

01-0083/1999

m. angela
2 int.



Câmara Municipal de São Paulo

CAMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

ASSESSORIA TÉCNICA DA MESA - A.T.M.

SISTEMA DE APOIO AO PROCESSO LEGISLATIVO

PROJETO DE LEI

01-0083/1999 DE 1999

MATERIA LEGISLATIVA: PL

01-0083/1999 DE 10/03/99

PROMOVENTE: VEREADOR

WASIM KUTWAN

EMENTA:

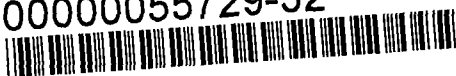
DISPÕE SOBRE A OBRIGATORIEDADE DE COLOCAÇÃO DE LIXAS
DESCARTÁVEIS P/ USO EXCLUSIVO DAS COMUNIDADES NAS ZONAS
DE LIXAGEM OU BARRAGENS DE FRUTAS, VEREADORIAS E LIXÕES, NOS
PERÍMETROS, FEIRAS LIVRES, SACOLÕES E SIMILARES, LOCALI-
ZADOS NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, E DA OUTRAS PROVIDÊNCIAS

OBSERVAÇÕES:

DELIBERAÇÃO

CNC Solutions
Tipo: Processo Legislativo
4/1/2011 14:46:55

00000055729-32



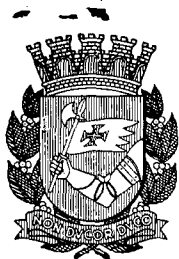
ARQUIVADO

Maria Isabel Lopes Correa
Chefe de Seção Técnica - Substituto

COD. 0213

ECON

293



Câmara Municipal de São Paulo

Folha no. 01 de proc.
no. 83 de 1999
Reg. 100.406
ATM

Gabinete Vereador Wadih Mutran

LIDO HOJE
AS COMISSÕES DE: 10 MAR 1999
Comit. de Justiça
Trib. de Imp. e Ativ. Econômica
Sach. de São Paulo e Trabalho
Finanças e Planejamento
PRESIDENTE

PROJETO DE LEI

01 - FL
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.

SEÇÃO DE REVISÃO

★ 10 MAR 1999 ★

- DI. 10 -

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

SEGUE(M) juntado(s) nesta data o(s) documento(s) rubricado(s) sob n.º 2.23 e folha de rubricação sob n.º 4 121/3'99a (Ed)

ADELINA CICONÉ

Reg. 100.406

ATM



Folha n.º	02	de pres.
n.º	83	de 1999
<i>Ed</i>		
MELINA CUCUZE		
109.400		
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
WADIH MUTRAN
Vereador
P.P.B.



Câmara Municipal de São Paulo

Folha n.º	03	de proc
n.º	83	de 1999
CÂMARA MUNICIPAL		
Reg. 100.406		
ATM		

JUSTIFICATIVA

A propositura tem como escopo, melhorar a qualidade de higiene e saúde de nossos paulistanos, uma vez que é clara a necessidade de colocação de luvas descartáveis nas gôndolas ou barracas de frutas, verduras e legumes, nos supermercados, feiras-livres, sacolões e similares, 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 nº

04

do processo nº 83 de 19 99 12 03 99 (a) Adelina

ADELINA CICONE

Reg. 100.406

ATM

Ao Senhor Assessor Chefe,

Sobre o assunto, consta:

Em 12-03-99

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

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

A Com. de Const. e Justiça

18/03/99

Breno Gandelman
Breno GANDELMAN

Assessor Dec. Leg. Chefe Subst.
A. T. M.

Recebido na Comissão de
Constituição e Justiça
Em 19/9/99 às 16:00s.

De: Maria da Conceição

EDER Jofre

para: receber

Data de: 19/09/99 Comissão de Constituição e Justiça

em 12 de Maio de 1999 do 19.99

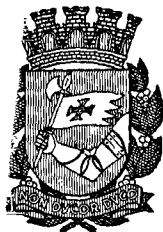
2

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

sob folha nº 05

Em 06.04.99

(a) m



Folha n.º	05	do proc.
N.º	83	de 1999
O funcionário	<i>M</i>	

Câmara Municipal de São Paulo

PL 83/99
31/03/99

Trata-se de projeto de lei, de autoria do nobre Vereador Wadih Mutran, que visa tornar 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.

A matéria insere-se no âmbito do poder de polícia do Município, notadamente no tocante à política sanitária, higiene e saúde.

