

PROJETO DE LEI

: 01-0728/2002 DE 2002

MATERIA LEGISLATIVA: PL

01-0728/2002 DE 17/12/02

PROMOVENTE: VEREADOR

WADIR MUTRAN

CNC Solutions
Tipo: Processo Legislativo
04/11/2010 14:59:00

00000018802-68



E M E N T A:

"INSTITUI NORMAS SOBRE O FUNCIONAMENTO DE RESTAURANTES COM SISTEMA SELF-SERVICE NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS."

O B S E R V A C O E S:

DELIBERAÇÃO

ARQUIVADO EM 03/04/2007

Viviane

VIVIANE FERREIRA PO
Supervisora
SGP-33



Câmara Municipal de São Paulo

Folha nº 01 do proc.
Nº 728 de 02

Adelino Chaves - Presidente
100.408

Gabinete Vereador Wadih Mutran

PROJETO DE LEI

01 - PL
01-0728/2002

LIDO HOJE
AS COMISSÕES DE: 17 DEZ 2002
Constituição, Justiça
Trabalho, Emprego, Aposentadoria
Pensão, Previdência Social e Trabalho
Pensões e Orçamento
PRESIDENTE

Institui normas sobre o funcionamento de restaurantes com sistema self-service no Município de São Paulo, e dá outras providências.

CMS P - A T M
-17-Dez-2002-15:47-004746

A CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO, decreta:

Art. 1º - Todos os restaurantes com sistema self-service instalados no Município de São Paulo deverão obrigatoriamente obedecer os critérios estabelecidos nesta lei.

Art. 2º - Os restaurantes deverão possuir balcões classificados como "protegidos" dotados de termômetros e o alimento servido não poderá ficar exposto por mais de três horas, não podendo inclusive efetuar a reposição do alimento sem a devida troca da bandeja.

Art. 3º - Os estabelecimentos mencionados nesta lei deverão obedecer índice de temperatura, onde os pratos quentes deverão permanecer a pelo menos 60º e os frios não podem ficar acima de 10º

18 DEZ 2002

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

SEGUE(M) (origina)l(s) nesta data documento(s) rubricado(s)

sob nº 204 e folha de informação sob nº

05 20/12/02 a (20)

Adelina Cicone

Assistente Parlamentar

Registro 100.406



Câmara Municipal de São Paulo

Folha nº	02	do proc.
Nº	728	de 02
Atelina		
R. 100.406		

Parágrafo único – O índice mencionado neste artigo deverá ficar exposto de forma que facilite sua visibilidade por parte do consumidor.

Art. 4º - Os restaurantes deverão efetuar a instalação de pias para lavagem das mãos em local estratégico na passagem para os balcões.

Art. 5º - Os restaurantes com sistema self-service deverão cumprir as exigências desta lei no prazo de 90 (noventa) dias contados a partir da publicação da mesma.

Art. 6º - O não cumprimento dos dispositivos desta lei implicará ao infrator a imposição de multa no valor de R\$ 300,00 (trezentos reais), e em caso de reincidência o valor da multa duplicará.

Art. 7º - As despesas com a execução desta Lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias suplementadas se necessário.

Art. 8º- Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Sala das Sessões,


WADIH MUTRAN
Vereador
Líder do P.P.B.



Câmara Municipal de São Paulo

JUSTIFICATIVA

O presente Projeto tem por objetivo instituir normas para o funcionamento dos restaurantes com sistema self-service, vindo a propositura de encontro com os anseios da nossa população, haja visto a insatisfação na higiene constatada na maioria destes estabelecimentos.

Segundo pesquisa divulgada pela Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo – USP, demonstra que grande parte dos alimentos oferecidos pelos restaurantes acima descritos, instalados na cidade de São Paulo são impróprios para o consumo.

De acordo com o estudo, cinquenta e três das oitenta amostras colhidas (66,2%) em vinte estabelecimentos da Capital encontravam-se fora dos padrões de microbiologia estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Todos os restaurantes apresentam pelo menos uma amostra fora do padrão para no mínimo um dos parâmetros analisados (como a presença das bactérias E. Coli, Salmonela spp e Staphilococcus coagulase-positivo, entre outras).

Ficou constatado ainda que a temperatura inadequada associada ao prolongado tempo de exposição do produto, aumenta as chances de proliferação das bactérias e consequentemente, de intoxicação alimentar.



Folha nº 04 do proc.

Nº 728 de 02

Adeline Gicome - Ass. Parlamentar
100.406

Câmara Municipal de São Paulo

A pesquisa apontou ainda, que existe a necessidade de todos os restaurantes possuírem pias para lavagem das mãos em local estratégico, ou seja, na passagem para os balcões, isto porque os alimentos também podem ser contaminados durante o consumo, pois os clientes muitas vezes pegam no alimento ou mexem nos cabelos, deixando fios caírem dentro do balcão.

Deste modo nada mais justo do que o Poder Legislativo intervir no problema afim de melhorar as condições de higiene destes estabelecimentos, oferecendo assim uma melhor qualidade de vida para nossos munícipes.

Sendo assim, por tratar-se de matéria de grande envergadura social, contamos com nossos Pares para aprovação do presente Projeto de Lei.

Wadih Mutran
WADIH MUTRAN
Vereador
Líder do P.P.B.



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Papel para informação, rubricado como folha n° 05

do processo n° 01-728

de 20 02 24 01 03

(a) Adelina

Adelina Cicone
Assistente Parlamentar
Registro 100.406

Ao Senhor Assessor Chefe,

Sobre o assunto, consta:

Em 24-01-03

PL. 266/97 Arquivo

Joaquim M. A. Soto
Ass. Téc. Dir. II - RF 10.813

A Com. de Const. e Justiça

04 / 02 / 03

platin

BRENO GANDELMAN

Assessor Tec. Leg. Chefe

A. T. M.

Recebido na Comissão de
Constituição e Justiça
Em 05/02/03 às 12h

Carlos Roberto da Silva
Secretário
11.120

Ao Nobre Vereador
para registrar

Carlos Alberto Bezerra Jr.

