

01-0082/1999



Câmara Municipal de São Paulo

RMS

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

ASSESSORIA TÉCNICA DA MESA - A.T.H.

SISTEMA DE APOIO AO PROCESSO LEGISLATIVO

PROJETO DE LEI

: 01-0082/1999 DE 1999

SS-12950

MATERIA LEGISLATIVA: PL

01-0082/1999 DE 19/03/99

PROMOVENTE: VEREADOR

WADIM MUTAM

EMENTA:

DISCIPLINA O USO DE LUVAS DESCARTÁVEIS PELOS FUNCIONÁRIOS DOS SUPERMERCADOS, SACOLÕES, BARES, LANCHONETES, RESTAURANTES E SIMILARES, LOCALIZADOS NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, E DA OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

OBSERVAÇÕES:

CNC Solutions
Tipo: Processo Legislativo
4/1/2011 14:46:38

00000055728-51



ARQUIVADO EM 26/01/2009

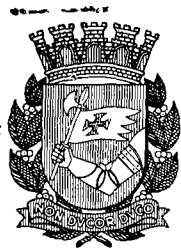
CHEFE DE SEÇÃO

VIVIANE FERREIRA PO
Supervisora

SGP-33

CÓD. 0213

CSB



Câmara Municipal de São Paulo

Folha n.º 01
n.º 82 de 19 99
Reg. 100.406
ATM

Gabinete Vereador Wadih Mutran

LIDO HOJE
AS COMISSÕES DE: 10 MAR 1999
Comissão de Justiça
Comissão de Meio Ambiente e Urbanismo
Comissão de Saúde e Defesa do Consumidor
Comissão de Trabalho e Previdência Social
Comissão de Educação e Cultura
Comissão de Esportes e Lazer
Comissão de Transportes e Obras Públicas
Comissão de Turismo e Comércio Exterior
Comissão de Urbanismo e Planejamento Urbano
Comissão de Zonamento e Uso do Solo

PROJETO DE LEI

01 - PL
01-0082/1999

Disciplina o uso de luvas descartáveis pelos funcionários dos supermercados, sacolões, bares, lanchonetes, restaurantes e similares, localizados no Município de São Paulo, e dá outras providências.

A CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO, decreta:

Art. 1º - Torna obrigatório o uso de luvas descartáveis pelos funcionários dos supermercados, sacolões, bares, lanchonetes, restaurantes e similares, localizados no Município de São Paulo, que manipulam produtos alimentícios.

SEÇÃO DE REVISÃO
★ 10 MAR 1999 ★
- DI. 10 -

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

SEGUE(M) juntado(s) nesta data documento(s) rubricado(s) sob n.º 2 e 3 e fôlha de 1 torção sob n.º 4 1213 199 a 1 *Ed*

ADELINA CICONI
Reg. 100.406
ATM



Folha n.º	02	de proc.
n.º	82	de 1999
ADELINA C. M. S.		
Reg. 100.406		
ATM		

Câmara Municipal de São Paulo

Art. 2º - Os estabelecimentos comerciais mencionados nesta lei, deverão cumprir o determinado pelo artigo anterior no prazo de 120 (cento e vinte) dias após a publicação desta lei.

Art. 3º- O não cumprimento dos dispositivos desta lei, implicará ao infrator a imposição de multa no valor de 650 UFIRs., sendo que em caso de reincidência o valor da multa duplicará.

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

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

Sala das Sessões,

Wadih Mutran
WADIIH MUTRAN
Vereador
P.P.B.



Folha nº	23	de pres.
n.º	82	de 1999
ADELINA C. C. C.		
Reg. 100.406		
ATM		

Câmara Municipal de São Paulo

JUSTIFICATIVA

A propositura tem como escopo, melhorar a qualidade de higiene e saúde de nossos paulistanos, uma vez que é clara a necessidade de uso obrigatório de luvas descartáveis por parte dos funcionários dos supermercados, sacolões, bares, lanchonetes, restaurantes e similares, que manipulam produtos alimentícios, para melhor atender os nossos munícipes.

Como todos sabem não existe no Município de São Paulo a colocação de luvas descartáveis nos estabelecimentos acima mencionados, fazendo com que exista o risco de doenças, além da falta de higiene.

São esses entre outros os motivos que nos levam a propor a presente iniciativa, que tem como objetivo única e exclusivamente o motivo de melhorar as condições de saúde, higiene e bem estar de nossos munícipes, aguardando assim, a imediata aprovação por parte de nossos Ilustres Pares.

Wadih Mutran
WADIH MUTRAN
Vereador
PPB



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Papel para informação, rubricado como folha nº04.....

do processo nº82..... de 19..99.....12.....03.....99..... (a)Adelina.....

ADELINA CICONI
Reg. 100.406
ATM

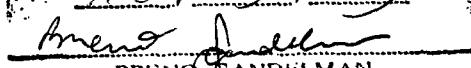
Ao Senhor Assessor Chefe,

Sobre o assunto, consta:

Em 12.03-99

PL. 242/97, 26/96, 236/94, 473/93, 130/93.


Noemia M. S. Marques
Ass. Téc. Direção I

Com. de Const. e Justiça
18103199

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

Recebido na Comissão de
Constituição e Justiça
Em 19/3/92 às 16:00 hs.

Ao Membro Vereador
para relatar.

BRAS VIM

Sala da Comissão de Constituição e Justiça
em 31 de maio de 1992

Presidente

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

sob folha A nº A 05 e 06

Em 27/05/92

(a) [assinatura]



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

PL 82/99
24/05/99

Trata-se de projeto de lei, de autoria do Nobre Vereador Wadih Mutran, que visa disciplinar o uso de luvas descartáveis pelos funcionários dos supermercados, sacolões, bares, lanchonetes, restaurantes e similares, que manipulam produtos alimentícios, localizados no Município de São Paulo.

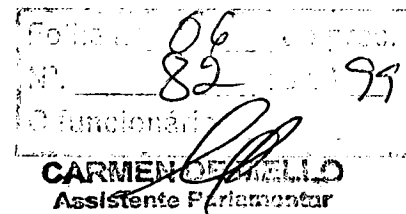
A matéria objeto da propositura insere-se no âmbito da competência do Município, detentor do poder de regulamentar e policiar todas as atividades, coisas e locais que afetam a coletividade de seu território, com a finalidade de propiciar segurança, higiene, saúde e bem-estar da população local.

Ao tratar do Poder de Polícia, especificamente da Polícia Sanitária, o saudoso Professor Hely Lopes Meirelles delinea a missão do Poder Público e do município com a seguinte lição:

“Além de medidas de defesa e preservação contra doenças e moléstias de toda espécie, é missão do Poder Público dotar as comunidades de melhores condições de habitação, de alimentação, de trabalho, de recreação, de assistência médica e hospitalar, bem como prescrever normas de profilaxia e higiene que garantam ao meio ambiente, aos gêneros e às utilidades um mínimo de pureza e asseio indispensáveis à vida humana.

...

No âmbito municipal, respeitados os assuntos da competência da União (CF, art. 24, XII, e § 1º, que lhe reserva a edição de **normas gerais de defesa e proteção** [assinatura]



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

da saúde; ...) e supletiva do estado-membro (Código Sanitário Estadual e normas complementares), 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).

...

Para tanto, o Município dispõe do poder de polícia necessário à fiscalização sanitária das coisas e locais, públicos ou particulares, que devam manter-se higienizados, em benefício da salubridade coletiva, podendo impor as sanções cabíveis, na forma regulamentar." (in Direito Municipal Brasileiro, 6ª ed., Editora Malheiros, São Paulo – 1993, págs. 350 e 351).

Dessa forma, o projeto é legal, estando amparado nos artigos 13, I e II e 213, I, da Lei Orgânica do Município de São Paulo, podendo, portanto, prosseguir.

