

APROVADO EM 1ª DISCUSSÃO,
VOLTA À 2ª DISCUSSÃO
04 DEZ. 2019
PRESIDENTE


CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO

Folha nº 01 do anexo
do proc. nº 01-215 de 2017
KARDE L. ANDR. DE
Assistente Parlamentar
RF 1011094

PROJETO DE LEI n.

PL
215/2017

APROVADO EM 2ª DISCUSSÃO,
VAI À SANÇÃO
12 FEV. 2020
PRESIDENTE

Institui o Sistema Paulistano de Classificação de
Estabelecimentos de Alimentação – SPCEA.

A Câmara Municipal de São Paulo DECRETA:

Artigo 1º - Fica instituído o Sistema Paulistano de Classificação de Estabelecimentos de Alimentação – SPCEA.

Artigo 2º - Para os fins desta Lei, consideram-se “estabelecimentos de alimentação” restaurantes, padarias, bares, lanchonetes, bufês, rotisseries, *food trucks* e congêneres.

Artigo 3º - A adesão ao SPCEA é de natureza voluntária, cabendo à Coordenação de Vigilância em Saúde (COVISA) realizar as inspeções de monitoramento e a exclusão dos estabelecimentos de alimentação que estiverem em desacordo com os preceitos desta Lei.

Parágrafo único – As inspeções de monitoramento deverão ocorrer em periodicidade não inferior a 12 (doze) meses, sempre durante o horário de expediente habitual do estabelecimento de alimentação aderente.

Artigo 4º - A classificação constitui referência sobre as categorias dos estabelecimentos de alimentação, com o objetivo de informar e orientar os consumidores.

Artigo 5º - Serão utilizadas as letras “A”, “B” e “C” para a identificação das categorias classificatórias.

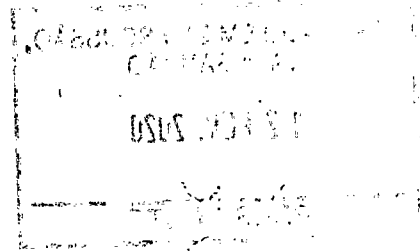
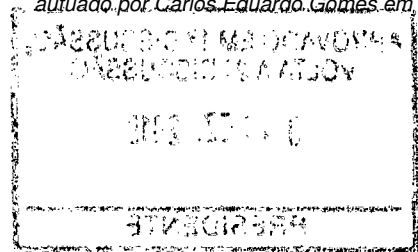
Artigo 6º - Será obrigatória a afixação em local visível do signo distintivo pertinente ao estabelecimento classificado, em formato a ser definido pelo Poder Executivo.

Artigo 7º - O uso da letra classificatória é de concessão exclusiva da COVISA, com base nos seguintes requisitos, entre outros:

EQUIPE DE PUBLICAÇÃO

11 ABR 2017

17:59 05/04/2017 017892 - Protocolo Legislativo - SP-22



Segue(m) juntado(s), nesta data,
documento(s) rubricado(s) sob nº
02 a 05 e folha de informação
sob nº 06 . 12.04.17
Ass: _____

Kardoc Izidoro de Andrade
Assistente Parlamentar
SGP-22



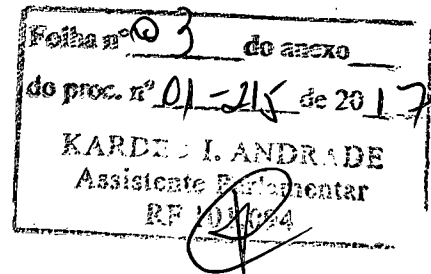
Folha nº 02 do anexo
do proc. nº 01-215 de 2017
KARDE, L. ANDRÉ DE
Assistente Fiscal
RF 1004

I – requisitos de atendimento ao consumidor:

- a) área de espera;
- b) recepção e atendimento por telefone e outros meios, tais como site e redes sociais;
- c) climatização em todos os ambientes;
- d) área de estacionamento gratuito ou serviço de manobrista;
- e) existência de sanitários distintos para o atendimento do público externo e colaboradores;
- f) limpeza de sanitários;
- g) produtos de higiene manual e bucal nos sanitários;
- h) sanitários com acionamento automático de pias e bacias sanitárias;
- i) informações precisas, inequívocas, linguagem simples, inteligível e acessível a todos;
- j) qualidade e grau de conservação da infraestrutura do estabelecimento, equipamentos e mobiliário;
- k) tratamento especial a idosos, gestantes e portadores de necessidades especiais;
- l) conceitos ambientais, relações com a sociedade e satisfação do usuário.

II – requisitos de saúde alimentar:

- a) informações claras sobre ingredientes integrantes dos alimentos comercializados;
- b) temperatura e manejo de alimentos;
- c) controle de sanidade da água destinada à produção de alimentos e higienização de utensílios;
- d) mecanismos de monitoramento da qualidade dos alimentos, rastreabilidade e limpeza do estabelecimento;
- e) treinamento de colaboradores sobre melhores práticas;
- f) cruzamento de atividades de produção de alimentos com limpeza e descartes de resíduos;
- g) controle de validade de produtos;



- h) condições e equipamentos de armazenamento adequado a cada tipo de produto;
- i) higiene pessoal dos colaboradores;
- j) manutenção de equipamentos de cozinha;
- k) controle de pragas;
- l) responsabilidade socioambiental e políticas de incentivo à adoção de boas práticas pelos fornecedores.

Artigo 8º – Os serviços a serem prestados pelos estabelecimentos de alimentação aderentes ao SPCR deverão ter como objetivos primordiais a transparência, geração de valor agregado, melhoria contínua, imparcialidade e flexibilidade, adotando os seguintes princípios:

- I – transparência: informações precisas, inequívocas e públicas;
- II – agregação de valor: ganhos progressivos de qualidade e competitividade;
- III – melhoria contínua: incentivo à identificação e solução de problemas de forma permanente;
- IV – imparcialidade: decisões fundamentadas em avaliações objetivas e equânimes;
- V – flexibilidade: critérios baseados no porte dos estabelecimentos, diversidade e peculiaridades do setor.

Artigo 9º – Em caso de rebaixamento de categoria de classificação ou exclusão do estabelecimento de alimentação do SPCEA, o interessado será notificado para sanar as deficiências identificadas em prazo não superior a 30 (trinta) dias.

Artigo 10 – O Poder Executivo deverá garantir a publicidade da SPCEA e da classificação dos estabelecimentos de alimentação aderentes em sítio eletrônico próprio.

Parágrafo único – Deverão ser informadas no sítio eletrônico do SPCEA a categoria classificatória de cada estabelecimento de alimentação e a data da última inspeção realizada pela COVISA.



Folha nº 04 de anexo
do proc. nº 01-215 de 2017
KARDE LANDRUM DE
Assistente Fa. mental
RF 00194

Artigo 11 – Posterior regulamentação por parte do Poder Executivo definirá diretrizes adicionais e procedimento de avaliação de conformidade aos critérios de classificação.

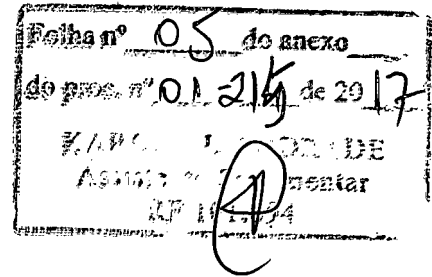
Artigo 12 – As despesas decorrentes da execução desta lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Artigo 13 – Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Sala das Sessões,

JOÃO JORGE DE SOUZA

VEREADOR



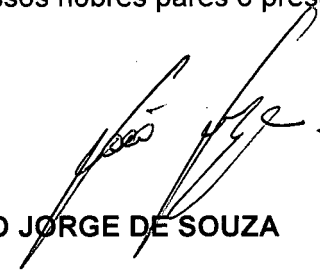
JUSTIFICATIVA

O tema da segurança alimentar é de interesse corrente dos cidadãos paulistanos. Numa cidade que conta com aproximadamente 15 mil restaurantes e 20 mil bares (São Paulo Convention & Visitors Bureau, Dados da Cidade, <http://www.visitesaopaulo.com/dados-da-cidade.asp>, acesso em 30/03/2017), é difícil acessar rapidamente quais são as boas opções, ou mesmo acompanhar a qualidade dos estabelecimentos de alimentação, dos serviços e dos produtos ofertados.

Portanto, há uma necessidade crescente de alinhamento dos estabelecimentos de alimentação a padrões mais adequados de governança alimentar, promovendo o direito à alimentação adequada, saudável e sustentável. Assim, para além da fiscalização e repressão de fraudes e demais violações perpetradas pelos estabelecimentos de alimentação, também comporta buscar uma realidade de incentivos à boa conduta na oferta de alimentos e serviços associados.

Outras cidades no mundo já adotaram mecanismos de classificação de estabelecimento de alimentação semelhantes ao que é proposto no presente projeto de lei (ROBERTS, Michael T. *Food Law in the United States*. Nova Iorque: Cambridge University Press, 2016, p. 181–182.). A criação de um sistema classificatório permitirá o monitoramento contínuo dos estabelecimentos de alimentação paulistanos, um cenário de maior confiabilidade para o setor e trará condições para melhores decisões aos consumidores paulistanos e aos mais de 15 milhões de turistas que visitam nossa cidade todos os anos.

Deste modo, enviamos aos nossos nobres pares o presente projeto de lei.


JOÃO JORGE DE SOUZA

VEREADOR



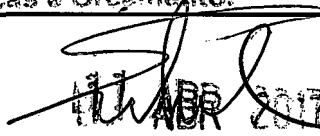
**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Papel para informação, rubricado como folha nº 06

do processo nº 01 – PL 215 de 2017, 12/04/17 (a)

Kardec Izidório de Andrade
Assistente Parlamentar

SGP.22

LIDO HOJE
ÀS COMISSÕES DE:
<u>Const., Just. e Leg. Particip.,</u>
<u>Administração Pública,</u>
<u>Adm. Transp., Al. Econ., Tur., Laz. e Gastron.</u>
<u>Saúde, Prom. Soc., Tráb., Idoso e Mulher,</u>
<u>Finanças e Orçamento.</u>

12 ABR 2017
PRESIDENTE

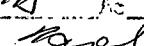
À Procuradoria – Setor de Pesquisa e Assessoria de Análise Prévia das Proposituras.

Efetuada a autuação, encaminho os presentes autos para prosseguimento.

12/ ABR '2017

Antonio Isoldi Caleari

Supervisor da Equipe de Controle do Processo Legislativo - SGP.22

RECEBIDO NA PROCURADORIA DA CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO	
SETOR DE PESQUISA E ASSESSORIA DE ANÁLISE PRÉVIA DAS PROPOSITURAS	
EM 12/04/17	AS 17 hs
POR 	
SALDA: 26/04/17	AS: 18 h ASS.: 

15 ABR 1917

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Requerer, juntados nesta data. Parcela para informação. Documento rubricados sob

Folhas de nºs 07-66 em 26/04/57

Bruno Luchetti
Técnico Administrativo
RF. 11.455



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**
PROCURADORIA

Bruno Lucchetti
RF 11.455

SETOR DE PESQUISA, ASSESSORIA E ANÁLISE PRÉVIA

PL 0215/17

Realizada a pesquisa legislativa, a respeito do assunto foi localizado:

- Código de Defesa do Consumidor – cópia parcial;
- Lei Municipal nº 11.021, de 01 de julho de 1991, que torna obrigatório, nos cardápios dos restaurantes e estabelecimentos similares, a explicação em língua portuguesa das refeições oferecidas;
- Lei Municipal nº 11.617, de 13 de julho de 1994, que estabelece a obrigatoriedade de serem franqueadas ao consumidor, a cozinha e outras pendências de restaurantes, hotéis e similares sediados no Município de São Paulo;
- Lei Municipal nº 11.624, de 14 de julho de 1994, que institui comandos sanitários permanentes para a fiscalização de estabelecimentos que comerciem com gêneros alimentícios;
- Lei Municipal nº 11.797, de 09 de junho de 1995, que veda a reutilização de óleos comestíveis nos bares, restaurantes e similares no Município de São Paulo;
- Lei Municipal nº 12.002, de 23 de janeiro de 1996, que dispõe sobre a permissão de uso de passeio público fronteiriço a bares, confeitarias, restaurantes, lanchonetes e assemelhados, para colocação de toldo, mesas e cadeiras, e dá outras providências;
- Lei Municipal nº 12.095, de 25 de junho de 1996, que dispõe sobre a obrigatoriedade de uso de copos descartáveis em bares, restaurantes e similares;
- Lei Municipal nº 12.363, de 13 de junho de 1997, que dispõe sobre a obrigatoriedade da utilização de cardápios impressos em "braile" em bares, restaurantes, lanchonetes, hotéis e similares, no Município de São Paulo;
- Lei Municipal nº 12.560, de 08 de janeiro de 1998, que dispõe sobre a utilização de água filtrada na feitura da massa de pão, e dá outras providências;
- Lei Municipal nº 12.582, de 31 de março de 1998, que dispõe sobre a obrigatoriedade de colocação de filtros de água, em locais que especifica, e dá outras providências;



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO
PROCURADORIA**

- Lei Municipal nº 12.606, de 06 de maio de 1998, que dispõe sobre a instituição do "Programa Turístico da Cidade de São Paulo", a ser implantado e desenvolvido pela Prefeitura Municipal de São Paulo, e dá outras providências;
- Lei Municipal nº 12.624, de 06 de maio de 1998, que dispõe sobre a obrigatoriedade do uso de copos descartáveis em restaurantes, bares e estabelecimentos congêneres;
- Lei Municipal nº 13.063, de 21 de setembro de 2000, que obriga os restaurantes, bares e lanchonetes que adotam a modalidade "self-service" a identificar as comidas expostas, indicando seus respectivos ingredientes e temperos principais;
- Lei Municipal nº 13.112, de 14 de março de 2001, que dispõe sobre afixação de tabela demonstrativa dos tamanhos mínimos dos peixes destinados ao comércio nos estabelecimentos e bancas de feiras que comercializem o produto;
- Lei Municipal nº 13.330, de 12 de março de 2002, que dispõe sobre a inclusão de dados relativos as fiscalizações efetuadas pela Secretaria Municipal de Abastecimento – SEMAB, Departamento de Vigilância Sanitária, em bares, restaurantes e afins, na página eletrônica da Prefeitura do Município de São Paulo, e dá outras providências;
- Lei Municipal 13.725, de 09 de janeiro de 2004, que institui o Código Sanitário do Município de São Paulo – cópia parcial;
- Lei Municipal nº 15.947, de 26 de dezembro de 2013, que dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas – comida de rua – e dá outras providências;
- Portaria SMS nº 2.619, de 06 de dezembro de 2011, que aprova o regulamento técnico de boas práticas, estabelece critérios/procedimentos operacionais padronizados para produção de alimentos;
- PL 252/16, que dispõe sobre a obrigatoriedade dos restaurantes, lanchonetes, padarias, bares e similares de fazer constar em seus cardápios de refeições, porções reduzidas para pessoas que foram submetidas a cirurgia bariátrica e dá outras providências;
- PL 193/17, que altera a Lei nº 15.947, de 26 de dezembro de 2013, que dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas – comida de rua – e dá outras providências.

Bruno Lucchetti
RF 11.455



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**
PROCURADORIA

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. 06.

São Paulo, 26 de abril de 2017.

Juliana Trindade von T Eberlin
Procuradora Legislativa
OAB/SP 232.414

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



Presidência da República
Casa Civil
Subchefia para Assuntos Jurídicos

LEI Nº 8.078, DE 11 DE SETEMBRO DE 1990.

Texto compilado

Vigência

Mensagem de veto

Regulamento

Regulamento

Regulamento

(Vide Decreto nº 2.181, de 1997)

Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências.

(Vide pela Lei nº 13.425, de 2017)

(Vigência)

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

TÍTULO I

Dos Direitos do Consumidor

CAPÍTULO I

Disposições Gerais

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO II

Da Política Nacional de Relações de Consumo

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

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

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

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

a) por iniciativa direta;

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

c) pela presença do Estado no mercado de consumo;

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

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

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

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

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

VII - racionalização e melhoria dos serviços públicos;

VIII - estudo constante das modificações do mercado de consumo.

Art. 5º Para a execução da Política Nacional das Relações de Consumo, contará o poder público com os seguintes instrumentos, entre outros:

I - manutenção de assistência jurídica, integral e gratuita para o consumidor carente;

II - instituição de Promotorias de Justiça de Defesa do Consumidor, no âmbito do Ministério Público;

III - criação de delegacias de polícia especializadas no atendimento de consumidores vítimas de infrações penais de consumo;

IV - criação de Juizados Especiais de Pequenas Causas e Varas Especializadas para a solução de litígios de consumo;

V - concessão de estímulos à criação e desenvolvimento das Associações de Defesa do Consumidor.

§ 1º (Vetado).

§ 2º (Vetado).

CAPÍTULO III Dos Direitos Básicos do Consumidor

Art. 6º São direitos básicos do consumidor:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

de experiências;

IX - (Vetado);

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

Parágrafo único. A informação de que trata o inciso III do **caput** deste artigo deve ser acessível à pessoa com deficiência, observado o disposto em regulamento. (Incluído pela Lei nº 13.146, de 2015) (Vigência)

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

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

CAPÍTULO IV

Da Qualidade de Produtos e Serviços, da Prevenção e da Reparação dos Danos

SEÇÃO I

Da Proteção à Saúde e Segurança

Art. 8º Os produtos e serviços colocados no mercado de consumo não acarretarão riscos à saúde ou segurança dos consumidores, exceto os considerados normais e previsíveis em decorrência de sua natureza e fruição, obrigando-se os fornecedores, em qualquer hipótese, a dar as informações necessárias e adequadas a seu respeito.

Parágrafo único. Em se tratando de produto industrial, ao fabricante cabe prestar as informações a que se refere este artigo, através de impressos apropriados que devam acompanhar o produto.

Art. 9º O fornecedor de produtos e serviços potencialmente nocivos ou perigosos à saúde ou segurança deverá informar, de maneira ostensiva e adequada, a respeito da sua nocividade ou periculosidade, sem prejuízo da adoção de outras medidas cabíveis em cada caso concreto.

Art. 10. O fornecedor não poderá colocar no mercado de consumo produto ou serviço que sabe ou deveria saber apresentar alto grau de nocividade ou periculosidade à saúde ou segurança.

§ 1º O fornecedor de produtos e serviços que, posteriormente à sua introdução no mercado de consumo, tiver conhecimento da periculosidade que apresentem, deverá comunicar o fato imediatamente às autoridades competentes e aos consumidores, mediante anúncios publicitários.

§ 2º Os anúncios publicitários a que se refere o parágrafo anterior serão veiculados na imprensa, rádio e televisão, às expensas do fornecedor do produto ou serviço.

§ 3º Sempre que tiverem conhecimento de periculosidade de produtos ou serviços à saúde ou segurança dos consumidores, a União, os Estados, o Distrito Federal e os Municípios deverão informá-los a respeito.

Art. 11. (Vetado).

SEÇÃO II

Da Responsabilidade pelo Fato do Produto e do Serviço

Art. 12. O fabricante, o produtor, o construtor, nacional ou estrangeiro, e o importador respondem, independentemente da existência de culpa, pela reparação dos danos causados aos consumidores por defeitos decorrentes de projeto, fabricação, construção, montagem, fórmulas, manipulação, apresentação ou acondicionamento de seus produtos, bem como por informações insuficientes ou inadequadas sobre sua utilização e riscos.

§ 1º O produto é defeituoso quando não oferece a segurança que dele legitimamente se espera, levando-se em consideração as circunstâncias relevantes, entre as quais:

- I - sua apresentação;
- II - o uso e os riscos que razoavelmente dele se esperam;
- III - a época em que foi colocado em circulação.

§ 2º O produto não é considerado defeituoso pelo fato de outro de melhor qualidade ter sido colocado no mercado.

§ 3º O fabricante, o construtor, o produtor ou importador só não será responsabilizado quando provar:

- I - que não colocou o produto no mercado;

II - que, embora haja colocado o produto no mercado, o defeito inexiste;

III - a culpa exclusiva do consumidor ou de terceiro.

Art. 13. O comerciante é igualmente responsável, nos termos do artigo anterior, quando:

I - o fabricante, o construtor, o produtor ou o importador não puderem ser identificados;

II - o produto for fornecido sem identificação clara do seu fabricante, produtor, construtor ou importador;

III - não conservar adequadamente os produtos perecíveis.

Parágrafo único. Aquele que efetivar o pagamento ao prejudicado poderá exercer o direito de regresso contra os demais responsáveis, segundo sua participação na causação do evento danoso.

Art. 14. O fornecedor de serviços responde, independentemente da existência de culpa, pela reparação dos danos causados aos consumidores por defeitos relativos à prestação dos serviços, bem como por informações insuficientes ou inadequadas sobre sua fruição e riscos.

§ 1º O serviço é defeituoso quando não fornece a segurança que o consumidor dele pode esperar, levando-se em consideração as circunstâncias relevantes, entre as quais:

I - o modo de seu fornecimento;

II - o resultado e os riscos que razoavelmente dele se esperam;

III - a época em que foi fornecido.

§ 2º O serviço não é considerado defeituoso pela adoção de novas técnicas.

§ 3º O fornecedor de serviços só não será responsabilizado quando provar:

I - que, tendo prestado o serviço, o defeito inexiste;

II - a culpa exclusiva do consumidor ou de terceiro.

§ 4º A responsabilidade pessoal dos profissionais liberais será apurada mediante a verificação de culpa.

Art. 15. (Vetado).

Art. 16. (Vetado).

Art. 17. Para os efeitos desta Seção, equiparam-se aos consumidores todas as vítimas do evento.

SEÇÃO III

Da Responsabilidade por Vício do Produto e do Serviço

Art. 18. Os fornecedores de produtos de consumo duráveis ou não duráveis respondem solidariamente pelos vícios de qualidade ou quantidade que os tornem impróprios ou inadequados ao consumo a que se destinam ou lhes diminuam o valor, assim como por aqueles decorrentes da disparidade, com a indicações constantes do recipiente, da embalagem, rotulagem ou mensagem publicitária, respeitadas as variações decorrentes de sua natureza, podendo o consumidor exigir a substituição das partes viciadas.

§ 1º Não sendo o vício sanado no prazo máximo de trinta dias, pode o consumidor exigir, alternativamente e à sua escolha:

I - a substituição do produto por outro da mesma espécie, em perfeitas condições de uso;

II - a restituição imediata da quantia paga, monetariamente atualizada, sem prejuízo de eventuais perdas e danos;

III - o abatimento proporcional do preço.

§ 2º Poderão as partes convencionar a redução ou ampliação do prazo previsto no parágrafo anterior, não podendo ser inferior a sete nem superior a cento e oitenta dias. Nos contratos de adesão, a cláusula de prazo deverá ser convencionada em separado, por meio de manifestação expressa do consumidor.

§ 3º O consumidor poderá fazer uso imediato das alternativas do § 1º deste artigo sempre que, em razão da extensão do vício, a substituição das partes viciadas puder comprometer a qualidade ou características do produto, diminuir-lhe o valor ou se tratar de produto essencial.

§ 4º Tendo o consumidor optado pela alternativa do inciso I do § 1º deste artigo, e não sendo possível a substituição do bem, poderá haver substituição por outro de espécie, marca ou modelo diversos, mediante

complementação ou restituição de eventual diferença de preço, sem prejuízo do disposto nos incisos II e III do § 1º deste artigo. **15**

§ 5º No caso de fornecimento de produtos in natura, será responsável perante o consumidor o fornecedor imediato, exceto quando identificado claramente seu produtor.

§ 6º São impróprios ao uso e consumo:

I - os produtos cujos prazos de validade estejam vencidos;

II - os produtos deteriorados, alterados, adulterados, avariados, falsificados, corrompidos, fraudados, nocivos à vida ou à saúde, perigosos ou, ainda, aqueles em desacordo com as normas regulamentares de fabricação, distribuição ou apresentação;

III - os produtos que, por qualquer motivo, se revelem inadequados ao fim a que se destinam.

Art. 19. Os fornecedores respondem solidariamente pelos vícios de quantidade do produto sempre que, respeitadas as variações decorrentes de sua natureza, seu conteúdo líquido for inferior às indicações constantes do recipiente, da embalagem, rotulagem ou de mensagem publicitária, podendo o consumidor exigir, alternativamente e à sua escolha:

I - o abatimento proporcional do preço;

II - complementação do peso ou medida;

III - a substituição do produto por outro da mesma espécie, marca ou modelo, sem os aludidos vícios;

IV - a restituição imediata da quantia paga, monetariamente atualizada, sem prejuízo de eventuais perdas e danos.

§ 1º Aplica-se a este artigo o disposto no § 4º do artigo anterior.

§ 2º O fornecedor imediato será responsável quando fizer a pesagem ou a medição e o instrumento utilizado não estiver aferido segundo os padrões oficiais.

Art. 20. O fornecedor de serviços responde pelos vícios de qualidade que os tornem impróprios ao consumo e lhes diminuam o valor, assim como por aqueles decorrentes da disparidade com as indicações constantes da oferta ou mensagem publicitária, podendo o consumidor exigir, alternativamente e à sua escolha:

I - a reexecução dos serviços, sem custo adicional e quando cabível;

II - a restituição imediata da quantia paga, monetariamente atualizada, sem prejuízo de eventuais perdas e danos;

III - o abatimento proporcional do preço.

§ 1º A reexecução dos serviços poderá ser confiada a terceiros devidamente capacitados, por conta e risco do fornecedor.

§ 2º São impróprios os serviços que se mostrem inadequados para os fins que razoavelmente deles se esperam, bem como aqueles que não atendam as normas regulamentares de prestabilidade.

Art. 21. No fornecimento de serviços que tenham por objetivo a reparação de qualquer produto considerado defeituoso, implícita a obrigação do fornecedor de empregar componentes de reposição originais adequados e novos, ou que mantenham as especificações técnicas do fabricante, salvo, quanto a estes últimos, autorização em contrário do consumidor.

Art. 22. Os órgãos públicos, por si ou suas empresas, concessionárias, permissionárias ou sob qualquer outra forma de empreendimento, são obrigados a fornecer serviços adequados, eficientes, seguros e, quanto aos essenciais, contínuos.

Parágrafo único. Nos casos de descumprimento, total ou parcial, das obrigações referidas neste artigo, serão as pessoas jurídicas compelidas a cumpri-las e a reparar os danos causados, na forma prevista neste código.

Art. 23. A ignorância do fornecedor sobre os vícios de qualidade por inadequação dos produtos e serviços não o exime de responsabilidade.

Art. 24. A garantia legal de adequação do produto ou serviço independe de termo expresso, vedada a exoneração contratual do fornecedor.

Art. 25. É vedada a estipulação contratual de cláusula que impossibilite, exonere ou atenuie a obrigação de indenizar prevista nesta e nas seções anteriores.

§ 1º Havendo mais de um responsável pela causação do dano, todos responderão solidariamente pela reparação prevista nesta e nas seções anteriores.

§ 2º Sendo o dano causado por componente ou peça incorporada ao produto ou serviço, são responsáveis solidários seu fabricante, construtor ou importador e o que realizou a incorporação. 16

SEÇÃO IV Da Decadência e da Prescrição

Art. 26. O direito de reclamar pelos vícios aparentes ou de fácil constatação caduca em:

- I - trinta dias, tratando-se de fornecimento de serviço e de produtos não duráveis;
- II - noventa dias, tratando-se de fornecimento de serviço e de produtos duráveis.

§ 1º Inicia-se a contagem do prazo decadencial a partir da entrega efetiva do produto ou do término da execução dos serviços.

§ 2º Obstat a decadência:

I - a reclamação comprovadamente formulada pelo consumidor perante o fornecedor de produtos e serviços até resposta negativa correspondente, que deve ser transmitida de forma inequívoca;

II - (Vetado).

III - a instauração de inquérito civil, até seu encerramento.

§ 3º Tratando-se de vício oculto, o prazo decadencial inicia-se no momento em que ficar evidenciado o defeito.

Art. 27. Prescreve em cinco anos a pretensão à reparação pelos danos causados por fato do produto ou do serviço prevista na Seção II deste Capítulo, iniciando-se a contagem do prazo a partir do conhecimento do dano e de sua autoria.

Parágrafo único. (Vetado).

SEÇÃO V Da Desconsideração da Personalidade Jurídica

Art. 28. O juiz poderá desconsiderar a personalidade jurídica da sociedade quando, em detrimento do consumidor, houver abuso de direito, excesso de poder, infração da lei, fato ou ato ilícito ou violação dos estatutos ou contrato social. A desconsideração também será efetivada quando houver falência, estado de insolvência, encerramento ou inatividade da pessoa jurídica provocados por má administração.

§ 1º (Vetado).

§ 2º As sociedades integrantes dos grupos societários e as sociedades controladas, são subsidiariamente responsáveis pelas obrigações decorrentes deste código.

§ 3º As sociedades consorciadas são solidariamente responsáveis pelas obrigações decorrentes deste código.

§ 4º As sociedades coligadas só responderão por culpa.

§ 5º Também poderá ser desconsiderada a pessoa jurídica sempre que sua personalidade for, de alguma forma, obstáculo ao ressarcimento de prejuízos causados aos consumidores.

CAPÍTULO V Das Práticas Comerciais

SEÇÃO I Das Disposições Gerais

Art. 29. Para os fins deste Capítulo e do seguinte, equiparam-se aos consumidores todas as pessoas determináveis ou não, expostas às práticas nele previstas.

SEÇÃO II Da Oferta

Art. 30. Toda informação ou publicidade, suficientemente precisa, veiculada por qualquer forma ou meio de comunicação com relação a produtos e serviços oferecidos ou apresentados, obriga o fornecedor que a fizer veicular ou dela se utilizar e integra o contrato que vier a ser celebrado.

Art. 31. A oferta e apresentação de produtos ou serviços devem assegurar informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa sobre suas características, qualidades, quantidade, composição, preço, garantia, prazos de validade e origem, entre outros dados, bem como sobre os riscos que apresentam à saúde e segurança dos consumidores.

Parágrafo único. As informações de que trata este artigo, nos produtos refrigerados oferecidos ao consumidor, serão gravadas de forma indelével. (Incluído pela Lei nº 11.989, de 2009)

Art. 32. Os fabricantes e importadores deverão assegurar a oferta de componentes e peças de reposição enquanto não cessar a fabricação ou importação do produto.

Parágrafo único. Cessadas a produção ou importação, a oferta deverá ser mantida por período razoável de tempo, na forma da lei.

Art. 33. Em caso de oferta ou venda por telefone ou reembolso postal, deve constar o nome do fabricante e endereço na embalagem, publicidade e em todos os impressos utilizados na transação comercial.

Parágrafo único. É proibida a publicidade de bens e serviços por telefone, quando a chamada for onerosa ao consumidor que a origina. (Incluído pela Lei nº 11.800, de 2008)

Art. 34. O fornecedor do produto ou serviço é solidariamente responsável pelos atos de seus prepostos ou representantes autônomos.

Art. 35. Se o fornecedor de produtos ou serviços recusar cumprimento à oferta, apresentação ou publicidade, o consumidor poderá, alternativamente e à sua livre escolha:

I - exigir o cumprimento forçado da obrigação, nos termos da oferta, apresentação ou publicidade;

II - aceitar outro produto ou prestação de serviço equivalente;

III - rescindir o contrato, com direito à restituição de quantia eventualmente antecipada, monetariamente atualizada, e a perdas e danos.

SEÇÃO III Da Publicidade

Art. 36. A publicidade deve ser veiculada de tal forma que o consumidor, fácil e imediatamente, a identifique como tal.

Parágrafo único. O fornecedor, na publicidade de seus produtos ou serviços, manterá, em seu poder, toda a informação dos legítimos interessados, os dados fáticos, técnicos e científicos que dão sustentação à mensagem.

Art. 37. É proibida toda publicidade enganosa ou abusiva.

§ 1º É enganosa qualquer modalidade de informação ou comunicação de caráter publicitário, inteira ou parcialmente falsa, ou, por qualquer outro modo, mesmo por omissão, capaz de induzir em erro o consumidor a respeito da natureza, características, qualidade, quantidade, propriedades, origem, preço e quaisquer outros dados sobre produtos e serviços.

§ 2º É abusiva, dentre outras a publicidade discriminatória de qualquer natureza, a que incite à violência, explore o medo ou a superstição, se aproveite da deficiência de julgamento e experiência da criança, desrespeite valores ambientais, ou que seja capaz de induzir o consumidor a se comportar de forma prejudicial ou perigosa à sua saúde ou segurança.

§ 3º Para os efeitos deste código, a publicidade é enganosa por omissão quando deixar de informar sobre dado essencial do produto ou serviço.

§ 4º (Vetado).

Art. 38. O ônus da prova da veracidade e correção da informação ou comunicação publicitária cabe a quem a patrocina.

SEÇÃO IV Das Práticas Abusivas

~~Art. 39. É vedado ao fornecedor de produtos ou serviços:~~

Art. 39. É vedado ao fornecedor de produtos ou serviços, dentre outras práticas abusivas: (Redação dada pela Lei nº 8.884, de 11.6.1994)

I - condicionar o fornecimento de produto ou de serviço ao fornecimento de outro produto ou serviço, bem como, sem justa causa, a limites quantitativos;

II - recusar atendimento às demandas dos consumidores, na exata medida de suas disponibilidades de estoque, e, ainda, de conformidade com os usos e costumes;

III - enviar ou entregar ao consumidor, sem solicitação prévia, qualquer produto, ou fornecer qualquer serviço;

IV - prevalecer-se da fraqueza ou ignorância do consumidor, tendo em vista sua idade, saúde, conhecimento ou condição social, para impingir-lhe seus produtos ou serviços;

V - exigir do consumidor vantagem manifestamente excessiva;

VI - executar serviços sem a prévia elaboração de orçamento e autorização expressa do consumidor, ressalvadas as decorrentes de práticas anteriores entre as partes;

VII - repassar informação depreciativa, referente a ato praticado pelo consumidor no exercício de seus direitos;

VIII - colocar, no mercado de consumo, qualquer produto ou serviço em desacordo com as normas expedidas pelos órgãos oficiais competentes ou, se normas específicas não existirem, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas ou outra entidade credenciada pelo Conselho Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (Conmetro);

~~IX - deixar de estipular prazo para o cumprimento de sua obrigação ou deixar a fixação de seu termo inicial a seu exclusivo critério;~~

IX - recusar a venda de bens ou a prestação de serviços, diretamente a quem se disponha a adquiri-los mediante pronto pagamento, ressalvados os casos de intermediação regulados em leis especiais; (Redação dada pela Lei nº 8.884, de 11.6.1994)

~~X - (Vetado);~~

X - elevar sem justa causa o preço de produtos ou serviços. (Incluído pela Lei nº 8.884, de 11.6.1994)

XI - Dispositivo incluído pela MPV nº 1.890-67, de 22.10.1999, transformado em inciso XIII, quando da conversão na Lei nº 9.870, de 23.11.1999

XII - deixar de estipular prazo para o cumprimento de sua obrigação ou deixar a fixação de seu termo inicial a seu exclusivo critério. (Incluído pela Lei nº 9.008, de 21.3.1995)

XIII - aplicar fórmula ou índice de reajuste diverso do legal ou contratualmente estabelecido. (Incluído pela Lei nº 9.870, de 23.11.1999)

Parágrafo único. Os serviços prestados e os produtos remetidos ou entregues ao consumidor, na hipótese prevista no inciso III, equiparam-se às amostras grátis, inexistindo obrigação de pagamento.

Art. 40. O fornecedor de serviço será obrigado a entregar ao consumidor orçamento prévio discriminando o valor da mão-de-obra, dos materiais e equipamentos a serem empregados, as condições de pagamento, bem como as datas de início e término dos serviços.

§ 1º Salvo estipulação em contrário, o valor orçado terá validade pelo prazo de dez dias, contado de seu recebimento pelo consumidor.

§ 2º Uma vez aprovado pelo consumidor, o orçamento obriga os contraentes e somente pode ser alterado mediante livre negociação das partes.

§ 3º O consumidor não responde por quaisquer ônus ou acréscimos decorrentes da contratação de serviços de terceiros não previstos no orçamento prévio.

Art. 41. No caso de fornecimento de produtos ou de serviços sujeitos ao regime de controle ou de tabelamento de preços, os fornecedores deverão respeitar os limites oficiais sob pena de não o fazendo, responderem pela restituição da quantia recebida em excesso, monetariamente atualizada, podendo o consumidor exigir à sua escolha, o desfazimento do negócio, sem prejuízo de outras sanções cabíveis.

SEÇÃO V Da Cobrança de Dívidas

Art. 42. Na cobrança de débitos, o consumidor inadimplente não será exposto a ridículo, nem será submetido a qualquer tipo de constrangimento ou ameaça.

Parágrafo único. O consumidor cobrado em quantia indevida tem direito à repetição do indébito, por valor igual ao dobro do que pagou em excesso, acrescido de correção monetária e juros legais, salvo hipótese de engano justificável.

Art. 42-A. Em todos os documentos de cobrança de débitos apresentados ao consumidor, deverão constar o nome, o endereço e o número de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas - CPF ou no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ do fornecedor do produto ou serviço correspondente. (Incluído pela Lei nº 12.039, de 2009)

SEÇÃO VI
Dos Bancos de Dados e Cadastros de Consumidores

fls. 19

Art. 43. O consumidor, sem prejuízo do disposto no art. 86, terá acesso às informações existentes em cadastros, fichas, registros e dados pessoais e de consumo arquivados sobre ele, bem como sobre as suas respectivas fontes.

§ 1º Os cadastros e dados de consumidores devem ser objetivos, claros, verdadeiros e em linguagem de fácil compreensão, não podendo conter informações negativas referentes a período superior a cinco anos.

§ 2º A abertura de cadastro, ficha, registro e dados pessoais e de consumo deverá ser comunicada por escrito ao consumidor, quando não solicitada por ele.

§ 3º O consumidor, sempre que encontrar inexistência nos seus dados e cadastros, poderá exigir sua imediata correção, devendo o arquivista, no prazo de cinco dias úteis, comunicar a alteração aos eventuais destinatários das informações incorretas.

§ 4º Os bancos de dados e cadastros relativos a consumidores, os serviços de proteção ao crédito e congêneres são considerados entidades de caráter público.

§ 5º Consumada a prescrição relativa à cobrança de débitos do consumidor, não serão fornecidas, pelos respectivos Sistemas de Proteção ao Crédito, quaisquer informações que possam impedir ou dificultar novo acesso ao crédito junto aos fornecedores.

§ 6º Todas as informações de que trata o caput deste artigo devem ser disponibilizadas em formatos acessíveis, inclusive para a pessoa com deficiência, mediante solicitação do consumidor. (Incluído pela Lei nº 13.146, de 2015) (Vigência)

Art. 44. Os órgãos públicos de defesa do consumidor manterão cadastros atualizados de reclamações fundamentadas contra fornecedores de produtos e serviços, devendo divulgá-lo pública e anualmente. A divulgação indicará se a reclamação foi atendida ou não pelo fornecedor.

§ 1º É facultado o acesso às informações lá constantes para orientação e consulta por qualquer interessado.

§ 2º Aplicam-se a este artigo, no que couber, as mesmas regras enunciadas no artigo anterior e as do parágrafo único do art. 22 deste código.

Art. 45. (Vetado).

CAPÍTULO VI
Da Proteção Contratual**SEÇÃO I**
Disposições Gerais

Art. 46. Os contratos que regulam as relações de consumo não obrigarão os consumidores, se não lhes for dada a oportunidade de tomar conhecimento prévio de seu conteúdo, ou se os respectivos instrumentos forem redigidos de modo a dificultar a compreensão de seu sentido e alcance.

Art. 47. As cláusulas contratuais serão interpretadas de maneira mais favorável ao consumidor.

Art. 48. As declarações de vontade constantes de escritos particulares, recibos e pré-contratos relativos às relações de consumo vinculam o fornecedor, ensejando inclusive execução específica, nos termos do art. 311, parágrafos.

Art. 49. O consumidor pode desistir do contrato, no prazo de 7 dias a contar de sua assinatura ou do ato de recebimento do produto ou serviço, sempre que a contratação de fornecimento de produtos e serviços ocorrer fora do estabelecimento comercial, especialmente por telefone ou a domicílio.

Parágrafo único. Se o consumidor exercitar o direito de arrependimento previsto neste artigo, os valores eventualmente pagos, a qualquer título, durante o prazo de reflexão, serão devolvidos, de imediato, monetariamente atualizados.

Art. 50. A garantia contratual é complementar à legal e será conferida mediante termo escrito.

Parágrafo único. O termo de garantia ou equivalente deve ser padronizado e esclarecer, de maneira adequada, em que consiste a mesma garantia, bem como a forma, o prazo e o lugar em que pode ser exercitada e os ônus a cargo do consumidor, devendo ser-lhe entregue, devidamente preenchido pelo fornecedor, no ato do fornecimento, acompanhado de manual de instrução, de instalação e uso do produto em linguagem didática, com ilustrações.

SEÇÃO II
Das Cláusulas Abusivas

Art. 51. São nulas a...eno direito, entre outras, as cláusulas contratuais relativas ao fornecimento de produtos e serviços que:

115. 20

I - impossibilitem, exonerem ou atenuem a responsabilidade do fornecedor por vícios de qualquer natureza dos produtos e serviços ou impliquem renúncia ou disposição de direitos. Nas relações de consumo entre o fornecedor e o consumidor pessoa jurídica, a indenização poderá ser limitada, em situações justificáveis;

II - subtraíam ao consumidor a opção de reembolso da quantia já paga, nos casos previstos neste código;

III - transfiram responsabilidades a terceiros;

IV - estabeleçam obrigações consideradas iníquas, abusivas, que coloquem o consumidor em desvantagem exagerada, ou sejam incompatíveis com a boa-fé ou a equidade;

V - (Vetado);

VI - estabeleçam inversão do ônus da prova em prejuízo do consumidor;

VII - determinem a utilização compulsória de arbitragem;

VIII - imponham representante para concluir ou realizar outro negócio jurídico pelo consumidor;

IX - deixem ao fornecedor a opção de concluir ou não o contrato, embora obrigando o consumidor;

X - permitam ao fornecedor, direta ou indiretamente, variação do preço de maneira unilateral;

XI - autorizem o fornecedor a cancelar o contrato unilateralmente, sem que igual direito seja conferido ao consumidor;

XII - obriguem o consumidor a ressarcir os custos de cobrança de sua obrigação, sem que igual direito lhe seja conferido contra o fornecedor;

XIII - autorizem o fornecedor a modificar unilateralmente o conteúdo ou a qualidade do contrato, após sua celebração;

XIV - infrinjam ou possibilitem a violação de normas ambientais;

XV - estejam em desacordo com o sistema de proteção ao consumidor;

XVI - possibilitem a renúncia do direito de indenização por benfeitorias necessárias.

§ 1º Presume-se exagerada, entre outros casos, a vantagem que:

I - ofende os princípios fundamentais do sistema jurídico a que pertence;

II - restringe direitos ou obrigações fundamentais inerentes à natureza do contrato, de tal modo a ameaçar seu objeto ou equilíbrio contratual;

III - se mostra excessivamente onerosa para o consumidor, considerando-se a natureza e conteúdo do contrato, interesse das partes e outras circunstâncias peculiares ao caso.

§ 2º A nulidade de uma cláusula contratual abusiva não invalida o contrato, exceto quando de sua ausência apesar dos esforços de integração, decorrer ônus excessivo a qualquer das partes.

§ 3º (Vetado).

§ 4º É facultado a qualquer consumidor ou entidade que o represente requerer ao Ministério Público que ajuíze competente ação para ser declarada a nulidade de cláusula contratual que contrarie o disposto neste código ou de qualquer forma não assegure o justo equilíbrio entre direitos e obrigações das partes.

Art. 52. No fornecimento de produtos ou serviços que envolva outorga de crédito ou concessão de financiamento ao consumidor, o fornecedor deverá, entre outros requisitos, informá-lo prévia e adequadamente sobre:

I - preço do produto ou serviço em moeda corrente nacional;

II - montante dos juros de mora e da taxa efetiva anual de juros;

III - acréscimos legalmente previstos;

IV - número e periodicidade das prestações;

V - soma total a pagar, com e sem financiamento.

RF 11.455

Bruno Lucchetti

~~§ 1º As multas de mora decorrentes do inadimplemento de obrigação no seu termo não poderão ser superiores a dez por cento do valor da prestação.~~

§ 1º As multas de mora decorrentes do inadimplemento de obrigações no seu termo não poderão ser superiores a dois por cento do valor da prestação. (Redação dada pela Lei nº 9.298, de 1º.8.1996)

§ 2º É assegurado ao consumidor a liquidação antecipada do débito, total ou parcialmente, mediante redução proporcional dos juros e demais acréscimos.

