do risco por meio da Educação em Vigilância em Saúde.

O quadro da Vigilância Sanitária é composto por 508 Autoridades Sanitárias no município de São Paulo incluindo a COVISA e a SUVIS para atuação sanitária no rol das atividades de interesse da saúde elencadas na Portaria 2.755/12. Considerando os valores relativos à folha de pagamento dos servidores da Vigilância Sanitária e o custo relativo ao contrato de veículos utilizados para transporte das equipes nas inspeções sanitárias referentes ao

Martha Virginia Gewehr
Autoridade Sanitária
RF 754.884.0
@VPSIS/COVISA/SMS-SP

Handwritten: *RS 5*
Stamp: *Maria J. G. Ribeiro*
RF: 807033-8
Autoridade Sanitária

Folha nº	470	de	470	do Processo
Roberto Caspary RF 10 155 231 Iniciais				

DO PROCESSO 2016-0113-375

CÓPIA

ano de 2015, temos estimado um custo anual com fiscalização sanitária de R\$ 35.420.000,00. Além disso, ocorrem gastos esporádicos com aquisição de insumos utilizados nas ações de vigilância sanitária, como aquisição de formulários, aventais, insumos para coleta de amostras, os quais são comprados pontualmente, quando necessários.

Diante do exposto, não existe impacto orçamentário gerado no que tange o assunto da matéria do Projeto de Lei nº 485/2014 tendo que vista que conforme as justificativas supracitadas às fiscalizações dos comércios varejistas de alimentos entre outras atividades elencadas por critério de risco sanitário e enquadradas na Portaria 2.755/2012 são alvos das ações do Sistema Municipal de Vigilância em Saúde – SMVS no município de São Paulo. Portanto, o quadro de pessoal e o os custos com fiscalizações estão inseridos no orçamento estimado para atendimento da necessidade do serviço em processo de trabalho desenvolvido para tais ações embasado nos dispositivos elencados no Decreto 50.079/08 e na Lei 13.725/04.

Informamos que existem estudos e ações desenvolvidos a respeito do assunto no âmbito federal, sob forma de estudos e normas técnicas desenvolvidas pela ANVISA e municipal, sob forma de regularização dos fabricantes de produtos no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde - CMVS e de programas de inspeções e monitoramento periódico (anual) desses fabricantes - nesses inclusos os fabricantes de molhos, ketchup, mostarda e maionese – no âmbito do município de São Paulo.

No âmbito federal, o regramento exige que as embalagens para alimentos devem ser fabricadas com materiais que atendam especificações técnicas e legais que garantam a segurança e a qualidade das embalagens e dos produtos alimentícios acondicionados nas embalagens visando a proteção da saúde da população. As embalagens e materiais que entrem em contato com alimentos podem transferir substâncias que podem representar risco à saúde de quem consome estes alimentos. Por isso a ANVISA regulamenta estes materiais estabelecendo requisitos que visam garantir a segurança de uso destes produtos. A competência para regulamentar este tema está definida no inciso II do § 1º do Art. 8º da Lei n.9.782/1999:

“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:

(...)

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

Os especialistas da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária por meio de grupos técnicos e estudos de segurança das embalagens para alimentos editou normas federais sobre critérios gerais e classificação de materiais para embalagens em contato com alimentos. A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária já realizou ações de regulação a respeito do assunto no uso da atribuição que lhe confere

Martha Virgínia Gewehr
Autoridade Sanitária
RF 754.884.0
GVPSIS/COVISA/SMS-SP

Folha nº 149 do Processo nº 2016-0113-375 de 14/09/2016
Roberto Carlos Gonçalves
RF 101.252
Marta J. G. Barboza
RF. 807006/Monte
Autoridade Sanitária
Covisa

DO processo 2016-0.113-354-5

fls. 68

o art. 11, inciso IV, do Regulamento da ANVISA aprovado pelo Decreto 3.029, de 16 de abril de 1999:

Art. 11. Compete à Diretoria Colegiada, a responsabilidade de analisar, discutir e decidir, em última instância administrativa, sobre matérias de competência da autarquia, bem como sobre:

(...)

CÓPIA

Folha nº	50	do Processo
nº	PL 485	de 14
Roberto Cassio Gonçalves		
RF 101.252		

Pls. 20
Maria J. G. Barbosa
RF. 807093-157
Autoridade Sanitária
Conselho

IV - editar normas sobre matérias de competência da Agência;

(...)

VI - cumprir e fazer cumprir as normas relativas à vigilância sanitária;

(...)

§ 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."

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária considerando a necessidade do constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população e a importância de compatibilizar a legislação nacional com base nos instrumentos harmonizados no Mercosul relacionada à embalagens e equipamentos em contato com alimentos e ainda, considerando que é indispensável o estabelecimento de princípios gerais referentes a embalagens e equipamentos em contato com alimentos a serem complementados com regulamentos técnicos específicos para cada tipo de material aprovou o Regulamento Técnico com Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos por meio da Resolução RDC nº 91, de 11 de maio de 2001.

A Resolução RDC nº 91, de 11 de maio de 2001 é um regulamento técnico se aplica a embalagens que entram em contato direto com alimentos durante sua produção, elaboração, fracionamento, armazenamento, distribuição, comercialização e consumo. Na Resolução o item 2.1. define que:

"Embalagens para alimentos - é o artigo que está em contato direto com alimentos, destinado a contê-los, desde a sua fabricação até a sua entrega ao consumidor, com a finalidade de protegê-los de agente externos, de alterações e de contaminações, assim como de adulterações."

A Resolução determina que as embalagens que estejam em contato direto com alimentos devem ser fabricados em conformidade com as boas práticas de fabricação para que, nas condições normais ou previsíveis de emprego, não produzam migração para os alimentos de componentes indesejáveis, tóxicos ou contaminantes em quantidades tais que superem os limites máximos estabelecidos de migração total ou específica, tais que:

a) possam representar um risco para a saúde humana;

Martha Virginia Gewehr
Autoridade Sanitária
RF 754.884.0
GVPS/COVISA/SMS-SP

DO Processo 2016 - 0.113.375

b) ocasionem uma modificação inaceitável na composição dos alimentos ou nas características sensoriais dos mesmos.

A Resolução estipula critérios e classificação dos materiais, sendo que os componentes utilizados nos materiais destinados a entrar em contato com alimentos devem estar incluídos nas listas positivas que são relações taxativas de substâncias que provaram ser fisiologicamente inócuas em ensaios com animais e cujo uso está autorizado para a fabricação de materiais em contato com alimentos. A regulamentação é baseada em listas positivas, de substâncias comprovadamente seguras. Se uma substância não está prevista, ela não pode ser usada em materiais em contato com alimentos. Quando houver evidências científicas de que o consumo de uma substância oferece risco à saúde, ela é retirada da lista. Existem diversas listas positivas em normativas da ANVISA para cada embalagem e tipo de material.

As embalagens de ketchup, mostarda, maionese e outros molhos e temperos devem ser fabricadas com materiais apropriados e que atendam as normas da ANVISA.