W. Pinto.
Maria Dasdôres B. Pinto
Assessor Técnico III
(Juri)

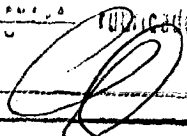
[Signature]
Marilena Conceição Andreoli
Assessor Técnico Legislativo Chefe

Encaminha-se, em 31/05/95
[Signature]
Roberto Tripoli
Presidente da Câmara

De acordo para emissão do relatório,
em 08/06/95
[Signature]

PREFEITA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

107208

1041081991 a) 

Publicado sob



PUBLIQUE-SE
3102/99

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

16 - PAR
16-0606/1999

Folha n.º 07 de 03 pág.
N.º 82 de 99
O funcionário

DA COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA SOBRE O PROJETO DE LEI Nº 82/99.

Trata-se de projeto de lei, de autoria do Nobre Vereador Wadih Mutran, que visa disciplinar o uso de luvas descartáveis pelos funcionários dos supermercados, sacolões, bares, lanchonetes, restaurantes e similares, que manipulam produtos alimentícios, localizados no Município de São Paulo.

A matéria objeto da propositura insere-se no âmbito da competência do Município, detentor do poder de regulamentar e policiar todas as atividades, coisas e locais que afetam a coletividade de seu território, com a finalidade de propiciar segurança, higiene, saúde e bem-estar da população local.

Ao tratar do Poder de Polícia, especificamente da Polícia Sanitária, o saudoso Professor Hely Lopes Meirelles delinea a missão do Poder Público e do município com a seguinte lição:

“Além de medidas de defesa e preservação contra doenças e moléstias de toda espécie, é missão do Poder Público dotar as comunidades de melhores condições de habitação, de alimentação, de trabalho, de recreação, de assistência médica e hospitalar, bem como prescrever normas de profilaxia e higiene que garantam ao meio ambiente, aos gêneros e às utilidades um mínimo de pureza e asseio indispensáveis à vida humana.

...

No âmbito municipal, respeitados os assuntos da competência da União (CF, art. 24, XII, e § 1º, que lhe reserva a edição de **normas gerais de defesa e proteção da saúde**; ...) e supletiva do estado-membro (Código Sanitário Estadual e normas complementares), remanesce para o município a **polícia**



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

sanitária local em todos os assuntos de seu interesse, concernentes à **higiene da cidade** e ao **abastecimento de sua população** (CF., art. 30, VII).

...

Para tanto, o Município dispõe do poder de polícia necessário à fiscalização sanitária das coisas e locais, públicos ou particulares, que devam manter-se higienizados, em benefício da salubridade coletiva, podendo impor as sanções cabíveis, na forma regulamentar." (in Direito Municipal Brasileiro, 6ª ed., Editora Malheiros, São Paulo – 1993, págs. 350 e 351).

Assim sendo, o projeto está amparado nos artigos 13, I e II e 213, I, da Lei Orgânica do Município de São Paulo, razão pela qual somos

PELA LEGALIDADE.

Sala da Comissão de Constituição e Justiça, 03.08.99

SEM EFEITO

Prat. n.º _____ OFICIAL

de 05 de agosto 99

pagina 44 de 3

Conferido: *[assinatura]*

A Doute Comissão de Trânsito,
SEM EFEITO Econômica.
 Em, _____

A Doute Comissão de Trânsito,
 Transporte e Atividade Econômica.
 Em, 06/08/99.

M
 Marlana S. de Oliveira
 Secretária

Recebido na Comissão de
 Trânsito, Transporte
 e Atividade Econômica
 Em 06/08/99 às 18:30

[assinatura]
 OSMAR MOSCONI JUNIOR
 SECRETÁRIO

o nobre Vereador *Milton Rente*
 para relatar.
 Sala de _____ Transporte e
 Atividade Econômica

[assinatura]

 VEREADOR

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Segue juntado nesta data PAPEL PARA INFORMAR rubricado sob
DOCUMENTO

folha n.º 09/26/10/99 a) *[assinatura]*

Rene Gonçalves Barreto
 Oficial Legislativo



Folha n.º	- 09 -	de proc.
n.º	82	de 1999

René Gonçalves Barreto
Oficial Legislativo

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

16 - PAR
16-1384/1999

DA COMISSÃO DE TRÂNSITO, TRANSPORTE E ATIVIDADE
ECONÔMICA SOBRE O PROJETO DE LEI Nº 82/99

Visa o presente projeto de lei, de autoria do nobre Vereador Wadih Mutran, tornar obrigatório o uso de luvas descartáveis pelos funcionários dos supermercados, sacolões, bares, lanchonetes, restaurantes e similares, localizados no Município, que manipulam produtos alimentícios.

O projeto em tela também estipula multa de 650 (seiscentas e cinquenta) UFIRs aos infratores, dobrada na reincidência.

De acordo com a justificativa, objetiva-se a melhoria da higiene e saúde dos clientes dos referidos estabelecimentos.

A Comissão de Constituição e Justiça apresentou parecer pela legalidade da propositura.

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

Pelo exposto, favorável é o nosso parecer.

Sala da Comissão de Trânsito, Transporte e Atividade Econômica, 26/10/99

Presidente

Relator

(M. LOTE)

17 - RELCOM
17-5056/1999

Publicado no DIÁRIO OFICIAL		
de	28 / 10	/13 99
página	52	coluna 1ª
Conferido: _____		

René Gonçalves Barreto
Oficial Legislativo

À Douta Comissão de Saúde,
Promoção Social e Trabalho.

Em 29/10/99

René Gonçalves Barreto
Oficial Legislativo

Recebido na Comissão de
Saúde Pr. Soc. e Trabalho
Em 29/10/99 as 14:00 h.

Rosaura Aparecida Ferraiol
Secretária

AO NOBRE VEREADOR
PARA RELATAR.

José Olímpio

SALA DA COMISSÃO DE SAÚDE, PROMOÇÃO
SOCIAL E TRABALHO.

01 / 11 / 99

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

3.000 - juntados nesta data para a informação rubricados sob
documentos
termos de nº 10 / 16 / 12 / 99 o)



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

16 - PAR
16-1783/1999

DA COMISSÃO DE SAÚDE, PROMOÇÃO SOCIAL E TRABALHO SOBRE O PROJETO DE LEI 82 / 1999

O Nobre Vereador Wadih Mutran apresentou o Projeto de Lei 82/99, que tem o objetivo de tornar obrigatório o uso de luvas descartáveis pelos funcionários que manipulam produtos alimentícios em supermercados, sacolões, bares, lanchonetes, restaurantes e similares. Na justificativa do projeto, o Ilustre Autor argumenta que se trata de uma iniciativa para uma boa qualidade de higiene e saúde dos paulistanos, prestando-lhes um melhor atendimento. O uso obrigatório de luvas descartáveis constituir-se-ia em uma maneira de diminuir o risco de transmissão de doenças e possibilitaria melhores condições de saúde, higiene e bem estar.

A proposição já foi apreciada pela D. Comissão de Constituição e Justiça, que exarou parecer pela legalidade da matéria, e pela D. Comissão de Trânsito, Transporte e Atividade Econômica, que também se manifestou favorável à aprovação do projeto.

Em nossa análise, aprovamos a proposta apresentada. Definir o uso obrigatório de luvas descartáveis representa uma oportunidade de instituir hábitos de boa higiene, além de diminuir os riscos de transmissão de enfermidades e de microorganismos nocivos à saúde. Manifestamos, assim nossa posição FAVORÁVEL ao presente projeto.

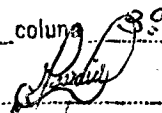
Sala da Comissão de Saúde, Promoção Social e Trabalho, 16/12/99

Paulo Frange - PRESIDENTE

José Olímpio - RELATOR

À Douta Comissão de
Finanças e Orçamento
Em, 21 / 12 / 99


Rosaura Aparecida Ferralol
Secretária

Publicado no DIÁRIO OFICIAL	
de 18 / 12 / 99	19 99
página 86	coluna 3ª
Conferido:	

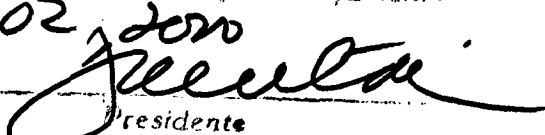
Recebido na Comissão de
Finanças e Orçamento
Em 21/12/99 às 13:30 h.