Presidente da Comissão de Constituição e Justiça
Em 24 de 02 de 2003

[Signature]
Presidente

[Signature]

SE GUE *m* juntado *s* nesta data, *o* documento *s* e papel para Informação, rubricado *s*
sob folha *s* nº 06 a 08

Em 28 / 3 / 03

(a)

[Signature]
FÁBIO DE CASTRO PAIVA
Secretário



16 - PAR
16-0222/2003

Folha nº 06
Processo nº 228/02
Fábio de Castro Paiva
Reg. 11.120

Câmara Municipal de São Paulo

PARECER Nº /2003 DA COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA
SOBRE O PROJETO DE LEI Nº0728/02

Trata-se de projeto de lei, de autoria do Nobre Vereador Wadih Mutran, que visa disciplinar o funcionamento de restaurantes do tipo "self-service".

Nos termos da referida propositura os estabelecimentos comerciais que servem alimentos utilizando-se do sistema self-service ficarão obrigados a expor seus pratos para consumo em balcões classificados como protegidos e dotados de termômetro de modo que se possa verificar a temperatura dos mesmos.

Ainda nos termos do projeto, os pratos quentes deverão ser mantidos em temperatura de 60° centígrados e os frios não poderão ficar acima de 10° centígrados.

Ademais os alimentos não poderão permanecer expostos por mais de três horas, a fim de se evitar a proliferação de microorganismos prejudiciais à saúde dos consumidores. Devendo-se ainda ser providenciada a instalação de pias para lavagem de mãos em local visível a todos os consumidores.

Trata-se, portanto, de disciplina de conteúdo sanitário, de modo que encontra fundamento de legalidade no poder de polícia sanitária conferido ao Poder Público local a fim de manter as condições de salubridade da urbe, de modo a preservar a população contra doenças e moléstias de todas as espécies.

Neste sentido o art. 216, inciso IV, da Lei Orgânica do Município confere ao Poder Público municipal a competência para fiscalizar e inspecionar os alimentos colocados à venda no Município de São Paulo.

Prescreve ainda, o art. 160, inciso III, da Lei Orgânica do Município, constituir atribuição do Poder Público municipal a disciplina das atividades econômicas desenvolvidas em seu território de modo a garantir que não se tornem prejudiciais ao bem-estar da população.

A propositura encontra-se assim, em consonância com o art. 13, inciso I, da LOM, nos termos do qual compete à Câmara legislar sobre assuntos de interesse local, bem assim com os artigos 216, IV e 160, III, ambos da Lei Orgânica do Município, além de consubstanciar-se em manifestação do poder de polícia sanitária do município.



Câmara Municipal de São Paulo

Por se tratar de matéria sujeita ao quorum de maioria simples para deliberação, é dispensada a votação em Plenário, cabendo tal prerrogativa às Comissões Permanentes, na forma do art. 46, inciso X, do Regimento Interno desta Casa.

Por todo o exposto, somos pela LEGALIDADE e CONSTITUCIONALIDADE. Entretanto, a fim de adequar a propositura às regras de técnica legislativa, principalmente às previstas na Lei Complementar nº 95/98, que dispõe sobre a elaboração, a redação, a alteração e consolidação das leis, apresenta-se o substitutivo abaixo aduzido.

SUBSTITUTIVO Nº 1/2003 AO PROJETO DE LEI Nº 728/02.

Institui normas sobre o funcionamento de estabelecimentos comerciais que servem alimentos utilizando-se do sistema de serviço tipo "self-service" no Município de São Paulo, e dá outras providências.

A Câmara Municipal De São Paulo, DECRETA:

Art. 1º Os estabelecimentos comerciais que servem alimentos utilizando-se do sistema self-service, instalados no Município de São Paulo, deverão obedecer os critérios estabelecidos nesta lei.

Art. 2º Os estabelecimentos comerciais mencionados no artigo anterior deverão expor os alimentos para consumo em balcões protegidos por material de vidro ou acrílico transparente que sirva de anteparo entre este e o consumidor.

Parágrafo único - O material de proteção mencionado no *caput* deverá ser disposto de modo que reste apenas o vão livre necessário à manipulação dos alimentos pelos consumidores.

Art. 3º Os alimentos servidos nos estabelecimentos comerciais de que trata esta lei, deverão permanecer durante todo o período em que se encontram expostos para consumo, na temperatura de 60º (sessenta graus) centígrados em se tratando de pratos quentes e não poderão atingir temperatura superior a 10º (dez graus) centígrados em se tratando de pratos frios.

Parágrafo único - A temperatura que trata o *caput* deverá ser aferível pelo consumidor por intermédio de termômetros instalados nos balcões onde os alimentos são servidos.



Câmara Municipal de São Paulo



Câmara Municipal de São Paulo

Art. 4º Os estabelecimentos comerciais de que trata esta lei deverão efetuar a instalação de no mínimo um lavatório para mãos, munido de sabão detergente e toalha de papel absorvente e situado em local facilmente visível a todos os consumidores.

Parágrafo único - Na entrada do estabelecimento deverá ser afixado cartaz, em local facilmente visível, alertando os consumidores sobre a importância de se proceder à lavagem das mãos antes de se servirem dos alimentos.

Art. 5º A não observância dos dispositivos da presente lei acarretará ao infrator a imposição de multa no valor de R\$ 300,00 (trezentos reais), que deverá ser duplicada na hipótese de reincidência.

§ 1º A multa de que trata o *caput* deste artigo será atualizada anualmente pela variação de Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA.