Nesse sentido, o fabricante, desde que cumpra as normas técnicas e legais da vigilância sanitária, está autorizado para produzir produtos alimentícios em diversas formas de apresentação e embalagens, inclusive sob forma de bisnagas, saches, potes, etc.

O fabricante deve utilizar materiais que atendam as listas positivas e cumprir as normas de Boas Práticas de Fabricação e realizar as rotulagens em conformidade com o regramento estabelecido pela ANVISA.

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA considerando que os regulamentos técnicos da ANVISA de padrões de identidade e qualidade de alimentos devem priorizar os parâmetros sanitários e considerando que o foco da ação de vigilância sanitária é a inspeção do processo de produção visando a qualidade do produto final por meio da Diretoria Colegiada determinou em 2005 regulamentação e autorização para as especiarias, molhos e temperos, por meio da Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005 que aprova o Regulamento Técnico para Especiarias, Temperos e Molhos.

Na resolução estão contemplados os tipos de produtos que incluem ketchup, mostarda e maionese, molhos e temperos e a norma tem objetivo de Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade a que devem obedecer as especiarias, temperos e molhos. A Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005 abrange:

(...)

CÓPIA

“2.1. Especiarias: são os produtos constituídos de partes (raízes, rizomas, bulbos, cascas, folhas, flores, frutos, sementes, talos) de uma ou mais espécies vegetais (descritas na Tabela 1), tradicionalmente utilizadas para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas.

2.2. Temperos: são os produtos obtidos da mistura de especiarias e de outro(s) ingrediente(s), fermentados ou não, empregados para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas.

Martha Virginia Gewehr
Autoridade Sanitária
RF 754.884.0
GVPSIS/COVISA/SMS-SP

DO Processo 2016 - 0.113.377-5

2.3. Molhos: são os produtos em forma líquida, pastosa, emulsão ou suspensão à base de especiaria(s) e ou tempero(s) e ou outro(s) ingrediente(s), fermentados ou não, utilizados para preparar e ou agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas.

2.3.1. Maionese: é o produto cremoso em forma de emulsão estável, óleo em água, preparado a partir de óleo(s) vegetal(is), água e ovos podendo ser adicionado de outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto. O produto deve ser acidificado.

2.3.2. Catchup: é o produto elaborado a partir da polpa de frutos maduros do tomateiro (*Lycopersicum esculentum* L.), podendo ser adicionado de outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto.

(...)

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA determina que Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005 deve ser utilizada em conjunto com outras legislações sanitárias e na resolução obriga o cumprimento das boas práticas:

(...)

CÓPIA

5.1. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. (grifo nosso).

5.2. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, quando for o caso; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes. (grifo nosso).

5.3. A utilização de espécie vegetal, parte de espécie vegetal ou ingrediente que não é usada tradicionalmente como alimento pode ser autorizada, desde que seja comprovada a segurança de uso do produto, em atendimento ao Regulamento Técnico específico.

(...)

Portanto, existem ações desenvolvidas sobre o assunto no que tange as atribuições da vigilância sanitária de regularização dos fabricantes de ketchup, mostarda, maionese e outros molhos e dos fabricantes de embalagens para alimentos no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde – CMVS.

Martha Virginia Gewehr
Autoridade Sanitária
RF 754.684-0
GVPSIS/GOVISA/SMS-SP

do Processo 2016 - 0.113.397-5

CÓPIA

As ações desenvolvidas pela vigilância sanitária voltadas para os fabricantes foram elencadas por critério de risco sanitário e inseridas no Plano de Ação dos Serviços Municipais de Vigilância em Saúde da Secretaria Municipal da Saúde.

O segmento é priorizado considerando o risco sanitário da atividade de indústria e tendo em vista que a indústria deve atender as Boas Práticas de Fabricação e garantir o cumprimento das normas sanitárias na origem da produção dos alimentos e das embalagens.

Ainda, cabe destacar, que o segmento é priorizado por produzir produtos que podem ser distribuídos em vários locais e muitas vezes distribuídos para além do município de São Paulo, para outros estados e cidades do Brasil e expostos para uma quantidade de pessoas, geralmente maior, do que a quantidade de pessoas expostas aos alimentos servidos nos serviços de alimentação como os restaurantes, pizzarias, bares e lanchonetes.

Portanto, as ações desenvolvidas nas indústrias fabricantes de alimentos tem o objetivo de monitorar as condições higiênico-sanitárias na origem da fabricação dos alimentos.

Nesse sentido, as ações da vigilância sanitária visam verificar o cumprimento das exigências técnicas e legais pelas indústrias, para a garantia da qualidade e segurança dos produtos e a comprovação da rastreabilidade e da devida procedência dos alimentos, em prol da saúde pública.

As ações desenvolvidas estão em conformidade com a classificação de risco da Portaria CVS 4/2011 do Estado de São Paulo que indica risco alto para a atividade de fabricante e com o Decreto 50.079/2008 que regulamenta disposições da Lei 13.725, de 9 de janeiro de 2004, que institui o Código Sanitário do Município de São Paulo; dispõe sobre o Sistema Municipal de Vigilância em Saúde, disciplina o Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde e dá outras providências, em especial o parágrafo único do artigo 16 que dispõe:

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

Isso posto, em cumprimento ao parágrafo único do artigo 16 do Decreto 50.079/2008, as fábricas de produtos alimentícios cadastradas no CMVS são fiscalizadas periodicamente pela vigilância sanitária no município de São Paulo em atendimento ao Programa de Monitoramento das Fabricas de Alimentos e Embalagens para Alimentos da COVISA - com inspeção mínima anual e nova inspeção de retorno no caso de instauração de Processos Administrativos diante da lavratura de Auto de Infração - e devem obrigatoriamente cumprir as legislações de Boas Práticas e diante de irregularidades as mesmas ficam sujeitas as penalidades previstas na Lei 13.725, de 9 de janeiro de 2004, que institui o Código Sanitário do Município de São Paulo.

Por meio de estudos e comitês técnicos formados por especialistas do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária – SNVS e Sistema Municipal de Vigilância Sanitária – SMVS foram editadas normas legais de Boas Práticas sobre o assunto da matéria do PL 485/2014 relacionadas com a fabricação, embalagem, rotulagem e distribuição e o comércio varejista (restaurantes, pizzarias, lanchonetes e bares) e a manipulação, conservação e oferta e

Martha Virginia Gewehr
Autoridade Sanitária
RF 764.884.0
GVPS/COVISA/SMS-SP

Roberto Caspary
RF 101.752
Maria J. G. Santos
RF 80.000.993-8
Autoridade Sanitária

DO Processo 2016 - 0.113 357-5

CÓPIA 72

venda dos produtos alimentícios, incluídos os produtos, ketchup, mostarda, maionese e outros molhos e também temperos:

- **Federais:** a Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005 (Aprova o Regulamento Técnico para Especiarias, Temperos e Molhos); a Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997 que estabelece os requisitos gerais sobre as condições higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos, a Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos; Resoluções RDC 259/2002 (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), RDC 359/2003 (Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional), RDC 360/2003 (Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional), Informe Técnico nº 26/2007 (Procedimentos para a indicação do uso de aroma na rotulagem de alimentos), Decreto Lei 986/69 (Institui normas básicas sobre alimentos), Lei 10.674/2003 (Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca)
- **Municipais:** a lei 13.725 de 09 de janeiro de 2004, Código Sanitário do Município de São Paulo e a Portaria SMS.G 2.619 de 06 de dezembro de 2011, 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 – incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas -, aditivos e embalagens para alimentos.