O projeto ampara-se nos arts. 13, I; 37 "caput" e 160, I, II, IV e VII, todos da Lei Orgânica do Município.

Portanto, LEGAL a proposta.

Raimundo Batista
Assessor Técnico Legislativo
(Juri)

Luiz Eduardo de S. S. Thiago
Assessor Técnico Legislativo
Chefe Substituto

Encaminhe-se, em 15/04/99

Roberto Tripoli
Presidente da CCJ

De acordo para emissão de relatório,
em / /

Relator

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Recebo nº 06.21.05.94

CARMEN DE MELLO
Assistente Parlamentar



PUBLIQUE-SE EM

18/05/1999

Câmara Municipal de São Paulo

Folha n.º 06 do proc.

N.º 83 de 1999

O funcionário

CARMELO DE MELO
Assessor Parlamentar

DA COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA
SOBRE O PROJETO DE LEI Nº 83/99.

16 - PAR
16-0330/1999

Trata-se de projeto de lei, de autoria do nobre Vereador Wadih Muirán, que visa tornar 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.

A matéria insere-se no âmbito do poder de polícia do Município, notadamente no tocante à política sanitária, higiene e saúde.

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

O projeto ampara-se nos arts. 13, I; 37 "caput" e 160, I, II, IV e VII, todos da Lei Orgânica do Município.

Assim sendo, somos

PELA LEGALIDADE.

Sala da Comissão de Constituição e Justiça, 18/05/99

Edo-
RELATOR

Vita

Milton
PASCHOAL

Tripoli

Stalo

Tatto

17 - RELCOM
17-0135/1999

pk/pl0083-9

Publicado no JORNAL OFICIAL
de _____ de _____ de _____
página _____ de _____
Conferido: _____

CARMEN MELLO
Assistente Parlamentar

A Douta Comissão de Trânsito,
Transporte e Atividade Econômica.
Em: 25/05/99

Marlene S. de Oliveira
Secretária

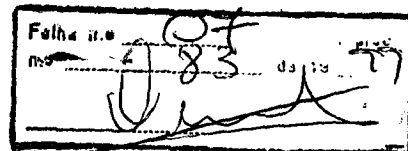
Recebido na Comissão de
Trânsito, Transporte
e Atividade Econômica
Em 25/03/99

OSMAR MOSCONI
SECRETÁRIO

Ao nobre Vereador
para relatar.

Sala da Comissão de Trânsito, Transporte e
Atividade Econômica.

PRESIDENTE



Câmara Municipal de São Paulo

16 - PAR
16-0733/1999

PARECER Nº _____ DA COMISSÃO DE TRÂNSITO, TRANSPORTE E
ATIVIDADE ECONÔMICA SOBRE O PROJETO DE LEI Nº 83/99.

Trata-se o presente projeto de lei, de autoria do nobre Vereador Wadih Mutran, que pretende tornar obrigatório 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, estabelecendo multa para os infratores.

A Comissão de Constituição e Justiça, à fl. 06, manifestou-se pela legalidade da propositura.

Apesar do objetivo do vereador ser a proteção do consumidor, pois, segundo a justificativa, o uso de luvas descartáveis evitaria riscos de contaminação e ofereceria maior higiene, entendemos que a obrigatoriedade apresentada não seja o melhor método para a consecução deste objetivo.

Isto porque a suscetibilidade de contaminação dos alimentos não se encontra somente quando do manuseio por parte dos consumidores, mas desde sua plantação, colheita, estocagem, transporte, armazenamento, etc. A utilização de luvas descartáveis somente no momento do manuseio do consumidor no momento da compra acaba sendo inócuo para este objetivo.

Além disto a disponibilização de luvas pelos fornecedores não significa necessariamente a utilização das luvas pelos consumidores, já que para estes é facultativo fazer uso destas, tornando inócua novamente esta medida para a consecução do objetivo pretendido.

Pelos motivos acima expostos, nosso parecer é CONTRÁRIO ao projeto.

Sala da Comissão de Trânsito, Transporte e Atividade Econômica
em 22/06/99. *Justiça*
Presidente: *[Signature]*

Relator: *[Signature]*

Vicente Canino
CONTRÁRIO AO
PARECER

À Douta Comissão de
Educação, Cultura e Esportes
Em, 20/08/97

SEM EFEITO
OSMAR MOSCONE JUNIOR
SECRETÁRIO

À Douta Comissão de Saúde,
Promoção Social e Trabalho.
Em, 12/09/99.