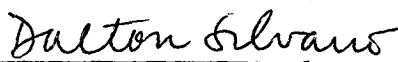
Nobre Vereador
para relatar



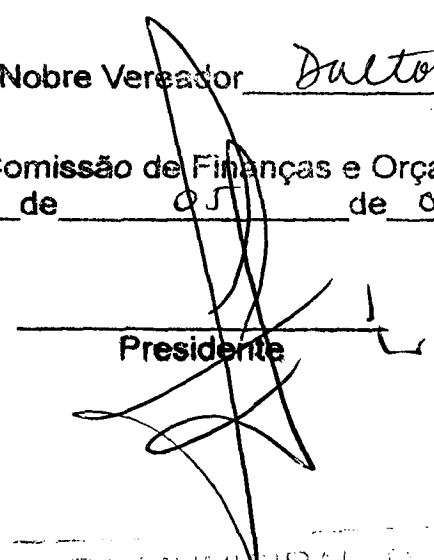
Sala da Comissão de Finanças e Orçamento

27.02.2000

Presidente

Redistribuído ao Nobre Vereador
para relatar



Sala da Comissão de Finanças e Orçamento
Em 7 de 05 de 00


Presidente

CAMARA MUNICIPAL

SEGURANÇA

Adm. 11

25/07/03

RAEL P. S.



Folha n.º 11 do proc.
n.º 82 de 19 99
o funcionário *BS*

PUBLIQUE-SE EM

25/7/00

BS

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

16 - PAR
16-0889/2000

DA COMISSÃO DE FINANÇAS E ORÇAMENTO SOBRE O
PROJETO DE LEI Nº 82/99

O presente projeto de lei, de autoria do nobre Vereador Wadih Mutran, visa tornar obrigatório o uso de luvas descartáveis pelos funcionários de supermercados, sacolões, bares, lanchonetes, restaurantes e similares que manipulem produtos alimentícios. Estabelece multa de 650 UFIRs aos infratores, dobrada na reincidência.

Quanto ao aspecto financeiro, nada há a opor, porquanto as despesas decorrentes de sua execução correrão por conta de dotações orçamentárias próprias.

Sala da Comissão de Finanças e Orçamento, em 25 7 00

Presidente - *BS*

Relator - *Paulo*

Sela

17 - RELCOM
17-2237/2000

Publicado no DIÁRIO OFICIAL
de 27 / 07 / 2000
pagina 29 coluna 3ª
Conferido: SA

A. T. M.

Em, 27 de 07 / 2000



MÔNICA R. A. PAIVA
Assistente Téc. Dir. IV

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SEGUE(M) juntado(s) nesta data documento(s) rubricado(s)
sob nº _____ e folha de informação sob nº
12 612101 al 1

INACIO VEIGA
Oficial Legislativo
RF. 11.132



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Papel para informação, rubricado como folha nº

12

do processo nº 82 de 1999, 6, 2, 01 (n)

INÁCIO VEIGA
Oficial Legislativo
RF. 11.132

Ao DT.94 - Sra. Chefe:

Arquivar o presente processo, de acordo com o art. 275 do Regimento Interno (mudança de legislação).

06/02/01

BRENO GANDELMAN

Assessor Tec. Legislat. Chefe

ATM

Handwritten text at the top of the page, possibly a title or reference number.

13-00158001

o. e. 03/01/01
instrução W. 01/01/01

Large block of handwritten text, likely a list or record, spanning the middle of the page.

Small rectangular stamp or label at the bottom left of the main text block.

SEGUIE M. juntado nesta data, documento e papel para informação, rubricado

sob folha ... nº ... 13-14

Em 13.10.2001

(a) ...
Avaliação ...
...
Região ...



Câmara Municipal de São Paulo

Folha n.º 13 do proc.
n.º 82 de 1999

Assessoria Acadêmica de Oliveira
Assistente Técnico de Direção II
Registro 10.863

DEFERIDO

REQUERIMENTO

13 - RDS
13-0082/2001

08 FEV 2001

Matheus
PRESIDENTE

Requeiro a Douta Mesa a volta à tramitação e o
desarquivamento dos Projetos abaixo arrolados, do Vereador Wadih Mutran:

PLs nº : 456/93, 477/93, 590/93, 736/93, 848/93, 865/93, 883/93, 13/94,
127/94, 157/94, 169/94, 180/94, 439/94, 446/94, 487/94, 555/94, 569/94,
570/94, 592/94, 598/94, 599/94, 600/94, 22/95, 24/95, 80/95, 197/95, 198/95,
257/95, 275/95, 304/95, 305/95, 315/95, 347/95, 367/95, 386/95, 475/95,
550/95, 651/95, 735/95, 741/95, 839/95, 934/95, 1079/95, 1224/95, 1280/95,
1305/95, 1330/95, 1337/95, 1416/95, 1421/95, 1422/95, 1424/95, 26/96,
202/96, 221/96, 222/96, 223/96, 327/96, 342/96, 351/96, 368/96, 388/96,
421/96, 422/96, 446/96, 461/96, 565/96, 595/96, 617/96, 618/96, 642/96,
643/96, 644/96, 645/96, 646/96, 697/96, 791/96, 808/96, 825/96, 848/96,
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, 689/97, 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, 45/98, 52/98,
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, 610/98,
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, 18/99, 24/99, 47/99, 61/99,
62/99, 64/99, 77/99, 78/99, 82/99, 83/99, 91/99, 140/99, 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, 402/99, 410/99,
419/99, 433/99, 434/99, 435/99, 445/99, 446/99, 483/99, 484/99, 516/99,
527/99, 532/99, 569/99, 610/99, 615/99, 617/99, 628/99, 13/00, 14/00, 15/00,
16/00, 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 e 426/00

Seção de Publicação e
Edição de Anais

DT-10

09 FEV 2001



Câmara Municipal de São Paulo

Assistente Técnico de Direção III
Registro 10.863

PROJETOS DE RESOLUÇÃO:

PR nº s: 10/95, 30/95, 02/96, 18/97, 42/97, 47/97 e 2/98.

PROJETO DE DECRETO LEGISLATIVO:

PDL nº : 82/93

Sala das Sessões,

ERASMO DIAS
Líder PPB

Segue(m) juntado(s), nesta
data, documento(s) e folha de
informação rubricados sob
nº 15
Em 08/01/05
Ass: _____

Eva Podolski
Assistente Parlamentar
RF. 103.400



Câmara Municipal de São Paulo

SUBSECRETARIA DE APOIO LEGISLATIVO

Papel para informação, rubricado como folha nº 15
do processo n.º 01-82 de 99 de 05/01/05 (a) f

Eva Podolski
Assistente P. entar
RF. 100.405

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

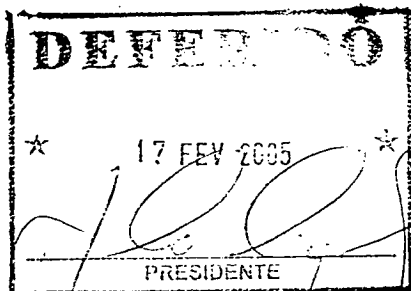

Ângela Bordin Andreoni
Subsecretária de Apoio Legislativo
SGP-2

Segue(s) juntado(s), nesta
data, o documento(s) e folha de
informação rubricados sob
nº 5.162.17
Em 18/02/05
Ass: M.ª J. de Almeida
Assistente de Chefia Técnica

RF: 10.940



Câmara Municipal de São Paulo



Folha nº 16do proc.

nº 01 - 82de 201997

Maria José de Oliveira
Assistente de Cheia Técnica
RF: 10.940

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,



Folha nº 17 do proc.

nº 015.822 de 2011

Câmara Municipal de São Paulo

Assistente de Chefia Técnica

RF: 10.940

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 18

Em 05/01/2009

Ass: Mª José

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 18
do processo n.º 01-82 de 19 99 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
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
Ângela Bordin Andreoni
Secretária de Apoio Legislativo
SGP-2

MAN. 71223

SECRETARIA DE DOCUMENTAÇÃO
SUPERVISÃO DE ARQUIVO GERAL

Proc. encerrado com 18 fls.