§ 2º Para os fins do disposto no *caput* considera-se reincidência o cometimento de nova infração aos dispositivos da presente lei no prazo de um ano contado da ciência da lavratura do auto de infração.

Art. 6º Os estabelecimentos comerciais que servem alimentos utilizando-se do sistema self-service deverão adequar-se às disposições da presente lei no prazo de 90 (noventa) dias contados de sua publicação.

Art. 7º As despesas com a execução desta Lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias suplementadas se necessário.

Art. 8º Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Sala da Comissão de Constituição e Justiça, 26.3.03

[Handwritten signatures and initials]



Câmara Municipal de São Paulo

À Douta Comissão de Trânsito,
Transporte e Atividade Econômica.
Em, 28 / 3 / 03.

FABIO DE CASTRO PAIVA
Secretário

Recebido na Comissão de Trânsito,
Transporte e Atividade Econômica.
Em 28 / 03 / 03 às 13 h 15

Irineu Bosqueiro Filho
R.F. N.068

do nobre Vereador CARLOS APOLINÁRIO
para relatar.

Sala da Comissão de Trânsito, Transporte e
Atividade Econômica

02 / 04 / 03

IRINEU BOSQUEIRO FILHO
PRESIDENTE

Seguê	_____	juntado	_____	nesta data
Documento	_____	e papel de informação		
Rubricado	sob folha _____ nº <u>09</u>			
Em <u>01 / 05 / 03</u>				
Irineu Bosqueiro Filho				
Reg. N.068				



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

16 - PAR

16-0664/2003

Folha nº 09	do
Processo 728/02	
Irineu Bosqueiro Filho	
Reg. 11068	

DA COMISSÃO DE TRÂNSITO, TRANSPORTE E ATIVIDADE ECONÔMICA SOBRE O PROJETO DE LEI Nº 0728/2002.

De autoria do nobre Vereador Wadih Mutran (PP), o presente projeto objetiva estabelecer critérios a serem obedecidos por todos os restaurantes que adotam o sistema self-service.

Estabelece a obrigatoriedade de possuírem balcões protegidos e dotados de termômetros em local visível, o alimento servido não poderá ficar exposto por mais de 3 (três) horas, veda a reposição do alimento sem a troca da bandeja, fixa a temperatura mínima de 60°C (sessenta graus centígrados) para os pratos quentes e menos de 10°C (dez graus centígrados) para os frios e orienta o local para a instalação de pias para lavar as mãos.

Em sua justificativa esclarece que pesquisas realizadas pela Faculdade de Saúde Pública da USP e exames realizados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) demonstram que grande parte dos alimentos são impróprios para o consumo, seja pela temperatura inadequada associada ao prolongado tempo de exposição do produto, além da contaminação produzida pelos próprios clientes.

A Comissão de Constituição e Justiça apresentou substitutivo para adequar à melhor técnica de elaboração legislativa e às correções no texto para maior clareza e precisão dos termos.

A propositura enquadra-se nos princípios estabelecidos no artigo 4º do Código de Defesa do Consumidor, com a ação governamental no sentido de proteger efetivamente o consumidor, garantindo produtos e serviços com padrões adequados de qualidade e segurança, bem como a educação e informação de fornecedores e consumidores quanto aos seus direitos e deveres, com vista à melhoria do mercado de consumo para que não acarretem riscos à saúde ou segurança dos mesmos.

Diante da proliferação desse sistema nos restaurantes no Município e ausência de formas eficazes de inspeção dos alimentos, das condições de higiene e sanitária, é justificável a necessidade da aprovação urgente desta propositura, que é da competência de deliberação pelas Comissões.

Favorável, portanto, é o nosso parecer, na forma do substitutivo apresentado pela Comissão de Constituição e Justiça.

Sala da Comissão de Trânsito, Transporte e Atividade Econômica,

EM 15/05/03.

Presidente

Relator

A
Douta Comissão de SAÚDE, PROMOÇÃO SOCIAL E TRABALHO.

Em 21, 05, 03

Irineu Bosquiro Filho
R.F. 11.068

Recebido na Comissão de
Saúde Pr. Soc. e Trabalho
Em 21-5-03 as 16:40h,

Rosaura Aparecida Ferratol
Secretária

TO NÚCLEO DE APOIO *Flávia Pereira*
PARA RELATAR.
SALA DA COMISSÃO DE SAÚDE, PROMOÇÃO
SOCIAL E TRABALHO.

21 / 5 / 03

PRESIDENTE

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SEGUIM, juntados com o processo nº 10/11-12/06/03 rubricados sob

Folhas de nº 10/11-12/06/03

Rosaura Aparecida Ferratol
Secretária



Câmara Municipal de São Paulo

Folha nº - 10 - do

Processo 728/02

Proposta sancionada
Reg. 101217

16 - PAR
14-08507/2003

DA COMISSÃO DE SAÚDE, PROMOÇÃO SOCIAL E TRABALHO AO PROJETO DE LEI Nº 728/2002.

Trata-se de Projeto de Lei de autoria do nobre vereador Wadih Mutran, *que visa normatizar o funcionamento de restaurantes com sistema de self-service no Município de São Paulo.*

O presente projeto em análise pela Comissão de Constituição e Justiça recebeu parecer pela legalidade e constitucionalidade nos termos do substitutivo proposto pela respectiva comissão.

A propositura em questão obriga os restaurantes self-service a expor os alimentos oferecidos aos consumidores em balcões protegidos e dotados de termômetros, uma vez que os pratos quentes deverão ser mantidos em 60° centígrados, enquanto que os frios não poderão ficar acima de 10° centígrados.

Esta preocupação vem no encalço da pesquisa realizada pela ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que atestou que no Município de São Paulo 66,2% dos restaurantes pesquisados estavam fora dos padrões de microbiologia estabelecidos pela ANVISA.