ARÃO M. DOS SANTOS
Secretário

Recebido na Comissão de
Saúde Pr. Soc. e Trabalho
Em 13/9/99 as 16:00 h,


Rosaura Aparecida Feresol
Secretária

AO Nobre Vereador _____
PARA RELATAR _____
SALA DA COMISSÃO DE SAÚDE, PROMOÇÃO SOCIAL E TRABALHO. _____ de 19. _____

Presidente

PRESENTE

AO N.º _____
PARA RELATAR _____

SALA DA COMISSÃO DE SAÚDE, PROMOÇÃO
SOCIAL E TRABALHO.

13 / 09 / 99


PRESIDENTE



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

16 - PAR
16-1144/1999

LA COMISSÃO DE SAÚDE, PROMOÇÃO SOCIAL E TRABALHO SOBRE O PROJETO DE LEI 83/1999

O Nobre Vereador Wadih Mutran apresentou este projeto de lei, que 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. Na justificativa da proposição, o Ilustre Autor apontou o objetivo de melhorar a qualidade de higiene e saúde na nossa cidade.

Cuidados no manuseio de alimentos em muito pode colaborar para que se estabeleçam condições benéficas à saúde da população. Esta Comissão de Saúde, Promoção Social e Trabalho considera a medida ora proposta importante para a melhoria das condições sanitárias, proporcionando ao consumidor a possibilidade de estabelecer hábitos salutareos no trato com os alimentos. É uma forma de viabilizar ou promover mudanças de atitudes e de comportamento. Os objetivos são de elevado interesse para a qualidade de vida do paulistano e esta Comissão, portanto, coloca-se FAVORÁVEL à aprovação do projeto pelo Egrégio Plenário.

Sala da Comissão de Saúde, Promoção Social e Trabalho, 30/09/99.

Paulo Frange - PRESIDENTE

José Olímpio - RELATOR

F

À Douta Comissão de
Finanças e Orçamento
Em 30/09/99

Rosaura Aparecida Ferraiol
Secretária

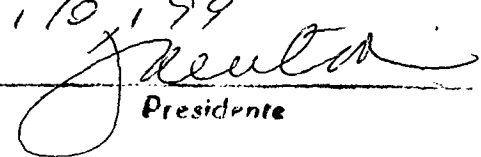
Recebido na Comissão de
Finanças e Orçamento
Em 01/10/99 às 10:00 h.


ISRAEL P. S. M.
Of. Adm. Geral III

V. Ex. nobre Vereador Celso Cardoso
para relatar.

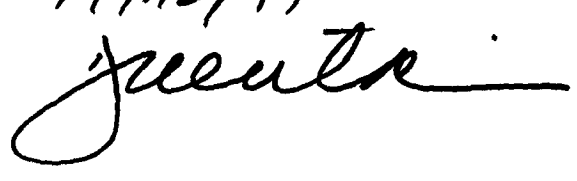
Sala da Comissão de Finanças e Orçamento

05/10/99


Presidente

Designo o Vereador
Jito Salun para redigir
o ato venendo.

14/12/99



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

SEGUEM Juntada a pasta documental e port
adados: Rob n. 09/11 e folhas de reformulação de

29/03/00

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

Folha nº	09	do
Processo	83/99	
Maria Pimenta P. Ravena		
Reg. 11085		



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

VOTO VENCIDO

PARECER Nº DA COMISSÃO DE FINANÇAS E ORÇAMENTO
SOBRE O PROJETO DE LEI Nº 83/99

O presente projeto de lei, de autoria do nobre Vereador Wadih Mutran, visa tornar obrigatória a colocação de luvas descartáveis para uso exclusivo dos consumidores, nas gôndolas ou barracas de frutas, verduras e legumes, nos supermercados, feira-livres, sacolões e similares.

Aos infratores será imposta multa de 650 UFIRs, dobrada na incidência.

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

Sala da Comissão de Finanças e Orçamento, em 14/12/99.

Presidente -

gaceta
(continua)

Relator

[Signature]

[Signature]
(continua)

[Signature]
(continua)

[Signature]
(continua)

[Signature]
(continua)

[Signature]
(continua)



16 - PAR
16-0272/2000

PUBLIQUE-SE E
28/03 1001 B3

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Folha nº 10 do proc.
nº 83 de 99

Mônica R. A. Paiva
Assist. Téc. de Dir. IV

DA COMISSÃO DE FINANÇAS E ORÇAMENTO SOBRE O PROJETO DE LEI Nº 83/99

O presente projeto de lei, de autoria do nobre Vereador Wadih Mutran, visa tornar 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.