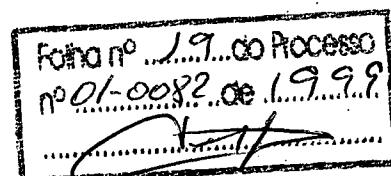
Arquivado em 26.01.2009

O Func.º

[Assinatura]
José Roberto Ferreira
Assistente Parlamentar
RF 100.702

Segue(m) Juntado(s), nesta data,
documento(s) rubricado(s) sob
nº 19.20 e folha de informação
sob nº 21 11.1.02.109.

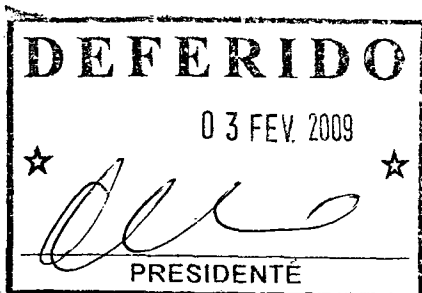
[Assinatura]
José Roberto Ferreira
Assistente Parlamentar
RF 100.702



José Roberto Ferreira
Assistente Parlamentar
RF 100.702

**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,

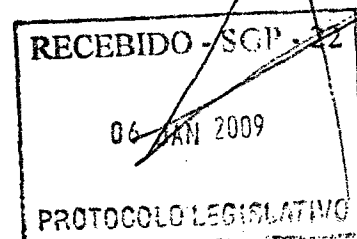
1994 - 13/94, 127/94, 157/94, 169/94, 170/94, 180/94, 192/94, 439/94, 446/94, 487/94, 531/94, 542/94, 545/94, 555/94, 570/94, 592/94, 598/94, 599/94, 600/94,

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,

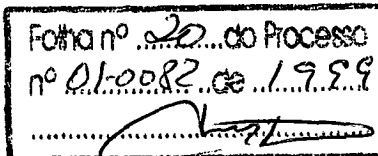
1997 - 75/97, 93/97, 124/97, 170/97, 171/97, 217/97, 237/97, 242/97, 243/97, 287/97, 326/97, 327/97, 328/97, 329/97, 330/97, 331/97, 357/97, 358/97, 431/97, 471/97, 523/97, 532/97, 542/97, 688/97, 690/97, 692/97, 693/97, 727/97, 728/97, 760/97, 790/97, 791/97, 812/97, 813/97, 861/97, 886/97, 993/97,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

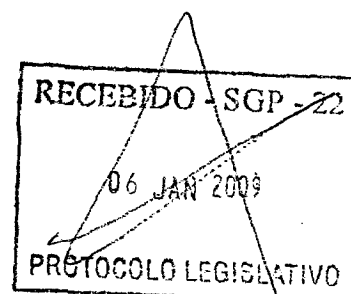


José Roberto Ferreira
Assistente Parlamentar
RF 100.702

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 21

do processo n.º 01-0082 de 20/1999 11/02/2009 (a) Chaz

José Roberto Ferreira
Assistente Parlamentar
RF 100.702

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>13.0008/2009</u>
segue o presente expediente para volta à tramitação.
SGP-33 em <u>11-02-2009</u>
O Func.º <u>Chaz</u>

José Roberto Ferreira
Assistente Parlamentar
RF 100.702

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

06/03/09

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

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

EM 06/03/09 ÀS 18:32 hs
POR Raimundo

SAÍDA: AS: h ASS:

Sr(a). Joaquim
Efetuar pesquisa.
SP. 09/03/2009.

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

ADL- *[assinatura]*

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
Seguem juntado(s) o(s) documento(s) em
fls. 22A 96 S.P. 17.05.10

Sônia M. S. Ferreira
Assistente Parlamentar



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Folha nº 22	do
Processo nº 82/99	
Gonçalo Maria S. Ferreira	
Reg. 100.000	

**PROCURADORIA
SETOR DE PESQUISA, ASSESSORIA E ANÁLISE PRÉVIA**

PL nº 0082/99

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

- Lei Federal nº 10.552, de 19 de julho de 2002, que extinguiu a UFIR, fruto da conversão da Medida Provisória nº 2.176-79, de 23 de agosto de 2001;
- Lei Municipal 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;
- Lei Municipal nº 13.725, de 9 de janeiro de 2004, que institui o Código Sanitário do Município de São Paulo;
- Portaria nº 1210/06, da Secretaria Municipal da Saúde, que aprova 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, alterada pela Portaria nº 271/09;
- PL nº 0026/96, que dispõe sobre a obrigatoriedade de todos os ambulantes que comercializam alimentos a utilizarem luvas descartáveis;
- PL nº 0242/97, que dispõe sobre a obrigatoriedade de utilização de luvas descartáveis por funcionários que manipulam todo e qualquer tipo de alimento ou matéria-prima nos laticínios localizados no Município de São Paulo;
- PL nº 0083/99, que dispõe sobre a obrigatoriedade de colocação de luvas descartáveis para usos exclusivo dos consumidores nas gôndolas ou barras de frutas, verduras e legumes, nos supermercados, feiras livres, sacolões e similares, localizados no Município de São Paulo.

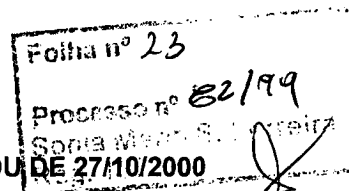
Cópia(s) do(s) texto(s) acima indicado(s) acompanha(m) a presente informação.

À SGP-21, para prosseguimento.

São Paulo, 14 de maio de 2010.

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

MEDIDA PROVISÓRIA Nº 1.973-67, DE 26 DE OUTUBRO DE 2000 - DOU DE 27/10/2000



Dispõe sobre o Cadastro Informativo dos créditos não quitados de órgãos e entidades federais, e dá outras providências.

O VICE-PRESIDENTE DA REPÚBLICA, no exercício do cargo de Presidente da República, usando da atribuição que lhe confere o art. 62 da Constituição, adota a seguinte Medida Provisória, com força de lei:

Art. 29. Os débitos de qualquer natureza para com a Fazenda Nacional e os decorrentes de contribuições arrecadadas pela União, constituídos ou não, cujos fatos geradores tenham ocorrido até 31 de dezembro de 1994, que não hajam sido objeto de parcelamento requerido até 31 de agosto de 1995, expressos em quantidade de UFIR, serão reconvertidos para Real, com base no valor daquela fixado para 1º de janeiro de 1997.

§ 1º A partir de 1º de janeiro de 1997, os créditos apurados serão lançados em Reais.

§ 2º Para fins de inscrição dos débitos referidos neste artigo em Dívida Ativa da União, deverá ser informado à Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional o valor originário dos mesmos, na moeda vigente à época da ocorrência do fato gerador da obrigação.

§ 3º Observado o disposto neste artigo, bem assim a atualização efetuada para o ano de 2000, nos termos do art. 75 da Lei nº 9.430, de 27 de dezembro de 1996, **fica extinta a Unidade de Referência Fiscal - UFIR**, instituída pelo art. 1º da Lei nº 8.383, de 30 de dezembro de 1991.

LEI Nº 10.522, DE 19 DE JULHO DE 2002.