No âmbito municipal, os estabelecimentos comerciais varejistas que fornecem alimentação aos consumidores, como lanchonetes, restaurantes, bares e congêneres, só poderão adquirir ketchup, mostarda, maionese e outros molhos de procedência comprovada e a conservação, armazenamento e manipulação desses produtos devem atender as normas e padrões de higiene a fim de evitar a contaminação dos alimentos.

Portanto, tendo em vista que os produtos alimentícios ketchup, mostarda, maionese e outros molhos são passíveis de regularizações e podem ser fabricados em embalagens sob várias quantidades de conteúdos líquidos, nada obsta ao comércio varejista de alimentos adquirir esses produtos desde que sejam oriundos de fornecedores com procedência comprovada e devidamente regularizados perante os órgãos da vigilância.

As ações desenvolvidas pela vigilância sanitária nos comércios varejistas de alimentos são realizadas por meio da regularização dos mesmos no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde – CMVS, por meio de ações educativas realizadas pela Prefeitura com os cursos de Boas Práticas gratuitos para as empresas de pequeno porte nas 26 Supervisões de Vigilância em Saúde – SUVIS com fornecimento de Certificado e por meio de inspeção sanitária diante de comunicações de risco, tais como denúncias,

Martha Virginia Gewehr
Autoridade Sanitária
RF 754.684.0
GVPSIS/COVISA/SMS-SP

Marta J. G. Gewehr
RF: 807.093.028
Autoridade Sanitária

Matéria PL 485/2014. Documento digitalizado e autenticado por CARLOS EDUARDO GOMES. Sua validade pode ser conferida em <https://splegisconsulta.sao.sp.gov.br/>

DO Processo 2016 - 0.113.3575

CÓPIA

suspeitas de surtos alimentares, demandas específicas e solicitações de outros órgãos públicos.

Os comércios varejistas também recebem orientações técnicas presenciais por meio de agendamento prévio no atendimento técnico do plantão de profissionais de Autoridades Sanitárias da própria vigilância sanitária de alimentos da COVISA durante a semana no horário de expediente da Praça de Atendimento da COVISA. A COVISA também dispõe de canal eletrônico de atendimento as dúvidas técnicas dos setores inspecionados que são respondidas com prazo mínimo de 72 horas.

Portanto, existem ações desenvolvidas referentes aos serviços de alimentação, fabricantes e aos produtos alimentícios ketchup, mostarda, maionese, molhos, temperos.

Independentemente do modo de disponibilização de molhos, ketchup, mostarda, maionese, se em bisnagas ou saches, existem normas sanitárias que devem ser cumpridas para assegurar a qualidade e segurança destes alimentos tanto na fabricação quanto na oferta dos produtos nos serviços de alimentação.

Existem autorizações legais no âmbito nacional para a fabricação e a venda e o uso de molhos, ketchup, mostarda, maionese, seja em bisnagas, potes, bombonas, baldinhos, vidros ou saches e além dos diversos tipos de embalagens, em diversas quantidades, conteúdos líquidos.

O que vai determinar a aquisição dos produtos e do tipo de embalagem ou quantidade, em geral, é o tipo de uso que o comprador deseja realizar com o produto. Tomando como exemplo os serviços de alimentação para eventos e buffes, compram embalagens com grandes quantidades para o preparo e a montagem de pratos culinários, tais como sanduíches de metro, tortas salgadas, temperos de saladas, etc.

Assim como o fabricante deve cumprir regras de Boas Práticas, o comerciante também tem obrigação de cumprir regras de Boas Práticas na manutenção do produto em boas condições de conservação e higiene.

Como referido anteriormente nada obsta que o comerciante adquira, ketchup, mostarda, maionese e molhos sob diversas formas de embalagens e quantidades. Assim com nada obsta na legislação nacional da ANVISA, RDC 216/2004 e na Portaria SMS.G 2619/2011 que o serviço de alimentação (comércio varejista, restaurantes, lanchonetes, bares) transfira os conteúdos de embalagens maiores para recipientes menores, constituídos de materiais inócuos, apropriados e higiênicos, desde que mantida a devida higiene, conservação e identificação do produto por meio de sistemas de etiquetagem adequados que garantam a validade e rastreabilidade do alimento acondicionado e desde que, seja com fins de consumo do produto no próprio estabelecimento e não para a revenda para outras empresas, pessoas jurídicas.

A legislação sanitária federal e municipal obriga que os comerciantes comprovem que os manipuladores de alimentos foram treinados em higiene e manipulação de alimentos.

O consumidor deve atender também as recomendações de bons hábitos de higiene. Nesse sentido, campanhas educativas e orientações tanto da vigilância sanitária quanto por parte dos comerciantes são importantes medidas de prevenção de doenças.

Existem iniciativas comprovadas em serviços de alimentação que utilizam formas de educativas de recomendações de higiene para os consumidores tais como cartazes nos balcões de distribuição dos alimentos

Martha Virginia Gawehr
Autoridade Sanitária
RF 754.684.0
GVPSIS/COVISA/SMS-SP

Maria J. G. de Sousa
RF. 807.009-8
Autoridade Sanitária
COVISA

Matéria PL 485/2014. Documento digitalizado e autenticado por CARLOS EDUARDO GOMES. Sua validade pode ser conferida em <https://splegisconsulta.sp.gov.br/>

Processo 2016 - 0.113.397-5

CÓPIA

14

Roberto Casarini
RF 10.122

de P...
ome/Abir/D...
os...
1914

orientando o consumidor para não falar sobre os alimentos, ou mexer nos cabelos, atender o celular, etc.

Outras formas educativas de recomendações também são comuns nos banheiros orientando os usuários para não jogar o papel no chão, puxar a descarga do vaso sanitário, etc.

Os cuidados com o manuseio de molhos disponíveis no balcão *self service* do restaurante ou no balcão ou mesa da lanchonete são regras básicas de higiene e de conduta de convívio em sociedade que devem ser observadas pelos consumidores. Ao servir o molho a adoção da regra de higiene deve orientar o consumidor para não encostar as embalagens e recipientes no lanche ou na comida seja em refeições realizadas na sua própria residência ou nos estabelecimentos comerciais.

As embalagens dos alimentos servem para manter a qualidade, conservar e proteger os alimentos de possíveis contaminantes ou elementos estranhos ao produto. Portanto, mantendo as simples regras de higiene e a correta forma de uso dos produtos embalados conforme as recomendações dos fabricantes, tanto os comerciantes como os consumidores estão contribuindo para a garantia da segurança sanitária dos alimentos em prol da saúde pública.