Aos infratores será imposta multa de 650 UFIRS, dobrada na incidência.

Quanto ao aspecto estritamente financeiro, acompanhamos a douta Comissão de Trânsito, Transporte e Atividade Econômica, que, em seu parecer a fls. do processo, entendeu que a medida ora proposta é inócua, eis que a possibilidade de contaminação dos alimentos pode ocorrer em toda a cadeia de produção e distribuição, e não apenas no momento de manuseio pelo consumidor final, podendo este, inclusive, não utilizar tais luvas na manipulação. Desse modo, a obrigatoriedade pretendida implicaria em custos adicionais, tanto para os consumidores, que teriam que pagar o valor das luvas de forma implícita no preço do produto, como no aspecto de

17 - RELCOM
17-2063/2000

fiscalização, repercutindo diretamente nas finanças municipais.

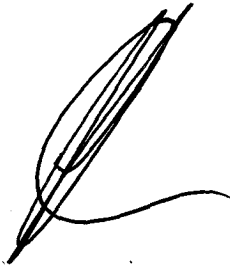
Contrário, portanto, é o parecer.

Sala da Comissão de Finanças e Orçamento, em 19/12/00

Presidente -



Relator -



Paulo
contrário

Publicação de Matéria de
Liberação Pelas Comissões:
 (p/s. 06; 07; 08; 09 e 10)
 por intermédio do DOM de 24 / 03 / 00
 página(s) 34, coluna 2ª e 3ª
 conforme art. 82 § 1º, do RI.
 Conferido: *[assinatura]*

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

VOTO VENCIDO

Publicado no DIÁRIO OFICIAL
 de 13 / 04 / 19 2000
 página 62, coluna 2
 Conferido: *[assinatura]*
 Marta Pinheiro Pinto Ravenna
 Secretária - RF. 11.085

A Leg. 3
 Em, 29 / 03 / 00

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

RECEBIDO EM LEG. 3

30 / 03 / 00

12:35h

À

COMISSÃO DE SAÚDE, PROMOÇÃO SOCIAL E TRABALHO (p/reunião conjunta)

Para as devidas providências de acordo com o disposto no art. 83 do RI.

22-05-2000

[assinatura]
ANGELA RODRIGUES ANDREONI
 Chefe de Leg. Técnica III

Recebido na Comissão de
 Saúde Pr. Soc. e Trabalho
 Em 23/05/00 as 15:25 h,

[assinatura]
Rosaura Aparecida Ferraiol
 Secretária



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Papel para informação, rubricado como folha nº

12#

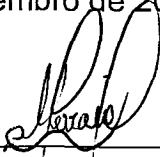
do processo nº 0083 de 19 99 29 / 12 / 00 (a)

Rosaura Aparecida Ferraiol
Secretária

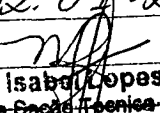
Ao DT-94,

Nos termos do "caput" do art. 275
do Regimento Interno desta Casa.

Em 29 de dezembro de 2000.


Secretário(a)

Reg. nº 101.214

DEPARTAMENTO DE DOCUMENTAÇÃO E INFORMAÇÃO SEÇÃO TÉCNICA DE ARQUIVO	
Proc. encerrado d/	12 fls.
Arquivo em	02.04-2001
O Func.º	
Maria Isabel Lopes Corrêa Chefe de Seção Técnica - Substituto	

[Handwritten text at the top of the page, mostly illegible]

[Handwritten text in the upper middle section]

O 6 Segue(m) Juntado(s) nesta data,
documento(s) rubricado(s) sob

[A large block of extremely faint, illegible text, likely a list or index, spanning the middle of the page. It appears to be a list of names or identifiers, possibly related to the 'Segue(m) Juntado(s)' mentioned in the header.]

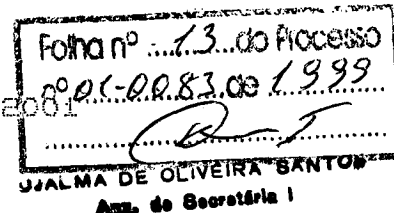
Segue(m) Juntado(s), nesta data,
documento(s) rubricado(s) sob
nº.....13.....e folha de informação
sob nº.....14..... 06.....103.....12001
.....
DJALMA DE OLIVEIRA SANTOS
Ass. do Secretário



Câmara Municipal de São Paulo

REQUERIMENTO

13 - RDS
13-0082/2001



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, 646/97, 697/96, 791/96, 808/96, 825/98, 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

Sala das Sessões,

ERASMO DIAS
Líder PPB



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Papel para informação, rubricado como folha nº

14

do processo nº 01-0083 de 19 99 06 03 2001 (a)

[Signature]
JALMA DE OLIVEIRA SANTOS
Ass. de Secretária I

Ao DT.94 – Sra. Chefe:

Solicito providenciar o desarquivamento dos projetos assinalados.

