

01-0192/2001

m. Aníbal
2 out.

*subst. Just. (7/7)
* " Econ. (7/9: 8/9)
* " Fin. (7/5: 12/13)



Câmara Municipal de São Paulo

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

ASSESSORIA TÉCNICA DA MESA - A.T.M.

SISTEMA DE APOIO AO PROCESSO LEGISLATIVO

PROJETO DE LEI

: 01-0192/2001 DE 2001

MATERIA LEGISLATIVA: PL

01-0192/2001 DE 18/04/2001

PROMOVENTE: VEREADOR

WADIM MUTRAN

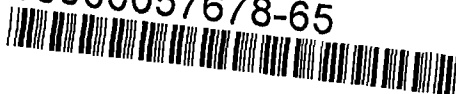
E M E N T A:

ACRESCENTA ARTIGOS 6, 7 E 8 DA LEI 11.683, DE 17 DE
NOVEMBRO DE 1974, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS. (NORMAS
PARA COMERCIALIZAÇÃO DE CARNES NAS FEIRAS-LIVRES)

D B S E

CNC Solutions
Tipo: Processo Legislativo
20/1/2011 15:34:30

00000057678-65



ARQUIVADO EM 27/01/2009

Viviane

CHEFE DE SEÇÃO

VIVIANE FERREIRA PÓ
Supervisora
SGP-33



Câmara Municipal de

Folha nº 01 do proc.
1921 de 01
Câmara Municipal de São Paulo
Ass. Parlamentar
F. 100.406

Gabinete Vereador Wadih Mutran

LIDO HOJE
AS COMISSÕES DE: **PROJETO DE LEI**
18 ABR 2001
Comissão de Constituição e Controle
Comissão de Legislação Participativa
Comissão de Meio Ambiente
Comissão de Organização e Planejamento
Presidente: *Wadih Mutran*

01 - PL
01-0192/2001

Acrescenta artigos 6, 7 e 8 na Lei
11.683, de 17 de novembro de
1994, e dá outras providências.

A CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO, decreta:

Art. 1º - Ficam acrescentados os artigos 6, 7 e 8 na Lei
11.683, de 17 de novembro de 1994, que passarão a conter a seguinte
redação:

“Art. 6º - Os comerciantes que comercializam todos
os tipos de carnes, peixes e aves abatidas em barracas de feiras livres,
localizadas no Município de São Paulo, deverão possuir ao lado de suas
bancas pelo menos dois recipientes plásticos (sacos plásticos pretos de
lixo acoplados em base de sustentação) para depositar os resíduos dos
alimentos ali comercializados

Art. 7º - A imposição de colocação de recipientes
plásticos (sacos plásticos pretos de lixo acoplados em base de
sustentação) se estende inclusive a todas as bancas que comercializam
todo e qualquer tipo de alimento nas feiras livres localizadas no
Município de São Paulo.

Seção de Publicação e
Edição de Anais
DT - 10

18 ABR 2001

18:25 AO

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

SEGUE(M) juntado(s) nesta data documento(s) rubricado(s)
sob nº 2234 e folha de informação sob nº

42414101 al Grd)

5

Adelina Cicone
Assistente Parlamentar
Registro 100.406



Câmara Municipal de São Paulo

Folha nº <u>02</u> do proc. Nº <u>197</u> de <u>01</u>
Adequação: <u>197</u> de <u>01</u>
Ass. Parlamentar
R. 100.406

Art. 8º - As bancas que comercializam alimentos que são considerados aproveitáveis deverão possuir recipientes plásticos capazes de acondicionarem tais alimentos, os quais poderão ser utilizados de acordo com os ditames preconizados a serem instituídos pelo Poder Executivo”.

Art. 2º - O cumprimento dos dispositivos desta Lei, deverá ser feito no prazo de 90 (noventa) dias após a sua publicação.

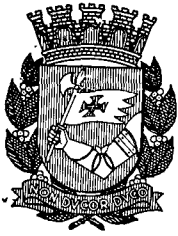
Art. 3º - O Executivo deverá regulamentar a presente Lei no prazo de 90 (noventa) dias apartir da data de publicação.

Art. 4º - As despesas com a execução desta Lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias suplementadas se necessário

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

Sala das Sessões,

Wadih Mutran
WADIH MUTRAN
Vereador
P.P.B.



Câmara Municipal de São Paulo

Folha nº 03 do proc.
Nº 192 de 01
Adelina Ciccone Ass. Vereadora
Fol. 100.406

JUSTIFICATIVA

A presente propositura visa destinar os alimentos considerados aproveitáveis, selecionados nas feiras livres para a população mais carente ou de baixa renda.

Cenas de paulistanos procurando alimentos no lixo, se repetem todos os dias em vários pontos da cidade, geralmente, às pessoas aproveitam o fim das feiras para tentar salvar frutas, legumes e folhas, que formam verdadeiros tapetes de restos no chão.

A iniciativa além de prever o aproveitamento de alimentos, normatiza ainda a limpeza nas feiras livres, haja visto que a imposição de colocação de recipientes plásticos em todas as barracas de frutas, carnes, legumes, peixes, aves e etc., faz com que a feira se torne mais limpa, diminua o índice de entupimento de boeiros, e ainda economiza água no momento da lavagem da feira.

Sendo assim, por tratar-se de assunto de grande interesse social, solicito de nossos Ilustres Pares, a imediata aprovação deste projeto.

Wadih Mutran
WADIH MUTRAN
Vereador PPB

[illegible]

LEI

Folha nº 04 do proc.
Nº 192 de 01

Adelina Cicone - Ass. Parlamentar
Fol. 100.406

nº 11.683

de 17-11-94

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

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

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

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

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

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

Art. 3º - O descumprimento do disposto nesta lei acarretará ao infrator multa de 25 (vinte e cinco) UPM (Unidade Fiscal do Município), sendo que em caso de reincidência o valor da multa duplicará.

Art. 4º - As despesas com a execução desta lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

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

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 17 de novembro de 1994, 441º 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 17 de novembro de 1994.

EDEVALDO ALVES DA SILVA, Secretário do Governo Municipal

Presidência do D.O.M.
de 18.11.1994
Página 1 coluna 1
conferido Jelsakul



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Papel para informação, rubricado como folha nº 05

do processo nº PL 192 de 1901 24 / 04 / 01 (a) Adelina

Adelina Cicone
Assistente Parlamentar
Registro 100.406

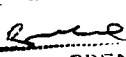
Ao Senhor Assessor Chefe.

Sobre o assunto, consta:

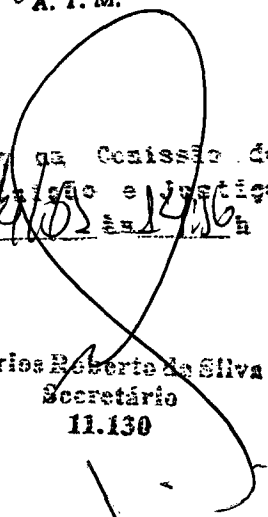
Em 24-04-01

PL. 312/95.


INÁCIO VEIGA
Oficial Legislativo
RF. 11.132

A Com. de Const. e Justiça
25 / 4 / 01

BRENO GANDELMAN
Assessor Tec. Leg. Chefe
A. T. M.

Recebido na Comissão de
Constituição e Justiça
Em 26/05 às 14h


Carlos Roberto da Silva
Secretário
11.130

Ao Nobre Vereador
para relator

Sala da Comissão de Constituição e Justiça
Em 9 de 5 de 2001

Presidente

Encaminhe-se, em 9 de 5 de 2001

Presidente da CCJ

SEGUE juntado nesta data, documento e papel para informação, rubricado

sob folha nº 06207

Em 28 / 5 / 01

(a)

FÁBIO DE CASTRO PAIVA
Oficial Legislativo



16 - PAR
16-0363/2001

Forma n.º 96
n.º 192 de 01
O funcionário

Municipal de São Paulo

PARECER Nº /2001 DA COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA
SOBRE O PROJETO DE LEI Nº 0192/01

Trata-se de projeto de lei, de iniciativa do nobre Vereador Wadih Mutran, que visa acrescentar artigos à Lei nº 11.683, de 17 de novembro de 1994, para o fim de obrigar os feirantes a instalar, ao lado de suas barracas, pelos menos dois recipientes plásticos destinados ao depósito dos resíduos dos alimentos ali comercializados.

Nada obsta o regular prosseguimento da propositura que encontra fundamento nos arts. 13, I; 37, *caput* da Lei Orgânica do Município e no Poder de Polícia Administrativa, consubstanciado no art. 160, II e III da Lei Orgânica do Município.

Com efeito, o art. 13, I da LOM estabelece ser da competência da Câmara Municipal legislar sobre assuntos de interesse local, e o art. 37, *caput*, enuncia a regra geral de que "a iniciativa das leis cabe a qualquer membro ou Comissão permanente da Câmara Municipal, ao Prefeito e aos cidadãos, na forma e nos casos previstos nesta Lei Orgânica."

O art. 160, por sua vez, dispõe competir ao Poder Municipal disciplinar as atividades econômicas desenvolvidas em seu território, fixando horários e condições de funcionamento e fiscalizando suas atividades de maneira a garantir que não se tornem prejudiciais ao meio ambiente e ao bem-estar da população (incisos II e III).

Nesse sentido é o entendimento do ilustre doutrinador Hely Lopes Meirelles (*in* Direito Municipal Brasileiro, 6ª ed., Malheiros Editores, pág. 370) que, ao dispor sobre os meios de atuação do poder de polícia - faculdade de que dispõe a Administração Pública para condicionar e restringir o uso e gozo de bens, atividades e direitos individuais, em benefício da coletividade ou do próprio Estado - ensina:

"Compete ao Município a polícia administrativa das atividades urbanas em geral, para ordenação da vida da cidade. Esse policiamento se estende a todas as atividades e estabelecimentos urbanos, desde a sua localização até a instalação e funcionamento".

Obrigar os feirantes a possuírem recipiente adequado para depositar os resíduos dos alimentos por eles comercializados está em consonância, também, com os esforços empreendidos para manter a cidade limpa e encontra fundamento na chamada Polícia Sanitária, outro setor de atuação do Poder de Polícia do Município, assim definida por Hely Lopes Meirelles:

"A *polícia sanitária* abrange tudo quanto possa interessar à salubridade pública.

...

No âmbito municipal, respeitados os assuntos da competência da União,... remanesce para o Município a polícia sanitária local em todos os assuntos de seu interesse, concernentes à higiene da cidade e ao abastecimento de sua população (CF, art. 30, VII).

A higiene pública é, em última análise, o asseio da cidade. Condição primeira para a salubridade da população é a cidade limpa" (*in* Direito Municipal Brasileiro, 6ª ed., Malheiros Ed., pág. 351).



Ordem n.º	07	de	procc.
n.º	192	de	01
O funcionário	/		

Câmara Municipal de São Paulo

Este projeto encontra amparo no art. 5º, II da Constituição Federal, que determina ninguém ser obrigado a fazer ou deixar de fazer alguma coisa senão em virtude de lei; arts. 13, I; 37, *caput* e 160, II e III da Lei Orgânica do Município.

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, X, do Regimento Interno desta Casa.

Por todo o exposto somos,

PELA LEGALIDADE

Todavia, para adequar o projeto à melhor técnica de elaboração legislativa, sugere-se o seguinte substitutivo:

SUBSTITUTIVO Nº /01

AO PROJETO DE LEI Nº 0192/01

Acrescenta os artigos 6º e 7º à Lei nº 11.683, de 17 de novembro de 1994, e dá outras providências.

A CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO **d e c r e t a** :

Art. 1º - A Lei nº 11.683, de 17 de novembro de 1994, fica acrescida dos artigos 6º e 7º com a seguinte redação:

"Art. 6º - As barracas de alimentos instaladas nas feiras livres dos logradouros do Município de São Paulo ficam obrigadas a possuir pelo menos dois recipientes plásticos para o depósito de seu lixo.

Art. 7º - Os resíduos dos alimentos que ainda sejam aproveitáveis deverão ser acondicionados em embalagem própria para que possam ser utilizados de acordo com os parâmetros a serem instituídos pelo Poder Executivo."

Art. 2º - O Executivo regulamentará a presente lei 90 (noventa) dias após a sua publicação.

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

Art. 4º - Esta lei entra em vigor 90 (noventa) dias após a sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Sala da Comissão de Constituição e Justiça, 22.5.01

[Handwritten signatures and stamps]

Sim/pl0192-01

RELATOR

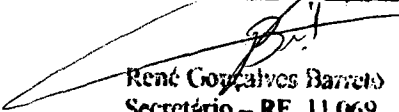
(contrário)

17 - RELCOM
17-0192/2001

A Deuta Comissão de Trânsito,
Transporte e Atividade Econômica.
Em, 25/5/01.

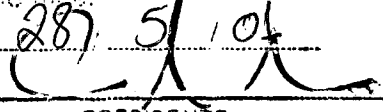

FÁBIO DE CASTRO PAIVA
Oficial Legislativo

Recebido na Comissão de Trânsito,
Transporte e Atividade Econômica.
Em 25/5/01 às 18 h 30 min

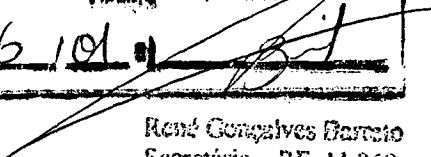

René Gonçalves Barreto
Secretário - RF. 11.069

ao nobre Vereador Edivaldo Estima
para relatar.

Sala da Comissão de Trânsito, Transporte e
Atividade Econômica.

28/5/01

PRESIDENTE

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SEGUE, Juntado nos autos do processo nº 11.16.101-1
10/05/01 8e9 11/16/01


René Gonçalves Barreto
Secretário - RF. 11.069



16 - PAR
16-0472/2001

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Folha nº 08A do

Processo 192/01

René Gonçalves Barreto

Reg. 11659

DA COMISSÃO DE TRÂNSITO, TRANSPORTE E ATIVIDADE ECONÔMICA SOBRE O PROJETO DE LEI Nº 192/2001

Projeto de autoria do nobre Vereador Wadih Mutran, objetiva acrescentar 3 (três) novos artigos à Lei nº 11.683, de 17 de novembro de 1994, que dispõe sobre a proibição de comercializar todos os tipos de carnes, peixes e aves abatidas em barracas de feiras livres do Município de São Paulo que não apresentam as condições mínimas de higiene e dá outras providências.

Os artigos pretendidos referem-se à colocação de 2 (dois) recipientes plásticos para depositar os resíduos dos alimentos comercializados, principalmente dos que podem ser considerados aproveitáveis, "os quais poderão ser utilizados de acordo com os ditames preconizados a serem instituídos pelo Poder Executivo."

A Comissão de Constituição e Justiça, manifestando-se pela legalidade, apresentou substitutivo para adequar o projeto à melhor técnica de elaboração legislativa, englobando-os em dois artigos, os quais permitem maior clareza ao texto.

No substitutivo, entretanto, estabeleceu o mesmo prazo para a vigência e para a regulamentação da lei, quando a intenção do nobre autor, em seu artigo 2º, era proporcionar o prazo de 90 (noventa) dias para os feirantes se adaptarem às novas disposições, sem sofrer as sanções preconizadas no artigo 3º da citada Lei.

Desta forma, mesmo acolhendo-o, apresentamos outro substitutivo para melhor adaptar o pretendido pelo nobre autor:

SUBSTITUTIVO Nº DA COMISSÃO DE TRÂNSITO, TRANSPORTE E ATIVIDADE ECONÔMICA AO PROJETO DE LEI Nº 192/2001.

Acrescenta os artigos 6º e 7º à Lei nº 11.683, de 17 de novembro de 1994, e dá outras providências.

A Câmara Municipal de São Paulo decreta:

Art. 1º - A Lei nº 11.683, de 17 de novembro de 1994, fica acrescida dos artigos 6º e 7º, com a seguinte redação:

"Art. 6º - As barracas de alimentos instaladas nas feiras livres dos logradouros do Município de São Paulo ficam obrigadas a possuir pelo menos dois recipientes plásticos para o depósito de seu lixo.

17 - RELCOM
17-5032/2001



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Folha nº 4094 do
Processo 192/01
René Gonçalves Barreto
Reg. 11960

Art. 7º - Os resíduos dos alimentos que ainda sejam aproveitáveis deverão ser acondicionados em embalagem própria para que possam ser utilizados de acordo com os parâmetros a serem instituídos pelo Poder Executivo."

Art. 2º - Para não incidirem na multa prevista no artigo 3º, os permissionários das feiras livres terão o prazo de 90 (noventa) dias para atenderem ao disposto nos artigos ora acrescentados.

Art. 3º - O Executivo regulamentará a presente lei no prazo de 90 (noventa) dias a contar de sua publicação.

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

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

Sala da Comissão de Trânsito, Transporte e Atividade Econômica, em 11/6/01.

Presidente

Antonio Carlos Rodrigues.

Relator

Edivaldo Estima.

Vicente Cândido

Goulart.

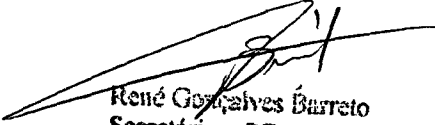
Devanir Ribeiro

Devanir Ribeiro

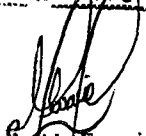
Haroldo Nery

A Douta Comissão de Saúde,
Promoção Social e Trabalho.

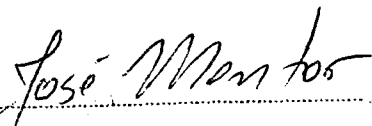
Em 12/6/01

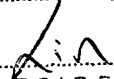

René Gonçalves Barreto
Secretário - RF. 11.069

Recebido na Comissão de
Saúde Pr. Soc. e Trabalho
Em 12-06-01 às 18:00 h,


Rosaura Aparecida Ferraiol
Secretária

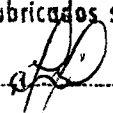
AO NOBRE VEREADOR
PARA RELATAR.


SALA DA COMISSÃO DE SAÚDE, PROMOÇÃO
SOCIAL E TRABALHO.

18 / 06 / 2001

PRÉSIDENTE

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Si GUEM, juntados nesta data depois da informação rubricados sob

folhas de n.º 10/11 / 22/08/01 a) 

Rosaura Aparecida Ferraiol
Secretária

Folha nº -10-	do
Processo 192/01	
Rosaura Aparecida Ferraiol	
Reg. 101217	

16 - PAR
16-0829/2001

**PARECER . A COMISSÃO DE SAÚDE, PROMOÇÃO
SOCIAL E TRABALHO SOBRE O PROJETO DE LEI Nº 0192/2001**

Objetiva o projeto de lei nº 192/2001, de autoria do nobre Vereador Wadih Mutran, acrescentar dispositivos à Lei nº 11683, de 17-11-94.

O projeto em tela obteve parecer pela legalidade da Comissão de Constituição e Justiça desta Casa, com apresentação de substitutivo, e manifestação favorável da Comissão de Trânsito, Transporte e Atividades Econômicas, também com substitutivo.

No entanto, em que pesem os propósitos meritórios que nortearam o autor do presente, há óbices de ordem técnica para sua aprovação.

Inicialmente, destaque-se que o texto em discussão não acompanha a melhor técnica legislativa. Como deflui do exame da justificativa que o acompanha, pretende o ilustre edil legislar sobre a destinação de alimentos considerados aproveitáveis, de um modo geral, selecionados nas feiras-livres, enquanto que a lei que pretende alterar (Lei nº 11.683, de 17-11-94) “dispõe sobre a proibição de comercializar todos os tipos de carnes, peixes e aves abatidas em barracas de feiras-livres do Município de São Paulo que não apresentam as condições mínimas de higiene”.

A alteração proposta, se aprovada, gerará, certamente, sérios problemas de interpretação, inclusive quanto à extensão da penalidade prevista no artigo 3º da citada lei em vigor.

Por outro lado, a matéria em apreço já é tratada de uma maneira mais abrangente por legislação específica, sendo que o Decreto Municipal nº 25.544, de 14-3-88, que regulamenta a fiscalização sanitária de gêneros alimentícios no Município de São Paulo – Código Sanitário Municipal de Alimentos, em seu artigo 126, §1º, alínea “n”, classifica como infração de natureza leve a “ausência ou insuficiência de recipientes apropriados para a coleta de lixo”.

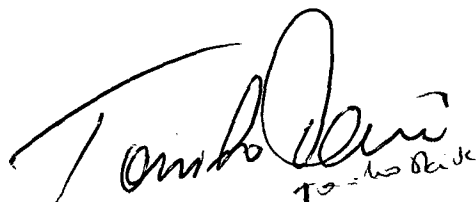
Ainda, o Executivo editou, em 27 de abril do corrente ano, o Decreto nº 40.497 que permite, para fins de doação, a reutilização de gêneros alimentícios e sobra de alimentos, incluindo dentre os doadores, inclusive, as feiras e sacolões, com observância dos requisitos das “Boas Práticas Operacionais” e da legislação sanitária em vigor.

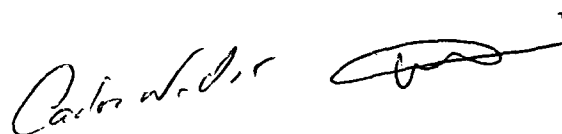
Folha nº - 11 -	do
Processo 19261	
Rosaura Aparecida Ferraiol	
Reg. 101217	

Pelo exposto, somos desfavoráveis à aprovação da presente
propositura.

Sala da Comissão de Saúde, Promoção Social e Trabalho em 22/08/01.


José Mentor
Relator


Tombo da Silva
Relator

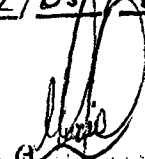

Carlos W. da Silva





A Douta Comissão de
Finanças e Orçamento

Em, 22/08/01


Rosaura Aparecida de Araújo
Secretária

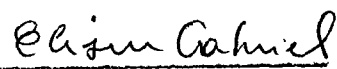
Recebido na Comissão de
Finanças e Orçamento.