§ 3º (Vetado).

Art. 53. Nos contratos de compra e venda de móveis ou imóveis mediante pagamento em prestações, bem como nas alienações fiduciárias em garantia, consideram-se nulas de pleno direito as cláusulas que estabeleçam a perda total das prestações pagas em benefício do credor que, em razão do inadimplemento, pleitear a resolução do contrato e a retomada do produto alienado.

§ 1º (Vetado).

§ 2º Nos contratos do sistema de consórcio de produtos duráveis, a compensação ou a restituição das parcelas quitadas, na forma deste artigo, terá descontada, além da vantagem econômica auferida com a fruição, os prejuízos que o desistente ou inadimplente causar ao grupo.

§ 3º Os contratos de que trata o caput deste artigo serão expressos em moeda corrente nacional.

SEÇÃO III Dos Contratos de Adesão

Art. 54. Contrato de adesão é aquele cujas cláusulas tenham sido aprovadas pela autoridade competente ou estabelecidas unilateralmente pelo fornecedor de produtos ou serviços, sem que o consumidor possa discutir ou modificar substancialmente seu conteúdo.

§ 1º A inserção de cláusula no formulário não desfigura a natureza de adesão do contrato.

§ 2º Nos contratos de adesão admite-se cláusula resolutória, desde que a alternativa, cabendo a escolha ao consumidor, ressalvando-se o disposto no § 2º do artigo anterior.

~~§ 3º Os contratos de adesão escritos serão redigidos em termos claros e com caracteres ostensivos e legíveis, de modo a facilitar sua compreensão pelo consumidor.~~

§ 3º Os contratos de adesão escritos serão redigidos em termos claros e com caracteres ostensivos e legíveis, cujo tamanho da fonte não será inferior ao corpo doze, de modo a facilitar sua compreensão pelo consumidor. (Redação dada pela nº 11.785, de 2008)

§ 4º As cláusulas que implicarem limitação de direito do consumidor deverão ser redigidas com destaque, permitindo sua imediata e fácil compreensão.

§ 5º (Vetado)

CAPÍTULO VII Das Sanções Administrativas (Vide Lei nº 8.656, de 1993)

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.

§ 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.

§ 2º (Vetado).

§ 3º Os órgãos federais, estaduais, do Distrito Federal e municipais com atribuições para fiscalizar e controlar o mercado de consumo manterão comissões permanentes para elaboração, revisão e atualização das normas referidas. § 1º, sendo obrigatória a participação dos consumidores e fornecedores.

§ 4º Os órgãos oficiais poderão expedir notificações aos fornecedores para que, sob pena de desobediência, prestem informações sobre questões de interesse do consumidor, resguardado o segredo industrial.

Art. 56. As infrações das normas de defesa do consumidor ficam sujeitas, conforme o caso, às seguintes sanções administrativas, sem prejuízo das de natureza civil, penal e das definidas em normas específicas:

- I - multa;
- II - apreensão do produto;
- III - inutilização do produto;
- IV - cassação do registro do produto junto ao órgão competente;
- V - proibição de fabricação do produto;
- VI - suspensão de fornecimento de produtos ou serviço;
- VII - suspensão temporária de atividade;
- VIII - revogação de concessão ou permissão de uso;
- IX - cassação de licença do estabelecimento ou de atividade;
- X - interdição, total ou parcial, de estabelecimento, de obra ou de atividade;
- XI - intervenção administrativa;
- XII - imposição de contrapropaganda.

Parágrafo único. As sanções previstas neste artigo serão aplicadas pela autoridade administrativa, no âmbito de sua atribuição, podendo ser aplicadas cumulativamente, inclusive por medida cautelar, antecedente ou incidente de procedimento administrativo.

~~Art. 57. A pena de multa, graduada de acordo com a gravidade da infração, a vantagem auferida e a condição econômica do fornecedor, será aplicada mediante procedimento administrativo nos termos da lei, revertendo para o fundo de que trata a Lei nº 7.347, de 24 de julho de 1985, sendo a infração ou dano de âmbito nacional, ou para os fundos estaduais de proteção ao consumidor nos demais casos. (Vide Decreto nº 407, de 1991)~~

~~Parágrafo único. A multa será em montante nunca inferior a trezentas e não superior a três milhões de vezes o valor de Bônus de Tesouro Nacional (BTN), ou índice equivalente que venha substituí-lo.~~

Art. 57. A pena de multa, graduada de acordo com a gravidade da infração, a vantagem auferida e a condição econômica do fornecedor, será aplicada mediante procedimento administrativo, revertendo para o Fundo de que trata a Lei nº 7.347, de 24 de julho de 1985, os valores cabíveis à União, ou para os Fundos estaduais ou municipais de proteção ao consumidor nos demais casos. (Redação dada pela Lei nº 8.656, de 21.5.1993)

Parágrafo único. A multa será em montante não inferior a duzentas e não superior a três milhões de vezes o valor da Unidade Fiscal de Referência (Ufir), ou índice equivalente que venha a substituí-lo. (Parágrafo acrescentado pela Lei nº 8.703, de 6.9.1993)

Art. 58. As penas de apreensão, de inutilização de produtos, de proibição de fabricação de produtos, de suspensão do fornecimento de produto ou serviço, de cassação do registro do produto e revogação da concessão ou permissão de uso serão aplicadas pela administração, mediante procedimento administrativo, assegurada ampla defesa, quando forem constatados vícios de quantidade ou de qualidade por inadequação ou insegurança do produto ou serviço.

Art. 59. As penas de cassação de alvará de licença, de interdição e de suspensão temporária da atividade, bem como a de intervenção administrativa, serão aplicadas mediante procedimento administrativo, assegurada ampla defesa, quando o fornecedor reincidir na prática das infrações de maior gravidade previstas neste código e na legislação de consumo.

§ 1º A pena de cassação da concessão será aplicada à concessionária de serviço público, quando violar obrigação legal ou contratual.

§ 2º A pena de intervenção administrativa será aplicada sempre que as circunstâncias de fato desaconselharem a cassação de licença, a interdição ou suspensão da atividade.

§ 3º Pendendo ação judicial na qual se discuta a imposição de penalidade administrativa, não haverá reincidentia até o trânsito em julgado da sentença.

Art. 60. A imposição de contrapropaganda será cominada quando o fornecedor incorrer na prática de publicidade enganosa ou abusiva, nos termos do art. 36 e seus parágrafos, sempre às expensas do infrator.

§ 1º A contrapropaganda será divulgada pelo responsável da mesma forma, frequência e dimensão e, preferencialmente no mesmo veículo, local, espaço e horário, de forma capaz de desfazer o malefício da publicidade enganosa ou abusiva.

§ 2º (Vetado)

§ 3º (Vetado).

fls. 23

TÍTULO II
Das Infrações Penais

Art. 61. Constituem crimes contra as relações de consumo previstas neste código, sem prejuízo do disposto no Código Penal e leis especiais, as condutas tipificadas nos artigos seguintes.

Art. 62. (Vetado).

Art. 63. Omitir dizeres ou sinais ostensivos sobre a nocividade ou periculosidade de produtos, nas embalagens, nos invólucros, recipientes ou publicidade.

Pena - Detenção de seis meses a dois anos e multa.

§ 1º Incorrerá nas mesmas penas quem deixar de alertar, mediante recomendações escritas ostensivas, sobre a periculosidade do serviço a ser prestado.

§ 2º Se o crime é culposo:

Pena Detenção de um a seis meses ou multa.

Art. 64. Deixar de comunicar à autoridade competente e aos consumidores a nocividade ou periculosidade de produtos cujo conhecimento seja posterior à sua colocação no mercado:

Pena - Detenção de seis meses a dois anos e multa.

Parágrafo único. Incorrerá nas mesmas penas quem deixar de retirar do mercado, imediatamente quando determinado pela autoridade competente, os produtos nocivos ou perigosos, na forma deste artigo.

Art. 65. Executar serviço de alto grau de periculosidade, contrariando determinação de autoridade competente:

Pena Detenção de seis meses a dois anos e multa.

Parágrafo único. As penas deste artigo são aplicáveis sem prejuízo das correspondentes à lesão corporal ou morte.

Art. 66. Fazer afirmação falsa ou enganosa, ou omitir informação relevante sobre a natureza, características, qualidade, quantidade, segurança, desempenho, durabilidade, preço ou garantia de produtos ou serviços:

Pena - Detenção de três meses a um ano e multa.

§ 1º Incorrerá nas mesmas penas quem patrocinar a oferta.

§ 2º Se o crime é culposo;

Pena Detenção de um a seis meses ou multa.

Art. 67. Fazer ou promover publicidade que sabe ou deveria saber ser enganosa ou abusiva:

Pena Detenção de três meses a um ano e multa.

Parágrafo único. (Vetado).

Art. 68. Fazer ou promover publicidade que sabe ou deveria saber ser capaz de induzir o consumidor a se comportar de forma prejudicial ou perigosa à sua saúde ou segurança:

Pena - Detenção de seis meses a dois anos e multa.

Parágrafo único. (Vetado).

Art. 69. Deixar de organizar dados fáticos, técnicos e científicos que dão base à publicidade:

Pena Detenção de um a seis meses ou multa.

Art. 70. Empregar na reparação de produtos, peça ou componentes de reposição usados, sem autorização do consumidor:

Pena Detenção de três meses a um ano e multa.

Art. 71. Utilizar, na cobrança de dívidas, de ameaça, coação, constrangimento físico ou moral, afirmações falsas, incorretas ou enganosas ou de qualquer outro procedimento que exponha o consumidor, injustificadamente, a ridículo ou interfira com seu trabalho, descanso ou lazer:

Pena Detenção de tr.es a um ano e multa.

fls. 24

Art. 72. Impedir ou dificultar o acesso do consumidor às informações que sobre ele constem em cadastros, banco de dados, fichas e registros:

Pena Detenção de seis meses a um ano ou multa.

Art. 73. Deixar de corrigir imediatamente informação sobre consumidor constante de cadastro, banco de dados, fichas ou registros que sabe ou deveria saber ser inexata:

Pena Detenção de um a seis meses ou multa.

Art. 74. Deixar de entregar ao consumidor o termo de garantia adequadamente preenchido e com especificação clara de seu conteúdo;

Pena Detenção de um a seis meses ou multa.

Art. 75. Quem, de qualquer forma, concorrer para os crimes referidos neste código, incide as penas a essas cominadas na medida de sua culpabilidade, bem como o diretor, administrador ou gerente da pessoa jurídica que promover, permitir ou por qualquer modo aprovar o fornecimento, oferta, exposição à venda ou manutenção em depósito de produtos ou a oferta e prestação de serviços nas condições por ele proibidas.

Art. 76. São circunstâncias agravantes dos crimes tipificados neste código:

I - serem cometidos em época de grave crise econômica ou por ocasião de calamidade;

II - ocasionarem grave dano individual ou coletivo;

III - dissimular-se a natureza ilícita do procedimento;

IV - quando cometidos:

a) por servidor público, ou por pessoa cuja condição econômico-social seja manifestamente superior à da vítima;

b) em detrimento de operário ou ruralista; de menor de dezoito ou maior de sessenta anos ou de pessoas portadoras de deficiência mental interditadas ou não;

V - serem praticados em operações que envolvam alimentos, medicamentos ou quaisquer outros produtos ou serviços essenciais.

Art. 77. A pena pecuniária prevista nesta Seção será fixada em dias-multa, correspondente ao mínimo e ao máximo de dias de duração da pena privativa da liberdade cominada ao crime. Na individualização desta multa, o juiz observará o disposto no art. 60, §1º do Código Penal.

Art. 78. Além das penas privativas de liberdade e de multa, podem ser impostas, cumulativa ou alternadamente, observados os dispositivos nos arts. 44 a 47, do Código Penal:

I - a interdição temporária de direitos;

II - a publicação em órgãos de comunicação de grande circulação ou audiência, às expensas do condenado, de notícia sobre os fatos e a condenação;

III - a prestação de serviços à comunidade.

Art. 79. O valor da fiança, nas infrações de que trata este código, será fixado pelo juiz, ou pela autoridade que presidir o inquérito, entre cem e duzentas mil vezes o valor do Bônus do Tesouro Nacional (BTN), ou índice equivalente que venha a substituí-lo.

Parágrafo único. Se assim recomendar a situação econômica do indiciado ou réu, a fiança poderá ser:

a) reduzida até a metade do seu valor mínimo;

b) aumentada pelo juiz até vinte vezes.

Art. 80. No processo penal atinente aos crimes previstos neste código, bem como a outros crimes contravenções que envolvam relações de consumo, poderão intervir, como assistentes do Ministério Público, os legitimados indicados no art. 82, inciso III e IV, aos quais também é facultado propor ação penal subsidiária, se denúncia não for oferecida no prazo legal.

TÍTULO III Da Defesa do Consumidor em Juízo

Bruno Lochetti
RF 17.55

CAPÍTULO I
Disposições Gerais

Art. 81. A defesa dos interesses e direitos dos consumidores e das vítimas poderá ser exercida em juízo individualmente, ou a título coletivo.

Parágrafo único. A defesa coletiva será exercida quando se tratar de:

I - interesses ou direitos difusos, assim entendidos, para efeitos deste código, os transindividuais, de natureza indivisível, de que sejam titulares pessoas indeterminadas e ligadas por circunstâncias de fato;

II - interesses ou direitos coletivos, assim entendidos, para efeitos deste código, os transindividuais, de natureza indivisível de que seja titular grupo, categoria ou classe de pessoas ligadas entre si ou com a parte contrária por uma relação jurídica base;

III - interesses ou direitos individuais homogêneos, assim entendidos os decorrentes de origem comum.

~~Art. 82. Para os fins do art. 100, parágrafo único, são legitimados concorrentemente:~~

Art. 82. Para os fins do art. 81, parágrafo único, são legitimados concorrentemente:

(Redação dada pela

Lei nº 9.008, de 21.3.1995) (Vide Lei nº 13.105, de 2015) (Vigência)

I - o Ministério Público,

II - a União, os Estados, os Municípios e o Distrito Federal;

III - as entidades e órgãos da Administração Pública, direta ou indireta, ainda que sem personalidade jurídica, especificamente destinados à defesa dos interesses e direitos protegidos por este código;

IV - as associações legalmente constituídas há pelo menos um ano e que incluam entre seus fins institucionais a defesa dos interesses e direitos protegidos por este código, dispensada a autorização assemblear.

§ 1º O requisito da pré-constituição pode ser dispensado pelo juiz, nas ações previstas nos arts. 91 e seguintes, quando haja manifesto interesse social evidenciado pela dimensão ou característica do dano, ou pela relevância do bem jurídico a ser protegido.

§ 2º (Vetado).

§ 3º (Vetado).

Art. 83. Para a defesa dos direitos e interesses protegidos por este código são admissíveis todas as espécies de ações capazes de propiciar sua adequada e efetiva tutela.

Parágrafo único. (Vetado).

Art. 84. Na ação que tenha por objeto o cumprimento da obrigação de fazer ou não fazer, o juiz concederá a tutela específica da obrigação ou determinará providências que assegurem o resultado prático equivalente ao do adimplemento.

§ 1º A conversão da obrigação em perdas e danos somente será admissível se por elas optar o autor ou se impossível a tutela específica ou a obtenção do resultado prático correspondente.

§ 2º A indenização por perdas e danos se fará sem prejuízo da multa (art. 287, do Código de Processo Civil).

§ 3º Sendo relevante o fundamento da demanda e havendo justificado receio de ineficácia do provimento final, é lícito ao juiz conceder a tutela liminarmente ou após justificação prévia, citado o réu.

§ 4º O juiz poderá, na hipótese do § 3º ou na sentença, impor multa diária ao réu, independentemente de pedido do autor, se for suficiente ou compatível com a obrigação, fixando prazo razoável para o cumprimento do preceito.

§ 5º Para a tutela específica ou para a obtenção do resultado prático equivalente, poderá o juiz determinar as medidas necessárias, tais como busca e apreensão, remoção de coisas e pessoas, desfazimento de obra, impedimento de atividade nociva, além de requisição de força policial.

Art. 85. (Vetado).

Art. 86. (Vetado).

Art. 87. Nas ações coletivas de que trata este código não haverá adiantamento de custas, emolumentos, honorários periciais e quaisquer outras despesas, nem condenação da associação autora, salvo comprovada má-fé, e honorários de advogados, custas e despesas processuais.

Parágrafo único. Em caso de litigância de má-fé, a associação autora e os diretores responsáveis pela propositura da ação serão solidariamente condenados em honorários advocatícios e ao décuplo das custas, sem prejuízo da responsabilidade por perdas e danos.

Art. 88. Na hipótese do art. 13, parágrafo único deste código, a ação de regresso poderá ser ajuizada em processo autônomo, facultada a possibilidade de prosseguir-se nos mesmos autos, vedada a denunciação da lide.

Art. 89. (Vetado)

Art. 90. Aplicam-se às ações previstas neste título as normas do Código de Processo Civil e da Lei n.º 7.347, de 24 de julho de 1985, inclusive no que respeita ao inquérito civil, naquilo que não contrariar suas disposições.

CAPÍTULO II

Das Ações Coletivas Para a Defesa de Interesses Individuais Homogêneos

~~Art. 91. Os legitimados de que trata o art. 81 poderão propor, em nome próprio e no interesse das vítimas ou seus sucessores, ação civil coletiva de responsabilidade pelos danos individualmente sofridos, de acordo com o disposto nos artigos seguintes.~~

Art. 91. Os legitimados de que trata o art. 82 poderão propor, em nome próprio e no interesse das vítimas ou seus sucessores, ação civil coletiva de responsabilidade pelos danos individualmente sofridos, de acordo com o disposto nos artigos seguintes. (Redação dada pela Lei n.º 9.008, de 21.3.1995)

Art. 92. O Ministério Público, se não ajuizar a ação, atuará sempre como fiscal da lei.

Parágrafo único. (Vetado).

Art. 93. Ressalvada a competência da Justiça Federal, é competente para a causa a justiça local:

I - no foro do lugar onde ocorreu ou deva ocorrer o dano, quando de âmbito local;

II - no foro da Capital do Estado ou no do Distrito Federal, para os danos de âmbito nacional ou regional, aplicando-se as regras do Código de Processo Civil aos casos de competência concorrente.

Art. 94. Proposta a ação, será publicado edital no órgão oficial, a fim de que os interessados possam intervir no processo como litisconsortes, sem prejuízo de ampla divulgação pelos meios de comunicação social por parte dos órgãos de defesa do consumidor.

Art. 95. Em caso de procedência do pedido, a condenação será genérica, fixando a responsabilidade do réu pelos danos causados.

Art. 96. (Vetado).

Art. 97. A liquidação e a execução de sentença poderão ser promovidas pela vítima e seus sucessores, assim como pelos legitimados de que trata o art. 82.

Parágrafo único. (Vetado).

~~Art. 98. A execução poderá ser coletiva, sendo promovida pelos legitimados de que trata o art. 81, abrangendo as vítimas cujas indenizações já tiverem sido fixadas em sentença de liquidação, sem prejuízo do ajuizamento de outras execuções.~~

Art. 98. A execução poderá ser coletiva, sendo promovida pelos legitimados de que trata o art. 82, abrangendo as vítimas cujas indenizações já tiveram sido fixadas em sentença de liquidação, sem prejuízo do ajuizamento de outras execuções. (Redação dada pela Lei n.º 9.008, de 21.3.1995)

§ 1º A execução coletiva far-se-á com base em certidão das sentenças de liquidação, da qual deverá constar a ocorrência ou não do trânsito em julgado.

§ 2º É competente para a execução o juízo:

I - da liquidação da sentença ou da ação condenatória, no caso de execução individual;

II - da ação condenatória, quando coletiva a execução.

Art. 99. Em caso de concurso de créditos decorrentes de condenação prevista na Lei n.º 7.347, de 24 de julho de 1985 e de indenizações pelos prejuízos individuais resultantes do mesmo evento danoso, estas terão preferência no pagamento. (Vide Decreto n.º 407, de 1991)

Parágrafo único. Para efeito do disposto neste artigo, a destinação da importância recolhida ao fundo criado pela Lei n.º 7.347 de 24 de julho de 1985, ficará sustada enquanto pendentes de decisão de segundo grau as ações de

indenização pelos danos individuais, salvo na hipótese de o patrimônio do devedor ser manifestamente suficiente para responder pela integralidade das dívidas.

18.27

Art. 100. Decorrido o prazo de um ano sem habilitação de interessados em número compatível com a gravidade do dano, poderão os legitimados do art. 82 promover a liquidação e execução da indenização devida. (Vide Decreto nº 407, de 1991)

Parágrafo único. O produto da indenização devida reverterá para o fundo criado pela Lei n.º 7.347, de 24 de julho de 1985. (Vide Decreto nº 407, de 1991)

CAPÍTULO III

Das Ações de Responsabilidade do Fornecedor de Produtos e Serviços

Art. 101. Na ação de responsabilidade civil do fornecedor de produtos e serviços, sem prejuízo do disposto nos Capítulos I e II deste título, serão observadas as seguintes normas:

I - a ação pode ser proposta no domicílio do autor;

II - o réu que houver contratado seguro de responsabilidade poderá chamar ao processo o segurador, vedada a integração do contraditório pelo Instituto de Resseguros do Brasil. Nesta hipótese, a sentença que julgar procedente o pedido condenará o réu nos termos do art. 80 do Código de Processo Civil. Se o réu houver sido declarado falido, o síndico será intimado a informar a existência de seguro de responsabilidade, facultando-se, em caso afirmativo, o ajuizamento de ação de indenização diretamente contra o segurador, vedada a denúncia da lide ao Instituto de Resseguros do Brasil e dispensado o litisconsórcio obrigatório com este.

Art. 102. Os legitimados a agir na forma deste código poderão propor ação visando compelir o Poder Público competente a proibir, em todo o território nacional, a produção, divulgação, distribuição ou venda, ou a determinar a alteração na composição, estrutura, fórmula ou acondicionamento de produto, cujo uso ou consumo regular se revele nocivo ou perigoso à saúde pública e à incolumidade pessoal.

§ 1º (Vetado).

§ 2º (Vetado)

CAPÍTULO IV

Da Coisa Julgada

Art. 103. Nas ações coletivas de que trata este código, a sentença fará coisa julgada:

I - erga omnes, exceto se o pedido for julgado improcedente por insuficiência de provas, hipótese em que qualquer legitimado poderá intentar outra ação, com idêntico fundamento valendo-se de nova prova, na hipótese do inciso II do parágrafo único do art. 81;

II - ultra partes, mas limitadamente ao grupo, categoria ou classe, salvo improcedência por insuficiência de provas nos termos do inciso anterior, quando se tratar da hipótese prevista no inciso II do parágrafo único do art. 81;

III - erga omnes, apenas no caso de procedência do pedido, para beneficiar todas as vítimas e seus sucessores, na hipótese do inciso III do parágrafo único do art. 81.

§ 1º Os efeitos da coisa julgada previstos nos incisos I e II não prejudicarão interesses e direitos individuais ou integrantes da coletividade, do grupo, categoria ou classe.

§ 2º Na hipótese prevista no inciso III, em caso de improcedência do pedido, os interessados que não tiveram intervindo no processo como litisconsortes poderão propor ação de indenização a título individual.

§ 3º Os efeitos da coisa julgada de que cuida o art. 16, combinado com o art. 13 da Lei nº 7.347, de 24 de julho de 1985, não prejudicarão as ações de indenização por danos pessoalmente sofridos, propostas individualmente ou na forma prevista neste código, mas, se procedente o pedido, beneficiarão as vítimas e seus sucessores, que poderão proceder à liquidação e à execução, nos termos dos arts. 96 a 99.

§ 4º Aplica-se o disposto no parágrafo anterior à sentença penal condenatória.

Art. 104. As ações coletivas, previstas nos incisos I e II e do parágrafo único do art. 81, não induzem litispendência para as ações individuais, mas os efeitos da coisa julgada erga omnes ou ultra partes a que aludem os incisos II e III do artigo anterior não beneficiarão os autores das ações individuais, se não for requerida sua suspensão no prazo de trinta dias, a contar da ciência nos autos do ajuizamento da ação coletiva.

TÍTULO IV

Do Sistema Nacional de Defesa do Consumidor

Art. 105. Integram o Sistema Nacional de Defesa do Consumidor (SNDC), os órgãos federais, estaduais, do Distrito Federal e municipais e as entidades privadas de defesa do consumidor.

24/04/2017

Art. 106. O Departamento Nacional de Defesa do Consumidor, da Secretaria Nacional de Direito Econômico (MDC), ou órgão federal que venha substituí-lo, é organismo de coordenação da política do Sistema Nacional de Defesa do Consumidor, cabendo-lhe:

28

I - planejar, elaborar, propor, coordenar e executar a política nacional de proteção ao consumidor;

II - receber, analisar, avaliar e encaminhar consultas, denúncias ou sugestões apresentadas por entidades representativas ou pessoas jurídicas de direito público ou privado;

III - prestar aos consumidores orientação permanente sobre seus direitos e garantias;

IV - informar, conscientizar e motivar o consumidor através dos diferentes meios de comunicação;

V - solicitar à polícia judiciária a instauração de inquérito policial para a apreciação de delito contra os consumidores, nos termos da legislação vigente;

VI - representar ao Ministério Público competente para fins de adoção de medidas processuais no âmbito de suas atribuições;

VII - levar ao conhecimento dos órgãos competentes as infrações de ordem administrativa que violem os interesses difusos, coletivos, ou individuais dos consumidores;

VIII - solicitar o concurso de órgãos e entidades da União, Estados, do Distrito Federal e Municípios, bem como auxiliar a fiscalização de preços, abastecimento, quantidade e segurança de bens e serviços;

IX - incentivar, inclusive com recursos financeiros e outros programas especiais, a formação de entidades de defesa do consumidor pela população e pelos órgãos públicos estaduais e municipais;

X - (Vetado).

XI - (Vetado).

XII - (Vetado)

XIII - desenvolver outras atividades compatíveis com suas finalidades.

Parágrafo único. Para a consecução de seus objetivos, o Departamento Nacional de Defesa do Consumidor poderá solicitar o concurso de órgãos e entidades de notória especialização técnico-científica.

TÍTULO V

Da Convenção Coletiva de Consumo

Art. 107. As entidades civis de consumidores e as associações de fornecedores ou sindicatos de categoria econômica podem regular, por convenção escrita, relações de consumo que tenham por objeto estabelecer condições relativas ao preço, à qualidade, à quantidade, à garantia e características de produtos e serviços, bem como reclamação e composição do conflito de consumo.

§ 1º A convenção tornar-se-á obrigatória a partir do registro do instrumento no cartório de títulos e documentos.

§ 2º A convenção somente obrigará os filiados às entidades signatárias.

§ 3º Não se exime de cumprir a convenção o fornecedor que se desligar da entidade em data posterior ao registro do instrumento.

Art. 108. (Vetado).

TÍTULO VI

Disposições Finais

Art. 109. (Vetado).

Art. 110. Acrescente-se o seguinte inciso IV ao art. 1º da Lei nº 7.347, de 24 de julho de 1985:

"IV - a qualquer outro interesse difuso ou coletivo".

Art. 111. O inciso II do art. 5º da Lei nº 7.347, de 24 de julho de 1985, passa a ter a seguinte redação:

"II - incluir, entre suas finalidades institucionais, a proteção ao meio ambiente, ao consumidor, ao patrimônio artístico, estético, histórico, turístico e paisagístico, ou a qualquer outro interesse difuso ou coletivo".

Art. 112. O § 3º do art. 5º da Lei nº 7.347, de 24 de julho de 1985, passa a ter a seguinte redação:

Bruno Lucchetti

RE 14.455

Materia 1027/5207-00 Documento digitalizado e autenticado por CARLOS EDUARDO GOMES. Sua validade pode ser conferida em https://splegisconsulta.sp.leg.br/Home/AbriuDocumento?pid=195946.

Folha 13

24/04/2017

L8078

fls. 29

"§ 3º Em caso de desistência infundada ou abandono da ação, por associação legitimada, o Ministério Público ou outro legitimado assumirá a titularidade ativa".

Art. 113. Acrescente-se os seguintes §§ 4º, 5º e 6º ao art. 5º. da Lei n.º 7.347, de 24 de julho de 1985:

"§ 4.º O requisito da pré-constituição poderá ser dispensado pelo juiz, quando haja manifesto interesse social evidenciado pela dimensão ou característica do dano, ou pela relevância do bem jurídico a ser protegido.

§ 5.º Admitir-se-á o litisconsórcio facultativo entre os Ministérios Públicos da União, do Distrito Federal e dos Estados na defesa dos interesses e direitos de que cuida esta lei.

§ 6.º Os órgãos públicos legitimados poderão tomar dos interessados compromisso de ajustamento de sua conduta às exigências legais, mediante combinações, que terá eficácia de título executivo extrajudicial".

Art. 114. O art. 15 da Lei n.º 7.347, de 24 de julho de 1985, passa a ter a seguinte redação:

"Art. 15. Decorridos sessenta dias do trânsito em julgado da sentença condenatória, sem que a associação autora lhe promova a execução, deverá fazê-lo o Ministério Público, facultada igual iniciativa aos demais legitimados".

Art. 115. Suprima-se o caput do art. 17 da Lei n.º 7.347, de 24 de julho de 1985, passando o parágrafo único a constituir o caput, com a seguinte redação:

"Art. 17. Em caso de litigância de má-fé, a associação autora e os diretores responsáveis pela propositura da ação serão solidariamente condenados em honorários advocatícios e ao decuplo das custas, sem prejuízo da responsabilidade por perdas e danos".

Art. 116. Dê-se a seguinte redação ao art. 18 da Lei n.º 7.347, de 24 de julho de 1985:

"Art. 18. Nas ações de que trata esta lei, não haverá adiantamento de custas, emolumentos, honorários periciais e quaisquer outras despesas, nem condenação da associação autora, salvo comprovada má-fé, em honorários de advogado, custas e despesas processuais".

Art. 117. Acrescente-se à Lei n.º 7.347, de 24 de julho de 1985, o seguinte dispositivo, renumerando-se os seguintes:

"Art. 21. Aplicam-se à defesa dos direitos e interesses difusos, coletivos e individuais, no que for cabível, os dispositivos do Título III da lei que instituiu o Código de Defesa do Consumidor".

Art. 118. Este código entrará em vigor dentro de cento e oitenta dias a contar de sua publicação.

Art. 119. Revogam-se as disposições em contrário.

Brasília, 11 de setembro de 1990; 169º da Independência e 102º da República.

FERNANDO COLLOR
Bernardo Cabral
Zélia M. Cardoso de Mello
Ozires Silva

Este texto não substitui o publicado no DOU de 12.9.1990 - Edição extra e retificado em 10.1.2007

24/04/2017

L8078

fls. 30

Base de dados : legis

Pesquisa : 11021

Total de referências : 1

Bruno Lucchetti

RF 11.455

1/1

Título: LEI Nº 11.021 01/07/1991 ([ver documento](#))

Sem revogação expressa

Ementa: Torna obrigatorio, nos cardapios dos restaurantes e estabelecimentos similares, a explicação em lingua portuguesa das refeições oferecidas.

Projeto: Projeto de Lei Nº 111/1991 ([ver documento](#))

Autor(es): Andrade Figueira

Alterações: Lei 11.253/1992 - Altera os artigos 1º e 3º desta Lei.

[\[Back \]](#)

Bruno Lucchetti
RF 11.455

LEI Nº 11.021, DE 1 DE JULHO DE 1991
(Projeto de Lei nº 111/91, do Vereador Andrade Figueira)

Torna obrigatório, nos cardápios dos restaurantes e estabelecimentos similares, a explicação em língua portuguesa das refeições oferecidas.

LUIZA ERUNDINA DE SOUSA, Prefeita do Município de São Paulo, usando das atribuições que lhe são conferidas por lei. Faz saber que a Câmara Municipal, em sessão de 6 de junho de 1991, decretou e eu promulgo a seguinte lei:

Art. 1º - Os cardápios dos restaurantes, churrascarias, bares, lanchonetes e estabelecimentos similares devem conter, obrigatoriamente, em língua portuguesa, a explicação precisa e clara sobre o que compõe cada refeição oferecida.

Parágrafo único - Para melhor entendimento dos frequentadores, opcionalmente, poderá ser incluída a explicação também em idioma de domínio universal ou a fotografia do prato oferecido.

Art. 2º - O não cumprimento do disposto no "caput" do artigo 1º, sujeitará aos infratores a multa de 30 (trinta) UFMs - Unidade Fiscal do Município, e em dobro na reincidência.

§ 1º - Somente será considerado reincidente quando, após decorrido o prazo de 30 dias da lavratura da multa, não houver sido cumprido o determinado nesta lei.

§ 2º - Se decorrido o prazo de 30 dias após a reincidência, persistir o descumprimento, será cassada a licença e determinado o fechamento administrativo do estabelecimento.

Art. 3º - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 1 de julho de 1991, 4389 da fundação de São Paulo
LUIZA ERUNDINA DE SOUSA, PREFEITA
DALMO DE ABREU DALLARI, Secretário dos Negócios Jurídicos
AMIR ANTONIO KHAIR, Secretário das Finanças
JOSE CARLOS PEGOLARO, Secretário das Administrações Regionais
Publicada na Secretaria do Governo Municipal, em 1 de julho de 1991.
JOSE EDUARDO MARTINS CARDOZO, Secretário do Governo Municipal

Retificação da publicação do dia 2/julho/1991

Lei nº 11.021, de 1 de julho de 1991

Após o Secretário das Finanças - Leia-se como segue e não como constou:

JOÃO CARLOS ALVES, Secretário Municipal de Abastecimento

.....

Base de dados : legis

Pesquisa : 11617

Total de referências : 1

Bruno Lucchetti

RF 11.455

1/1

Título: LEI Nº 11.617 13/07/1994 ([ver documento](#))

Sem revogação expressa

Ementa: Estabelece a obrigatoriedade de serem franqueadas ao consumidor, a cozinha e outras dependências de restaurantes, hotéis, e similares sediados no Município de São Paulo.

Projeto: Projeto de Lei Nº 395/1993 ([ver documento](#))

Autor(es): Zulaie Cobra Ribeiro

Regulamentação: Decreto nº 34.557/1994 - Regulamenta esta Lei. ([ver documento](#))

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

[\[Back \]](#)

Bruno Lucchetti
RF 11.455

LEI Nº 11.617 , DE 13 DE JULHO DE 1994
(Projeto de Lei nº 395/93, da Vereadora Zulaiê Cobra Ribeiro)

Estabelece a obrigatoriedade de serem franqueadas ao consumidor, a cozinha e outras dependências de restaurantes, hotéis e similares sediados no Município de São Paulo.

PAULO MALUF, Prefeito do Município de São Paulo, usando das atribuições que lhe são conferidas por lei. Faz saber que a Câmara Municipal, em sessão de 15 de junho de 1994, decretou e eu promulgo a seguinte lei:

Art. 1º - Sem prejuízo da competência legal do órgão municipal encarregado da vigilância sanitária do Município, os proprietários de restaurantes, hotéis e similares, situados no Município de São Paulo, ficam obrigados, por si ou seus prepostos, a permitir o acesso de seu público consumidor à cozinha e outras dependências desses estabelecimentos, onde são preparados e armazenados os alimentos oferecidos ao consumidor.

Art. 2º - O consumidor ao qual for negado o direito de acesso previsto no artigo anterior, poderá comunicar o fato ao Departamento de Controle e Vigilância da Secretaria Municipal de Abastecimento, por representação oral ou escrita, ratificada por duas testemunhas.

Art. 3º - Verificada a infração a que alude o artigo 2º, ao proprietário do restaurante, hotel ou similar, será aplicada multa correspondente a 10 UFM.

§ 1º - O preposto responsável pelo estabelecimento, responde solidariamente com o proprietário, pelo pagamento da multa estipulada no "caput" deste artigo.

§ 2º - Na reincidência, a multa será aplicada em dobro.

Art. 4º - A presente lei será regulamentada pelo Poder Executivo.

Art. 5º - As despesas com a execução desta lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias.

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

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 13 de julho de 1994, 4419 da fundação de São Paulo.

PAULO MALUF, PREFEITO

JOSE ALTINO MACHADO, Secretário dos Negócios Jurídicos
CELSO ROBERTO PITTA DO NASCIMENTO, Secretário das Finanças
SILVANO MARIO ATÍLIO RAIA, Secretário Municipal da Saúde
WALDEMAR COSTA FILHO, Secretário Municipal de Abastecimento
Publicada na Secretaria do Governo Municipal, em 13 de julho de 1994.

EDEVALDO ALVES DA SILVA, Secretário do Governo Municipal

Câmara Municipal de São Paulo

Proc. N° 01-215 / 2017 35

Base de dados : legis
Pesquisa : 11624
Total de referências : 1

Bruno Lucchetti
RF 11.455

1/1

Título: LEI Nº 11.624 14/07/1994 ([ver documento](#))
Sem revogação expressa
Ementa: Institui comandos sanitarios permanentes para a fiscalização de estabelecimentos que
comerciem com generos alimenticios.
Projeto: Projeto de Lei Nº 177/1993 ([ver documento](#))
Autor(es): Hanna Gharib

[\[Back \]](#)

Bruno Lucchetti

RF 11.455

LEI Nº 11.624, DE 14 DE JULHO DE 1994
(Projeto de Lei nº 177/93, do Vereador Hanna Gharib)

Institui comandos sanitários permanentes para a fiscalização de estabelecimentos que comerciem com gêneros alimentícios.

PAULO MALUF, Prefeito do Município de São Paulo, usando das atribuições que lhe são conferidas por lei. Faz saber que a Câmara Municipal em sessão de 15 de junho de 1994, decretou e eu promulgo a seguinte lei:

Art. 1º - A Secretaria Municipal de Abastecimento manterá comandos sanitários permanentes para exercerem "in loco", rigorosa fiscalização sobre os estabelecimentos comerciais e industriais que se dediquem ao preparo e venda de alimentos, nos termos do Convênio firmado entre a Prefeitura do Município de São Paulo, e a Secretaria de Estado dos Negócios de Saúde, anexo à Lei nº 10.085, de 17 de junho de 1986.

Parágrafo único - A atuação dos comandos ora instituídos se estenderá, também, sobre as atividades do comércio de gêneros alimentícios exercido de forma provisória ou temporária, nas vias públicas.

Art. 2º - (VETADO)

Art. 3º - (VETADO)

Art. 4º - As vistorias a serem realizadas pelos comandos sanitários abrangerão:

- a. a edificação e as suas instalações;
- b. os maquinários;

c. os materiais empregados na preparação dos alimentos;

d. a saúde e a higiene pessoal;

e. os instrumentos utilizados no manuseio dos alimentos.

Art. 5º - As despesas decorrentes da aplicação da presente lei correrão por conta das verbas próprias, suplementadas se necessário.

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

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 14 de julho de 1994, 4419 da Fundação de São Paulo.

PAULO MALUF, PREFEITO

JOSÉ ALTINO MACHADO, Secretário dos Negócios Jurídicos

CELSO ROBERTO PITTA DO NASCIMENTO, Secretário das Finanças

WALDEMAR COSTA FILHO, Secretário Municipal de Abastecimento

LAIR ALBERTO SOARES KRAHENBUHL, Secretário da Habitação e

Desenvolvimento Urbano

Publicada na Secretaria do Governo Municipal, em 14 de julho de 1994.

EDEVALDO ALVES DA SILVA, Secretário do Governo Municipal

Retificação da publicação do dia 15/julho/1994

Lei nº 11.624, de 14 de julho de 1994

Na Ementa - Leia-se como segue e não como constou:

.... para a fiscalização de estabelecimentos

.....

No Secretariado - Leia-se como segue e não como constou:

LAIR ALBERTO SOARES KRAHENBUHL, Secretário da Habitação e Desenvolvimento Urbano

.....

Lei nº 11.624, de 14 de julho de 1994

No Art. 1º - Parágrafo único - Leia-se como e não como constou:

..... comandos ora instituídos se estenderá,

.....

Base de dados : legis
Pesquisa : 11797
Total de referências : 1

Bruno Lucchetti
RF 11.455

1/1

Título: LEI Nº 11.797 09/06/1995 ([ver documento](#))
Sem revogação expressa
Ementa: Veda a reutilização de oleos comestíveis nos bares, restaurantes e similares no Município de São Paulo.
Projeto: Projeto de Lei Nº 2/1994 ([ver documento](#))
Autor(es): Nelo Rodolfo
Regulamentação: Decreto nº 35.911/1996 - Regulamenta esta Lei. ([ver documento](#))
PARA VERIFICAR SE HÁ ALTERAÇÕES PARA OS ATOS E DECRETOS DE REGULAMENTAÇÃO DESTA NORMA, FAÇA NOVA PESQUISA PELO NÚMERO DE CADA ATO OU DECRETO DE REGULAMENTAÇÃO.

[[Back](#)]

Bruno Lucchetti
RF 11.455

LEI Nº 11.797, DE 9 DE JUNHO DE 1995.
(Projeto de Lei nº 002/94, do Vereador Nelo Rodolfo)

Veda a reutilização de óleos comestíveis nos bares, restaurantes e similares no Município de São Paulo.

PAULO MALUF, Prefeito do Município de São Paulo, usando das atribuições que lhe são conferidas por lei. Faz saber que a Câmara Municipal, em sessão de 25 de maio de 1995, decretou e eu promulgo a seguinte lei:

Art. 1º - É vedada a reutilização de óleos comestíveis nos bares, restaurantes e similares no Município de São Paulo.

Art. 2º - O descumprimento desta lei acarretará ao infrator multa de 100 (cem) UFM, dobrada na reincidência.

Art. 3º - Esta lei será regulamentada pelo Executivo no prazo de 30 (trinta) dias.

Art. 4º - As despesas com a execução desta 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.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 9 de junho de 1995, 442ª da fundação de São Paulo.

PAULO MALUF, PREFEITO

JOSÉ ALTINO MACHADO, Secretário dos Negócios Jurídicos

CELSO ROBERTO PITTA DO NASCIMENTO, Secretário das Finanças

WALDEMAR COSTA FILHO, Secretário Municipal de Abastecimento
Publicada na Secretaria do Governo Municipal, em 9 de junho de 1995.

EDEVALDO ALVES DA SILVA, Secretário do Governo Municipal

Base de dados : legis
Pesquisa : 12002
Total de referências : 1

Bruno Lucchetti
RF 11.455

1/1

- Título: LEI Nº 12.002 23/01/1996 ([ver documento](#))
Sem revogação expressa
- Ementa: Dispoe sobre permissao de uso de passeio publico fronteirico a bares, confeitarias, restaurantes, lanchonetes e assemelhados, para colocacao de toldos, mesas e cadeiras, e da outras providencias.
- Projeto: Projeto de Lei Nº 893/1995 ([ver documento](#))
- Autor(es): Mohamad Said Mourad
- Regulamentação: Decreto nº 36.594/1996 - Regulamenta esta Lei. ([ver documento](#))
PARA VERIFICAR SE HÁ ALTERAÇÕES PARA OS ATOS E DECRETOS DE REGULAMENTAÇÃO DESTA NORMA, FAÇA NOVA PESQUISA PELO NÚMERO DE CADA ATO OU DECRETO DE REGULAMENTAÇÃO.
- Notas complem.: - Lei nº 10.667/1988 - Dispoe sobre permissao de uso de passeio publico fronteirico a bares confeitarias, restaurantes, lanchonetes e assemelhados, para colocacao de toldos, mesas e cadeiras.

[[Back](#)]

Bruno Lucchetti
RF 11.455

LEI N. 12.002 - DE 23 DE JANEIRO DE 1996

Dispõe sobre permissão de uso de passeio público fronteiro a bares, confeitarias, restaurantes, lanchonetes e assemelhados, para colocação de toldos, mesas e cadeiras, e dá outras providências.

(Projeto de Lei n. 893/95, do Vereador Mohamad Said Mourad)

Paulo Maluf, Prefeito do Município de São Paulo, usando das atribuições que lhe são conferidas por lei.

Faz saber que, nos termos do disposto no inciso I do artigo 84 da Resolução n. 2/91, a Câmara Municipal de São Paulo decretou e eu promulgo a seguinte Lei:

Art. 1º Poderá ser permitido aos bares, confeitarias, restaurantes, lanchonetes e similares, já instalados, ou que venham a instalar-se no Município, o uso do passeio fronteiro ao estabelecimento, para colocação de toldos, mesas e cadeiras, desde que obedecidas as seguintes condições:

I - a instalação de mobiliário nos passeios não poderá bloquear, obstruir ou dificultar o acesso de veículos, o livre trânsito de pedestres, em especial de deficientes físicos, nem a visibilidade dos motoristas, na confluência de vias;

II - qualquer que seja a largura da calçada dever-se-á respeitar a faixa mínima de 1,10m (um metro e dez centímetros), para permitir o livre e seguro trânsito de pedestres.