02/03/2001

[Signature]
BRENO CANDELMAN
Assessor Téc. Legislativo Chefe
ATM

A ATM

Sr. Assessor Chefe.

Conforme o solicitado pelo PDS 13.0082/2001
segue a presente expediente para vossa transcrição.

DT. 94/01 06/03/2001

[Signature]
JALMA DE OLIVEIRA SANTOS
Ass. de Secretária I

A Com. de Saú de

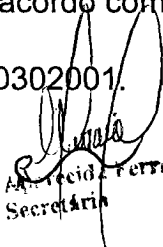
13/03/01
[Signature]
BRENO CANDELMAN
Assessor Téc. Leg. Chefe
A. T. M.

À

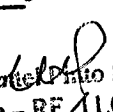
COMISSÃO DE FINANÇAS E ORÇAMENTO (p/ reunião conjunta)

Para as devidas providências de acordo com o disposto no art. 83 do RI.

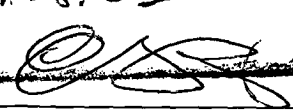
14-0302001.


Rosaura Aparecida Ferreira
Secretária

Recebido na Comissão de
Finanças e Orçamento.
Em 19 / 03 / 01 às 11 h 00.


Maria Pimenta Pinto Ravena
Secretária - RF 11.085

Segue em anexo, nesta data,
documento 0 e parcel de informação
publicado sob folha n.º 15 e 16
Em 18.08.02


RF 100.465



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Folha nº 15 do
Processo nº 83/99
Eduardo Gonçalves Gavioli
Reg. 100.465

16 - PAR
**PARECER CONJUNTO 16-1115/2002 COMISSÕES REUNIDAS DE
TRÂNSITO, TRANSPORTE E ATIVIDADE ECONÔMICA, DE SAÚDE,
PROMOÇÃO SOCIAL E TRABALHO E DE FINANÇAS E ORÇAMENTO SOBRE
O PROJETO DE LEI Nº 83/1999**

O presente projeto de lei, de autoria do nobre Vereador Wadih Mutran, visa dispor 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.

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

Quando de seu trâmite normal, a Comissão de Trânsito, Transporte e Atividade Econômica exarou parecer contrário, considerando que a possibilidade de contaminação de alimentos não ocorre somente quando do manuseio por parte dos consumidores, mas desde sua plantação, colheita, estocagem, transporte, armazenamento, etc. A Comissão de Saúde, Promoção Social e Trabalho pronunciou-se favoravelmente. A Comissão de Finanças e Orçamento emitiu parecer contrário, entendendo que a obrigatoriedade pretendida implicaria em custos adicionais, tanto para os consumidores, que teriam que pagar o valor das luvas de forma implícita no preço dos produtos, como no aspecto de fiscalização, repercutindo diretamente nas finanças municipais.

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

Entendendo as elevadas intenções do nobre Autor, mas tendo em vista as diversas perspectivas que a propositura envolve, as Comissões reunidas deliberam, consoante a possibilidade inserta no parágrafo 5º do artigo 83 do Regimento Interno,



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Folha nº 28 do
Processo nº 83/59
Elaine Gonçalves Gavioli
S.M. 82-42

submeter ao egrégio Plenário a decisão sobre o projeto.

É o parecer.

Sala das Comissões Reunidas, em

COMISSÃO DE TRÂNSITO, TRANSPORTE E ATIVIDADE ECONÔMICA

Roger Lin
Ton. Campa
H. Martins
M. Faria
D. Dine

COMISSÃO DE SAÚDE, PROMOÇÃO SOCIAL E TRABALHO

Elaine Pires
Ricardo Mentem
Lucila Pizani
Gonçalves
Cailon Guedes

COMISSÃO DE FINANÇAS E ORÇAMENTO

Alto
S. U.
J. U.
A. S. J.