Em 1/1 às 14 h

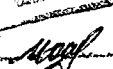
ELAINE GONÇALVES GAVIOLI
Secretária

ao Nobre Vereador Viviani Perroz
para relatar

Sala da Comissão de Finanças e Orçamento
Em 28 de 08 de 2001


Presidente

Segue _____	juntado _____	nesta data _____
documento _____	_____ papel de informação	
rubricado _____	subscrito _____	nº <u>12</u>
<u>ao 13</u>	Em <u>22-08-01</u>	

SEGUE _____, juntado _____, nesta data _____
documento _____, papel de informação _____
rubricado _____, subscrito _____, nº 12
Em 01/08/01

Washington O. Viana
Assistente Parlamentar
Reg. 100.012



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Folha nº 12 do
Processo nº 192-01
Washington O. Viana
Rep. 160.812

11 - PAR
17 - RELCOM

DA COMISSÃO DE FINANÇAS E ORÇAMENTO SOBRE O PROJETO DE LEI Nº 192/2001

O presente projeto de lei, de autoria do nobre Vereador Wadih Mutran, visa acrescentar artigos 6, 7 e 8 à Lei nº 11.683, de 17 de novembro de 1994.

O mencionado artigo 6º objetiva obrigar os comerciantes que comercializam todos os tipos de carnes, peixes e aves em barracas de feiras livres a possuir, ao lado de suas bancas, pelo menos dois recipientes plásticos (sacos plásticos pretos de lixo acoplados em base de sustentação) para depositar os resíduos dos alimentos ali comercializados.

Já o artigo 7º impõe que a colocação desses recipientes se estenda inclusive a todas as bancas que comercializam todo e qualquer tipo de alimento nas feiras livres.

Por seu turno, o artigo 8º determina que as bancas que comercializam alimentos que são considerados aproveitáveis deverão possuir recipientes plásticos capazes de acondicionar tais alimentos, que poderão ser utilizados de acordo com os ditames preconizados pelo Poder Executivo.

Quanto aos aspectos atinentes a esta Comissão, temos a ponderar que, conforme salientado pela douta Comissão de Saúde, Promoção Social e Trabalho, em seu parecer a fls. do processo, o Decreto nº 25.544/88, que regulamenta a fiscalização sanitária de gêneros alimentícios no Município, classifica como infração de natureza leve a "ausência ou insuficiência de recipientes apropriados para a coleta de lixo". Ademais, o Executivo editou o Decreto nº 40.497/2001, que permite, para fins de doação, a reutilização de gêneros alimentícios e sobra de alimentos, incluindo, dentre os doadores, as feiras livres.

Destarte, com a finalidade de realizar uma adequação da mencionada legislação com os objetivos maiores do presente projeto, que restam claros em sua justificativa, quais sejam a destinação de alimentos à população mais carente e uma maior limpeza nas feiras, propomos o seguinte substitutivo:

SUBSTITUTIVO Nº

AO PROJETO DE LEI Nº 192/2001

Estabelece obrigatoriedade para destinação de resíduos de alimentos nas feiras livres, permite, para fins de doação, a reutilização de gêneros alimentícios e de sobras de alimentos, e dá outras providências.

A Câmara Municipal de São Paulo decreta:

Art. 1º - As barracas de alimentos instaladas nas feiras livres do Município de São Paulo ficam obrigadas a possuir recipientes plásticos para o depósito de seu lixo.

Parágrafo único - Tamanho, tipo, quantidade e outras características dos recipientes serão definidos por ato do Poder Executivo.



Art. 2º - Fica permitida, para fins de doação, a reutilização de gêneros alimentícios e de sobras de alimentos que, em quaisquer das etapas da cadeia alimentar, tenham sido elaborados com observância dos requisitos das Boas Práticas Operacionais, conforme definidas em ato do Poder Executivo.

Art. 3º - As entidades, doadoras e receptoras, que participarem de programas de reutilização de gêneros alimentícios e de sobras de alimentos, devem seguir parâmetros e critérios, nacionais ou internacionais, reconhecidos, que garantam a segurança do alimento em todas as etapas do processo de produção, transporte, distribuição e consumo, conforme regulamentação a ser definida por ato do Poder Executivo.

§ 1º - Entende-se por entidades doadoras as empresas de alimentos, como sejam, indústrias, cozinhas industriais, "buffets", restaurantes, padarias, supermercados, feiras, sacolões e outras ligadas ao setor de alimentos.

§ 2º - Em situações especiais, que demandem o atendimento a recomendações específicas, as entidades doadoras e receptoras deverão recorrer a órgãos do Poder Executivo, a serem definidos por ato desse Poder.

Art. 4º - Nos programas de reutilização de gêneros alimentícios e de sobras de alimentos é vedado o uso de restos de qualquer espécie de alimento.

Art. 5º - Aplicam-se, no que couber, aos programas de reutilização de gêneros alimentícios e de sobras de alimentos, as disposições constantes da legislação a ser definida por ato do Poder Executivo.

Art. 6º - O Executivo regulamentará a presente lei 90 (noventa) dias após a sua publicação.

Art. 7º - As despesas decorrentes da execução desta lei correrão por conta de dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 8º - Esta lei entra em vigor 90 (noventa) dias após sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Sala da Comissão de Finanças e Orçamento, 17/04/02

Presidente -

Relator

Publicação de Matéria de Deliberação Pelas Comissões:
 Pareceres (fis. 06, 08, 10, 11, 12)
 publicados no DOM de 27 / 10 / 2002.
 página(s) 126, coluna 4ª.
 conforme art. 82 § 1º. do RI.
 Conferido: [assinatura]

Instr. 363/01
 CC. 412/01
 Sessão 829/01
 em 249/02

A Leg. 3

Em 29/04/02, às 07/05/02.

[assinatura]

RECEBIDO EM LEG.

EM 07/05/02

ÀS 16:05 h.

[assinatura]
 ZUZI ASSATO
 Assistente de Chefia Técnica

À

Douta Comissão de Finanças e Orçamento,

para as devidas providências,
 de acordo com o artigo 83 do Regimento Interno.

10.05.02

[assinatura]
 JOSÉ CRISTINO SOUZA SANTOS
 Chefe de Seção Técnica
 Substituto

Recebido na Comissão de Finanças e Orçamento.

Em 10/05/02 às 15h.

Segue 2 folhas desta
 documento 2 e papel de Informação
 publicado sob folha n.º 14 e 15
 Em 10/05/02

[assinatura]

RF 100 465



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Folha nº 14 do
Processo nº 192/01
Elaine Gonçalves Gavioli
Reg. 100.466

16 - PAR
PARECER CONJUNTO 16-1120/2002

COMISSÕES REUNIDAS DE
TRÂNSITO, TRANSPORTE E ATIVIDADE ECONÔMICA, DE SAÚDE,
PROMOÇÃO SOCIAL E TRABALHO E DE FINANÇAS E ORÇAMENTO SOBRE
O PROJETO DE LEI Nº 192/2001

O presente projeto de lei, de autoria do nobre Vereador Wadih Mutran, visa acrescentar artigos 6, 7 e 8 à Lei nº 11.683, de 17 de novembro de 1994, que dispõe sobre a proibição de comercializar todos os tipos de carnes, peixes e aves abatidas em barracas de feiras livres do Município de São Paulo que não apresentem as condições mínimas de higiene.

Visa a propositura determinar que as barracas de feiras livres com vendas de carnes, peixes e aves abatidas devam possuir pelo menos dois recipientes plásticos para depósito de resíduos dos alimentos ali comercializados, além de destinar os alimentos considerados aproveitáveis, selecionados nessas mesmas feiras para a população mais carente ou de baixa renda.

Por se tratar de matéria sujeita ao quórum de maioria simples para deliberação, é dispensada a votação em Plenário, cabendo tal prerrogativa às Comissões Permanentes, nos termos do artigo 46, X, do Regimento Interno.

Quando de seu trâmite normal, a Comissão de Constituição e Justiça apresentou substitutivo, visando adequar o projeto à melhor técnica de elaboração legislativa. A Comissão de Trânsito, Transporte e Atividade Econômica também apresentou substitutivo, entendendo que o substitutivo da Comissão de Constituição e Justiça estabeleceu o mesmo prazo para a vigência e para a regulamentação da lei, quando a intenção do nobre Autor, em seu artigo 2º, era proporcionar o prazo de 90 dias para os feirantes se adaptarem às novas disposições, sem sofrer as sanções preconizadas na legislação em vigor. A Comissão de Saúde, Promoção Social e Trabalho exarou parecer contrário, considerando que a matéria em apreço já é tratada de uma maneira mais abrangente por legislação específica, tanto no que tange à fiscalização sanitária de gêneros alimentícios (Decreto nº 25.544/88) como à reutilização, para fins de doação, de gêneros alimentícios e sobra de alimentos (Decreto 40.497/01), incluindo dentre os doadores,



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

inclusive, as feiras e sacolões. A Comissão de Finanças e Orçamento apresentou substitutivo, visando realizar uma adequação dessa legislação com os objetivos maiores do presente projeto.

Diante dessas circunstâncias, reunião conjunta das Comissões de Mérito foi convocada, para deliberação sobre a matéria.

Entendendo as elevadas intenções do nobre Autor, mas tendo em vista as diversas perspectivas que a matéria envolve, as Comissões reunidas deliberam, consoante a possibilidade inserta no parágrafo 5º do artigo 83 do Regimento Interno, submeter ao egrégio Plenário a decisão sobre o projeto.

É o parecer.

Sala das Comissões Reunidas, em

COMISSÃO DE TRÂNSITO, TRANSPORTE E ATIVIDADE ECONÔMICA

H. Martins

Dr. Farhat

T. Campanha

R. Lin
D. Diniz

COMISSÃO DE SAÚDE, PROMOÇÃO SOCIAL E TRABALHO

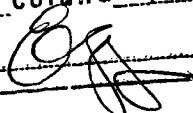
Ricardo Monteiro

Flávia Pereira

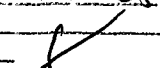
Sucila Pitani Gomes

Edilson Guedes

COMISSÃO DE FINANÇAS E ORÇAMENTO

Publicado no DIARIO OFICIAL
de 14/ agosto / 02
pagina 57 coluna 1ª
Conferido: 

A. A. T. M.
Em: 28/ 8 / 02
Elaine Gonçalves
Assistente Parlamentar
Registro 100.465

Segue(m) juntado(s), nesta
data, documento(s) e folha de
informação nº 16
Em 05/ 01 / 05
Ass: 

Eva Podalski
Assistente Parlamentar
RF. 100.453



Câmara Municipal de São Paulo

SUBSECRETARIA DE APOIO LEGISLATIVO

Papel para informação, rubricado como folha nº 16

do processo n.º 01-192 de 2001 05 / 01 / 05 (a) _____

Eva Podolski
Assistente Parlamentar
RF. 100.453

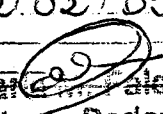
À SGP-33 – Sra. Supervisora:

Solicito arquivar o presente processo de acordo com o art. 275 do Regimento Interno (mudança de legislatura).

05 / 01 / 2005

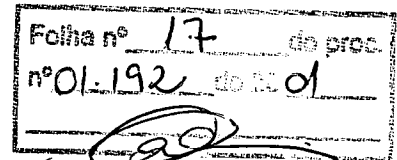
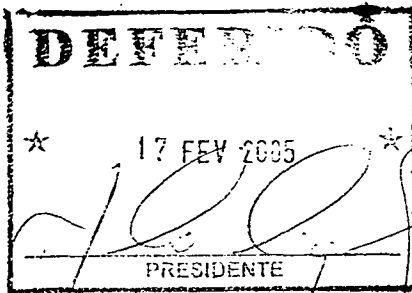
Ângela Bordin Andreoni
Subsecretária de Apoio Legislativo
SGP-2

Segue(m) (intimidade) no dia
data, documento nº e 100 e 100
informação nº 100 e 100
nº 17 e 18
Em 22.02.05
Ass: _____


Carlos Falcão
Assistente Parlamentar



Câmara Municipal de São Paulo



Carla M. Falconi
Assistente Parlamentar

REQUERIMENTO

13 - RDS
13- 0047/2005

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

PLs nºs:

1993 - 456/93, 477/93, 590/93, 736/93, 848/03, 865/93, 883/93, 884/93,
1994 - 13/94, 91/94, 127/94, 157/94, 169/94, 170/94, 180/94, 192/94, 439/94, 446/94, 487/94, 531/94, 542/94, 545/94, 547/94, 555/94, 570/94, 592/94, 598/94, 599/94, 600/94,
1995 - 21/95, 22/95, 24/95, 79/95, 80/95, 83/95, 197/95, 198/95, 257/95, 258/95, 275/95, 305/95, 315/95, 347/95, 367/95, 386/95, 414/95, 475/95, 550/95, 572/95, 640/95, 641/95, 643/95, 644/95, 651/95, 735/95, 736/95, 741/95, 742/95, 839/95, 877/95, 880/95, 933/95, 934/95, 935/95, 940/95, 1012/95, 1079/95, 1224/95, 1225/95, 1248/95, 1280/95, 1305/95, 1312/95, 1330/95, 1337/95, 1416/95, 1421/95, 1422/95, 1423/95, 1424/95,
1996 - 25/96, 26/96, 36/96, 202/96, 221/96, 222/96, 223/96, 327/96, 332/96, 342/96, 351/96, 367/96, 368/96, 388/96, 400/96, 421/96, 422/96, 438/96, 446/96, 461/96, 500/96, 501/96, 565/96, 595/96, 597/96, 618/96, 642/96, 643/96, 644/96, 645/96, 646/96, 697/96, 791/96, 808/96, 825/96, 848/96, 874/96,
1997 - 75/97, 93/97, 124/97, 170/97, 171/97, 217/97, 237/97, 242/97, 243/97, 287/97, 326/97, 327/97, 328/97, 329/97, 330/97, 331/97, 357/97, 358/97, 421/97, 431/97, 471/97, 506/97, 523/97, 532/97, 542/97, 688/97, 690/97, 692/97, 693/97, 727/97, 728/97, 760/97, 790/97, 791/97, 812/97, 813/97, 861/97, 862/97, 886/97, 993/97, 996/97, 1033/97, 1144/97, 1185/97, 1187/97,



Câmara Municipal de São Paulo

1998 - 45/98, 52/98, 71/98, 91/98, 92/98, 100/98, 125/98, 198/98, 222/98, 237/98, 313/98, 314/98, 336/98, 503/98, 505/98, 506/98, 507/98, 509/98, 511/98, 512/98, 541/98, 684/98, 687/98, 688/98, 717/98, 718/98, 727/98, 728/98, 729/98, 738/98, 739/98, 744/98, 761/98, 764/98, 780/98, 790/98,
1999 - 18/99, 24/99, 47/99, 61/99, 62/99, 64/99, 77/99, 78/99, 82/99, 83/99, 91/99, 147/99, 152/99, 191/99, 194/99, 196/99, 203/99, 240/99, 241/99, 261/99, 294/99, 295/99, 304/99, 305/99, 306/99, 346/99, 347/99, 348/99, 349/99, 365/99, 385/99, 391/99, 393/99, 394/99, 395/99, 396/99, 397/99, 401/99, 410/99, 419/99, 433/99, 434/99, 435/99, 445/99, 446/99, 483/99, 516/99, 527/99, 532/99, 569/99, 610/99, 617/99, 628/99,
2000 - 13/00, 14/00, 15/00, 34/00, 49/00, 90/00, 91/00, 160/00, 183/00, 222/00, 243/00, 244/00, 286/00, 289/00, 294/00, 295/00, 346/00, 347/00, 366/00, 367/00, 398/00, 403/00, 426/00,
2001 - 11/01, 60/01, 68/01, 83/01, 108/01, 109/01, 110/01, 111/01, 112/01, 113/01, 114/01, 122/01, 123/01, 124/01, 125/01, 126/01, 127/01, 128/01, 129/01, 130/01, 131/01, 132/01, 133/01, 139/01, 159/01, 190/01, 192/01, 194/01, 206/01, 218/01, 220/01, 221/01, 222/01, 224/01, 225/01, 327/01, 344/01, 405/01, 449/01, 478/01, 506/01, 689/01, 704/01, 726/01,
2002 - 40/02, 41/02, 63/02, 127/02, 157/02, 207/02, 208/02, 242/02, 277/02, 362/02, 413/02, 481/02, 574/02, 631/02, 632/02, 633/02, 634/02, 649/02, 696/02, 697/02, 728/02,
2003 - 16/03, 44/03, 74/03, 125/03, 131/03, 226/03, 227/03, 266/03, 297/03, 323/03, 466/03, 470/03, 656/03, 705/03, 706/03, 735/03, 738/03, 804/03, 805/03, 874/03, 904/03,
2004 - 155/04, 374/04, 375/04, 397/04, 419/04, 447/04, 448/04, 465/04, 530/04, 531/04, 550/04, 551/04, 568/04.

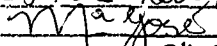
Sala das Sessões,


WADIH MUTRAN
Líder do P.P.

Segue(m) juntado(s), nesta
data, documento(s) e folha de
informação rubricados sob

nº 19

Em 05/03/2009

Ass: 

Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo
R.F. 10.940



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

Papel para informação, rubricado como folha nº 19

do processo n.º 01 - 0.192 de 2001

05/01/2009

(a) M^a José
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo
R.F: 10.940

À SGP-2

Sra. Secretária

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

05/01/2009

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

À SGP - 33

Sra. Supervisora,

Encaminho os presentes autos para arquivamento.

05/01/2009

Ângela Bordin Andreoni
Secretária de Apoio Legislativo
SGP-2

MPN: 71261

SECRETARIA DE DOCUMENTAÇÃO
SUPERVISÃO DE ARQUIVO GERAL

Proc. encerrado com 19 fls.

Arquivado em 27/01/09

O Func.º Ubirajara FPF

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

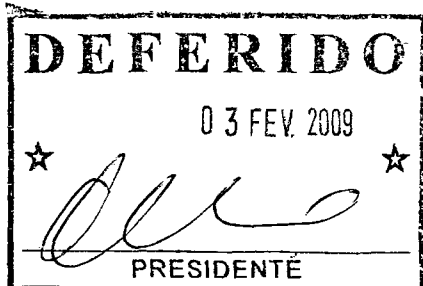
Segue(m) Juntado(s), nesta data,
documento(s) rubricado(s) sob
nº 20-21 e folha de informação
sob nº 22 10/02/09
Lucas Manuel M. T. Alves Soto

LUCAS MANUEL M. T. ALVES SOTO
TÉCNICO ADMINISTRATIVO
RF. 11.234



Folha nº 20 do Processo
nº 09-192 de 2009
Lucas m m t alves

LUCAS MANUEL M. T. ALVES SOTO
TÉCNICO ADMINISTRATIVO
RF. 11.234



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

13 - RDS
13-00008/2009

REQUERIMENTO

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

PLs nºs:

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

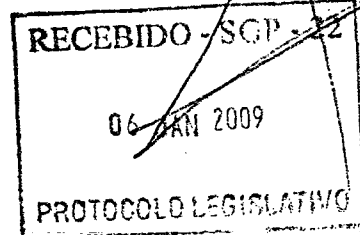
1994 - 13/94, 127/94, 157/94, 169/94, 170/94, 180/94, 192/94, 439/94, 446/94, 487/94, 531/94, 542/94, 545/94, 555/94, 570/94, 592/94, 598/94, 599/94, 600/94,

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

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

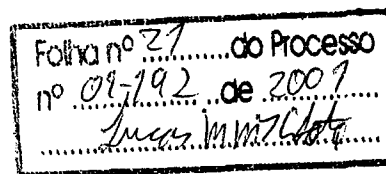
1997 - 75/97, 93/97, 124/97, 170/97, 171/97, 217/97, 237/97, 242/97, 243/97, 287/97, 326/97, 327/97, 328/97, 329/97, 330/97, 331/97, 357/97, 358/97, 431/97, 471/97, 523/97, 532/97, 542/97, 688/97, 690/97, 692/97, 693/97, 727/97, 728/97, 760/97, 790/97, 791/97, 812/97, 813/97, 861/97, 886/97, 993/97,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

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





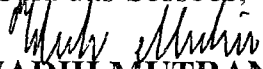
**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**



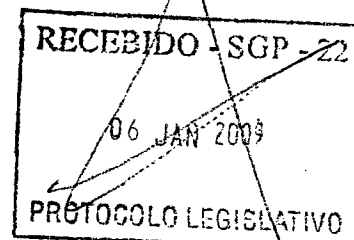
LUCAS MANUEL M. T. ALVES SOTO
TÉCNICO ADMINISTRATIVO
RF. 11.234

1999 - 18/99, 24/99, 47/99, 61/99, 62/99, 64/99, 77/99, 78/99, 82/99, 83/99, 91/99, 147/99, 152/99, 191/99, 194/99, 196/99, 203/99, 240/99, 241/99, 294/99, 295/99, 304/99, 305/99, 306/99, 346/99, 347/99, 348/99, 349/99, 365/99, 385/99, 391/99, 393/99, 394/99, 395/99, 396/99, 397/99, 401/99, 410/99, 433/99, 434/99, 435/99, 445/99, 483/99, 516/99, 527/99, 532/99, 569/99, 610/99, 617/99,
2000 - 13/00, 14/00, 15/00, 34/00, 49/00, 160/00, 183/00, 222/00, 243/00, 286/00, 289/00, 294/00, 346/00, 367/00, 398/00, 403/00,
2001 - 11/01, 60/01, 68/01, 83/01, 108/01, 109/01, 111/01, 112/01, 113/01, 114/01, 122/01, 123/01, 124/01, 125/01, 127/01, 128/01, 129/01, 130/01, 131/01, 132/01, 133/01, 139/01, 159/01, 190/01, 192/01, 194/01, 206/01, 218/01, 220/01, 221/01, 222/01, 224/01, 225/01, 327/01, 344/01, 405/01, 449/01, 478/01, 506/01, 689/01, 704/01, 726/01,
2002 - 40/02, 41/02, 63/02, 127/02, 157/02, 207/02, 208/02, 242/02, 277/02, 362/02, 413/02, 481/02, 574/02, 631/02, 632/02, 633/02, 634/02, 649/02, 696/02,
2003 - 16/03, 125/03, 227/03, 266/03, 297/03, 323/03, 466/03, 470/03, 656/03, 705/03, 706/03, 735/03, 738/03, 804/03, 805/03, 904/03,
2004 - 155/04, 374/04, 375/04, 397/04, 419/04, 447/04, 448/04, 465/04, 530/04, 531/04, 550/04, 551/04, 568/04.
2005 - 48/05, 49/05, 167/05, 179/05, 224/05, 264/05, 266/05, 292/05, 341/05, 344/05, 345/05, 346/05, 347/05, 348/05, 350/05, 351/05, 352/05, 353/05, 354/05, 355/05, 356/05, 455/05, 456/05, 494/05, 520/05, 580/05, 600/05,
2006 - 84/06, 259/06, 323/06, 347/06, 421/06, 440/06, 457/06, 513/06, 567/06, 600/06, 612/06, 679/06,
2007 - 115/07, 214/07, 224/07, 244/07, 322/07, 323/07, 324/07, 325/07, 326/07, 327/07, 350/07, 351/07, 399/07, 400/07, 411/07, 451/07, 491/07, 602/07,
2008 - 29/08, 257/08, 276/08, 313/08, 324/08, 337/08, 338/08, 389/08, 575/08, 659/08,

Sala das Sessões,


WADIH MUTRAN

Líder do P.P.