Dispõe sobre o Cadastro Informativo dos créditos não quitados de órgãos e entidades federais e dá outras providências.

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

Art. 29. Os débitos de qualquer natureza para com a Fazenda Nacional e os decorrentes de contribuições arrecadadas pela União, constituídos ou não, cujos fatos geradores tenham ocorrido até 31 de dezembro de 1994, que não hajam sido objeto de parcelamento requerido até 31 de agosto de 1995, expressos em quantidade de Ufir, serão reconvertidos para real, com base no valor daquela fixado para 1º de janeiro de 1997.

§ 1º A partir de 1º de janeiro de 1997, os créditos apurados serão lançados em reais.

§ 2º Para fins de inscrição dos débitos referidos neste artigo em Dívida Ativa da União, deverá ser informado à Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional o valor originário dos mesmos, na moeda vigente à época da ocorrência do fato gerador da obrigação.

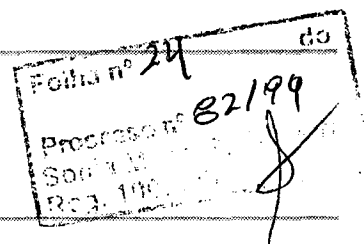
§ 3º Observado o disposto neste artigo, bem assim a atualização efetuada para o ano de 2000, nos termos do art. 75 da Lei nº 9.430, de 27 de dezembro de 1996, **fica extinta a Unidade de Referência Fiscal - Ufir**, instituída pelo art. 1º da Lei nº 8.383, de 30 de dezembro de 1991.

Câmara Municipal de São Paulo

Base de dados : legis

Pesquisa : lei AND 11683

Total de referências : 1



1/1

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 condicoes minimas 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 disposicoes 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.

[\[Back \]](#)

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 apresentem 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.

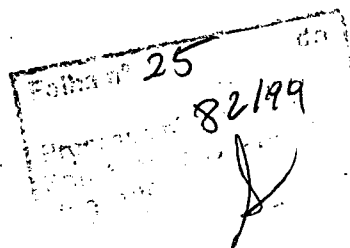
PAULO MALUF, PREFEITO

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



Câmara Municipal de São Paulo

Base de dados : legis

Pesquisa : lei AND 13725

Total de referências : 1

26
82/99
X

1/1

Título: LEI Nº 13.725 09/01/2004 ([ver documento](#))

Sem revogação expressa

Ementa: Institui o Código Sanitário do Município de São Paulo.

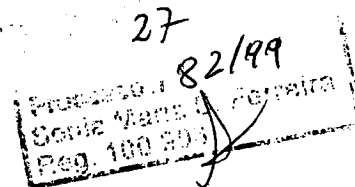
Projeto: Projeto de Lei Nº 718/2003 ([ver documento](#))

Autor(es): EXECUTIVO; Marta Suplicy

Regulamentação: Decreto nº 44.577/2004 - Regulamenta esta Lei.; ([ver documento](#))Decreto nº 50.079/2008 - Regulamenta esta Lei, revogando a regulamentação anterior. ([ver documento](#))

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

Revogação: Revoga a Lei nº 10.153/1986.; ([ver documento](#))Revoga a Lei nº 10.770/1989.; ([ver documento](#))Revoga a Lei nº 11.728/1995.; ([ver documento](#))Revoga a Lei nº 12.039/1996.; ([ver documento](#))Revoga a Lei nº 12.268/1996.; ([ver documento](#))Revoga a Lei nº 12.369/1997.; ([ver documento](#))Revoga a Lei nº 12.371/1997.; ([ver documento](#))Revoga a Lei nº 13.456/2002.; ([ver documento](#))Revoga a Lei nº 12.580/1998.; ([ver documento](#))Revoga os arts. 2º, 3º e 35 a 39 da Lei nº 10.309/1987. ([ver documento](#))[\[Back \]](#)



LEI Nº 13.725, DE 9 DE JANEIRO DE 2004

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

Institui o Código Sanitário do Município de São Paulo.

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

TÍTULO I

CÓDIGO SANITÁRIO DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

PRINCÍPIOS, PRECEITOS E DIRETRIZES GERAIS

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

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

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

II - participação da sociedade, por meio de:

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

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

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

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

TÍTULO II

OBJETIVO, CAMPO DE AÇÃO E METODOLOGIA

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

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

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

| Serviços | A Cidade | Compras | Notícias | **Governo**

CGE INFORMA: Chuviscos em pontos isolados da Capital.

Busca no portal

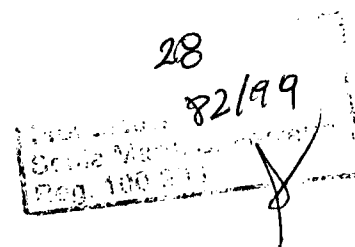
20°C 49km 1 e 2

Pesquisa de Legislação Municipal

Nº 1210 Ano: 2006 Secretaria: SMS

Voltar

Imprimir



PORTARIA 1210/06 - SMS

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:

- controle do processo de produção, segundo as boas práticas e procedimentos operacionais padronizados;
- controle de situações de risco à saúde do empregado;
- controle de situações de risco ao meio ambiente;
- 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.

ANEXO I

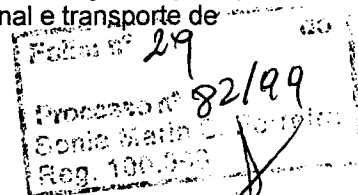
REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

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.

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.

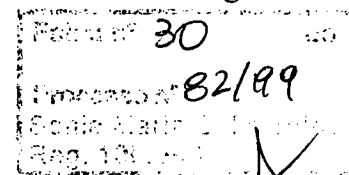
Dec. Mun. 40.497, de 27/04/01 - Permite, para fins de doação, a reutilização de gêneros alimentícios e de sobras de alimentos. SP, BR.

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.

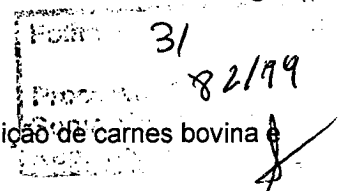
Ministério do Trabalho e Emprego - Port. 3751, de 23/10/1990 - NR- 17 - Ergonomia - estabelece parâmetros que permitam adaptação das condições de trabalho às características psicofisiobiológicas dos trabalhadores.

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 - PROFQUA, primeira edição, 1995, Higiene e sanitização para empresas de alimentos. São Paulo, SP, BR.

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

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

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

SBCTA. Manual Série Qualidade - PROFQUA, 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. 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.

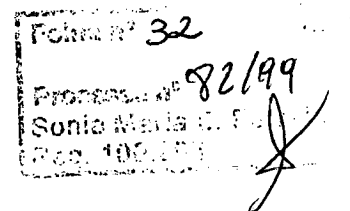
Controle integrado de pragas: conjunto de ações preventivas e corretivas, destinadas a impedir a atração, o abrigo, acesso e/ou proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a segurança do alimento.

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, equipamentos e utensílios.



Processo nº 82/99
Sonia M. da Silva
[assinatura]

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 seqüenciais 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.

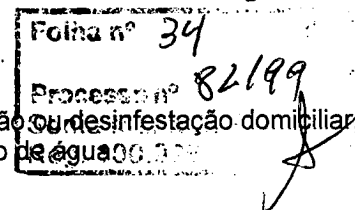
Resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da produção ou das demais áreas do estabelecimento.

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.

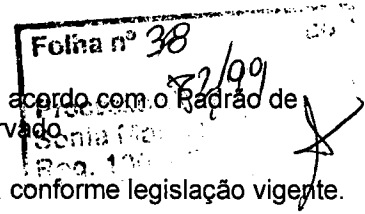
7.4.1. Os documentos de concessão da exploração do poço e os laudos laboratoriais devem permanecer à disposição da autoridade sanitária, sempre que solicitado.

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 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.