A COVISA realiza educação em saúde para o consumidor por meio dos Guias do Cidadão Vigilante e outros materiais de condutas higiênicas como as medidas preventivas para evitar doenças, que se estendem para quaisquer outras atividades que o consumidor realiza na coletividade. No site da COVISA existem diversos materiais educativos disponíveis para os consumidores no link: http://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/saude/vigilancia_em_sau de/vigilancia_sanitaria/alimentos/index.php?p=7035

Ou seja, também deve ser considerada a responsabilidade compartilhada do consumidor pelo autocuidado e pela higiene com que utiliza as embalagens e recipientes de molhos seja na residência ou em estabelecimentos comerciais, no balcão *self service* ou seja na mesa de consumação de alimentos evitando encostar os recipientes no lanche ou na refeição.

Caso mantidas todas regras de higiene e conservação dos recipientes, nada obsta que o serviço de alimentação utilize os recipientes e também nada obsta que o comerciante opte por adquirir os molhos e temperos sob a forma de sachês. Ou seja, desde que sejam cumpridas as Boas Práticas, as duas modalidades podem ser utilizadas com segurança.

Não cumpre a vigilância sanitária determinar uma proibição quando existem formas e regras sanitárias seguras que, quando devidamente cumpridas pelos setores regulados, viabiliza a utilização de ketchup, mostarda, maionese, molhos e temperos sob diversas formas de embalagens.

A vigilância sanitária atua em conformidade com as normas existentes da ANVISA e emite portarias municipais harmonizadas com as normas da ANVISA e considera o risco sanitário das atividades inspecionadas e diante de irregularidades constatadas nas inspeções lavra auto de infração e adota medidas e penalidades tais como advertência, multas, inutilização de alimentos e embalagens, interdições parciais ou totais de embalagens, recipientes, equipamentos, alimentos, dependências e pode também adotar a medida de suspensão de venda e fabricação de produtos e embalagens. Também diante de situações graves e recorrentes o CMVS do estabelecimento pode ser cancelado e o estabelecimento sofrer interdição total.

Martha Virginia Gower
Autoridade Sanitária
RF 754.684.0
GVPSIS/COVISA/SMS-SP

plb
Maria J. G...
RF 80...
Autoridade Sanitária

DO PROCESSO 2016 - 0.113.397-5 CÓPIA

Assim, consideramos que, preliminarmente, não parece apropriado a proibição, pela vigilância sanitária do Município de São Paulo, de uma modalidade de embalagem, em específico ou de uma forma de embalagem em detrimento da priorização e indicação de adoção de embalagem individual por meio de sache ou outra forma de embalagem de uso individual, tendo em vista que, os estabelecimentos industriais e comerciais estão autorizados a produzir, vender e ofertar diversos tipos de embalagens e produtos alimentícios, desde que os produtos atendam as boas práticas e os regramentos da ANVISA, sob pena de tal proibição induzir a existência de uma espécie de reserva de mercado para saches de ketchup, mostarda, maionese, molhos e temperos - ou outro dispositivo específico de embalagem individual - situação que, sem uma justificativa relevante, comprovada e consistente não parece cabível perante a **Constituição da República Federativa do Brasil**, em especial no que tange os dispositivos abaixo:

Roberto César de Almeida
RF 101.111.111-11
Cópia
19/09/2019
19/09/2019
19/09/2019

Dr. J. G. Barboza
RF. 807093-1
Autoridade Sanitária
Covisa

Art. 1º A República Federativa do Brasil, formada pela união indissolúvel dos Estados e Municípios e do Distrito Federal, constitui-se em Estado Democrático de Direito e tem como fundamentos:

(...)

IV - os valores sociais do trabalho e da livre iniciativa;

(...)

Art. 3º Constituem objetivos fundamentais da República Federativa do Brasil:

(...)

I - construir uma sociedade livre, justa e solidária;

II - garantir o desenvolvimento nacional;

III - erradicar a pobreza e a marginalização e reduzir as desigualdades sociais e regionais;

(...)

Art. 5º Todos são iguais perante a lei, sem distinção de qualquer natureza, garantindo-se aos brasileiros e aos estrangeiros residentes no País a inviolabilidade do direito à vida, à liberdade, à igualdade, à segurança e à propriedade, nos termos seguintes:

(...)

XIII - é livre o exercício de qualquer trabalho, ofício ou profissão, atendidas as qualificações profissionais que a lei estabelecer;

(...)

Martha Virginia Gewehr
Autoridade Sanitária
RF 754.884.0
GVPSIS/ COVISA/ SMS-SP

Matéria PL 485/2014. Documento digitalizado e autenticado por CARLOS EDUARDO GOMES. Sua validade pode ser conferida em <https://splegisconsulta.saopaulo.sp.gov.br/>

DO processo 2016 - 0.113-377-5

XXXIII - todos têm direito a receber dos órgãos públicos informações de seu interesse particular, ou de interesse coletivo ou geral, que serão prestadas no prazo da lei, sob pena de responsabilidade, ressalvadas aquelas cujo sigilo seja imprescindível à segurança da sociedade e do Estado;

CÓPIA

(...)

E ainda, nesse sentido, cabe destacar que, a priori não parece adequado a vigilância sanitária proibir apenas um único segmento da cadeia (comércio varejista) de comprar e usar produtos e embalagens e de somente permitir o uso de embalagem individual, saches, nos serviços de alimentação (restaurantes, pizzarias, lanchonetes e bares) em detrimento da continuidade da regulamentação, liberação e da autorização dos fabricantes e dos distribuidores, atacadistas e supermercados, para comercializarem no Brasil e no Município de São Paulo as diversas modalidades de apresentações e quantidades de produtos alimentícios e de embalagens para alimentos (que não sejam saches e outras modalidades de embalagens individuais).

Ademais, os produtos alimentícios e as diversas embalagens circulam em todo território do Brasil e continuarão circulando no Estado e no Município de São Paulo por estarem regulamentadas perante as normas da ANVISA para serem produzidas e comercializadas.

E todos têm direito a receber dos órgãos públicos informações de seu interesse e as legislações sanitárias, os materiais técnicos e orientativos estão acessíveis e disponíveis para os fabricantes e para os comércios varejistas de alimentos consultarem ou solicitarem as informações por meio presencial ou eletrônico nos sites da ANVISA e da COVISA e demais sites dos órgãos da vigilância sanitária.

De forma que, cabe a vigilância sanitária tanto regular, informar, educar, quanto fiscalizar o cumprimento das regras. Os Manuais, materiais técnicos orientativos e os Roteiros de Inspeção estão disponíveis no site da Prefeitura, página em no endereço:

http://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/saude/vigilancia_em_saude/vigilancia_sanitaria/alimentos/index.php?p=7035

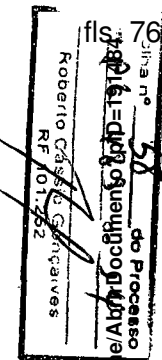
Os Roteiros de Inspeção para os serviços de alimentação são elaborados com o objetivo de educar os estabelecimentos para que ao aplicarem o roteiro em auditorias internas verifiquem os pontos que precisam ser observados ao abrir um comércio e quando estabelecido, permite a verificação e monitoramento das boas práticas no local e a adoção as medidas preventivas e corretivas pelo próprio responsável.