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

Papel para informação, rubricado como folha nº 22
do processo n.º 07-192 de 2001 10, 02, 09 (a) Lucas M. T. Alves Soto

LUCAS MANUEL M. T. ALVES SOTO
TÉCNICO ADMINISTRATIVO
RF. 11.234

À SGP-33 - Sra. Supervisora:

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

06/02/09

Angela Bordin Andreoni
Secretária de Apoio Legislativo
SGP-2

A SGP-2
Sra. Secretária,
Conforme solicitado pelo RDS N.º <u>13-8/09</u>
segue o presente expediente para volta à tramitação.
SGP-33 em,
O Func.º <u>Lucas M. T. Alves Soto</u>
LUCAS MANUEL M. T. ALVES SOTO
TÉCNICO ADMINISTRATIVO
RF. 11.234

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

03/03/09

Angela Bordin Andreoni
ANGELA BORDIN ANDREONI
Secretária de Apoio Legislativo
SGP-2

Angela

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

EM 04/03/04 AS 14:00 hs
 POR Raimundo

SAÍDA: AS: h ASS:

Sr(a). João

Efetuar pesquisa.

SP. 05 / 03 / 200 9.

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

Luciano

SP. 01.06 9

PESQUISA EFETUADA
Luciano

Adela Duarte Alvariz
 Procuradora Legislativa Supervisora
 Setor de Pesquisa e Assessoria de Análise Prévia
 OAB/SP nº 119.254

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Sequência (número) de 23 a 64

documentos de 23 a 64

S. Paulo, 23 / 04 / 10 Eu, [Assinatura]

R. 10.210



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

PROCURADORIA

SETOR DE PESQUISA, ASSESSORIA E ANÁLISE PRÉVIA

PL 0192/01

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

- Lei nº 11.683, de 17 de novembro de 1994, que dispõe sobre a proibição de comercializar todos os tipos de carnes, peixes e aves abatidas em barracas de feiras-livres do Município de São Paulo, que não apresentem as condições mínimas de higiene e dá outras providências;

- Lei nº 13.327, de 13 de fevereiro de 2002, que **dispõe sobre a criação do “Banco de Alimentos”**;

- Decreto nº 42.177, de 11 de julho de 2002, que regulamenta a Lei nº 13.327/02;

- Lei nº 13.478, de 30 de dezembro de 2002, que 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, regulamentada pelo Decreto nº 46.489, de 13 de outubro de 2005, que em seu **art. 146, estabelece o dever dos feirantes manterem limpa a área de localização de suas barracas**, em seu **art. 147, estabelece que os feirantes deverão manter, individualmente, recipientes próprios padronizados para recolhimento de resíduos**, e em seu **art. 148, § 3º, estabelece que os feirantes que comercializarem aves abatidas, pescados ou vísceras de animais de corte, deverão efetuar a higienização e desodorização de suas áreas de localização**;

- Portaria nº 1210/06, da Secretaria Municipal de Saúde, que aprova o Regulamento Técnico de Boas Práticas, o qual estabelece critérios e parâmetros para a produção/fabricação, importação, manipulação, fracionamento, armazenamento, distribuição, venda para o consumo final e transporte de alimentos;

- PL nº 0335/01, de autoria do Vereador Jooji Hato, que torna obrigatório o aproveitamento de resíduos das feiras-livres, sacolões, mercados municipais e centros de abastecimento agrícola no Município de São Paulo;

- PL nº 0623/03, de autoria do Vereador Rubens Calvo, que dispõe sobre o reaproveitamento do material orgânico proveniente da poda de árvores e da coleta do lixo de feiras-livres no âmbito do Município de São Paulo.

A



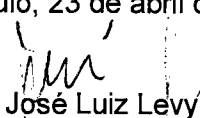
**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

24
Proc. Nº 192.1.01.
Clarice Carvalho
RF. 10.869

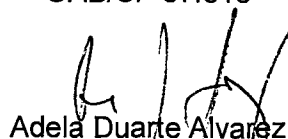
Cópia(s) do(s) texto(s) acima indicado(s) acompanha(m) a presente informação.

Ante o resultado da pesquisa legislativa, que constatou o advento de normas legais contemplando o objeto da propositura, sem que a Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa tivesse oportunidade de apreciar a matéria, sugerimos o retorno do presente projeto àquela Comissão para análise desta circunstância, nos termos do art. 72 do Regimento Interno.

São Paulo, 23 de abril de 2010.


José Luiz Levy

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


Adela Duarte Álvarez

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

**PESQUISA EM BASE DE DADOS**

SECRETARIA DE DOCUMENTAÇÃO - SGP.3

25
Proc. nº 192.701
Cláudio Carneiro
RFP. 10.368

SUA SELEÇÃO

ENVIAR RESULTADO

NOVA PESQUISA

CONFIG

FIM DA PÁGINA

Base de dados : legis

Pesquisa : 11.683

Referências encontradas : 1 [refinar]

Mostrando: 1 .. 1 no formato [Resumido]

página 1 de 1

1 / 1

legis



seleciona



para imprimir

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

Sem revogação expressa

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

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

Autor(es): Wadih Mutran

Regulamentação: Decreto nº 34.850/1995 - Regulamenta esta Lei. (ver documento)

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

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

página 1 de 1

SUA SELEÇÃO

INICIO DA PÁGINA

Refinar a pesquisa

Base de dados : legis

Formulário livrePesquisar por : Formulário avançado*Entre uma ou mais palavras*

11.683

☒ Todas as palavras (AND) ☐ Qualquer palavra (OR)

CONFIG

PESQUISAR

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

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

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

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

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

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

Art. 3º - O descumprimento do disposto nesta lei acarretará ao infrator multa de 25 (vinte e cinco) UFM (Unidade Fiscal do Município), sendo que em caso de reincidência o valor da multa duplicará.

Art. 4º - As despesas com a execução desta lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

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

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 17 de novembro de 1994, 441º da fundação de São Paulo.

PAULO MALUF, PREFEITO

JOSE 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 17 de novembro de 1994.

EDEVALDO ALVES DA SILVA, Secretário do Governo Municipal

Câmara Municipal de São Paulo

Base de dados : legis

Pesquisa : lei AND 13327

Total de referências : 1

Folha 27
Proc. Nº 192, 01
Câmara Municipal de São Paulo
RTP, 10/10/09

1/1

Título: LEI Nº 13.327 13/02/2002 ([ver documento](#))

Sem revogação expressa

Ementa: Dispoe sobre a criação do "Banco de Alimentos", e da outras providencias.

Projeto: Projeto de Lei Nº 406/2000 ([ver documento](#))

Autor(es): Arselino Tatto; Antonio Carlos Rodrigues

Regulamentação: Decreto nº 42.177/2002 - 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.

[\[Back \]](#)

LEI Nº 13.327, 13 DE FEVEREIRO DE 2002

(Projeto de Lei nº 406/00, dos Vereadores Arselino Tatto - PT e Antonio Carlos Rodrigues - PL)

Dispõe sobre a criação do "Banco de Alimentos", e dá outras providências.

MARTA SUPPLY, Prefeita do Município de São Paulo, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei, faz saber que a Câmara Municipal, em sessão de 27 de dezembro de 2001, decretou e eu promulgo a seguinte lei:

Art. 1º - Fica instituído, no âmbito da cidade de São Paulo, o programa "Banco de Alimentos", com objetivo de captar doações de alimentos e promover sua distribuição, diretamente ou através de entidades previamente cadastradas às pessoas e/ou famílias em estado vulnerável.

Parágrafo único - O programa terá como principal objetivo arrecadar junto a indústrias, cozinhas industriais, restaurantes, mercados, feiras, sacolões e assemelhados, os alimentos, industrializados ou não, (VETADO) que por qualquer razão tenham perdido sua condição de comercialização sem, no entanto, terem tido alteradas as propriedades que garantam condições plenas e seguras para o consumo humano.

Art. 2º - Ao Poder Executivo caberá promover a coleta dos alimentos doados, através de veículos adequados e devidamente autorizados pela autoridade sanitária municipal e/ou estadual, mediante solicitação do doador.

Parágrafo único - Poderão habilitar-se como doadores pessoas físicas ou jurídicas, responsáveis pelos estabelecimentos referidos no artigo anterior.

Art. 3º - A distribuição de alimentos às pessoas ou famílias poderá ser através de entidades assistenciais, sem fins lucrativos, previamente cadastradas junto ao Executivo.

§ 1º - As entidades assistenciais que promoverem a distribuição de alimentos deverão informar quinzenalmente o número de pessoas e/ou famílias atendidas com as doações deste programa.

§ 2º - As entidades que promoverem a distribuição de alimentos deverão preservar a identidade dos beneficiários finais.

Art. 4º - O Poder Executivo deverá coordenar o programa buscando racionalizar a coleta e a distribuição, devendo incentivar a instituição do presente Programa em todas as regiões da cidade de São Paulo, (VETADO).

Art. 5º - O Poder Executivo deverá promover campanhas de esclarecimento e estímulo à doação, redução de desperdício, aproveitamento integral de alimentos e demais atividades de educação para o consumo.

Art. 6º - O Poder Executivo regulamentará a presente lei no prazo de 90 (noventa) dias, contados de sua publicação.

Art. 7º - As despesas decorrentes com a execução desta lei correrão por conta de dotações financeiras próprias, consignadas no orçamento vigente e suplementadas, se necessário, devendo as previsões futuras destinar recursos específicos para o seu fiel cumprimento.

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

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 13 de fevereiro de 2002, 449º da fundação de São Paulo.

MARTA SUPPLY, PREFEITA

ANNA EMILIA CORDELLI ALVES, Secretária dos Negócios Jurídicos

JOÃO SAYAD, Secretário de Finanças e Desenvolvimento Econômico

ANTONIO CARLOS REA, Secretário Municipal de Abastecimento

JILMAR AUGUSTINHO TATTO, Secretário de Implementação das Subprefeituras

Publicada na Secretaria do Governo Municipal, em 13 de fevereiro de 2002.

RUI GOETHE DA COSTA FALCÃO, Secretário do Governo Municipal

Câmara Municipal de São Paulo

Base de dados : legis

Pesquisa : decreto AND 42177

Total de referências : 1

29
Folha 29
Proc. Nº 192 01
Câmara Municipal de São Paulo
10.11.2007

1/1

Título: DECRETO Nº 42.177 11/07/2002 ([ver documento](#))

Sem revogação expressa

Ementa: Regulamenta a Lei nº 13.327, de 13 de fevereiro de 2002, que dispõe sobre a criação do "Banco de Alimentos", e da outras providências.

[\[Back \]](#)

DECRETO Nº 42.177, DE 11 DE JULHO DE 2002

Regulamenta a Lei nº 13.327, de 13 de fevereiro de 2002, que dispõe sobre a criação do "Banco de Alimentos", e dá outras providências.

MARTA SUPLICY, Prefeita do Município de São Paulo, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei,
DECRETA:

Art. 1º - O Programa "Banco de Alimentos", instituído no Município de São Paulo pela Lei nº 13.327, de 13 de fevereiro de 2002, fica regulamentado na conformidade das disposições previstas neste decreto e em atos normativos expedidos pelo Poder Executivo.

§ 1º - O programa tem como principal objetivo arrecadar e captar doações de toda a espécie de alimentos que atendam às exigências previstas no "caput" do artigo 4º deste decreto, promovendo sua distribuição, por meio de entidades assistenciais sem fins lucrativos, previamente cadastradas junto à Coordenação Geral do programa, a pessoas ou famílias em estado vulnerável, observada a disponibilidade de recursos existentes.

§ 2º - Para os fins do programa, são consideradas em estado vulnerável as pessoas ou famílias sob risco nutricional ou que não disponham de condições de acesso a refeições ou alimentos necessários à sua subsistência.

Art. 2º - Para participar do programa de que trata este decreto, a entidade assistencial deverá atender aos seguintes requisitos:

I - não ter fins lucrativos;

II - situar-se no Município de São Paulo;

III - estar inscrita no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ).

Parágrafo único - As entidades que cumprirem as exigências mencionadas no "caput" deste artigo poderão inscrever-se por carta, ligação telefônica, endereço eletrônico ou pessoalmente na sede do programa.

Art. 3º - Além de atender aos requisitos previstos no artigo 2º deste decreto, as entidades assistenciais cadastradas no programa deverão:

I - receber visitas periódicas da equipe técnica, a partir da data de sua inscrição, para verificação de suas instalações, com a finalidade de conferir o registro do grupo assistido e acompanhar as atividades desenvolvidas, sem aviso prévio e de acordo com o planejamento do programa;

II - comparecer, sempre que convocadas, aos cursos, treinamentos, oficinas e outras atividades definidas pelo programa.

Art. 4º - O Programa Banco de Alimentos poderá receber doações de toda a espécie de alimentos, gêneros alimentícios e bebidas não alcoólicas, industrializados ou não, que, por qualquer razão, tenham perdido sua condição de comercialização mas mantenham intactas suas qualidades sanitária e nutricional.

§ 1º - Os alimentos doados poderão ser entregues diretamente na sede do programa, em postos autorizados divulgados pelos meios de comunicação ou, ainda, retirados no local indicado pelo doador.

§ 2º - Não serão aceitas doações em dinheiro.

Art. 5º - Poderão doar alimentos pessoas físicas ou jurídicas, indústrias, estabelecimentos comerciais, distribuidoras, cozinhas industriais, restaurantes comerciais ou coletivos, mercados, feiras, sacolões, instituições e órgãos públicos ou privados, entidades não-governamentais e outros.

Art. 6º - Os doadores poderão oferecer ao programa, a qualquer tempo, todo tipo e quantidade de alimentos, observadas as exigências estabelecidas no "caput" do artigo 4º deste decreto, estando desobrigados da continuidade ou frequência dessa colaboração.

Parágrafo único - O Programa "Banco de Alimentos" poderá receber em doação o produto de ação de fiscalização ou confisco, desde que devidamente provido da devida documentação e atendidos os requisitos dispostos no "caput" do artigo 4º deste decreto.

Art. 7º - A Secretaria Municipal de Abastecimento - SEMAB será responsável pela coordenação e execução do programa, estabelecendo normas e procedimentos para sua implementação, controle, acompanhamento e fiscalização.

Parágrafo único - À Secretaria Municipal de Abastecimento incumbirá:

I - a coleta, seleção, armazenamento e distribuição dos alimentos doados, destinados a entidades assistenciais cadastradas pelo programa;

II - promover pesquisas, debates, informações e educação sobre questões relacionadas à fome e à nutrição;

III - realizar cursos, treinamento, capacitação e oficinas sobre os temas concernentes à área de alimentação e às atividades do "Banco de Alimentos";

IV - elaborar material informativo e educativo relativo aos assuntos mencionados neste artigo;

V - manter Intercâmbio permanente com experiências nacionais e internacionais, que tenham características ou finalidades semelhantes ao Programa "Banco de Alimentos";

VI - celebrar convênios e parcerias com universidades, centros e instituições de pesquisa e outras entidades nacionais, públicas, privadas ou não-governamentais, visando ao desenvolvimento das atividades relativas ao programa.

Art. 8º - As entidades assistenciais que promoverem a distribuição de alimentos deverão informar quinzenalmente, à Coordenação Geral do programa, o número de pessoas ou famílias atendidas, preservando a identidade dos beneficiários finais.

Art. 9º - O Programa "Banco de Alimentos" será desenvolvido pela Assessoria Técnica de Projetos Sociais da Secretaria Municipal de Abastecimento, contando com: Coordenação Geral, Corpo Consultivo, Coordenação Técnica e Corpo Operacional.

Art. 10 - À Coordenação Geral incumbirá:

I - definir as diretrizes básicas do programa;

II - operar permanentemente como captadora de doações de alimentos;

III - instituir e manter atualizado o sistema de registro e controle das doações recebidas;

IV - promover intercâmbio com universidades, centros e instituições de pesquisa e outras entidades públicas, privadas ou não-governamentais para a execução e aprimoramento do programa;

V - organizar e presidir o Corpo Consultivo.

Art. 11 - Ao Corpo Consultivo caberá acompanhar as atividades e o desenvolvimento do programa, por meio de boletins de movimentação trimestral, visando à verificação do cumprimento das metas estabelecidas, bem como propor alterações, quando necessário e operar como captador permanente de novos doadores.

Art. 12 - O Corpo Consultivo será constituído por 15 (quinze) membros, presidido pelo Coordenador Geral do programa, na seguinte conformidade:

I - 5 (cinco) representantes do Poder Executivo Municipal, indicados pelos Secretários Municipais de Abastecimento e da Assistência Social;

II - 5 (cinco) representantes das entidades assistenciais participantes do programa, por elas indicados;

III - 5 (cinco) representantes dos doadores, indicados por associações representativas de empresas doadoras ou pelos próprios doadores.

§ 1º - Os membros do Corpo Consultivo terão mandato de 3 (três) anos, permitida uma única recondução.

§ 2º - As atividades exercidas pelos membros do Corpo Consultivo não serão remuneradas, sendo consideradas relevante serviço público.

§ 3º - As atribuições do Corpo Consultivo poderão ser disciplinadas em Regimento Interno.

Art. 13 - À Coordenação Técnica incumbirá definir critérios técnicos, assegurar a qualidade sanitária do produto para doação, elaborar o "Manual de Práticas e Procedimentos para o Programa Banco de Alimentos do Município de São Paulo" e operacionalizar as respectivas atividades.

Art. 14 - Ao Corpo Operacional caberá a execução das atividades de captação, seleção,

32
Data 19/07/02
Ofício Nº 192/02
Cláudio
Ass. Dir.

armazenamento e distribuição dos alimentos doados.

Art. 15 - As despesas decorrentes da execução deste decreto correrão por conta de dotações orçamentárias próprias, suplementadas, se necessárias.

Art. 16 - Este decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 11 de julho de 2002, 449º da fundação de São Paulo.

MARTA SUPPLY, PREFEITA

ANNA EMILIA CORDELLI ALVES, Secretária dos Negócios Jurídicos

JOÃO SAYAD, Secretário de Finanças e Desenvolvimento Econômico

VALDEMIR FLÁVIO PEREIRA GARRETA, Secretário Municipal de Abastecimento

Publicado na Secretaria do Governo Municipal, em 11 de julho de 2002.

RUI GOETHE DA COSTA FALCÃO, Secretário do Governo Municipal

| Serviços | A Cidade | Compras | Notícias | Governo
CGE INFORMA: Chuviscos em pontos isolados da Capital.



Busca no portal

21°C 3km livre

Pesquisa de Legislação Municipal

Alterações

LEI Nº: 13478

L 13522/03-ALTERA PAR. 3. DO ART. 84;PARS. 2. E 3.DO ART. 90;PAR. UNICO DO ART. 95;PAR.UNICO DO ART.99;PARS. 2. E 3. DO ART. 100 DA LEI

L 13522/03-ALTERA ART. 111;INCS. IV E V DO ART.119;ART. 144;"CAPUT" DO ART. 187;PAR.UNICO DO ART.194;ART. 196;PAR. UNICO DO ART. 235; ART. 238 DA LEI

L 13522/03-ALTERA ART. 242;"CAPUT" DO ART. 243;ART.245;ITENS XXIII E XXIV DO ANEXO IV;ANEXOS I, III E VI DA LEI

D 42992/03-REGULAMENTA A LEI

D 43271/03-REGULAMENTA O FMLU, CRIADO P/ ART. 79 DA LEI

L 13699/03-DISCIPLINA O "FATOR K" DO ART. 92 DA LEI; ACRESCEM PARAGRAFO 6. AO ART. 86; ACRESCEM PARAGRAFO 3. AO ART. 90; ALTERA ART. 248 DA LEI

L 13782/04-ACRESCEM PARAGRAFOS 1., 2. E 3. AO ART. 139 DA LEI

D 44700/04-REGULAMENTA A L 13699/03, "FATOR K" A QUE SE REFERE ARTIGO 92 DA LEI

D 45265/04-REGULAMENTA ARTIGO 139 DA LEI

D 45294/04-APROVA O REGULAMENTO DA AMLURB-AUTORIDADE MUNICIPAL DE LIMPEZA URBANA

D 45668/04-REGULAMENTA ARTIGOS 123 E 140 DA LEI

D 45885/05-REGULAMENTA ARTIGO 234 E SEGUINTE DA LEI QUE INSTITUI TAXA FISLURB

D 46594/05-REGULAMENTA COLETA/TRANSPORTE/TRATAMENTO DE RESIDUOS INERTES DE QUE TRATA A LEI

D 46777/05-ALTERA D 46594/05 QUE REGULAMENTA COLETA/TRANSPORTE/TRATAMENTO DE RESIDUOS INERTES DA LEI

L 14125/05-ALTERA ART. 83 DA LEI

L 14125/05-REVOGA ART. 84 A 92 DA LEI

L 14125/05-REVOGA INCISOS II E III DO ART.103 DA LEI

PL 298/06(CAMARA)-REVOGA INCISOS III E IV DO ART 69 DA LEI

D 47837/06-ALTERA O D 46594/05 QUE REGULAMENTA COLETA/TRANSPORTE DE RESIDUOS INERTES DA LEI

L 14256/06-REVOGA ARTS. 83; INCISOS II E III DO ART 103; ARTS 139 E 250 DA LEI

PL 774/07-PROPOSTA:PRESTACAO DE SERVICOS/COLETA/COMERCIALIZACAO PELAS COOPERATIVAS PERMISSAO PMSP CONFORME ART.67 DA LEI

PL 286/08-PROPOSTA: REVOGA A LEI

L 14752/08-ALTERA/MAJORA VALOR DE MULTA PREVISTA ANEXO VI PARA O INCISO IV DO ART. 169 DA LEI

L 14803/08 - GERENCIAMENTO DOS RESIDUOS DA CONSTRUCAO CIVIL CONFORME LEI

PL 223/09(CAMARA)-PRDPDSTA: ALTERA O VALOR DAS PENAS DE MULTA APLICAVEIS AS INFRACOES ARTS 151 E 162 ACRESCEM PARAGRAFO UNICO AO ART. 180 DA LEI

PL 269/09(CAMARA)-PROPOSTA: ACRESCEM INCISO VII AO ART. 34 E INCISO V AO ART. 69 DA LEI

L 15089/09-AUTORIZA PODER EXECUTIVO CRIAR DOTACAO ORCAMENTARIA IMPLEMENTACAO AUTORIDADE MUNICIPAL LIMPEZA URBANA NOS TERMOS DA LEI

PL 64/10-PROPOSTA: ALTERA ART. 161 DO ANEXO VI DA LEI

Voltar

| Serviços | A Cidade | Compras | Notícias | **Governo**
 CGE INFORMA: Chuviscos em pontos isolados da Capital.