§ 1º Excepcionalmente, a critério do órgão competente do Executivo, os estabelecimentos poderão utilizar os passeios fronteiros de seus vizinhos laterais, desde que apresentem autorização expressa dos mesmos e promovam a manutenção e limpeza da área.

§ 2º As calçadas objeto da permissão de uso de que trata esta Lei e suas imediações, deverão ser mantidas e conservadas limpas pelos permissionários.

§ 3º Fica proibida a colocação, nestas calçadas, de amplificadores, caixas acústicas, alto-falantes ou quaisquer aparelhos que produzam som, bem como quiosques ou estandes de venda.

Art. 2º O não-cumprimento do disposto no artigo anterior, no todo ou em parte, implicará a imposição de multa variável de 20 (vinte) a 30 (trinta) UFM's e, em caso de reincidência, além da aplicação da multa, a cassação da permissão, que somente poderá ser concedida novamente após 1 (um) ano.

Art. 3º (Vetado).

Parágrafo único. Cassada a permissão por infração ou revogada por interesse público, a Prefeitura intimará o permissionário a retirar os equipamentos, no prazo de 30 (trinta) dias, após o que serão apreendidos e removidos.

Art. 4º Os serviços nas calçadas (vetado) poderão (vetado) estender-se até o horário de fechamento do estabelecimento.

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

Art. 6º O Executivo regulamentará esta Lei no prazo de 30 (trinta) dias a contar de sua publicação.

Art. 7º Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Base de dados : legis

Pesquisa : 12095

Total de referências : 1

Bruno Lucchetti

RF 11.455

1/1

Título: LEI Nº 12.095 25/06/1996 ([ver documento](#))

Sem revogação expressa

Ementa: Dispoe sobre a obrigatoriedade de uso de copos descartaveis em bares, restaurantes e similares.

Projeto: Projeto de Lei Nº 62/1993 ([ver documento](#))

Autor(es): Vicente Viscome

Regulamentação: Decreto nº 36.333/1996 - Regulamenta esta Lei. ([ver documento](#))
PARA VERIFICAR SE HÁ ALTERAÇÕES PARA OS ATOS E DECRETOS DE REGULAMENTAÇÃO DESTA NORMA, FAÇA NOVA PESQUISA PELO NÚMERO DE CADA ATO OU DECRETO DE REGULAMENTAÇÃO.

[\[Back \]](#)

Bruno Lucchetti
RF 11.455

LEI N. 12.095 - DE 25 DE JUNHO DE 1996

Dispõe sobre a obrigatoriedade de uso de copos descartáveis em bares, restaurantes e similares.

(Projeto de Lei n. 62/93, do Vereador Vicente Viscome)

Paulo Maluf, Prefeito do Município de São Paulo, usando das atribuições que lhe são conferidas por lei.

Faz saber que a Câmara Municipal em sessão de 12 de junho de 1996, decretou e eu promulgo a seguinte Lei:

Art. 1º Os bares, restaurantes e similares do Município de São Paulo ficam obrigados a oferecer aos consumidores a opção de copos descartáveis para o consumo de café.

Art. 2º A não observância do disposto nesta Lei sujeitará o infrator à multa de 100 (cem) UFIRs, dobrada na reincidência.

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

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

Base de dados : legis

Pesquisa : 12363

Total de referências : 1

Bruno Lucchetti

RF 11.455

1/1

Título: LEI Nº 12.363 13/06/1997 ([ver documento](#))

Sem revogação expressa

Ementa: Dispoe sobre a obrigatoriedade da utilização de cardapios impressos em "braille" em bares, restaurantes, lanchonetes, hotéis e similares, no Município de Sao Paulo.

Projeto: Projeto de Lei Nº 112/1997 ([ver documento](#))

Autor(es): Domingos Dissei

Regulamentação: Decreto nº 36.999/1997 - Regulamenta esta Lei. ([ver documento](#))

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

Alterações: Lei 14.753/2008 - Inclui arts. 4ºA e 4ºB a esta Lei.

[\[Back \]](#)

Bruno Lucchetti
RF 11.455

LEI N.º 12.363 - DE 13 DE JUNHO DE 1997

Dispõe sobre a obrigatoriedade da utilização de cardápios impressos em "braille" em bares, restaurantes, lanchonetes, hotéis e similares, no Município de São Paulo.

(Projeto de Lei n. 112/97, do Vereador Domingos Dissei)

Celso Pitta, Prefeito do Município de São Paulo, usando das atribuições que lhe são conferidas por lei.

Faz saber que a Câmara Municipal, em sessão de 15 de maio de 1997, decretou e eu promulgo a seguinte Lei:

Art. 1º Fica instituída a obrigatoriedade da utilização de cardápios impressos em "braille", em todos os estabelecimentos que comercializam refeições e lanches, tais como: bares, restaurantes, lanchonetes, hotéis, motéis e similares no Município de São Paulo, de forma a facilitar a consulta de pessoas portadores de deficiência visual.

Art. 2º Na elaboração do cardápio impresso em "braille" deverá constar: o nome do prato, todos os ingredientes utilizados no seu preparo e o preço do mesmo.

Art. 3º Também deverá ser impressa em "braille" a relação de bebidas servidas e os seus respectivos preços.

Art. 4º Caberá à Secretaria Municipal de Abastecimento - SEMAB a orientação técnica-normativa, para implantação e fiscalização das determinações desta Lei.

Art. 5º As despesas com a execução desta Lei correrão por conta de dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 6º Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Base de dados : legis
Pesquisa : 12560
Total de referências : 1

Bruno Lucchetti
RF 11.455

1/1

Título: LEI Nº 12.560 08/01/1998 (ver documento)
Sem revogação expressa
Ementa: Dispoe sobre a utilização de agua filtrada na feitura da massa de pao, e da outras providencias.
Projeto: Projeto de Lei Nº 28/1997 (ver documento)
Autor(es): Jose Viviani Ferraz

[[Back](#)]

Bruno Lucchetti

RF 11.455

LEI N. 12.560 - DE 8 DE JANEIRO DE 1998

Dispõe sobre a utilização de água filtrada na feitura da massa de pão, e dá outras providências.

(Projeto de Lei n. 28/97, do Vereador José Viviani Ferraz - PL)

Celso Pitta, Prefeito do Município de São Paulo, usando das atribuições que lhe são conferidas por lei.

Faz saber que, nos termos do disposto no inciso I do artigo 84 da Resolução n. 2/91, a Câmara Municipal de São Paulo decretou e eu promulgo a seguinte Lei:

Art. 1º Todos os estabelecimentos comerciais que preparam massa para panificação, deverão utilizar água filtrada.

Art. 2º Em cada setor de panificação, deverá existir um filtro apropriado para obtenção da água, sendo a sua fiscalização efetuada pelos órgãos competentes.

Art. 3º Em caso de desrespeito, será aplicada ao infrator, multa de 238 UFIRs (Unidades Fiscais de Referência), em dobro na reincidência.

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

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

Base de dados : legis

Pesquisa : 12582

Total de referências : 1

Bruno Lucchetti

RF 11.455

1/1

Título: LEI Nº 12.582 31/03/1998 ([ver documento](#))

Sem revogação expressa

Ementa: Dispoe sobre a obrigatoriedade de colocação de filtros de agua, em locais que especifica, e da outras providencias.

Projeto: Projeto de Lei Nº 824/1997 ([ver documento](#))

Autor(es): Jose Izar

Regulamentação: Decreto nº 37.693/1998 - Regulamenta esta Lei. ([ver documento](#))

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

[\[Back \]](#)

Bruno Lucchetti

RF 11.455

LEI N. 12.582 - DE 31 DE MARÇO DE 1998

Dispõe sobre a obrigatoriedade da colocação de filtros de água, em locais que específica, e dá outras providências.

(Projeto de Lei n. 824/97, do Vereador José Izar - PFL)

CELSO PITTA, Prefeito do Município de São Paulo, usando das atribuições que lhe são conferidas por lei.

Faz saber que, nos termos do disposto no inciso I do artigo 84 da Resolução n. 2/91, a Câmara Municipal de São Paulo decretou e eu promulgo a seguinte lei:

Art. 1º Todos os bares, lanchonetes e similares, ficam obrigados a colocar filtros de água para uso de seus funcionários e usuários.

Art. 2º Fica estipulada a multa de 300 UFIR's no caso de infração.

Art. 3º O Poder Executivo regulamentará a presente lei no prazo de 90 (noventa) dias contados da data de sua publicação.

Art. 4º As despesas decorrentes com a 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.

Base de dados : legis

Pesquisa : 12606

Total de referências : 1

Bruno Lucchetti

RF 11.455

1/1

Título: LEI Nº 12.606 06/05/1998 ([ver documento](#))

Sem revogação expressa

Ementa: Dispoe sobre a instituição do "Programa Turístico da Cidade de Sao Paulo", a ser implantado e desenvolvido pela Prefeitura Municipal de Sao Paulo, e da outras providencias.

Projeto: Projeto de Lei Nº 399/1997 ([ver documento](#))

Autor(es): Salim Curiati

[[Back](#)]

Bruno Lucchetti
RF 11.455

LEI N. 12.606 - DE 6 DE MAIO DE 1998

Dispõe sobre a instituição do "Programa Turístico da Cidade de São Paulo", a ser implantado e desenvolvido pela Prefeitura Municipal de São Paulo, e dá providências correlatas.

(Projeto de Lei n. 399/97, do Vereador Salim Curiati - PPB)

CELSO PITTA, Prefeito do Município de São Paulo, usando das atribuições que lhe são conferidas por lei.

Faz saber que, nos termos do disposto no inciso I do artigo 84 da Resolução n. 2/91, a Câmara Municipal de São Paulo decretou e eu promulgo a seguinte lei:

Art. 1º Fica instituído o "Programa Turístico da Cidade de São Paulo", a ser implantado e desenvolvido no Município de São Paulo, sob a responsabilidade da Prefeitura Municipal.

Parágrafo único. O Poder Executivo definirá os órgãos e secretarias municipais envolvidos na elaboração, implantação e desenvolvimento do programa ora instituído, sob cujas responsabilidades ele será executado.

Art. 2º O "Programa Turístico da Cidade de São Paulo", instituído por esta lei, visa a propiciar aos habitantes da cidade e aos seus visitantes o conhecimento dos seus pontos principais de atração turística, de modo a propiciar-lhes esclarecimentos sobre a sua história, suas tradições, sua cultura e sua vida cotidiana.

§ 1º Do "Programa Turístico da Cidade de São Paulo", referido por este artigo, constarão, entre outras programações, visitas a museus, monumentos, palácios, praças e ruas tradicionais, feiras, teatros, cinemas, casas de espetáculos, centros comerciais e outros locais significativos da Cidade de São Paulo.

§ 2º O "Programa Turístico da Cidade de São Paulo" deverá estar consubstanciado em programas diários, diversos, de visitas e participações em eventos, os quais poderão ser usufruídos isoladamente e independentemente uns dos outros.

Art. 3º Para o cumprimento do disposto nesta lei, os órgãos e secretarias municipais responsáveis pela execução do "Programa Turístico da Cidade de São Paulo" poderão celebrar contratos, acordos ou convênios com entidades públicas e particulares, inclusive com empresas de turismo, de eventos, de hotelaria, restaurantes e casas de espetáculos em geral.

Parágrafo único. Os contratos, acordos ou convênios, de que trata este artigo, serão firmados em estrita observância aos preceitos constantes da lei que disciplina as licitações públicas.

Art. 4º Para o desenvolvimento do "Programa Turístico da Cidade de São Paulo", o Poder Público do Município fica autorizado a cobrar dos interessados, participantes dos roteiros dos programas, importâncias correspondentes aos valores das despesas deles decorrentes.

Parágrafo único. Os preços correspondentes aos roteiros dos programas desenvolvidos pelo "Programa Turístico da Cidade de São Paulo" serão fixados pelo Poder Público Municipal e deverão ser objeto de planilha publicada no Diário Oficial, tanto quando de sua implantação quando por ocasião de qualquer alteração de valor.

Art. 5º A exeqüibilidade do disposto nesta lei dependerá de regulamentação, a ser expedida pelo Poder Executivo.

Art. 6º As despesas decorrentes desta lei correrão por conta de verbas próprias consignadas no orçamento, suplementadas se necessário.

Art. 7º Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Câmara Municipal de São Paulo

Proc. N° 01-215 / 2017 52

Base de dados : legis

Pesquisa : 12624

Total de referências : 1

Bruno Lucchetti

RF 11.455

1/1

Título: LEI Nº 12.624 06/05/1998 ([ver documento](#))

Sem revogação expressa

Ementa: Dispoe sobre a obrigatoriedade do uso de copos descartaveis em restaurantes, bares e estabelecimentos congeneres.

Projeto: Projeto de Lei Nº 110/1997 ([ver documento](#))

Autor(es): Salim Curiati

[[Back](#)]

Bruno Lucchetti
RF 11.455

LEI N. 12.624 - DE 6 DE MAIO DE 1998

Dispõe sobre a obrigatoriedade do uso de copos descartáveis em restaurantes, bares e estabelecimentos congêneres.

(Projeto de Lei n. 110/97, do Vereador Salim Curiati)

Nelo Rodolfo, Presidente da Câmara Municipal de São Paulo, faz saber que a Câmara Municipal de São Paulo, de acordo com o § 7º do artigo 42 da Lei Orgânica do Município de São Paulo, promulga a seguinte lei:

Art. 1º Os restaurantes, bares e estabelecimentos congêneres são obrigados ao uso de copos descartáveis de papel, papelão, plástico ou material similar, a serem utilizados, uma única vez, em balcão, no consumo de café, leite, sucos, refrigerantes e outras bebidas não alcoólicas.

Art. 2º Compete ao órgão competente do Executivo fiscalizar o cumprimento da exigência estabelecida nesta lei, ficando o infrator sujeito à pena de multa a ser fixada em regulamento, em quantia nunca inferior a 1.000 (mil) UFIRs - Unidades Fiscais de Referência.

Parágrafo único. Cabe ao órgão municipal competente promover, pelos meios previstos em regulamento, a difusão, entre os consumidores, de informações sobre os riscos a que se sujeitam na utilização de material não descartável e não esterilizado convenientemente.

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

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

Base de dados : legis
Pesquisa : 13063
Total de referências : 1

Bruno Lucchetti
RF 11.455

1/1

Título: LEI Nº 13.063 21/09/2000 ([ver documento](#))
Sem revogação expressa
Ementa: Obriga os restaurantes, bares e lanchonetes que adotam a modalidade "self-service" a
identificar as comidas expostas, indicando seus respectivos ingredientes e temperos principais.
Projeto: Projeto de Lei Nº 337/1998 ([ver documento](#))
Autor(es): Dito Salim

[[Back](#)]

LEI Nº 13.063, 21 DE SETEMBRO DE 2000
(Projeto de Lei nº 337/98, do Vereador Dito Salim - PPB)

Bruno Lucchetti

RF 11.455

Obriga os restaurantes, bares e lanchonetes que adotam a modalidade "self-service" a identificar as comidas expostas, indicando seus respectivos ingredientes e temperos principais.

CELSO PITTA, Prefeito do Município de São Paulo, usando das atribuições que lhe são conferidas por lei.

Faz saber que, nos termos do disposto no inciso I do artigo 84 da Resolução nº 02/91, a Câmara Municipal de São Paulo decretou e eu promulgo a seguinte lei:

Art. 1º - Ficam os restaurantes, bares e lanchonetes que adotam a modalidade "self-service" obrigados a identificar as comidas expostas, indicando seus respectivos ingredientes e temperos principais.

Parágrafo único - A identificação de que tratao "caput" deste artigo poderá ser feita mediante a colocação de cartões, plaquetas ou similares em frente aos recipientes que contêm a comida ou em cardápios afixados em local visível.

Art. 2º - A inobservância do disposto nesta lei implicará multa de 200 (duzentas) UFIRs, dobrada na reincidência.

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

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

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 21 de setembro de 2000, 447º da fundação de São Paulo.

CELSO PITTA, PREFEITO

EDVALDO PEREIRA DE BRITO, Secretário dos Negócios Jurídicos

CARLOS DE SOUZA BRAGA, Respondendo pelo Cargo de Secretário das Finanças

JOVELINO PEREIRA RIBEIRO, Secretário Municipal de Abastecimento

Publicada na Secretaria do Governo Municipal, em 21 de setembro de 2000.

ARNALDO FARIA DE SÁ, Secretário do Governo Municipal

Base de dados : legis

Pesquisa : 13112

Total de referências : 1

Bruno Lucchetti

RF 11.455

1/1

Título: LEI Nº 13.112 14/03/2001 ([ver documento](#))

Sem revogação expressa

Ementa: Dispoe sobre afixação de tabela demonstrativa dos tamanhos minimos dos peixes destinados ao comercio nos estabelecimentos e bancas de feiras que comercializem o produto.

Projeto: Projeto de Lei Nº 191/1998 ([ver documento](#))

Autor(es): Salim Curiati

[[Back](#)]

Bruno Lucchetti

RF 11.455

LEI 13.112 DE 14 DE MARÇO DE 2001.

(Projeto de Lei 191/98)

(Vereador Salim Curiati)

Dispõe sobre a afixação de tabela demonstrativa dos tamanhos mínimos dos peixes destinados ao comércio nos estabelecimentos e bancas de feiras que comercializem o produto.

José Eduardo Cardozo, Presidente da Câmara Municipal de São Paulo, faz saber que a Câmara Municipal de São Paulo, de acordo com o § 7º do artigo 42 da Lei Orgânica do Município de São Paulo, promulga a seguinte lei:

Art. 1º - Os proprietários ou responsáveis pelos bares, restaurantes, açougues, mercados, supermercados e outros estabelecimentos do gênero, que comercializem peixes, ficam obrigados a afixar em lugar visível, tabelas demonstrativas dos tamanhos mínimos de captura de pescados fixados pelos órgãos federais e estaduais responsáveis pela preservação das espécies pesqueiras.

Parágrafo único - O disposto neste artigo se aplica aos proprietários e responsáveis pelas bancas instaladas em feiras de alimentação que comercializem pescados.

Art. 2º - Além da tabela a que se refere o artigo anterior, os proprietários e responsáveis pelos estabelecimentos e bancas nele referidos deverão colocar à disposição dos fregueses régua, metros, fitas métricas ou outros dispositivos que permitam a medição do pescado comercializado.

Art. 3º - É da exclusiva responsabilidade dos proprietários e responsáveis pelos estabelecimentos e bancas abrangidos pelo artigo 1º desta lei a coleta, junto aos órgãos competentes, dos valores mínimos de captura de pescados para o efeito da confecção das tabelas mencionadas.

Art. 4º - Sem prejuízo de outras penalidades previstas para a espécie, aos infratores do disposto nesta lei será aplicada multa no valor de 1.000 (mil) UFIRS (Unidade Fiscal de Referência), acrescida de 50% (cinquenta por cento) em caso de reincidência.

Art. 5º - Esta lei será objeto de regulamento do Poder Executivo, que, entre outras normas que possibilitarão sua aplicação, definirá os órgãos municipais incumbidos da fiscalização do que nela está disposto.

Art. 6º - As despesas decorrentes da execução desta lei correrão por conta das dotações próprias consignadas no orçamento, suplementadas se necessário.

Art. 7º - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Câmara Municipal de São Paulo, 14 de março de 2001.

O Presidente,

José Eduardo Cardozo

Publicada na Diretoria Geral da Câmara Municipal de São Paulo, em 14 de março de 2001.

A Diretora Geral,

Sônia Maria Verzolla

Base de dados : legis

Pesquisa : 13330

Total de referências : 1

Bruno Lucchetti

RF 11.455

1/1

Título: LEI Nº 13.330 12/03/2002 ([ver documento](#))

Sem revogação expressa

Ementa: Dispoe sobre a inclusao de dados relativos as fiscalizações efetuadas pela Secretaria Municipal de Abastecimento - SEMAB, Departamento de Vigilancia Sanitaria, em bares, restaurantes e afins, na pagina eletronica da Prefeitura do Municipio de Sao Paulo, e da outras providencias:

Projeto: Projeto de Lei Nº 225/2000 ([ver documento](#))

Autor(es): Domingos Dissei

Regulamentação: Decreto nº 42.112/2002 - Regulamenta esta Lei. ([ver documento](#))

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

[[Back](#)]

Bruno Lucchetti
RF 11.455

LEI Nº 13.330, 12 DE MARÇO DE 2002
(Projeto de Lei nº 225/00, do Vereador Domingos Dissei - PFL)

Dispõe sobre a inclusão de dados relativos às fiscalizações efetuadas pela Secretaria Municipal de Abastecimento - SEMAB, Departamento de Vigilância Sanitária, em bares, restaurantes e afins, na página eletrônica da Prefeitura do Município de São Paulo e dá outras providências.

MARTA SUPLICY, Prefeita do Município de São Paulo, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei, faz saber que a Câmara Municipal de São Paulo, nos termos do disposto no inciso I do artigo 84 do seu Regimento Interno, decretou e eu promulgo a seguinte lei:
Art. 1º - O Poder Executivo deverá disponibilizar na "Internet", através da página eletrônica da Prefeitura Municipal de São Paulo, dados e informações relativos às fiscalizações efetuadas pela Secretaria Municipal de Abastecimento - SEMAB, Departamento de Vigilância Sanitária, referente a bares, restaurantes e afins.

Art. 2º - Entre os dados veiculados na página eletrônica, deverão constar, obrigatoriamente, de forma atualizada, as mesmas informações publicadas no Diário Oficial do Município de São Paulo.

Art. 3º - O Executivo regulamentará a presente lei no prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data de sua publicação.

Art. 4º - As despesas decorrentes da execução desta 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.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 12 de março de 2002, 449º da fundação de São Paulo.

MARTA SUPLICY, PREFEITA

ANNA EMILIA CORDELLI ALVES, Secretária dos Negócios Jurídicos

JOÃO SAYAD, Secretário de Finanças e Desenvolvimento Econômico

ANTONIO CARLOS REA, Secretário Municipal de Abastecimento

VALDEMIR FLÁVIO PEREIRA GARRETA, Secretário Municipal de Comunicação e Informação Social

Publicada na Secretaria do Governo Municipal, em 12 de março de 2002.

RUI GOETHE DA COSTA FALCÃO, Secretário do Governo Municipal

Base de dados : legis
Pesquisa : 13725
Total de referências : 1

Bruno Lucchetti
RF 11.455

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.

[[Back](#)]

Bruno Lucchetti

RF 11.455

LEI Nº 13.725, DE 9 DE JANEIRO DE 2004

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

Institui o Código Sanitário do Município de São Paulo.

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

TÍTULO I

CÓDIGO SANITÁRIO DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

PRINCÍPIOS, PRECEITOS E DIRETRIZES GERAIS

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

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

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

II - participação da sociedade, por meio de:

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

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

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

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

TÍTULO II

OBJETIVO, CAMPO DE AÇÃO E METODOLOGIA

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

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

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

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

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

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

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

- I - assegurar condições adequadas à saúde, à educação, à moradia, ao transporte, ao lazer e ao trabalho;
- II - assegurar e promover ações visando o controle de doenças, agravos ou fatores de risco de interesse à saúde;
- III - promover a melhoria da qualidade do meio ambiente, nele incluído o do trabalho, garantindo condições de saúde, segurança e bem-estar público;
- IV - garantir condições de segurança sanitária na produção, comercialização e consumo de bens e serviços de interesse da saúde, incluídos procedimentos, métodos e técnicas que as afetem;
- V - assegurar e promover a participação da comunidade nas ações de saúde.

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

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

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

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

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

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

Bruno Lucchetti

RF 11.455

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Bruno Lucchetti
RF 11.455

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

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

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

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

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

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

TÍTULO III

SAÚDE E MEIO AMBIENTE

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO II

ORGANIZAÇÃO TERRITORIAL, ASSENTAMENTOS HUMANOS E SANEAMENTO AMBIENTAL

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

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

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

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

II - a prevenção de acidentes e intoxicações;

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

IV - a preservação do ambiente do entorno;

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

VI - o respeito a grupos humanos vulneráveis.

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

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

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

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

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

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

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

SEÇÃO I

ABASTECIMENTO DE ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO

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

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

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

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

Bruno Lucchetti

RF 11.455

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

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

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

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

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

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

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

SEÇÃO II

ESGOTAMENTO SANITÁRIO

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

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

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

SEÇÃO III

RESÍDUOS SÓLIDOS

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

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

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

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

legislação vigente.

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

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

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

TÍTULO IV

SAÚDE E TRABALHO

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Base de dados : legis

Pesquisa : 15947

Total de referências : 1

Bruno Lucchetti

RF 11.455

1/1

Título: LEI Nº 15.947 26/12/2013 ([ver documento](#))

Sem revogação expressa

Ementa: Dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas - comida de rua - e dá outras providências.

Projeto: Projeto de Lei Nº 311/2013 ([ver documento](#))

Autor(es): Andrea Matarazzo; Arselino Tatto; Floriano Pesaro; Antonio Goulart; Marco Aurélio Cunha; Ricardo Nunes

Regulamentação: Decreto nº 55.085/2014 - Regulamenta este Decreto. ([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 12.736/1998. ([ver documento](#))[\[Back \]](#)

Bruno Lucchetti
RF 11.455

PUBLICADO DOC 27/12/2013, p. 1, 3 c. todas; 1-2

LEI Nº 15.947, DE 26 DE DEZEMBRO DE 2013

(Projeto de Lei nº 311/13, dos Vereadores Andrea Matarazzo - PSDB, Arselino Tatto - PT, Floriano Pesado - PSDB, Goulart - PSD, Marco Aurélio Cunha - PSD e Ricardo Nunes - PMDB)

Dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas - comida de rua - e dá outras providências.

FERNANDO HADDAD, 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 27 de novembro de 2013, decretou e eu promulgo a seguinte lei:

Art. 1º O comércio e a doação de alimentos em vias e áreas públicas - comida de rua - deverá atender aos termos fixados nessa lei, excetuadas as feiras livres.

Art. 2º Esta lei tem como objetivo geral fomentar o empreendedorismo, propiciar oportunidades de formalização, e promover o uso democrático e inclusivo do espaço público.

Art. 3º Para os efeitos dessa lei, considera-se comércio ou doação de alimentos em vias e áreas públicas as atividades que compreendem a venda direta ou a distribuição gratuita ao consumidor, de caráter permanente ou eventual e de modo estacionário.

Parágrafo único. O comércio de alimentos de que trata esse artigo será realizado conforme as seguintes categorias de equipamentos:

I - categoria A: alimentos comercializados em veículos automotores, assim considerados os equipamentos montados sobre veículos a motor ou rebocados por estes, desde que recolhidos ao final do expediente, até o comprimento máximo de 6,30m (seis metros e trinta centímetros);

II - categoria B: alimentos comercializados em carrinhos ou tabuleiros, assim considerados os equipamentos montados em estrutura tracionada ou carregada pela força humana;

III - categoria C: alimentos comercializados em barracas desmontáveis.

Art. 4º (VETADO)

Dos Alimentos

Art. 5º Os alimentos autorizados a serem comercializados por cada categoria serão definidos em decreto regulamentador.

Art. 6º Fica vedada a comercialização de bebidas alcoólicas pelos equipamentos das categorias A, B e C, exceto em caso de eventos mediante autorização específica do Poder Executivo.

Da Comissão de Comida de Rua

Art. 7º (VETADO)

§ 1º (VETADO)

§ 2º (VETADO)

§ 3º (VETADO)

§ 4º (VETADO)

§ 5º (VETADO)

Art. 8º (VETADO)

Art. 9º Decreto regulamentador disporá sobre o funcionamento e periodicidade da Comissão, complementada, se necessário, por ato do Subprefeito.

Do Termo de Permissão de Uso

Art. 10. (VETADO)

§ 1º (VETADO)

§ 2º Fica vedada a concessão de Termo de Permissão de Uso - TPU a interessado inscrito no Cadastro Informativo Municipal - CADIN.

Art. 11. Caberá ao Subprefeito competente a emissão do Termo de Permissão de Uso - TPU.

§ 1º (VETADO)

§ 2º (VETADO)

Art. 12. A concessão do Termo de Permissão de Uso deverá levar em consideração:

I - a existência de espaço físico adequado para receber o equipamento e consumidores;

II - a adequação do equipamento quanto às normas sanitárias e de segurança do alimento em face dos alimentos que serão comercializados;

III - a qualidade técnica da proposta;

IV - a compatibilidade entre o equipamento e o local pretendido, levando em consideração as normas de trânsito, o fluxo seguro de pedestres e automóveis, as regras de uso e ocupação do solo;

V - o número de permissões já expedidas para o local e período pretendidos;

VI - as eventuais incomodidades geradas pela atividade pretendida;

VII - a qualidade do serviço prestado, no caso de permissionário que pleiteia novo Termo de Permissão de Uso para o mesmo ponto.

Art. 13. Fica vedada a instalação de equipamentos de qualquer categoria nas Zonas Estritamente Residenciais - ZER.

Art. 14. A instalação de equipamentos em passeios públicos deverá respeitar a faixa livre de 1,20m (um metro e vinte centímetros) para circulação.

Art. 15. As solicitações de permissão que incidam sobre a utilização de vias e áreas públicas no interior de parques municipais serão analisadas pelo respectivo conselho gestor e decididas pelo Diretor do Departamento de Parques e Áreas Verdes da Secretaria do Verde e Meio Ambiente, aplicando-se todas as demais regras dessa lei.

Parágrafo único. Poderá o Diretor negar, motivadamente, a emissão de Termo de Permissão de Uso - TPU, sendo-lhe vedada a emissão de Termo sem parecer favorável do Conselho Gestor.

Art. 16. As solicitações de permissão que incidam sobre vias e áreas públicas limítrofes a parques municipais serão analisadas e decididas, conjuntamente, pelo Subprefeito e pelo Diretor do Departamento de Parques e Áreas Verdes - DEPAVE.

Parágrafo único. (VETADO)

Art. 17. Os casos omissos serão decididos pelo Subprefeito.

Art. 18. É vedada a concessão de mais de um Termo de Permissão de Uso - TPU à mesma pessoa jurídica.

§ 1º É vedada a concessão de Termo de Permissão de Uso - TPU à pessoa física.

§ 2º Não será concedida permissão de uso a sócio ou cônjuge de qualquer sócio de pessoa jurídica ou de titular de firma individual, já permissionárias.

§ 3º (VETADO)

§ 4º Fica limitado a 2 (dois) Termos de Permissão de Uso os contratos celebrados por meio de franquia empresarial, atendido ao disposto neste artigo.

Art. 19. Um mesmo ponto poderá atender a dois permissionários diferentes desde que exerçam suas atividades em dias ou períodos distintos.

Art. 20. A permissão de uso será suspensa, sem prévio aviso, nas hipóteses de realização de serviços ou obras e de modificação na sinalização da via quando impedirem o regular estacionamento do equipamento no local autorizado.

Parágrafo único. O permissionário cuja permissão de uso tenha sido suspensa nos casos de que trata esse artigo poderá requerer à Subprefeitura a sua transferência para um raio de até 50 m do ponto atual, que decidirá.

Art. 21. A permissão de uso poderá ser revogada a qualquer tempo por descumprimento das obrigações assumidas em decorrência de sua outorga, bem como em atendimento ao interesse público, mediante regular processo administrativo, garantida a ampla defesa do interessado.

Bruno Lucchetti

RF 11.455

Art. 22. Todo evento organizado por pessoa jurídica de direito privado que ocorra em vias e áreas públicas ou em área privada de uso comum, com comercialização de alimentos por meio dos equipamentos previstos no art. 3º, deverá ter responsável pelo controle de qualidade, segurança e higiene do alimento.

Do Procedimento de Solicitação do Termo de Permissão de Uso

Art. 23. O pedido terá início com a solicitação do interessado junto à Subprefeitura competente, assim considerada aquela em que se situa o local pretendido para localização do equipamento.

§ 1º A solicitação deverá ser feita em formulário próprio e acompanhada dos seguintes documentos, sem prejuízo de outros a serem fixados em decreto regulamentador:

- I - cópia do Cadastro de Pessoas Físicas do representante legal da pessoa jurídica;
- II - cópia do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica;
- III - identificação do ponto pretendido contendo rua, número, bairro, CEP; e foto do local, e definição do período e dias da semana em que pretende exercer sua atividade, não podendo ser inferior a 4 (quatro) horas nem superior a 12 (doze) por dia pleiteado;
- IV - descrição dos equipamentos que serão utilizados de modo a atender às condições técnicas necessárias em conformidade com a legislação sanitária, de higiene e segurança do alimento, controle de geração de odores e fumaça;
- V - indicação dos alimentos que pretende comercializar;
- VI - (VETADO)
- VII - (VETADO)
- VIII - cópia do certificado de realização de curso de boas práticas de manipulação de alimentos;
- IX - descrição da utilização de toldos retráteis fixos ao veículo e de mobiliário (mesas, bancos e cadeiras), se assim desejar, no caso de equipamentos das categorias A, B e C.

§ 2º Para a comercialização de alimentos em vias e áreas públicas por ocasião de eventos públicos ou privados o interessado deverá indicar o evento ou calendário de eventos do mesmo gênero ou local, os equipamentos e seus respectivos alimentos a serem comercializados, ficando vedada a permissão quando se tratar de evento que tenha por objeto central feira gastronômica ou similar.

Art. 24. (VETADO)

Parágrafo único. (VETADO)

Art. 25. Para a realização de eventos na forma do art. 22, o responsável pelo mesmo deverá solicitar um único alvará junto à Subprefeitura, contemplando todos os equipamentos que serão instalados.

Art. 26. (VETADO)

Art. 27. Poderá a análise do pedido estabelecer as mudanças que julgar necessárias com relação à adequação técnica do equipamento, o grupo de alimentos que se pretende comercializar, localização, e colocação de toldo retrátil e fixo ao equipamento, mesas, bancos e cadeiras.

Art. 28. Em caso de análise favorável do pedido, será realizado chamamento público para recebimento de propostas de interessados no mesmo ponto, que indicarão a categoria de equipamento pretendido e os alimentos a serem comercializados.

Art. 29. Edital do chamamento fixará prazo para que os interessados apresentem a documentação constante do art. 23 junto à Subprefeitura.

Art. 30. Para os efeitos do chamamento público, o solicitante inicial não precisará manifestar-se novamente nem juntar nova documentação.

Art. 31. Havendo mais de um interessado pelo mesmo ponto que também tenha apresentado a documentação completa e tempestivamente, a seleção será realizada atendendo aos critérios estabelecidos no art. 12.

Art. 32. As sessões de seleção serão divulgadas no Diário Oficial da Cidade e deverão ocorrer na sede da Subprefeitura, sendo aberto ao acompanhamento dos interessados.

Art. 33. O indeferimento da solicitação, devido à inadequação do ponto pretendido, deverá ser informado pela Subprefeitura competente, mediante publicação no Diário Oficial da Cidade.

Parágrafo único. Qualquer reconsideração posterior que viabilize a emissão do Termo de Permissão de Uso para o ponto, então considerado inadequado, deverá ser publicada no Diário Oficial da Cidade.

Art. 34. Aqueles que, comprovadamente, exerceram de modo contínuo nos últimos 2 (dois) anos, antes da vigência dessa lei, atividade em determinado ponto, terão preferência pelo mesmo, ficando dispensados da seleção técnica, porém dependerão do atendimento dos requisitos constantes do art. 23.

Art. 35. (VETADO)

Art. 36. Findo o procedimento de seleção, a Subprefeitura deverá publicar no Diário Oficial da Cidade, no prazo de 15 (quinze) dias, o Termo de Permissão de Uso, especificando a categoria do equipamento, alimentos autorizados na forma do art. 5º, endereço de sua instalação, dias e períodos de funcionamento.

Art. 37. Publicado o Termo de Permissão de Uso, o permissionário terá prazo de 90 (noventa) dias, prorrogável justificadamente uma única vez por igual período, para se instalar efetivamente, realizar inspeção junto à Coordenação de Vigilância Sanitária antes de seu efetivo funcionamento, e comprovar a regularidade das alterações do veículo junto ao órgão de trânsito quando aplicável, sob pena de cancelamento do TPU.

Da Renovação do Termo de Permissão de Uso

Art. 38. (VETADO)

Parágrafo único. (VETADO)

Art. 39. (VETADO)

Do Preço Público

Art. 40. O preço público devido pela ocupação da área, a ser pago anualmente, será definido pelo Poder Executivo e terá como base de cálculo o valor do metro quadrado efetivamente utilizado constante da Planta Genérica de Valores e as categorias de equipamento.

Do Permissionário

Art. 41. O permissionário fica obrigado a:

I - apresentar-se, durante o período de comercialização, munido dos documentos necessários à sua identificação e à de seu comércio, exigência que se aplica também em relação aos prepostos e auxiliares;

II - responder, perante a Administração Municipal, pelos atos praticados por seu preposto e auxiliares quanto à observância das obrigações decorrentes de sua permissão e dos termos dessa lei;

III - pagar o preço público e os demais encargos devidos em razão do exercício da atividade, bem como renovar a permissão no prazo estabelecido;

IV - afixar, em lugar visível e durante todo o período de comercialização, o seu Termo de Permissão de Uso;

V - armazenar, transportar, manipular e comercializar apenas os alimentos aos quais está autorizado;

VI - manter permanentemente limpa a área ocupada pelo equipamento, bem como o seu entorno, instalando recipientes apropriados para receber o lixo produzido, que deverá ser acondicionado em saco plástico resistente e colocado na calçada,

Bruno Lucchetti

RF 11.455

observando-se os horários de coleta bem como cumprir, no que for aplicável, o disposto na Lei nº 13.478, de 30 de dezembro de 2002;

VII - coletar e armazenar todos os resíduos sólidos e líquidos para posterior descarte de acordo com a legislação em vigor, vedado o descarte na rede pluvial;

VIII - manter higiene pessoal e do vestuário, bem como assim exigir e zelar pela de seus auxiliares e prepostos;

IX - manter o equipamento em estado de conservação e higiene adequados, providenciando os consertos que se fizerem necessários;

X - manter cópia do certificado de realização do curso de boas práticas de manipulação de alimentos pelo permissionário e por seus prepostos e auxiliares, e emitido por instituição de ensino regularmente inscrita no Ministério da Educação ou por técnicos das Supervisões de Vigilância em Saúde - SUVIS, ou por entidade particular credenciada junto à Coordenação de Vigilância em Saúde - COVISA.

Art. 42. Ao menos um dos sócios da pessoa jurídica permissionária de qualquer equipamento deverá comparecer e permanecer presente no local da atividade e durante todo o período constante de sua permissão, sendo-lhe facultada a colaboração de auxiliares e prepostos.

Art. 43. Somente será concedida permissão de uso para o solicitante cujo veículo esteja cadastrado junto ao Cadastro Municipal de Vigilância Sanitária - CMVS, para os equipamentos das categorias A e B.

Art. 44. Será permitido ao titular da permissão solicitar, a qualquer tempo, o cancelamento de sua permissão, respondendo pelos débitos relativos ao preço público.

Art. 45. Os permissionários de equipamentos das categorias A e B poderão obter, junto à concessionária de eletricidade, sua respectiva ligação elétrica, dentro dos procedimentos especificados pela concessionária.

Art. 46. Fica proibido ao permissionário:

I - alterar o seu equipamento;

II - manter ou ceder equipamentos e/ou mercadorias para terceiros;

III - manter ou comercializar mercadorias não autorizadas ou alimentos em desconformidade com a sua permissão;

IV - colocar caixas e equipamentos em áreas públicas e em desconformidade com o Termo de Permissão de Uso;

V - causar dano ao bem público ou particular no exercício de sua atividade;

VI - permitir a permanência de animais na área abrangida pelo respectivo equipamento;

VII - montar seu equipamento fora do local determinado;

VIII - utilizar postes, árvores, gradis, bancos, canteiros e edificações para a montagem do equipamento e exposição das mercadorias;

IX - perfurar calçadas ou vias públicas com a finalidade de fixar seu equipamento;

X - comercializar ou manter em seu equipamento produtos sem inspeção, sem procedência, alterados, adulterados, fraudados e com prazo de validade vencido;

XI - fazer uso de muros, passeios, árvores, postes, banco, caixotes, tábuas, encerados ou toldos, com o propósito de ampliar os limites do equipamento e que venham a alterar sua padronização;

XII - apregoar suas atividades através de quaisquer meios de divulgação sonora;

XIII - expor mercadorias ou volumes além do limite ou capacidade do equipamento;

XIV - utilizar equipamento sem a devida permissão ou modificar as condições de uso determinado para tal;

XV - jogar lixo ou detritos, provenientes de seu comércio ou de outra origem, nas vias ou logradouros públicos;

XVI - utilizar a via ou área pública para colocação de quaisquer elementos do tipo cerca, parede, divisória, grade, tapume, barreira, caixas, vasos, vegetação ou outros que caracterizem o isolamento do local de manipulação e comercialização;

XVII - colocar na via ou área pública qualquer tipo de carpete, tapete, forração, assoalho, piso frio ou outros que caracterizem a delimitação do local de manipulação e comercialização.

Dos Equipamentos

Art. 47. O armazenamento, transporte, manipulação e venda de alimentos deverá observar as legislações sanitárias vigentes no âmbito federal, estadual e municipal.

Art. 48. Os equipamentos das categorias A e B deverão realizar, antes de seu efetivo funcionamento, inspeção de conformidade com a legislação sanitária junto à Coordenação de Vigilância Sanitária – COVISA.

Art. 49. Decreto regulamentador poderá dispor sobre os equipamentos mínimos necessários para exercício da atividade.

Art. 50. Todos os equipamentos deverão ter depósito de captação dos resíduos líquidos gerados para posterior descarte de acordo com a legislação em vigor, vedado o descarte na rede pluvial.

Art. 51. Os equipamentos não terão demarcação exclusiva em vias e áreas públicas, bem como estarão isentos do pagamento de zona azul, podendo permanecer nos termos de sua permissão.

Da Fiscalização

Art. 52. Compete à COVISA a fiscalização higiênico-sanitária e à Subprefeitura o atendimento do estabelecido no Termo de Permissão de Uso.

Art. 53. Fica submetido à fiscalização o estabelecimento usado pelo permissionário para qualquer tipo de preparo ou manipulação do alimento a ser comercializado em vias e áreas públicas.

Da Lei Cidade Limpa

Art. 54. A veiculação de anúncios em qualquer equipamento deverá atender ao disposto na Lei nº 14.223, de 26 de setembro de 2006.

Da Doação e Distribuição

Art. 55. Fica autorizada a doação e a distribuição gratuita, em vias e áreas públicas, de alimentos manipulados e preparados para consumo imediato, condicionada à prévia autorização da Subprefeitura competente, dispensados o procedimento de chamamento público, a obtenção de Termo de Permissão de Uso e o pagamento de preço público.

§ 1º O pedido de que trata esse artigo deverá vir acompanhado de descrição do equipamento a ser utilizado na doação ou distribuição, comprovação do atendimento das normas de higiene e segurança do alimento, do registro do local de produção junto à autoridade competente, se o caso, e indicação do local, dias e períodos pretendidos para a doação e distribuição.

§ 2º Fica dispensada de autorização a distribuição de produtos industrializados registrados nos órgãos de vigilância sanitária e que não dependam de manipulação para preparo.

§ 3º O interessado deverá observar, no que couber, as obrigações e vedações previstas nos arts. 41 e 46.

Das Infrações Administrativas

Art. 56. Considera-se infração administrativa toda ação ou omissão que viole as regras para comercialização, doação ou distribuição de alimentos em vias e áreas públicas nos termos fixados nessa lei.

Bruno Lucchetti

RF 11.455

§ 1º São autoridades competentes para lavrar Auto de Infração e Imposição de Penalidade - AIIP e instaurar processo administrativo os funcionários da Coordenação de Vigilância Sanitária - COVISA e os assim designados pelas Subprefeituras.

§ 2º Qualquer pessoa, constatando infração, poderá dirigir representação às autoridades relacionadas no parágrafo anterior.

Art. 57. As infrações a essa lei ficam sujeitas, conforme o caso, às seguintes sanções administrativas, sem prejuízo das de natureza civil e penal:

I - advertência;

II - multa;

III - apreensão de equipamentos e mercadorias;

IV - suspensão da atividade;

V - cancelamento do Termo de Permissão de Uso.