É legítima a preocupação, pois os alimentos servidos em temperatura inadequada associados a um tempo prolongado de exposição, aumenta as chances de proliferação das bactérias e conseqüentemente as chances de uma intoxicação alimentar.

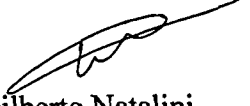
Com base nos argumentos meritosos para a existência do presente projeto, mas preocupados com a boa forma e interpretação do mesmo, nos posicionamos

Folha nº - 11 - do
Processo 428/02
Rosaura Ananyida Ferraiol
Reg. 101217

favoravelmente ao mesmo nos termos do substitutivo da Comissão de Constituição e
Justiça.

Sala da Comissão de Saúde, Promoção Social e Trabalho, em 19 de junho de 2003.


Flávia Pereira
Relatora


Gilberto Natalini
Presidente


Lucão


Manoel

A Ilustre Comissão de
Finanças e Orçamento

Em 23/06/03.


Rosaura Aparecida Ferralol
Secretária

Recebido na Comissão de
Finanças e Orçamento.

n 23/06/03 às 14 h 5.

Washington O. Viana
Assistente Parlamentar

Reg. 100.812 *mauf*

Ao nobre Vereador

Antonio Carlos Rodrigues

Para Relatar.

Sala da Comissão de Finanças e Orçamento

Em 25 de Junho de 2003

[Signature]
Presidente

Segue _____ juntado _____, nesta data

Documento _____ e papel de informação

Rubricado _____ sob folha _____ nº 12

Em 06/10/03



16 - PAR
16-1334/2003

PUBLIQUE-SE

24/09/03

Folha nº 12 do

Processo nº 728/02
Washington O. Viana
Reg. 100.812

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

PARECER Nº DA COMISSÃO DE FINANÇAS E ORÇAMENTO SOBRE O PROJETO DE LEI Nº 728/2002

O presente projeto de lei, de autoria do nobre Vereador Wadih Mutran, visa instituir normas sobre o funcionamento de restaurantes com sistema self-service no Município de São Paulo.

Pelo artigo 2º da propositura, os mencionados restaurantes deverão possuir balcões classificados como "protegidos", dotados de termômetros e o alimento servido não poderá ficar exposto por mais de três horas, não podendo, inclusive, ser efetuada a reposição do alimento sem a devida troca da bandeja.

Pelo artigo 3º, os pratos quentes deverão permanecer a pelo menos 60º e os frios não podem ficar acima de 10º.

A douta Comissão de Constituição e Justiça exarou parecer pela legalidade e constitucionalidade, com substitutivo a fim de adequar a propositura às regras de técnica legislativa. O substitutivo traz as seguintes alterações:

- modifica a redação do artigo 2º, pela nova redação, os estabelecimentos deverão expor os alimentos para consumo em balcões protegidos por material de vidro ou acrílico transparente que sirva de anteparo entre este e o consumidor;
- foi incluída a atualização anual da multa prevista no projeto original.

Quanto ao aspecto financeiro, nada há a opor à propositura, nos termos do mencionado substitutivo, porquanto as despesas para sua execução correrão por conta de dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Favorável, portanto, é o parecer.

Sala da Comissão de Finanças e Orçamento, em 24/09/03

Presidente

Relator

Publicação de Matéria de Deliberação Pelas Comissões:
Pareceres (fls. 06 09 10 12)
publicados no DOM de 18 / out / 2003
página(s) 132/133, coluna 3ª a 1ª
conforme art. 82 § 1º, do RI.
Conteúdo: 088

A Leg. 3
Em, 21/10/03
Elaine Gonçalves Gavioli
Assistente Parlamentar
Registro 100.465

21 / 10 / 03
14/15
h
Assistente de Chefe Técnica

Sr. Orlando,

Oficiar ao Executivo encaminhando cópia autêntica.
Preparar registro e carta de lei.

29/10/03

h
ANGELA BORDIN ANDREONI
Chefe de Seção Técnica IV

Sra. Chefe,

Providenciado, conforme determinação de V.Sa.

29/10/03

N
ORLANDO KOCI MENDES
Assistente de Chefe Técnica

SEGUE M, juntado 1, nesta data
documento 5 e papel de Informação
rubricado 5 sob folha 5 nº 8419
Em 01 / 12 / 03

Paula Kawasawa
Secretaria Legislativa



Process nº.....13.....do proc.
nº.....01.....728.....de 2002.....
.....Paula Kawase.....
.....Oficial Legislativo.....

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

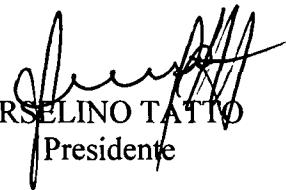
São Paulo, 04 de novembro de 2003.

18 -_OF-LEG3
OFICIO N.0656/2003

Senhora Prefeita,

Encaminho a Vossa Excelência cópia autêntica da lei aprovada pela Câmara em 29 de outubro do corrente, de acordo com o inciso I do Art. 84 do Regimento Interno, relativa ao Projeto de Lei nº 728/02, de autoria do Ver. Wadih Mutran, que institui normas sobre o funcionamento de estabelecimentos comerciais que servem alimentos utilizando-se do sistema de serviço tipo "self-service" no Município de São Paulo, e dá outras providências.

Valho-me da oportunidade para renovar a Vossa Excelência os meus protestos de elevado apreço e distinta consideração.


ARSELINO TATTO
Presidente

A Sua Excelência a Senhora
Doutora Marta Suplicy
Digníssima Prefeita do Município de São Paulo.