Busca no portal

21°C 3km livre

Pesquisa de Legislação Municipal

LEI Nº 13478

Voltar

Imprimir

Plano 34
 Proc. Nº 1921/01
 @
 O. G. 1921/01
 P. 1921/01

LEI Nº 13.478, DE 30 DE DEZEMBRO DE 2002

(Projeto de Lei nº 685/02, do Executivo)

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.

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 28 de dezembro de 2002, decretou e eu promulgo a seguinte lei:

LIVRO I

DOS PRINCÍPIOS FUNDAMENTAIS

Art. 1º - Esta lei disciplina as atividades de limpeza urbana do Município de São Paulo.

Art. 2º - O Poder Público Municipal tem o dever de:

I - garantir a toda a população o acesso aos serviços de limpeza urbana, em condições adequadas;

II - estimular a expansão e melhoria da infra-estrutura e dos serviços de limpeza urbana em benefício da população;

III - garantir, qualquer que seja o regime jurídico de prestação dos serviços de limpeza urbana, a não-discriminação entre os usuários;

IV - promover a economicidade e a diversidade dos serviços, bem como incrementar a sua oferta e qualidade;

V - criar condições para que os serviços integrantes do Sistema de Limpeza Urbana propiciem o desenvolvimento social do Município, reduzam as desigualdades sociais e aprimorem as condições de vida de seus habitantes;

VI - promover a integração urbana, em conformidade com as políticas estabelecidas no Plano Diretor do Município;

VII - racionalizar a gestão dos serviços, por meio da utilização de mecanismos de regionalização e coordenação da estrutura administrativa;

VIII - garantir a participação e o controle da sociedade sobre a gestão da limpeza urbana no Município.

Art. 3º - São princípios fundamentais da organização do Sistema de Limpeza Urbana do Município de São Paulo:

I - a universalidade, a regularidade e a continuidade no acesso aos serviços de limpeza urbana;

II - a sustentabilidade ambiental, social e econômica dos serviços de limpeza urbana;

III - a transparência, a participação e o controle social;

Folha 35
Proc. Nº 192.101
Câmara Municipal
São Paulo

CAPÍTULO III

DAS FEIRAS LIVRES

Art. 146 - Os feirantes deverão manter limpa a área de localização de suas barracas.

Parágrafo único - Para os efeitos desta lei, consideram-se feirantes as pessoas que exerçam atividade em qualquer tipo de feira instalada nas vias e logradouros públicos.

Art. 147 - Os feirantes deverão manter, individualmente, recipientes próprios padronizados para recolhimento de resíduos.

Art. 148 - Imediatamente após o encerramento da feira, os feirantes deverão recolher todos os detritos e resíduos existentes nas calçadas e vias públicas, procedendo à varrição do local, respeitada a área de localização de suas barracas.

§ 1º - A área de localização de barracas de feirantes abrange, além do lugar ocupado pela barraca propriamente dita, o espaço externo de circulação, até as áreas divisórias com as barracas laterais e fronteiras, bem como as confinantes com alinhamentos ou muros das vias e logradouros públicos.

§ 2º - No caso de não-instalação de barracas, a responsabilidade pela limpeza da área correspondente será transferida para os feirantes limítrofes, considerada a linha divisória ideal.

§ 3º - Os feirantes que comercializarem aves abatidas, pescados ou vísceras de animais de corte, deverão efetuar a higienização e desodorização de suas áreas de localização.

§ 4º - Constitui obrigação dos feirantes obedecer e aderir aos programas de coleta seletiva e triagem de material reciclável, bem como às políticas municipais relativas à matéria.

Art. 149 - A Prefeitura poderá proceder à varrição dos resíduos provenientes das feiras mediante pagamento do preço público a ser fixado pelo Poder Executivo.

CAPÍTULO IV

DO ACONDICIONAMENTO DOS RESÍDUOS SÓLIDOS E APRESENTAÇÃO À COLETA

Art. 150 - Os resíduos sólidos domiciliares a serem coletados deverão ser acondicionados em recipiente adequado, conforme as características estabelecidas na regulamentação.

§ 1º - É proibido acumular resíduos com fim de utilizá-los ou de removê-los para outros locais que não os estabelecidos pelo Poder Público, salvo os casos expressamente autorizados.

§ 2º - A coleta, transporte, tratamento e destinação final de resíduos acumulados, sem prejuízo da multa cabível, poderá ser assumida pelo Poder Público Municipal, caso em que será cobrado o dobro do valor correspondente.

§ 3º - Os valores cobrados dos munícipes-usuários, nas hipóteses descritas no parágrafo anterior, serão destinados a custear o serviço de limpeza urbana de coleta, transporte, tratamento e destinação final de resíduos sólidos domiciliares e serão depositadas na conta vinculada especial prevista no artigo 80 desta lei.

§ 4º - É proibido acondicionar juntamente com resíduos comuns, resíduos explosivos, tóxicos ou corrosivos em geral e materiais perfurantes não protegidos por invólucros apropriados.

§ 5º - A regulamentação disporá sobre pontos de entrega especiais e sobre acondicionamento dos resíduos dispostos no parágrafo anterior.

Art. 151 - É proibida a colocação dos resíduos acondicionados na calçada, no período diurno, com antecedência maior que 2 (duas) horas imediatamente anteriores ao horário previsto para a coleta regular, ou antes das 18 horas, nas hipóteses em que a coleta regular seja efetuada no período noturno.

Art. 152 - É proibida a instalação ou uso de incinerador para queima de resíduos em edifícios, estabelecimentos comerciais, industriais ou outros, excetuados os casos especiais, previstos em legislação própria.

Forma 36
Proc. Nº 192.101
Claro
RE. 10.842

legislação específica.

PORTARIA 1210/06 - SMS

REPUBLICAÇÃO

ESPACHO DA SECRETÁRIA

PUBLICADA NOVAMENTE POR TER SAÍDO COM INCORREÇÕES NO DOC/SP DE 03/08/06, PÁGS. 21/24

PORTARIA 1.210/06-SMS.G

A Secretária Municipal da Saúde, no uso de suas atribuições legais e,

Considerando a necessidade de compatibilizar as ações de vigilância sanitária à legislação federal, estadual e municipal, em especial aquela que organiza o Sistema Único de Saúde - SUS e atribui ao Município a execução das ações de vigilância sanitária;

Considerando a responsabilidade do fabricante, do distribuidor e do comerciante quanto à qualidade e segurança dos alimentos produzidos, garantida pelo Código de Defesa do Consumidor; e

Considerando a necessidade do constante aperfeiçoamento das ações de vigilância sanitária no controle de alimentos e bebidas, visando a proteção da saúde da população e as prioridades locais,

RESOLVE:

Art.1º - Aprovar o Regulamento Técnico de Boas Práticas, que estabelece os critérios e parâmetros para a produção/fabricação, importação, manipulação, fracionamento, armazenamento, distribuição, venda para o consumo final e transporte de alimentos e bebidas.

Art.2º - Os estabelecimentos em que são realizadas quaisquer das operações descritas no art. 1º ficam obrigados a cumprir as boas práticas de fabricação e de prestação de serviços, bem como os procedimentos operacionais padronizados, de acordo com o presente regulamento e atendendo a legislação federal e estadual pertinentes.

Art.3º - As boas práticas a que se referem o presente Regulamento devem ser específicas para cada atividade desenvolvida, de acordo com as seguintes diretrizes:

- a. controle do processo de produção, segundo as boas práticas e procedimentos operacionais padronizados;
- b. controle de situações de risco à saúde do empregado;
- c. controle de situações de risco ao meio ambiente;
- d. obrigatoriedade de informação ao consumidor.

Art.4º - A desobediência ao disposto nesta Port. configura infração de natureza sanitária, nos termos do Código Sanitário.

Art.5º - Esta Portaria entrará em vigor na data da publicação, revogando-se as disposições em contrário, em especial a Portaria 2535/03-SMS.G.

ANEXO I

REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

1 - OBJETIVO

O presente regulamento estabelece os requisitos essenciais de boas práticas na produção de alimentos, a fim de subsidiar as ações da Vigilância Sanitária, estabelecendo os critérios de higiene, as boas práticas de fabricação e prestação de serviços, e os procedimentos operacionais padronizados para alimentos, visando prevenir e proteger a saúde do consumidor, a saúde do trabalhador e, ainda, preservar o meio ambiente.

Folha 37
Proc. Nº 1921 01
Clarice de Fátima
RL 10 11

2 - ÂMBITO DE APLICAÇÃO

O presente regulamento aplica-se, quando for o caso, a toda pessoa física e jurídica que possua pelo menos um estabelecimento onde seja realizada alguma das seguintes operações: produção/fabricação, importação, manipulação, fracionamento, armazenamento, distribuição, venda para o consumo final e transporte de produtos na área de alimentos.

3 - REFERÊNCIA

Dec. Lei 986, de 21/10/69 - Institui normas básicas sobre alimentos.

Lei 6437, de 20/08/77, e suas alterações - Configura as infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas e dá outras providências, Brasília, DF.

Lei Estadual 6134, de 02/06/88 - Dispõe sobre a preservação dos depósitos naturais de águas subterrâneas do Estado de São Paulo, SP.

Lei Federal 8078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor, Brasília, DF, BR.

Lei Federal 8080, de 19/09/90 - Lei Orgânica de Saúde, Brasília, DF, BR.

Lei Federal nº 8069, de 13/7/90 - Estatuto da Criança e do Adolescente, DF, BR.

Lei Mun. 11.345, de 14/04/93 - Dispõe sobre a adequação das edificações à pessoa portadora de deficiência e dá outras providências, São Paulo, SP, BR.

Lei Complementar Estadual 791, de 09/03/95 - Código de Saúde do Estado de São Paulo.

Lei Federal 9.294, de 15/07/96 - Restrições ao uso e à propaganda de produtos fumíferos, bebidas alcoólicas, medicamentos, terapias e defensivos agrícolas, nos termos do parágrafo 4º do art. 220, da Constituição Federal, Brasília, DF, BR.

Lei Municipal 12.363, de 13/6/97 - Dispõe sobre a obrigatoriedade da utilização de cardápio impresso em Braille em bares, restaurantes, lanchonetes, hotéis e similares, no Município de São Paulo.

Lei Estadual 10.083, de 23/09/98 - Código Sanitário do Estado de São Paulo. SP, BR.

Lei Federal 9782, de 26/01/99 - Sistema Nacional de Vigilância Sanitária. Brasília, DF.

Lei Mun. 13.264, de 02/01/02 - Dispõe sobre a instituição do Programa Municipal de Combate e Prevenção à Dengue e dá outras providências, SP, BR.

Lei Mun. 13.725, de 09/01/04 - Código Sanitário do Município de São Paulo, BR.

Lei Mun. 13.478, de 30/12/02 - Dispõe sobre a organização do Sistema de Limpeza Urbana do Município de São Paulo, cria e estrutura seu órgão regulador, autoriza o Poder Público a delegar a execução dos serviços públicos mediante concessão ou permissão; institui a Taxa de Resíduos Sólidos Domiciliares - TRSD, a Taxa de Resíduos Sólidos de Serviços de Saúde - TRSS e a Taxa de Fiscalização dos Serviços de Limpeza Urbana - FISLURB, cria o Fundo Municipal de Limpeza Urbana - FMLU e dá outras providências.

Lei Mun. 13.522 de 19/02/03 - Dá nova redação a dispositivos e aos anexos da Lei 13.478, de 30/12/02.

Dec. Mun. 40.497, de 27/04/01 - Permite, para fins de doação, a reutilização de gêneros alimentícios e de sobras de alimentos. SP, BR.

Dec. Mun. 41 647, de 31/01/02 -. Dispõe sobre o Cadastro Municipal de Vigilância Sanitária e dá outras providências. SP, BR.

Resolução RDC 163, de 01/09/01 - MS/ANVISA - Regulamento técnico para produtos saneantes fortemente ácidos e fortemente alcalinos. Brasília, DF, BR.

Resolução 22, de 15/03/00 - MS/ANVISA - Regulamento técnico sobre o manual de procedimentos básicos para registro e dispensa da obrigatoriedade de registro de alimentos. DF, BR.

Resolução 23, de 15/03/00 - MS, ANVISA, alterada pela Resolução RDC 278, de 22/9/2005 - Regulamento técnico sobre o manual de procedimentos básicos para registro e dispensa da obrigatoriedade de registro de alimentos. DF, BR.

Port. 518, de 25/03/04 - MS - Estabelece Procedimentos e Responsabilidades relativas ao Controle e Vigilância da Qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade, e dá outras providências.

Resolução RDC 259, de 20/09/02 - MS, ANVISA - Regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados. DF, BR.

Resolução RDC 275, de 21/10/02 - MS/ANVISA - Regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos de alimentos e à lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores de alimentos. Brasília, DF, BR.

RDC 2, de 08/01/03 - MS/ANVISA - Regulamento técnico para fiscalização e controle sanitário em aeroportos e aeronaves. DF, BR.

Resolução RE 09, de 16/01/03 - MS/ANVISA - Orientação técnica sobre padrões referenciais de qualidade do ar interior em ambientes climatizados artificialmente, de uso público e coletivo. DF, BR.

Resolução 216, de 15/09/04 - MS/ANVISA - Regulamento técnico de Boas Práticas para Serviço de Alimentação. DF, BR.

Port. MS 15, de 23/08/88, e suas alterações - MS/SVS - Dispõe sobre o registro dos saneantes domissanitários com ação microbiana. DF.

Port. 1428, de 26/11/93 - MS/SVS - Regulamento técnico sobre inspeção sanitária, boas práticas de produção e/ou prestação de serviços e padrão de identidade e qualidade na área de alimentos. Brasília, DF.

Port. 3214 de 8/07/1978 - MTb. - Aprova as normas regulamentadoras - NR - do capítulo V, do Título II, da CLT relativas à Segurança e Medicina do Trabalho.

Port. 24, 29/12/94 da SSST Ministério do Trabalho e Emprego - NR-7- Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional, Brasília, DF, BR.

Port. 25, 29/12/94, da SSST - MTb - NR- 9 - Programa de Prevenção de Riscos Ambientais, DF, BR.

Port. 6/83 - NR-10 - MTb - sobre equipamento de proteção individual - EPI.

Port. 12/83 - NR-10 - MTb - Dispõe sobre instalações e serviços em eletricidade.

Port. 12/83 - NR-12 - MTB - Dispõe sobre máquinas e equipamentos.

Dec. 1255, de 29/12/94 - MTB - Dispõe sobre a proteção de máquinas.

Port. 23 de 26/04/1995 - NR-13 - MTB - Dispõe sobre caldeiras e vasos de pressão.

Port. 12 de 12/11/1979 - NR-14 - MTb - Dispõe sobre fornos.

Port. 3214 de 8/07/1978 - NR-15 - MTb - Dispõe sobre atividades e operações insalubres.

Ministério do Trabalho e Emprego - Port. 3751, de 23/10/1990 - NR- 17 - Ergonomia - estabelece parâmetros que permitam adaptação das condições de trabalho às características psicofisiológicas dos trabalhadores.

Ministério do Trabalho e Emprego - Port. 3214 de 8/07/1978 - NR-23 - sobre proteção contra incêndios.

Ministério do Trabalho e Emprego - Secretaria de Inspeção do Trabalho - Nota Técnica 03/DSST/SIT de 18/03/2004, Brasília - refrigeração industrial por amônia.

Ministério do Trabalho. Port. NR-7/ SSMT 24, de 20/12/94,Brasília, DF, BR.

Ministério da Agricultura. Port. 304, de 22/04/96. Estabelece a temperatura máxima para o fornecimento de

carnes e miúdos de bovinos, suínos e bubalinos. Brasília, DF, BR.

Ministério da Agricultura. Port. 89, de 15/07/96. Institui o programa de distribuição de carnes bovina e bubalina ao comércio varejista. Brasília, DF, BR.

Ministério da Agricultura. Port. 90, de 15/07/96. Institui a Obrigatoriedade de afixação de etiquetas - lacre nos cortes primários de bovinos e bubalinos. Brasília, DF, BR.

Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Port. 326 de 30/07/97. Boas práticas de fabricação de alimentos. Brasília, DF, BR.

Ministério da Agricultura. Port. MAA 368, de 04/09/97. Boas práticas de fabricação. Brasília, DF, BR.

Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Port. 152, de 26/02/99. Regulamento técnico para produtos destinados à desinfecção de água para o consumo humano e de produtos algicidas e fungicidas para piscinas, Brasília, DF, BR.

Secretaria de Estado da Saúde, Centro de Vigilância Sanitária. Port. 06, de 10/03/99. Regulamento técnico sobre os parâmetros e critérios para o controle higiênico sanitário em estabelecimentos de alimentos. São Paulo, SP, BR.

Secretaria de Estado da Saúde. Centro de Vigilância Sanitária. Port. 09, de 06/11/00. Norma Técnica para Empresas Prestadoras de Serviços em Controle de Vetores e Pragas Urbanas. São Paulo, SP, BR.

Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC 216, de 15/09/2004. Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.

Convenção OIT 119.

Comunidade Européia Legislação Comunitária Vigente - Documento 390 LO 269 - Diretiva 90/269/CEE de 29/05/1990 e artigo 16 da Diretiva 89/391/CEE - disposições mínimas de Segurança e de Saúde relativas à manipulação manual de carga que contém riscos, em particular dores lombares para os trabalhadores.

Codex Alimentarius. CAC/RCP 1 -69, Ver 3 1997. Recommended International Code of Principles of Food Hygiene.

Codex Alimentarius. CAC/RCP 39-93. Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering. Codex Stan 1-1985 (Rev. 1-1991) General Standard for Labelling of Prepackaged Food.

Codex Alimentarius. CAC/RCP 8-976. Processing and Handling of Quick Frozen Foods.

Sociedade Brasileira Ciência e Tecnologia de Alimentos - SBCTA. Manual - Série Qualidade - PROFIQUA, primeira edição, 1995, Higiene e sanitização para empresas de alimentos. São Paulo, SP, BR.

SBCTA. Manual Série Qualidade - PROFIQUA, terceira edição, 1996. Boas práticas de transporte e armazenagem de alimentos. São Paulo, SP. BR.

SBCTA. Manual Série Qualidade - PROFIQUA, primeira edição, 1996, Controle integrado de pragas, São Paulo, SP. BR.

SBCTA. Manual Série Qualidade - PROFIQUA, primeira edição, 1996 - Rastreabilidade de insumos e produtos para indústria de alimentos, São Paulo, BR.

SBCTA. Manual Série Qualidade - PROFIQUA, terceira edição, 1996 - Programa de fornecimento com garantia de qualidade para empresa de alimentos, São Paulo, B.

Food and Drug Administration, Recommendations of the United States Public Health Service, 1995

Food Code Manual de elementos de apoio para o Sistema APPCC, 2º ed., Brasília, SENAI/DN, 2000.361p. Série Qualidade e Segurança Alimentar-Projeto APPCC Indústria. Convênio CNI/SENAI/SEBRAE. ISBN 85-87090-52-6

Manual do Responsável Técnico. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2001.118p. Qualidade e Segurança Alimentar. Projeto APPCC Mesa. Convênio CNC/CNI/SEBRAE/ANVISA. Lima, Janice Ribeiro & Gonçalves, Linery Ap.

40
Proc. Nº 192
Classe Serv. 01
RE. 10.334

Guaraldo.

Avaliação Analítica de Óleos Utilizados em Processos de Fritura

Bel SBCTA, 29 (2): 186-192, Jul / Dez, 1995

Dobarganes, M.C

Frying Fats: Quality Control

Instituto de La Grasa (CSIC), Av. Padre Garcia Tejero, 4 - 41012 - Sevilha - Spain

Workshop On Fats, Oils and Oilseed Analysis, 21 - 22 - November, 2000, Rio de Janeiro

Book of Conferences - RJ: Embrapa, 2000. 184 p.

Accepted Practices for Supplying Air Under Pressure in Contact with Milk, Milk and Product Contact Surfaces, number 604 - 03 - EUA

Accepted practices for a Method of Producing Steam of Culinary Quality, number 604 - 00 - EUA

4 - DEFINIÇÕES

Para efeitos deste Regulamento são definidos:

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

Alimento "in natura": todo alimento de origem vegetal ou animal para cujo consumo imediato exija-se apenas a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para sua perfeita higienização e conservação.

Alimento embalado: todo alimento contido em uma embalagem pronta oferecida ao consumidor.

Alimento preparado: alimento pronto para consumo que foram manipulados em serviço de alimentação e expostos à venda ou distribuição, embalados ou não.

Anti-sepsia: operação destinada à redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, por meio de agente químico, após a lavagem, enxágüe e secagem das mãos.

Ar condicionado: processo de tratamento destinado a manter a qualidade do ar interior do espaço condicionado, controlando variáveis como temperatura, umidade, velocidade, material particulado, partículas biológicas e teor de dióxido de carbono - CO₂.

Autoridade Sanitária: servidor com a função de aplicar as medidas sanitárias apropriadas, de acordo com as leis e regulamentos vigentes, na sua demarcação territorial, com livre acesso em todos os locais sujeitos à legislação sanitária, observados os preceitos constitucionais.

Boas práticas: são procedimentos técnico-sanitários necessários para garantir a qualidade dos alimentos.