Parágrafo único. Se o infrator cometer, simultaneamente, duas ou mais infrações, ser-lhe-ão aplicadas, cumulativamente, as sanções a elas cominadas.

Art. 58. A advertência será aplicada pela inobservância das disposições desta lei e da legislação em vigor, ou de preceitos regulamentares, quando o permissionário cometer uma das seguintes infrações:

I - deixar de afixar, em lugar visível e durante todo o período de comercialização, o seu Termo de Permissão de Uso;

II - deixar de portar cópia do certificado de realização do curso de boas práticas de manipulação de alimentos.

Art. 59. A multa será aplicada, de imediato, sempre que o permissionário:

I - não estiver munido dos documentos necessários à sua identificação e à de seu comércio;

II - descumprir com sua obrigação de manter limpa a área ocupada pelo equipamento, bem como seu entorno, instalando recipientes apropriados para receber o lixo produzido, que deverá ser acondicionado e destinado nos termos dessa lei;

III - deixar de manter higiene pessoal e do vestuário, bem como exigi-las de seus auxiliares e prepostos;

IV - deixar de comparecer e permanecer, ao menos um dos sócios, no local da atividade durante todo o período constante de sua permissão;

V - colocar caixas e equipamentos em áreas particulares e áreas públicas ajardinadas;

VI - causar dano a bem público ou particular no exercício de sua atividade;

VII - montar seu equipamento ou mobiliário fora do local determinado;

VIII - utilizar postes, árvores, grades, bancos, canteiros e residências ou imóveis públicos ou particulares para a montagem do equipamento e exposição de mercadoria;

IX - permitir a presença de animais na área abrangida pelo respectivo equipamento e mobiliário;

X - fazer uso de muros, passeios, árvores, postes, bancos, caixotes, tábuas, encerados, toldos ou outros equipamentos, com o propósito de ampliar os limites do equipamento e que venham a alterar sua padronização;

XI - expor mercadorias ou volumes além do limite ou capacidade do equipamento;

XII - colocar na calçada qualquer tipo de carpete, tapete, forração, assoalho, piso frio ou outros que caracterizem a delimitação do local de manipulação e comercialização dos produtos;

XIII - perfurar calçadas ou vias públicas com a finalidade de fixar equipamento.

§ 1º Será aplicada multa em caso de reincidência das infrações punidas com advertência.

§ 2º O valor da multa de que trata este artigo será fixado em regulamento próprio.

§ 3º (VETADO)

Art. 60. A suspensão da atividade será aplicada quando o permissionário cometer uma das seguintes infrações:

I - deixar de pagar o preço público devido em razão do exercício da atividade;

- II - jogar lixo ou detritos, provenientes de seu comércio, ou de outra origem nas vias e logradouros públicos;
- III - deixar de destinar os resíduos líquidos em caixas de armazenamento e, posteriormente, descartá-los na rede de esgoto;
- IV - utilizar na via ou área pública quaisquer elementos que caracterizem o isolamento do local de manipulação e comercialização;
- V - não manter o equipamento em perfeito estado de conservação e higiene, bem como deixar de providenciar os consertos que se fizerem necessários;
- VI - descumprir as ordens emanadas das autoridades municipais competentes;
- VII - apregoar suas atividades através de qualquer meio de divulgação sonora;
- VIII - efetuar alterações físicas nas vias e logradouros públicos;
- IX - manter ou ceder equipamentos ou mercadorias para terceiros;
- X - alterar o seu equipamento.

§ 1º A suspensão será por prazo variável entre 1 (um) e 360 (trezentos e sessenta) dias em função da gravidade da infração.

§ 2º Será aplicada a pena de suspensão das atividades em caso de reincidência das infrações punidas com multa.

Art. 61. A apreensão de equipamentos e mercadorias deverá ser feita acompanhada do respectivo auto de apreensão e ocorrerá nos seguintes casos:

- I - comercializar ou manter em seu equipamento produtos sem inspeção, sem procedência, alterados, adulterados, fraudados e com prazo de validade vencido;
- II - utilizar equipamento sem a devida permissão ou modificar as condições de uso determinados pela lei ou aquelas fixadas pela vigilância sanitária;
- III - para as categorias A e B, utilizar equipamento que não esteja cadastrado junto ao Cadastro Municipal de Vigilância Sanitária - CMVS.

Art. 62. O Termo de Permissão de Uso será cancelado por ato do Subprefeito nas seguintes hipóteses:

- I - reincidência em infrações de apreensão ou suspensão;
 - II - quando houver transferência do Termo de Permissão de Uso ou alteração do quadro societário da empresa permissionária em desacordo com esta lei;
 - III - quando o permissionário armazenar, transportar, manipular e comercializar bens, produtos ou alimentos diversos em desacordo com a sua permissão.
- Parágrafo único. O cancelamento do Termo de Permissão de Uso também implicará na proibição de qualquer obtenção de novo Termo em nome da pessoa jurídica e de seus sócios.

Art. 63. As infrações administrativas serão acompanhadas da lavratura de Auto de Infração e Imposição de Penalidade - AIIP.

Art. 64. O Auto de Infração e Imposição de Penalidade - AIIP será lavrado em nome do permissionário sócio-administrador, podendo ser recebido ou encaminhado ao seu representante legal, assim considerados os seus prepostos e auxiliares.

Parágrafo único. Presumir-se-á o recebimento do Auto de Infração e Imposição de Penalidade - AIIP quando encaminhado ao endereço constante do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica do permissionário.

Art. 65. O autuado terá prazo de 10 (dez) dias para apresentação de defesa, com efeito suspensivo, dirigido ao Supervisor de Fiscalização da Subprefeitura competente, contado da data do recebimento do Auto de Infração.

§ 1º Contra o despacho decisório que desacolher a defesa, caberá recurso, com efeito suspensivo, dirigido ao Subprefeito, no prazo de 30 (trinta) dias contados da data da publicação da decisão no Diário Oficial da Cidade.

§ 2º A decisão do recurso encerra a instância administrativa.

Disposições Finais

Art. 66. Fica revogada a Lei nº 12.736, de 16 de setembro de 1998, e suas posteriores alterações.

Bruno Lucchetti

RF 11.455

Art. 67. Fica estabelecido prazo de 6 (seis) meses para que permissionários nos termos da Lei nº 12.736, de 16 de setembro de 1998, procedam à compatibilização com esta lei, estando dispensados de pagamento de novo preço público.

Art. 68. Fica estabelecido prazo de 6 (seis) meses para a regularização de que trata o art. 33 desta lei.

Art. 69. O Executivo regulamentará esta lei no prazo de 60 (sessenta) dias, contados da data de sua publicação.

Art. 70. Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 26 de dezembro de 2013, 460º da fundação de São Paulo.

FERNANDO HADDAD, PREFEITO

ROBERTO NAMI GARIBE FILHO, Respondendo pelo cargo de Secretário do Governo Municipal

Publicada na Secretaria do Governo Municipal, em 26 de dezembro de 2013.

Bruno Lucchetti
RF 11.455**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

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:

Art. 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 nutrição, 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 institucionais, restaurantes, lanchonetes, bufês, rotisseries e congêneres e exposto à venda ou distribuição, embalado ou não, subdividindo-se em três categorias: **15. 81**

- a) Alimento cozido, mantido quente e exposto ao consumo;
- b) Alimento cozido, mantido refrigerado, congelado ou à temperatura ambiente, que necessite ou não de aquecimento antes do consumo;
- c) Alimento cru, mantido refrigerado ou à temperatura ambiente, exposto ao consumo.

Animais Sinantrópicos: São aqueles que se adaptaram a viver junto ao homem, a despeito da vontade deste. Destacam-se entre os animais sinantrópicos aqueles que podem transmitir doenças ou causar agravos a saúde do homem, tais como moscas, formigas, aranhas, abelhas, pombos, ratos e baratas, entre outros.

Boas Práticas: Procedimentos que devem ser adotados a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos e das embalagens para alimentos com a legislação.

Contaminante: Qualquer agente de origem física, biológica ou química, matéria estranha ou outras substâncias não intencionalmente adicionadas ao alimento que possam comprometer a segurança e a adequação dos alimentos.

Contaminação cruzada: Transferência da contaminação de uma área ou produto para áreas ou produtos anteriormente não contaminados por meio de superfícies de contato, mãos, utensílios, equipamentos, entre outros.

Cozinhas industriais: Cozinhas que preparam e fornecem alimentação pronta para o consumo para comunidades fixas, como indústrias e empresas.

Cozinhas institucionais: Cozinhas que preparam e fornecem alimentação pronta para consumo para comunidades fechadas, como creches, escolas, instituições de longa permanência para idosos, presídios e quartéis, entre outros.

Embalagem primária: É a embalagem que está em contato direto com os alimentos.

Embalagem secundária: É a embalagem destinada a conter a embalagem primária.

Embalagem terciária: É a embalagem destinada a conter uma ou várias embalagens secundárias.

Equipamentos de refrigeração: Equipamentos destinados a manter as temperaturas dos alimentos resfriados ou congelados.

Higienização das mãos: Termo genérico aplicável à higienização simples das mãos e higienização antisséptica das mãos.

Higienização simples das mãos: Ato de higienizar as mãos com água e sabonete líquido comum.

Higienização antisséptica das mãos: Ato de higienizar as mãos com água e sabonete líquido associado a agente antisséptico.

Higienização de ambientes, equipamentos, utensílios e alimentos: Operação que compreende as etapas de limpeza e desinfecção.

Ingrediente: É qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares, empregada na fabricação ou preparação de um alimento e que permanece no produto final, ainda que de forma modificada.

Lote: Conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em tempo determinado, sob condições essencialmente iguais.

Material sanitário: Material inerte que não favorece a migração de elementos para os alimentos, atóxico, lis, impermeável, lavável, de fácil higienização, resistente ao ataque de substâncias corrosivas e a ação mecânica.

Matéria Digitalizada e autenticada por CARLOS EDUARDO GOMES. Sua validade pode ser verificada em: <https://splegisconsulta.sap.sp.gov.br/Home/AbriuDocumento?pid=195946>

Folha 5 de 7
Bruno Lucciani
R111.45

Manipulador de alimentos: Toda pessoa que manipule diretamente os alimentos embalados ou não, as embalagens, os equipamentos e utensílios utilizados em alimentos, e as superfícies que entram em contato com os alimentos. Também é considerado manipulador de alimentos o funcionário que participe diretamente da oferta de refeições para crianças, idosos, e para qualquer pessoa que dependa de auxílio para ingestão de alimentos.

Manipulação de alimentos: Operações efetuadas sobre as matérias-primas para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado ou do produto acabado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição, exposição à venda, oferta de refeições, entre outras.

Matéria-prima: É toda substância que para ser utilizada como alimento necessite sofrer tratamento e ou transformação de natureza física, química ou biológica.

Manual de Boas Práticas: Documento que descreve as operações realizadas pela pessoa física ou jurídica, e que inclui, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção da higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle de qualidade da água para consumo humano, controle integrado de vetores e pragas urbanas, controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final.

Procedimento Operacional Padronizado - POP: Procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos.

Rastreabilidade: Processo de acompanhamento do produto na cadeia produtiva, que engloba produção, beneficiamento, armazenamento, transporte, industrialização, embalagem, reembalagem, comercialização, utilização e consumo final.

Responsável técnico: É o profissional legalmente habilitado, responsável pela qualidade e segurança do produto perante os órgãos de vigilância em saúde.

Restos alimentícios: Alimentos já expostos para o consumo ou aqueles que não foram expostos, mas foram mantidos fora das condições de tempo e temperatura recomendadas pelo fabricante ou por este regulamento.

Saneantes: Substâncias ou preparações destinadas à limpeza, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água, compreendendo, entre outros, os detergentes e seus congêneres, alvejantes, desinfetantes, água sanitária e desinfestantes.

2. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES

2.1. Os estabelecimentos devem situar-se em áreas isentas de substâncias potencialmente tóxicas e de outros contaminantes. As áreas circundantes não devem oferecer condições de atração, acesso, proliferação e abrigo para pragas e vetores.

2.2. Área externa - Os pátios e as vias de circulação ao redor das áreas de recebimento, pré-preparo, preparo, armazenamento e expedição de alimentos devem ser revestidos com piso resistente ao trânsito sobre rodas, lavável e sem acúmulo de líquidos e resíduos. A vegetação deve ser mantida aparada.

2.2.1. A área destinada ao armazenamento de resíduos deve ter dimensão compatível com as quantidades geradas e com a frequência da coleta, ser revestida com material sanitário e ser provida de ponto de água e ralo ligado à rede de esgoto. Deve ser protegida da chuva, sol, acesso de animais e de pessoas estranhas à atividade.

2.2.2. As caçambas e os outros recipientes utilizados no armazenamento de resíduos devem ser construídos com material de fácil limpeza, possuir tampas bem ajustadas e permanecer dispostos em local com piso lavável dotado de ralo ligado à rede de esgoto.

2.2.2.1. Esses recipientes devem estar disponíveis em número suficiente e possuir capacidade compatível com a quantidade de resíduos gerados.

2.2.3. A área para guarda de botijões de gás deve ser exclusiva para armazenamento de recipientes de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) e seus acessórios. A delimitação deve ser efetuada com estruturas que evitem o acesso de pessoas estranhas e permita a constante ventilação.

2.3. Áreas Externas e Internas - Todas as edificações, instalações e dependências devem ser mantidas limpas, organizadas, em boas condições de conservação, livres de focos de insalubridades, pragas, vetores urbanos, outros animais, materiais em desuso, inservíveis e estranhos à atividade.

2.3.1. Toda construção deve garantir a acessibilidade à pessoa com deficiência ou com mobilidade reduzida conforme legislação vigente.

2.3.2. Os estabelecimentos não podem ter comunicação direta com dependências residenciais, bem como ser utilizados como moradia, dormitório ou para outras finalidades não pertencentes à atividade fim. O descanso durante as pausas deve ocorrer em local próprio, separado e sem acesso direto às áreas de manipulação de alimentos.

2.3.3. Os ralos e as grelhas devem ser em número suficiente de forma que seja possível o adequado escoamento de líquidos. Devem ser dotados de dispositivos resistentes que impeçam a passagem de pragas e vetores urbanos. Nas áreas internas é obrigatória a instalação de ralos protegidos e sifonados. Os ralos e grelhas devem ser ligados à rede de esgoto.

2.3.3.1. É proibida a instalação de ralos ou grelhas no interior das câmaras frias.

2.3.4. É obrigatória a existência de reservatório de água potável, que deve:

I. Ser instalado em local acessível para inspeção e higienização, protegido contra inundações, infiltrações, acesso de vetores, pragas e outros animais;

II. Possuir capacidade e vazão suficientes;

III. Ser construído com material resistente aos produtos e aos processos de higienização, atóxico, inodoro e impermeável;

IV. Possuir superfície lisa;

V. Ser mantido em boas condições de conservação, sem rachaduras.

VI. Ser mantido bem vedado;

VII. Possuir extravasador na sua parte superior.

2.4. Área interna - As instalações devem ser organizadas de forma a facilitar a execução dos procedimentos operacionais, apresentar fluxos ordenados, contínuos, sem cruzamento de etapas e linhas do processo de produção, compreendendo desde o recebimento da matéria-prima até a expedição do produto acabado ou a distribuição para o consumo. A separação adequada das diferentes atividades deve estar garantida por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.

2.4.1. O dimensionamento das instalações deve ser compatível com as atividades desenvolvidas, considerando-se o volume de produção, as características dos produtos, o padrão do cardápio e os sistemas de distribuição e venda.

2.4.2. As instalações devem ser organizadas de maneira a restringir o trânsito de pessoas não envolvidas diretamente com as atividades realizadas no setor.

2.4.3. As práticas de reformas civis devem ser executadas fora do horário de manipulação dos alimentos. A realização de obras durante o funcionamento do estabelecimento só é permitida quando for possível o completo isolamento da área que está sendo reformada. O isolamento deve ser efetuado de forma a evitar a contaminação dos demais setores.

2.4.3.1. Durante a execução dessas atividades todos os equipamentos, utensílios, móveis, embalagens para alimentos e alimentos devem estar adequadamente protegidos.

2.4.3.2. As instalações, os móveis, os equipamentos e os utensílios devem estar higienizados quando do reinício das atividades de manipulação de alimentos.

2.4.4. A edificação e as instalações devem garantir aos funcionários o conforto ambiental, que compreende o nível de ruídos, a ventilação, a iluminação e a minimização da poluição do ar no local de trabalho.

2.4.5. Os pisos devem ser revestidos com material liso, antiderrapante, impermeável, lavável, de fácil higienização e resistente ao uso e aos produtos de limpeza e desinfecção. Devem ter inclinação suficiente em direção aos ralos para não permitir que a água fique estagnada. Não é permitida a utilização de papelão, tapetes, carpetes ou outros materiais não sanitários para forração de pisos.

2.4.6. As paredes devem possuir acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara e resistente aos impactos, à higienização e ao calor. Devem estar livres de umidade, bolores, descascamentos, rachaduras e outras imperfeições. São vedadas as divisórias de vazio interno. As aberturas para iluminação e instalação de equipamentos de exaustão, ventilação e climatização devem ser protegidas contra o acesso de animais sinantrópicos e sujidades.

2.4.7. Os tetos devem possuir acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara, sem frestas e resistente ao calor. Devem estar livres de goteiras, umidade, bolores, descascamentos e rachaduras. É proibido forro de madeira em ambientes que envolvam a geração de calor e umidade. Os vãos de telhado e as aberturas para ventilação, exaustão e entrada de luz devem possuir mecanismos de proteção contra a entrada de animais sinantrópicos e sujidades.

2.4.8. As portas devem possuir acabamento liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e de cor clara. Devem estar ajustadas aos batentes e possuir fechamento automático. As portas com acesso direto ao meio externo devem ter mecanismos de proteção contra entrada de sujidades e animais sinantrópicos. Os estabelecimentos que, devido às características de suas atividades, não consigam manter o isolamento adequado do meio externo devem possuir, em todas as portas internas, mecanismos de proteção iguais àqueles exigidos para as portas com acesso direto ao meio externo. É vedada a utilização de cortinas plásticas com o objetivo de impedir o acesso de sujidades e animais sinantrópicos.

2.4.9. As janelas devem possuir acabamento liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza. Devem possuir mecanismos de proteção adequados contra o acesso de animais sinantrópicos e outros contaminantes. As telas milimétricas, quando instaladas, devem possuir malha de 2 milímetros, ser construídas com material resistente e de fácil limpeza, ser mantidas íntegras e ajustadas aos batentes. As janelas devem estar protegidas de modo que os raios solares não incidam diretamente sobre os funcionários, alimentos e equipamentos sensíveis ao calor. A proteção adotada deve ser constituída de material de fácil limpeza.

2.4.10. A iluminação deve ser uniforme, sem ofuscamentos, contrastes excessivos, sombras e cantos escuros, e não deve alterar as características sensoriais dos alimentos.

2.4.11. Para as áreas destinadas exclusivamente ao consumo de alimentos não se aplicam os itens 2.4.10. As paredes, tetos, janelas, portas, pisos, grelhas e ralos devem ser mantidos em bom estado de conservação.

2.4.12. Nas rampas, escadas, locais com desnível de piso e em ambientes mais altos em relação a outros, é obrigatória a instalação de corrimão ou guarda-corpo. Os pisos das rampas e escadas devem possuir dispositivos antiderrapantes específicos.

2.4.13. As lâmpadas e as luminárias instaladas em locais nos quais os alimentos não estejam embalados devem ser protegidas contra explosões e quedas acidentais.

2.4.14. As fiações elétricas devem ser embutidas em eletrodutos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente.

2.4.15. A ventilação deve proporcionar a renovação do ar e garantir que o ambiente fique livre de fungos, gases, pó, fumaça, gordura e condensação de vapores.

2.4.15.1. O conforto térmico pode ser assegurado por aberturas que permitam a circulação natural do ar. A ventilação não deve ser assegurada com a simples abertura de portas.

2.4.15.2. O pé-direito das instalações deve ser compatível com as atividades desenvolvidas no local. O pé-direito deve ter, no mínimo, 2,70 metros.

2.4.15.3. Em locais em que a boa qualidade do ar e o conforto térmico não possam ser assegurados por meio de aberturas na edificação, devem ser instalados sistemas de climatização compatíveis com as dimensões das instalações, o número de ocupantes e as características do processo produtivo, de acordo com os parâmetros e os critérios estabelecidos na legislação específica. A direção do fluxo de ar deve ser da área limpa para a suja e não deve incidir sobre os alimentos expostos e os funcionários daquela área.

2.4.15.4. Os componentes dos equipamentos de climatização devem ser mantidos em adequadas condições de conservação e higiene.

115. 85

2.4.15.5. A higienização, a manutenção programada e periódica dos componentes do sistema de climatização e a troca de filtros devem ser realizadas conforme legislação específica.

2.4.15.6. É proibida a utilização de ventiladores nas áreas onde são realizadas as atividades de pré-preparo, preparo e embalagem de alimentos.

2.4.15.6.1. É proibida a utilização de climatizadores com aspersão de neblina nas áreas de pré-preparo, preparo, embalagem e exposição de refeições prontas para o consumo.

2.4.15.7. Os componentes para captação do ar externo devem ser localizados em áreas livres de contaminantes e distantes dos pontos de exaustão de ar.

2.4.16. É obrigatória a instalação de pias exclusivas para higienização das mãos em:

I. Sanitários para funcionários e público;

II. Vestiários para os funcionários;

III. Pontos estratégicos em relação ao fluxo de produção, de forma a garantir o fácil acesso a todos os funcionários e evitar a contaminação cruzada, considerando-se as áreas de guarda de resíduos, recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, porcionamento, fracionamento, embalagem, expedição e consumo de alimentos.

2.4.17. As pias exclusivas para a higienização das mãos devem ser instaladas em número suficiente considerando-se o fluxo de produção, a dimensão das instalações e as características dos alimentos manipulados em cada setor.

2.4.18. É obrigatória a instalação de pias exclusivas para higienização das mãos em todos os locais destinados ao consumo de alimentos, tais como refeitórios, salões de restaurantes e praças de alimentação.

2.4.19. É obrigatória a instalação de pias exclusivas para higienização das mãos no setor de venda de frutas, verduras e legumes nas lojas dos supermercados e hipermercados.

2.4.20. As instalações sanitárias para os funcionários devem ser específicas para cada sexo. Os vasos sanitários e os chuveiros devem ser instalados na proporção de um para cada vinte funcionários. É vedado vaso sanitário do tipo privada turca ou similar. As instalações devem possuir os seguintes requisitos:

I. Descarga em bom estado de conservação e funcionamento;

II. Vaso sanitário sifonado com assento e tampa;

III. Mictórios com descarga, preferencialmente automática;

IV. Lixeira com tampa e acionamento sem contato manual para descarte de papel higiênico;

V. Lixeira sem contato manual para descarte de papel toalha utilizado na secagem das mãos;

VI. Suporte para papel higiênico devidamente suprido.

2.4.21. Os vestiários devem ser específicos para cada sexo, possuir armários individuais ou outros sistemas para guarda de roupas e pertences pessoais que devem ser organizados de forma a prevenir a contaminação dos uniformes e dispostos de modo a permitir a higienização do ambiente.

2.4.21.1. Os calçados devem ser dispostos em local limpo e organizado de forma a evitar a contaminação de uniformes, roupas de uso pessoal e demais objetos.

2.4.21.2. Para os estabelecimentos comerciais classificados como ME ou EPP e a empresa registrada com Sociedade Limitada - Ltda, optante pelo Sistema Tributário Simples está dispensada a exigência de vestiário, desde que a área do sanitário comporte de forma organizada a instalação de armários individuais e chuveiros na proporção de um para cada vinte funcionários.

2.4.22. As instalações sanitárias destinadas ao público devem possuir:

- I. Descarga em bom estado de conservação e funcionamento;
- II. Vaso sanitário sifonado com assento e tampa;
- III. Mictórios com descarga, preferencialmente automática;
- IV. Lixeira com tampa e acionamento sem contato manual para descarte de papel higiênico;
- V. Lixeira sem contato manual para descarte de papel toalha utilizado na secagem das mãos;
- VI. Suporte para papel higiênico devidamente abastecido.

2.4.22.1. Os estabelecimentos com área de consumação para o público devem dispor, pelo menos, de um banheiro acessível, exceto quando instalados em centros comerciais que ofereçam esse serviço. Os equipamentos e acessórios devem ser instalados de forma que possam ser utilizados por pessoa com deficiência ou com mobilidade reduzida.

2.4.23. Nos locais onde não há consumação é opcional a instalação de sanitário para o público.

2.4.24. As instalações sanitárias não devem ter comunicação direta com as áreas destinadas à manipulação e ao armazenamento de alimentos.

2.4.25. O esgotamento sanitário deve ser ligado à rede de esgoto.

2.4.26. Não deve existir caixa de esgoto dentro das áreas de pré-preparo, preparo e armazenamento de alimentos. As caixas de esgoto devem ser mantidas bem vedadas.

2.4.27. É obrigatória a presença de caixa de gordura, mantida bem vedada, próxima à área de geração de resíduo. Deve estar localizada fora das áreas de manipulação e armazenamento de alimentos.

2.4.28. As tubulações de vapor devem ser resistentes à corrosão, fabricadas com material atóxico, de fácil limpeza e desinfecção, dotadas de filtros, isoladas termicamente e protegidas fisicamente com material adequado. As tubulações devem possuir ponto de coleta para avaliação da qualidade do vapor.

2.4.29. As tubulações de ar comprimido devem ser fabricadas de acordo com as normas vigentes. O ar comprimido que entra em contato com os alimentos deve ser captado em local não contaminado e livre de lubrificantes.

2.4.29.1. O suprimento de ar deve ser protegido por filtros externos e internos, fabricados com material denso, descartável, atóxico, que não libere partículas, odor e sabor aos alimentos. A frequência de troca dos filtros deve obedecer à especificação do fabricante.

2.4.30. As tubulações, quando aéreas, devem ser instaladas de forma a não contaminar os alimentos e o ambiente e distantes das paredes e tetos para facilitar a higienização.

3. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

3.1. Os móveis, equipamentos e utensílios devem ser mantidos organizados, limpos, bem conservados, sem incrustações, ferrugens, furos, amassamentos ou outras falhas nos revestimentos.

3.2. As mesas, bancadas, prateleiras, armários, pias, cubas, tanques, balcões de distribuição, carrinhos para transporte de alimentos e demais móveis, equipamentos e utensílios devem estar disponíveis em quantidades suficientes, de acordo com as atividades desenvolvidas, o volume de produção, as características dos produtos ou padrão do cardápio e o sistema de distribuição ou venda.

3.3. As empresas devem dispor dos instrumentos de medição necessários para o controle dos processos produtivos realizados em suas instalações, tais como balanças, relógios, pHmetros, termômetros, termohigrômetros, higrômetros, entre outros.

3.4. Os instrumentos de medição devem ser calibrados anualmente ou conforme a recomendação do fabricante.

3.4.1. As empresas devem manter registros de controle da calibração dos instrumentos e equipamentos de medição, além de manter a disposição da autoridade sanitária comprovante da execução do serviço realizado por empresa acreditada em órgão oficial competente.

3.5. As mesas, bancadas, prateleiras, entre outros móveis devem ser construídos ou revestidos interna e externamente com material sanitário.

3.6. Os móveis das áreas destinadas exclusivamente ao consumo de alimentos estão livres das exigências do item anterior. Os mesmos devem ser mantidos limpos e bem conservados.

3.7. Os equipamentos e utensílios utilizados devem ser fabricados com material sanitário.

3.8. Os equipamentos devem ser mantidos com porcas, parafusos e arrebites bem ajustados e livres de gotejamento.

3.9. Não é permitido o uso de equipamentos e utensílios de madeira e vidro ou fabricados com material poroso, esmaltado ou susceptível à oxidação ou calor nas etapas de fracionamento, pré-preparo, preparo e porcionamento, exceto nas preparações reconhecidamente típicas nacionais, internacionais e na ausência de substitutos disponíveis no mercado, e desde que obedecidos os quesitos de boas práticas.

3.10. Não é permitida a utilização de equipamentos e utensílios de amianto, bem como a utilização de termômetros de vidro.

3.11. Os lubrificantes utilizados nos equipamentos que possam eventualmente entrar em contato com os alimentos ou embalagens devem ser de grau alimentício. As especificações técnicas do produto devem permanecer à disposição da autoridade sanitária.

3.12. Os equipamentos e utensílios devem ser mantidos protegidos de sujidades e de animais sinantrópicos e dispostos de forma a evitar a contaminação cruzada, mesmo quando fora de uso. Não é permitida a disposição dos mesmos, higienizados ou não, diretamente sobre o piso, exceto quando a instalação dos mesmos assim o exigir.

3.13. Os fornos, para qualquer utilização, devem ser construídos solidamente, revestidos com material sanitário e refratário, oferecendo o máximo de segurança e conforto aos trabalhadores.

3.14. Os fornos que produzem gases provenientes da queima devem ser dotados de chaminé e filtros suficientemente dimensionados para a livre saída dos gases queimados, de acordo com as normas técnicas oficiais de poluição.

3.15. É proibido em fornos a lenha o uso de madeira provida de demolição, móveis, caixarias e aquelas utilizadas em obras.

3.16. O arranjo físico dos equipamentos e dos móveis deve obedecer ao fluxo operacional, propiciar o fácil acesso aos mesmos e garantir a segurança dos funcionários.

3.17. O entorno dos equipamentos deve ser mantido livre, de modo a garantir seu perfeito funcionamento, manutenção, higienização, circulação de ar e dos operadores.

3.18. Nas áreas onde existam fontes de calor, os equipamentos de refrigeração devem ser instalados de forma a não comprometer a sua eficiência.

3.19. Os equipamentos que processem alimentos em pó devem ser herméticos ou dotados de captadores de pó.

3.20. Todas as máquinas e equipamentos utilizados em atividades relacionadas com a produção de alimentos e embalagens devem possuir dispositivos de proteção e segurança, de modo a minimizar ruídos e prevenir acidentes.

3.21. As zonas de perigo das máquinas e equipamentos, tais como: partes móveis, zonas entrantes, de cisalhamento, de corte, áreas de cilindro, serras e transmissões de força, devem possuir dispositivos de proteção que impeçam o acesso involuntário e acidental ou que possibilitem o acesso voluntário dos trabalhadores.

3.22. As máquinas e equipamentos devem ter dispositivos de acionamento e parada, de modo que:

I. Sejam acionados ou desligados pelo operador na sua posição de trabalho;

II. Não se localizem na zona perigosa da máquina ou equipamento;

- III. Possam ser acionados ou desligados em caso de emergência, por outra pessoa que não seja o operador;
- IV. Não possam ser acionados ou desligados, involuntariamente, pelo operador, ou de qualquer outra forma acidental;
- V. Não acarretem riscos adicionais.

3.23. A empresa deve utilizar e manter em condições seguras de uso os equipamentos que auxiliem no transporte e movimentação de cargas, cujo peso possa comprometer a segurança ou acarretar agravos saúde dos funcionários.

3.24. O dimensionamento dos equipamentos e mobiliários deve assegurar a perfeita adaptação às dimensões corporais do manipulador.

3.25. A empresa deve disponibilizar assentos adequados para a realização de tarefas que possam ser executadas na posição sentada.

3.26. Os motores e casas de máquinas devem possuir sistemas de isolamento que garantam a segurança dos funcionários e operadores.

4. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

4.1. A etapa de higienização dos equipamentos e utensílios deve ocorrer em área própria, protegida, isolada, dotada de tanque ou pia, bancada para apoio e água corrente fria e quente.

4.1.1. Quando da impossibilidade de adequação da estrutura física, os procedimentos devem ser realizados de forma a garantir a eficácia do processo e a segurança dos alimentos, de forma a evitar a contaminação cruzada.

4.2. Os equipamentos que apresentem superfícies não visíveis e com contornos que possam acumular resíduos, como fatiadores, picadores, moedores de carne, liquidificadores, entre outros, devem ser desmontados para que seja possível a higienização adequada.

4.2.1. Os equipamentos que não possam ser totalmente ou parcialmente desmontados devem ser higienizados por meio de técnicas eficientes.

4.3. Os procedimentos de limpeza e desinfecção devem garantir a não contaminação dos alimentos por meio da utilização de procedimentos, equipamentos, utensílios e produtos adequados.

4.4. Todos os materiais, utensílios e equipamentos de limpeza, panos de limpeza, vassouras, rodos, pás, lixo, baldes, lavadoras de pisos, entre outros, devem ser mantidos limpos, bem conservados e guardados em local próprio e identificado, separados de acordo com o tipo e local de utilização.

4.5. Os utensílios e panos de limpeza utilizados nas áreas de armazenamento de resíduos e nos sanitários devem ser específicos e não podem ser usados em outras áreas.

4.6. É proibido o uso de panos não descartáveis nos procedimentos de higienização e secagem de utensílios, equipamentos e outras superfícies que entrem em contato direto com alimentos. O uso de panos descartáveis não deve acarretar risco de contaminação cruzada.

4.7. Todos os produtos destinados a higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem obedecer à legislação vigente, estar regularizados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e ser utilizados apenas para as finalidades indicadas pelos fabricantes e dentro do prazo de validade. Os produtos de uso profissional devem ser acompanhados de fichas técnicas e dados de segurança.

4.8. A lavagem de utensílios em máquinas de lavar louça deve ser efetuada de forma a garantir que sejam atingidas as seguintes temperaturas:

I. Durante a lavagem: 55°C a 65°C;

II. Durante o enxágue: 80°C a 90°C.

4.9. A periodicidade e os métodos de higienização devem ser compatíveis com os processos de produção com as propriedades das matérias-primas, superfícies e produtos utilizados.

4.10. Toda a água utilizada para a higienização deve ser descarregada na rede de esgoto, não sendo permitido o seu escoamento para galerias pluviais, via pública ou vizinhança.

fls. 89

4.11. É vedado:

I. Varrer a seco;

II. Reutilizar embalagens vazias de produtos de limpeza e desinfecção;

III. Reutilizar embalagens de alimentos e bebidas para acondicionar produtos de limpeza e desinfecção;

IV. Lavar peças de uniformes e panos de limpeza em áreas nas quais possam acarretar ou sofrer contaminação cruzada;

V. Diluir produtos detergentes e saneantes contrariando a recomendação do fabricante;

VI. Manter esponjas, sabões e panos descartáveis utilizados na higienização de utensílios imersos em recipientes com água ou outra solução;

VII. Manter recipientes para acondicionamento de resíduos sobre bancadas e pias.

4.12. Durante a manipulação de alimentos é proibido realizar a lavagem das instalações. A limpeza para remoção de sujidades ou resíduos de alimentos deve ser feita de forma a evitar a contaminação cruzada.

4.13. O Sistema de limpeza a seco deve garantir a retirada de sujidades e restos de produtos, que devem ser removidos pelo sistema de aspiração ou outro compatível com o processo. Não é recomendado o uso de ar comprimido para esta operação.

4.13.1. Os equipamentos devem ser desmontados, sempre que possível, para facilitar a limpeza. A remoção das sujidades aderidas deve ser feita utilizando-se escovas de cerdas sintéticas, de dureza adequada à superfície.

4.14. No sistema de limpeza a seco, a lavagem e a desinfecção só devem ser empregadas quando o nível de contaminação exigir.

5. RECEBIMENTO

5.1. O recebimento de alimentos, embalagens e descartáveis deve ocorrer em área protegida de chuva, sol e poeira e livre de resíduos e materiais inservíveis. O local deve ser organizado de forma a garantir a segurança dos produtos.

5.2. É proibida a entrada de veículos de transporte nas áreas destinadas ao armazenamento de alimentos.

5.3. Os alimentos, as embalagens para alimentos e os descartáveis não devem ser dispostos diretamente sobre o piso.

5.4. Os produtos devem permanecer nesta área apenas o tempo necessário para realização das atividades relacionadas com a avaliação e conferência das mercadorias, devendo ser encaminhados, imediatamente a seguir, para as áreas destinadas ao armazenamento.

5.5. É proibido o armazenamento de alimentos, bebidas, embalagens para alimentos e descartáveis nos pátios e nas plataformas de recebimento.

5.6. No momento da recepção de mercadorias, devem ser observadas as condições de conservação e limpeza dos veículos de transporte e a higiene e a uniformização dos entregadores.

5.7. Os alimentos devem ser inspecionados, no momento da recepção dos mesmos, considerando-se o padrão de identidade e qualidade previamente definido. Deve-se, ainda, observar:

I. Integridade e legibilidade da rotulagem;

II. Denominação de venda;

III. Data de validade;

RF 11.455

Bruno Lucchetti

IV. Número de registro no órgão oficial, quando obrigatório;

V. Identificação de origem: razão social e endereço do fabricante, do distribuidor quando proprietário da marca e do importador, para alimentos importados;

VI. Temperatura dos alimentos perecíveis que, quando do recebimento, devem obedecer aos seguintes parâmetros:

- a) Produtos congelados: no máximo a -12°C ou conforme a especificação do fabricante;
- b) Pescados resfriados crus: no máximo a 3°C ou conforme especificação do fabricante;
- c) Carnes e derivados resfriados crus: no máximo a 7°C ou conforme a especificação do fabricante;
- d) Leite e derivados, ovos, frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados, sucos polpas: no máximo a 10°C ou conforme especificação do fabricante;
- e) Preparações prontas para o consumo com pescados crus ou carne bovina crua: no máximo a 5°C ;
- f) Produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios que possuam ingredientes que necessitem de refrigeração: no máximo a 5°C ;
- g) Demais produtos resfriados: no máximo a 10°C ou conforme especificação do fabricante;
- h) Produtos quentes: no mínimo a 60°C .

VII. Índícios de descongelamento e recongelamento de produtos congelados, tais como: amolecimento e deformações nos produtos, embalagens molhadas ou deformadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo;

VIII. As características sensoriais: cor, aparência, odor, textura;

IX. A integridade, limpeza e presença ou vestígios de animais sinantrópicos nas embalagens e nos recipientes de transporte dos alimentos.

5.8. Os alimentos que não atenderem os critérios e parâmetros de qualidade e segurança apresentados no item 5.7 não devem ser recebidos.

6. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

6.1. Os alimentos, matérias-primas, ingredientes, embalagens para alimentos e descartáveis devem ser armazenados em local organizado, com iluminação, temperatura, umidade e ventilação adequadas, dimensão compatível com o volume armazenado, isolado por barreiras físicas do ambiente externo e das demais áreas com atividades distintas e atender aos seguintes critérios:

- I. Protegidos da incidência de raios solares;
- II. Separados por categorias;
- III. Separados de todos os materiais de limpeza, higiene, perfumaria e outros produtos químicos;
- IV. Separados dos alimentos que exalem odores;
- V. Empilhados segundo as recomendações dos fabricantes e de forma a não comprometer a qualidade e integridade das embalagens e dos produtos;
- VI. Organizados de forma a garantir a ventilação, higienização e circulação de pessoas;
- VII. Dispostos distantes do piso, sobre estrados com acabamento liso, mantidos em bom estado de conservação e limpeza;
- VIII. Acondicionados em embalagens íntegras, sem deformações, sujidades e ferrugem, com identificação visível e apresentando todos os dados necessários para garantir sua rastreabilidade e o controle da data de validade;

IX. Utilizados, segundo o sistema PVPS - Primeiro que Vence, Primeiro que Sai ou PEPS – Primeiro que Entra, Primeiro que Sai.

6.1.2. As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios impróprios para o consumo, com prazos de validade vencidos, avariados, adulterados, fraudados, reprovados, devolvidos ou recolhidos do mercado, destinados à devolução ou descarte devem ser mantidos organizados, em local segregado, devidamente identificados, pelo menor tempo possível e protegidos de forma a impedir a atração, o acesso, o abrigo e proliferação de vetores e pragas urbanas. Incluem-se também as embalagens para alimentos em desconformidade com esta norma e a legislação vigente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos. Os produtos resfriados e congelados devem estar armazenados em equipamentos destinados para este fim.

6.1.3. Nos ambientes caracterizados como depósito, onde são utilizados estrados, gaiolas e similares, as pilhas de produtos devem estar, no mínimo, a 40 centímetros de distância da parede e das outras pilhas e a 60 centímetros do forro.

6.1.4. Nos ambientes caracterizados como despensa, as pilhas de produtos devem estar, no mínimo, a 10 centímetros de distância da parede e a 60 centímetros do forro, com separação entre as pilhas. Os alimentos, bebidas, embalagens e descartáveis devem estar dispostos em prateleiras de material liso, resistente e impermeável, com altura mínima de 25 centímetros de distância do piso, de forma a evitar a contaminação dos alimentos.

6.2. As embalagens primárias para alimentos e os descartáveis (copos, canudos, pratos, marmitas, talheres, guardanapos, filmes plásticos, papel toalha para secagem das mãos, entre outros) devem ser armazenados de forma organizada. Devem ser mantidos protegidos, separados de outras categorias de produtos, sobre estrados ou prateleiras.

6.3. As embalagens secundárias e terciárias para alimentos devem ser armazenadas de forma organizada, segregadas dos produtos alimentícios, sobre estrados ou prateleiras.

6.4. Os produtos para higienização e limpeza com prazos de validade vencidos devem ser identificados e mantidos segregados em local afastado das áreas destinadas à manipulação de alimentos.

6.5. Os materiais de limpeza, higiene, perfumaria e outros produtos químicos devem ser armazenados segundo a recomendação do fabricante, afastados do piso e em local segregado, organizado e identificado.

6.6. É proibida a presença de pertences de uso pessoal e de outros objetos e materiais estranhos à atividade em locais de armazenamento de alimentos, embalagens e descartáveis.

6.7. Os tambores, barricas, sacos e caixas de matérias-primas, ingredientes, produtos intermediários e finais devem ser mantidos fechados, limpos, identificados e fora de contato direto com o piso e paredes.

6.8. Após a abertura das embalagens originais, as matérias-primas, os ingredientes e os produtos alimentícios devem ser conservados conforme a recomendação do fabricante, considerando-se a nova data de validade e as condições de acondicionamento e armazenamento.

6.9. Os produtos que possam ser mantidos em suas embalagens originais após a abertura das mesmas, devem ser identificados com a data de abertura e nova data de validade.

6.10. As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios transferidos de suas embalagens originais devem ser identificados com as seguintes informações: nome do produto, marca, lote, data de abertura da embalagem e a nova data de validade, conforme a orientação do fabricante. Outros sistemas de etiquetas podem ser implantados, desde que permitam a identificação e a rastreabilidade do produto.

6.11. Quando os alimentos pré-preparados, pré-misturados ou prontos para o consumo não forem utilizados ou embalados imediatamente, devem ser acondicionados adequadamente, protegidos e identificados com o nome do produto, data de manipulação e data de validade.

6.12. Os produtos e subprodutos destinados ao reprocesso devem ser identificados, acondicionados e armazenados em condições condizentes com as características dos produtos.

6.13. Os equipamentos de refrigeração devem ser dimensionados de acordo com o volume e os tipos de alimentos manipulados ou armazenados no local.

Matéria PL 215/2017. Documento digitalizado e autenticado por CARLOS EDUARDO GOMES. Sua validade pode ser conferida em <https://splgisconsulta.saopaulo.sp.gov.br/Home/AbriuDocumento?piD=195946>.

6.14. Nos equipamentos de refrigeração, tipos diferentes de alimentos podem ser armazenados, desde que devidamente protegidos e separados, de forma a evitar a contaminação cruzada. A disposição dos produtos deve respeitar as linhas de carga máxima indicada nos equipamentos ou pelos fabricantes.

6.15. Os alimentos estocados em câmaras frias devem ser armazenados distantes das paredes e sob arrumação modular, de forma a garantir a circulação do ar frio. Os mesmos não devem estar dispostos sob os evaporadores.

6.16. Produtos que exalem odor ou que exsudem, frutas, verduras, legumes, carnes, pescados e outros produtos crus devem ser armazenados em equipamentos diferentes dos termicamente processados. Quando da existência de apenas um equipamento, o armazenamento deve ser realizado de forma a evitar contaminação cruzada e a migração de odores de um alimento para o outro.

6.17. Quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em um mesmo equipamento, os alimentos prontos para o consumo devem estar dispostos nas prateleiras superiores; os semiprontos e pré-preparados nas prateleiras do meio; e os produtos crus ou não higienizados nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos.

6.18. Os alimentos prontos para o consumo devem ser protegidos com coberturas específicas para cada recipiente, de modo que o fundo de um recipiente não fique em contato direto com os alimentos do recipiente inferior, quando empilhados. O material descartável utilizado neste procedimento não deve ser reaproveitado.