ABA/okm



18 - OF-LEG3
OFÍCIO N.0656/2003

Folha nº	14	do proc.
nº	01.728	de 2002
Paulo Kawase Oficial Legislativo		

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

-----Cópia autêntica. LEI-DECRETADA-NOS-TERMOS-DO-INCISO-I-DO

ARTIGO 84 DO REGIMENTO INTERNO. Cópia extraída de fls. nº 07/08 do Processo. (PROJETO DE LEI Nº 728/02). (Ver. Wadih Mutran - PP). Institui normas sobre o funcionamento de estabelecimentos comerciais que servem alimentos utilizando-se do sistema de serviço tipo "self-service" no Município de São Paulo, e dá outras providências. A CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO decreta: Art. 1º - Os estabelecimentos comerciais que servem alimentos utilizando-se do sistema "self-service", instalados no Município de São Paulo, deverão obedecer os critérios estabelecidos nesta lei. Art. 2º - Os estabelecimentos comerciais mencionados no artigo anterior deverão expor os alimentos para consumo em balcões protegidos por material de vidro ou acrílico transparente que sirva de anteparo entre este e o consumidor. Parágrafo único - O material de proteção mencionado no "caput" deverá ser disposto de modo que reste apenas o vão livre necessário à manipulação dos alimentos pelos consumidores. Art. 3º - Os alimentos servidos nos estabelecimentos comerciais de que trata esta lei, deverão permanecer durante todo o período em que se encontram expostos para consumo, na temperatura de 60°C (sessenta graus centígrados) em se tratando de pratos quentes e não poderão atingir temperatura superior a 10°C (dez graus centígrados) em se tratando de pratos frios. Parágrafo único - A temperatura que trata o "caput" deverá ser aferível pelo consumidor por intermédio de termômetros instalados nos balcões onde os alimentos são servidos. Art. 4º - Os estabelecimentos comerciais de que trata esta lei deverão efetuar a instalação de no mínimo um lavatório para mãos, munido de sabão detergente e toalha de papel absorvente e situado em local facilmente visível a todos os consumidores. Parágrafo único - Na entrada do estabelecimento deverá ser afixado cartaz, em local facilmente visível, alertando os consumidores sobre a importância de se proceder à lavagem das mãos antes de se servirem dos alimentos. Art. 5º - A não observância dos dispositivos da presente lei acarretará ao infrator a imposição de multa no valor de R\$ 300,00 (trezentos reais), que deverá ser duplicada na hipótese de reincidência. § 1º - A multa de que trata o "caput" deste artigo será atualizada anualmente pela variação de Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA. § 2º - Para os fins do disposto no "caput" considera-se reincidência o cometimento de nova infração aos dispositivos da presente

[Handwritten signatures]



Folha nº 15 do proc.
nº 01.728 de 2002
Paula Kawase
Oficial Legitimada

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

lei no prazo de 01 (um) ano contado da cientificação da lavratura do auto de infração.

Art. 6º - Os estabelecimentos comerciais que servem alimentos utilizando-se do sistema "self-service" deverão adequar-se às disposições da presente lei no prazo de 90 (noventa) dias contados de sua publicação. Art. 7º - As despesas com a execução desta

lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias suplementadas se necessário. Art. 8º - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário. Eu, ORLANDO KOCIMENDES, Assistente de Chefia Técnica, padrão "QPA-10-B" extraí a presente cópia fielmente de fls. do livro competente nº 55 e digitei. Eu, ZHEN ASSATO, Assistente de Chefia Técnica, padrão "QPA-10-C" a conferi. São Paulo, 30 de outubro de 2003. Chefe da Seção Técnica de Preparo e

Registro de Documentos Legislativos, ANGELA BORDIN ANDREONI, Visto, Luis Fernando Braz de Araujo Diretor do Departamento dos Serviços Legislativos da Câmara Municipal de São Paulo. -

aa) Arselino Tatto; Jooji Hatô; Cláudio Fonseca; Celso Cardoso; Myryam Athie; Eliseu Gabriel; Edivaldo Estima.

ABA/okm



Folha nº.....	do proc.º
nº 01.728	de 2002
Paula Kawase	
Oficial Legislativo	

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

LEI Nº — DE — DE — DE-2003.

Institui normas sobre o funcionamento de estabelecimentos comerciais que servem alimentos utilizando-se do sistema de serviço tipo "self-service" no Município de São Paulo, e dá outras providências.

Faço saber que a Câmara, nos termos do inciso I, do art. 84 do Regimento Interno, decretou a seguinte lei:

Art. 1º - Os estabelecimentos comerciais que servem alimentos utilizando-se do sistema "self-service", instalados no Município de São Paulo, deverão obedecer os critérios estabelecidos nesta lei.

Art. 2º - Os estabelecimentos comerciais mencionados no artigo anterior deverão expor os alimentos para consumo em balcões protegidos por material de vidro ou acrílico transparente que sirva de anteparo entre este e o consumidor.

Parágrafo único - O material de proteção mencionado no "caput" deverá ser disposto de modo que reste apenas o vão livre necessário à manipulação dos alimentos pelos consumidores.

Art. 3º - Os alimentos servidos nos estabelecimentos comerciais de que trata esta lei, deverão permanecer durante todo o período em que se encontram expostos para consumo, na temperatura de 60°C (sessenta graus centígrados) em se tratando de pratos quentes e não poderão atingir temperatura superior a 10°C (dez graus centígrados) em se tratando de pratos frios.

Parágrafo único - A temperatura que trata o "caput" deverá ser aferível pelo consumidor por intermédio de termômetros instalados nos balcões onde os alimentos são servidos.

Art. 4º - Os estabelecimentos comerciais de que trata esta lei deverão efetuar a instalação de no mínimo um lavatório para mãos, munido de sabão detergente e toalha de papel absorvente e situado em local facilmente visível a todos os consumidores.