Controle integrado de pragas: conjunto de ações preventivas e corretivas, destinadas a impedir a atração, o abrigo, acesso e/ou proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a segurança do alimento.

Contaminantes: substâncias de origem biológica, química ou física, estranhas ao alimento e nocivas à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.

Desinfecção: redução, por agentes físicos ou químicos, do número de microrganismos do prédio, instalações, maquinários e utensílios, a um nível que não resulte a contaminação do alimento.

Embalagem: recipiente destinado a garantir a conservação e a facilitar o transporte e manuseio dos alimentos.

Higienização: operação que engloba a limpeza e a desinfecção do estabelecimento, das instalações,

41
Proc. Nº 192,01
@
RUBRICADO

equipamentos e utensílios.

Ingrediente: toda substância empregada na fabricação ou na preparação de um alimento e que permanece no produto final, ainda que de forma modificada.

Inspeção Sanitária: procedimento técnico realizado pela autoridade sanitária com o objetivo de apurar e intervir sobre os riscos à saúde presentes nas etapas de produção.

Limpeza: operação de remoção de substâncias minerais e/ou orgânicas, como terra, poeira, gordura e outras sujidades indesejáveis à qualidade do alimento.

Lote: conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em tempo determinado, sob condições essencialmente iguais.

Manipulador: indivíduo que trabalha na produção, preparação, processamento, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e venda de alimentos.

Manipulação de alimentos: transformação da matéria prima para obtenção e entrega ao consumo, de alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.

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, o controle integrado de pragas urbanas, controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final.

Matéria Prima Alimentar: toda substância que, em estado bruto, precisa sofrer tratamento ou transformação de natureza física, química ou biológica para ser utilizada como alimento.

Material sanitário: material inerte que não favorece a migração de elementos para o alimento. Deve ser liso, não poroso, desenhado de forma a não permitir o refúgio de pragas, terras e microrganismos e outras contaminações devendo, ainda, facilitar a sua limpeza e desinfecção.

Monitoramento de qualidade do produto: coleta, avaliação e análise laboratorial, quando for o caso, de produtos, com o objetivo de verificar sua conformidade ao padrão sanitário requerido, ou ao Padrão de Identidade e Qualidade - PIQ ou Regulamento Técnico do Produto.

Perigo: agente microbiológico, químico ou físico que torne o alimento não seguro ao consumo.

Procedimento Operacional Padronizado - POP: procedimento formal que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras na produção, armazenamento e transporte de alimentos.

Produto alimentício: todo alimento derivado de matéria prima alimentar ou de alimento "in natura", obtido por processo tecnológico adequado, adicionado ou não de outras substâncias permitidas.

Rastreabilidade: processo de acompanhamento do produto na cadeia alimentar, que engloba produção, beneficiamento, armazenamento, transporte, industrialização, embalagem, reembalagem, comercialização, utilização e consumo final.

Representante legal: pessoa física ou jurídica investida de poderes legais para a prática de atos em nome de um responsável direto, predisposta a gerir ou a administrar os negócios, constituindo seu agente ou consignatário.

Resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da produção ou das demais áreas do estabelecimento.

Responsável técnico: é o profissional legalmente habilitado, responsável pela qualidade e segurança do produto perante o órgão de vigilância sanitária.

Restos alimentícios: alimentos já distribuídos ou ofertados ao consumidor.

Risco: estimativa da probabilidade da manifestação do perigo.

Rotulagem: inscrição, legenda, imagem ou qualquer matéria descritiva ou gráfica, sob a forma escrita,

impressa, estampada, gravada (em relevo ou litografada) ou colada sobre a embalagem do alimento.

Saneantes: substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água.

Segurança do alimento: controle adequado e gerenciamento dos perigos.

5 - RESPONSABILIDADE TÉCNICA

5.1. A pessoa física ou jurídica que realize alguma das atividades de produção/fabricação, importação, manipulação, fracionamento, armazenamento, transporte, distribuição e venda para o consumo final, deve possuir responsável técnico legalmente habilitado, de acordo com o Conselho Profissional. O contrato de prestação de serviços entre a empresa e o responsável técnico deve permanecer no estabelecimento à disposição da autoridade sanitária.

5.1.1. A Empresa de Pequeno Porte - EPP e a Micro Empresa - ME estão dispensadas da exigência do item anterior.

5.2. O responsável técnico deve garantir a qualidade assegurada da empresa, além de ser responsável pelo:

I. treinamento de funcionários;

II. elaboração, atualização e implantação do Manual de Boas Práticas de Fabricação/Prestação de Serviços, individual e específico a cada empresa, atendida a legislação vigente e os parâmetros e critérios deste regulamento;

III. elaboração, atualização, implantação e implementação dos Procedimentos Operacionais Padronizados - POPs, específico para empresa;

IV. acompanhamento das inspeções realizadas pela autoridade sanitária e esclarecimentos sobre o processo de produção, fórmulas e/ou composição dos produtos, práticas e procedimentos adotados;

V. notificação ao serviço de vigilância em saúde dos casos ou surtos de doenças transmitidas por alimentos, e nos casos de desvio no processo de fabricação com risco ao consumidor, bem como no recebimento de matéria prima ou produto contaminado, objetivando prevenir, minimizar ou reduzir o dano;

VI. implantação do serviço de atendimento ao consumidor, para reclamações pertinentes à qualidade e segurança do produto;

VII. implantação do programa de recolhimento de produtos em desacordo às normas vigentes;

VIII. inserção de rotulagem para informação ao consumidor e rastreabilidade do produto;

IX. verificação das condições de transporte e armazenamento;

5.3. Os profissionais que ocupam cargo ou função pública não podem exercer a atividade de responsabilidade técnica no setor privado.

6 - PESSOAL

6.1. Programa de Treinamento - proprietários, gerentes, supervisores e funcionários que trabalhem na produção, no recebimento da matéria-prima, no armazenamento, na embalagem, produto final e distribuição, bem como nos procedimentos de higienização, devem ser continuamente treinados, segundo as boas práticas de fabricação/manipulação e procedimentos operacionais padronizados.

6.1.1. O treinamento deve ser compatível com a complexidade de tarefas identificadas no processo de fabricação e manipulação.

6.1.2. Nas empresas dispensadas da obrigatoriedade de possuir responsável técnico, o proprietário ou pessoa por ele designada deve apresentar certificado do curso de boas práticas promovido pelo órgão competente da Vigilância Sanitária de Alimentos do Município, ou apresentar certificado de curso ou de capacitação em boas práticas emitido por entidade de ensino reconhecida pelo MEC ou Conselho de Educação, da Secretaria Estadual de Educação.

6.2. Programa de Saúde - Considerando que ambiente de trabalho saudável e a sua segurança são inerentes às boas práticas de fabricação, devem ser implementadas as seguintes ações, que permitam a promoção da saúde e a prevenção dos agravos à saúde dos trabalhadores:

I. Antecipação, identificação, reconhecimento, eliminação e controle de riscos no ambiente de trabalho, com base no Programa de Prevenção de Riscos Ambientais, nos termos da legislação vigente;

II. O controle de saúde dos manipuladores de alimentos deverá seguir as diretrizes do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional e da norma regulamentadora vigente que, por integrar um conjunto mais amplo de iniciativas no campo da saúde dos trabalhadores, prevê:

a) o acompanhamento periódico das condições de saúde do conjunto dos trabalhadores, com realização de exames clínicos semestrais, incluindo necessariamente aqueles indicados para detecção de moléstias infecto-contagiosas, notadamente daquelas transmissíveis aos alimentos através do seu manipulador;

b) a periodicidade dos exames poderá ser reduzida, a critério do médico coordenador ou do médico responsável, por meio de notificação do órgão de inspeção ou mediante a negociação coletiva de trabalho.

III. Os atestados de saúde ocupacional (ASO), ou cópia destes, devem permanecer à disposição da autoridade sanitária sempre que requisitados.

6.3. Não é permitida a manipulação de alimentos pelo manipulador que se apresente ao trabalho com sinais e sintomas sugestivos de processos infecciosos, tais como vômitos, febre, diarreia, ou afecções buco-odontológicas, infecções gastrintestinais, do trato respiratório e cutâneas.

V. O manipulador que apresentar as condições citadas no item anterior deverá ser afastado para outras funções e encaminhado para exame médico e tratamento.

VI. O manipulador que apresentar cortes ou lesões abertas não deve manipular alimentos ou superfícies que entrem em contato com os alimentos, a menos que as lesões estejam efetivamente protegidas por uma cobertura à prova d'água, como a luva de borracha.

6.4. Higiene Pessoal: O manipulador deve cumprir os seguintes hábitos diários de higiene:

6.4.1. banho, escovação dos dentes, barba feita, bigode aparado e cabelos totalmente protegidos;

6.4.2. unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base, sem maquiagem.

6.4.3. É vedada a utilização de adornos como, colar, amuleto, pulseira, fita, brinco, relógio, anel, aliança, inclusive piercing, que possa representar risco de contaminação.

6.5. Uniforme fechado, de cor clara, sem bolsos acima da cintura, conservado, limpo, com troca diária e utilização somente nas dependências internas do estabelecimento.

6.5.1. Sapatos fechados, antiderrapantes, em boas condições de higiene e conservação, ou botas de borracha, quando necessário e para a limpeza e higienização do ambiente.

6.5.2. Quando necessário, o avental plástico deve ser utilizado em atividades nas quais haja grande quantidade de água, sendo vedada a utilização próxima a fonte de calor.

6.5.3. É vedada a utilização de panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme.

6.5.4. É proibido carregar no uniforme: batons, escovinhas, cigarros, isqueiros, relógios e outros objetos.

6.5.5. Objetos para escrever, crachá, termômetro devem ser carregados nos bolsos inferiores do uniforme.

6.5.6. No caso de contaminação acidental do uniforme, este deve ser substituído prontamente e, se necessária, deve ser realizada a descontaminação e higienização corporal.

6.5.6. O uso de luvas descartáveis é obrigatório nos seguintes casos:

I. na manipulação de alimentos prontos para o consumo e que já tenham sofrido tratamento térmico;

II. na manipulação de alimentos prontos para o consumo e que não serão submetidos a tratamento térmico;

III. na manipulação de frutas legumes e verduras que já tenham sido selecionadas e higienizadas.

6.5.7. As luvas devem ser trocadas sempre que houver interrupção do procedimento.

6.5.8. O uso da luva descartável não é permitido em procedimento que diretamente envolva calor, como cozimento, fritura e quando do uso de máquinas de moagem, tritura, moldagem, mistura e similares.

6.5.9. As luvas de malha de aço devem ser utilizadas quando do corte de carnes. Após a sua utilização, as luvas devem ser higienizadas e guardadas, em local limpo e fechado.

6.5.10. As luvas térmicas devem estar conservadas e limpas, cuidando para que não contaminem os alimentos.

6.5.11. A luva nitrílica, de cano longo, é obrigatória na limpeza do ambiente.

6.6. Higiene das mãos. A empresa deve afixar, em locais estratégicos e de forma visível, cartazes contendo o procedimento correto de higienização das mãos.

6.6.1. O funcionário deve lavar as mãos sempre que:

- I. iniciar ou trocar de atividade;
- II. chegar ao trabalho;
- III. utilizar os sanitários
- IV. tossir, espirrar ou assoar o nariz;
- V. usar esfregões, panos ou materiais de limpeza;
- VI. recolher lixo e outros resíduos;
- VII. tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos;
- VIII. tocar em alimentos não higienizados ou crus;
- IX. pegar em dinheiro;
- X. houver interrupção do serviço;
- XI. antes de vestir as luvas descartáveis.

6.6.2. Os anti-sépticos utilizados devem ter registro no Ministério da Saúde.

6.7. Práticas sanitárias operacionais - Durante a manipulação 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 com as mãos;
- IV - tocar o corpo, assoar o nariz, colocar o dedo no nariz ou ouvido, mexer no cabelo ou pentear-se;
- V - enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta;
- VI - tocar maçanetas ou qualquer outro objeto alheio à atividade;
- VII - fazer uso de utensílios e equipamentos sujos;
- VIII - manipular dinheiro;
- IX - cuspir ou fumar sobre alimentos.

6.8 . Pessoas estranhas à equipe de funcionários das áreas de produção e elaboração de alimentos, ou aquelas que, no exercício de suas funções, necessitem supervisionar, fiscalizar os procedimentos de boas práticas adotadas, ou executar manutenção e instalação de equipamentos, devem estar devidamente paramentadas com avental, rede ou gorro para proteger os cabelos e, se necessário, botas ou protetores para os pés, além de estarem informadas das noções mínimas de boas práticas de manipulação de alimentos.

6.9. O uso de vestimenta adequada é obrigatório para os empregados que trabalham no interior de câmaras frias e para os que movimentam mercadorias do ambiente quente ou normal para o frio, e vice-versa.

6.10. Após uma hora e quarenta minutos de trabalho contínuo nestas condições, deverá ser assegurado um período de vinte minutos de repouso em área termicamente amena.

7 - ÁGUA E DEMAIS UTILIDADES

7.1. A água utilizada para o preparo dos alimentos, proveniente de sistema de abastecimento público ou de fonte alternativa deve ser potável, adequada ao padrão de potabilidade estabelecido pela legislação vigente.

7.2. O reservatório de água deve possuir as seguintes condições:

- I - capacidade e pressão suficientes;
- II - superfície lisa, resistente e impermeável.
- III - fácil acesso, para inspeção e higienização;
- IV - isento de rachaduras e sempre tampado;
- V - provido de estravasor na sua parte superior;
- VI - protegido contra inundações, infiltrações;
- VII - feito de material atóxico, inodoro e resistente aos produtos e processos de higienização;
- VIII - limpo e desinfetado a cada 6 meses e nas seguintes situações:
 - a) quando for instalado;
 - b) na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água.

7.3. A higienização dos reservatórios deve seguir os métodos recomendados pelos órgãos oficiais competentes.

7.4. Será permitida a utilização de soluções alternativas de abastecimento de água, isolada ou integrada com o sistema de abastecimento público. A utilização de água de poço será permitida somente após a licença de outorga de uso concedida pelo Departamento de Águas e Energia Elétrica, da Secretaria de Energia e Saneamento do Estado de São Paulo, conforme legislação vigente.

7.4.1. Os documentos de concessão da exploração do poço e os laudos laboratoriais devem permanecer à disposição da autoridade sanitária, sempre que solicitado.

7.4.1.1. A água oriunda de solução alternativa ou mista deve ser tratada e a sua qualidade deve ser controlada através de análises laboratoriais, com a periodicidade determinada pela legislação específica vigente.

7.4.1.2. Para veículos transportadores de água para consumo humano, deve ser realizada 1 análise de Cloro Residual Livre a cada carga.

7.5. A empresa fornecedora, distribuidora ou transportadora de água potável, deve apresentar à autoridade sanitária municipal e ao estabelecimento de alimento que está comprando a água, os laudos de análise determinados pela legislação vigente.

7.5.1. O estabelecimento que utilizar água potável transportada por caminhão pipa deverá apresentar à autoridade sanitária municipal cópia da análise de cloro residual livre de cada carga, bem como a nota fiscal

Proc. Nº 46
192.01
RE 10.000

de compra, fornecidos pela empresa fornecedora ou transportadora da água.

7.6. O gelo utilizado em alimentos deve ser fabricado com água potável, de acordo com o Padrão de Identidade e Qualidade vigente e armazenado em local limpo e bem conservado.

7.6.1. O gelo fabricado e vendido a terceiros deve ser embalado e rotulado, conforme legislação vigente.

7.7. O vapor chamado culinário deve ser procedente de água potável e quando utilizado em produtos ou superfícies que entrem em contato com alimentos não pode representar riscos de contaminação.

7.7.1. A água potável utilizada na forma de vapor deve ser tratada para evitar a formação de incrustações.

7.7.1.2. As tubulações devem ser desmontáveis, resistentes à corrosão, dotadas de filtros, feitas de material atóxico, de fácil limpeza e desinfecção.

7.7.1.3. No caso de vapor culinário, os produtos devem ter grau alimentício e a tubulação deve prever ponto de coleta para degustação do vapor.

7.8. O ar comprimido que entra em contato com os alimentos deve ser captado em local não contaminado e ser ausente de óleo. As tubulações devem ser feitas em aço inoxidável.

7.8.1. O suprimento de ar deve ser protegido por filtros externos e internos, feitos de material denso, descartável, atóxico, que não libere partículas, odor e sabor aos alimentos. A frequência de troca dos filtros deve ser conforme especificação do fabricante.

7.9. Os procedimentos de manutenção, limpeza e desinfecção de água e sistema de utilidades devem ser estabelecidos, descritos, monitorados e registrados para consulta.

7.10. Não é permitida a instalação de processo ou atividade que possa representar risco de contaminação da água potável.

8 - PRODUÇÃO

8.1. As instalações devem ser projetadas de forma a facilitar procedimentos operacionais de fluxos contínuos, sem cruzamento de etapas e linhas do processo de produção, compreendendo desde o recebimento da matéria-prima até o produto acabado ou a distribuição para o consumo. A separação adequada das atividades deve estar garantida por meios físicos ou outras medidas efetivas que permitam evitar a contaminação cruzada e facilitar as operações higiênicas, obedecidas as exigências desta norma.

8.1.1. O projeto da instalação deve ser concebido de maneira a restringir o trânsito de pessoas não essenciais à produção.

8.2. Todos os documentos, procedimentos e práticas desenvolvidas no processo, documentos de registro do produto no órgão competente devem estar organizados e disponíveis para a autoridade sanitária.

8.3. As empresas deverão manter a organização, a limpeza e a desinfecção dos equipamentos, dos utensílios e do ambiente em todas as dependências, internas e externas.

8.4. Práticas de reformas civis devem ser executadas fora do horário de manipulação dos alimentos.

8.5. Não é permitido o trânsito de pessoas e/ou materiais estranhos nas áreas de produção, durante o processo.

8.6. Tambores, barricas, sacos de matéria prima, produtos intermediários e finais devem ser mantidos fechados, limpos, identificados e fora de contato direto com o piso do local de uso.

8.7. Não é permitida a permanência de materiais e equipamentos em desuso e/ou estranhos à atividade.

9 - EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

9.1. O dimensionamento dos equipamentos e mobiliários deve assegurar a perfeita adaptação às dimensões corporais do manipulador e ter relação direta com o volume de produção, tipos de produto ou padrão do cardápio, sistema de distribuição e venda.

9.2. Os equipamentos devem ser construídos com material sanitário atóxico, canto arredondado, soldado com acabamento sanitário, com pintura clara, atóxica, livre de gotejamento de graxa, parafusos, porcas e arrebites ajustados.

9.2.1. As empresas devem manter registros que comprovem a calibração dos instrumentos e equipamentos de medição ou comprovante da execução do serviço por empresa qualificada no órgão competente, bem como registros que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva.

9.2.2. A espessura do gelo formado nas paredes do "freezer" ou congelador não deve ultrapassar 1,0 cm.

9.3. Nas áreas onde existam fontes de calor, os equipamentos de refrigeração ou congeladores devem ser instalados de forma a não comprometer a sua eficiência.

9.3.1. Os fornos, para qualquer utilização, devem ser construídos solidamente, revestidos com material sanitário e refratário, de forma que o calor radiante não ultrapasse os limites de tolerância estabelecidos, oferecendo o máximo de segurança e conforto aos trabalhadores.

9.3.2. Os fornos devem ser dotados de chaminé, suficientemente dimensionada para a livre saída dos gases queimados, de acordo com normas técnicas oficiais sobre poluição do ar.

9.4. Os lubrificantes utilizados nos equipamentos que possam eventualmente cair sobre os alimentos ou ter contato com alimentos, devem ser de grau alimentício.

9.5. Os equipamentos devem ser localizados no espaço de trabalho, obedecendo o fluxo operacional e propiciando fácil acesso aos mesmos, com entorno livre, de modo a garantir seu perfeito funcionamento, a circulação de ar e dos operadores, a manutenção, a higienização e o controle de pragas.

9.6. Os equipamentos que processem alimentos em pó devem ser herméticos ou dotados de captadores de pó.

9.7. As máquinas e os equipamentos devem possuir dispositivos de proteção e segurança, de modo a minimizar ruídos e prevenir acidentes.

9.7.1. As zonas de perigo das máquinas e equipamentos, 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 não removíveis ou que possibilitem o acesso voluntário dos trabalhadores.

9.7.2. 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.

9.8. Não é permitida a utilização de equipamentos e utensílios de amianto, bem como a utilização de termômetros de vidro.

9.8.1. Os equipamentos e utensílios de material poroso, madeira, vidro, material esmaltado, susceptível à oxidação, não serão permitidos nas etapas de fracionamento, pré-preparo e preparo, e/ou manipulação, exceto nas preparações reconhecidamente típicas, nacionais e internacionais, e desde que obedecidos os quesitos de boas práticas.

9.9. É permitida a utilização de caixa isotérmica, com tampa perfeitamente ajustada, revestida, interna e externamente, de material liso, atóxico, resistente, impermeável e lavável.

9.10. As mesas, bancadas, prateleiras, pias, cubas, tanques, devem ser suficientes e feitas de material sanitário, liso, resistente e impermeável, de fácil limpeza, bem conservado.

9.11. Os utensílios devem ser em quantidade suficiente, construídos com material sanitário, devem ser mantidos bem conservados, livres de ponto escuro, furo, amassamento, limpos, protegidos de sujidades, de insetos e de pragas.

9.12. A empresa deve utilizar e manter em condições seguras de uso os equipamentos que auxiliem no transporte e movimentação de cargas, e cujo peso seja suscetível de comprometer a saúde ou segurança do trabalhador.

9.13. A empresa deve disponibilizar assentos adequados para a realização de tarefas que possam ser executados na posição sentada.

9.14. A empresa deve implantar pausas ou promover alternância de posturas durante a jornada de trabalho, em tarefas executadas predominantemente na posição sentada ou em pé.

10 - RECEBIMENTO

10.1. O fornecedor deve ser selecionado através de auditoria e avaliação de especificação técnica e de sistema de qualidade, como subsídio para a qualificação, triagem e cadastramento, além de seguir os critérios estabelecidos no item 10.3.