6.19. Os produtos acondicionados em caixas de papelão devem ser armazenados em equipamento de refrigeração exclusivo. Na total impossibilidade, as mesmas devem ser separadas dos demais produtos.

6.20. Os equipamentos de refrigeração devem ser organizados e regulados de forma a garantir que sejam atingidas as temperaturas indicadas para cada categoria de alimentos.

6.21. No caso de existir apenas um equipamento de refrigeração, o mesmo deve estar regulado para o alimento que necessitar da temperatura mais baixa para sua conservação.

6.22. É proibido desligar os equipamentos de refrigeração com o objetivo de economizar energia. A operação de degelo automático não pode acarretar variações nas temperaturas dos alimentos recomendadas pelos fabricantes ou pela legislação vigente.

6.23. As câmaras frias, quando instaladas, devem possuir:

- I. Antecâmara, porta de impacto ou outro sistema que permita a proteção térmica;
- II. Revestimento com material de fácil limpeza, impermeável, liso e resistente e mantido livre de ferrugem;
- III. Prateleiras confeccionadas com material sanitário;
- IV. Estrados em bom estado de conservação e limpeza, sem infestações e sem sinais de umidade ou embolramento;
- V. Porta com sistema de vedação que permita a manutenção da temperatura interna;
- VI. Dispositivo de segurança que permita abertura da porta pelo lado interno;
- VII. Termômetro localizado no lado externo que permita a verificação de temperatura interna;
- VIII. Sensor de temperatura do ar interno. O sensor deve ser instalado no local mais quente da câmara determinado por estudo de distribuição de temperatura ou por cálculo de projeto do fabricante;
- IX. Interruptor, localizado na parte externa, com lâmpada piloto indicadora de ligado / desligado.

6.24. As embalagens dos alimentos armazenados devem estar limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e embolramento.

6.25. As embalagens de madeira e de uso único, provenientes diretamente do fabricante ou produtor, utilizadas para o acondicionamento de peixes salgados e secos, entre outros produtos, devem apresentar rotulagem e ser armazenadas em equipamentos de refrigeração exclusivo. Na total impossibilidade, as mesmas devem ser separadas dos demais produtos.

6.26. Os alimentos em congelamento e em dessalgue para posterior preparo devem ser protegidos e identificados com o nome do produto, data do início do processo e data de uso. fls. 93

6.27. Os alimentos parcialmente cozidos e que necessitem de posterior complementação da cocção para o seu consumo devem ser armazenados separadamente dos alimentos prontos para o consumo. Devem ser mantidos devidamente protegidos e identificados com no mínimo as seguintes informações: alimento parcialmente cozido, nome da preparação, data de manipulação e data de uso ou validade.

6.28. Os alimentos pré-preparados e os alimentos prontos para o consumo devem ser acondicionados em recipientes de material liso, impermeável, com aproximadamente 10 centímetros de altura, devidamente protegidos e identificados com no mínimo as seguintes informações: nome da preparação e data de uso ou validade.

6.29. Para produtos congelados industrializados devem ser obedecidas as recomendações dos fabricantes quanto às condições de armazenamento dos alimentos antes e após a abertura das embalagens. Na ausência dessas informações e para alimentos pré-preparados e preparados no estabelecimento devem ser usados os critérios e parâmetros indicados abaixo:

I. De 0 a - 5°C: 10 dias;

II. De - 6 a - 10°C: 20 dias;

III. De -11 a -18°C: 30 dias;

IV. Abaixo de -18°C: 90 dias.

6.30. Os alimentos resfriados devem ser armazenados conforme os prazos de validade e nas temperaturas indicadas pelos fabricantes na rotulagem. Na ausência dessas informações e para alimentos, pré-preparados e preparados no estabelecimento devem ser utilizados os parâmetros apresentados a seguir:

I. Leite e derivados: no máximo a 7° C por 5 dias;

II. Ovos e outros produtos: no máximo a 10°C por 7 dias;

III. Carne bovina, carne suína, aves, entre outras e seus produtos manipulados crus, exceto espetos mistos bife rolê, carnes cruas empanadas e preparações com carne moída: no máximo a 4° C por 3 dias;

IV. Espetos mistos, bife rolê, carnes empanadas cruas, e preparações com carne moída: no máximo a 4°C por 2 dias;

V. Pescados e seus produtos manipulados crus: no máximo a 2° C por 3 dias;

VI. Produtos de panificação e confeitaria prontos para o consumo com coberturas ou recheios que possuam ingredientes que necessitem de refrigeração: no máximo a 5°C por 5 dias;

VII. Frios e embutidos fatiados, picados ou moídos: no máximo a 4°C por 3 dias;

VIII. Alimentos pós-cocção, exceto pescados: no máximo a 4°C por 3 dias;

IX. Pescados pós-cocção: no máximo a 2°C por 1 dia;

X. Sobremesas e outras preparações com laticínios: no máximo a 4°C por 3 dias ou acima de 4°C até 6°C por 2 dias ou acima de 6 °C até 8°C por 1 dia;

XI. Maionese e misturas de maionese com outros alimentos: no máximo a 4°C por 2 dias ou acima de 4°C até 6°C por 1 dia;

XII. Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados, sucos, polpas, caldo de cana: no máximo a 5° C por 3 dias;

XIII. Para os demais alimentos preparados: no máximo a 4°C por 3 dias.

6.31. Quando forem utilizadas temperaturas superiores às indicadas no item 6.30, no limite máximo de 10° o prazo máximo de consumo dos alimentos deve ser reduzido.

6.31.1. Alimentos que não observarem os parâmetros de temperatura e tempo estabelecidos nos itens 6.29 e 6.30 devem ser descartados.

6.32. A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro.

6.33. Após a higienização, os equipamentos de refrigeração devem ter sua temperatura interna reduzida e estabilizada antes do armazenamento de alimentos.

6.34. Não é permitido forrar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos, plásticos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos armazenados.

6.35. Produtos alimentícios que apresentem sinais de descongelamento ou de recongelamento, tais como amolecimento ou deformação dos produtos, embalagens molhadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo, e que não atenderem o estabelecido no Subitem 6.1.2, devem ser descartados.

6.36. É vedada a utilização de sacolas para transporte de compras e sacos coletores de resíduos para armazenamento de alimentos nos equipamentos de refrigeração e de aquecimento de refeições.

7. PRÉ-PREPARO, PREPARO E ACONDICIONAMENTO

7.1. A configuração das áreas de pré-preparo, preparo, porcionamento e acondicionamento dos alimentos deve possuir fluxo linear, sem cruzamento de atividades entre as várias categorias e níveis de preparo dos alimentos, de forma a evitar a contaminação cruzada.

7.1.1. A separação adequada das atividades deve estar garantida por meios físicos ou outras medidas efetivas que permitam evitar a contaminação cruzada.

7.2. É vedado o pré-preparo e o preparo de alimentos nas áreas externas dos estabelecimentos.

7.3. As áreas destinadas à seleção e lavagem de vegetais, manipulação de ovos, pescados, carnes e seus derivados crus devem ser separadas das demais por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.

7.4. É proibido manter a disposição e utilizar alimentos, matérias-primas e ingredientes, com prazos de validade vencidos ou mantidos fora das temperaturas recomendadas pelo fabricante ou por este regulamento.

7.5. É proibido manter a disposição e utilizar alimentos com embalagens não íntegras, violadas, amassadas, enferrujadas, estufadas e sem identificação de procedência.

7.6. As embalagens impermeáveis dos alimentos devem estar limpas antes de serem abertas. Para remoção de sujidades deve ser utilizada água corrente e potável.

7.7. Todos os equipamentos e utensílios que entrarem em contato com material potencialmente contaminado devem ser higienizados antes do contato com as matérias-primas ou com o produto acabado.

7.8. A manipulação dos alimentos prontos para o consumo, que sofreram tratamento térmico ou que não serão submetidos a tratamento térmico, e de frutas, verduras e legumes já higienizados, deve ser realizada com o uso de utensílios previamente higienizados ou com luvas descartáveis, utilizados de forma a evitar contaminação cruzada.

7.9. A higienização de frutas, verduras, legumes e demais vegetais utilizados na confecção de preparações culinárias e bebidas deve contemplar as seguintes etapas:

I. Seleção para retirada de partes e unidades deterioradas;

II. Seleção para retirada de unidades brotadas, de sujidades, pragas e vetores;

III. Lavagem cuidadosa efetuada em água corrente e potável: folha por folha, legume por legume, cacho por cacho, fruta por fruta;

IV. Desinfecção realizada conforme a recomendação do fabricante do produto saneante utilizado;

V. Enxágue efetuado de forma cuidadosa em água corrente e potável ou conforme a recomendação do fabricante.

7.9.1. Não precisam sofrer desinfecção:

I. As frutas, legumes, verduras e demais vegetais que irão sofrer ação do calor;

II. As frutas cujas cascas não serão consumidas;

III. As frutas, legumes e demais vegetais destinados ao preparo de sucos e vitaminas cujas cascas não serão utilizadas no processo.

7.10. Para higienização de vegetais os estabelecimentos devem possuir utensílios, equipamentos ou cubas de material não contaminante, próprios para este fim, resistentes à corrosão, de tamanho que permita a imersão completa dos mesmos, e em número suficiente de acordo com as quantidades de alimentos manipulados e os procedimentos utilizados.

7.11. Os produtos utilizados na lavagem e desinfecção de vegetais devem apresentar, na rotulagem, indicação de uso para este fim, estar devidamente regularizados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e serem utilizados até a data de validade. As diluições dos produtos, o tempo de contato e as demais instruções para uso devem atender às orientações dos fabricantes.

7.12. Outros procedimentos para higienização de frutas, verduras, legumes e demais vegetais só podem ser utilizados após a realização de estudos de validação que comprovem sua eficácia. A descrição da metodologia e os resultados encontrados devem permanecer à disposição da autoridade sanitária.

7.13. Os produtos hortifrutícolas minimamente processados devem ser manipulados e embalados segundo os parâmetros e os critérios estabelecidos por este regulamento e por outros regulamentos técnicos específicos.

7.14. A etapa de dessalgue de carnes e pescados deve ocorrer sob condições seguras, conforme a recomendação do fabricante. Na ausência dessa informação, o dessalgue deve ser realizado:

I. Em água potável, sob refrigeração até 5° C;

II. Por meio de fervura.

7.15. O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve exceder a 30 minutos por lote.

7.16. A temperatura das áreas climatizadas deve ser mantida entre 12°C e 18°C e a manipulação nestas áreas não deve ultrapassar 2 horas por lote.

7.17. O descongelamento de alimentos deve ser efetuado segundo a recomendação do fabricante. Na ausência desta informação, o descongelamento deve ser realizado em temperaturas inferiores a 5°C ou em forno micro-ondas ou de convecção, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção. O procedimento deve ser realizado de forma a garantir que todas as partes do alimento sejam completamente descongeladas.

7.18. Os produtos congelados devem ser preparados segundo a recomendação do fabricante expressa na rotulagem. Na ausência dessa informação, o descongelamento pode ser realizado diretamente sob cocção, desde que o método de cocção assegure o disposto no subitem 7.21.

7.19. Os alimentos que tenham sido descongelados não devem ser congelados novamente, exceto os alimentos crus que passem por processo de cocção e os alimentos crus semiprontos, feitos com carnes descongeladas, desde que sejam preparados diretamente na cocção, sem descongelamento prévio. Devem ser asseguradas as condições estabelecidas no subitem 7.21.

7.20. Os alimentos submetidos à cocção e destinados ao processo de congelamento, devem ser encaminhados imediatamente para o resfriamento forçado, e a seguir para o congelamento.

7.21. O tratamento térmico deve garantir que todas as partes dos alimentos atinjam a temperatura mínima de 74°C. Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico, desde que as combinações de temperatura e tempo sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, como 70°C por 2 minutos ou 65° por 15 minutos.

7.22. O resfriamento do alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar os riscos de contaminação cruzada e de multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C a 10°C em até duas horas. Em seguida, o alimento preparado deve ser mantido em equipamentos de refrigeração, resfriado ou congelado.

7.23. Os alimentos reconstituídos devem receber a adição de água potável. Após a reconstituição, devem ser consumidos imediatamente, aquecidos ou refrigerados conforme a indicação do fabricante.

7.24. As gorduras e os óleos utilizados em frituras não devem ser aquecidos a temperaturas superiores a 180°C.

7.25. A reutilização de óleos e gorduras só é permitida enquanto estes não apresentarem fumaça em temperaturas de fritura, espuma, resíduos ou alterações na cor, aroma ou sabor.

7.26. Os óleos e gorduras devem ser filtrados em filtros próprios. Em caso de utilização de fritadeira com filtro, devem ser obedecidas as recomendações do fabricante e observadas as características físico-químicas e sensoriais dos óleos e gorduras.

7.27. Os ovos devem ser utilizados segundo os seguintes critérios:

I. Não é permitida a utilização de ovos com as cascas rachadas ou sujas;

II. Devem ser manipulados de maneira que o conteúdo não entre em contato com a superfície externa da casca, de forma a evitar a contaminação cruzada;

III. São proibidas preparações em que os ovos permaneçam crus ou mal cozidos. Os ovos cozidos devem ser fervidos por 7 minutos e os ovos fritos devem apresentar a gema dura. Nas preparações sem cocção, devem ser utilizados ovos pasteurizados, cozidos ou desidratados.

7.28. Na etapa de aquecimento todas as partes dos alimentos devem atingir, no mínimo, a temperatura de 74°C.

7.29. É vedada a utilização de restos alimentares.

7.30. É proibida a presença de pertences de uso pessoal e de outros objetos e materiais estranhos à atividade nas áreas de pré-preparo, preparo e acondicionamento dos alimentos.

7.31. É proibida a entrada de caixas de madeira nas áreas destinadas ao preparo de alimentos.

8. EMBALAGEM E ROTULAGEM

8.1. As embalagens devem ser produzidas e utilizadas em conformidade com as boas práticas. Devem ser adequadas às características intrínsecas do alimento, conforme os regulamentos técnicos específicos, com o objetivo de preservar os padrões de identidade e qualidade do produto.

8.1.1. As embalagens não devem permitir a migração para os alimentos de componentes indesejáveis, tóxicos ou contaminantes em quantidades tais que superem os limites máximos estabelecidos em legislação ou que possam representar riscos para a saúde humana ou ocasionar modificações não esperadas na composição ou nas características sensoriais dos alimentos.

8.2. A rotulagem dos alimentos deve apresentar-se íntegra, com caracteres perfeitamente legíveis, contendo dados necessários para garantir a sua rastreabilidade e fornecer aos consumidores informações sobre suas características.

8.2.1. A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor deve conter as informações exigidas pela legislação geral, específica e por este regulamento:

I. Denominação de venda do alimento;

II. Lista de ingredientes em ordem decrescente de proporção;

III. Identificação de origem: razão social e endereço do fabricante, do distribuidor quando proprietário da marca e do importador, para alimentos importados;

IV. Data de validade;

V. Identificação do lote;

VI. Instruções para o preparo e uso do alimento, quando necessário;

VII. Indicação das precauções necessárias para manter as características normais do alimento. Para os produtos congelados e resfriados devem ser informadas as temperaturas máxima e mínima de conservação e o tempo que o fabricante ou o fracionador garante a qualidade do produto nessas condições. O mesmo dispositivo é aplicado para alimentos que possam sofrer alterações após a abertura das embalagens;

VIII. Informação nutricional, conforme legislação vigente;

IX. Registro, quando obrigatório.

8.2.2. Os alimentos fabricados, manipulados ou fracionados no local de venda, e embalados na presença do consumidor devem apresentar as seguintes informações:

I. Denominação de venda do alimento;

II. Marca;

III. Lista de ingredientes em ordem decrescente de proporção;

IV. Data de validade após fracionamento ou manipulação;

V. Indicação das precauções necessárias para manter as características normais do alimento. Para os produtos congelados e resfriados devem ser informadas as temperaturas máxima e mínima de conservação e o tempo que o fabricante ou o fracionador garante a qualidade do produto nessas condições.

9. DISTRIBUIÇÃO, EXPOSIÇÃO PARA VENDA E CONSUMO

9.1. Durante as etapas de distribuição e exposição para venda ou consumo, os alimentos e utensílios devem estar devidamente protegidos contra contaminantes de origem química, física e biológica que possam ser gerados pelos ambientes internos e externo, consumidores, manipuladores e animais.

9.1.1. É vedada a utilização de tecidos e de outros materiais não sanitários com o intuito de forrar bancadas ou proteger alimentos.

9.1.2. Os utensílios destinados a porcionar ou servir devem ser exclusivos para cada preparação ou produto alimentício e possuir cabos longos de forma a propiciar o distanciamento entre a mão do usuário e os alimentos.

9.2. Os ornamentos e plantas não devem propiciar risco de contaminação dos alimentos.

9.2.1. As plantas em terra não devem permanecer entre o fluxo de ar e os alimentos, sobre balcões e mesas de distribuição. É vedada a adubação orgânica.

9.3. É permitida a utilização de ventiladores, mantidos limpos e desde que o fluxo de ar não incida diretamente sobre os ornamentos, as plantas e os alimentos.

9.4. É proibido expor para venda e utilizar produtos com prazos de validade vencidos, sem identificação ou sem o registro no órgão competente, conforme legislação vigente.

9.5. É proibido expor para venda e utilizar alimentos com embalagens violadas, estufadas, rasgadas, furadas, amassadas ou enferrujadas, bem como aquelas que apresentem sujidades que possam comprometer a qualidade do produto.

9.6. É proibido expor para venda alimentos que apresentem sinais de descongelamento ou recongelamento, tais como: amolecimento ou deformação dos produtos, embalagens molhadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo, entre outros.

9.7. As balanças, bancadas e esteiras utilizadas para apoio de mercadorias nos caixas de pagamento de produtos devem ser higienizadas de forma a evitar a contaminação cruzada dos alimentos.

9.8. Os alimentos resfriados e congelados deixados pelos consumidores nos caixas de pagamento de produtos devem ser imediatamente recolhidos e armazenados nos equipamentos específicos.

Brucelucnetti
11.45

- 9.9. É proibido expor para venda, em sistema de autosserviço, alimentos não embalados, exceto vegetais não higienizados, grãos e refeições prontas para consumo imediato servidas em restaurantes e similares.
- 9.10. É permitida a comercialização de carne moída, desde que a moagem seja feita, obrigatoriamente, a pedido e na presença do comprador.
- 9.10.1. É permitida também a comercialização de carne moída processada e embalada em estabelecimento regularizado junto aos órgãos oficiais competentes.
- 9.11. No comércio varejista de carnes, somente será permitido empanar e adicionar temperos em carnes quando existir local que atenda os mesmos requisitos da área de pré-preparo. O responsável pelas atividades deve estar devidamente treinado em manipulação de carnes.
- 9.11.1. São vedadas no comércio varejista de carnes a manipulação de preparações com carnes moídas e a adição de sais de cura nas carnes temperadas.
- 9.12. São proibidas a comercialização e a utilização de carne seca, carne de sol, charque e outros produtos cárneos produzidos em estabelecimentos sem registro nos órgãos oficiais competentes.
- 9.13. É permitida a venda de alimentos cárneos descongelados desde que esteja em conformidade com recomendação do fabricante impressa na rotulagem e que ocorra em estabelecimentos que possuam equipamentos destinados para este fim. Durante a exposição para venda o produto deve estar identificado de forma clara, informando aos consumidores tratar-se de alimento descongelado e que o mesmo não deve ser recongelado antes do preparo. Deve ser informada, também, a data de descongelamento do produto.
- 9.14. É proibida a comercialização de produtos descongelados contrariando a recomendação do fabricante, indicada na rotulagem, de preparar o alimento diretamente na cocção ainda congelado.
- 9.15. Os recipientes contendo produtos vendidos a granel devem ser mantidos limpos e bem conservados, dotados de proteção, fabricados ou revestidos com material sanitário, conforme as características dos alimentos.
- 9.16. Os produtos vendidos a granel devem ser identificados, de forma visível e clara, fornecendo aos consumidores as seguintes informações:
- I. Denominação de venda do produto;
 - II. Marca;
 - III. Data de validade segundo a recomendação do fabricante.
- 9.17. Os utensílios utilizados para o porcionamento dos alimentos vendidos a granel, exceto grãos e demais produtos secos, devem ser removidos dos recipientes e lavados após sua utilização.
- 9.18. Os expositores de alimentos resfriados e congelados devem indicar, de forma facilmente visível ao consumidor, a temperatura do ar interior do expositor, observadas as normas técnicas oficiais vigentes.
- 9.19. Os balcões, os equipamentos e os recipientes de exposição dos alimentos preparados prontos para consumo na área de consumação devem dispor de barreira de proteção que previna a contaminação dos mesmos em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor ou de outras fontes.
- 9.20. Os alimentos perecíveis das cadeias fria e quente devem ser mantidos em equipamentos próprios que permitam a manutenção das temperaturas indicadas para cada uma das categorias de produtos.
- 9.21. Os alimentos das cadeias fria e quente devem ser dispostos de forma organizada, sem sobreposições, em recipientes de tamanhos compatíveis com as dimensões dos equipamentos e de forma que as temperaturas indicadas para a conservação dos alimentos sejam mantidas em todas as partes dos produtos.
- 9.22. O balcão térmico deve estar limpo, com água tratada e limpa, trocada diariamente, mantida a temperaturas entre 80°C e 90°C. As cubas devem ter dimensões compatíveis com o equipamento de forma que o fundo de todas as cubas atinja a água aquecida.
- 9.22.1. Os alimentos preparados devem ser acondicionados nos balcões térmicos somente quando a temperatura da água estiver, no mínimo, a 80 °C.

9.23. Os alimentos preparados devem ser acondicionados nos equipamentos de manutenção a quente somente quando, em todas as suas partes, a temperatura estiver acima de 60°C.

9.24. Os pratos prontos e os alimentos perecíveis expostos para o consumo ou em espera para a distribuição devem permanecer protegidos de contaminações e sob controle de temperatura e tempo, segundo os seguintes critérios e parâmetros:

I. Alimentos quentes:

- a) Em temperaturas superiores a 60°C, por no máximo por 6 horas;
- b) Em temperaturas abaixo de 60°C, por no máximo por 1 hora.

II. Alimentos frios, que dependam somente da temperatura para a sua conservação:

- a) Até 10°C, por no máximo 4 horas;
- b) Entre 10°C e 21°C, por no máximo 2 horas. Exceto preparações com pescados e carnes cruas.

9.25. Os alimentos preparados e prontos para consumo em distribuição ou espera, que contenham carnes ou pescados crus devem ser expostos de forma a evitar a contaminação cruzada. Essas preparações devem ser mantidas em exposição por no máximo 2 horas a 5°C.

9.26. Alimentos que não observarem os parâmetros de temperatura e tempo estabelecidos nos itens 9.24 e 9.25 devem ser descartados.

9.27. As refeições dos funcionários devem ser realizadas em locais próprios e adequados ao consumo de alimentos.

9.28. É proibido vender, ofertar, fornecer, entregar e permitir o consumo de bebida alcoólica, ainda que gratuitamente, aos menores de 18 anos de idade. Os estabelecimentos devem manter avisos da proibição de venda, oferta, fornecimento, entrega e permissão de consumo de bebida alcoólica, ainda que gratuitamente, aos menores de 18 anos de idade, em tamanho e local de ampla visibilidade, afixado s em número suficiente para garantir sua visibilidade na totalidade dos respectivos ambientes, conforme regulamentação vigente.

9.28.1. Nos estabelecimentos que operam no sistema de autosserviço, as bebidas alcoólicas deverão ser dispostas em locais ou estandes específicos, distintos dos demais produtos expostos, com a afixação da sinalização de proibição, conforme regulamentação vigente.

10. TRANSPORTE

10.1. Os veículos para transporte de alimentos, matérias-primas, ingredientes, descartáveis e embalagens para alimentos devem apresentar-se em bom estado de conservação, limpos, organizados e livres de animais sinantrópicos, produtos tóxicos, substâncias e objetos estranhos à atividade, além de garantir a integridade e a qualidade dos produtos.

10.1.1. É proibido o transporte de pessoas e animais junto com alimentos, matérias-primas, ingredientes, descartáveis e embalagens para alimentos.

10.1.2. A cabine do condutor deve ser isolada do compartimento de carga.

10.2. É expressamente proibido o transporte de produtos que representem risco à saúde em veículos que transportem alimentos, matérias-primas, ingredientes e embalagens para alimentos, mesmo que submetidos à lavagem e desinfecção.

10.3. Os veículos de transporte devem ser higienizados de acordo com as características dos compartimentos de carga e dos produtos transportados.

10.3.1. Os procedimentos para a utilização e higienização dos tanques para transporte de alimentos devem ser descritos em forma de Procedimento Operacional Padronizado.

10.4. Os materiais utilizados para proteção e fixação das cargas (cordas, encerados, plásticos e outros) devem estar íntegros, em bom estado de conservação, não devendo constituir fonte de contaminação ou dano, para o produto.

10.5. Os compartimentos de carga dos veículos de transporte fechados devem ser revestidos de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável.

10.6. As operações de carga, transporte e descarga não podem oferecer risco de contaminação, dano ou deterioração dos produtos.

10.7. Alimentos, descartáveis e embalagens para alimentos não devem ser dispostos diretamente sobre o piso dos veículos.

10.8. Os equipamentos de refrigeração devem garantir a temperatura adequada dos alimentos transportados e não oferecer risco de contaminação para o produto.

10.9. Os veículos de transporte que necessitem de controle de temperatura devem ser providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura.

10.10. Os alimentos perecíveis crus ou prontos para o consumo devem ser mantidos durante o transporte nas seguintes temperaturas:

I. Produtos congelados: no máximo a -12°C ou conforme a especificação do fabricante;

II. Pescados resfriados crus: no máximo a 3°C ou conforme especificação do fabricante;

III. Carnes e derivados resfriados crus: no máximo a 7°C ou conforme a especificação do fabricante;

IV. Alimentos prontos para consumo preparados com pescados crus: no máximo a 5°C;

V. Alimentos prontos para consumo preparados com carnes cruas: no máximo a 5°C;

VI. Demais produtos resfriados: no máximo a 10°C ou conforme especificação do fabricante;

VII. Produtos quentes: no mínimo a 60°C.

10.11. A exigência de veículos com equipamentos de refrigeração fica na dependência do tipo de transporte e das características do produto.

10.11.1. Os compartimentos com equipamentos de refrigeração devem ser regulados de forma a garantir a conservação do alimento que exigir a menor temperatura.

10.11.2. Os compartimentos refrigerados dos veículos devem estar com a temperatura pré-condicionada ao serem carregados.

10.12. O transporte de refeições prontas para consumo deve ser realizado em veículos fechados ou compartimentos fechados e próprios para este fim.

10.12.1. As refeições prontas para consumo devem ser acondicionadas em recipientes de material sanitário ou embalagens próprias para alimentos devidamente identificados com o nome e o endereço do estabelecimento produtor, a data de preparo e o prazo de validade.

10.12.2. É permitida a utilização de caixa isotérmica ou similar, com revestimento interno e externo, de material liso, atóxico, resistente, impermeável e lavável, com tampa ou outro sistema de fechamento perfeitamente ajustado.

10.13. Os alimentos prontos para consumo só podem ser transportados com outros alimentos desde que devidamente segregados e protegidos, de forma a evitar a contaminação cruzada.

10.14. Os estabelecimentos que fazem entrega de alimentos para consumo imediato são obrigados a usarem selo de garantia ou lacre destrutível nas embalagens de entrega. O selo de garantia ou lacre destrutível é aquele que não pode ser removido ou violado visando garantir a integridade do alimento. O selo de garantia ou lacre deve conter a informação que se o lacre estiver violado, o produto deve ser devolvido.

10.15. A água potável deve ser transportada em tanque:

I. Revestido de material anticorrosivo, atóxico e que não altere a qualidade da água;

II. Provido de tampa de proteção e passagem dimensionada para permitir a entrada de uma pessoa para inspeção e higienização;

Rs. 101

III. Provido de indicador do nível de água, bocal de alimentação com tampa hermética e sistema de drenagem que permita total escoamento da água contida no seu interior;

IV. Provido de mangueira para transferência da água do tanque para o reservatório do usuário dotada de proteção nas extremidades próprias ao contato com a água, em bom estado de higiene e conservação;

V. Higienizado, sempre que houver mudança na origem da água e, obrigatoriamente, a cada 6 meses. Para desinfecção deve ser utilizado produto regularizado na Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, com a concentração e tempo de contato recomendado pelo fabricante.

10.16. No transporte de alimentos deve constar nos lados direito e esquerdo do veículo, de forma visível, a seguinte inscrição: "Transporte de Alimentos ou Água Potável", nome, endereço e telefone da empresa, e, ainda, os dizeres: "Produto Perecível", quando for o caso.

11. ABASTECIMENTO DE ÁGUA

11.1. A água utilizada para a produção de alimentos e gelo, geração de vapor e higienização de instalações, equipamentos, móveis, utensílios e veículos de transporte, proveniente de sistema de abastecimento público ou de fonte alternativa, deve ser potável, segundo padrões de potabilidade estabelecidos pela legislação vigente.

11.2. Não é permitida a instalação de processo ou atividade que possa representar risco de contaminação da água potável.

11.3. O gelo utilizado em alimentos ou em superfícies que entrem em contato com alimentos deve ser fabricado com água potável, de acordo com o Padrão de Identidade e Qualidade vigente e estocado sob condições sanitárias adequadas.

11.4. O gelo fabricado e vendido a terceiros deve ser embalado e rotulado, conforme legislação vigente.

11.5. O reservatório de água deve ser lavado e desinfetado quando for instalado, a cada 6 meses e na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água.

11.6. A higienização dos reservatórios deve seguir os métodos recomendados pelos órgãos oficiais.

11.7. A higienização e manutenção dos elementos filtrantes e dos sistemas de filtragem devem seguir a recomendação dos fabricantes.

11.8. Será permitida a utilização de soluções alternativas de abastecimento de água desde que devidamente regularizadas junto aos órgãos de vigilância em saúde.

11.8.1. A água oriunda de solução alternativa ou mista deve ser tratada e a sua qualidade deve ser controlada por meio de análises laboratoriais, com a periodicidade determinada pela legislação específica vigente.

11.9. A empresa deve comprovar a realização de tratamento e monitoramento da qualidade da água oriunda de solução alternativa.

11.10. A empresa usuária de água transportada deve exigir a comprovação da realização de tratamento e monitoramento da qualidade do produto.

11.11. A empresa fornecedora de água e aquelas que utilizem água provida de soluções alternativas devem manter em quantidades suficientes os reagentes e os equipamentos necessários ao tratamento e monitoramento da qualidade da água.

11.12. Para veículos transportadores de água para consumo humano devem ser realizadas pela empresa fornecedora ou transportadora da água, análises de cloro residual livre e pH a cada carga no momento da entrega do produto.

11.13. O vapor utilizado na produção de alimentos não pode representar risco de contaminação para os produtos e para as superfícies que entrem em contato com estes.

Material digitalizado e autenticado por CARLOS EDUARDO GOMES. Sua validade pode ser conferida em <https://splegisconsulta.segpa.sp.gov.br/Home/AbriuDocumento?pid=195946>.

Boano Lochetti
RF 12.155

11.13.1. A água potável utilizada na forma de vapor deve ser tratada para evitar a formação de incrustações e corrosão nas tubulações, e eliminar possíveis contaminações.

12. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

12.1. Todas as instalações internas e externas devem ser livres de vetores e pragas urbanas e de outros animais, assim como de indícios da presença destes.

12.2. O programa de controle de vetores e pragas urbanas deve ser constituído de medidas preventivas corretivas, ser desenvolvido de forma contínua e contemplar todas as medidas necessárias para impedir atração, o acesso, o abrigo e a proliferação de vetores e pragas urbanas e minimizar a necessidade da aplicação de saneantes desinfestantes.

12.3. As medidas preventivas devem ser baseadas na instalação de barreiras mecânicas e nas boas práticas de limpeza e armazenamento de alimentos e resíduos, limitando ou eliminando a oferta de alimento e de abrigo para vetores e pragas urbanas.

12.4. Quando constatada a infestação, devem ser adotadas medidas de caráter corretivo, visando diminuir ou eliminar a infestação por vetores e pragas urbanas no local, por meio de controle químico.

12.4.1. A escolha das técnicas de controle de vetores e pragas urbanas de caráter corretivo, a indicação e uso de saneantes desinfestantes, bem como a disposição das armadilhas e iscas são de responsabilidade da empresa controladora de pragas urbanas. A empresa contratante deve cumprir as recomendações contidas no relatório técnico elaborado pela empresa contratada, bem como revisar as medidas preventivas necessárias para evitar o acesso e a proliferação e/ou infestação por vetores e pragas urbanas no local.

12.4.2. A atividade de aplicação de saneantes desinfestantes só pode ser executada por empresa controladora de pragas urbanas devidamente licenciada ou cadastrada por órgãos do Sistema de Vigilância em Saúde.

12.4.3. A escolha das técnicas de controle de vetores e pragas urbanas de caráter corretivo deve ser efetuada de modo a garantir a segurança dos alimentos, dos operadores, dos funcionários do estabelecimento, dos usuários do serviço e do meio ambiente.

13. RESÍDUOS

13.1. Os estabelecimentos devem contribuir para a minimização da geração de resíduos, sendo responsáveis pela separação, acondicionamento e destino correto do lixo reciclável e lixo orgânico nas áreas internas e externas.

13.2. No interior dos estabelecimentos, os resíduos devem ser acondicionados em recipientes próprios, com tampa sem acionamento manual e em perfeito funcionamento, construídos com material de fácil limpeza, com capacidade compatível ao volume gerado, revestidos com sacos plásticos, que devem ser retirados sempre que necessário. O resíduo pastoso e aquele que exsuda deve ser mantido em recipiente rígido revestido com saco plástico resistente, até o momento da coleta.

13.3. Os resíduos devem ser acondicionados em sacos próprios para lixo domiciliar ou comercial, confeccionados com material e solda resistente, de forma a evitar a perda de seu conteúdo durante o manuseio.

13.4. Os recipientes de lixo devem possuir altura inferior aos móveis e equipamentos onde são manipulados os alimentos e ser dispostos de forma a evitar a contaminação cruzada.

13.5. O lixo não deve sair da área de produção pelo mesmo local por onde circulem alimentos, embalagens e descartáveis. Na total impossibilidade de áreas distintas, determinar horários diferenciados e rotina de higienização que deve ser realizada logo após a retirada dos resíduos, de forma a evitar a contaminação cruzada.

13.6. As garrafas, latas, potes plásticos, bombonas e todas as demais embalagens e materiais inservíveis destinados à reciclagem ou troca devem mantidos organizados e armazenados em local protegido, de forma a evitar o acúmulo de líquidos e o fornecimento de abrigo para pragas e vetores.

13.7. É proibido o lançamento de gorduras e óleos comestíveis utilizados no preparo de alimentos em encanamentos e no lixo.

13.8. Os resíduos de gorduras e óleos servidos ou que não serão mais utilizados devem ser acondicionados em recipiente próprio, rígido, mantido bem fechado e fora das áreas de pré-preparo e preparo. O recipiente deve apresentar rótulo indicando o nome, o número do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica da empresa responsável pela coleta e a frase: "Resíduo de óleo comestível".

13.9. Só é permitida a comercialização de resíduos de alimentos, de óleo e gordura comestível, sebo e ossos para empresas especializadas na coleta ou no reprocessamento dos mesmos, devidamente licenciadas e autorizadas pelos órgãos competentes.

13.10. O resíduo não coletado pelo serviço público deve ser recolhido por empresa especializada cadastrada no Departamento de Limpeza Urbana/Secretaria de Serviços/Prefeitura do Município de São Paulo e no contrato deve constar o destino do material recolhido.

13.11. O destino do resíduo industrial deve ser aprovado pelo órgão oficial competente.

14. CONTROLE DE QUALIDADE

14.1 O fornecedor deve ser selecionado por meio de auditoria, avaliação de especificação técnica e de sistema de qualidade, como subsídio para a qualificação, triagem e cadastramento.

14.1.1. A Empresa de Pequeno Porte - EPP, a Microempresa - ME e a empresa registrada como Sociedade Limitada - Ltda, optante pelo Sistema Tributário Simples deve avaliar o fornecedor por meio de cadastro próprio baseado nos critérios do item 5.7.

14.2. A empresa é responsável pelo cumprimento das normas de boas práticas em todas as etapas de manipulação dos produtos, bem como, pela manutenção dos padrões de identidade, qualidade e segurança destes.

14.2.1. A empresa deve executar, periodicamente, auditorias internas de Boas Práticas e Sistemas de Qualidade utilizando roteiro ou lista de verificação e elaborar planos de ações corretivos com prazos e responsáveis definidos.

14.3. As temperaturas dos alimentos e dos equipamentos de conservação e manutenção das temperaturas dos alimentos das cadeias fria e quente devem ser monitoradas durante as etapas de recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, acondicionamento das refeições transportadas, embalagem, espera para distribuição, distribuição e exposição para a venda e consumo.

14.3.1. As temperaturas dos pratos prontos e alimentos perecíveis expostos para o consumo devem ser aferidas e registradas de 2 em 2 horas.

14.3.2. As temperaturas dos equipamentos de refrigeração devem ser aferidas e registradas, no mínimo, 2 vezes ao dia.

14.4. A indústria de alimentos deve manter disponíveis para a autoridade sanitária todos os procedimentos relativos à identificação do lote e dados que possibilitem sua identificação, bem como o inventário da produção de cada lote e a sua distribuição.

14.5. A guarda de amostras deve ser realizada com o objetivo de esclarecimento de falhas que comprometam a qualidade e a segurança dos alimentos ofertados aos consumidores.

14.5.1. Nas indústrias, as amostras do produto acabado devem ser conservadas pelo período referente ao prazo de validade.

14.5.2. As amostras de pratos prontos para consumo preparados em estabelecimentos com sistema de autosserviço, escolas, creches, casas de longa permanência e em serviços de nutrição de estabelecimento de assistência à saúde, devem ser guardadas por 96 horas sob refrigeração até 4°C, ou sob congelamento a -18°C. Alimentos líquidos devem ser armazenados por 96 horas sob refrigeração até 4°C.

14.5.3. As amostras devem ter no mínimo 100 gramas e serem coletadas na área de consumação um terço do tempo antes do término da distribuição das refeições.

14.5.4. As amostras devem ser armazenadas identificadas com nome da preparação, data e horário em que foram servidas, e enviadas para análise microbiológica em situações de suspeita de caso ou surto de doença veiculada por alimentos ou periodicamente, para que se possa detectar possíveis falhas no

processamento. As amostras devem ser armazenadas protegidas do contato com outros alimentos e de outras possíveis fontes de contaminação.

14.6. A empresa deve manter à disposição da autoridade sanitária os procedimentos adotados para determinação da data de validade. Devem ser efetuados estudos de vida de prateleira considerando-se as características dos produtos e o prazo de validade esperado.

14.7. A empresa deve possuir Programa de Recolhimento de Alimentos quando da suspeita ou constatação de que alimentos expostos à comercialização possam acarretar danos à saúde dos consumidores. O aviso de recolhimento deve ser dirigido ao público e aos órgãos de vigilância em saúde.

14.8. O Serviço de Atendimento ao Consumidor - SAC deve manter registros das reclamações pertinentes à qualidade e segurança do produto. Os dados das reclamações devem ser anotados, arquivados e as ações corretivas registradas.

14.9. As indústrias alimentícias devem implantar e implementar Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados com:

- I. Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- II. Higienização do reservatório de água;
- III. Controle da potabilidade da água, no caso de uso de água de fonte alternativa;
- IV. Capacitação, higiene e saúde dos manipuladores;
- V. Manejo dos resíduos;
- VI. Manutenção preventiva e calibração de equipamentos e instrumentos de medição;
- VII. Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- VIII. Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens;
- IX. Controle de qualidade e rastreabilidade do produto final;
- X. Programa de recolhimento de alimentos.

14.10. Os estabelecimentos do comércio varejista, cozinhas industriais e as cozinhas institucionais devem implantar e implementar os seguintes Procedimentos Operacionais Padronizados:

- I. Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- II. Capacitação, higiene e saúde dos manipuladores;
- III. Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- IV. Higienização do reservatório de água;
- V. Controle da potabilidade da água, no caso de uso de água de fonte alternativa.

14.11. Os estabelecimentos do comércio atacadista de alimentos devem implantar e implementar os seguintes Procedimentos Operacionais Padronizados:

- I. Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- II. Capacitação, higiene e saúde dos manipuladores;
- III. Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- IV. Programa de recolhimento de alimentos;
- V. Manutenção preventiva e calibração de equipamentos e instrumentos de medição;
- VI. Higienização do reservatório de água;

VII. Controle da potabilidade da água, no caso de uso de água de fonte alternativa.

fls. 105

14.12. Para todos os estabelecimentos que manipulem frutas, verduras e legumes devem ser implantados e implementados Procedimentos Operacionais Padronizados de Higiene e Higiene de Higienização para estes grupos de alimentos.

15. PESSOAL: HIGIENE, CONTROLE DE SAÚDE E CAPACITAÇÃO

15.1. O manipulador deve manter o asseio pessoal:

I - Unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base;

II - Cabelos totalmente protegidos por toucas ou redes;

III - Barba e bigode aparados. Os funcionários que possuam barba ou bigode devem utilizar protetor específico e descartável, que deve ser mantido corretamente posicionado. Os protetores devem ser trocados frequentemente durante a jornada de trabalho e descartados imediatamente após o uso.

15.2. É vedada a utilização de colar, amuleto, pulseira, relógio, fita, brincos, anel, aliança, piercing e qualquer outro adorno que possa representar risco de contaminação dos alimentos ou de acidentes.

15.3. Todos os manipuladores de alimentos devem usar uniformes limpos, bem conservados, fechados, completos, apropriados para a atividade, sem bolsos acima da cintura, calçados totalmente fechados e antiderrapantes.

15.3.1. É vedado o uso de aventais diretamente sobre o corpo.

15.4. É proibido carregar objetos no uniforme, exceto o crachá para identificação do funcionário e àqueles necessários ao desenvolvimento das atividades.

15.4.1. Os crachás devem ser afixados de forma a evitar o risco de acidentes e os demais objetos devem ser mantidos nos bolsos inferiores.

15.5. Os uniformes devem ser utilizados somente nas dependências do estabelecimento durante a jornada de trabalho e de forma a evitar a contaminação dos mesmos.

15.6. As roupas dos uniformes, incluindo-se os aventais, devem ser trocados diariamente.

15.7. No caso de contaminação acidental do uniforme, este deve ser substituído prontamente e, se necessária, deve ser realizada a higienização corporal.

15.7.1. As peças de roupas dos uniformes disponíveis para os funcionários devem possibilitar a troca diária e aquela necessária em casos emergenciais.

15.8. Os funcionários responsáveis pelas atividades de higienização das instalações sanitárias e armazenamento de resíduos devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

15.9. Pessoas estranhas à equipe de funcionários das áreas de produção inclusive, aquelas que, no exercício de suas funções, necessitem supervisionar ou fiscalizar os procedimentos de boas práticas adotadas, ou executar manutenção e instalação de equipamentos, devem estar devidamente paramentadas com avental, rede ou touca para proteger os cabelos e, se necessário, botas ou protetores para os pés, além de estarem informadas das noções mínimas de boas práticas.

15.10. O avental plástico deve ser utilizado em atividades nas quais haja grande quantidade de água, durante as etapas de higienização de utensílios e de vegetais, durante a manipulação de pescados, carnes cruas, e de outros alimentos que possam contaminar os uniformes, sendo vedada sua utilização próxima a fonte de calor. O avental plástico deve ser mantido limpo, bem conservado, e higienizado após o uso.

15.11. É vedada a utilização de panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme.

15.12. As luvas descartáveis utilizadas durante a manipulação de alimentos devem ser trocadas sempre que houver troca de atividade e as mesmas não devem ser usadas em procedimentos que diretamente envolvam calor, como cozimento, fritura, preparo de grelhados e assados e, quando do uso de máquinas de moagem, trituração, moldagem, mistura, e outras que acarretem riscos de acidentes. As luvas devem ser descartadas imediatamente após terem sido retiradas das mãos.

15.13. A empresa deve dispor de equipamentos de proteção individual (EPIs) em número suficiente e em tamanhos adequados considerando-se o quadro de funcionários e as atividades desenvolvidas no local.

15.14. É de responsabilidade da empresa o fornecimento e a higienização dos uniformes e dos EPIs, respeitando-se o explicitado nas respectivas convenções coletivas de trabalho.