Parágrafo único - Na entrada do estabelecimento deverá ser afixado cartaz, em local facilmente visível, alertando os consumidores sobre a importância de se proceder à lavagem das mãos antes de se servirem dos alimentos.

↓



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Art. 5º - A não observância dos dispositivos da presente lei acarretará ao infrator a imposição de multa no valor de R\$ 300,00 (trezentos reais), que deverá ser duplicada na hipótese de reincidência.

§ 1º - A multa de que trata o "caput" deste artigo será atualizada anualmente pela variação de Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA.

§ 2º - Para os fins do disposto no "caput" considera-se reincidência o cometimento de nova infração aos dispositivos da presente lei no prazo de 01 (um) ano contado da cientificação da lavratura do auto de infração.

Art. 6º - Os estabelecimentos comerciais que servem alimentos utilizando-se do sistema "self-service" deverão adequar-se às disposições da presente lei no prazo de 90 (noventa) dias contados de sua publicação.

Art. 7º - As despesas com a execução desta lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias suplementadas se necessário.

Art. 8º - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Câmara Municipal de São Paulo, 30 de outubro de 2003.

O Presidente,

ABA/okm



Folha nº.....18.....do proc.
nº.....01.....728.....de 2002.....
.....Paula Kawase.....
Oficial Legislativo

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

São Paulo, 04 de novembro de 2003.

Recebi Ofício Leg. 3 nº 656, de 04/11/2003, encaminhando ao Executivo cópia autêntica de lei decretada pela Câmara, relativa ao Projeto de Lei nº 728/02, de autoria do Vereador Wadih Mutran. (inciso I do Art. 84 do R.I).

RECEBIDO
SGM/ATL
07 11 03


ANA LUZA VANES TORRES FERREIRA
RF: 586.083.1.01
SGM-ATL



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Papel para informação, rubricado como folha nº.....-19-..... ✓

do processo nº.....01.728..... de 200201...../.....12...../.....2003... (a).....

Flávia Kawase

Oficial Legislativo

À ATM

Sr. Assessor Chefe,

para as devidas providências, tendo em vista o recebimento de VETO

TOTAL.

01/12/03


ANGELA BORDIN ANDREONI
Chefe de Seção Técnica IV

RECEBUEMOS
VIA

Segue(m) juntado(s), nesta
data, documento(s) e folha de
informação rubricados sob
nº 20 a 26
Em 09/12/03
Ass: [assinatura]
Solange Rêgo dos Santos
Assistente-Téc. Direção TV
RF 10.801



Prefeitura do Município de São Paulo

Folha nº 20 do proc.

Nº 01-728 de 02

Solange Ratti de Gusmões
Assistente - Direção IV
RF 10.801

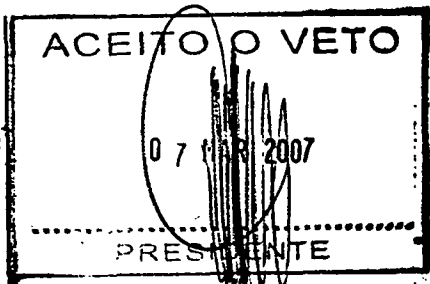
São Paulo, 27 de NOVEMBRO de 2003

GABINETE DA PREFEITA

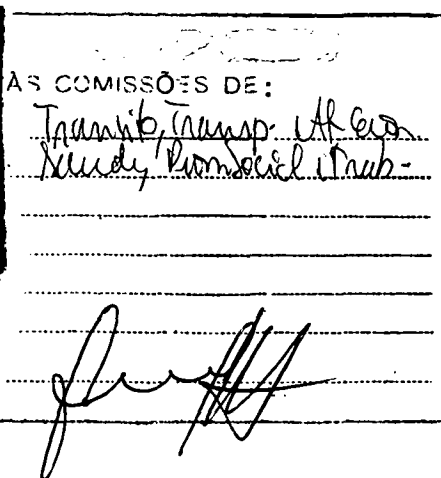
Ofício A. J. L. nº 745/03
Ref.: Of nº 18/LEG.3/0656/2003

15 - DOCREC
15-0755/2003

RECEBIDO NA ATM
Em 28/11/03
Às 15:30 horas



Senhor Presidente



Maryse
Maria José de Oliveira
Assistente de Cópia Técnica
RF: 10.940

Seção de Publicação e
Edição de Anais - DT-10

02 DEZ 2003

Dirijo-me a Vossa Excelência para, nos termos do disposto no artigo 42, § 1º, da Lei Orgânica do Município de São Paulo, comunicar a minha deliberação pelo veto integral ao Projeto de Lei nº 728/02, aprovado por Essa Egrégia Câmara, de autoria do Vereador Wadih Mutran, que institui normas sobre o funcionamento de estabelecimentos comerciais que servem alimentos utilizando-se do sistema de serviço do tipo "self-service", no Município de São Paulo.

Com efeito, não obstante o meritório propósito que certamente norteou o seu autor, o qual objetiva prevenir riscos à saúde, no que respeita ao mérito a medida não poderá ser sancionada por este Executivo, haja vista sua contrariedade ao interesse público, na conformidade das razões a seguir aduzidas.

Inicialmente, mister é considerar que a legislação municipal vigente já contempla o objeto da propositura, e o faz com uma abordagem técnica e mais ampla, apresentando soluções que envolvem todas as etapas que compõem o processo de fornecimento de alimentos aos consumidores.

Nesse passo, cabe assinalar, por primeiro, a existência da Lei nº 13.456, de 26 de novembro de 2002, a qual dispõe sobre a utilização, pelos serviços municipais de vigilância sanitária em saúde, do Código Sanitário do Estado de São Paulo até a promulgação do respectivo Código Municipal.