10.1.1. A ME, EPP, devem avaliar o fornecedor através de cadastro próprio baseado nos critérios do item 10.3.

10.2. O recebimento de matéria prima ou do produto acabado deve ocorrer em área protegida de chuva, sol, poeira, livre de materiais ou equipamentos inservíveis, de forma a garantir a segurança do produto.

10.3. O material, matéria-prima ou embalagem entregues pelo fornecedor devem ser inspecionados qualitativa e quantitativamente, segundo critérios pré-definidos para cada produto Deve-se, ainda, observar:

I - data de validade;

II - denominação de venda, lista de ingredientes e conteúdo líquido;

III - n.º lote e/ou data de fabricação e/ou prazo de validade, número de registro no órgão oficial, quando for o caso;

IV - nome e endereço do fabricante, do fracionador, do distribuidor e do importador;

V - temperatura do alimento que, quando do recebimento, deve ser anotada em planilha própria:

a) congelados: -12º C; ou conforme as especificações do fabricante.

b) refrigerados: até 10º C ou conforme especificação do fabricante;

c) carnes: até 7 º C ou conforme a especificação do fabricante;

d) pescados: até 3º C ou conforme especificação do fabricante;

VI - as características sensoriais, cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura, sabor;

VII - as embalagens devem estar íntegras, limpas e seguir as características de cada alimento;

VIII - a higiene do entregador;

IX - as condições de conservação e higiene do transporte.

10.4. Realizar controle microbiológico e físico-químico quando necessário, seguindo as rotinas e procedimentos de classificação de risco e de histórico de recebimento registrado, através de laboratório próprio ou terceirizado.

10.5. Registrar os dados que permitam a rastreabilidade, nome do produto, marca, número do lote, data de fabricação ou validade e identificação da origem.

11 - ARMAZENAMENTO

11.1. Os alimentos devem ser armazenados de forma organizada, em local limpo, livre de pragas e atender os seguintes critérios:

I - separados por categorias;

II - dispostos longe do piso, sobre estrados fixos ou móveis;

III - nos ambientes caracterizados como depósito, onde são utilizados estrados, paletes, gaiolas e similares, os produtos devem estar distantes 40cm da parede e entre as pilhas e, do forro, 60 cm;

IV - nos ambientes caracterizados como despensa, distante da parede 10 cm e do forro 60 cm, prateleiras de material liso, resistente e impermeável, com altura de 25 cm do piso.

VI - ambiente livre de entulho e material tóxico;

VII - temperatura e ventilação adequadas;

VIII- todo material de limpeza, higiene, perfumaria e material químico deve ser armazenado separadamente dos alimentos;

IX - alimentos com risco de contaminação por odores ou microrganismos devem ser armazenados separadamente;

X - embalagens íntegras, de identificação visível e com dados necessários para garantir a rastreabilidade e a validade, de acordo com a legislação vigente;

XI - os produtos devem ser utilizados, segundo o sistema PEPS - Primeiro que Entra, Primeiro que Sai ou o sistema PVPS - Primeiro que Vence, Primeiro que Sai;

XII - produtos destinados à devolução ou descarte devem ser identificados e colocados em local apropriado.

11.2. Em caso de transferência de matéria prima e produtos industrializados, de embalagens originais para outras embalagens, transcrever o rótulo original ou desenvolver um sistema de etiquetas que permita a sua identificação e rastreabilidade.

11.3. ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS PERECÍVEIS

11.3.1. Os equipamentos de refrigeração e congelamento devem estar de acordo com a necessidade e tipos de alimentos a serem produzidos/armazenados. As câmaras, quando instaladas, devem apresentar as seguintes características:

I. antecâmara ou outro sistema que permita a proteção térmica e impeça a entrada de vetores;

II. revestimento com material de fácil limpeza, impermeável, liso e resistente;

III. livre de ralo ou grelha;

IV. termômetro permitindo a leitura de temperatura interna, pelo lado externo;

V. interruptor localizado na parte externa com lâmpada piloto indicadora de: "ligado" - "desligado";

VI. prateleiras em aço inoxidável ou outro material sanitário;

VII. porta que permita a manutenção da temperatura interna;

VIII. dispositivo de segurança que permita abrir a porta por dentro, quando for utilizada porta hermética;

IX. estrado de material de fácil limpeza, liso, resistente e impermeável.

X . sensor de temperatura do ar interno deve ser instalado no local mais quente da câmara;

11.4. As caixas de papelão só devem permanecer nos locais de armazenamento, sob refrigeração ou congelamento em local segregado, delimitado ou em equipamento exclusivo para os produtos acondicionados nessas embalagens. Não devem apresentar sinais de umidade ou emboloramento.

49
Proc. Nº 192.1.01
C. 0

11.5. Os alimentos devem ser estocados distantes da parede e entre grupos, para garantir a circulação do ar. Alimentos não devem ser estocados sob condensadores e evaporadores da câmara.

11.6. Produtos que exalem odor ou que exsudem, produtos minimamente processados, frutas, verduras, legumes e produtos crus, devem ser armazenados em equipamentos diferentes dos termicamente processados. Quando existente apenas um equipamento, o armazenamento deve ser realizado de forma a evitar contaminação.

11.6.1. Quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em um mesmo equipamento, os alimentos prontos para o consumo devem estar dispostos nas prateleiras superiores; os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio; e os produtos crus nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos.

11.6.2. Os alimentos preparados e os pratos prontos para o consumo elaborados em cozinhas industriais, restaurantes, lanchonetes e similares, devem ser acondicionados em recipientes de material liso, impermeável, com aproximadamente 10 cm de altura, devidamente protegidos e identificados com nome do produto e validade.

11.6.3. Nos equipamentos para congelamento, tipos diferentes de alimentos podem ser armazenados, desde que devidamente embalados e separados, sob arrumação modular, respeitando as características de preservação dos alimentos, e estocados sempre abaixo das linhas de carga.

11.6.4. No caso de existir ou haver apenas uma geladeira ou câmara, o equipamento deve estar regulado para o alimento que necessitar temperatura mais baixa.

11.7. É proibido desligar os equipamentos de refrigeração com o objetivo de economizar energia.

11.8. As temperaturas devem ser mantidas de acordo com os procedimentos ou de acordo com as recomendações do fabricante, no caso de produto industrializado:

I - Armazenamento sob congelamento -18º C;

II - armazenamento sob refrigeração:

a) hortifruti e outros produtos: até 10º C ;

b) carne, até 4º C;

c) pescado, até 2º C.

III - armazenamento sob temperatura ambiente ou de acordo com as recomendações do fabricante e as propriedades intrínsecas do alimento.

12 - PRÉ-PREPARO

12.1. A configuração da área de pré-preparo deve garantir um fluxo linear, sem cruzamento de atividades entre as várias categorias e níveis de preparo de alimentos.

12.2. A área destinada à seleção, limpeza, lavagem ou área suja deve ser isolada da área de preparo de produtos selecionados, e também da área limpa por barreira física ou técnica.

12.3. As embalagens impermeáveis devem ser lavadas com água potável antes de serem abertas.

12.4 Para a higienização dos alimentos devem ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde para esta finalidade.

12.4.1. Os procedimentos de higienização devem ser validados, devendo permanecer à disposição da autoridade sanitária, ou seguir os seguintes critérios:

I. Seleção dos alimentos;

II. Lavagem - ação mecânica - com água potável;

III. Desinfecção: imersão em solução clorada, entre 100 e 250 ppm, ou conforme a receita:

Processo Nº 51
1921/01
Claro
RE 10/00

10 ml, equivalente a 1 colher de sopa de água sanitária *a 2,0 - 2,5% de cloro livre, em 01 litro de água, por 15 a 20 minutos.

IV. Enxágüe com água potável.

*Água Sanitária, desinfetante de uso geral com indicação no rótulo para a finalidade de desinfecção de alimentos.

12.5. A etapa de dessalgue de carnes de bovinos, suínos ou pescados deve ocorrer sob condições seguras:

I - em água potável sob refrigeração até 10° C ou;

II - através de fervura.

12.6. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração em temperatura inferior a 5°C ou em forno microondas, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.

12.7. O porcionamento ou fracionamento deve ocorrer em área própria. Na impossibilidade, em horário determinado para esse fim, de acordo com as especificações deste regulamento e com as características próprias do alimento.

12.7.1. Os alimentos devem ser porcionados com utensílios próprios, que devem ser removidos e lavados após sua utilização. As embalagens originais devem ser preferencialmente mantidas e fechadas adequadamente, quando se tratar de produto industrializado.

13 - PREPARO

13.1. A configuração da área de preparo deve garantir um fluxo linear, sem cruzamento de atividades entre as várias categorias e níveis de preparo de alimentos.

13.1.1. Na área de preparo devem existir lavatórios exclusivos para higiene das mãos, em posição estratégica em relação ao fluxo do processo e de fácil acesso. As torneiras dos lavatórios devem ser preferencialmente acionadas sem contato manual.

13.1.2. Não deve existir sabão anti-séptico para higiene das mãos nas pias utilizadas para manipulação e preparo dos alimentos, para evitar contaminação química do alimento.

13.1.3. Todo equipamento ou utensílio que entrar em contato com material potencialmente contaminado deve ser higienizado antes de entrar em contato com as matérias-primas limpas, ou com o produto acabado.

13.1.4. Durante a manipulação de matérias-primas que apresentem risco de contaminação, devem ser utilizados aventais ou capas.

13.1.5. A área climatizada, se necessária, deve manter a temperatura entre 12° C e 18° C.

13.1.6. O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve exceder a 30 minutos por lote, e a 2 horas em área climatizada entre 12° C e 18° C.

13.1.7. É proibida a colocação de caixas de madeira e de papelão dentro da área de preparo.

13.1.8. Quando a matéria prima e o alimento pré-preparado ou pronto não forem utilizados imediatamente, devem ser acondicionados adequadamente e identificados com nome do produto, data de manipulação e validade.

13.2. O tratamento térmico deve garantir que todas as partes dos alimentos atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico, desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

13.2.1. Os alimentos submetidos à cocção, e destinados ao processo de congelamento, devem ser encaminhados imediatamente para o resfriamento forçado, seguindo-se para o congelamento, até atingir a temperatura de -18°C. Quando impossível o resfriamento rápido o alimento deverá ser conservado à temperatura acima de 60°C.

13.3. O resfriamento de alimento preparado deverá ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deverá ser reduzida de 60°C a 10°C em até duas horas. Em seguida deverá ser submetido a temperaturas inferiores a 5°C ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

13.4. Os óleos e gorduras utilizados nas frituras devem ser aquecidos na faixa de 160° a 180°C, com tolerância até 190°C.

13.4.1. A reutilização do óleo só será permitida quando este não apresentar alterações das características sensoriais, cor, aroma e sabor, presença de fumaça em temperatura de fritura, presença de espuma, entre outras.

13.4.2. O óleo deve ser filtrado em filtros próprios. Em caso de utilização de fritadeira com filtro, serão obrigatórias as recomendações do fabricante e as características físico-químicas e sensoriais.

13.5. Os alimentos reconstituídos devem receber a adição de água potável. Após a reconstituição, devem ser consumidos imediatamente, aquecidos ou refrigerados, conforme indicação do fabricante e/ou critérios de uso descritos nesta Legislação.

13.6. O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração à temperatura de 4°C, ou inferior, deve ser de 5 dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C e inferiores a 5°C o prazo máximo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

13.7. Produtos industrializados em embalagens já abertas devem ser conservados de acordo com as recomendações do fabricante.

13.7.1. Os alimentos que tenham sido descongelados não devem ser congelados novamente.

13.7.2. Alimentos crus semi-prontos, preparados com carnes descongeladas, podem ser congelados desde que sejam utilizados, sem descongelamento prévio, diretamente na cocção, atingindo no mínimo 70° C em todas as partes do alimento.

13.8. Na etapa de reaquecimento, os alimentos que já sofreram cocção inicial devem atingir novamente a temperatura de segurança de 70°C.

13.9. Os ovos devem ser utilizados seguindo rigorosamente os critérios:

I - não é permitida a venda nem a utilização de ovos com a casca rachada;

II - o prazo de validade deve ser observado, bem como as recomendações quanto ao modo de conservação indicado pelo produtor ou fornecedor;

III - o conteúdo interno do ovo não deve entrar em contato com a casca;

IV - não oferecer para consumo ovos crus e alimentos preparados onde os ovos permaneçam crus;

V - para preparações que utilizem, como ingrediente, ovo cru, sem cocção, como cremes, mousses, maioneses, utilizar ovos pasteurizados, ovos desidratados ou ovos cozidos;

VI - o ovo cozido deve ser submetido à cocção por 7 minutos após fervura; os ovos fritos devem apresentar a gema dura;

VII - omeletes, empanados, milanesas, bolos, doces, devem atingir 70° C no centro geométrico;

VIII- Os ovos devem ser lavados com água potável, imediatamente antes do processamento;

IX - as embalagens de ovos não devem ser reutilizadas.

14 - EMBALAGEM/DISTRIBUIÇÃO/CONSUMO

14.1. A área de embalagem deve manter as mesmas características de organização e higienização das demais áreas de preparo, e separada por barreira física ou técnica.

14.1.1. A embalagem utilizada deve ser adequada às características intrínsecas do produto, conforme os regulamentos técnicos específicos, com o objetivo de preservar os padrões de identidade e qualidade do produto.

14.1.2. A rotulagem dos produtos embalados na ausência do consumidor deve conter as informações exigidas pela legislação geral, específica e por este regulamento:

I- denominação de venda do alimento;

II- lista de ingredientes;

III- conteúdo líquido;

IV- identificação da origem, isto é, razão social e endereço do fabricante, do distribuidor e do importador, para alimentos importados;

V- identificação do lote ou data de fabricação ou data de validade;

VI - prazo de validade;

VII- instruções para o preparo e uso do alimento;

VIII- informação nutricional, conforme legislação vigente;

IX- registro, quando necessário;

14.1.3. Os alimentos vendidos a granel devem possuir na embalagem as informações:

I- denominação de venda do alimento;

II- lista de ingredientes, quando for o caso;

III- identificação da razão social e endereço do fabricante, do distribuidor e do importador, para alimentos importados;

IV- identificação do lote ou data de fabricação, ou data de validade;

V - prazo de validade;

VI- instruções para o preparo e uso do alimento, quando for o caso;

VII- informação nutricional, conforme legislação vigente;

VIII- registro, quando necessário;

14.1.4. Os alimentos industrializados, manipulados ou fracionados no local de venda, e embalados na presença do consumidor devem apresentar as seguintes informações: nome do produto, marca, quantidade, ingredientes, preço, validade.

14.1.5. Os alimentos industrializados, manipulados ou fracionados no local de venda, e embalados na ausência do consumidor devem apresentar no rótulo as informações do item 14.1.2.

14.2. É vedada a utilização e comercialização de produto com prazo de validade vencido e sem o registro no órgão competente, conforme legislação vigente.

14.3. Durante as etapas de distribuição e exposição ao consumo, os alimentos devem estar devidamente protegidos contra poeiras, insetos e outras pragas urbanas, distantes de saneantes, cosméticos, produtos de higiene e demais produtos tóxicos.

14.3.1. Não é permitido comercializar alimentos com embalagens rasgadas, furadas, latas amassadas, com ferrugem, estufadas, bem como aquelas que apresentem sujidades que possam alterar a qualidade e integridade do produto.

14.3.2. As embalagens de produtos prontos para o consumo, entregues em domicílio, devem possuir

Folha 53
Proc. Nº 192 / 01
Claro
RF. 10.610

Folha 54
 Proc. N° 192 / 01
 Cláudio Carvalho
 RF. 10.588

sistema de lacre ou selo que garanta a sua inviolabilidade.

14.3.2. Os alimentos perecíveis expostos à venda devem ser conservados:

I - Armazenados sob congelamento:

- 18º C ou conforme recomendação do fabricante;

II - Armazenados sob refrigeração:

a) hortifruti e outros produtos: até 10º C ou conforme recomendação do fabricante;

b) carne, até 4ºC ou conforme recomendação do fabricante;

c) pescado, até 2ºC, ou conforme recomendação do fabricante.

III - Armazenados em temperatura ambiente ou de acordo com as recomendações do fabricante e as propriedades intrínsecas do alimento;

14.4. Na área de consumação deve-se observar os mesmos critérios de higienização das demais áreas de preparo.

14.4.1. O balcão térmico deve estar limpo, com água tratada e limpa, trocada diariamente, mantida à temperatura de 80ºC a 90ºC.

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. mínimo 60ºC, no máximo por 6 horas;

b. abaixo de 60ºC, por 1 hora, no máximo.

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

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

a. no máximo a 10ºC por 4 horas no máximo.

b. entre 10º C e 21ºC, por 2 horas no máximo.

c. Alimentos que não observarem os critérios de tempo e temperatura estabelecidos devem ser desprezados.

14.4.3. Os ornamentos e plantas não devem propiciar contaminação dos alimentos. As plantas não devem ser adubadas com adubo orgânico e não devem permanecer entre o fluxo de ar e os alimentos, nem sobre os balcões de distribuição;

14.4.4. No refeitório e/ou sala de consumação é permitido o funcionamento de ventiladores de teto ou chão, mantidos limpos e desde que o fluxo de ar não incida diretamente sobre os ornamentos, as plantas e os alimentos.

15 - TRANSPORTE

15.1. O veículo de transporte de alimentos e água potável, refrigerados ou não, deve garantir a integridade e a qualidade do produto, quando destinado ao consumo humano.

15.2. É proibido manter ou transportar, no mesmo compartimento de um veículo, alimentos prontos para o consumo, outros alimentos ou substâncias estranhas e produtos tóxicos que possam contaminá-los.

15.3. É expressamente proibido o transporte de produtos perigosos em veículos que transportem alimentos

Data 55
 Proc. Nº 192 / 01
 Cláudio Carvalho
 RF. 10.869

e água, mesmo que submetidos à lavagem e desinfecção.

15.4. Não é permitido transportar alimentos conjuntamente com pessoas e animais.

15.5. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos, e esta deve ser revestida de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável.

15.6. No transporte de alimentos deve constar nos lados direito e esquerdo do veículo, de forma visível: Transporte de Alimentos e/ou Água Potável, nome, endereço e telefone da empresa, e, ainda, os dizeres: "Produto Perecível".

15.7. Os métodos de higienização devem ser adequados às características dos produtos e dos veículos de transportes.

15.8. Quando a natureza do alimento assim o exigir, este deve ser colocado em prateleiras ou sobre estrados, de forma a evitar danos e contaminação, seguindo os POPs -Procedimentos Operacionais Padronizados estabelecidos pela empresa de acordo com a legislação vigente.

15.9. Os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) devem estar íntegros, em bom estado de conservação, não devendo constituir fonte de contaminação ou dano para o produto.

15.10. As operações de carga e descarga não devem oferecer risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar.

15.11. Os equipamentos de refrigeração não devem oferecer risco de contaminação para o produto, garantindo temperatura adequada para o mesmo, durante o transporte.

15.12. Os alimentos perecíveis crus ou prontos para o consumo devem ser transportados em veículo fechado, dependendo da natureza, sob:

15.12.1. Refrigeração - com tolerância até 10°C ou conforme recomendação do fabricante.

a) Carnes: até 7°C ou conforme recomendação do fabricante.

b) Pescados: até 3°C ou conforme recomendação do fabricante.

15.12.2. Congelamento - com tolerância até -12°C ou conforme recomendação do fabricante.

15.12.3. Produtos quentes com tolerância mínima de 60°C;

15.13. Os critérios de temperaturas fixados são para os produtos, não para os veículos.

15.14. Os veículos de transporte que necessitem controle de temperatura devem ser providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura.

15.15. A exigência de veículos frigorificados fica na dependência do tipo de transporte e das características do produto. Quando necessário, o veículo já deve estar pré-condicionado na temperatura de conservação do alimento para transporte.

15.16. A água potável deve ser transportada segundo os seguintes requisitos:

I- tanque revestido de material anticorrosivo, atóxico, provido de tampa de inspeção e passagem dimensionada para permitir a entrada de uma pessoa para higienização;

II- indicador do nível de água, bocal de alimentação provido de tampa hermética e sistema de drenagem que permita total escoamento da água contida no seu interior;

III- equipamento para determinação da dosagem de cloro, conforme item 7 deste regulamento;

IV- mangueira, utilizada para transferir água do tanque, dotada de proteção nas extremidades próprias ao contato com a água, em bom estado de conservação, devendo ter procedimento de limpeza diário;

V- tanque higienizado, sempre que houver mudança na origem da água e, obrigatoriamente, a cada 6

Folha 56
Proc. Nº 092-1-01
Clarice Carvalho
DE 10.860

meses;

VI- para desinfecção, deve ser utilizado produto registrado pelo Ministério da Saúde, com a concentração e tempo de contato recomendado pelo fabricante;

VII- a empresa de transporte e distribuição deve manter à disposição da autoridade sanitária os procedimentos escritos sobre higienização do tanque, constatando os dados: identificação do veículo, data do procedimento, nome do produto, concentração e tempo de contato. Estes dados, bem como cópia dos laudos de análise da água devem acompanhar o veículo para ser apresentado à autoridade sanitária, quando solicitado.

16 - CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

16.1. O programa de controle de pragas deve contemplar todas as medidas preventivas necessárias para minimizar a necessidade da aplicação de desinfestantes domissanitários.

16.2. O serviço de aplicação de desinfestante domissanitário deve ser executado por empresa controladora de vetores e pragas urbanas devidamente licenciada e/ou cadastrada pela vigilância sanitária.

16.3. A escolha de técnicas de controle de pragas de caráter preventivo, bem como a disposição das armadilhas e iscas, é responsabilidade da empresa controladora de pragas urbanas. A empresa contratante deverá cumprir: as recomendações contidas no relatório técnico elaborado pela empresa controladora de pragas urbanas.

16.4. As empresas deverão apresentar à autoridade sanitária municipal, os seguintes documentos:

a. Proposta ou contrato de serviço, elaborada pela empresa controladora de pragas contratada, contendo, entre outras, as medidas preventivas a serem adotadas pelo contratante e relatório técnico de visita.

b. Certificado ou Comprovante de Execução do Serviço, contendo as informações:

1. identificação completa da contratada;
2. número da licença de funcionamento;
3. identificação da empresa usuária do serviço;
4. execução do serviço;
5. produtos utilizados, informando:
 - a) número do registro no Ministério da Saúde;
 - b) composição e concentração;
 - c) quantidade aplicada;
6. indicações para uso do médico, informando o grupo químico, a ação tóxica, o antídoto e o tratamento adequado;
7. pragas alvo;
8. assinatura do Responsável Técnico e inscrição no Conselho Regional de Classe.