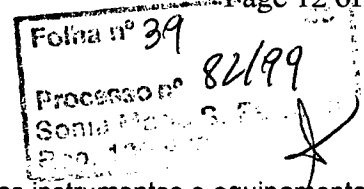
8.6. Tambores, barricas, sacos de matéria prima, produtos intermediários e finais devem ser mantidos fechados, limpos, identificados e fora de contato direto com o piso do local de uso.

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.

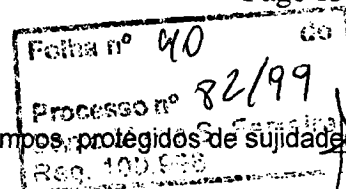
9.8. Não é permitida a utilização de equipamentos e utensílios de amianto, bem como a utilização de termômetros de vidro.

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: -12° C; ou conforme as especificações do fabricante.

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

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

d) pescados: até 3° 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;

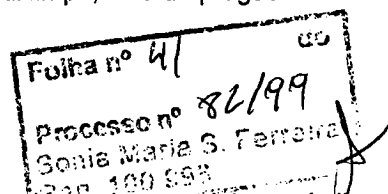
VII. porta que permita a manutenção da temperatura interna;

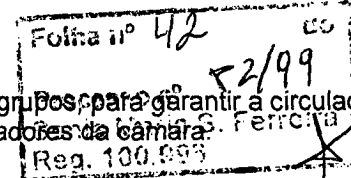
VIII. dispositivo de segurança que permita abrir a porta por dentro, quando for utilizada porta hermética;

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.





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 -18° C;

II - armazenamento sob refrigeração:

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

b) carne, até 4° C;

c) pescado, até 2° 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.

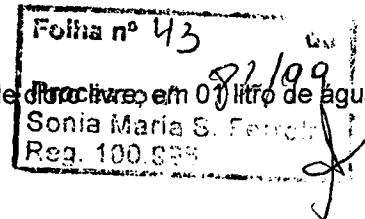
12.4.1. Os procedimentos de higienização devem ser validados, devendo permanecer à disposição da autoridade sanitária, ou seguir os seguintes critérios:

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:

10 ml, equivalente a 1 colher de sopa de água sanitária *a 2,0 - 2,5% de ~~cloro~~ em 0,1 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.

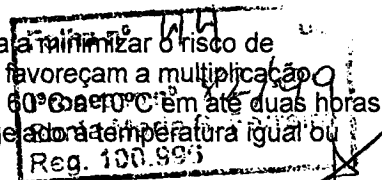
13.1.7. É proibida a colocação de caixas de madeira e de papelão dentro da área de preparo.

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 5°C em até duas horas. Em seguida deverá ser submetido a temperaturas inferiores a 5°C ou congelado a 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.

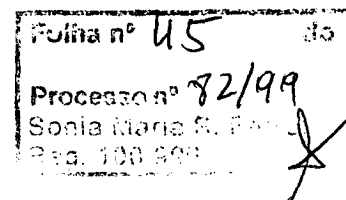
14.1.5. Os alimentos industrializados, manipulados ou fracionados no local de venda, e embalados na ausência do consumidor devem apresentar no rótulo as informações do item 14.1.2.

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



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:

- 18° C ou conforme recomendação do fabricante;

II - Armazenados sob refrigeração:

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

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

c) pescado, até 2°C, 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 80°C a 90°C.

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 60°C, no máximo por 6 horas;

b. abaixo de 60°C, 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 10°C por 4 horas no máximo.

b. entre 10° C e 21°C, 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;

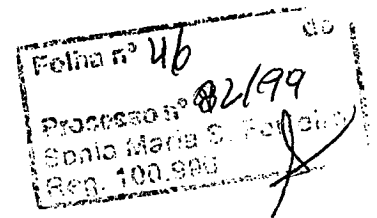
14.4.4. No refeitório e/ou sala de consumação é permitido o funcionamento de ventiladores de teto ou chão, mantidos limpos e desde que o fluxo de ar não incida diretamente sobre os ornamentos, as plantas e os alimentos.

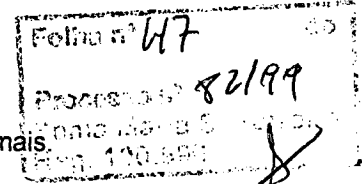
15 - TRANSPORTE

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





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:

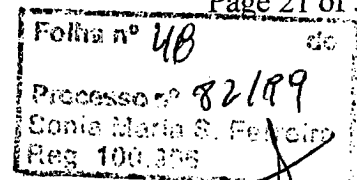
I- tanque revestido de material anticorrosivo, atóxico, provido de tampa de inspeção e passagem dimensionada para permitir a entrada de uma pessoa para higienização;

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



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:

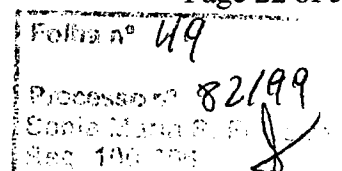
1. identificação completa da contratada;
2. número da licença de funcionamento;
3. identificação da empresa usuária do serviço;
4. execução do serviço;
5. produtos utilizados, informando:
 - a) número do registro no Ministério da Saúde;
 - b) composição e concentração;
 - c) quantidade aplicada;
6. indicações 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



arefa.

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.

50
82/99
X

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.

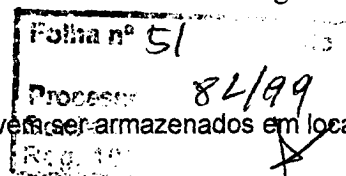
19 - CONTROLE DE QUALIDADE

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.



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.

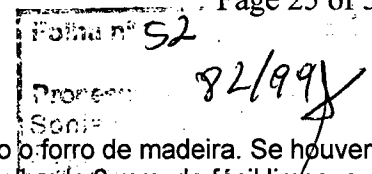
20.4 - Área interna - A edificação, bem como as instalações, devem garantir conforto ambiental, que compreende a ventilação, a iluminação, a minimização da poluição no local de trabalho e o fluxo ordenado do processo de produção.

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 21.4 a 21.13 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.

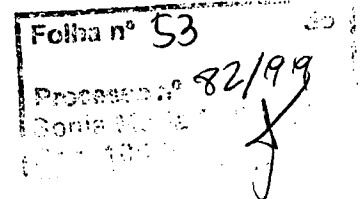
20.18.1. Não deverá existir, dentro das áreas de produção de alimentos, caixa de esgoto.

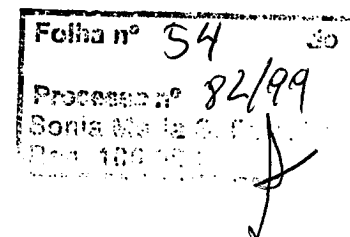
20.18.2. É obrigatória a presença de caixa de gordura próxima à área de geração do resíduo, preferencialmente fora da área de produção.

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





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.

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.

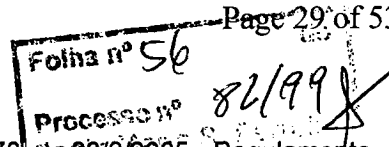
Lei Mun. 13.522 de 19/02/03 - Dá nova redação a dispositivos e aos anexos da Lei 13.478, de 30/12/02.

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.

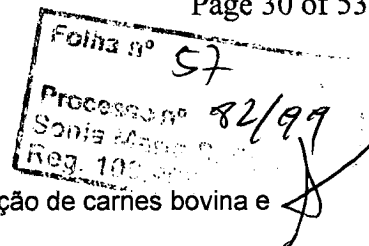
Ministério do Trabalho e Emprego - Port. 3751, de 23/10/1990 - NR- 17 - Ergonomia - estabelece parâmetros que permitam adaptação das condições de trabalho às características psicofisiológicas dos trabalhadores.

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.

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.