No site da COVISA existem roteiros a disposição do segmento específico de alimentos e que contempla a questão de higiene e conservação das embalagens e dos produtos alimentícios como, ketchup, mostarda, maionese, molhos e temperos disponível no link: http://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/chamadas/roteiro_lanchonetes_e_similares_intrn_v02_1365535549.pdf

O serviço de alimentação que cumpre rigorosamente as regras vigentes no manuseio e conservação, das embalagens, seja em saches ou em bisnagas, potes, entre outras e dos produtos ketchup, mostarda, maionese e molhos (adquiridos de fornecedores regularizados nos órgãos da vigilância) está apto a continuar utilizando as duas modalidades.

Para quaisquer formas de uso das embalagens diante da constatação da Autoridade Sanitária, durante uma inspeção, da falta de cumprimento das

Martha Virginia Gewehr
Autoridade Sanitária
RF 754.684.0
GVPSIS/ COVISA/ SMS-SP



Fls. 25
Maria J. G. B. Barbosa
RF. 80709088
Autoridade Sanitária

DO PROCESSO 2016-0.113.397-5

CÓPIA

regras de higiene e boas práticas, os estabelecimentos são autuados e respondem a processos administrativos instaurados no órgão da vigilância estando sujeitos as penalidades que incluem desde uma advertência, interdição ou multa, conforme a Lei 13.725 de 04 de janeiro de 2004.

Em complementação ao exposto no parecer, informamos que a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação dispõe no item 4.7.5:

"As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos".

A Portaria SMS.G 2.619 de 06 de dezembro de 2011 define que as matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios transferidos de suas embalagens originais, como é o caso das bisnagas, devem ser identificados com sistemas de etiquetas que permitam a informação da validade e a rastreabilidade do produto. As bisnagas contendo molhos devem ser bem conservadas, apresentarem boas condições de higiene e armazenadas conforme os prazos de validade e nas temperaturas indicadas pelos fabricantes na rotulagem do produto.

Caso o próprio comerciante optar pelo uso de embalagens individuais em sache ou outras formas específicas pela comodidade e pela diminuição das etapas de manipulação envolvidas com esse tipo de embalagem, o mesmo pode adquirir no mercado as embalagens individuais com procedência comprovada e deverá cumprir regras de boas práticas, de conservação, de controle de validade e de higiene estipuladas nas legislações sanitárias vigentes.

As ações desenvolvidas da Vigilância de riscos de produtos e serviços de interesse da saúde - Vigilância Sanitária - nas fábricas de alimentos e no comércio varejista de alimentos estão amparadas na Lei Municipal 13.725/04 - Código Sanitário do Município de São Paulo e no Decreto 50.079/2008 e nas legislações sanitárias da ANVISA e municipais. As penalidades e as quantias das multas estão previstas no Código Sanitário, instrumento jurídico que regula as ações de controle de fatores relacionados à produção e circulação de mercadorias e serviços que operam como potenciais geradores de agravos à saúde no município de São Paulo.

Por fim, diante das ações já em desenvolvimento a respeito do assunto, seja por regulamentações, educação em saúde, programas de inspeções e as regularizações dos estabelecimentos no órgão da vigilância, concluímos que tanto os serviços de alimentação quanto os fabricantes dos produtos alimentícios, ketchup, mostarda, maionese, molhos e temperos devem atender os requisitos sanitários contidos nas legislações vigentes em todas as etapas da cadeia produtiva, desde a origem até a disposição final do produto para o consumidor a fim de garantir a qualidade e a segurança sanitária dos produtos e embalagens em prol da saúde pública.

Martha Virginia Gewehr
Autoridade Sanitária
RF 754.684.0
GVPSIS/COVISA/ SMS-SP

Fls. 59
Maria J. G. B. Barros
RF. 80700488
Autoridade Sanitária
Cópia

Folha nº 59
do Processo
2016-0.113.397-5
Roberto Caspary Gonçalves
RF. 1077652
conferido em <https://splegisconsulta.saopaulo.sp.gov.br>

DO PROCESSO 2016 - 0.113.3975

CÓPIA

3º) Qual a opinião do Executivo sobre a matéria?

Resposta a pergunta 3º: Na opinião da Gerência de vigilância de Produtos e Serviços de Interesse da Saúde a proposta do PL n° 485/14 não deve prosperar por conter matéria de interesse da saúde contemplando determinados aspectos técnicos e legais relacionados com as embalagens, com os produtos alimentícios ketchup, mostarda, maionese, molhos e temperos, com rotulagens e identificações com rastreabilidade e validade que já se encontram devidamente abarcados - e de forma satisfatória - na legislação sanitária vigente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e do Sistema Municipal de Vigilância em Saúde - SMVS.

A proposta do PL n° 485/14 não encontra condições de prosseguir tendo em vista que mediante o cumprimento das regras de higiene e das boas práticas de fabricação e de manipulação determinadas na legislação sanitária vigente, os produtos alimentícios ketchup, mostarda, maionese, molhos e temperos em diversos tipos de embalagens (individuais ou não), são regulamentados e passíveis de anuência e autorizações perante os órgãos de vigilância sanitária, tanto para fabricação pelas indústrias quanto para a venda pelo comércio atacadista e varejista, quanto para a aquisição e uso pelos serviços de alimentação.

Assim sendo, desde que mantidas as condições adequadas de higiene e a garantia da qualidade e segurança sanitária dos produtos ofertados, as duas modalidades de disponibilização dos produtos alimentícios e das embalagens de ketchup, mostarda, maionese, molhos e temperos - sejam em sachês ou em outros tipos de embalagens, bisnagas, vidros, potes, etc - apresentam viabilidade técnica e legal e podem permanecer na cadeia produtiva, desde a origem, na fabricação até o consumidor final, no comércio varejista de alimentos, em conformidade a Lei 13.725 de 09 de janeiro de 2004, em especial os dispositivos elencados abaixo:

"Art. 46º - 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."

Entendemos que tal medida proposta no PI n° 485/2014 quanto a proibição de determinadas embalagens de produtos alimentício em nada altera as boas práticas de higiene que os estabelecimentos e as pessoas devem

Martha Virginia Gewehr
Autoridade Sanitária
RF 754.684.0
GVPSIS/COVISA SMS-SP

DO processo 2016 - 0.113.357-5 **CÓPIA**

adotar para prevenir e diminuir contaminações e possíveis transmissão de doenças, bem como, trata-se de requisito que enseja supressão, extinção, de determinado item do mercado em detrimento da inclusão de novo item no mercado de consumo como obrigatório - saches ou outros dispositivos de embalagens individuais - para uso nos serviços de alimentação - sendo que atualmente tal requisito é opcional. Situação a priori inadequada, tendo em vista que até o presente momento, desde que os fabricantes e demais componentes da cadeia de alimentos relacionada com os produtos e embalagens de ketchup, mostarda, maionese, molhos e temperos atendam as boas práticas e cumpram as regras técnicas e legais da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, os produtos oferecem segurança sanitária e são passíveis de comercialização e de consumo.