15.15. Os EPIs devem estar limpos, em bom estado de conservação e disponíveis para os funcionários em local de fácil acesso.

15.16. É obrigatório o uso de EPIs para funcionários que trabalhem no interior de câmaras frias e para os que movimentem mercadorias do ambiente quente ou normal para o frio, e vice-versa.

15.17. As luvas de malha de aço devem ser utilizadas no corte de carnes. Quando necessário, no corte de vegetais e outros produtos, devem ser utilizadas luvas de material resistente ao corte e adequado à manipulação de alimentos. Após a sua utilização, as luvas devem ser devidamente higienizadas e guardadas protegidas em local limpo e organizado.

15.17.1. As luvas devem ser utilizadas de forma a evitar a contaminação cruzada.

15.18. As luvas térmicas devem ser mantidas bem conservadas e limpas, e utilizadas de forma a evitar a contaminação das mãos e dos alimentos.

15.19. É obrigatório o uso de luvas de cano longo durante a manipulação de produtos químicos, a higienização do ambiente, equipamentos e utensílios, a coleta e o transporte de lixo, a higienização de contentores de lixo e a limpeza de sanitários e áreas de resíduos. As luvas devem ser utilizadas de forma a evitar a contaminação cruzada. Após a utilização as mesmas devem ser adequadamente higienizadas e guardadas em local próprio. As luvas devem ser confeccionadas com material resistente ao manuseio e dos produtos químicos utilizados.

15.20. O funcionário deve higienizar as mãos sempre que:

- I. Chegar ao trabalho;
- II. Utilizar os sanitários ou vestiários;
- III. Iniciar, interromper ou trocar de atividade;
- IV. Após manipular alimentos crus ou não higienizados;
- V. Antes de manipular alimentos submetidos à cocção, higienizados ou prontos para consumo;
- VI. Tossir, espirrar, assoar o nariz, secar os suor, tocar no corpo ou cabelo;
- VII. Usar utensílios e materiais de limpeza, como vassouras, rodos, pás, panos de limpeza, entre outros;
- VIII. Manipular lixo e outros resíduos;
- IX. Tocar em sacarias, caixas, garrafas, maçanetas, sapatos ou outros objetos estranhos à atividade;
- X. Pegar em dinheiro;
- XI. Tocar em máscaras;
- XII. Antes de vestir e após retirar as luvas utilizadas na manipulação de alimentos.

15.21. É obrigatório o abastecimento das pia exclusivas para a higienização antisséptica das mãos com sabonete líquido neutro e inodoro e com produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico, toalha de papel não reciclado branco ou de cor clara nos sanitários para funcionários, vestiários e nas áreas de pré preparo, preparo e embalagem de alimentos.

15.22. Nas áreas destinadas ao consumo de alimentos, depósitos, áreas de guarda de resíduos e em outras áreas, as pia exclusivas para a higienização simples das mãos devem estar abastecidas, com pelo menos, sabonete líquido neutro e inodoro e toalha de papel não reciclado.

15.23. Nos sanitários para o público as pias exclusivas para a higienização simples das mãos devem estar abastecidas, com pelo menos, sabonete líquido e toalha de papel não reciclado.

15.24. Em locais próximos as pias exclusivas para higienização das mãos destinadas aos funcionários devem ser afixados cartazes indicando o procedimento correto de higienização das mãos.

15.25. Próximo às pias exclusivas para a higienização das mãos devem estar disponíveis lixeiras sem contato manual para descarte de papel utilizado na secagem das mãos.

15.26. Todos os produtos utilizados nos procedimentos de higienização das mãos devem ser próprios para este fim e estar regularizados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

15.27. É vedada a utilização para fins de higienização das mãos, de sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não indicados para higienização das mãos.

15.28. É proibido, para fins de antissepsia das mãos, o uso de álcool regularizado como saneante na Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

15.29. A utilização única e exclusiva de antisséptico não substitui a lavagem das mãos com água e sabonete líquido neutro e inodoro.

15.30. É proibido o uso de produtos para higienização das mãos com prazo de validade vencido.

15.31. Não é obrigatório o uso de máscaras durante a manipulação e preparo de alimentos. Quando utilizadas, devem ser mantidas corretamente posicionadas sobre a boca e o nariz.

15.31.1 As máscaras devem ser trocadas frequentemente durante a jornada de trabalho e descartadas imediatamente após o uso.

15.32. Durante a manipulação de alimentos é vedado aos funcionários:

I. Cantar, assobiar, tossir, espirrar, falar sobre os alimentos;

II. Mascar goma, palito, fósforo ou similares, chupar balas, comer;

III. Experimentar alimentos diretamente das mãos;

IV. Provar alimentos em talheres ou outros utensílios e devolvê-los ao recipiente contendo os alimentos, sem prévia higienização;

V. Assoar o nariz, colocar o dedo no nariz ou ouvido, mexer no cabelo ou pentear-se;

VI. Enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta;

VII. Manipular dinheiro, exceto quando os produtos estiverem embalados.

15.33. É proibida a manipulação de alimentos pelo funcionário que se apresente ao trabalho com sinais e sintomas sugestivos de processos infecciosos, tais como vômitos, febre, diarreia, ou afecções buco-odontológicas, infecções gastrointestinais, do trato respiratório e cutâneas:

I. O manipulador que apresentar as condições citadas no item anterior deve ser afastado para outras funções e encaminhado para avaliação médica;

II. O manipulador que apresentar cortes ou lesões não deve manipular alimentos ou superfícies que entrem em contato com os alimentos, a menos que as lesões estejam efetivamente protegidas por curativo e uma cobertura à prova d'água, como dedeiras ou luvas protetoras impermeáveis.

15.34. O controle de saúde dos manipuladores de alimentos deve seguir as diretrizes do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e da norma regulamentadora vigente.

15.34.1. Adicionalmente ao indicado no PCMSO devem ser realizados, na admissão e no acompanhamento periódico, os exames laboratoriais de coprocultura e coproparasitológico.

15.34.2. Os exames de coprocultura e o coproparasitológico devem ser realizados semestralmente para aqueles que manipulem diretamente os alimentos ou participem diretamente da distribuição e oferta de

refeições, e anualmente para aqueles envolvidos exclusivamente com atividades nas quais os alimentos encontrem-se totalmente embalados.

15.35. Os Atestados de Saúde Ocupacional – ASOs com indicação da realização dos exames laboratoriais de coprocultura e coproparasitológico ou cópia destes, devem permanecer no local de trabalho.

15.36. O controle dos riscos ocupacionais no ambiente de trabalho deve ser realizado com base no Programa de Prevenção de Riscos Ambientais - PPRA, nos termos da legislação vigente.

15.37. Os estabelecimentos devem possuir programa de capacitação para todos os envolvidos diretamente e indiretamente na manipulação de alimentos segundo as Boas Práticas de Manipulação e Procedimentos Operacionais Padronizados. Este deve ser compatível com a complexidade das tarefas identificadas no processo produtivo.

15.38. Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados rotineiramente e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças veiculadas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.

16. RESPONSABILIDADE TÉCNICA

16.1. A pessoa física ou jurídica que realize atividades de produção, manipulação, fracionamento, embalagem, armazenamento, importação, transporte, distribuição ou venda deve possuir responsável técnico legalmente habilitado, de acordo com os critérios estabelecidos pelos Conselhos Profissionais.

16.1.2. A Empresa de Pequeno Porte - EPP, a Microempresa - ME e a empresa registrada como Sociedade Limitada - Ltda, optante pelo Sistema Tributário Simples, estão dispensadas da exigência do item anterior exceto aquelas que fabriquem, manipulem ou importem produtos incluídos nas seguintes categorias: alimentos com alegações de propriedade funcional e/ou de saúde, alimentos infantis, alimentos para nutrição enteral, novos alimentos e novos ingredientes, substâncias bioativas e probióticos isolados com alegação de propriedades funcional e/ou de saúde, suplementos vitamínicos ou minerais, aditivos alimentares, adoçantes dietéticos, alimentos para controle de peso, alimentos para dietas com restrição de nutrientes, alimentos para dieta com ingestão controlada de açúcares, alimentos para gestantes e nutrízes, alimentos para idosos, alimentos para atletas e embalagens fabricadas com novas tecnologias.

16.1.3. Os documentos que comprovem o vínculo empregatício ou o contrato de prestação de serviços entre a empresa e o responsável técnico devem permanecer no estabelecimento à disposição da autoridade sanitária.

16.1.4. Nas empresas dispensadas da obrigatoriedade de possuir responsável técnico legalmente habilitado o proprietário ou pessoa por ele designada deve apresentar certificado de curso de boas práticas, com carga horária mínima de oito horas, promovido pelos órgãos competentes do Sistema Municipal Vigilância em Saúde ou apresentar certificado de curso de capacitação em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos emitido por entidade de ensino reconhecida por órgãos vinculados ao Ministério da Educação - MEC ou Secretaria da Educação do Estado de São Paulo.

16.2. O responsável técnico e o proprietário das empresas dispensadas de possuir responsável técnico legalmente habilitado ou pessoa por ele designada são responsáveis pelas seguintes atividades:

I. Elaboração, implantação e implementação de programa de capacitação para funcionários;

II. Elaboração, atualização, implantação e implementação do Manual de Boas Práticas;

III. Elaboração, atualização, implantação e implementação dos Procedimentos Operacionais Padronizados POPs;

IV. Acompanhamento das inspeções realizadas por autoridade sanitária e prestação de esclarecimentos sobre fórmulas, composição dos produtos, processos de produção, práticas e procedimentos adotados;

V. Notificação aos órgãos de vigilância em saúde dos casos e surtos de doenças veiculadas por alimentos, dos casos de desvio no processo de fabricação com risco a saúde do consumidor, bem como no recebimento de matéria-prima ou produto contaminado, objetivando prevenir, minimizar ou reduzir risco à saúde;

VI. Implantação e implementação de serviço de atendimento ao consumidor, para reclamações pertinentes à qualidade e segurança dos produtos;

VII. Implantação e implementação do programa de recolhimento de produtos em desacordo com as normas vigentes;

ns. 109

VIII. Elaboração de rotulagem para informação ao consumidor e rastreabilidade do produto.

16.3. Em cumprimento do que dispõe o Artigo 179, Inciso XVII, da Lei Municipal 8.989, de 29 de outubro de 1979, os servidores lotados nas unidades que constituem o Sistema Municipal de Vigilância em Saúde não podem assumir a responsabilidade técnica de empresas ou entidades públicas ou privadas, nem tampouco prestar-lhes consultoria ou assessoria em matéria de vigilância em saúde.

17. DOCUMENTAÇÃO

17.1. Os documentos referidos neste regulamento ou cópia destes devem permanecer no estabelecimento, organizados, atualizados e disponíveis para a autoridade sanitária no momento da inspeção.

17.2. Todos os estabelecimentos devem possuir os documentos apresentados a seguir:

I. Registros das reclamações efetuadas por consumidores;

II. Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO;

III. Atestados de Saúde indicando a realização dos exames de coprocultura e coproparasitológico;

IV. Programa de Prevenção de Riscos Ambientais – PPRA;

V. Comproverantes de higienização do reservatório de água;

VI. Procedimentos Operacionais Padronizados, conforme estabelecido no item Controle de Qualidade deste Regulamento. Os POPs devem apresentar, no mínimo as seguintes informações:

a) Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios: devem conter informações sobre a natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo, produto utilizado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura, responsável pela tarefa e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável o desmonte dos equipamentos, o POP deve contemplar esta operação;

b) Controle da potabilidade da água e higienização do reservatório de água: devem conter informações sobre o tipo de abastecimento da água, volume utilizado, local de armazenamento, localização do reservatório, capacidade e periodicidade de higienização de cada reservatório, descrição do método de higienização, incluindo as características da superfície a ser higienizada, identificação do princípio ativo e do produto utilizado, concentração e tempo de contato dos agentes químicos. O POP deve abordar também, as operações relativas ao controle da potabilidade da água, incluindo as etapas em que a mesma é crítica para o processo produtivo, especificando os locais de coleta das amostras, a frequência de sua execução, as determinações analíticas, a metodologia aplicada e os responsáveis pela operação. Nos casos em que as determinações analíticas ou a higienização do reservatório for realizada por empresa terceirizada, o estabelecimento deve apresentar, para o primeiro caso, laudos de análises e, para o segundo, o certificado de execução do serviço devidamente datado, assinado e contendo todas as informações;

c) Capacitação, Higiene e Saúde dos manipuladores: devem abordar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados para a lavagem e antissepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a segurança do alimento. A capacitação dos manipuladores deve ser descrita, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização;

d) Manejo dos resíduos: devem indicar a forma de coleta, a empresa responsável pela coleta de resíduos orgânicos e recicláveis, periodicidade das coletas e locais de armazenamento, e os procedimentos de higienização dos coletores de resíduos e da área de armazenamento;

e) Controle integrado de vetores e pragas urbanas: devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e a proliferação de vetores e pragas urbanas;

f) Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens: devem especificar os critérios utilizados para a seleção e recebimento da matéria-prima, embalagens e ingredientes, e, quando aplicável, o tempo de

quarentena necessário. Esses procedimentos devem prever o destino dado às matérias-primas, embalagens e ingredientes reprovados no controle efetuado;

g) Controle de qualidade e rastreabilidade do produto acabado: devem contemplar todos os procedimentos relativos à identificação do lote e a determinação do prazo de validade;

h) Programa de recolhimento de alimentos: devem estabelecer as situações de adoção do programa, os procedimentos a serem seguidos para o rápido e efetivo recolhimento do produto, a forma de segregação dos produtos recolhidos e seu destino final, além dos responsáveis pela atividade. O Programa escrito para o recolhimento rápido e eficiente de produtos que não atendam aos parâmetros de qualidade e segurança deve conter minimamente as seguintes informações: nome do produto, marca, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade produzida, quantidade recolhida, locais de distribuição, motivo do recolhimento, destino final do produto e pessoa responsável por esta operação. A empresa deve dispor de programa escrito, treinamento e pessoal para o recolhimento rápido e eficiente de produtos que não atendam aos parâmetros de qualidade e segurança;

i) Higienização de frutas, verduras e legumes: devem conter informações sobre o grupo do alimento a ser higienizado, método de higienização, produto utilizado, princípio ativo e concentração, tempo de contato dos agentes químicos, responsável pela tarefa e outras informações que se fizerem necessárias.

VII. Comprovante de capacitação de funcionários contemplando conteúdo programático, carga horária e registro nominal de participação de funcionários;

VIII. Manual de Boas Práticas individual e específico para a empresa, obedecendo aos critérios e parâmetros deste regulamento e de outras legislações específicas, quando couber.

17.3. Considerando-se as atividades desenvolvidas e as características dos estabelecimentos, os mesmos devem possuir os documentos referidos a seguir:

I. Comprovante de contratação do responsável técnico;

II. Certificado de curso de Capacitação em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos para as empresas classificadas como EPP ou ME e a empresa registrada como Sociedade Limitada - Ltda, optante pelo Sistema Tributário Simples;

III. Comprovante de treinamento específico para manipulação de carnes com registro nominal de participação dos funcionários do comércio varejista de carnes que realizem atividades de empanar e adicionar temperos em carnes;

IV. Planilhas de controle de temperatura dos equipamentos de conservação e manutenção dos alimentos das cadeias fria e quente;

V. Planilhas de controle de temperatura dos alimentos nas etapas de recebimento, acondicionamento das refeições transportadas, exposição para venda de alimentos congelados e refrigerados e exposição para venda ou distribuição de alimentos preparados prontos para o consumo, embalados ou não;

VI. Planilhas de controle de qualidade dos óleos e gorduras utilizados nas frituras;

VII. Fichas técnicas dos produtos de higienização de uso profissional;

VIII. Contrato com a empresa coletora de resíduos sólidos;

IX. Cadastro de fornecedores para as empresas classificadas como ME ou EPP e a empresa registrada como Sociedade Limitada - Ltda, optante pelo Sistema Tributário Simples;

X. Comprovações de higienização e manutenção dos elementos filtrantes e dos sistemas de filtragem do sistema de abastecimento de água;

XI. Comprovante de regularização das soluções alternativas e dos veículos transportadores de água junto aos órgãos de vigilância em saúde;

XII. Comprovações de tratamento e controle da potabilidade da água de solução alternativa por meio de Laudos de análises laboratoriais;

XIII. Laudos de análises laboratoriais que comprovem a potabilidade da água de solução alternativa transportada por veículos;

XIV. Planilhas de controle do cloro residual livre de cada carga de água de solução alternativa transportada por veículos;

XV. Comprovações de limpeza, manutenção e troca de filtros dos componentes dos equipamentos de climatização;

XVI. Fichas Técnicas dos produtos alimentícios fabricados contemplando a composição do produto acabado;

XVII. Metodologia utilizada para elaboração da informação nutricional apresentada na rotulagem;

XVIII. Comprovações de coleta de resíduos de óleo e gordura comestíveis servidos;

XIX. Laudos de migração das embalagens primárias para alimentos;

XX. Fichas técnicas dos lubrificantes utilizados nos equipamentos que entram em contato com os alimentos ou embalagens para alimentos;

XXI. Comprovante de regularização da empresa Controladora de Pragas junto aos órgãos competentes;

XXII. Relatório elaborado pela empresa Controladora de Pragas indicando as medidas preventivas necessárias para o controle da infestação considerando - se as características das instalações e das atividades desenvolvidas pela empresa contratante;

XXIII. Comprovante de Execução do Serviço emitido pela empresa Controladora de Pragas, contendo as seguintes informações:

a) Identificação da contratante: razão social e endereço completo;

b) Identificação da empresa especializada prestadora do serviço com: razão social, nome fantasia, número de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica, endereço completo, telefone e números das licenças sanitária e ambiental com seus respectivos prazos de validade;

c) Descrição dos serviços executados, incluído a indicação das pragas e vetores alvo, o mapeamento das iscas e armadilhas, caso as mesmas sejam utilizadas;

d) Nome dos saneantes desinfestantes utilizados com a indicação do ingrediente ativo e da formulação, das quantidades e das concentrações aplicadas, além dos números dos registros desses produtos na Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;

e) Indicação dos procedimentos que devem ser adotados antes e depois da aplicação de saneantes desinfestantes visando a prevenção da contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios, e da intoxicação de funcionários e usuários;

f) Informações sobre os saneantes desinfestantes utilizados para uso médico: grupo químico, ingrediente ativo, formulação, ação tóxica, antídoto e tratamento adequado;

g) Número do telefone de centro de informação toxicológica localizado no município de São Paulo;

h) Assinatura, identificação legível e número de inscrição do Responsável Técnico no Conselho Regional de Classe.

XXIV. Comprovações de calibração de equipamentos e instrumentos de medição;

XXV. Comprovações de manutenção preventiva e corretiva de equipamentos.

17.4. Os estabelecimentos sempre que solicitados pela autoridade sanitária, devem apresentar, além dos documentos, ou cópia destes, exigidos neste regulamento, outros que forem julgados necessários para expressar o cumprimento das normas de boas práticas.

17.5. Os documentos, ou cópia destes, citados nos itens 17.2 (II, III, IV, V), 17.3 (I, VIII, IX, XI, XXI) devem permanecer arquivados pelo período de validade/vigência dos mesmos.

17.6. Devem permanecer arquivados os documentos, ou cópias destes, do mês corrente e do mês anterior citados nos itens 17.2 (I), 17.3 (IV, V, XIII, XIV).

17.7. Os documentos, ou cópia destes, citados nos itens 17.2 (VI, VIII), 17.3 (VII, XVI, XVII, XIX, XX) devem permanecer arquivados pelo período de uso ou validade dos mesmos.

17.8. Os documentos, ou cópia destes, citados no item 17.3 (II, III) deve permanecer arquivado permanentemente.

17.9. O documento, ou cópia deste, citado no item 17.3 (XII) deve permanecer arquivado pelo prazo de validade dos produtos alimentícios nos quais foi utilizada a água.

17.10. Deve ser mantido arquivado o último documento emitido ou elaborado, ou cópia deste, que compõe a realização das atividades citadas nos itens 17.2 (VII), 17.3 (VI, X, XV, XVIII, XXII, XXIII, XXIV, XXV).

18. REFERÊNCIAS

- Constituição Federal, de 05/10/88 - Constituição da República Federativa do Brasil – 1988, e suas alterações. DF, BR.

- Constituição Estadual, de 05/10/89 – Constituição do Estado de São Paulo – 1989, e suas alterações. BR.

- Decreto-Lei 986, de 21/10/69 - Institui Normas Básicas sobre Alimentos. DF, BR.

- Decreto-Lei 7841, de 08/08/45 - MME - Código de Águas Minerais. DF, BR.

- Decreto 30691, de 29/03/52 - Aprova o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. DF, BR.

- Decreto 1255, de 25/06/62 – Altera o Decreto 30691, de 29/03/52 que Aprovou o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. DF, BR.

- Decreto 5296, de 02/12/04 - Regulamenta as Leis 10048, de 08/11/00, que dá prioridade de atendimento às pessoas que especifica, e 10098, de 19/12/00, que estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências. DF, BR.

- Lei 9294, de 15/07/96 - Dispõe sobre as restrições ao uso e à propaganda de produtos fumíferos, bebidas alcoólicas, medicamentos, terapias e defensivos agrícolas, nos termos do § 4º do art. 220 da Constituição Federal. DF, BR.

- Lei 11725, de 19/06/08 - Altera a Lei 9503, de 23/09/97, que 'institui o Código de Trânsito Brasileiro', e a Lei 9294, de 15/07/96, que dispõe sobre as restrições ao uso e à propaganda de produtos fumíferos, bebidas alcoólicas, medicamentos, terapias e defensivos agrícolas, nos termos do § 4º do art. 220 da Constituição Federal, para inibir o consumo de bebida alcoólica por condutor de veículo automotor, e dá outras providências. DF, BR.

- Decreto 1255, de 29/09/94 – Promulga a Convenção 119, da Organização Internacional do Trabalho, sobre Proteção das Máquinas, concluída em Genebra, em 25/06/63. DF, BR.

- Decreto 6523, de 31/07/08 - Regulamenta a Lei 8078, de 11/09/90, para fixar normas gerais sobre o Serviço de Atendimento ao Consumidor - SAC. DF, BR.

- Decreto 45248, de 28/09/00 – Dá nova redação ao artigo 461 do Regulamento a que se refere o artigo 2º do Decreto-Lei 211, de 30/03/70, aprovado pelo Decreto 12342, de 27/09/78, que dispõe sobre normas de promoção, preservação e recuperação da saúde no campo de competência da Secretaria da Saúde e dá providência correlata. SP, BR.

- Decreto 52031, de 27/12/10 - Regulamenta a Lei 14724, de 15/05/08, que dispõe sobre a obrigatoriedade das danceterias, salões de dança e estabelecimentos similares fornecerem, gratuitamente, água potável bem como proverem os meios adequados à prestação de primeiros socorros, a seus frequentadores. São Paulo, SP, BR.

- Decreto 41788, 13/03, Regulamenta a Lei 13113, de 16/03/01, que dispõe sobre a proibição do uso de materiais, elementos construtivos e equipamentos da construção civil constituídos de amianto. São Paulo, SP, BR. 112
- Decreto 48172, de 06/03/07 – Dispõe sobre o funcionamento das feiras livres no Município de São Paulo. São Paulo, SP, BR.
- Decreto 50079, de 07/10/08 - Regulamenta disposições da Lei 13725, de 09/01/04; dispõe sobre o Sistema Municipal de Vigilância em Saúde, disciplina o Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde, estabelece os procedimentos administrativos de vigilância em saúde, altera a denominação do Departamento de Inspeção Municipal de Alimentos - DIMA e revoga o Decreto 44577, de 07/04/04. São Paulo, SP, BR.
- Decreto 50284, de 01/12/08 - Regulamenta a Lei 14487, de 19/07/07, que introduz o Programa de Conscientização sobre a Reciclagem de Óleos e Gorduras de Uso Culinário no Município de São Paulo, bem como a Lei 14698, de 12/02/08, que dispõe sobre a proibição de destinar óleo comestível servido no meio ambiente. São Paulo, SP, BR.
- Lei 1283, de 18/12/50 - Dispõe sobre a Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal. DF, BR.
- Lei 6437, de 20/08/77, e suas alterações - Configuram as Infrações à Legislação Sanitária Federal, estabelece as sanções respectivas e dá outras providências. DF, BR.
- Lei 7889, de 24/11/89 – Dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal, e dá outras providências. DF, BR.
- Lei 8078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor. DF, BR.
- Lei 8080, de 19/09/90 - Lei Orgânica de Saúde. DF, BR.
- Lei 9782, de 26/01/99 - Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e dá outras providências. DF, BR.
- Lei 8069, de 13/07/90 - Estatuto da Criança e do Adolescente. DF, BR.
- Lei 10098, de 19/12/00 - Estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências. DF, BR.
- Lei 11126, 27/06/05 - Dispõe sobre o direito do portador de deficiência visual de ingressar e permanecer em ambientes de uso coletivo acompanhado de cão-guia. DF, BR.
- Lei 12305, de 02/08/10 – Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos; altera a Lei 9605, de 12/02/98 e dá outras providências. DF, BR.
- Lei 9294, de 15/07/96 - Restrições ao uso e à propaganda de produtos fumíferos, bebidas alcoólicas, medicamentos, terapias e defensivos agrícolas, nos termos do parágrafo 4º do art. 220, da Constituição Federal. DF, BR.
- Lei 8208, de 30/12/92 – Dispõe sobre a prévia Inspeção Sanitária dos Produtos de Origem Animal. SP, BR.
- Lei 14148, de 21/06/10 - Altera a Lei 8208, de 30/12/92, que dispõe sobre a prévia Inspeção Sanitária dos Produtos de Origem Animal, institui taxas e dá outras providências. SP, BR.
- Lei Complementar 791, de 09/03/95 - Código de Saúde do Estado de São Paulo. SP, BR.
- Lei 6134, de 02/06/88 - Dispõe sobre a Preservação dos Depósitos Naturais de Águas Subterrâneas do Estado de São Paulo. SP, BR.
- Lei 13541, de 07/05/09 - Proíbe o consumo de cigarros, cigarilhas, charutos, cachimbos ou de qualquer outro produto fumífero, derivado ou não do tabaco, na forma que especifica. SP, BR.
- Lei 14592, de 19/10/11 – Proíbe vender, ofertar, fornecer, entregar e permitir o consumo de bebidas alcoólicas, ainda que gratuitamente, aos menores de 18 (dezoito) anos de idade, e dá providências correlatas. SP, BR.

Bruno Lochetti
RF 1458

Folha 29
Material 02/21/2017 Documento digitalizado e autenticado por CARLOS EDUARDO GOMES. Sua validade pode ser conferida em
https://splegisconsulta.sp.gov.br/Home/AbriDocumento?pid=195946.

24/04/2017

Prefeitura da Cidade de São Paulo

fls. 113

- Lei 12907, de 15/04/08 - Consolida a legislação relativa à pessoa com deficiência no Estado de São Paulo. SP, BR.
- Lei 10083, de 23/09/98 - Código Sanitário do Estado de São Paulo. SP, BR.
- Lei 12684, de 26/07/07 - Proíbe o uso, no Estado de São Paulo de produtos, materiais ou artefatos que contenham quaisquer tipos de amianto ou asbesto ou outros minerais que, acidentalmente, tenham fibras de amianto na sua composição. SP, BR.
- Lei 8989, de 29/10/79 - Dispõe sobre o Estatuto dos Funcionários Públicos do Município de São Paulo e dá providências correlatas. São Paulo, SP, BR.
- Lei 13113, de 16/03/01 - Proíbe na construção civil a utilização de materiais, elementos construtivos e equipamentos constituídos por amianto. São Paulo, SP, BR.
- Lei 14450, de 22/06/07 - Institui o Programa de Combate à Venda Ilegal de Bebida Alcoólica e de Desestímulo ao seu Consumo por Crianças e Adolescentes, no âmbito do Município de São Paulo. São Paulo, SP, BR.
- Lei 14724, de 15/05/08 - Dispõe sobre a obrigatoriedade de fornecimento gratuito de água potável pelas danceterias, salões de dança e estabelecimentos similares aos seus freqüentadores. São Paulo, SP, BR.
- Lei 10790, de 15/12/89 - Proíbe o manuseio de pães e outros produtos sem o uso de protetores higiênicos nos estabelecimentos comerciais do Município de São Paulo. São Paulo, SP, BR.
- Lei 11345, de 14/04/93 - Dispõe sobre a adequação das edificações à pessoa portadora de deficiência e dá outras providências. São Paulo, SP, BR.
- Lei 12363, de 13/06/97 - Dispõe sobre a obrigatoriedade da utilização de cardápio impresso em Braille em bares, restaurantes, lanchonetes, hotéis e similares, no Município de São Paulo. São Paulo, SP, BR.
- Lei 13264, de 02/01/02 - Institui, no Município de São Paulo, o Programa Municipal de Combate e Prevenção à Dengue, a ser coordenado pela Secretaria Municipal da Saúde. São Paulo, SP, BR.
- Lei 12265, de 11/12/96 - Proíbe a venda de bebidas alcoólicas pelos mercados, supermercados e hipermercados às crianças e adolescentes. São Paulo, SP, BR.
- Lei 12733 - de 04/09/98 - Dá nova redação ao artigo 1º da Lei 12265, de 11/12/96, e dá outras providências. São Paulo, SP, BR.
- Lei 13725, de 09/01/04 - Institui o Código Sanitário do Município de São Paulo. São Paulo, SP, BR.
- Lei 13478, de 30/12/02 - Dispõe sobre a organização do Sistema de Limpeza Urbana do Município de São Paulo, cria e estrutura seu órgão regulador, autoriza o Poder Público a delegar a execução dos serviços públicos mediante concessão ou permissão; institui a Taxa de Resíduos Sólidos Domiciliares - TRSD, a Taxa de Resíduos Sólidos de Serviços de Saúde - TRSS e a Taxa de Fiscalização dos Serviços de Limpeza Urbana - FISLURB, cria o Fundo Municipal de Limpeza Urbana - FMLU e dá outras providências. São Paulo, SP, BR.
- Lei 13522, de 19/02/03 - Dá nova redação a dispositivos e aos Anexos I, III, IV e VI da Lei 13478, de 30/12/02. São Paulo, SP, BR.
- Lei 15299, de 30/09/10 - Acrescenta Artigo, numerado como 50 A, à Lei 13725, de 09/01/04, e dá outras providências. São Paulo, SP, BR.
- Lei 14264, de 06/02/07 - 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. São Paulo, SP, BR.
- Lei 14732, de 28/05/08 - Dispõe sobre 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. São Paulo, SP, BR.
- Lei 14698, de 12/02/08 - Dispõe sobre a proibição de destinar óleo comestível servido no meio ambiente. São Paulo, SP.

- Lei 14973, de 11/09/09 - Dispõe sobre a organização de sistemas de coleta seletiva nos grandes geradores de resíduos sólidos do Município de São Paulo. São Paulo, SP, BR.
- Resolução 22, de 15/03/00 - MS/ANVISA - Dispõe sobre os Procedimentos Básicos de Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Importados Pertinentes à Área de Alimentos. DF, BR.
- Resolução 23, de 15/03/00 - MS/ANVISA - Dispõe sobre o Manual de Procedimentos Básicos para Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos. DF, BR.
- Resolução-RDC 27, de 06/08/10 - MS/ANVISA - Dispõe sobre as Categorias de Alimentos e Embalagens Isentos e com Obrigatoriedade de Registro Sanitário. DF, BR.
- Resolução-RDC 35, de 17/06/09 - MS/ANVISA - Ovos. Instruções de conservação e consumo. Dispõe sobre a obrigatoriedade de instruções de conservação e consumo na rotulagem de ovos e dá outras providências. DF, BR.
- Resolução-RDC 218, de 29/07/05 - MS/ANVISA - Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-sanitários para a Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais. DF, BR.
- Resolução-RDC 173, de 13/09/06 - MS/ANVISA - Regulamento Técnico de Boas Práticas para Industrialização e Comercialização de Água Mineral Natural e de Água Natural e a Lista de Verificação das Boas Práticas para Industrialização e Comercialização de Água Mineral Natural e de Água Natural. DF, BR.
- Resolução-RDC 45, de 03/11/10 - MS/ANVISA - Dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF). DF, BR.
- Resolução-RDC 46, de 03/11/10 - MS/ANVISA - Dispõe sobre limites máximos para aditivos excluídos da lista de "aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF)". DF, BR.
- Resolução-RDC 34, de 16/08/10 - MS/ANVISA - Regulamento Técnico para Produtos Saneantes Desinfestantes. DF, BR.
- Resolução-RDC 163, de 01/09/01 - MS/ANVISA - Regulamento Técnico para Produtos Saneantes Fortemente Ácidos e Fortemente Alcalinos. DF, BR.
- Resolução-RDC 259, de 20/09/02 - MS/ANVISA - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados. DF, BR.
- Resolução-RDC 360, de 23/12/03 - MS/ANVISA - Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados. DF, BR.
- Resolução-RDC 359, de 23/12/03 - MS/ANVISA - Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. DF, BR.
- Resolução-RDC 275, de 21/10/02 - MS/ANVISA - 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. DF, BR.
- Resolução-RE 176, de 24/10/00 - MS/ANVISA - Orientação Técnica sobre Padrões Referenciais de Qualidade do Ar Interior, em Ambientes Climatizados Artificialmente de Uso Público e Coletivo. DF, BR.
- Resolução-RE 09, de 16/01/03 - MS/ANVISA - Orientação técnica sobre Padrões Referenciais de Qualidade do Ar Interior em Ambientes Climatizados artificialmente, de Uso Público e Coletivo. DF, BR.
- Resolução-RDC 216, de 15/09/04 - MS/ANVISA - Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. DF, BR.
- Resolução-RDC 184, de 22/10/01 - MS/ANVISA - Efetua o Registro de Produtos Saneantes Domissanitários e Afins, de uso domiciliar, institucional e profissional, levando-se em conta a avaliação e gerenciamento do risco. DF, BR.
- Resolução-RDC 91, de 11/05/01 - MS/ANVISA - Critérios gerais e classificação de materiais para embalagens e equipamentos em contato com alimentos. DF, BR.

- Resolução-RDC 14, de 28/02/07 – MS/ANVISA - Regulamento Técnico para Produtos Saneantes com Ação Antimicrobiana Harmonizado no Âmbito do Mercosul. DF, BR.
- Resolução-RDC 211, de 14/07/05 – MS/ANVISA - Estabelece a definição e a classificação de produtos de higiene pessoal, cosméticos e perfumes, conforme anexos I e II desta resolução. DF, BR.
- Resolução-RDC 52, de 22/10/09 – MS/ANVISA - Dispõe sobre o funcionamento de empresas especializadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas e dá outras providências. DF, BR.
- Resolução-RDC 274, de 22/09/05 - MS/ANVISA - Aprova o Regulamento Técnico para Águas Envasadas e Gelo. DF, BR.
- Resolução Conjunta 3, de 21/06/06 - SES/SERHS/SMA – Dispõe sobre Procedimentos Integrados para Controle e Vigilância de Soluções Alternativas Coletivas de Abastecimento de Água para Consumo Humano proveniente de mananciais subterrâneos. SP, BR.
- Resolução Conjunta 1, de 26/12/01 – SS/SAA – Dispõe sobre os açougues e estabelecimentos do comércio varejista de carnes frescas que optarem por temperar as carnes. SP, BR.
- Resolução 42, de 19/06/09 - SAA - Norma Técnica para produtos hortifrutícolas minimamente processados e frescos cortados. SP, BR.
- Resolução SS 48, de 31/03/99 – SES/CCD/CVS - Dispõe sobre o transporte e comercialização de água potável através de caminhões-pipa e dá outras providências. SP, BR.
- Resolução SS 65, de 12/04/05 - SES/CCD/CVS - Estabelece os procedimentos e responsabilidades relativos ao Controle e Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano no Estado de São Paulo e dá outras providências. SP, BR.
- Portaria 518, de 25/03/04 - MS/GM - Estabelece procedimentos e responsabilidades relativas ao Controle e Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano e seu padrão de potabilidade, e dá outras providências. DF, BR.
- Portaria 854, de 04/07/05 - MD/SELOM - Aprova o Regulamento Técnico de Boas Práticas em Segurança Alimentar nas Organizações Militares. DF, BR.
- Portaria 1428, de 26/11/93 - MS/GM - Regulamento Técnico Sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na Área de Alimentos. DF, BR.
- Portaria 304, de 22/04/96 – MAPA/GM - Determina que os estabelecimentos de abate de bovinos, bubalinos e suínos, somente poderão entregar carnes e miúdos, para comercialização, com temperatura até sete graus centígrados. DF, BR.
- Portaria 89, de 15/07/96 – MAPA/SDA - Institui o Programa de Distribuição de Carnes Bovina e Bubalina ao Comércio Varejista previamente embaladas e identificadas. DF, BR.
- Portaria 90, de 15/07/96 – MAPA/SDA - Institui a obrigatoriedade da afixação de etiquetas-lacre de segurança nos cortes primários (quartos de carcaça) e cortes secundários do traseiro de bovinos e bubalinos, bem como nas meias carcaças de suínos, ovinos e caprinos, obtidos nos estabelecimentos de abate. DF, BR.
- Portaria 326, de 30/07/97- MS/SVS - Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-sanitárias e Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores / Industrializadores de Alimentos. DF, BR.
- Portaria 3523, de 28/08/98 – MS/GM – Regulamento Técnico contendo medidas básicas referentes aos procedimentos de verificação visual do estado de limpeza, remoção de sujidades por métodos físicos e manutenção do estado de integridade e eficiência de todos os componentes de climatização, para garantir a Qualidade do Ar de Interiores e prevenção de riscos à saúde dos ocupantes de Ambientes Climatizados. DF, BR.
- Portaria 368, de 04/09/97 - MAPA/GM - Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. DF, BR.

- Portaria 152, de 26/02 - MS/ANVISA - Regulamento Técnico para produtos destinados à desinfecção de água para o consumo humano e de produtos algicidas e fungicidas para piscinas. DF, BR.
- Portaria 540, de 27/10/97 - MS/SVS - Aprova o Regulamento Técnico: Aditivos Alimentares - definições, classificação e emprego. DF, BR.
- Portaria 3214, de 08/06/78 - MTb/SIT - Aprova as Normas Regulamentadoras - NR - do Capítulo V, Título II, da Consolidação das Leis do Trabalho, relativas a Segurança e Medicina do Trabalho. DF, BR.
- Portaria 1, de 13/01/98 - SES/CVS - Dispõe sobre Responsabilidade Técnica e Boas Práticas de Fabricação. SP, BR.
- Portaria 6, de 10/03/99 - SES/CVS - Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-sanitário em Estabelecimentos de Alimentos. SP, BR.
- Portaria 15, de 07/11/91 - SES/CVS - Normatiza e padroniza o transporte de alimentos destinados ao consumo humano. SP, BR.
- Portaria 9, de 16/11/00 - SES/CVS - Norma Técnica para Empresas Prestadoras de Serviços em Controle de Vetores e Pragas Urbanas. SP, BR.
- Portaria 18, de 09/09/08 - SES/CVS - Aprova alteração do item 4 - Controle de Saúde dos Funcionários, do item 16 - Higiene Ambiental e do subitem 16.3 da Portaria CVS 6, de 10/03/99, que dispõe sobre o regulamento técnico que estabelece os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos. SP, BR.
- Portaria 110, de 21/10/00 - SMA/SEMAB - Veículos de transporte de gêneros alimentícios deverão manter a integridade e qualidade dos produtos e manter a higiene e conservação dos alimentos. São Paulo, SP, BR.
- Portaria 1931, de 07/11/09 - SMS.G - Disciplina os procedimentos necessários à inscrição de estabelecimentos e equipamentos de interesse da saúde no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde - CMVS, bem como à alteração e atualização dos dados constantes do referido Cadastro. São Paulo, SP, BR.
- Portaria 42, de 05/11/10 - SMS/ABAST - Obriga os responsáveis pelos locais das operações de manipulação de alimentos fora do recinto das feiras a participar de "Curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos para Feiras Livres", ministrado pela Supervisão Geral de Abastecimento - ABAST. São Paulo, SP, BR.
- Portaria 11, de 28/05/10 - SMS/ABAST - Disciplina a aplicação do Decreto 41425/01, que dispõe sobre funcionamento dos Mercados, Centrais de Abastecimento e dos Frigoríficos Municipais, e do Decreto 44754/04, que cria o Complexo de Abastecimento Cantareira, constituído pelos Mercados Municipais Paulistano e Kinjo Yamato. São Paulo, SP, BR.
- Norma Regulamentadora 1 - MTE - NR 1 e suas alterações - Disposições Gerais. DF, BR.
- Norma Regulamentadora 2 - MTE - NR 2 e suas alterações - Inspeção Prévia. DF, BR.
- Norma Regulamentadora 3 - MTE - NR 3 e suas alterações - Embargo ou Interdição. DF, BR.
- Norma Regulamentadora 5 - MTE - NR 5 e suas alterações - Comissão Interna de Prevenção de Acidentes. DF, BR.
- Norma Regulamentadora 6 - MTE - NR 6 e suas alterações - Equipamentos de Proteção Individual - EPI. DF, BR.
- Norma Regulamentadora 7 - MTE - NR 7 e suas alterações - Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional. DF, BR.
- Norma Regulamentadora 8 - MTE - NR 8 e suas alterações - Edificações. DF, BR.
- Norma Regulamentadora 9 - MTE - NR 9 e suas alterações - Programas de Prevenção de Riscos Ambientais. DF, BR.
- Norma Regulamentadora 10 - MTE - NR 10 e suas alterações - Segurança em Instalações e Serviços em Eletricidade. DF, BR.

Material digitalizado e autenticado por CARLOS EDUARDO GOMES. Sua validade pode ser conferida em <https://splegisconsulta.ssp.sp.gov.br/Home/AbriuDocumento?pid=195946>.

Bruno Lucchetti
RF 11.425

- Norma Regulamentadora 11 – MTE - NR 11 e suas alterações - Transporte, Movimentação, Armazenagem e Manuseio de Materiais. DF, BR.
- Norma Regulamentadora 12 – MTE - NR 12 e suas alterações - Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos. DF, BR.
- Norma Regulamentadora 13 – MTE - NR 13 e suas alterações - Caldeiras e Vasos de Pressão. DF, BR.
- Norma Regulamentadora 14 – MTE - NR 14 e suas alterações - Fornos. DF, BR.
- Norma Regulamentadora 15 – MTE - NR 15 e suas alterações, Anexos 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 A, 14 – Atividades e Operações Insalubres. DF, BR.
- Norma Regulamentadora 16 – MTE - NR 16 e suas alterações - Atividades e Operações Perigosas. DF, BR.
- Norma Regulamentadora 17 – MTE - NR 17 e suas alterações – Ergonomia. DF, BR.
- Norma Regulamentadora 23 – MTE - NR 23 e suas alterações – Proteção Contra Incêndios. DF, BR.
- Norma Regulamentadora 24 – MTE - NR 24 – Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho. DF, BR.
- Norma Regulamentadora 28 – MTE - NR 28 e suas alterações – Fiscalização e Penalidades. DF, BR.
- Nota Técnica 94, de 20/04/09 - MTE/SIT/DSST - Estabelece requisitos específicos de segurança para máquinas de panificação, mercearia e açougue. DF, BR.
- Nota Técnica 3/2004: refrigeração industrial por amônia: riscos, segurança e auditoria fiscal. – Brasília: MTE, SIT, DSST, 2005. 31 P. Publicação. Biblioteca. Seção de Processos Técnicos – MTE.
- Instrução Normativa 22, de 31/07/00 – MAPA/SDA - Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de carne bovina dessecada salgada curada, entre outros. DF, BR.
- Instrução Normativa 22, de 24/11/05 – MAPA/GM - Aprova o Regulamento Técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado. DF, BR.
- Instrução Normativa 83, 21/11/03 – MAPA/SDA - Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Carne Bovina em Conserva e Carne Moída de Bovino. DF, BR.
- Instrução Normativa Conjunta 18, 28/05/09 – MAPA/MS - Regulamento Técnico para o Processamento, Armazenamento e Transporte de Produtos Orgânicos. DF, BR.
- Informe Técnico 31, de 30/07/07 – ANVISA/MS - Esclarecimentos sobre a utilização de climatizadores (sistema de aspersão) em áreas de manipulação, armazenamento e comercialização de alimentos. DF, BR.
- Informe Técnico 11, de 05/10/04 – ANVISA/MS - Assunto: Óleos e Gorduras Utilizados em Frituras. DF, BR.
- Comunicado 60, de 08/03/07 - SES/CVS - Define procedimentos para cadastramento na exploração de águas subterrâneas na Solução Alternativa de Abastecimento de Água para Consumo Humano. SP, BR.
- Comunicado CVS 6, de 12/01/11 – SES/CVS - Limpeza e desinfecção de caixas d'água. SP, BR.
- Informe-Net DTA - SES/CVE/DDTHA - Manual de Doenças Transmitidas por Água e Alimentos – *Diphyllobothrium ssp./Difilobotríase*, 2005. SP, BR.
- Informações Básicas sobre a Difilobotríase – Perguntas e Respostas - elaboradas pela equipe técnica da Divisão de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar, 2008. Secretaria de Estado da Saúde/Coordenação de Controle de Doenças/Centro de Vigilância Epidemiológica "Professor Alexandre Vranjac" /Divisão de Doença de Transmissão Hídrica e alimentar. SP, BR.
- Comunidade Européia Legislação Comunitária Vigente - Documento 390 LO 269 – Diretiva 90/269/CEE de 29/05/1990 e artigo 16 da Diretiva 89/391/CEE - disposições mínimas de Segurança e de Saúde relativas à manipulação manual de carga que contém riscos, em particular dores lombares para os trabalhadores.