Publicado no DIARIO OFICIAL
de 14 agosto 1902
pagina 54 columna 29
Conferido: [assinatura]

A. A. T. M.

Em

28/8/02

[assinatura]
Elaine Gonçalves Gavioli

Assistente Parlamentar

Registro 100

Segue(m) juntado(s), nesta
data, documento(s) de
informação publicados sob
nº 270
Em 05/01/05
Ass: _____

[assinatura]
Eva Podolski
Assistente Parlamentar
RF. 100.453



Câmara Municipal de São Paulo

SUBSECRETARIA DE APOIO LEGISLATIVO *duf*

do processo n.º 01-83 ⁹⁹ de 20^o 05/01/05 (a) 174

Eva Podolski
Assistente Parlamentar
RF. 100.453

À SGP-33 – Sra. Supervisora:

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

05 / 01 / 2005

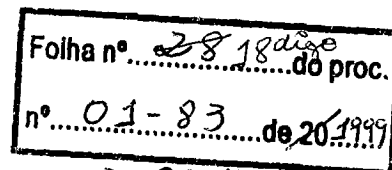
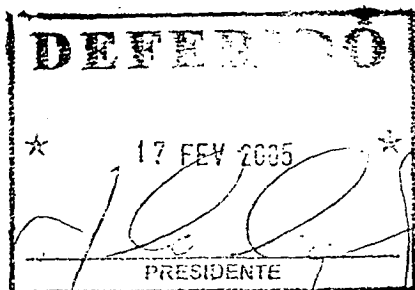
Ângela Bordin Andreoni
Subsecretária de Apoio Legislativo
SGP-2

Segue(s) juntado(s), nesta
data, documento(s) e folha de
informação rubricados sob
nº 5.28 e 29.18 e 19 *depo*
Em 18/02/05
Ass: M. J. P. Oliveira
Assistente da Chefia Técnica

RF: 10.940



Câmara Municipal de São Paulo



Maria José de Oliveira
Assistente de Chefe 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,



Câmara Municipal de São Paulo

Folha nº 29, 19^{disse} do proc.
nº 01-83 de 2011
Assistente de Chancelaria 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 20
Em: 05/01/2009
Ass: Maria 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 20
do processo n.º 01-83 de 19 99 05/01/2009

(a) Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo
R.P. 10.940

À SGP-2

Sra. Secretária

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

05/01/2009

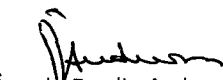

Luzia de Almeida Leite
Supervisora de Apoio ao Plenário
SGP - 21

À SGP - 33

Sra. Supervisora,

Encaminho os presentes autos para arquivamento.

05/01/2009


Ângela Bordin Andreoni
Secretária de Apoio Legislativo
SGP-2

Segue(m) Juntado(s), nesta data,
documento(s) rubricado(s) sob
nº e folha de informação
sob nº 21 30/07/89
Lucas M. T. Alves Soto

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



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Papel para informação, rubricado como folha nº 21
do processo **01-83** de **1999** 30/01/2009

Lucas M. M. T. Alves Soto
Lucas M. M. T. Alves Soto
RF 11234

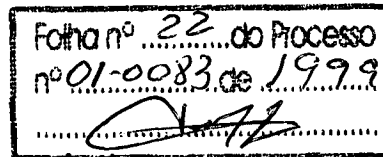
SUPERVISÃO DE ARQUIVO GERAL

Requisitado em **06/03/2001**
Arquivado novamente em **30/01/2009**
Com 21 fls.
O Funcionário

Lucas M. M. T. Alves Soto
Lucas M. M. T. Alves Soto
RF 11234

Segue(m) Juntado(s), nesta data,
documento(s) rubricado(s) sob
nº 22-23 e folha de informação
sob nº 24 11.102.109
..........

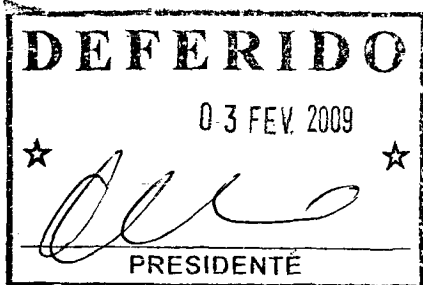
José Roberto Ferreira
Assistente Parlamentar
RF 100.702



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,

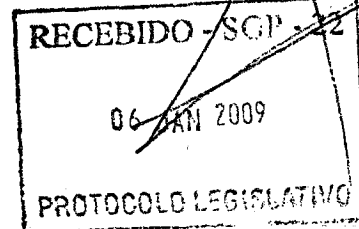
1994 - 13/94, 127/94, 157/94, 169/94, 170/94, 180/94, 192/94, 439/94, 446/94, 487/94, 531/94, 542/94, 545/94, 555/94, 570/94, 592/94, 598/94, 599/94, 600/94,