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA autoriza regulamentar e utiliza embasamentos, como o *Codex Alimentarius* (o *Codex Alimentarius* é um fórum internacional de normatização do comércio de alimentos estabelecido pela Organização das Nações Unidas - ONU), a Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC e estudos, inclusive de organismos internacionais, como da Organização Mundial da Saúde (OMS), do Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), do Comitê de Sistemas Alimentares da ONU (UNSCN), da Graduate Institute of International and Development Studies, da Organização Pan-Americana da Saúde - OPAS, a fim de editar e expedir resoluções e normas legais e técnicas, por meio de comitês técnicos de especialistas da academia e dos órgãos fiscalizadores estaduais e municipais e das Diretorias Colegiadas amparados em leis federais, que abrangem todo o território nacional. Os produtos alimentícios e as embalagens de ketchup, mostarda, maionese, molhos e temperos, sejam em saches em embalagens individuais ou em outros tipos de embalagens e as atividades realizadas nos serviços de alimentação estão abarcados em regulamentações da ANVISA que regem e não proíbem o uso desses produtos, desde que respeitadas as legislações vigentes e a garantida da qualidade e da segurança sanitária dos alimentos.

Sugerimos que sejam enfocadas medidas educativas voltadas para os consumidores quanto a observação dos hábitos saudáveis e de higiene no consumo e na manipulação dos alimentos e os cuidados na escolha dos estabelecimentos para realizarem as refeições e também, que exerçam um papel ativo quanto ao direito ao alimento seguro, exigindo a qualidade dos serviços prestados junto dos responsáveis pelos estabelecimentos. Nesse sentido, a COVISA atua com o Guia do Cidadão Vigilante levando informação ao consumidor. A série Guia do Cidadão Vigilante é um informativo da COVISA que pretende orientar o cidadão sobre condições que devem ser observadas para utilizar produtos e serviços em nosso dia a dia. É essencial que o consumidor saiba identificar situações que podem oferecer risco à saúde ao adquirir produtos como cosméticos, alimentos, medicamentos e no uso de serviços, como salões de beleza, clínicas médicas, consultórios odontológicos, entre outros. Para conhecer alguns cuidados que podem proteger a saúde do cidadão através do Guia do Cidadão Vigilante, os materiais estão disponíveis para download no site da COVISA: http://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/saude/vigilancia_em_saude/vigilancia_sanitaria/index.php?p=16350

No que tange a vigilância sanitária, as ações de regulamentação, educação e controle sanitário por meio de inspeções são aplicadas aos fabricantes e aos serviços de alimentação. Os consumidores que verificarem

Martha Virginia Gouveia
Autoridade Sanitária
RF 754.684/0
GVPSIS/COVISA/SMS-SP

DO PROCESSO 2016 - 0 113.397-5

CÓPIA 80

quaisquer irregularidades nos serviços de alimentação ou nos produtos alimentícios devem exercer o seu direito junto aos responsáveis pelo estabelecimento ou pela fabricação do produto alimentício exigindo diretamente dos responsáveis as providências cabíveis e também podem denunciar as irregularidades na vigilância sanitária por meio dos canais oficiais de denúncias da Prefeitura do Município de São Paulo.

Diante do exposto, considerando a Lei 13.725 de 04 de janeiro de 2004, em especial o artigo 2º, § 1º, onde cita que ***“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”*** e a Constituição da República Federativa do Brasil, em especial o disposto no inciso IV do artigo 1º que refere ***“A República Federativa do Brasil, formada pela união indissolúvel dos Estados e Municípios e do Distrito Federal, constitui-se em Estado Democrático de Direito e tem como fundamentos: (...) IV - os valores sociais do trabalho e da livre iniciativa”*** e considerando que existem regulamentações sanitárias federal da ANVISA e municipal sobre o assunto relacionado com os produtos alimentícios e com os serviços de alimentação manifesto parecer de **VETO TOTAL** do PL nº485/2014.

São Paulo, 31 de maio de 2016.

MARTHA VIRGÍNIA GEWEHR

Autoridade Sanitária - RF: 754.684.001

Analista de Saúde - Nutricionista CRN 3ºR.16.697

Telefones: (11) 3397-8320/3397-8323

mvmachado@prefeitura.sp.gov.br

Gerente da Gerência de Vigilância de

Produtos e Serviços de Interesse da Saúde - GVPSIS

Coordenação de Vigilância em Saúde - COVISA

Secretaria Municipal da Saúde - SMS

Prefeitura do Município de São Paulo - PMSP

Roberto Casão
RF: 101

Juliana J. G. de
RF: 80700038
Autoridade Sanitária
Covisa



Prefeitura do Município de São Paulo
Secretaria Municipal da Saúde
Coordenação de Vigilância em Saúde

Folha nº	63	Processo nº	198.01
nº	PL 485	Assessoria	Roberto C. Alves
		Assessoria	Roberto C. Alves

Do Processo 2016-0.113.397-5

em 01/06/2016 (a)

Folha de Informação nº 37 38

MARIA AP EMMASANTO
 R.F. 60.622.481
 CO. 1.1-G

Interessado: Câmara Municipal de São Paulo

Assunto: Pedido de subsídios da Comissão de Finanças e Orçamento sobre o Projeto de Lei nº 485/14, que dispõe sobre a proibição da utilização de embalagens plásticas flexíveis e de vidro ou quaisquer recipientes de uso coletivo para servir ketchup, mostarda, maionese, sal e molhos condimentados.

SMS / G

Assessoria Parlamentar

Encaminhamos a manifestação da Gerência de Produtos e Serviços de Interesse à Saúde desta Coordenação a respeito do PL 485/2014 de autoria do Vereador Claudinho de Souza, às fls. 16 a 37.

Diante do exposto no parecer técnico, opinamos pelo veto total do referido Projeto de Lei.

São Paulo, 01 de Junho de 2016.

Wilma Tiemi Miyake Morimoto
WILMA TIEMI MIYAKE MORIMOTO
 Coordenadora de Vigilância em Saúde
 COVISA-SMS

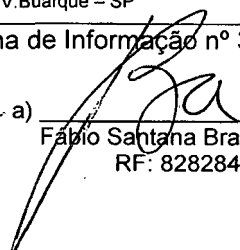
/mals.



**PREFEITURA DE
SÃO PAULO**
SAÚDE

Secretaria Municipal da Saúde
Assessoria Parlamentar

R. General Jardim, 36 – 2º andar – CEP. 01223-010 – V.Buarque – SP

Folha nº <u>64</u> do Processo nº <u>PL 485</u> de <u>14</u> Roberto Cassio Gonçalves RF: 84.252	Folha de Informação nº 39 a)  Fábio Santana Braga RF: 82828461
---	--

Processo n.º 2016-0.113.397-5 em 6/6/16

Interessado: Câmara Municipal de São Paulo

Assunto: Pedido de subsídios da Comissão de Finanças e Orçamento sobre o Projeto de Lei nº 485/14, de autoria do Legislativo, que dispõe sobre a proibição da utilização de embalagens plásticas flexíveis e de vidro ou quaisquer recipientes de uso coletivo para servir *ketchup*, mostarda, maionese, sal e molhos condimentados.