- Rotulagem Nutricional Obrigatória: Manual de Orientação às Indústrias de Alimentos - 2º Versão / Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Universidade de Brasília – Brasília : Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária / Universidade de Brasília, 2005. 44p.
- Aprovação de Uso de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia no Brasil/Guia de Aditivos e Coadjuvantes – 2009 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Brasília: ANVISA, 2009. 1º ed. 36p.
- O Agente Comunitário de Saúde no Controle da Dengue - Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Série F. Comunicação e Educação em Saúde – Brasília : Ministério da Saúde, 2009.36 p.
- Comercialização de Pescado Salgado e Seco: Cartilha Orientativa, 2007. Associação Brasileira de Supermercados – ABRAS, com apoio técnico do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento e Ministério da Saúde/ANVISA. DF, BR.
- Manual de uso e segurança de instalações de gás em escolas / Fundação para o Desenvolvimento da Educação - SES/SE/FDE - 2. ed. São Paulo : FDE/DOS, 2009. 36 p.
- Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT. NBR 6675 – Instalação de condicionadores de ar de uso doméstico (tipo monobloco ou modular), 30/08/93. Rio de Janeiro, RJ, BR.
- Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT. NBR 14518 - Sistemas de ventilação para cozinhas profissionais, 30/06/00. Rio de Janeiro, RJ, BR.
- Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT. NBR 9191 - Sacos plásticos para acondicionamento de lixo – Requisitos e método de ensaio, 30/10/02. Rio de Janeiro, RJ, BR.
- Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas – ABERC. Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades, 9ª edição, 2009. São Paulo, SP, BR.
- Sociedade Brasileira Ciência e Tecnologia de Alimentos - SBCTA. Manual - Série Qualidade - PROFIQUA, 2ª edição, 2000. Higiene e sanitização para empresas de alimentos. São Paulo, SP, BR.
- Sociedade Brasileira Ciência e Tecnologia de Alimentos - SBCTA. Manual Série Qualidade - PROFIQUA, 3ª edição, 1996. Boas práticas de transporte e armazenagem de alimentos. São Paulo, SP, BR.
- Sociedade Brasileira Ciência e Tecnologia de Alimentos - SBCTA. Manual Série Qualidade - PROFIQUA, 1ª edição, 1996. Controle integrado de pragas. São Paulo, SP, BR.
- Sociedade Brasileira Ciência e Tecnologia de Alimentos - SBCTA. Manual Série Qualidade - PROFIQUA, 1ª edição, 1996. Rastreabilidade de insumos e produtos para indústria de alimentos. São Paulo, SP, BR.
- Sociedade Brasileira Ciência e Tecnologia de Alimentos - SBCTA. Manual Série Qualidade - PROFIQUA, 3ª edição, 1996. Programa de fornecimento com garantia de qualidade para empresa de alimentos. São Paulo, SP, BR.
- Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge – INSA. Centro de Segurança Alimentar e Nutrição – CSAN. Laboratório de Microbiologia dos Alimentos - Guia para Controlo da Segurança Alimentar em Restaurantes Europeus, 2006. Lisboa, PT.
- Codex Alimentarius - Higiene dos Alimentos: Textos Básicos / Organização Pan-Americana da Saúde - Agência Nacional de Vigilância Sanitária; Food and Agriculture Organization of the United Nations. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2006.
- Food and Drug Administration – FDA. Food Code 2009: Recommendations of the United States Public Health Service Food and Drug Administration U. S. Department of Health and Human Services - Public Health Service, Food and Drug Administration. College Park, MD, 20740, US.
- Associação da Restauração e Similares de Portugal - Código de Boas Práticas para o Transporte de Alimentos, 2006. Lisboa, PT.
- Organização Mundial da Saúde – OMS. Departamento de Segurança Alimentar, Zoonoses e Doenças de Origem Alimentar, Genebra, CH. Cinco Chaves para uma Alimentação mais Segura: manual, 2006. Tradução: Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge – INSA, Lisboa, PT.

[Voltar](#)[Imprimir](#)

[Prefeitura da Cidade de São Paulo](#) | [Expediente](#) | [Portal e Inclusão Digital](#) | [São Paulo, 24 de Abril de 2017](#) | [✉ Contato](#) | [Mapa do site](#) |

Bruno Lucchetti
RF 11.455

Bruno Lucchetti
RF 11.455



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Secretaria Geral Parlamentar
Secretaria de Documentação
Equipe de Documentação do Legislativo

PROJETO DE LEI 01-00252/2016 do Vereador Dalton Silvano (DEM)

"Dispõe sobre a obrigatoriedade dos restaurantes, lanchonetes, padarias, bares e similares de fazer constar em seus cardápios de refeições, porções reduzidas para as pessoas que foram submetidas a cirurgia bariátrica e dá outras providências.

A Câmara Municipal de São Paulo DECRETA:

Art. 1º - Ficam os restaurantes, lanchonetes, padarias, bares e similares, que servem refeições, ficam obrigados fazer constar de seus cardápios porções reduzidas equivalentes a 1/2 (metade) das refeições individuais usualmente oferecidas.

§1º Os preços praticados serão proporcionalmente reduzidos de acordo com a quantidade ofertada.

§ 2º Para estabelecimentos operando com consumo livre a preço fixo - como rodízios, restaurantes com buffet livre, ou similares - o preço pago por pessoas que foram submetidas a cirurgia bariátrica será metade do usual.

Art. 2º - Excetua-se do disposto nesta Lei o consumo de sobremesas, sucos e bebidas.

Art. 3º - Para ter direito ao benefício de que trata a presente Lei, o interessado deverá comprovar sua condição por meio de laudo médico ou declaração do médico responsável inscrito no Conselho Regional de Medicina.

Art. 4º - Os bares, restaurantes e similares ficam obrigados a fixar cartaz ou placas, legíveis, com ampla visualização e divulgação dos direito estabelecidos nesta Lei.

Art. 5º - A infração ao disposto nesta lei acarretará a multa no valor de R\$ 1.000,00 (mil reais), valor que será dobrado na primeira reincidência e após sujeito a cassação do alvará de funcionamento.

Art. 6º - As despesas decorrentes da execução desta lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas, se necessário.

Art. 7º - O Poder Executivo regulamentará a presente lei no prazo de 60 (sessenta) dias, contados da data de sua publicação.

Art. 8º Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Sala das Sessões...Às Comissões competentes."

Este texto não substitui o publicado no Diário Oficial da Cidade em 25/05/2016, p. 115

Para informações sobre este projeto, visite o site www.camara.sp.gov.br.

Bruno Lucchetti

RF 11.455



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Secretaria Geral Parlamentar
Secretaria de Documentação
Equipe de Documentação do Legislativo

PROJETO DE LEI 01-00193/2017 do Vereador Caio Miranda Carneiro (PSB)

"Altera a Lei nº 15.947, de 26 de dezembro de 2013, que dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas - comida de rua - e dá outras providências.

A Câmara Municipal de São Paulo RESOLVE:

Art. 1º. O art. 12 da Lei nº 15.947, de 26 de dezembro de 2013, fica acrescido do inciso VIII, com a seguinte redação:

"Art. 12

VIII - a disposição do permissionário para a manutenção e zeladoria, bem como conservação, execução e manutenção de melhorias urbanas, ambientais e paisagísticas de praças e de áreas verdes do Município, no entorno do local pretendido."

Art. 2º. O §1º do art. 18 da Lei nº 15.947, de 26 de dezembro de 2013, passa a ter a seguinte redação:

"Art. 18.

§ 1º É vedada a concessão de Termo de Permissão de Uso - TPU à pessoa física, salvo na condição de empresário individual."

Art. 3º O inciso I do §1º do art. 23 da Lei nº 15.947, de 26 de dezembro de 2013, passa a ter a seguinte redação:

"Art. 23

§1º

I - cópia do Cadastro de Pessoas Físicas do empresário individual ou do representante legal da pessoa jurídica;"

Art. 4º. O art. 42 da Lei nº 15.947, de 26 de dezembro de 2013, passa a ter a seguinte redação:

"Art. 42. O empresário individual ou, ao menos, um dos sócios da pessoa jurídica permissionária de qualquer equipamento deverá comparecer e permanecer presente no local da atividade e durante todo o período constante de sua permissão, sendo-lhe facultada a colaboração de auxiliares e prepostos."

Art. 5º O inciso IV do art. 59 da Lei nº 15.947, de 26 de dezembro de 2013, passa a ter a seguinte redação:

"Art. 59.....

IV - deixar de comparecer e permanecer o empresário individual ou, ao menos, um dos sócios da pessoa jurídica, no local da atividade durante todo o período constante de sua permissão;"

Art. 6º. O § único do art. 62 da Lei nº 15.947, de 26 de dezembro de 2013, passa a ter a seguinte redação:

"Art. 62

Parágrafo único. O cancelamento do Termo de Permissão de Uso também implicará na proibição de qualquer obtenção de novo Termo em nome do empresário individual ou da pessoa jurídica e de seus sócios."

Art. 7º. O art. 64, "caput", da Lei nº 15.947, de 26 de dezembro de 2013, passa a ter a seguinte redação:

"Art. 64. O Auto de Infração e Imposição de Penalidade - AIIP será lavrado em nome do permissionário empresário individual, ou do sócio-administrador da pessoa jurídica, podendo ser recebido ou encaminhado ao seu representante legal, assim considerados os seus prepostos e auxiliares."

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

Art. 9º. Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Às Comissões competentes."

Este texto não substitui o publicado no Diário Oficial da Cidade em 05/04/2017, p. 63

Para informações sobre este projeto, visite o site www.camara.sp.gov.br.

RECEBIDO
Comissão de Constituição, Justiça
e Legislação Participativa
Em 26/04/17 às 12h
RF 11.336
João Carlos Dias Chaves

Ao Nobre Vereador / À Nobre Vereadora

CAIO MIRANDA
Para Relatar.
Sala da Comissão de Constituição, Justiça e
Legislação Participativa.
Em 03/05/17 às 17h

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

RECEBIDO LA PROCURADORIA DA CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SEÇÃO DO PROCESSO LEGISLATIVO
EM 04/05/17 AS 19 h
POR AW
SAÍDA 26/05/17 AS: 13 h ASS: Karl

REDISTRIBUÍDO
Ao Nobre Vereador / À Nobre Vereadora

Chudinho
Para Relatar.
Sala da Comissão de Constituição, Justiça e
Legislação Participativa.
Em 03/05/17 às 17h
Secretaria de Documentação
Disponibilizado pela Equipe de Documentação do Legislativo

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

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
Seguem juntado(s) o(s) documento(s) de
fls. 671 S.P. 04/07/17
Alexandra Leblon PL 0193/2017
Técnico Administrativo Página 2 de 2
RF 11.336



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

atuado por Carlos Eduardo Gomes em 19/02/2020 13:52:55.

-olha
Proc. N° 213.172-23
Alessandra Lahaki
R 11.136

Papel para informação, rubricado como folha nº

do processo nº .. de 20... (a)

RECEBIDO NA PROCURADORIA DA CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

SETOR DO PROCESSO LEGISLATIVO

EM 08/07/17 AO 13 HS

POR Karl

SAÍDA 18/07/17 ÀS 15 H ASS: Karl

REDISTRIBUIDO

Ao Nobre Vereador /A Nobre Vereadora

CLAUDIO FONSECA

Para Retetar.

Sala da Comissão de Constituição, Justiça e
Legislação Participativa.

Em 07 / 03 / 2018

Presidente

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

RECEBIDO NA PROCURADORIA DA CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

SETOR DO PROCESSO LEGISLATIVO

EM 12/03/2018 AO 13 HS

POR Beatriz

SAÍDA 18/03/18 ÀS 15 H 00 ASS: Beatriz

RECEBIDO NA PROCURADORIA DA CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

SETOR DO PROCESSO LEGISLATIVO

EM 09/05/2018 AO 18 HS

POR Beatriz

SAÍDA 15/05/18 ÀS 17 H 00 ASS: Beatriz

Fernando de Lima Gasparotto
RF. 11.272-SGP. 12/11



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

pl0215-17

Folha nº 68 do Proc.
Nº 01-215 de 20 17
Fernando de Lima Gasparotto
RE. 11.272-SGD-12

PARECER Nº 647/2018 DA COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO, JUSTIÇA E LEGISLAÇÃO PARTICIPATIVA SOBRE O PROJETO DE LEI Nº 0215/17.

Trata-se de projeto de lei, de iniciativa do nobre Vereador João Jorge de Souza, que visa instituir o Sistema Paulistano de Classificação de Estabelecimentos de Alimentação – SPCEA.

De acordo com a proposta, restaurantes, padarias, bares, lanchonetes, bufês, *rotisseries*, *food trucks* e congêneres poderiam aderir voluntariamente ao SPCEA, cabendo à Coordenação de Vigilância de Saúde (COVISA) realizar as inspeções de monitoramento em periodicidade não inferior a 12 meses e a classificação dos estabelecimentos de alimentação em categorias diferenciadas, de acordo com critérios relativos ao atendimento do consumidor e saúde alimentar, visando informar e orientar os consumidores, devendo a publicidade da classificação ser garantida pelo Poder Executivo em sítio eletrônico próprio.

Sob o aspecto formal, a propositura ampara-se nos artigos 13, inciso I, e 37, *caput*, ambos da Lei Orgânica do Município.

Com efeito, a matéria de fundo versada no projeto é a proteção e defesa do consumidor, sobre a qual pode o Município legislar de forma a suplementar a legislação federal e estadual, conforme preconizam os arts. 24, inciso V e 30, inciso II da Constituição Federal.

Do mesmo modo, o projeto trata de proteção e defesa da saúde, sobre a qual podem legislar concorrentemente a União, os Estados, o Distrito Federal e também o Município, para suplementar a legislação federal e estadual, dentro dos limites do predominante interesse local (arts. 24, inciso XII c/c art. 30, incisos I e II, da Constituição Federal).

Também o art. 23, inciso II, da Carta Magna, determina que é competência comum da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, cuidar da saúde e assistência pública.

Vale destacar que o projeto em análise não extrapolou o interesse peculiar do Município, pois, segundo o entendimento mais recente do Supremo Tribunal Federal, não invadem a competência federal as normas editadas pelo Município que protejam mais eficazmente o

REL 677/2018



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

pl0215-17

Folha nº 69 do Proc.
Nº 21.215 de 20 17
Fernando de Lima Gasparotto
RF. 11.272-SGP-12

direito do consumidor, o meio ambiente e a saúde pública, matérias estas inseridas na competência legislativa de todos os entes federativos, conforme ilustram os julgados abaixo:

“Não há usurpação de competência da União para legislar sobre direito comercial e comércio interestadual porque o ato normativo impugnado buscou, tão somente, assegurar a proteção ao consumidor. Precedente deste Tribunal (ADI 1.980, Rel. Min. Sydney Sanches) no sentido de que não invade esfera de competência da União, para legislar sobre normas gerais, lei paranaense que assegura ao consumidor o direito de obter informações sobre produtos combustíveis.” (ADI nº 2.832-4/PR, Rel. Min. Ricardo Lewandowski).

*“Em matéria de proteção à saúde e de defesa do meio ambiente, a competência legislativa é concorrente, a teor do art. 24, VI e XII, da Constituição. De outro lado, também, a defesa da saúde, conforme estabelece o art. 196 da Carta Magna é competência do Estado genericamente compreendido. Portanto, **não é apenas da União, mas também dos Estados-membros, do Distrito Federal e dos Municípios**. Por fim, como bem ressaltai, em voto oral, quando do julgamento da ADI 3.937-MC/SP, Rel. Min. Marco Aurélio, ‘tenho defendido, não apenas em sede acadêmica, mas também em algumas decisões que proferi já na Corte Estadual a qual pertenci, como também tive oportunidade de manifestar esse entendimento nesta Suprema Corte, no sentido de que, em matéria de proteção do meio ambiente e em matéria de defesa da saúde pública, nada impede que a legislação estadual e a legislação municipal sejam mais restritivas do que a legislação da União e a legislação do próprio Estado, em se tratando dos municípios’.” (ADPF nº 109, Relator Ministro Ricardo Lewandowski. DJ 22/04/2009, grifamos).*

Ainda a corroborar a competência legislativa do Município para a matéria, tem-se que o Código de Defesa do Consumidor dispõe em seu art. 55, § 1º sobre a possibilidade do Município de legislar em matéria de consumo quando adotar medidas em defesa ao consumidor, como ocorre na proposta em tela, *in verbis*:



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

pl0215-17

Folha nº 70 do Proc.

Nº 01-215 de 20 17

Fernando de Lima Gasparotto
RF. 11.272-SGP-17

"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.

§ 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." (grifamos)

Para ser aprovado o projeto depende de voto favorável da maioria absoluta dos membros desta Casa, nos termos do art. 40, § 3º, XII, da Lei Orgânica do Município.

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

Sala da Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa, em 16/05/18

AURÉLIO NOMURA

ANDRÉ SANTOS

EDIR SALES

CAIO MIRANDA

JOÃO JORGE

CELSO JATENE

REIS

CLÁUDIO FONSECA

SANDRA TADEU

Relator

PUBLICADO NO DIÁRIO OFICIAL

DE 17 / 05 / 18

Pág. 88 Col. 1

Fernando de Lima Gasparotto
RF. 11.272

A Comissão de Adm
Em 17/05/18 às 17h
Fernando de Lima Gasparotto
RF 11.272

RECEBIDO

Comissão de Administração Pública

Em 18/05/18 às 10h12
RF 101123

Vera Nice Rodrigues Ribeiro
Assistente Parlamentar
RF.

Ao Vereador / A Vereadora

Para relatar
Sala da Comissão de Administração Pública.

Em 06/06/18

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

Segue M juntado nesta data documento(s)
e papel de informação rubricado em 01/06/18
nº 21243 Em 13/05/18

Vera Nice Rodrigues
RF 101.123 Assistente Parlamentar



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

PL 215/2017

Folha nº 71 do proc. fls. 29
nº 215 de 20 17

Vera Nice Rodrigues
RF 101.123 SGP 12

PARECER Nº 1468/2018 DA COMISSÃO DE ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA SOBRE O PROJETO DE LEI Nº 215/2017.

Trata-se de Projeto de Lei, de iniciativa do vereador João Jorge (PSDB) institui o Sistema Paulistano de Classificação de Estabelecimentos de Alimentação (SPCEA), o qual abrangerá os seguintes estabelecimentos: restaurantes, padarias, bares, lanchonetes, bufês, rotissererias, *food trucks* e congêneres. Nos termos do artigo 3º, a adesão ao referido sistema será voluntária, cabendo à Coordenação de Vigilância em Saúde (COVISA) realizar as INSPEÇÕES DE MONITORAMENTO (periodicidade não inferior a doze meses) E A EXCLUSÃO DOS ESTABELECIMENTOS DE ALIMENTAÇÃO que estiverem em desacordo com os preceitos desta iniciativa.

O objetivo desta classificação será o de informar e orientar os consumidores, que por meio de afixação em local visível do signo distintivo das letras A, B e C, concedida pela COVISA, de modo que sejam identificadas as categorias classificatórias, seguindo os requisitos de atendimento ao consumidor e de saúde alimentar conforme segue:

Atendimento ao consumidor (Art 7º, inc. I)

- Área de espera;
- Recepção e atendimento por telefone e por outros meios, tais como site e redes sociais;
- Climatização em todos os ambientes;
- Área de estacionamento gratuito ou serviço de manobrista;
- Existência de sanitários distintos para o atendimento de público externo e colaboradores;
- Limpeza de sanitários;
- Produtos de higiene manual e bucal nos sanitários;
- Sanitários com acionamento automático de pias e bacias sanitárias;
- Informações precisas, inequívocas, linguagem simples, inteligível e acessível a todos;



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

PL 215/2017

Folha nº 72 do proc.
nº 215 de 20 17

Vera Nice Rodrigues
RF 101.123- SGP-12

fls. 130

- Qualidade e grau de conservação da infraestrutura do estabelecimento, equipamentos e mobiliário;
- Tratamento especial a idosos, gestantes e portadores de necessidades especiais;
- Conceitos ambientais, relações com a sociedade e satisfação do usuário.

Saúde Alimentar (Art 7º, inc. II)

- Informações claras sobre ingredientes integrantes dos alimentos comercializados;
- Temperatura e manejo dos alimentos;
- Controle de sanidade da água destinada à produção de alimentos e higienização de utensílios;
- Mecanismos de monitoramento da qualidade dos alimentos, rastreabilidade e limpeza do estabelecimento;
- Treinamento de colaboradores sobre melhores práticas
- Cruzamento de atividades de produção de alimentos com limpeza e descartes de resíduos;
- Controle de validade de produtos;
- Condições e equipamentos de armazenamento adequado a cada tipo de produto;
- Higiene pessoal dos colaboradores;
- Manutenção e equipamentos de cozinha;
- Controle de pragas;
- Responsabilidade socioambiental e políticas de incentivo à adoção de boas práticas pelos fornecedores.

De acordo com a exposição de motivos apresentada pelo nobre proponente, é notória a dificuldade em se saber rápida e claramente quais são as melhores opções de estabelecimentos de alimentação, dos serviços e produtos ofertados. O SPCVB, que



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

PL 215/2017

nº 78 do proc.
215 de 20 17
Ilce Rodrigues
123-568-12

agrega dos dados turísticos da cidade de São Paulo aponta a existência de 15 mil restaurantes e 20 mil bares. Na visão do autor, que destaca o sucesso da iniciativa em outras cidades do mundo, a criação de um sistema classificatório permitirá o monitoramento contínuo dos estabelecimentos de alimentação paulistanos.

Ante o exposto, reconhecendo o interesse público da iniciativa, a Comissão de Administração Pública é **FAVORÁVEL** à sua aprovação.

Sala da Comissão de Administração Pública, em 14/09/2018.

GILSON BARRETO

DAVID SOARES

ANTÔNIO DONATO
MANUEL DEL RIO

PAULO FRANGE

QUITO FORMIGA
Relator

MARIO COVAS NETO

RINALDI DIGILIO

Relatório nº 1495/2018

PUBLICADO NO DIÁRIO OFICIAL

DE 14, 09, 18

Pág. 92 Col. 1

Conferido _____

Vera Nice Rodrigues Ribeiro
Assistente Parlamentar
RF.

A Comissão de ECON
Em 14, 09, 2018

Vera Nice Rodrigues Ribeiro
RF. 101.123

RECEBIDO
Comissão de Trânsito, Transporte,
Atividade Econômica, Turismo, Lazer
e Gastronomia
Em 14/09/2018 às 16:00
Maria de Fátima Moreira
RF 100.749

Ao Vereador / A Vereadora

Xmo. Ven. Wilson Amadeu

Para relatar.

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

Em 16, 09, 18

Presidente

Obs. O prazo para manifestação é de 5 dias, nos
termos do § 3º artigo 63 do RI.

Segue anexo 1, nesta data, documento(s)
o papel de informação rubricado 1 sob folha(s)
nº 74175 Em 31, 10, 18

Hugo Zanoni Hariz - RF 11.391
Técnico Administrativo CP. 12

**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Folha nº 74 do Pro
Nº 01.215 de 2017
Hugo Zanoni Harbs
RF. 11/391 / 8GP. 12

**PARECER Nº 1625/2018 DA COMISSÃO DE TRÂNSITO, TRANSPORTE,
ATIVIDADE ECONÔMICA, TURISMO, LAZER E GASTRONOMIA
SOBRE O PROJETO DE LEI Nº 215/17**

Objetiva o presente Projeto de Lei 215/2017, de autoria do nobre vereador João Jorge (PSDB), instituir o Sistema Paulistano de Classificação de Estabelecimentos de Alimentação – SPCEA.

Para os fins desta Lei, consideram-se “estabelecimentos de alimentação” restaurantes, padarias, bares, lanchonete, bufês, rotisseries, food trucks e congêneres.

O engajamento ao SPCEA é voluntário, as inspeções de monitoramento e a exclusão dos estabelecimentos de alimentos serão coordenados pela COVISA – Coordenação de Vigilância em Saúde.

As inspeções de monitoramento deverão ocorrer em periodicidade não inferior a 12 (doze) meses, sempre durante o horário de expediente habitual do estabelecimento de alimentação aderente.

Os estabelecimentos serão classificados em categoria “A”, “B” e “C”, para receber as denominações das letras, atenderão os requisitos especificados nos inc. I e II do Artigo 7º e terão de enquadrar-se nos princípios do Artigo 8º inc.. I a V.

Para o rebaixamento de categoria de classificação ou exclusão do estabelecimento de alimentação do SPCEA, o interessado deverá ser notificado no prazo não maior que 30 (trinta) dias para sanar as irregularidades.

O Executivo fará posterior regulamentação com diretrizes adicionais e procedimento de avaliação de conformidade aos critérios de classificação.

Justifica o Autor que a proposta visa o tema da segurança alimentar que é de interesse corrente dos cidadãos paulistanos. Numa cidade que conta com aproximadamente 15 mil restaurantes e 20 mil bares (São Paulo Convention & Visitors Bureau, acesso em 30/03/2017).

A Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa e a Comissão de Administração Pública apresentaram parecer favorável ao presente projeto.

Quanto ao aspecto pertinente a esta Comissão, a matéria é oportuna e reveste-se de elevado interesse público, em razão do elevado número de “estabelecimentos de alimentação” existentes na grande cidade de São Paulo. OS mesmos serão cadastrados propiciando consulta sobre a qualidade e outros itens em geral rapidamente.

Assim sendo, **favorável** é o parecer ao presente projeto.

Relatório 1672/2018

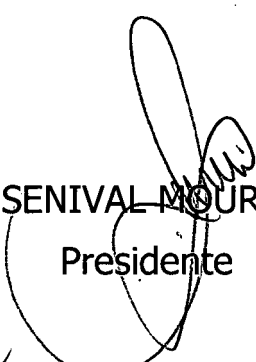


**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

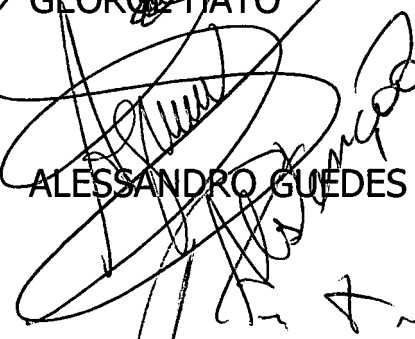
Folha nº 75 do P.D.C.
Nº 01.015 de 20 17
Hugo Zanoni Harbs
RF. 11.391 SGP. 12

(PL 215/17)

Sala da Comissão de Trânsito, Transporte, Atividade, Econômica, Turismo,
Lazer e Gastronomia, em 31/10/2018.


SENIVAL MOURA
Presidente


GEORGE HATO


ALESSANDRO GUEDES


REGINALDO TRIPOLI


ADILSON AMADEU
Reitor


CONTE LOPES

RICARDO TEXEIRA

PUBLICADO NO DIÁRIO OFICIAL

De 1.º 11 2018

Pág. 108 Col. 4

Conferido:

Hugo Zanoni Harbs
Téc. Administrativo
RF 11.391

A Comissão de Saúde, Promoção Social, Trabalho e Mulher

Em 1.º 11 2018

Hugo Zanoni Harbs
Téc. Administrativo
RF 11.391

RECEBIDO

Comissão de Saúde, Promoção

Social, Trabalho e Mulher

Em 01/11/2018 às 10:26

Caio C. Maia de Oliveira
Técnico Administrativo
RF 11.276

Ao Vereador / A Vereadora

Milton Ferreira

Para relatar.

Sala da Comissão de Saúde, Promoção Social
Trabalho e Mulher

Em 29/11/2018

Presidente

Obs. O prazo para manifestação é de 5 dias, nos termos do § 3º artigo 63 do RI.

A SGP.

São Paulo. 14/12/18

Camila Barrero Breitenviesser
Técnico Administrativo
RF. 11.387

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Seguem, juntados nesta data, para informação, documentos rubricados sob

Folhas de nºs 76-79 em 23/5/19

Camila Barrero Breitenviesser
Técnico Administrativo
RF. 11.387



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

SECRETARIA GERAL PARLAMENTAR
Secretaria de Registro Parlamentar e Revisão

Folha nº 76 do fls. 36
Processo nº 01 - 215/2017
Camila Barrero Breitenviesser
RF. 11.387 - SGP-12

COMISSÃO DE SAÚDE, PROMOÇÃO SOCIAL, TRABALHO E MULHER

PRESIDENTE: EDIR SALES

TIPO DA REUNIÃO: AUDIÊNCIA PÚBLICA.

LOCAL: Câmara Municipal de São Paulo

DATA: 15/05/2019

OBSERVAÇÕES:

- Notas taquigráficas sem revisão
- Manifestação fora do microfone

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE REGISTRO PARLAMENTAR E REVISÃO – SGP.4
NOTAS TAQUIGRÁFICAS SEM REVISÃO

FOLHA Nº _____
PROCESSO Nº _____
Camila B. Breitenvieser
RF 11.387

REUNIÃO: 17530 DATA: 15/05/2019 FL: 1 DE 7

A SRA. PRESIDENTE (Edir Sales) – Boa tarde a todos. Na qualidade de presidente da declaro aberta a 6ª audiência pública, do ano de 2019, da Comissão de Saúde, Promoção Social, Trabalho e Mulher, convocada para hoje, 15 de maio de 2019.

Estão presentes os Vereadores Milton Ferreira, Juliana Cardoso, Gilberto Natalini e Edir Sales na presidência.

Informo que esta reunião está sendo transmitida pelo portal da Câmara Municipal de São Paulo, no endereço www.saopaulo.sp.leg.br, link auditórios On-Line.

A íntegra da transcrição desta audiência pública estará disponível ao público no portal da Câmara Municipal de São Paulo, no endereço www.saopaulo.sp.leg.br, link Atividade Legislativa, audiências públicas, registro escrito.

As pessoas que quiserem fazer uso da palavra, deverão inscrever-se a partir de agora na secretaria da comissão. Cada orador terá três minutos para se manifestar.

Esta audiência pública foi convocada para debater projetos de lei que estão sob análise desta Comissão. Foram convidados para participar representantes do Poder Público Municipal e da sociedade civil, mais especificamente da Secretaria Municipal da Saúde, Secretaria Municipal de Direitos Humanos e Cidadania, da Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social, do Centro de Apoio Operacional da Infância, Juventude e Idoso do Ministério Público do Estado de São Paulo, do Grande Conselho Municipal do Idoso, do Conselho Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente, CMDCA e do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, Comusan.

Convites ao público em geral foram veiculados no Jornal *O Estado S. Paulo*, e no jornal *Folha de S. Paulo*, nos dias 13 e 14, respectivamente. Foi também veiculado no *Diário Oficial da Cidade de São Paulo*, diariamente, desde o dia 11 de maio de 2019.

Chamamos para se sentar à Mesa Sandra Regina Gomes, Coordenadora de Política para Pessoa Idosa, da Secretaria Municipal de Direitos Humanos e Cidadania, por gentileza.

Passemos aos itens da pauta.

Declaro aberta audiência pública ao PL 768/2013, do Vereador Alfredinho. “Altera a Lei nº 11.614/1994, com as alterações da lei 13.776/2004, a fim de conceder isenção do pagamento de IPTU aos imóveis que especifica.” Relatora Vereadora Juliana Cardoso.

Em discussão. Não há oradores inscritos; está encerrada a discussão. Declaro realizada a audiência pública ao PL 768/2013.

Passemos ao item seguinte.

PL 36/2017, Vereador Paulo Frange. “Dispõe sobre os serviços e procedimentos farmacêuticos permitidos em farmácias, e dá outras providências.” Relatora Vereadora Juliana Cardoso.

Em discussão.

A SRA. JULIANA CARDOSO – Pela ordem, Presidente.

A SRA. PRESIDENTE (Edir Sales) – Tem a palavra, pela ordem, a Vereadora Juliana Cardoso.

A SRA. JULIANA CARDOSO – Eu gostaria que a Secretaria fizesse para mim a leitura da justificativa. Sei que foi um projeto que fui relatora, mas só para eu relembrar.

A SRA. PRESIDENTE (Edir Sales) – Ok. Vamos lá. Peço à Secretaria que faça a leitura do PL 36/2017, do Vereador Paulo Frange.

O SR. SECRETÁRIO - Pois não.

“A Câmara Municipal de São Paulo decreta”:

Art.1º: Ficam permitidas as farmácias realizarem os serviços e procedimentos farmacêuticos, executados em caráter permanente ou eventual, por pessoas físicas ou jurídicas de direito público ou privado.

Art. 2º Farmácia, é a unidade de prestação de serviços destinada a prestar assistência farmacêutica, assistência à saúde e orientação sanitária individual e coletiva, na qual se processe a manipulação e/ou dispensação de medicamentos magistrais, oficinais, farmacopéicos ou industrializados, cosméticos, insumos farmacêuticos, produtos farmacêuticos e correlatos e serão classificadas segundo sua natureza:

I - Farmácia sem manipulação ou drogaria: estabelecimento de dispensação ou comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos, cosméticos e correlatos em suas embalagens originais.

II - Farmácia com manipulação: estabelecimento de manipulação de fórmulas magistrais e oficinais, de comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos, cosméticos e correlatos, compreendendo o de dispensação e o de atendimento privativo de unidade hospitalar ou de qualquer outra equivalente de assistência médica.

Art. 3º As farmácias e seus respectivos profissionais farmacêuticos ficam autorizados à prestação dos seguintes serviços e procedimentos farmacêuticos:

I - Dispensação e aplicação de vacinas e demais medicamentos;

II - Realização de testes de saúde, utilizando equipamentos ou dispositivos de Testes Laboratoriais

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

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

FOLHA Nº

PROCESSO Nº 01-215/2017

Camila B. Breitenvieser

RF 11.387

fls. 138

REUNIÃO: 17530 DATA: 15/05/2019 FL: 2 DE 7

Remotos - TLR (point-of-care testing) e de autoteste.

III - Determinação de parâmetros clínicos fisiológicos e antropométricos;

IV - Acompanhamento farmacoterapêutico;

V - Ações de rastreamento e educação em saúde;

VI - Atendimento e aconselhamento para problemas de saúde autolimitados;

VII - Revisão da farmacoterapia e conciliação de medicamentos.

Art. 4º Para o funcionamento das farmácias de qualquer natureza, exige-se a autorização e o licenciamento da autoridade competente, além das seguintes condições:

I - ter a presença de farmacêutico durante todo o horário de funcionamento;

II - ter localização conveniente, sob o aspecto sanitário;

III - dispor de equipamentos necessários à conservação adequada de imunobiológicos;

IV - contar com equipamentos e acessórios que satisfaçam aos requisitos técnicos estabelecidos pela vigilância sanitária.

Art. 5º Poderão as farmácias de qualquer natureza dispor, para atendimento imediato à população, de medicamentos, vacinas e soros que atendam o perfil epidemiológico de sua região demográfica.

Art. 6 As vacinações realizadas nas farmácias são válidas para fins legais em todo o território nacional, sendo que as vacinas não previstas no calendário de vacinação oficial ou da Sociedade Brasileira de Imunizações (SBIM) deverão ser aplicadas mediante prescrição médica.

§1º A farmácia deverá registrar as vacinas aplicadas em carteira de vacinação, a ser entregue ao paciente em meio físico ou digital, onde deve constar no mínimo a identificação do paciente, data da aplicação, o nome e o lote de fabricação de cada vacina aplicada;

§2º A farmácia deverá informar a Secretaria Municipal ou Estadual de Saúde trimestralmente as doses de vacinas aplicadas no estabelecimento, conforme modelo a ser fornecido pelo órgão;

§3º Na observação de eventos adversos pós-vacinais relevantes, o farmacêutico deverá registrar o evento ocorrido por meio do sistema nacional de notificações em vigilância sanitária - NOTIVISA.

Art. 7º A farmácia é responsável pela guarda e armazenamento das vacinas, respondendo pela preservação de sua qualidade desde seu recebimento até sua administração no paciente, devendo seguir boas práticas de armazenamento desses medicamentos, conforme diretrizes técnicas publicadas pela Fundação Nacional de Saúde (FUNASA) e o Ministério da Saúde.

Art. 8º Os testes de saúde realizados pelo farmacêutico devem ser feitos exclusivamente por meio de amostra de sangue obtida por punção capilar e utilizando equipamentos registrados na ANVISA para uso como Testes Laboratoriais Remotos - TLR (point-of-care) ou produtos para autoteste, conforme definido na RDC nº 36 de 26/08/2015 ou outra que venha substituí-la.

Art. 9º Os parâmetros antropométricos e fisiológicos, cuja determinação é permitida incluem altura, peso, distribuição corporal, circunferências de cintura e quadril, pressão arterial, temperatura corporal, ritmo e frequência cardíaca, frequência respiratória, pico de fluxo expiratório, entre outros.

Art. 10 A farmácia e o farmacêutico responsável técnico devem garantir o registro, a guarda, a recuperação, a rastreabilidade e a qualidade dos testes de saúde e das determinações dos parâmetros clínicos feitos nos estabelecimentos devendo utilizar somente equipamentos e dispositivos devidamente registrados pela ANVISA.

Art. 11 A farmácia e o farmacêutico são responsáveis pelo registro, guarda, recuperação e rastreabilidade das informações do paciente obtidas pela prestação de serviços e procedimentos farmacêuticos, em meio físico ou digital, devendo preservar a privacidade do paciente.

Art. 12 A farmácia e o farmacêutico devem fornecer ao paciente documento comprobatório ou educativo correspondente ao serviço ou procedimento realizado, em meio físico ou digital."

A SRA. JULIANA CARDOSO – Pela ordem, Presidente.

Deu. Era um pouco essa informação que eu queria, mais no início mesmo.

Obrigada, Sra. Presidente.

A SRA. PRESIDENTE (Edir Sales) – Tem a palavra, pela ordem, a Vereadora Juliana Cardoso.

A SRA. JULIANA CARDOSO – Eu tinha falado se era o que eu estava pensando, mesmo. Ok a leitura.

Pode proceder.

A SRA. PRESIDENTE (Edir Sales) – Perfeito. Eu queria fazer uma observação a respeito desse projeto, que ele já é lei desde 7 de novembro de 2017, é a Lei nº 16.739, de minha autoria. Vou ler a ementa para vocês verem que é a mesma.

"Dispõe sobre a prestação de serviços farmacêuticos pelas farmácias e drogarias e fixa outras providências." Aí vem a Lei:

"Art. 1º As farmácias e drogarias ficam autorizadas à prestação dos seguintes serviços farmacêuticos":

I - aplicação de inalação ou nebulização;

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE REGISTRO PARLAMENTAR E REVISÃO – SGP.4
NOTAS TAQUIGRÁFICAS SEM REVISÃO

FOLHA Nº _____
PROCESSO Nº _____
Camila B. Breitenvieser
RF 11.387

REUNIÃO: 17530 DATA: 15/05/2019 FL: 3 DE 7

II - aplicação de medicamentos injetáveis, mediante apresentação de receita médica;

III - acompanhamento farmacoterapêutico;

IV - medição e monitoramento da pressão arterial;

V - medição da temperatura corporal;

VI – “medição e monitoramento da glicemia capilar;...”

E aí vai. É o mesmo projeto, inclusive o “§ 1º As farmácias e drogarias autorizadas à aplicação de medicamentos...”

Enfim é o mesmo teor, os mesmos parágrafos, mesmos incisos. Esse projeto já é lei. Agora, eu gostaria de saber da Vereadora Juliana Cardoso se nós deixamos esse projeto caminhar, porque já é lei, né?

A SRA. JULIANA CARDOSO – Então como eu fui relatora...

A SRA. PRESIDENTE (Edir Sales) – Ou a gente reencaminha para a CCJ para reanalisar o projeto. Seria uma boa sugestão.

A SRA. JULIANA CARDOSO – Sim, como eu fui relatora, fico só preocupada de prejudicar o Vereador, mas se for novamente para a CCJ e se puder. Eu não sei se retornar para a CCJ?

A SRA. PRESIDENTE (Edir Sales) – Sim, retornar para a CCJ para reavaliar o projeto que terão de ver pela legalidade ou pela ilegalidade. É um projeto que já existe.

Se não me engano, acho que não pode retroceder, Vereadora.

- Manifestação fora do microfone.

A SRA. JULIANA CARDOSO – Não pode retroceder. Isso não pode.

A SRA. PRESIDENTE (Edir Sales) – A gente tem de fazer um requerimento...

A SRA. JULIANA CARDOSO – Verificar aqui ou por a votos, como eu fui relatora, a senhora me deixa numa situação complicada.

A SRA. PRESIDENTE (Edir Sales) – Hoje não é votação do projeto, é audiência pública. Então, tudo bem, já lemos o projeto, já fizemos audiência pública e deixamos para...aí eu vou analisar. Eu vou analisar direitinho e depois eu falo com V.Exa., com o Frange também, eu tinha já falado com ele quando a minha lei foi aprovada e sancionada, mas achei que ele tivesse retirado. Acho que nem ele sabe que está andando esse projeto, mas eu falo com ele.

A SRA. JULIANA CARDOSO – É melhor, Vereadora, eu me sinto melhor.

A SRA. PRESIDENTE (Edir Sales) – Perfeito, está bom, ótima ideia.

Não há mais oradores inscritos. Declaro encerrada a audiência pública ao projeto de lei.

Passemos ao item 3. PL 215/2017, de autoria do Vereador João Jorge. “institui o sistema paulistano de classificação de estabelecimentos de alimentação – SPCEA.” Relator Milton Ferreira.

Em discussão. Não há oradores inscritos. Declaro encerrada a audiência pública ao projeto de lei.

Passemos ao item 4. PL 576/2017, Vereador Conte Lopes. “ Acrescenta o parágrafo único ao artigo 1º da lei 11.614 de 13 de julho de 1994, alterada pela lei 13.776 de 10 de fevereiro de 2004 , para estender a isenção do pagamento do imposto predial e territorial urbano (IPTU) ao imóvel alugado por aposentado ou pensionista, bem como de beneficiário de renda mensal vitalícia paga pelo instituo nacional de seguridade social e de beneficiário do programa de amparo social ao idoso, criado pelo ministério da previdência e assistência social ou outro programa que venha a substituí-lo.” Relator é o Vereador Milton Ferreira.

Para discutir o projeto passo a palavra para a Sandra Regina Gomes, coordenadora de política para pessoa idosa.

A SRA. SANDRA REGINA GOMES – Boa tarde, Presidente, e a todos que acompanham a Mesa, em relação a esse item do IPTU para questão de dar isenção desse imposto para aposentados e pensionistas gostaria de reforçar e parabenizar essa iniciativa porque surgiu recentemente, nós tivemos a quinta conferência dos direitos da pessoa idosa, que foi agora nos dias 6, 7 e 8 e este tema foi abordado. Então é de suma importância que se veja mesmo essa questão da isenção do IPTU nessas condições relacionadas aqui.

A SRA. PRESIDENTE (Edir Sales) – Obrigada pela observação importante.

Em discussão. Não há mais oradores inscritos. Declaro realizada a audiência pública do projeto de lei.

Passemos ao item 5. PL 655/2017, do Vereador Aurélio Nomura do PSDB. “Dispõe sobre incentivo à manutenção de estabelecimentos que funcionam como centros de convivência para a 3º idade no município de São Paulo, e dá outras providências.” Relator Milton Ferreira.

Em discussão. Não há oradores inscritos. Declaro realizada a audiência pública do projeto de lei.

Para discutir o projeto passo a palavra para a Sandra Regina Gomes, coordenadora de política para pessoa idosa.