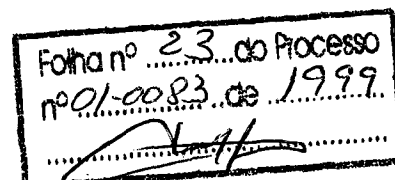
1995 - 21/95, 22/95, 24/95, 79/95, 80/95, 83/95, 197/95, 198/95, 257/95, 275/95, 305/95, 315/95, 347/95, 367/95, 386/95, 414/95, 475/95, 550/95, 572/95, 640/95, 641/95, 643/95, 644/95, 651/95, 735/95, 736/95, 741/95, 742/95, 839/95, 877/95, 880/95, 933/95, 934/95, 935/95, 940/95, 1012/95, 1079/95, 1224/95, 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,





José Roberto Ferreira
Assistente Parlamentar
RF 100.702

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

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.

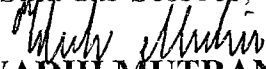
2005 - 48/05, 49/05, 167/05, 179/05, 224/05, 264/05, 266/05, 292/05, 341/05, 344/05, 345/05, 346/05, 347/05, 348/05, 350/05, 351/05, 352/05, 353/05, 354/05, 355/05, 356/05, 455/05, 456/05, 494/05, 520/05, 580/05, 600/05,

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,

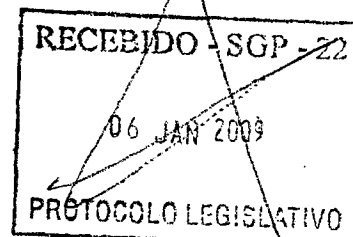
2007 - 115/07, 214/07, 224/07, 244/07, 322/07, 323/07, 324/07, 325/07, 326/07, 327/07, 350/07, 351/07, 399/07, 400/07, 411/07, 451/07, 491/07, 602/07,

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 24
do processo n.º 01-0083 de 20/1999 11/02/2009 (a) [assinatura]

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

[assinatura]
Ângela Bordin Andreoni
Secretária de Apoio Legislativo
SGP-2

A SGP-2

Sra. Secretária,

Conforme solicitado pelo RDS N.º 13-0008/2009
segue o presente expediente para volta à tramitação.

SGP-33 em 11-02-2009

O Func.º

[assinatura]
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
ANGELA BORDIN ANDREONI
Secretária de Apoio Legislativo
SGP-2

RECEBIDO NA PROCURADORIA DA CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO	
SETOR DE PESQUISA E APOIO LEGISLATIVO	
EM	06/03/09 às 13:20 hs
POR	Baumundo
SAÍDA:	AS: h ASS:

Sr(a). <i>Angela Bordin Andreoni</i>
Efetuar pesquisa.
SP. 09 / 03 / 2010.

Pesquisa efetuada
09.03.10

Angela Duarte Rodrigues
RF 11.207
Técnico Administrativo
Angela Duarte Almeida
Procuradora Legislativa
Setor de Pesquisa e Apoio Legislativo

SEM EFEITO
Angela Duarte Rodrigues
RF 11.207
Técnico Administrativo

Procurador Legislativo Supervisor
Setor de Pesquisa e Assessoria de Análise Prévia

APL-*[assinatura]*

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
Seguem juntado(s) o(s) documento(s)
Ns. 25127 . S.P. 10.05.10

Sônia M. S. Perre
Assistente Parlamentar



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

PROCURADORIA

SETOR DE PESQUISA, ASSESSORIA E ANÁLISE PRÉVIA

Folha nº	25	do
Processo nº	03/99	
Sonia Maria S. Ferreira		
Reg. 100.996		

PL Nº 0083/99

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

- Lei Federal nº 10.522, de 19 de julho de 2002, que dispõe sobre o Cadastro Informativo de créditos não quitados de órgãos e entidades federais e dá outras providências, que em seu art. 29, § 3º, extinguiu a UFIR;
- 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.

Cópias das leis e da Portaria acima indicados acompanham esta informação.

À SGP 21, para prosseguimento.

São Paulo, 7 de maio de 2010.

Adeja Duarte Alvarez
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.