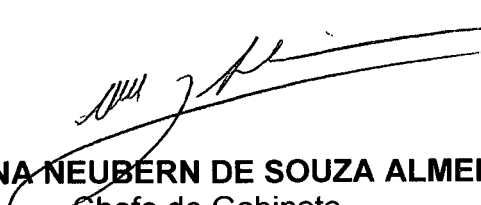
À
SGM/ATL
Senhora Assessora Especial

CÓPIA

Em atendimento ao pedido de V. S.^a em fl. 13, a COVISA tratou de responder ao pedido de subsídio sobre o Projeto de Lei supracitado. As manifestações em fls. 16 a 38 demonstram que o PL não pode prosperar, assim pronuncio pelo **veto do PL nº 485/14**.

Aproveito a oportunidade para renovar os meus protestos de elevada estima e consideração.

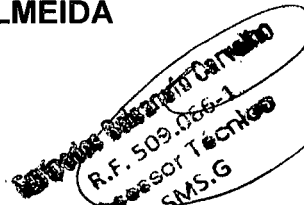
São Paulo, 6 de junho de 2016.


MARIANA NEUBERN DE SOUZA ALMEIDA
Chefe de Gabinete
SMS-G

S.G.M.-A.T.L.

 09 JUN 2016

RECEBIDO


 R.F. 509.066-1
 Assessor Técnico
 SMS-G

MNSA-FBC/fsh

SGP-33, PARA ARQUIVAMENTO nos
termos do artigo 275 do Regimento Interno.

São Paulo, 02 10 2017

Nome _____

RF. [assinatura] SGP-12

Carmen Cristina Malavazzi

RF 11.197 - SGP.12

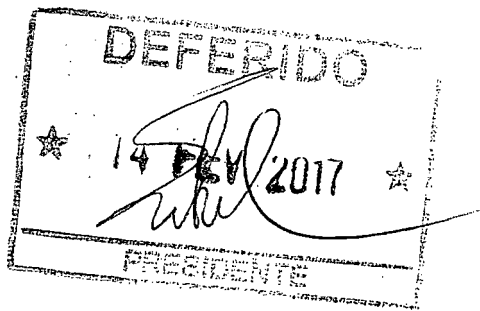
118409

SECRETARIA DE DOCUMENTAÇÃO	
SUPERVISÃO DE ARQUIVO GERAL	
Proc. encerrado com	<u>64</u> <u>folhas</u>
Arquivado em	<u>10/10/2017</u>
O Func.º	<u>[assinatura]</u>

Lucas Manuel M. T. Alves Soto
Técnico Administrativo
RF 11.234

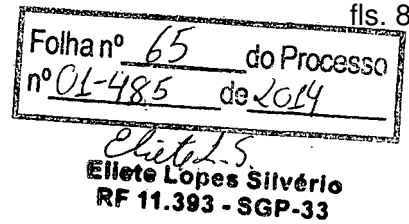
Segue(m) juntado(s), nesta data, documento(s) rubricado(s) sob nº <u>65</u> e folha de informação sob nº <u>66</u> <u>26</u> <u>10</u> <u>2017</u>

[assinatura]
Ellete Lopes Silvério
RF 11.393 - SGP-33



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Liderança do PSDB



fls. 84

REQUERIMENTO Nº _____

RDS

153/2017

REQUEIRO, nos termos do art. 275, do Regimento Interno da Câmara Municipal de São Paulo, o desarquivamento dos seguintes projetos de autoria do Vereador Claudinho de Souza (PSDB).

PLs:

PL 2 2014
PL 6 2013
PL 8 2014
PL 15 2014
PL 21 2014
PL 41 2016
PL 42 2016
PL 44 2009
PL 47 2011
PL 60 2016
PL 65 2010
PL 81 2013
PL 139 2011
PL 143 2007
PL 151 2013
PL 156 2006
PL 179 2014
PL 192 2013
PL 213 2012

PL 223 2010
PL 237 2009
PL 245 2014
PL 246 2014
PL 249 2005
PL 250 2011
PL 306 2006
PL 313 2016
PL 319 2014
PL 332 2013
PL 333 2008
PL 338 2011
PL 348 2016
PL 370 2015
PL 384 2016
PL 416 2013
PL 429 2013
PL 441 2014
PL 453 2016

PL 468 2016
PL 480 2008
PL 485 2014
PL 490 2014
PL 512 2015
PL 531 2013
PL 557 2013
PL 573 2013
PL 579 2016
PL 585 2013
PL 675 2009
PL 695 2006
PL 713 2005
PL 761 2013
PL 762 2013
PL 764 2013
PL 781 2013
PL 811 2013
PL 844 2013

PL 854 2013
PL 879 2013

PDLs:

PDL 30 2015
PDL 80 2013
PDL 82 2012
PDL 124 2016
PDL 125 2016

PRs:

PR 8 2014
PR 16 2005

PLOs:

PLO 4 2010

18:43 14/02/2017 017209 - Protocolo Legislativo - SGP-22

Sala das Sessões,

Vereadora Adriana Ramalho
Líder do PSDB

São Paulo, 14 de fevereiro de 2017.

Palácio Anchieta - Viaduto Jacareí, nº 100 – sala 116 (1º andar) – Bela Vista – São Paulo (SP) – CEP 01319-900.

TEL: (11) 3396-4583/4064

E-mail: liderancapsdb@camara.sp.gov.br



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

fls. 85

do processo nº 01-485 de 2014, 16, 02, 2017 (a) Ellete L.S.

Papel para informação, rubricado como folha nº 66

Ellete Lopes Silvério
RF 11.393 - SGP-33

À SGP.33

Sr. Supervisor,

Encaminho o presente requerimento para as providências pertinentes.

16/02/2017


ANTONIO ISOLDI CALEARI
Supervisor da Equipe de Controle do Processo Legislativo
SGP.22

À SGP.-22

Sr. Supervisor,

Conforme solicitado pelo RDS nº 13-153/2017, segue o presente expediente para volta à tramitação.

16, 02, 17


UBIRAJARA DE FARIAS PRESTES FILHO
Supervisor da Equipe de Arquivo Geral
SGP.33

A Comissão de *Simone*

21/02/17

173
Tairo Batista Esperança
Técnico Administrativo
RF 11.232

RECEBIDO
Comissão de Finanças e Orçamento
Em 21.02.17 às 16.30h

RF
Roberto Cassio Gonçalves
Operador de Computador
RF 101.252

Ao Vereador / A Vereadora

Ricardo Nunes

Para relatar.
Sala da Comissão de Finanças e Orçamento

Em 22.02.17

Presidente

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

Segue — juntado — nesta data, documento(s)
e papel de informação rubricado — sob folhas
nº 67. Em 05/05/17

Mário Sérgio Horta
RF. 101.086-SGP.12



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

PAR
401/2017

Ordem nº 67
Processo nº 485/14
Mário Sérgio Horta
CPF. 101.086 - SEP-17

fls. 87

**PARECER Nº DA COMISSÃO DE FINANÇAS E
ORÇAMENTO SOBRE O PROJETO DE LEI Nº 485/2014**

O presente projeto de lei, de autoria do nobre Vereador Claudinho de Souza, visa proibir a utilização de embalagens plásticas flexíveis, de vidro, ou quaisquer recipientes de uso coletivo para servir ketchup, mostarda, maionese, sal e molhos condimentados nos restaurantes, lanchonetes, pizzarias, bares ou quaisquer outras instalações que sirvam refeições ou alimentos para consumo no local.