A SRA. SANDRA REGINA GOMES – Em relação a esse projeto de lei, superimportante, porque os centros de convivência, eu só gostaria de fazer um destaque, em relação à nomenclatura, centro de convivência para terceira idade são núcleos de convivência, espaços de convívio onde o idoso passa o dia, mas são idosos independentes. No corpo do projeto fala sobre esse termo, mas sugiro que seja feito um ajuste para centro dia

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE REGISTRO PARLAMENTAR E REVISÃO – SGP.4
NOTAS TAQUIGRÁFICAS SEM REVISÃO

FOLHA Nº 78 fls. 140
 PROCESSO Nº 01-215/2017
Camila B. Breitenvieser
RF 11.387

REUNIÃO: **17530** DATA: **15/05/2019** FL: **4 DE 7**

para idosos. Centro dia para idosos são espaços onde o idoso também passa o dia todo, no entanto, ele precisa de cuidados especiais, como alimentação, terapia ocupacional, atendimento multidisciplinar, além de participar de oficinas. Essa modalidade de serviço é superimportante, reforço ainda o quanto foi destacada a necessidade de o município de São Paulo termos mais unidades de centros dia. Temos hoje 16 espaços e esse daqui também no artigo 5º: "Os benefícios previstos nessa lei serão concedidos aos centros de convivência para terceira idade, cujos valores cobrados mensalmente dos usuários não ultrapassem dois salários mínimos e meio."

Então, aqui não nos referimos a espaços públicos, mas sim particulares.

A SRA. PRESIDENTE (Edir Sales) – Passemos ao item 6. PL 745/2017, do Vereador Aurélio Nomura do PSDB. "Cria o programa intergeracional de convivência criança-idoso nas escolas de educação infantil do município de São Paulo, altera a lei nº 12.270, de 19 de dezembro de 1996, que cria o abrigo para idosos do município de São Paulo, e a lei nº 16.343, de 04 de janeiro de 2016, e dá outras providências." Relatora Vereadora Patrícia Bezerra.

Para discutir o projeto passo a palavra para a Sandra Regina Gomes, coordenadora de política para pessoa idosa.

A SRA. SANDRA REGINA GOMES – Eu gostaria de parabenizar novamente a iniciativa de um programa intergeracional de convivência de crianças e idosos. Esse é um direito que temos aqui alicerçado no Estatuto do Idoso, no artigo que reforça a necessidade das ações estarem intergeracionais. Essa iniciativa é importantíssima, inclusive, o Estatuto do Idoso sugere que as disciplinas e atividades e discussões perpassem por toda a formação, desde criança, até as universidades. Então, ter espaço com esse foco, só vem a reforçar a necessidade da aproximação entre as gerações. Obrigada.

A SRA. PRESIDENTE (Edir Sales) – Passemos ao item 7. PL 77/2018, da Vereadora Rute Costa do PSD. "Institui, nas escolas da rede pública e privada de ensino no âmbito municipal, atividades que tenham por objetivo transmitir aos alunos informações sobre as consequências do uso de drogas lícitas e ilícitas." Relatora, Vereadora Noemi Nonato, do PR.

Tem a palavra a Sra. Sandra Regina Gomes, coordenadora de política para pessoa idosa.

A SRA. SANDRA REGINA GOMES – Eu gostaria de destacar que esse é o trabalho fundamental, justamente, que nós na secretaria de Direitos Humanos e Cidadania temos uma coordenação que é de políticas de drogas e esse aspecto aqui abordado nesse projeto de lei foca a prevenção. É fundamental, com a possibilidade de informações sobre o uso de drogas, abordagens, grupos de trabalho dentro das escolas, sensibilização para a comunidade. Mais uma vez eu reforço a importância desse projeto de lei. Obrigada, Presidente.

A SRA. PRESIDENTE (Edir Sales) – Em discussão. Não há oradores inscritos. Declaro realizada a audiência pública do projeto de lei.

Quero anunciar a presença da Sra. Rita Helena Bueno, representante do Conselho Municipal e Segurança Alimentar e Nutricional.

Passemos ao item 8. PL 180/2018, Vereador Jair Tato do PT. "Dispõe sobre a obrigatoriedade de cartazes em açougues e comércios do ramo, informando a procedência dos produtos que estão sendo comercializados e dá outras providências". Relatora, Vereador Juliana Cardoso do PT.

Em discussão. Não há oradores inscritos. Declaro realizada a audiência pública do projeto de lei.

Passemos ao item 9. PL 250/2018, Vereadora Sandra Tadeu do DEM. "Dispõe sobre manutenção da isenção de IPTU - imposto predial e territorial urbano de imóveis de propriedade de idosos nas condições previstas nas leis 11.614/94 e 15.889/13 e dá outras providências." Relator, Vereador Milton Ferreira.

Em discussão. Tem a palavra a Sra. Sandra Regina Gomes, Coordenadora da Pessoa Idosa, da Secretaria de Direitos Humanos e Cidadania.

A SRA. SANDRA REGINA GOMES – Fica mantido como proposta a isenção da cobrança do IPTU nos imóveis de propriedade dos aposentados, concedia justamente para que eles possam até residir no imóvel e no outro ter também essa isenção. Reforço a importância desse projeto de lei. Obrigada.

A SRA. PRESIDENTE (Edir Sales) – Em discussão. Não há oradores inscritos. Declaro realizada a audiência pública do projeto de lei.

Passemos ao item 10. PL 377/2018, do Vereador Aurélio Nomura do PSDB. "Dispõe sobre a vedação à utilização de luvas de vinil, plásticas ou látex descartáveis para a manipulação de alimentos nos restaurantes, bares e similares." Relator Milton Ferreira.

Em discussão. Não há oradores inscritos. Declaro realizada a audiência pública do projeto de lei.

Realizamos toda a nossa pauta e, agora, abrindo uma exceção da audiência pública de projeto de lei não está previsto algum pronunciamento, mas fora os Vereadores é claro, mas vamos abrir uma exceção e dar a palavra para a Joicineia, do Conselho Gestor da UBS Doutor. José Magaldi, no Itaim Bibi.

A SRA. JOICINEIA – Boa tarde, Srs. Vereadores, Sra. Presidente, boa tarde a todos os presentes, eu

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE REGISTRO PARLAMENTAR E REVISÃO – SGP.4
NOTAS TAQUIGRÁFICAS SEM REVISÃO

FOLHA Nº _____
PROCESSO Nº _____
Camila B. Breitenvieser
RF 11.387

REUNIÃO: 17530 DATA: 15/05/2019 FL: 5 DE 7

sou Joiceneia, como foi dito, sou do conselho gestor da UBS Doutor José Magaldi, situada no bairro do Itaim Bibi. O problema que venho trazer de lá – e quero que seja considerado como uma denúncia – é que este problema não está acontecendo somente na nossa UBS e sim em todos os bairros e também é uma situação que será catastrófica se deixarem isso acontecer. Ocorre é que temos dois médicos clínicos gerais, um atendendo de manhã e o outro à tarde, de segunda a sexta. No mês passado eles atenderam 682 consultas e são contratados pelo Mais Médicos. Um é pela Prefeitura e outro pelo Governo Federal e seus contratos já foram revogados, porque o Mais Médicos foi revogado e seus contratos vencerão dia 16/06.

Nós temos um Programa de Acompanhamento do Idoso, PAI, e fiz questão de conversar com a Assistente Social e a Enfermeira, ontem de manhã, elas têm 120 idosos na fila de espera, e um tempo médio de seis anos para atender essa demanda. Porém, a gravidade da situação é ficar sem o clínico geral na Unidade.

Então, Vereadora Edir e toda comissão, por favor, nós pedimos urgência na contratação de emergência, porque já que não tem concurso há muito tempo e não têm médicos concursados para serem contratados, a Prefeitura já vem alegando corte de verbas, mas uma Unidade Básica de Saúde não pode ficar sem clínico geral. Unidade essa que nos últimos quatro anos já perdeu 10 médicos, dois ginecologistas; um relmato; um cárdio; um psiquiatra; duas otorrinos; um fonoaudiólogo, e não foi reposto ninguém. É um sucateamento mesmo.

Essa Unidade Básica de Saúde fica também, infelizmente ou felizmente, não sei, localizada no Quarteirão da Saúde, no Quarteirão da Cultura, no Itaim Bibi. E Governo Kassab assinou uma lei autorizando a venda desse quarteirão. Quarteirão esse que tem oito equipamentos públicos funcionando, dentre esses a UBS. Sucateando a UBS, a Biblioteca está fechada desde novembro para reforma e não tem previsão de entrega, o Teatro funciona muito parcamente. Ai conseguirão o intento, que é de vender esse quarteirão, o metro quadrado aproximadamente 24 mil reais.

Então, por favor, o pedido para que tenhamos médico clínico, que não podemos ficar um dia sequer sem médico clínico.

Muito obrigada.

O SR. MILTON FERREIRA – Joyce Neia, você é responsável por essa Unidade de Saúde?

A SRA. JOYCE NEIA – Não. Sou do Conselho Gestor e estou já candidata à reeleição. Já tive dois mandatos passados e descansei um, então o que quero deixar bem claro é que estou lá praticamente todos os dias, o dia inteiro, e sei toda demanda, toda necessidade daquela UBS.

O SR. MILTON FERREIRA – E a senhora sabe a quantidade de pacientes que atendidos por mês.

A SRA. JOYCE NEIA – A última estatística que tive a oportunidade de acompanhar foram 2870, e não sei quanto.

O SR. MILTON FERREIRA – Para quantos médicos?

A SRA. JOYCE NEIA – Agora, Dr., devem ser oito, não tenho certeza, mas...

O SR. MILTON FERREIRA – E a capacidade é para quantos médicos?

A SRA. JOYCE NEIA – Como eles atendem quatro horas e as salas são rotativas, lá tem 16 salas, então teria espaço para muitos.

É já que o senhor está me perguntando, nos últimos três anos, antes nós tínhamos três ginecologistas, uma que ficava só para pré-natal e outras duas para exames de prevenção. Nesses últimos três anos, duas se aposentaram e não foi reposta nenhuma no lugar delas. E a que estava fazendo pré-natal continua fazendo pré-natal.

Então esta é uma Unidade Básica de Saúde, em que as mulheres estão há três anos sem prevenção de câncer, porque não conseguem passar em consulta de ginecologia. É uma situação crítica e assim, muitos lugares em que fui pedir ajuda, as pessoas dizem: mas, como assim, você está pedindo ajuda para o Itaim Bibi. O Itaim Bibi é um bairro diferenciado entre aspas até, porque com a pobreza agora tomando conta de tudo lá também está todo mundo assim. Então tem muita gente, principalmente idosos, que tinham excelentes planos de saúde e que agora estão sem plano de saúde e dependem da Unidade Básica.

É lá também é um bairro que, de uns 10 anos para cá, mudou de perfil. O bairro deixou de ser residencial e passou a ser um bairro comercial, então chegam mulheres com crianças, que deixam as crianças nas três escolas que tem nesse quarteirão e vão trabalhar. E os trabalhadores do bairro todo, que dependem da Unidade Básica, mesmo sendo uma Unidade Básica de Saúde, nas emergências as pessoas vão até a Unidade.

O SR. MILTON FERREIRA – Lá tem a UBS e a OS junto, é isso? Que atende a população?

A SRA. JOYCE NEIA – OS é somente para o PAI. É a OS Sagrada Família. A UBS ainda continua autônoma, pública, alguma coisa assim. Não é toda controlada por OS.

O SR. MILTON FERREIRA – Então se a Presidente permitir, eu faço um requerimento para estudarmos melhor essa situação junto ao Secretário, ou até uma visita se for possível.

A SRA. JOYCE NEIA – Por favor. Estou também fazendo um abaixo-assinado, já estou mais ou menos com umas 300, 400 assinaturas. E gostaria, por favor, se vocês puderem assinar para fortalecer, inclusive, vocês.

A SRA. PRESIDENTE (Edir Sales) – Então eu gostaria de designar o Vereador Milton Ferreira, para fazer

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE REGISTRO PARLAMENTAR E REVISÃO – SGP.4
NOTAS TAQUIGRÁFICAS SEM REVISÃO

FOLHA Nº 79 fls. 142
 PROCESSO Nº 01-215/2017
Camila B. Breitenvieser
RF 11.387

REUNIÃO: 17530 DATA: 15/05/2019 FL: 6 DE 7

um requerimento de informação sobre essa situação e tomar as providências necessárias. Então já está designado o Vereador Milton Ferreira, na semana que vem S.Exa. já trará o requerimento - é uma situação realmente séria - para entender melhor o que está acontecendo na UBS Dr. José Magaldi, do Itaim Bibi.

Muito obrigada pelo seu esclarecimento.

A SRA. JULIANA CARDOSO – Sobre a continuidade desse assunto, sei que hoje é audiência pública, mas já queria entrar no assunto porque essa relação dos médicos, que são 50 profissionais que estavam no Mais Médicos, inclusive, eles estiveram aqui na última audiência pública e na última reunião, é um assunto que é da própria Secretaria, não vai ficar só específico na Unidade deles.

Então acho que esta comissão teria uma oportunidade de dialogar melhor com a Secretaria de Saúde, para verificar como vai ser essa renovação dos contratos do Mais Médicos. Vimos que na última saída dos médicos do Mais Médicos pelo Governo Federal, e mesmo que a Secretaria tenha dado uma alternativa de virem médicos que são aqui de São Paulo, nós acompanhamos e eles foram lá, ficaram de um a três meses e saíram desse espaço aonde foram colocados. E o que ela está me dizendo é que lá se perderam dois. É isso?

- Manifestação fora do microfone.

A SRA. JULIANA CARDOSO – Um ficou dois meses. Ele foi em cima do que a Secretaria tinha sugerido, mas ficou dois meses e foi embora. Então vimos que não é uma alternativa que vai dar certo, como já fizeram da outra vez dos médicos que eram do Mais Médicos do Governo Federal.

Então a minha sugestão é que a gente repense junto com a Secretaria a renovação desse contrato, para que eles possam permanecer, porque são médicos que têm começo, meio e fim. São médicos que organizam a comunidade e a família. É um atendimento diferenciado, Vereadora Edir Sales. É impressionante como é diferenciado. Infelizmente, porque poderíamos ter os médicos que teriam esse carinho e essa forma dos médicos do Mais Médicos.

Então para não perder a oportunidade, como perdemos do SAMU, eu acho que vai ser saudável para esta Comissão entrar e ir na linha de frente. Eu já tinha feito um requerimento de audiência pública sobre esse assunto, quando era a Vereadora Patrícia Bezerra. E aí acabamos não conseguindo, fomos fazendo as outras agendas e não conseguimos colocar. Então queria sugerir para colocarmos no próximo pleito, na próxima semana, dia 22, antes da reunião com o Secretário, que será no dia 29, se não me engano, para que pudéssemos fazer essa audiência pública.

A SRA. PRESIDENTE (Edir Sales) - Mas o Secretário vem dia 29, já confirmou?

A SRA. JULIANA CARDOSO - Dia 29 é a prestação de contas. Outro assunto, que aproveito para falar, é do horário. Normalmente quando o Secretário vem, é um horário horrível, mas o Secretário fala em média uma hora, 40 minutos. E para conseguir ouvir os Vereadores, conselheiros e abrir para a população. Então teria que ser do meio dia às 15h.

A SRA. PRESIDENTE (Edir Sales) – E o Secretário falaria logo no início.

A SRA. JULIANA CARDOSO – Fala logo no início e normalmente fala 40 minutos. Começamos ao meio dia para dar tempo e mesmo assim não dá tempo de ouvir todo mundo, mas é um horário legal para que a gente consiga ouvir um maior número de pessoas.

Então eram esses dois assuntos que gostaria de falar, mesmo sendo audiência pública.

O SR. MILTON FERREIRA – Presidente, em relação à falta de médicos, esses médicos que saíram, o Secretário firmou compromisso de repor, disse que ia repor através das OSs.

Então precisaríamos fazer um ofício, ou por escrito, se realmente fez o que havia prometido. Lembra-se que falou que ia repor através das OSs? Iria contratar novos médicos.

A SRA. JULIANA CARDOSO - Mas ele fez isso naquela que foi do Governo Federal. Isso aconteceu de fato quando o Governo Federal suspendeu o Mais Médicos. E o Mais Médicos é diferenciado, é um contrato específico.

Então o mesmo recurso que iria passar para a organização social é o mesmo recurso que faz novamente o contrato, para que se mantivesse o Mais Médicos, porque tem características diferenciadas. Acho que nessa audiência pública, não sei nem se precisa ser audiência pública, Vereadora, acho que pode ser mesmo na reunião ordinária. Aí teríamos um pouco mais de entendimento de como poderia ser feito e se de fato esses médicos poderiam ir para as OSs.

Acho que ia esclarecer mesmo, porque eu também tenho dúvida de como fazer isso, para ir para as organizações sociais. Mas entendo que o mesmo dinheiro que vai para a organização pode manter o contrato. Mas precisamos ouvi-los, porque são 50 médicos, Dr. Milton Ferreira, o senhor atende, ainda faz atendimento nos hospitais e o senhor sabe, o senhor vê o quanto está faltando de profissional na rede.

O SR. MILTON FERREIRA - Não tenha dúvida, a questão de humanização, não só esses médicos que estavam na Unidade, como os outros também têm que dar um atendimento humanizado. Acho que a Secretaria está a par disso, que os atendimentos sejam iguais, não sejam diferenciados.

A SRA. JULIANA CARDOSO - Em relação ao Revalida, porque esses médicos, como tem esse programa

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE REGISTRO PARLAMENTAR E REVISÃO – SGP.4
NOTAS TAQUIGRÁFICAS SEM REVISÃO

FOLHA Nº _____
PROCESSO Nº _____
Camila B. Breitenvieser
RF 11.387

REUNIÃO: 17530 DATA: 15/05/2019 FL: 7 DE 7

diferenciado, eles não têm o CRM de São Paulo, do Brasil, porque eles estudaram fora e vieram para cá. Então há vários médicos de vários países e se for nesse vínculo que é para as organizações sociais, vai bater nesse problema. Por isso que o Mais Médicos foi pensado nisso.

E são profissionais, nós vimos que no decorrer desses anos, acho que faz quatro anos, um pouquinho mais ou menos, não lembro, mas se formos visualizar o rendimento de trabalho do Programa Mais Médicos nas unidades básicas e acho que, inclusive, eles podem até trazer isso, vamos ver o quanto tem de profissionais que são presentes e o quanto de qualidade eles têm no atendimento às famílias.

Então eu acho que isso vale muito a pena, Vereador Milton Ferreira. Sei que tem muito essa discussão dos médicos, tem de ter o Revalida, tem de ter o CRM, não aceita os médicos que são de outros países, mas eles estão capacitados para isso. Então sinceramente do jeito que estamos vivendo hoje, numa situação bastante complicada no país e bastante difícil o Sistema Único de Saúde, precisamos pensar com muito carinho nisso, porque de fato eles fazem um atendimento diferenciado.

Muito obrigada, Presidente.

A SRA. PRESIDENTE (Edir Sales) - Muito bem colocado, Vereadora Juliana Cardoso. Antes de passar a palavra para Sandra Regina Gomes, que gostaria de fazer um comentário sobre esse assunto, vamos conversar com todos os membros da comissão a respeito disso. No dia que o Secretário vier vamos fazer o horário do meio dia. Aí conversaremos com os membros e vamos decidir isso.

Agora quanto à audiência pública na semana que vem para o Mais Médicos, como já foi solicitado anteriormente por V.Exa., Vereadora Juliana Cardoso, podemos na semana que vem fazer a sessão ordinária juntamente com a audiência pública, atendendo a solicitação de V.Exa. e o requerimento anteriormente feito.

E quanto ao horário, vamos decidir com as colegas que hoje não vieram, para fazermos a antecipação do horário, no dia que o Secretário vier.

A SRA. JULIANA CARDOSO - Normalmente é meio dia. A Vereadora Noemi que sempre está, e os Vereadores Natalini, Patrícia Bezerra, sempre estamos em conjunto. Então meio dia é um horário interessante. E aí temos de trazer frutas, barrinhas, porque ficamos aqui até às 15h.

A SRA. PRESIDENTE (Edir Sales) - Para quem está fazendo regime é bom, que é o meu caso. Então quero agora passar a palavra para senhora Sandra Regina Gomes, que quer fazer um comentário sobre o que a Joyce falou.

A SRA. SANDRA REGINA GOMES - Joyce, eu gostaria de disponibilizar alguns dados importantes dessa região que você se refere, porque a Secretaria de Direitos Humanos tem dados georreferenciados. Isso quer dizer qual a quantidade de idosos da região, então para subsidiar, Vereador Milton Ferreira, justamente essa discussão. Tem o número de idosos, o perfil também, enfim, tudo que for para subsidiar a necessidade.

E gostaria de também levar ao conhecimento de todos, 1,7 milhão de idosos que moram na cidade São Paulo, 70% fazem uso do SUS. O Sistema Único de Saúde é uma referência e nós precisamos garantir mesmo a qualidade desses atendimentos.

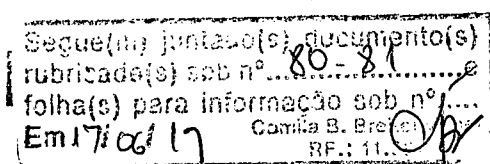
O PAI, Programa de Acompanhamento de Idosos, é um serviço fantástico e você falou que estão 120 idosos na fila de espera.

- Manifestação fora do microfone.

A SRA. SANDRA REGINA GOMES - Eu entendo, é impossível porque esses idosos são de alta vulnerabilidade, são dependentes, às vezes vivem sós ou então com alguma pessoa que possa cuidar deles, mas de qualquer jeito é importante que se mantenha esse programa. E reforço ainda mais para essa Mesa uma das deliberações da Conferência que acabamos de realizar, é o aumento dos atendimentos de idosos pelo PAI.

Muito obrigada.

A SRA. PRESIDENTE (Edir Sales) - Agradeço todos vocês, agradeço a Sandra Regina Gomes, a Joyce, que falou pelo Conselho Gestor da Unidade José Magaldi e a Roseli Gomes, Coordenadora da Secretaria de Direitos Humanos e Cidadania. Agradeço a presença da imprensa e nada mais havendo a tratar declaro encerrada esta audiência pública.





**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

SECRETARIA GERAL PARLAMENTAR
Secretaria de Registro Parlamentar e Revisão

Folha nº 80 fls. 44
Processo nº 01-215/2017
Camila Barrero Breitenviess
RF. 11.387.400

COMISSÃO DE SAÚDE, PROMOÇÃO SOCIAL, TRABALHO E MULHER

PRESIDENTE: EDIR SALES

TIPO DA REUNIÃO: AUDIÊNCIA PÚBLICA.

LOCAL: Câmara Municipal de São Paulo

DATA: 12/06/2019

OBSERVAÇÕES:

- Notas taquigráficas sem revisão

17566

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE REGISTRO PARLAMENTAR E REVISÃO – SGP.4
NOTAS TAQUIGRÁFICAS SEM REVISÃO

REUNIÃO: 17566 DATA: 12/06/2019 FL: 1 DE 3

A SRA. PRESIDENTE (Edir Sales) – Na qualidade de Presidente da Comissão de Saúde, Promoção Social, Trabalho e Mulher declaro abertos os trabalhos da 8ª audiência, do ano de 2019, convocada para hoje, dia 12 de junho de 2019. Presentes os Vereadores Gilberto Natalini e Edir Sales.

Informo que esta audiência pública está sendo transmitida através do portal da Câmara Municipal de São Paulo, no endereço: www.saopaulo.sp.leg.br, [link](#) Auditórios On-Line.

A íntegra da transcrição desta audiência pública estará disponível ao público em geral, no portal da Câmara Municipal de São Paulo, [link](#) atividade legislativa, audiências públicas, registro escrito.

Esta audiência vem sendo publicada no *Diário Oficial da Cidade* desde o dia 11 de junho de 2019 e foi veiculada no *Jornal O Estado de S. Paulo*, no dia 10 de junho de 2019 e no *Jornal Folha de S. Paulo*, no dia 11 de junho de 2019.

As pessoas que quiserem fazer uso da palavra deverão inscrever-se a partir de agora na Secretaria da Comissão. Cada orador terá três minutos para se manifestar.

Esta audiência pública foi convocada para debater projetos de lei que estão sob análise desta Comissão.

Foram convidados a participar representantes do Poder Público Municipal e da sociedade civil, mais especificamente da Secretaria Municipal da Saúde; Secretaria Municipal de Direitos Humanos e Cidadania; Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social; Centro de Apoio Operacional de Infância e Juventude e do Idoso do Ministério Público do Estado de São Paulo; Superintendência do Serviço Funerário; Grande Conselho Municipal do Idoso; Conselho Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente; Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional e Fórum Municipal de Defesa dos Direitos da Criança e do Adolescente. Por enquanto nenhum órgão registrou a presença.

Passemos agora aos itens da pauta. Primeiramente os projetos em primeira audiência pública.

Declaro aberta a audiência pública ao PL 269/2018, do Vereador Aurélio Nomura, do PSDB, que dispõe sobre a concessão de desconto no IPTU dos imóveis onde residam idosos com idade superior a 80 anos. Relatora, Vereadora Patrícia Bezerra.

Em discussão. Não há oradores inscritos. Declaro realizada a audiência pública relativa a esse projeto de lei.

Declaro aberta audiência pública ao PL 321/2018, do Vereador Aurélio Nomura, que dispõe sobre o sepultamento de animais domésticos que tenham sido cremados em cemitérios do Município de São Paulo. Relatora: Vereadora Patrícia Bezerra.

Em discussão. Não há oradores inscritos. Declaro realizada a audiência pública relativa a esse projeto de lei.

Declaro aberta audiência pública ao PL 322/2018, do Vereador Aurélio Nomura, que estabelece o controle na comercialização de ácidos a pessoas físicas nos estabelecimentos localizados no Município de São Paulo. Relator: Vereador Milton Ferreira.

Em discussão. Não há oradores inscritos. Declaro realizada Audiência Pública relativa a esse projeto de lei.

Passemos, agora, aos projetos em segunda audiência pública.

Declaro aberta audiência pública ao PL 75/2011, do Vereador Souza Santos, que dispõe sobre o Programa de Orientação e de Prevenção de Acidentes Domésticos com Crianças, no âmbito do Município de São Paulo.

Em discussão. Não há oradores inscritos. Declaro realizada audiência pública relativa a esse projeto de lei.

Declaro aberta audiência pública ao PL 698/2015, do Vereador Reis, que altera a Lei nº 11.123, de 1991, que dispõe sobre as eleições para o Conselho Tutelar no Município de São Paulo. Relatora: Vereadora Noemi Nonato.

Em discussão. Não há oradores inscritos. Declaro realizada audiência pública relativa a esse projeto de lei.

Declaro aberta audiência pública ao PL 215/2017, do Vereador João Jorge, que institui

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE REGISTRO PARLAMENTAR E REVISÃO – SGP.4
NOTAS TAQUIGRÁFICAS SEM REVISÃO

Folha nº 89
Processo nº 01-215/2017
Camila Barrero Breitenviesser
RF. 11.227 - SGP.42

REUNIÃO: 17566 DATA: 12/06/2019 FL: 2 DE 3

o Sistema Paulistano de Classificação de Estabelecimentos de Alimentação. Relator: Vereador Milton Ferreira.

Em discussão. Não há oradores inscritos. Declaro realizada audiência pública relativa a esse projeto de lei.

Declaro aberta audiência pública ao PL 252/2017, do Vereador Ricardo Teixeira, que dispõe sobre a oferta de armários para a guarda de material escolar aos alunos da Rede Pública Municipal.

Em discussão. Não há oradores inscritos. Declaro realizada audiência pública relativa a esse projeto de lei.

Declaro aberta audiência pública ao PL 413/2017, do Vereador Reis, que dispõe sobre a obrigatoriedade de ações socioeducativas nas escolas da Rede Pública Municipal de Ensino no Município de São Paulo, visando afirmar a importância da garantia da igualdade de oportunidades, no trabalho e na sociedade, para as mulheres. Relatora: Vereadora Juliana Cardoso.

Em discussão. Não há oradores inscritos. Declaro realizada audiência pública relativa a esse projeto de lei.

Declaro aberta audiência pública ao PL 429/2017, da Vereadora Rute Costa, que dispõe sobre a obrigatoriedade de medidas de informação e distribuição da Caderneta de Saúde da Criança, para parturientes nos hospitais da rede privada do Município de São Paulo. Relatora: Vereadora Juliana Cardoso.

Em discussão. Não há oradores inscritos. Declaro realizada audiência pública relativa a esse projeto de lei.

Declaro aberta audiência pública ao PL 502/2017, do Vereador Ricardo Teixeira, que dispõe sobre a proibição de participação de crianças e adolescentes em bailes *funk*. Relatora: Vereadora Noemi Nonato.

Em discussão. Não há oradores inscritos. Declaro realizada audiência pública relativa a esse projeto de lei.

Declaro aberta audiência pública ao PL 745/2017, do Vereador Aurélio Nomura, que cria o Programa Intergeracional de Convivência Criança-Idoso nas Escolas de Educação Infantil do Município de São Paulo, altera a Lei nº 12.270, de 19 de dezembro de 1996, que cria o Abrigo para Idosos do Município de São Paulo, e a Lei nº 16.343, de 4 de janeiro de 2016.

Em discussão. Não há oradores inscritos. Declaro realizada audiência pública relativa a esse projeto de lei.

Declaro aberta audiência pública ao PL 77/2018, da Vereadora Rute Costa, que institui, nas escolas da rede pública e privada de ensino no âmbito municipal, atividades que tenham por objetivo transmitir aos alunos informações sobre as consequências do uso de drogas lícitas e ilícitas.

Em discussão. Não há oradores inscritos. Declaro realizada audiência pública relativa a esse projeto de lei.

Declaro aberta audiência pública ao PL 176/2018, do Vereador Jair Tatto, que dispõe sobre a fixação de cartazes nos estacionamentos públicos e privados, alertando sobre o abandono involuntário de menores no interior dos veículos na cidade de São Paulo.

Em discussão. Não há oradores inscritos. Declaro realizada audiência pública relativa a esse projeto de lei.

Declaro aberta audiência pública ao PL 180/2018, do Vereador Jair Tatto, que dispõe sobre a obrigatoriedade de cartazes em açougues e comércios do ramo, informando a procedência dos produtos que estão sendo comercializados. Relatora: Vereadora Juliana Cardoso.

Em discussão. Não há oradores inscritos. Declaro realizada audiência pública relativa a esse projeto de lei.

Declaro aberta audiência pública ao PL 377/2018, do Vereador Aurélio Nomura, que dispõe sobre a vedação à utilização de luvas de vinil, plásticas ou látex descartáveis para a manipulação de alimentos nos restaurantes, bares e similares. Relator: Vereador Milton

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE REGISTRO PARLAMENTAR E REVISÃO – SGP.4
NOTAS TAQUIGRÁFICAS SEM REVISÃO

REUNIÃO: 17566

DATA: 12/06/2019

FL: 3 DE 3

Ferreira.

Em discussão. Não há oradores inscritos. Declaro realizada audiência pública relativa a esse projeto de lei.

Gostaria de saber do Vereador Gilberto Natalini se tem alguma consideração, porque estamos, já, no encerramento.

O SR. GILBERTO NATALINI – Sra. Presidente, eu não tenho consideração sobre os projetos, que são o objetivo da nossa reunião.

Só quero informar a V.Exa. e aos demais presentes que, em uma reunião ordinária, eu vou apresentar um requerimento para que a Comissão de Saúde possa exercer o papel de mediadora da articulação política entre a Secretaria Municipal de Saúde de São Paulo, o Ministério da Saúde e a Secretaria de Estado da Saúde.

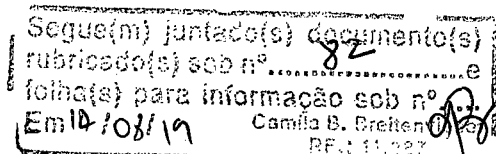
Junto ao Sr. Ministro e ao Sr. Secretário, poderemos melhorar o aporte de recursos federal e estadual, para ajudar o Município de São Paulo a custear os gastos com o Sistema Único de Saúde, porque o Município, sozinho, não vai conseguir. É muita responsabilidade e não há dinheiro para que o Município, sozinho, consiga atender toda a demanda que existe em São Paulo.

Então, só quero comunicar isso a V.Exa. e à assessoria da Comissão. Na próxima reunião ordinária, eu vou apresentar esse requerimento.

Obrigado, Sra. Presidente.

A SRA. PRESIDENTE (Edir Sales) – A solicitação de V.Exa. e a observação de V.Exa. são muito importantes, realmente, para a Saúde Pública da cidade de São Paulo. A Comissão se sente engajada, com V.Exa., nessa luta. Estamos juntos.

Nada mais havendo a tratar, declaro encerrada esta Audiência Pública. Agradeço a presença de todos que dela participaram. Obrigada.





CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO

Folha nº 82 do fls. 148
Processo nº 01-215/2017
Camila Barrero Breitenvieser
RF. 11.367 - SGP-12

PARECER Nº 1179/2019 DA COMISSÃO DE SAÚDE, PROMOÇÃO SOCIAL, TRABALHO E MULHER SOBRE O PROJETO DE LEI Nº 215/2017.

O presente projeto de lei, de autoria do Nobre Vereador João Jorge, institui o Sistema Paulistano de Classificação de Estabelecimentos de Alimentação – SPCEA.

A Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa emitiu **parecer de Legalidade**.

A Comissão de Administração Pública exarou parecer **favorável**.

A Comissão de Trânsito, Transporte, Atividade Econômica, Turismo, Lazer e Gastronomia exarou parecer **favorável**.

A presente proposição dispõe sobre a instituição do Sistema Paulistano de Classificação de Estabelecimentos de Alimentação – SPCEA, que tem por intuito categorizar estabelecimentos de alimentação - restaurantes, padarias, bares, lanchonetes, bufês, rotisseries, food trucks e congêneres – em critérios de referência em qualidade de atendimento.

A iniciativa é justificada pelo autor por “uma necessidade crescente de alinhamento dos estabelecimentos de alimentação a padrões mais adequados de governança alimentar, promovendo o direito à alimentação adequada, saudável e sustentável. Assim, para além da fiscalização e repressão de fraudes e demais violações perpetradas pelos estabelecimentos de alimentação, também comporta buscar uma realidade de incentivos à boa conduta na oferta de alimentos serviços associados”.

Face ao exposto, a Comissão de Saúde, Promoção Social, Trabalho e Mulher, no âmbito de sua competência, entende que a proposição é meritória e deve prosperar, sendo, portanto, **favorável** o parecer.

Sala da Comissão de Saúde, Promoção Social, Trabalho e Mulher, em 14/08/2019

EDIR SALES
Presidente

CELSON GIANNAZI

JULIANA CARDOSO

NOEMI NONATO

GILBERTO NATALINI

MILTON FERREIRA – relator

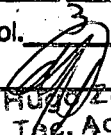
PATRÍCIA BEZERRA

Relatório 1558/2019

PUBLICADO NO DIÁRIO OFICIAL

DE 15 / 08 / 2019

Pág. 87 Col. 3

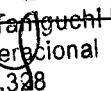
Conferido 
Hugo Zenoni Harbs
Téc. Administrativo
RF 11.391

A Comissão de Finanças e Orçamento
Em 15/08/19 às 13:30


Hugo Zenoni Harbs
Téc. Administrativo
RF 11.391

RECEBIDO

Comissão de Finanças e Orçamento
Em 15/08/19 às 13:30


Márcia Yoshimi Taniguchi Hosi
Auxiliar Operacional
RF 11.328

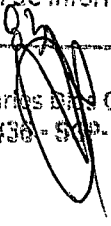
Ad Vereador / À Vereadora


Para Relatar
Sala da Comissão de Finanças e Orçamento
Em 26 / 08 / 19

Presente

Obs: Prazo de 8 dias para manifestação, nos termos do § 5º do artigo 63 RI

Segue 1 juntado 1, nesta data, documento(s)
e papel de informação rubricado 1 sob folha(s)
nº 82 Em 26 / 11 / 19


João Carlos Dias Chaves
RF 11.338-500-12

P.L. nº 215/2017



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Folha nº 83 do Proc.
Nº 01-215 de 20 17
João Carlos Dias Chaves
RF 11/311 - SGP.12

fls. 150

PARECER Nº 2206/2019
ORÇAMENTO SOBRE O PROJETO DE LEI Nº 215/2017

DA COMISSÃO DE FINANÇAS E

O presente projeto de lei, de autoria do nobre Vereador João Jorge, visa instituir o Sistema Paulistano de Classificação de Estabelecimentos de Alimentação - SPCEA.

De acordo com a propositura, consideram-se "estabelecimentos de alimentação" restaurantes, padarias, bares, lanchonetes, bufês, rotisseries, food trucks e congêneres.

Ainda de acordo com o projeto:

- a adesão ao SPCEA é de natureza voluntária, cabendo à Coordenação de Vigilância em Saúde (COVISA) realizar as inspeções de monitoramento e a exclusão dos estabelecimentos de alimentação que estiverem em desacordo com os preceitos do projeto;
- as referidas inspeções de monitoramento deverão ocorrer em periodicidade não inferior a 12 (doze) meses, sempre durante o horário de expediente habitual do estabelecimento de alimentação aderente;
- a classificação constitui referência sobre as categorias dos estabelecimentos de alimentação, com o objetivo de informar e orientar os consumidores;
- serão utilizadas as letras "A", "B" e "C" para a identificação das categorias classificatórias;
- será obrigatória a afixação em local visível do signo distintivo pertinente ao estabelecimento classificado, em formato a ser definido pelo Poder Executivo;
- o uso da letra classificatória será de concessão exclusiva da COVISA, com base nos seguintes requisitos, entre outros: requisitos de atendimento ao consumidor (área de espera; recepção e atendimento por telefone e outros meios, tais como site e redes sociais; climatização em todos os ambientes; área de estacionamento gratuito ou serviço de manobrista; existência de sanitários distintos para o atendimento do público externo e colaboradores; limpeza de sanitários; produtos de higiene manual e bucal nos sanitários; sanitários com acionamento automático de pias e bacias sanitárias; informações precisas, inequívocas, linguagem simples, inteligível e acessível a todos; qualidade e grau de conservação da infraestrutura do estabelecimento, equipamentos e mobiliário; tratamento especial a idosos, gestantes e portadores de necessidades especiais; conceitos ambientais, relações com a sociedade e satisfação do usuário); II - requisitos de saúde alimentar (informações claras sobre ingredientes integrantes dos alimentos comercializados; temperatura e manejo de alimentos; controle de sanidade da água destinada à produção de alimentos e higienização de utensílios; mecanismos de monitoramento da qualidade dos alimentos, rastreabilidade e limpeza do estabelecimento; treinamento de colaboradores sobre melhores práticas; cruzamento de atividades de produção de alimentos com limpeza e descartes de resíduos; controle de validade de produtos; condições e equipamentos de armazenamento adequado a cada tipo de produto; higiene pessoal dos colaboradores; manutenção de equipamentos de cozinha; controle de pragas; responsabilidade socioambiental e políticas de incentivo à adoção de boas práticas pelos fornecedores).
- os serviços a serem prestados pelos estabelecimentos de alimentação aderentes ao SPCR deverão ter como objetivos primordiais a transparência, geração de valor agregado, melhoria contínua, imparcialidade e flexibilidade, adotando os seguintes princípios: I - transparência: informações precisas, inequívocas e públicas; II - agregação de valor: ganhos progressivos de

Matéria PL 215/2017. Documento digitalizado e autenticado por CARLOS EDUARDO GOMES. Sua validade pode ser conferida em <https://splegisconsulta.saopaulo.sp.leg.br/Home/AbriuDocumento?plD=195946>.

Rel. 2742/19

P.L. nº 215/2017

PUBLICADO NO DIÁRIO OFICIAL
De 15/11/19.
Pág. 116 Col. 3
João Carlos Dias Chaves
RF. 11.325 SGP-12



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

fls. 51

Seguindo o processo, nesta
data, sob o nº 84, publicado(s)
sob o nº 84, publicado(s)
folha nº 06/12/19
Marcia S. Zoni
Auxiliar Técnico Administrativo
RF 51.539

qualidade e competitividade; III - melhoria contínua: incentivo à identificação e solução de problemas de forma permanente; IV- imparcialidade: decisões fundamentadas em avaliações objetivas e equânimes; V - flexibilidade: critérios baseados no porte dos estabelecimentos, diversidade e peculiaridades do setor.

- em caso de rebaixamento de categoria de classificação ou exclusão do estabelecimento de alimentação do SPCEA, o interessado será notificado para sanar as deficiências identificadas em prazo não superior a 30 (trinta) dias.
- o Poder Executivo deverá garantir a publicidade da SPCEA e da classificação dos estabelecimentos de alimentação aderentes em sítio eletrônico próprio, onde deverão ser informadas a categoria classificatória de cada estabelecimento de alimentação e a data da última inspeção realizada pela COVISA.
- posterior regulamentação por parte do Poder Executivo definirá diretrizes adicionais e procedimento de avaliação de conformidade aos critérios de classificação.

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

13/12/2019.

Ver. Alessandro Guedes
Presidente

Verª. Adriana Ramalho

Ver. Atilio Francisco

Ver. Fernando Holiday

Ver. Isac Felix

Ver. Ota

Ver. Paulo Frange

Ver. Rodrigo Goulart

Verª. Soninha Francine

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE REGISTRO PARLAMENTAR E REVISÃO – SGP.4.

NOTAS TAQUIGRÁFICAS SEM REVISÃO FINAL

Marcia G. Zotti
RF 51.539

SESSÃO: 238-SE

DATA: 04/12/2019

FL: 11 DE 22

- "PL 215/2017, do Vereador JOÃO JORGE (PSDB). Institui o Sistema Paulistano de Classificação de Estabelecimentos de Alimentação – SPCEA. FASE DA DISCUSSÃO: 1ª Aprovação mediante voto favorável da maioria absoluta dos membros da Câmara".

O SR. PRESIDENTE (Eduardo Tuma - PSDB) – Em discussão. Não há oradores inscritos; está encerrada a discussão. A votos o PL 215/17. Os Srs. Vereadores favoráveis permaneçam como estão; os contrários, ou aqueles que desejarem verificação nominal de votação, manifestem-se agora.

A SRA. JANAÍNA LIMA (NOVO) – (Pela ordem) – Sr. Presidente, registre o meu voto contrário.

O SR. PRESIDENTE (Eduardo Tuma - PSDB) – Registre-se o voto contrário da nobre Vereadora Janaína Lima. Aprovado em primeira discussão, volta em segunda.

[A large diagonal line is drawn across the page, likely indicating a signature or a mark.]

Segue(m) juntado(s), nesta
data, documento(s) rubricado(s)
sob nº(s) 85
folha de informação nº 86 de 17/02/20

Marcia Gazoni
Auxiliar Técnico Administrativo
RF 81.559

- "PL 215/2017, do Vereador JOÃO JORGE (PSDB). Institui o Sistema Paulistano de Classificação de Estabelecimentos de Alimentação - SPCEA. FASE DA DISCUSSÃO: 2ª. Aprovação mediante voto favorável da maioria absoluta dos membros da Câmara".

O SR. PRESIDENTE (Eduardo Tuma - PSDB) – Em discussão. Não há oradores inscritos; está encerrada a discussão. A votos o PL 215/2017. Os Srs. Vereadores favoráveis permaneçam como estão; os contrários, ou aqueles que desejarem verificação nominal de votação, manifestem-se agora.

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

O SR. PRESIDENTE (Eduardo Tuma - PSDB) – Registre-se o voto contrário da nobre Vereadora Janaína Lima. (Pausa) Está aprovado. Vai à sanção.



do processo nº PL 215/2017 - 17/02/2020 (a)

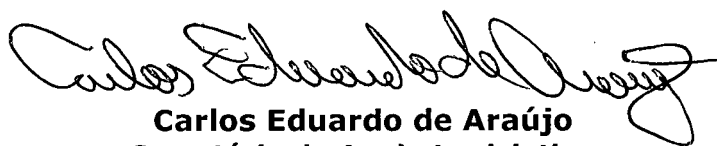
Márcia Gazoti
51/539

À SGP - 23

Sr. Supervisor,

O PL 215/2017 que "Institui o Sistema Paulistano de Classificação de Estabelecimentos de Alimentação - SPCEA." de autoria de JOÃO JORGE (PSDB) foi aprovado em FASE DA DISCUSSÃO: 2ª na forma do TEXTO ORIGINAL na 258ª Sessão Extraordinária da 17ª Legislatura em 12 de fevereiro de 2020.

17/02/2020


Carlos Eduardo de Araújo
Secretário de Apoio Legislativo
SGP.2