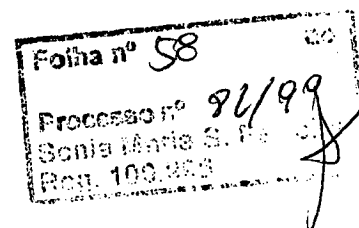
Controle integrado de pragas: conjunto de ações preventivas e corretivas, destinadas a impedir a atração, o abrigo, acesso e/ou proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a segurança do alimento.

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,



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.

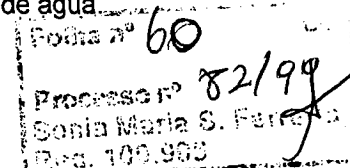
Risco: estimativa da probabilidade da manifestação do perigo.

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;

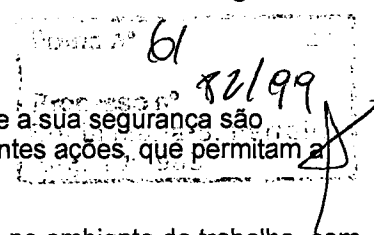
5.3. Os profissionais que ocupam cargo ou função pública não podem exercer a atividade de responsabilidade técnica no setor privado.

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.

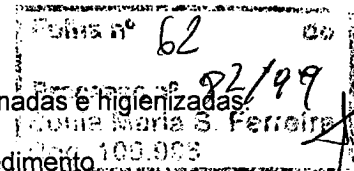
6.5.5. Objetos para escrever, crachá, termômetro devem ser carregados nos bolsos inferiores do uniforme.

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.

63
82/99

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.

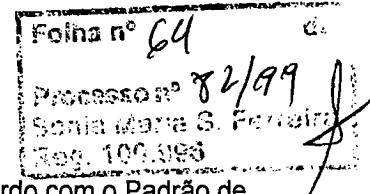
7.4.1. Os documentos de concessão da exploração do poço e os laudos laboratoriais devem permanecer à disposição da autoridade sanitária, sempre que solicitado.

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



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.

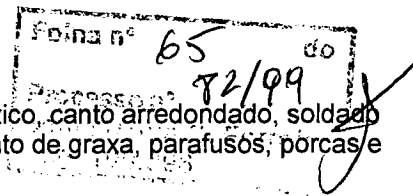
8.5. Não é permitido o trânsito de pessoas e/ou materiais estranhos nas áreas de produção, durante o processo.

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, soldados 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.

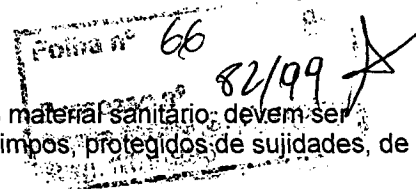
V - não acarretem riscos adicionais.

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: -12° C; ou conforme as especificações do fabricante.

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

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

d) pescados: até 3° 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;

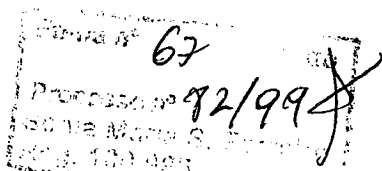
VII. porta que permita a manutenção da temperatura interna;

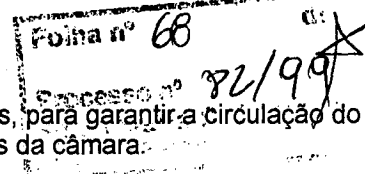
VIII. dispositivo de segurança que permita abrir a porta por dentro, quando for utilizada porta hermética;

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.





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 exudem, 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 -18° C;

II - armazenamento sob refrigeração:

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

b) carne, até 4° C;

c) pescado, até 2° 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.

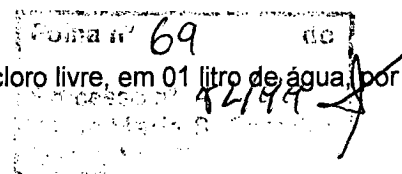
12.4.1. Os procedimentos de higienização devem ser validados, devendo permanecer à disposição da autoridade sanitária, ou seguir os seguintes critérios:

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:

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.

Protocolo nº 70
Processo nº 82/99
Sra. Maria S. Ferreira

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

Handwritten signature and date: 02/09/09

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:

- 18° C ou conforme recomendação do fabricante;

II - Armazenados sob refrigeração:

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

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

c) pescado, até 2°C, 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 80°C a 90°C.

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 60°C, no máximo por 6 horas;

b. abaixo de 60°C, 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 10°C por 4 horas no máximo.

b. entre 10° C e 21°C, 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;

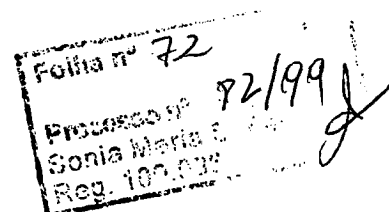
14.4.4. No refeitório e/ou sala de consumação é permitido o funcionamento de ventiladores de teto ou chão, mantidos limpos e desde que o fluxo de ar não incida diretamente sobre os ornamentos, as plantas e os alimentos.

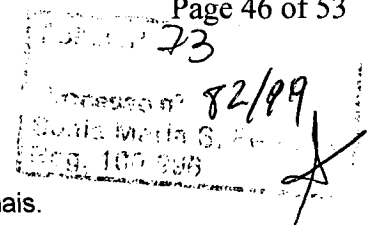
15 - TRANSPORTE

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





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:

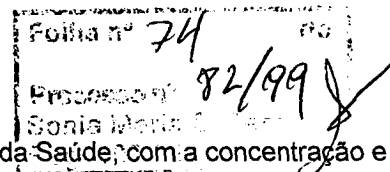
I- tanque revestido de material anticorrosivo, atóxico, provido de tampa de inspeção e passagem dimensionada para permitir a entrada de uma pessoa para higienização;

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



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:

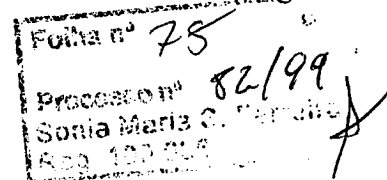
1. identificação completa da contratada;
2. número da licença de funcionamento;
3. identificação da empresa usuária do serviço;
4. execução do serviço;
5. produtos utilizados, informando:
 - a) número do registro no Ministério da Saúde;
 - b) composição e concentração;
 - c) quantidade aplicada;
6. indicações 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



arefa.

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.

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.

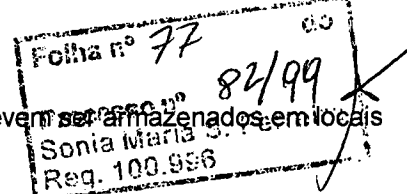
19 - CONTROLE DE QUALIDADE

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.



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

Folha nº 78
Processo nº 82/99

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 2mm, 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;

79
92/99

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.

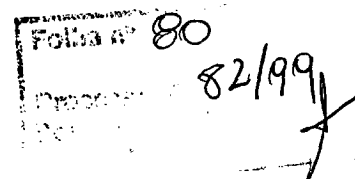
20.18.2. É obrigatória a presença de caixa de gordura próxima à área de geração do resíduo, preferencialmente fora da área de produção.

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

legislação específica.



Voltar

Imprimir

Prefeitura da Cidade de São Paulo | Expediente | Portal e Inclusão Digital | São Paulo, 17 de Maio de 2010 |  Contato |  Mapa do site |

| Serviços | A Cidade | Compras | Notícias | **Governo**

CGE INFORMA: Chuviscos em pontos isolados da Capital.

Busca no portal

20°C 49km 1 e 2

Pesquisa de Legislação Municipal

Nº 271 Ano: 2009 Secretaria: SMS

Voltar

Imprimir

81
82/99

PORTARIA 271/09 - SMS

O Secretário Municipal da Saúde, no uso das atribuições que lhe são conferidas por Lei

RESOLVE:

I – Alterar o item 17.2.5 da Portaria 1.210/06-SMS.G, que passa a ter a seguinte redação:

17.2.5. Os procedimentos de limpeza e sanitização de equipamentos e utensílios devem garantir a não contaminação do alimento.