De acordo com a propositura, os produtos citados deverão ser obrigatoriamente servidos em embalagens lacradas individuais e descartáveis, tipo sachê, que estamparão com nitidez os ingredientes utilizados, a data de fabricação e o prazo de validade.

O projeto também determina sanções a eventuais infratores de suas disposições: advertência e apreensão dos utensílios e produtos; e multa de R\$ 1.500,00 (mil e quinhentos reais) em caso de reincidência.

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.

Sala da Comissão de Finanças e Orçamento, em 03/05/2017

Ver. Jair Tatto
Presidente

Ver. Atilio Francisco

Ver. Aurélio Nomura

Ver. Isac Felix

Ver. Ota

Ver. Reginaldo Tripoli

Ver. Ricardo Nunes
Relator

Ver. Rodrigo Gomes
Sinhá Francine

Ver. Rodrigo Goulart

PUBLICADO NO DIÁRIO OFICIAL
DE 05/05/2017
Pág. 85 Col. 1
Conferido

Mário Sérgio Horta
RF. 101.086-SGP.12

Abertura do prazo de 5 sessões ordinárias,
conforme § 1º, artigo 82 do Regimento
Interno, publicada no D.O.C. de

05/05/17
Página(s) 84 Coluna(s) 4

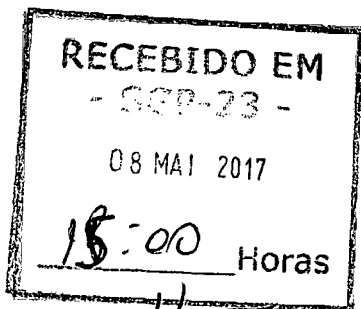
Conferido por

Mário Sérgio Horta
RF. 101.086-SGP.12

A SGP 23

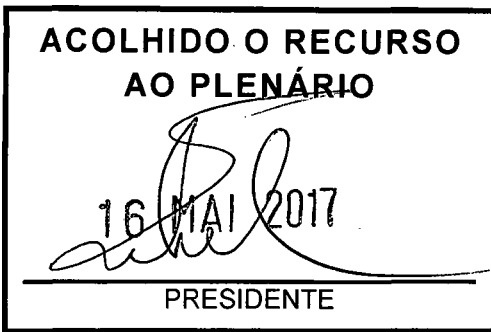
São Paulo 08/05/17

Mário Sérgio Horta
RF. 101.086-SGP.12

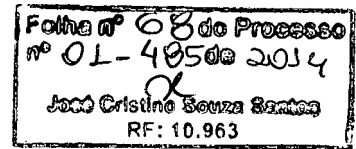
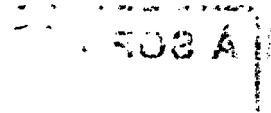


Kathya Regina Moraes da Souza
Assistente Parlamentar

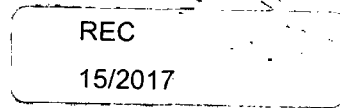
Segue(m) juntado(s), nesta data, documentos
rubricados sob nº 08 e folha de
informação sob nº 17
José Cristino Souza Santos
RF 10.963



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**



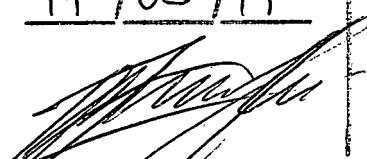
RECURSO



Requeiro, na forma regimental, nos termos do artigo 82 do Regimento Interno, que o Projeto de Lei nº 485/14, que **DISPÕE SOBRE A PROIBIÇÃO DA UTILIZAÇÃO DE EMBALAGENS PLÁSTICAS FLEXÍVEIS E DE VIDROS OU QUAISQUER RECIPIENTES DE USO COLETIVO PARA SERVIR KETCHUP, MOSTARDA, MAIONESE, SAL E MOLHOS CONDIMENTADOS, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS**, de autoria do Vereador Claudinho de Souza, seja submetido à apreciação do Plenário.

Sala das sessões

IMP - IMP 22 - 16/05/2017 - 16:17 - 004801 - 2/2

A SGP - 23
17, 05, 17


Antonio Isoldi Caleari
 Supervisor - SGP. 22
 RF 11.300

RECEBIDO EM
- SGP-23 -
 17 MAI 2017
17:30 Horas


Kathya Regina Moraes de Souza
 Assistente Parlamentar

À

SGP-21 – Senhor Supervisor,

Para as devidas providências, tendo em vista o
 recebimento de RECURSO.

17/05/2017


 ANDERSON ROGERIO DE SOUZA
 Supervisor de Finalização do Proc. Legislativo

Segue(m) juntado(s), nesta
 data, documento(s) rubricado(s)
 sob nº(s) 67 e 20, 09, 19
 folha de informação nº 10

Márcia Gatti
 Auxiliar Técnico Administrativo
 RF 51.539

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE REGISTRO PARLAMENTAR E REVISÃO – SGP-4
NOTAS TAQUIGRÁFICAS SEM REVISÃO FINAL

Folha nº 69 do processo
nº 485 de 2014

Marcia Gazoti
PF 51.559

SESSÃO: 220-SE
DATA: 17/09/2019
FL: 12 DE 38

fls. 91

- "PL 485/2014, do Vereador CLAUDINHO DE SOUZA (PSDB). Dispõe sobre a proibição da utilização de embalagens plásticas flexíveis e de vidros ou quaisquer recipientes de uso coletivo para servir Ketchup, mostarda, maionese, sal e molhos condimentados, e dá outras providências. FASE DA DISCUSSÃO: 1ª. Aprovação mediante voto favorável da maioria simples".

O SR. PRESIDENTE (Eduardo Tuma - PSDB) – Em discussão. Não há oradores inscritos; está encerrada a discussão. A votos o PL 485/2014. Os Srs. Vereadores favoráveis permaneçam como estão; os contrários, ou aqueles que desejarem verificação nominal de votação, manifestem-se agora.

Tem a palavra, pela ordem, a nobre Vereadora Soninha Francine.

A SRA. SONINHA FRANCINE (CIDADANIA23) – (Pela ordem) – Voto contrário.

A SRA. JANAÍNA LIMA (NOVO) – (Pela ordem) – Voto contrário.

O SR. FERNANDO HOLIDAY (DEM) – (Pela ordem) – Voto contrário.

O SR. PRESIDENTE (Eduardo Tuma - PSDB) – Registrem-se os votos contrários das Vereadoras Janaína Lima e Soninha Francine e do Vereador Fernando Holiday. Aprovado em primeira discussão. Volta em segunda.