Assim, em compasso com a mencionada lei, bem como pela necessidade de gestão plena do Sistema Único de Saúde – SUS, no plano local, passando as ações referentes à “Vigilância Sanitária” a ser responsabilidade do Município, já se encontra em trâmite, nessa Câmara, o projeto de lei do Código Sanitário do Município de São Paulo, de autoria do Executivo.

Isso tudo para não se falar na Portaria nº 2535/SMS-G, de 24 de outubro de 2003, a qual aprova o Regulamento Técnico para o Controle Higiênico-Sanitário em Empresas de Alimentos, elaborado em consonância com a legislação federal e estadual, que estabelece critérios e parâmetros para a produção de alimentos e bebidas, aplicados a todo estabelecimento que atue com a produção, fabricação, importação, manipulação, fracionamento, armazenamento, distribuição, venda e transporte de alimentos.

Esse regulamento, ao tratar de todas as exigências necessárias nas diversas fases de produção do alimento -- desde o recebimento até a distribuição e, ainda, ao obrigar as empresas a adotar as "Boas Práticas de Manipulação", assegura a qualidade do alimento, revelando-se completo e adequado para afastar qualquer risco à saúde pública.

Inclusive, no que tange, especificamente, ao assunto versado na propositura, citado regulamento estipula, em seu item 14.4.2, o quanto segue:

"14.4.2. Os pratos prontos e alimentos perecíveis expostos para o consumo em distribuição ou espera, devem permanecer sob controle de tempo e temperatura, protegidos de contaminações, segundo os critérios:

I - Alimentos quentes:

a – a 65° C ou mais, no máximo 12 horas.

b – a 60° C, no máximo 6 horas.

c – abaixo de 60° C, no máximo 1 (uma) hora.

d – Os alimentos que não observarem os critérios de tempo e temperatura estabelecidos devem ser desprezados.

II. Alimentos frios, que dependem somente da temperatura para a sua conservação:

a – no máximo a 10° C, por no máximo 4 horas.

b – entre 10° C e 21° C, por no máximo 2 horas.

c – alimentos que não observarem os critérios de tempo e temperatura estabelecidos devem ser desprezados.”

Pois bem. Pela leitura do dispositivo, infere-se que as temperaturas preconizadas na mensagem, para a conservação dos alimentos, não condizem com aquelas, mais rigorosas, respeitadas hoje pelos referidos estabelecimentos.

E, certamente, as últimas, baseadas nas recomendações do “Codex Alimentarius”, o qual considera, inclusive, o binómio tempo e temperatura, e auferidas por intermédio de pesquisas e de critérios utilizados no âmbito da Secretaria Municipal da Saúde, devem prevalecer.

Ademais, a proposta vinda à sanção, ao prever a colocação de tampa nas bandejas, não soluciona o problema da exposição dos alimentos, vez que o usuário terá de retirá-la a cada momento para servir-se. Nesse tópico, melhor prescreve o regulamento em vigor, pelo qual os alimentos deverão permanecer “protegidos de contaminações”.

Além disso, tal regulamento disciplina questões afetas à responsabilidade técnica, ao treinamento do pessoal que tem contato com o produto, à utilização da água para o seu preparo, ao procedimento operacional, desde o recebimento da matéria-prima até o produto acabado ou a distribuição para o consumo, aos equipamentos, móveis e utensílios necessários para tanto e muitas outras.

Ainda, a matéria concernente à imposição de sanções encontra-se, da mesma forma, esgotada pelas leis em vigor. O Código

Forma II 24
nº 01-728 de 20 02

Solange Raimundo dos Santos
Assistente Técnico Direção IV
RF 10.808

Sanitário Estadual, em consonância com a Lei Federal nº 6437, de 1977, prevê as infrações sanitárias e comina e gradua as respectivas penalidades, como o fará, também, o correspondente código municipal.

Por sua vez, o Decreto nº 42.740, de 20 de dezembro de 2002, que regulamenta a Lei nº 13.456, de 2002, estabelece as ações de inspeção sanitária e os procedimentos administrativos de vigilância em saúde, bem como a Portaria nº 82, de 27 de maio de 2003, da Secretaria Municipal de Abastecimento, dispõe, em síntese, sobre a competência da autoridade sanitária e a lavratura do auto de infração.

Como visto, a legislação que cuida do tema é abundante e oferece todo o tipo de regras voltadas à saúde dos munícipes, no tocante ao seu consumo de alimentos, afigurando-se, a medida, inoportuna e contrária ao interesse público.

D'outro lado, a superveniente edição de norma que venha a dispor sobre a mesma matéria é incompatível com o disposto no inciso IV do artigo 7º da Lei Complementar Federal nº 95, de 26 de fevereiro de 1998 (alterada pela Lei nº 107/01), pelo qual o mesmo assunto não poderá ser disciplinado por mais de uma lei, salvo quando a subsequente se destine a complementar lei considerada básica, hipótese que não se verifica na proposta em análise.

Ora, não consulta ao interesse maior da Administração, que almeja a consolidação das leis normatizadoras da matéria, o advento de nova lei, esparsa e pontual, a qual, inclusive, dificultará sobremaneira a necessária ação fiscalizatória.

Nessas condições, em face da apontada existência,
no âmbito deste Executivo, de legislação mais abrangente para a matéria em
questão, vejo-me na contingência de vetar integralmente a medida aprovada,
devolvendo o assunto ao reexame dessa Egrégia Casa de Lei.

Na oportunidade, renova a Vossa Excelência
protestos de elevado apreço e distinta consideração.



MARTA SUPLICY
Prefeita

Ao
Excelentíssimo Senhor
ARSELINO TATTO
Presidente da Câmara Municipal de São Paulo



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Papel para informação, rubricado como folha n°

-26

do processo n° 01-728 de 02 09/12/03 (a)

Solange Ribeiro dos Santos
Assistente Tec. Direção IV
RF 10.801

Às Comissões de Trânsito, Transporte e Atividade Econômica e de Saúde,
Promoção Social e Trabalho:

Para Parecer Conjunto quanto ao Veto Total.