16.5. A manipulação e aplicação de produtos desinfetantes deverá ser efetuada de modo a garantir a segurança dos produtos, dos operadores, dos usuários do serviço e do meio ambiente.

17 - HIGIENE (LIMPEZA E DESINFECÇÃO)

17.1. A higienização de instalações, equipamentos e utensílios deve estar descrita na forma do Procedimento Operacional Padronizado, e disponível para a autoridade sanitária.

17.1.1. No procedimento devem ser mencionados a área ou equipamento a ser higienizado, o método e sua frequência, produto utilizado, concentração, temperatura e tempo de ação, ação mecânica, responsável pela

Folha 57
Proc. Nº 1921 01
Clarice Carvalho
RF. 10.885

tarafa.

17.2. A etapa de higienização dos equipamentos e utensílios deve ocorrer em área própria, isolada, dotada de tanque ou pia, água corrente, fria e quente. Havendo não conformidade na estrutura física, o procedimento deve garantir a eficácia do processo e a segurança para evitar contaminação cruzada.

17.2.1. Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados antes e após o uso.

17.2.2. Os equipamentos de pequeno porte utilizados para fatiamento de produtos cárneos, queijos e moagem de carnes devem ser higienizados de maneira a garantir a segurança do produto alimentício.

17.2.3. Os equipamentos e os utensílios higienizados não devem ser colocados diretamente sobre o piso.

17.2.4. Todos os utensílios de limpeza devem ser mantidos em bom estado de conservação e guardados em local próprio, separados de acordo com o tipo de utilização.

17.2.5. O uso de escovas de metal, lãs de aço e outros materiais abrasivos não são permitidos.

17.2.6. Não é permitido o uso de panos convencionais para a limpeza, secagem de mãos, utensílios, equipamentos, devendo ser utilizados aqueles constituídos de materiais descartáveis.

17.3. Os produtos de higienização devem obedecer à legislação vigente, devendo os desinfetantes utilizados serem registrados no Ministério da Saúde. Os produtos devem ser acompanhados de fichas técnicas e dados de segurança fornecidos pelo fabricante.

17.4. Máquina de lavar louça: devem ser observadas as recomendações do fabricante ou os critérios:

Lavagem: 55°C a 65°C;

Enxágüe: 80°C a 90°C.

17.5. A periodicidade da higienização ambiental depende do processo de produção e propriedades das matérias-primas e produtos utilizados.

17.5.1. 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.

17.5.2. É vedado:

I. varrer a seco;

II. reutilizar embalagens vazias de produtos de higiene;

III. lavar qualquer peça de uniforme ou panos de limpeza dentro da área de produção;

IV. presença de animais domésticos no local de trabalho.

17.5.3. Etapas obrigatórias nos procedimentos de higienização ambiental com produto desinfetante:

I. Limpeza para remoção de sujidades e lavagem com água e sabão ou detergente;

II. Enxágüe;

III. Desinfecção química: deixar o desinfetante em contato com a superfície, conforme recomendação do fabricante.

IV. Enxágüe obrigatório para superfícies que entram em contato com alimentos.

17.6. Durante a produção / manipulação de alimentos é proibido proceder à limpeza e desinfecção das instalações e equipamentos.

17.7. Limpeza das Áreas Secas - O Sistema de limpeza a seco consiste na retirada de partículas de sujidades ou resto de produtos através de métodos físicos.

Liberto 58
Proc. Nº 921 01
Gest. Serv. 10.069

17.7.1. Seqüência de Limpeza a seco:

I - sempre que possível o equipamento deve ser desmontado para facilitar a limpeza;

II - a remoção da sujidade aderida deve acontecer utilizando escovas de cerdas sintéticas, de dureza adequada à superfície;

III - a sujeira deve ser retirada pelo sistema de aspiração ou outro compatível com o processo. Não é recomendado o uso de ar comprimido para esta operação.

17.7.2. No sistema de limpeza a seco, a lavagem só deve ser empregada quando o nível de contaminação ambiental exigir.

18 - RESÍDUOS SÓLIDOS

O estabelecimento, gerador de resíduo sólido deve contribuir para a minimização dos resíduos e deve ser responsável pelo seu acondicionamento correto e coleta seletiva do lixo seco e lixo orgânico.

18.1. O resíduo sólido dentro do estabelecimento deve estar acondicionado em recipientes próprios para resíduo seco, separado do resíduo orgânico. O recipiente deve ser provido de tampa, pedal, de material de fácil limpeza, revestido com saco plástico resistente, esvaziado sempre que necessário. O recipiente de lixo deve permanecer afastado das mesas, utensílios de preparação e da manipulação de alimentos.

18.2. O resíduo sólido deve ser acondicionado em sacos, de acordo com a NBR 9191/01, próprios para lixo domiciliar ou comercial. As garrafas descartáveis devem ser armazenadas em contêiner, dispostas de forma a não armazenar água de chuva e, posteriormente encaminhadas para reciclagem. O lixo ou resíduo pastoso e aquele que exsuda deve ser colocado em recipiente rígido, até o momento da coleta.

18.3. O lixo não deve sair da área da produção pelo mesmo local onde entram as matérias primas. Na total impossibilidade de áreas distintas, determinar horários diferenciados.

18.4. Só é permitida a comercialização de resíduos de alimentos e óleo de fritura para empresa especializada no reprocessamento destes resíduos.

18.4.1. Estes resíduos devem ser acondicionados em recipientes rígidos, fechados, fora da área da produção. A empresa deverá manter registro com os dados: nome e endereço da empresa reprocessadora, frequência da coleta, quantidade aproximada do material coletado.

18.5. O resíduo fora da área de produção/manipulação deve ficar em área revestida com material de fácil limpeza, provida de ponto de água, de ralo, protegida da chuva, sol, moscas, roedores, outros animais e pessoas estranhas. O lixo não deve provocar odores ou incômodo à vizinhança.

18.6. O resíduo não coletado pelo serviço público deve ser recolhido por empresa especializada e no contrato, deve constar entre outros, o seu destino. As notas fiscais dos serviços prestados devem permanecer na empresa à disposição da autoridade sanitária.

18.7. O destino do resíduo industrial deve ser aprovado pelo órgão competente, relacionado ao meio ambiente.

19 - CONTROLE DE QUALIDADE

19.1. 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 prazo e responsáveis definidos.

19.2. A empresa deve monitorar, diariamente, e registrar em planilha própria, a temperatura de câmaras, balcões e congeladores e equipamentos térmicos.

19.3. Os produtos e subprodutos destinados ao reprocesso devem ser identificados, acondicionados, armazenados nas condições estabelecidas por este regulamento para a matéria-prima.

19.3.1 Os produtos retirados do mercado por vencimento do prazo de validade não devem ser reprocessados.

59
1921-01
02

19.3.2. Produtos deteriorados, de devolução ou resíduos de processo, devem ser armazenados em locais separados e devidamente identificados.

19.4. A empresa deve manter todos os procedimentos relativos à identificação do lote ou dados que possibilitem sua identificação, bem como o inventário da produção de cada lote e a sua distribuição, disponíveis para a autoridade sanitária.

19.5. A guarda de amostra deve ser realizada com o objetivo de esclarecimento de ocorrência de falhas de qualidade e/ou que levem a risco a saúde do consumidor.

19.5.1. Nas indústrias, as amostras de produto final devem ser conservadas por um período referente ao tempo de vida de prateleira.

19.5.2. A amostra de pratos prontos elaborados em cozinhas industriais, restaurantes que utilizem o sistema de auto serviço, escolas, creches, asilos ou em serviços de nutrição de estabelecimento de assistência à saúde, deve ser guardada por 72 horas sob refrigeração até 4°C, ou sob congelamento a - 18°C. Alimentos líquidos devem ser armazenados por 72 horas sob refrigeração até 4°C. As amostras devem ser coletadas na área de distribuição um terço do tempo antes do término da distribuição das refeições.

19.6. A empresa deve manter à disposição da autoridade sanitária os procedimentos adotados para determinação do prazo de validade.

19.7. A indústria 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. Deverá manter à disposição da autoridade sanitária os registros dos procedimentos operacionais adotados, contendo minimamente as informações: nome do produto, marca, número do lote ou data de fabricação ou validade, quantidade produzida, quantidade recolhida, locais de distribuição, motivo do recolhimento, destino final do produto e pessoa responsável por esta operação.

19.8. Quando houver perigo à saúde, a empresa deverá providenciar aviso de recolhimento dirigido ao público e à autoridade sanitária.

19.9. O serviço de atendimento ao consumidor deve contar com registro das reclamações pertinentes à qualidade e segurança do produto à disposição da autoridade sanitária. Os dados de reclamações devem ser anotados, arquivados, desdobrados e as ações corretivas registradas.

20 - EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES

20.1 - Área externa - Área livre de focos de insalubridade, ausência de lixo, objetos em desuso, animais, insetos e roedores. As áreas circundantes não devem oferecer condições de proliferação de insetos e roedores. Os pátios devem ser mantidos com piso lavável, grama aparada ou cascalho.

20.2. Acesso livre, independente, não podendo ter comunicação direta com dependências residenciais.

20.3 - Toda construção nova ou modificada deve garantir a acessibilidade à pessoa portadora de deficiência, conforme legislação vigente.

20.4 - Área interna - A edificação, bem como as instalações, devem garantir conforto ambiental, que compreende a ventilação, a iluminação, a minimização da poluição no local de trabalho e o fluxo ordenado do processo de produção.

20.5 - Piso: material liso, resistente, impermeável, lavável, de cores claras e em bom estado de conservação, antiderrapante, resistente ao ataque de substâncias corrosivas e de fácil higienização, não permitindo o acúmulo de alimentos ou sujidades. Deve ter inclinação em direção aos ralos, o suficiente para não permitir que a água fique estagnada.

20.5.1. Em áreas que permitam existência de ralos e grelhas, estes materiais devem ser em número suficiente, sifonados, dotados de dispositivos que impeçam a entrada de vetores.

20.6. Paredes: acabamento liso, impermeável, lavável, de cores claras, em bom estado de conservação. Deve ter ângulo arredondado no contato com o piso. Livre de umidade, descascamentos, rachaduras. São vedadas as divisórias de vazão interno.

20.7. Tetos: material liso, impermeável, lavável, de cores claras e em bom estado de conservação, livres de

goteiras, umidades, trincas, rachaduras, bolores e descascamentos. Proibido o forro de madeira. Se houver necessidade de aberturas para ventilação, estas devem possuir tela, com malha de 2 mm, de fácil limpeza.

20.8. Portas: superfícies lisas, de cores claras, de fácil limpeza, ajustadas aos batentes, de material não absorvente, com fechamento automático e protetor no rodapé. As entradas principais e os acessos às câmaras devem ter mecanismos de proteção contra insetos e roedores.

20.9. Janelas: com telas milimétricas limpas, sem falhas de revestimento e ajustadas aos batentes. As telas devem ter malha de 2 mm, removível e de fácil limpeza, em bom estado de conservação. As janelas devem estar protegidas de modo a não permitir que os raios solares incidam diretamente sobre os alimentos ou equipamentos mais sensíveis ao calor.

20.10. Iluminação: uniforme, sem ofuscamentos, sem contrastes excessivos, sombras e cantos escuros. As lâmpadas e luminárias devem estar limpas, protegidas contra explosão e quedas acidentais e em bom estado de conservação, sendo que não devem alterar as características sensoriais dos alimentos. As instalações elétricas devem ser embutidas. As externas devem ser perfeitamente revestidas por tubulações isolantes, presas e distantes das paredes e tetos, para facilitar a limpeza.

20.10.1. Padrões mínimos:

Áreas de inspeção - 1000 lux

Áreas de processamento - 250 lux

Outras áreas - 150 lux

20.11. Ventilação: deve garantir o conforto térmico e a renovação do ar, garantindo que o ambiente fique livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores. O pé direito deve ter altura mínima de 2,70m.

20.12. Circulação de ar: poderá ser feita através de ar insuflado, com equipamentos devidamente dimensionados, e higienizados periodicamente. A direção do fluxo de ar nas áreas de preparo dos alimentos deve ser da área limpa para a suja. Não devem ser utilizados ventiladores e equipamento de ar condicionado doméstico na área de manipulação.

20.13. O conforto térmico pode ser assegurado por aberturas que permitam a circulação natural do ar, com área equivalente a 1/8 da área do piso. A ventilação não deve ser assegurada com a simples abertura de portas.

20.14. Os itens 20.4 a 20.13 não se aplicam à área de consumação.

20.14.1. Na área de consumação deve haver separação entre não-fumantes e fumantes, na forma da lei.

20.14.2. Será permitida a presença de cães guias na área de consumação.

20.14.3. Nos locais de consumação de alimentos é obrigatória a existência de cardápio impresso em Braille, disponível e acessível para o deficiente visual.

20.14.4. O estabelecimento que comercialize bebida alcoólica deve manter visível, na área de consumação e ou venda, cartaz no tamanho 29,7x21cm, letra arial 48, com os dizeres " É PROIBIDA A VENDA DE BEBIDAS ALCOÓLICA PARA MENORES DE 18 ANOS. Legislação: Estatuto da Criança e do Adolescente, Lei Federal 8069, de 13/07/90".

20.15. Instalações sanitárias para os empregados, separadas por sexo, em bom estado de conservação, na proporção de um vaso sanitário para cada 20 funcionários, vedada a privada turca ou similar. As instalações devem possuir os seguintes requisitos:

I - descarga automática;

II - bacia sifonada, com tampa;

III - lixeira com tampa para guarda de papéis servidos, quando não ligados diretamente à rede pública de esgoto ou quando destinado a mulheres;

IV - pias para lavar as mãos, sabonete líquido, anti-séptico ou sabão anti-séptico, toalha de papel de cor clara não reciclado ou qualquer outro método de secagem que não permita a recontaminação das mãos;

V - iluminação suficiente;

VI - paredes, piso e teto de cores claras, de material liso, resistente e impermeável;

VII - portas com molas e proteção na parte inferior contra entrada de animais;

VIII - ventilação adequada, com janelas protegidas com tela milimétrica, removível e de fácil limpeza;

20.15.1. As instalações sanitárias não devem se comunicar diretamente com as áreas destinadas ao processo de produção ou manipulação e de armazenamento de alimentos.

20.16. Vestiários - Separados por sexo, devendo possuir:

I - armários individuais, bem conservados, dispostos de modo a permitir a higienização do ambiente;

II -01 (um) chuveiro para cada 20 funcionários;

III - paredes, pisos e teto de cores claras, material liso, resistente e impermeável;

IV - portas com molas e proteção na parte inferior;

V - ventilação adequada e janelas protegidas com tela milimétrica removível e de fácil limpeza;

VI - pias para lavar as mãos, sabonete líquido, anti-séptico ou sabão anti-séptico, toalha de papel descartável de cor clara, papel não reciclado ou qualquer outro método de secagem que não permita a recontaminação das mãos;

VII - vaso sanitário com descarga automática, sifonado, com tampa;

VIII - lixeira com tampa para guarda de papéis servidos, quando não ligados diretamente à rede pública de esgoto ou quando destinado a mulheres.

20.16.1. Nos estabelecimentos comerciais classificados como ME e EPP está dispensada a exigência de vestiário, desde que a área do sanitário comporte de forma organizada a instalação de armários individuais e chuveiros.

20.17. As instalações sanitárias destinadas ao público devem ter paredes, piso e teto de material liso, resistente e impermeável, ventilação adequada, tela nas aberturas, porta com mola, pia para lavagem de mãos contendo sabonete líquido e toalha de papel, ou outro método de secagem de mãos. Cesto de lixo com pedal e tampa para guarda de papéis servidos, quando não ligados diretamente à rede de esgoto ou quando destinado a mulheres.

20.17.1. No local onde não há consumação, não é exigido sanitário para o público.

20.18. Esgotamento Sanitário deve ser ligado à rede de esgoto e, quando não tratado adequadamente seu destino deve ser aprovado pela autoridade competente.

20.18.1. Não deverá existir, dentro das áreas de produção de alimentos, caixa de esgoto.

20.18.2. É obrigatória a presença de caixa de gordura próxima à área de geração do resíduo, preferencialmente fora da área de produção.

20.19. Encanamentos, quando aéreos, devem estar dispostos de forma a não contaminar os produtos, distantes das paredes e tetos para facilitar a higienização.

20.20. A área para guarda de botijões de gás: de acordo com a ABNT, deve ser exclusiva para armazenamento de recipientes de GLP e seus acessórios. A delimitação deve ser efetuada com tela, grade vazada ou outro processo construtivo, que evite a passagem de pessoas estranhas e permita uma constante ventilação.

20.21 - Devem existir sistema e equipamentos apropriados de prevenção e combate a incêndio, conforme

Folha 61
Proc. Nº 192 / 01
Cláudio Carvalho
RTP 10.899

legislação específica.

Nota 62
Proc. Nº 192 / 01
Claro
Tel. 10.555

[Voltar](#)

[Imprimir](#)

Prefeitura da Cidade de São Paulo | Expediente | Portal e Inclusão Digital | São Paulo, 18 de setembro de 2009 | [Contato](#) | [Mapa do site](#) |

PROJETO DE LEI 01-0335/2001, do Vereador Jooji Hato.

"Torna obrigatório o aproveitamento de resíduos das feiras- livres, sacolões, mercados municipais e centros de abastecimento agrícola no Município de São Paulo.

A Câmara Municipal de São Paulo decreta:

Art. 1º - Torna-se obrigatório o aproveitamento de resíduos das feiras- livres, sacolões, mercados municipais e centros de abastecimento agrícola no Município de São Paulo.

Art. 2º- Caberá ao Executivo, estabelecer normas e critérios para a coleta e distribuição dos resíduos aproveitáveis.

A distribuição será feita em centrais de abastecimento que se encarregarão da adequação e redistribuição.

Art. 3º - O acondicionamento, coleta e demais itens pertinentes à execução desta lei, correrão por conta exclusiva do órgão público competente, segundo normas pré- estabelecidas.

Art. 4º - O Poder Executivo deverá regulamentar a presente Lei no prazo de 120 (cento e vinte) dias.

Art. 5º - As despesas decorrentes da execução da presente 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.

Sala das Sessões, 07 de Junho de 2001. Às Comissões competentes."

PROJETO DE LEI 01-0623/2003 do Vereador Rubens Calvo (PT)

"Dispõe sobre o reaproveitamento do material orgânico proveniente da poda de árvores e da coleta do lixo de feiras-livre no âmbito do Município de São Paulo, e dá outras providências.

A Câmara Municipal de São Paulo DECRETA:

Art.1º Todo material resultante de podas de árvore e da coleta de lixo proveniente de feiras-livre, efetuadas pelas Subprefeituras do Município de São Paulo, através do órgão municipal competente, deverá ser destinado à trituração, para que seja transformado em composto orgânico.

§1º. A trituração de que trata o "caput" deverá ser procedida, pelo órgão competente, de forma centralizada, em local específico à esta finalidade, dotado de equipamento capaz de promover a transformação do material orgânico recolhido em composto orgânico, e de sua distribuição entre todas as Subprefeituras contribuintes no processo.

§2º. No momento da poda de árvores ou da coleta do material orgânico proveniente de feiras deverá ser procedida, pelo agente responsável, a exclusão de eventuais detritos que impeçam ou dificultem a transformação do material em composto orgânico.

Art. 2º O composto orgânico resultante do procedimento de que trata esta lei deverá ser aproveitado, prioritariamente, em hortas comunitárias e projetos de paisagismo e ajardinamento promovidos pelo Setor Público.

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

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

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

Sala das Sessões, Às Comissões competentes."

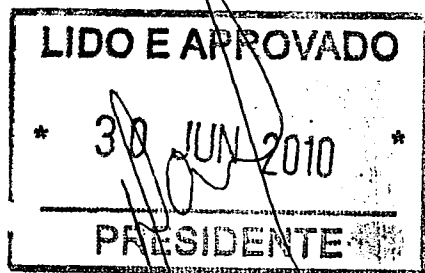
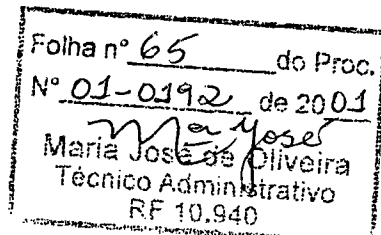
Segue(m) juntado(s), nesta
data, documento(s) e folha de
informação rubricados sob
nº 65 e 66
Em 1º / 07 / 2010
Ass: *M. J. da Silva*
Maria José da Silva
Técnico Administrativo
RF 10940



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

REQUERIMENTO "P" Nº

07 - RPS
07- 00016/2010



Solicita nova manifestação da Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa no Projeto de Lei nº 0192/01, nos termos do art. 72 do Regimento Interno.

CONSIDERANDO a edição das Leis nº 13.478, de 30 de dezembro de 2002, que dispõe sobre a organização do Sistema de Limpeza Urbana do Município de São Paulo, e nº Lei nº 13.327, de 13 de fevereiro de 2002, que dispõe sobre a criação do "Banco de Alimentos", supervenientes à propositura do Projeto de Lei nº 0192/01, e que a Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa não teve oportunidade de apreciar, eis que se manifestou anteriormente à promulgação desta nova legislação,

REQUEIRO à Douta Mesa, na forma regimental, ouvido o Egrégio Plenário, nos termos do art. 72, do Regimento Interno, seja o projeto de Lei nº 0192/01 enviado à Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa para nova manifestação.

Sala das Sessões, em de abril de 2010.

ANTONIO CARLOS RODRIGUES

Vereador
PR

17:01 28/04/2010 005166 - Protocolo Legislativo - 58.22



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

Papel para informação, rubricado como folha nº 66
do processo n.º 01-0192 de 2001 1º / 07 / 2010 (a) Mª José

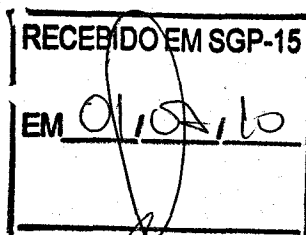
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo
RF 10940

À SGP-15
Sr. Supervisor,

Encaminho os presentes autos para atendimento do requerimento de fls.
65, lido e aprovado na 158ª Sessão Ordinária de 30 de junho do corrente.