II – Esta Portaria entrará em vigor na data da sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Voltar

Imprimir

Câmara Municipal de São Paulo

PROJETO DE LEI

01 - PL
01-0026/1996

82

82/99

Dispõe sobre a obrigatoriedade de todos os ambulantes que comercializam alimentos a utilizarem luvas descartáveis e dá outras providências.

A CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO, decreta:

Art. 1º - Ficam obrigados todos os ambulantes que comercializam alimentos no Município de São Paulo a utilizarem uniforme adequado, incluindo boné, luvas descartáveis, copos descartáveis e cestos de lixo colocados nas proximidades do local de comércio.

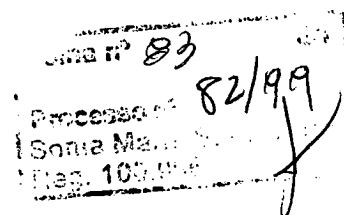
Art. 2º - Após a publicação desta lei, os ambulantes terão o prazo de 90 (noventa) dias, para cumprimento da mesma.

Art. 3º - O descumprimento dos dispositivos desta lei implicará ao infrator a imposição de multa no valor de 25 (vinte e cinco) UFM's, sendo que em caso de reincidência o valor da multa duplicará.



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete Vereador Wadih Mutran



PROJETO DE LEI

01 - PL
01-0242/1997

Dispõe sobre a obrigatoriedade de utilização de luvas descartáveis por funcionários que manipulam todo e qualquer tipo de alimento ou matéria-prima nos Laticínios localizados no Município São Paulo, e dá outras providências.

A CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO decreta:

ART. 1º - Torna obrigatório a utilização de luvas descartáveis por funcionários que manipulam todo e qualquer tipo de alimento ou matéria-prima nos Laticínios localizados no Município de São Paulo.

Parágrafo único - As luvas descartáveis mencionadas neste artigo, deverão ser trocadas diariamente ou de acordo com as necessidades do Laticínio.

ART. 2º - As produtoras de queijo-de-minas frescal localizadas no Município de São Paulo só poderão vender o produto após a colocação de rótulos que contenham o carimbo de aprovação do Inmetro (Instituto Nacional de Normalização, Metrologia e Qualidade).

ART. 3º - Ficam obrigados os produtores a adotarem formas rigorosas com o cuidado da industrialização, armazenagem e transporte de seus produtos, excluindo inclusive clientes que não adotarem as providências necessárias para manter a qualidade de seus produtos.



Câmara Municipal de São Paulo

Folha nº 84
Processo nº 82/99
Sessão Mensal S. P.
12.018

Parágrafo único - A venda ambulante ~~é em feiras~~ de queijo-de-minas frescal só será autorizada se o vendedor obedecer as Normas Técnicas Especiais previstas no decreto nº 25.544 de 14 de março de 1988.

ART. 4º - O não cumprimento dos dispositivos desta Lei, implicará ao infrator a imposição de multa no valor 65 UFMs, sendo que em caso de reincidência o valor da multa duplicará.

ART. 5º - O Executivo regulamentará a matéria em prazo não superior a 90 (noventa) dias.

ART. 6º - As despesas com a execução desta Lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias suplementadas se necessário.

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

Sala das Sessões,


WADIH MUTRAN
Vereador
P.P.B.



Câmara Municipal de São Paulo

85
82/99
J

Gabinete Vereador Wadih Mutran

PROJETO DE LEI

01 - PL
01-0083/1999

Dispõe sobre a obrigatoriedade de colocação de luvas descartáveis para uso exclusivo dos consumidores nas gôndolas ou barracas de frutas, verduras e legumes, nos supermercados, feiras-livres, sacolões e similares, localizados no Município de São Paulo, e dá outras providências.

A CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO, decreta:

Art. 1º - Torna obrigatória a colocação de luvas descartáveis para uso exclusivo dos consumidores, nas gôndolas ou barracas de frutas, verduras e legumes, nos supermercados, feiras-livres, sacolões e similares, localizados no Município de São Paulo.



Câmara Municipal de São Paulo

86
82/99
Sala das Sessões
Vesp. 100.055

Art. 2º - Os estabelecimentos comerciais mencionados nesta lei, deverão cumprir o determinado pelo artigo anterior no prazo de 120 (cento e vinte) dias após a publicação desta lei.

Art. 3º - O não cumprimento dos dispositivos desta lei, implicará ao infrator a imposição de multa no valor de 650 UFIRs., sendo que em caso de reincidência o valor da multa duplicará.

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

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

Sala das Sessões,

Wadih Mutran
WADIH MUTRAN
Vereador
P.P.B.

RECEBIDO SGP-21

Em 18 10 5 2010

EL

Eduardo Akamine

Técnico Administrativo

RF: 11.325

Segue(m) juntado(s), nesta data,
documento(s) rubricado(s) sob nº(s)
1 a 1 e folha de informação
sob nº 87. 02, 01, 18/12

EL

Eduardo Akamine
Técnico Administrativo
RF 11.325 - SGP.21



CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO

Papel para informação, rubricado como folha nº 87.....

do processo nº 82 de 1999, de 02 / 01 / 2013 (a) 91.....

Eduardo Akamine
Técnico Administrativo
RF 11.325

À SGP-33

PARA ARQUIVAMENTO, face ao disposto no artigo 275, caput, do Regimento Interno.

São Paulo, 02/01/2013.

Jader Augusto Pimenta
Jader Augusto Pimenta
Supervisor - SGP.21
RF 10.860

71120

SECRETARIA DE DOCUMENTAÇÃO	
SUPERVISÃO DE ARQUIVO GERAL	
Requisição nº	<u>12102/2009</u>
Arquivado em	<u>08/01/2013</u>
Com	<u>87</u> folhas.
<i>Eliete L.S.</i>	

Eliete Lopes Silvério
RF 11.393 - SGP-33

SECRET

041412 2000 0149
00-402-204-23

Segue(m) juntado(s), nesta data, documento(s) rubricado(s) sob nº 88 e folha de informação sob nº 89 21/13 13

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

DEFERIDO

07 FEV 2013

PRESIDENTE



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Folha nº 88 do Processo
nº 01-82, de 1999

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

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

EQUIPE DE PUBLICAÇÃO

07 FEV 2013

Wadih Mutran
Vereador Wadih Mutran

Líder do PP

CMSP - SGP.22 - 06/02/2013 - 14:09 - 003272 - 1/1



CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO

Papel para informação, rubricado como folha nº 89

do processo nº 01-82 de 11/1999 5, 3, 13 (a) Unirajara

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

À SGP.33

Sra. Supervisora,

Encaminho o presente requerimento para o desarquivamento da propositura indicada no RDS 13-0037/2013.

28/02/2013


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.

5 13 13

ADRIANA DE FRANÇA SILVA
Supervisora da Equipe de Arquivo Geral
SGP.33

RECEBIDO EM SGP-22

08/03/13


Adelina Cicone
Assistente Parlamentar
Registro 100.406

A SGP - 21

19,06/13

Canos Roberto da Silva
Supervisor de Equipe - SGP22

[Signature]

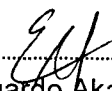
RECEBIDO SGP. 21
EM 20/06/13
Roberto Cassio Gonçalves
Operador de Computador
RF. 491.262

Segue(m) juntado(s), nesta data,
documento(s) rubricado(s) sob nº(s)
1 a 1 e folha de informação
sob nº 90. 06,01,2017

[Signature]
Eduardo Akamine
Técnico Administrativo
RF 11.325 - SGP.21



02/01/2017 (a)


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 05/03/2013
Arquivado novamente em 12/01/2014
Com 90 folhas.

CIRO SOL PAVAN MONTAUT
Técnico Administrativo
RF: 11.329