09/12/03


BRENO GANDELMAN
Assessor Tec. Legislativo
ATM

Recebido na Comissão de Trânsito,
Transporte e Atividade Econômica.
Em 12/12/2003 às 17 h 30


Irineu Bosquiro Filho
R.F. 11.068

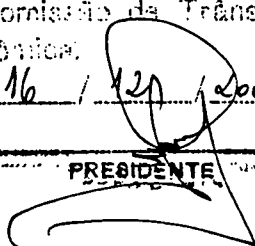
por Vereador



para relatar.

Sala da Comissão de Trânsito, Transporte e
Atividade Econômica.

16/12/2003


PRESIDENTE

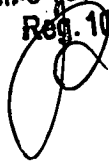
À

SGP-21

FACE AO PRAZO PREVISTO NO
ART. 364 DO REGIMENTO INTERNO.

S. Paulo, 26/03/04,

Eduardo Vasconcellos Oliveira
Assistente Téc. de Direção III
Reg. 10.835



SE GUE juntado nesta data, documento e papel para informação, rubricado
sob folha nº 27

Em 08/03/07
Márcia Cazoti

(a)
Auxiliar Administrativo
R151539



Câmara Municipal de São Paulo

Papel para informação, rubricado como folha nº

27 ✓

do processo n.º

728/02

08/03/2007

(a)

Márcia Gazoti

Auxiliar (Téc. Administrativo

Nº 51.339

À SGP - 23 - Sr. Supervisor,

Oficiar ao Executivo comunicando a manutenção do Veto Total aposto à Lei objeto do presente projeto, deliberado na 230ª Sessão Ordinária, de 07 de março do corrente.

08/03/2007

Ângela Bordin Andreoni
Subsecretária de Apoio Legislativo
SGP 2

RECEBIDO EM SGP-23

EM 13/03/07

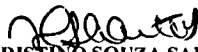
ÀS 13:39 h

SECRETARIA DE APOIO LEGISLATIVO
SGP 2

Sra. Creusa

Oficiar ao Executivo comunicando a manutenção de veto total.

20/03/2007


JOSE CRISTINO SOUZA SANTOS
Supervisor de Finalização do Proc. Legislativo

Sr. Supervisor,

Oficiado, conforme solicitação de V. Sa.

20/03/2007


CREUSA LEONILDA ZACARIAS ALVES
Agente de Apoio Legislativo

SEGUIE M, juntado A nesta data
documento 1 o papel de informação
rubricado 1 sob folha n° 28/30
Em 28/03/07
ROSMARI CURY ALVES DOS SANTOS
Agente de Apoio Legislativo



Folha nº	28	do proc.
nº	01-728	de 02
ROSMARI CURY ALVES DOS SANTOS		
Agente de Apoio Legislativo		

Câmara Municipal de São Paulo

São Paulo, 23 de março de 2007.

23 - OF-SGP23
23- 1133/2007

Senhor Prefeito,

Comunico a Vossa Excelência que em sessão de 07 de março do corrente, a Câmara, em votação realizada nos termos do artigo 42, § 5º da Lei Orgânica do Município de São Paulo, resolveu manter o veto total aposto pelo Executivo à lei que institui normas sobre o funcionamento de estabelecimentos comerciais que servem alimentos utilizando-se do sistema de serviço tipo "self-service" no Município de São Paulo, e dá outras providências - veto comunicado a esta Edilidade pelo Ofício ATL nº 745/03, de 27 de novembro de 2003, referente ao PL nº 728/02, de autoria do Ver. Wadih Mutran.

Valho-me da oportunidade para renovar a Vossa Excelência os meus protestos de elevado apreço e distinta consideração.



ANTONIO CARLOS RODRIGUES
Presidente

A Sua Excelência o Senhor
Doutor Gilberto Kassab
Digníssimo Prefeito do Município de São Paulo.

⁴
JCSS/clza



Câmara Municipal de São Paulo

Folha nº	29	do proc.
nº	01.728	de 02
ROSMARI CURY ALVES DOS SANTOS		

São Paulo, 23 de março de 2007.

Recebi ofício SGP-23 nº 1133, de 23.03.2007, comunicando ao Senhor Prefeito a manutenção do veto total aposto pelo Executivo à lei relativa ao Projeto de Lei nº 728/02, de autoria do Ver. Wadih Mutran.

S.G.M.-A.T.L.
26 MAR 2007
RECEBIDO

Eliene Carvalho Pinha
RF: 558.463.9.00
SGM/ATL



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Papel para informação, rubricado como folha nº

30 ✓

do processo nº 01.728 de 20 02 , 28/03/07

ROSMARI GURY DOS SANTOS
Agente de Apoio Legislativo

À

SGP.33

Sra. Supervisora,

Para arquivar.

Em, 28/03/2007.

João Santos
JOSE CRISTINO SOUZA SANTOS
Supervisor de Finalização do Proc. Legislativo

31

Segue(m) Juntado(s), nesta data.
data: 03/01/07
nº 31
sob nº 03/01/07
LINA ANGÉLICA M. GUMAUSKAS
RF 190.927
SGP-33



Câmara Municipal de São Paulo

Papel para informação, rubricado como folha n° 31
do processo 01-728 de 2002 03/04/2007


Lina A. M. Gumauskas
RF 100927

**SUBSECRETARIA DE DOCUMENTAÇÃO
SUPERVISÃO DE ARQUIVO GERAL**

Proc. encerrado com 31 fls.
Arquivado em 03/04/2007
O Funcionário


Lina A. M. Gumauskas
RF 100927