01/07/2010

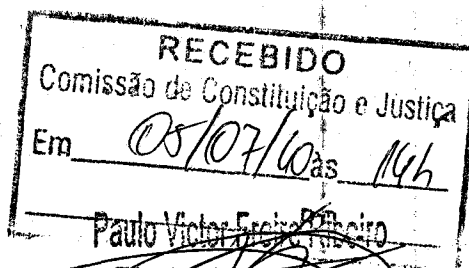
Ângela Bordin Andreoni
Ângela Bordin Andreoni
Secretária de Apoio Legislativo
SGP-2



Carlos Roberto da Silva
Carlos Roberto da Silva
Supervisor de Equipe - SGP-15

À dent. C. G. R. S. 15/07/10

Carlos Roberto da Silva
Carlos Roberto da Silva
Supervisor de Equipe - SGP-15



Paulo Victor Freire Ribeiro
Paulo Victor Freire Ribeiro
Técnico Administrativo
RF 11335

Ao Nobre Vereador / A Nobre Vereadora

Carlos Alberto Beres

Para Relatar.

Sala da Comissão de Constituição, Justiça e
Legislação Participativa.

Em 29.10.2010

Presidente

Obs. O prazo para manifestação é de 9 dias,
nos termos do § 3º do artigo 63 do R.C.

RECEBIDO LA PROCURADORIA DA CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SEÇÃO DE PROCESSAMENTO DE DOCUMENTOS
EM 09/08/10
POR [assinatura]
DATA 23/08 AS 18 40

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
Segue(m) juntado(s) nesta data documento(s) rubricado(s)
sob nº 67 e folha de informação nº 07/2/11

[assinatura]
SOLANGE RAÍMONE DOS SANTOS
R.F. 10804



CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO

Papel para informação, rubricado como folha nº 67

do processo nº 01-192 de 20.01.07, 2, 11 (a)

SOLANGE RAUQUE DOS SANTOS
R.F. 18001
Secretária

REDISTRIBUÍDO
Ao Nobre Vereador / A Nobre Vereadores

Para o Senhor
Sala de Trabalho de Constituição, Justiça e
Legislação
Em 23/3/11

Presidente

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

RECEBIDO NA PROCURADORIA DA CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO	
SETOR DO PROCESSO LEGISLATIVO	
EM 24/3/11	12h
POR [Assinatura]	
SAÍDA:	ÀS: h ASS.:

RECEBIDO NA PROCURADORIA DA CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO	
SETOR DO PROCESSO LEGISLATIVO	
EM 31/03/12	ÀS 13:30h
POR [Assinatura]	
SAÍDA 01/08/12 12:00	[Assinatura]

100-443887-100

with 6 cc. of 10% formalin solution, add 1.5 cc. of 1% eosin solution.

Segue 1 juntado 1 nesta data documento(s)
e papel de informação rubricado 1 sob folha
n.º 60

En 02, 01, 13

Lilian Bueno Alba
RF 10.933



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Papel para informação, rubricado como folha nº 68

do PL 01-192/2001 em 02/01/2013

(a) Ep.

À
SGP.33
Para arquivamento.
No termos do artigo 275 do Regimento Interno
São Paulo, 02/01/2013.

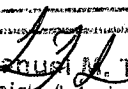
Lillian Bueno Alba
RF 10.933


Lillian Bueno Alba
RF 10.933

71258

10/02/2009

SECRETARIA DE DOCUMENTAÇÃO SUPERVISÃO DE ARQUIVO GERAL Requisitado em <u>10/02/2009</u> Arquivado novamente em <u>10/01/2013</u> Com <u>68</u> folhas.
--


Lucas Manuel M. T. Alves
Técnico Administrativo
RF 11.234

10/05/2013

Segue(m) Juntado(s), nesta data,
documento(s) rubricado(s) sob
nº.....69.....e folha de informação
sob nº.....70.....05/10/2013
.....

Ellete L.S.
Ellete Lopes Silveira
RF 11.393 - SGP-33

DEFERIDO

07 FEV 2013

PRESIDENTE



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Folha nº 69 do Processo

nº 01-192 de

2001

Elisete L.S.
Elisete Lopes Silvério
RF 11.393 - SGP-33

REQUERIMENTO

13 - RDS

13- 00037/2013

Senhor Presidente,

REQUEIRO, nos termos do art. 275, § 2º, do Regimento Interno, o
retorno à tramitação das proposições de minha autoria elencadas abaixo:

PDL 52 / 1.994	PL 305 / 1.995	PL 461 / 1.996	PL 886 / 1.997	PL 203 / 1.999	PL 83 / 2.001	PL 323 / 2.003	PL 350 / 2.007
PDL 97 / 1.994	PL 315 / 1.995	PL 565 / 1.996	PL 993 / 1.997	PL 240 / 1.999	PL 108 / 2.001	PL 466 / 2.003	PL 411 / 2.007
PL 477 / 1.993	PL 347 / 1.995	PL 577 / 1.996	PL 1.033 / 1.997	PL 241 / 1.999	PL 109 / 2.001	PL 470 / 2.003	PL 491 / 2.007
PL 590 / 1.993	PL 367 / 1.995	PL 595 / 1.996	PL 1.144 / 1.997	PL 294 / 1.999	PL 111 / 2.001	PL 656 / 2.003	PL 602 / 2.007
PL 848 / 1.993	PL 386 / 1.995	PL 618 / 1.996	PL 1.185 / 1.997	PL 295 / 1.999	PL 112 / 2.001	PL 705 / 2.003	PL 29 / 2.008
PL 865 / 1.993	PL 414 / 1.995	PL 642 / 1.996	PL 45 / 1.998	PL 304 / 1.999	PL 113 / 2.001	PL 735 / 2.003	PL 276 / 2.008
PL 883 / 1.993	PL 520 / 1.995	PL 643 / 1.996	PL 91 / 1.998	PL 305 / 1.999	PL 123 / 2.001	PL 804 / 2.003	PL 324 / 2.008
PL 884 / 1.993	PL 521 / 1.995	PL 644 / 1.996	PL 92 / 1.998	PL 306 / 1.999	PL 124 / 2.001	PL 805 / 2.003	PL 10 / 2.009
PL 13 / 1.994	PL 549 / 1.995	PL 645 / 1.996	PL 125 / 1.998	PL 346 / 1.999	PL 132 / 2.001	PL 155 / 2.004	PL 263 / 2.009
PL 45 / 1.994	PL 550 / 1.995	PL 646 / 1.996	PL 198 / 1.998	PL 347 / 1.999	PL 133 / 2.001	PL 374 / 2.004	PL 295 / 2.009
PL 127 / 1.994	PL 551 / 1.995	PL 697 / 1.996	PL 222 / 1.998	PL 348 / 1.999	PL 139 / 2.001	PL 465 / 2.004	PL 611 / 2.009
PL 133 / 1.994	PL 572 / 1.995	PL 791 / 1.996	PL 237 / 1.998	PL 349 / 1.999	PL 159 / 2.001	PL 531 / 2.004	PL 675 / 2.009
PL 138 / 1.994	PL 643 / 1.995	PL 807 / 1.996	PL 313 / 1.998	PL 365 / 1.999	PL 190 / 2.001	PL 551 / 2.004	PL 34 / 2.010
PL 157 / 1.994	PL 650 / 1.995	PL 808 / 1.996	PL 314 / 1.998	PL 385 / 1.999	PL 192 / 2.001	PL 49 / 2.005	PL 42 / 2.010
PL 169 / 1.994	PL 651 / 1.995	PL 825 / 1.996	PL 503 / 1.998	PL 391 / 1.999	PL 194 / 2.001	PL 167 / 2.005	PL 62 / 2.010
PL 170 / 1.994	PL 735 / 1.995	PL 826 / 1.996	PL 505 / 1.998	PL 393 / 1.999	PL 220 / 2.001	PL 179 / 2.005	PL 77 / 2.010
PL 180 / 1.994	PL 736 / 1.995	PL 848 / 1.996	PL 506 / 1.998	PL 394 / 1.999	PL 222 / 2.001	PL 224 / 2.005	PL 459 / 2.010
PL 192 / 1.994	PL 741 / 1.995	PL 75 / 1.997	PL 507 / 1.998	PL 395 / 1.999	PL 327 / 2.001	PL 264 / 2.005	PL 508 / 2.010
PL 255 / 1.994	PL 742 / 1.995	PL 93 / 1.997	PL 512 / 1.998	PL 396 / 1.999	PL 344 / 2.001	PL 265 / 2.005	PL 62 / 2.011
PL 266 / 1.994	PL 839 / 1.995	PL 217 / 1.997	PL 541 / 1.998	PL 401 / 1.999	PL 405 / 2.001	PL 266 / 2.005	PL 115 / 2.011
PL 280 / 1.994	PL 877 / 1.995	PL 243 / 1.997	PL 684 / 1.998	PL 410 / 1.999	PL 449 / 2.001	PL 292 / 2.005	PL 150 / 2.011
PL 306 / 1.994	PL 933 / 1.995	PL 287 / 1.997	PL 687 / 1.998	PL 433 / 1.999	PL 478 / 2.001	PL 344 / 2.005	PL 585 / 2.011
PL 361 / 1.994	PL 934 / 1.995	PL 326 / 1.997	PL 688 / 1.998	PL 434 / 1.999	PL 506 / 2.001	PL 345 / 2.005	PL 15 / 2.012
PL 374 / 1.994	PL 940 / 1.995	PL 327 / 1.997	PL 717 / 1.998	PL 435 / 1.999	PL 689 / 2.001	PL 346 / 2.005	PL 115 / 2.012
PL 400 / 1.994	PL 1.079 / 1.995	PL 328 / 1.997	PL 718 / 1.998	PL 445 / 1.999	PL 704 / 2.001	PL 347 / 2.005	PL 383 / 2.012
PL 446 / 1.994	PL 1.224 / 1.995	PL 329 / 1.997	PL 727 / 1.998	PL 483 / 1.999	PL 726 / 2.001	PL 348 / 2.005	PLO 2 / 1.996
PL 487 / 1.994	PL 1.225 / 1.995	PL 330 / 1.997	PL 728 / 1.998	PL 516 / 1.999	PL 40 / 2.002	PL 350 / 2.005	PLO 1 / 2.005
PL 489 / 1.994	PL 1.248 / 1.995	PL 331 / 1.997	PL 729 / 1.998	PL 532 / 1.999	PL 41 / 2.002	PL 352 / 2.005	PLO 2 / 2.005
PL 531 / 1.994	PL 1.312 / 1.995	PL 357 / 1.997	PL 738 / 1.998	PL 569 / 1.999	PL 63 / 2.002	PL 353 / 2.005	PR 10 / 1.995
PL 542 / 1.994	PL 1.330 / 1.995	PL 358 / 1.997	PL 739 / 1.998	PL 610 / 1.999	PL 127 / 2.002	PL 354 / 2.005	PR 23 / 1.995
PL 545 / 1.994	PL 1.337 / 1.995	PL 431 / 1.997	PL 744 / 1.998	PL 617 / 1.999	PL 207 / 2.002	PL 355 / 2.005	PR 30 / 1.995
PL 546 / 1.994	PL 1.424 / 1.995	PL 471 / 1.997	PL 764 / 1.998	PL 13 / 2.000	PL 208 / 2.002	PL 356 / 2.005	PR 2 / 1.996
PL 551 / 1.994	PL 36 / 1.996	PL 523 / 1.997	PL 780 / 1.998	PL 14 / 2.000	PL 242 / 2.002	PL 494 / 2.005	PR 18 / 1.997
PL 555 / 1.994	PL 202 / 1.996	PL 532 / 1.997	PL 18 / 1.999	PL 34 / 2.000	PL 277 / 2.002	PL 580 / 2.005	PR 47 / 1.997
PL 570 / 1.994	PL 221 / 1.996	PL 688 / 1.997	PL 24 / 1.999	PL 49 / 2.000	PL 413 / 2.002	PL 600 / 2.005	PR 2 / 1.998
PL 592 / 1.994	PL 223 / 1.996	PL 690 / 1.997	PL 47 / 1.999	PL 160 / 2.000	PL 481 / 2.002	PL 347 / 2.006	PR 18 / 2.002
PL 600 / 1.994	PL 327 / 1.996	PL 692 / 1.997	PL 62 / 1.999	PL 183 / 2.000	PL 574 / 2.002	PL 440 / 2.006	PR 19 / 2.002
PL 22 / 1.995	PL 332 / 1.996	PL 693 / 1.997	PL 64 / 1.999	PL 243 / 2.000	PL 631 / 2.002	PL 513 / 2.006	PR 5 / 2.005
PL 23 / 1.995	PL 342 / 1.996	PL 727 / 1.997	PL 77 / 1.999	PL 286 / 2.000	PL 632 / 2.002	PL 679 / 2.006	PR 9 / 2.005
PL 24 / 1.995	PL 351 / 1.996	PL 728 / 1.997	PL 78 / 1.999	PL 289 / 2.000	PL 633 / 2.002	PL 244 / 2.007	PR 12 / 2.005
PL 79 / 1.995	PL 368 / 1.996	PL 760 / 1.997	PL 82 / 1.999	PL 294 / 2.000	PL 634 / 2.002	PL 322 / 2.007	PR 13 / 2.005
PL 80 / 1.995	PL 387 / 1.996	PL 790 / 1.997	PL 83 / 1.999	PL 346 / 2.000	PL 649 / 2.002	PL 323 / 2.007	PR 27 / 2.005
PL 197 / 1.995	PL 388 / 1.996	PL 791 / 1.997	PL 147 / 1.999	PL 367 / 2.000	PL 696 / 2.002	PL 324 / 2.007	PR 14 / 2.007
PL 198 / 1.995	PL 421 / 1.996	PL 812 / 1.997	PL 152 / 1.999	PL 398 / 2.000	PL 125 / 2.003	PL 325 / 2.007	PR 15 / 2.009
PL 257 / 1.995	PL 422 / 1.996	PL 813 / 1.997	PL 191 / 1.999	PL 11 / 2.001	PL 227 / 2.003	PL 326 / 2.007	PR 6 / 2.010
PL 275 / 1.995	PL 438 / 1.996	PL 861 / 1.997	PL 196 / 1.999	PL 68 / 2.001	PL 297 / 2.003	PL 327 / 2.007	PR 11 / 2.012

Sala das Sessões, 05 de fevereiro de 2013

Wadih Mutran

Vereador Wadih Mutran

Líder do PP

CMSF - SGP-22 - 06/02/2013 - 14:09 - 003272 - 1/1

EQUIPE DE PUBLICAÇÃO

07 FEV 2013



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Papel para informação, rubricado como folha nº

do processo nº

01-192

de 20..01

05, 03, 2013

(a)

Ellete L.S.
Ellete Lopes Silvério
RF 11.393 - SGP-33

À SGP.33

Sra. Supervisora,

Encaminho o presente requerimento para o desarquivamento da propositura indicada no RDS 13-0037/2013.

28/02/2013

Solange
SOLANGE RAINONE DOS SANTOS
Supervisora da Equipe de Controle do Processo Legislativo
SGP.22

À SGP.-22

Sra. Supervisora,

Conforme solicitado pelo RDS nº 13-0037/2013, segue o presente expediente para volta à tramitação.

05/03/2013
Adriana
ADRIANA DE FRANÇA SILVA
Supervisora da Equipe de Arquivo Geral
SGP.33

RECEBIDO EM SGP-22

8/3/13

Adelina
Adelina Cicone
Assistente Parlamentar
Registro 100.406

A Comissão de:

Justiça

15/3/13

folha

Solange Raimone dos Santos
Supervisora - SGP.22
RF. 10.801

RECEBIDO

Comissão de Constituição, Justiça
e Legislação Participativa

Em *15/03/13* às *14h30*

RF

João Carlos Dias Chaves
Técnico Administrativo
RF *11336*

Ao Nobre Vereador / A Nobre Vereadora

Eduardo Lima

Para Registrar,

Sala da Comissão de Constituição, Justiça e
Legislação Participativa.

Em *15/03/2013*

Presidente

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

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

EM *18/03/13* AS *15:00*

POR *Lúcia*

SAÍDA *21/3/13* AS: *12h* ASS: *Al*

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

EM *21.03.13* AS *16h*

POR *Isis*

SAÍDA *22/3/13* AS: *14h* ASS: *Al*

Segue — juntado —, nesta data documento(s)
e papel de informação rubricado — sob folha(s)
nº *71 e 72* Em *27/03/13*

André Marcon

RF. 11.264 - Técnico Administrativo



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Folha nº 71 do proc.
nº 01-192 de 20 01

André Margon
RF 11264

16 - PAR
16- 00125/2013

pl0192-01

PARECER Nº _____ DA COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO, JUSTIÇA E
LEGISLAÇÃO PARTICIPATIVA SOBRE O PROJETO DE LEI Nº 0192/01.

Trata-se de projeto de lei, de autoria do Nobre Vereador Wadih Mutran, que visa acrescentar os artigos 6º, 7º e 8º à Lei nº 11.683, de 17 de novembro de 1994, que dispõe sobre a proibição de comercializar todos os tipos de carnes, peixes e aves abatidas em barracas de feiras-livres do Município de São Paulo, que não apresentem as condições mínimas de higiene.

Em suma, a propositura tem por objetivo fazer com que as barracas de feiras livres sejam dotadas de recipientes adequados para o depósito de lixo, bem como para a guarda de alimentos que não tenham sido vendidos, mas possam ser aproveitados.

Às fls. 06/07 já havia sido emitido parecer desta Comissão no sentido da legalidade da propositura. Todavia, tendo em vista a aprovação do requerimento RPS 07-00016/2010, a propositura retornou a essa Comissão para nova análise.

Sob o aspecto jurídico nada obsta o prosseguimento do presente projeto de lei.

Com efeito, sob o aspecto formal, o projeto encontra fundamento no exercício regular da competência legislativa desta Casa, consoante se depreende do artigo 30, incisos I e II, da Constituição Federal; artigos 13, incisos I e II, 37, *caput*, da Lei Orgânica do Município.

Quanto ao aspecto material, o projeto, ao pretender instituir medida que objetiva garantir a salubridade da área de feiras-livres, encontra fundamento na competência concorrente da União, dos Estados, do Distrito Federal para legislar sobre proteção e defesa da saúde (art. 24, inciso XII, da Constituição Federal) e também dos Municípios, já que a estes entes é dado suplementar a legislação federal e estadual no que couber (art. 30, inciso II, da Constituição Federal).

Cabe considerar ainda que o projeto encontra fundamento também no artigo 160, incisos I e II da Lei Orgânica, segundo o qual dispõe ao Poder Municipal disciplinar as atividades econômicas desenvolvidas em seu território, fixando horários e condições de funcionamento e fiscalizando suas atividades de maneira a garantir que não se tornem prejudiciais ao meio ambiente e ao bem-estar da população (incisos II e III).

Nesse sentido é o entendimento do ilustre doutrinador Hely Lopes Meirelles (*in* Direito Municipal Brasileiro, 6ª ed. Malheiros Editores, pág. 370) que, ao dispor sobre os meios de atuação do poder de polícia, - faculdade de que dispõe a Administração Pública para condicionar e restringir o uso e gozo de bens, atividades e direitos individuais, em benefício da coletividade ou do próprio Estado - ensina:

"Compete ao Município a polícia administrativa das atividades urbanas em geral, para ordenação da vida da cidade. Esse policiamento se estende a todas as atividades e estabelecimentos urbanos, desde a sua localização até a instalação e funcionamento".

Por fim, obrigar os feirantes a possuírem recipiente adequado para depositar os resíduos dos alimentos por eles comercializados está em consonância, também, como os esforços empreendidos para manter a cidade limpa e encontra fundamento na chamada Polícia

PUBLICADO NO DIÁRIO OFICIAL

DE 28 / 03 / 2013

Pág. 09 Col. 2

Conferido

João Carlos Dias Chaves
Técnico Administrativo

RF 11336

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

João Carlos Dias Chaves
Técnico Administrativo

RF 11336

João Carlos Dias Chaves
Técnico Administrativo

RF 11336

RECEBIDO
Comissão de Trânsito, Transporte, Atividade
Econômica, Turismo, Lazer e Gastronomia.
Em 02.04.2013 às 18:30

Inamar Alves de Azevedo Junior
Secretário da Comissão
RF - 101204

Ao V. Ex. Sr. Inamar Alves de Azevedo Junior
Ex. M. da Comissão de Trânsito, Transporte, Atividade
Econômica, Turismo, Lazer e Gastronomia.
Em 05/04/2013

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

Segue _____ juntado _____, nesta data
Documento _____ e papel de informação
Rubricado _____ sob folha _____ nº 73
Em 04/04/2013

João Carlos Dias Chaves
Técnico Administrativo
RF 11336



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Papel para informação, rubricado como forma nº 73

Do processo n.º 01 – 192 de 2001 Em 04/04/2013

João C.D. Chaves – RF 11. 336
Técnico Administrativo – SGP.12

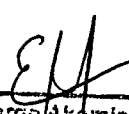
À SGP 21

Feita nova manifestação de CCJLP, encaminhamos o presente para as devidas providências.

04/04/2013
João Carlos Dias Chaves
Técnico Administrativo
RF 11336

SECRETARIA DE
DESENVOLVIMENTO
E PLANEJAMENTO
08/01/2017

Segue(m) juntado(s), nesta data,
documento(s) rubricado(s) sob nº(s)
a e folha de informação
sob nº 74. 06/01/2017


Eduardo Akamine
Técnico Administrativo
RF 11.325 - SGP.21



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

do processo nº 01-0192 de 2001.

02/01/2017 (a)

Papel para informação, rubricado como folha nº 74

Eduardo Akamine

RF 11.325

À SGP - 33

Sr. Supervisor,

Encaminho os presentes autos para arquivamento em
face ao disposto no Art.275 do Regimento Interno da C.M.S.P.

02/01/2017

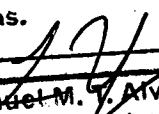
Eduardo Akamine

RF 11.325

Técnico Administrativo
SGP.21

SECRETARIA DE DOCUMENTAÇÃO
SUPERVISÃO DE ARQUIVO GERAL

Requisitado em 5/3/13
Arquivado novamente em 10/01/2017
Com 74 folhas.


Lucas Mandel M. V. Alves Soto
Técnico Administrativo
RF 11.234