Folha nº 27 dc
Processo nº 003/94
Sonia Maria S. Ferreira
Des. 10/446

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

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

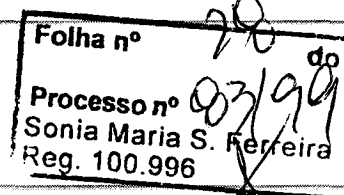
EDEVALDO ALVES DA SILVA, Secretário do Governo Municipal

Câmara Municipal de São Paulo

Base de dados : legis

Pesquisa : Lei AND 13725

Total de referências : 1



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](#))[\[Back \]](#)

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

Busca no portal

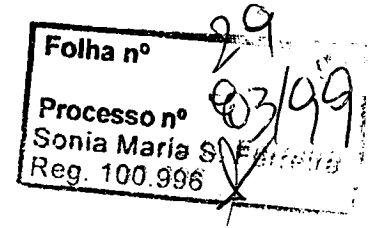
16°C 60km 7 e 8

Pesquisa de Legislação Municipal

Nº 13725

Voltar

Imprimir



LEI Nº 13.725, DE 9 DE JANEIRO DE 2004

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

Institui o Código Sanitário do Município de São Paulo.

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

TÍTULO I

CÓDIGO SANITÁRIO DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

PRINCÍPIOS, PRECEITOS E DIRETRIZES GERAIS

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

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

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

II - participação da sociedade, por meio de:

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

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

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

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

TÍTULO II

OBJETIVO, CAMPO DE AÇÃO E METODOLOGIA

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

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

§ 2º - As ações de vigilância epidemiológica abrangem o conjunto de atividades que proporcionam o conhecimento, a detecção ou prevenção de qualquer mudança nos fatores determinantes e condicionantes da saúde individual e coletiva, com a finalidade de adotar ou recomendar medidas de prevenção e controle das doenças e agravos à saúde.

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

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

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

I - assegurar condições adequadas à saúde, à educação, à moradia, ao transporte, ao lazer e ao trabalho;

II - assegurar e promover ações visando o controle de doenças, agravos ou fatores de risco de interesse à saúde;

III - promover a melhoria da qualidade do meio ambiente, nele incluído o do trabalho, garantindo condições de saúde, segurança e bem-estar público;

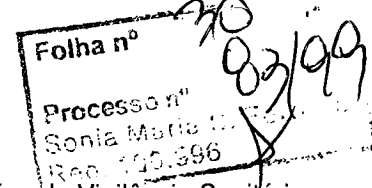
IV - garantir condições de segurança sanitária na produção, comercialização e consumo de bens e serviços de interesse da saúde, incluídos procedimentos, métodos e técnicas que as afetem;

V - assegurar e promover a participação da comunidade nas ações de saúde.

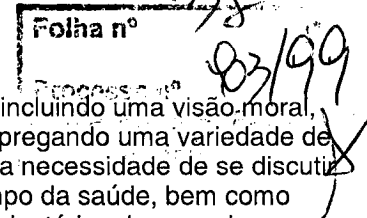
Art. 4º - Entende-se por princípio da precaução a garantia de proteção contra os riscos potenciais que, de acordo com o estágio atual do conhecimento científico, não podem ser ainda identificados com segurança, porém podem ensejar a ocorrência de danos sérios ou irreversíveis à vida, à saúde e ao meio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

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

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



princípio da precaução.



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

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

I - pesquisa - classe de atividades cujo objetivo é desenvolver ou contribuir para o conhecimento generalizável. O conhecimento generalizável consiste em teorias, relações ou princípios ou no acúmulo de informações sobre as quais está baseado, que possam ser corroborados por métodos científicos aceitos de observação e inferência;

II - pesquisa envolvendo seres humanos - pesquisa que, individual ou coletivamente, envolva o ser humano, de forma direta ou indireta, em sua totalidade ou partes dele, incluindo o manejo de informações ou materiais, que somente pode ser desenvolvida após a devida aprovação pelos órgãos públicos competentes, nos termos da legislação em vigor;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

qualidade dos resultados.

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

§ 3º - Os órgãos municipais de vigilância em saúde zelarão pelo cumprimento das normas de segurança e mecanismos de fiscalização referentes ao uso das técnicas de engenharia genética na construção, cultivo, manipulação, transporte, comercialização, consumo, liberação e descarte de organismos geneticamente modificados - OGM, visando proteger a vida e a saúde humana, dos animais e das plantas, bem como o meio ambiente.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

I - a análise dos dados dos sistemas de informação de morbidade e mortalidade nacionais implantados no Município de São Paulo, bem como de sistemas de informação de morbidade e mortalidade específicos de abrangência municipal;

II - a divulgação periódica de informações sobre morbidade e mortalidade registrada na população residente no Município de São Paulo, bem como nos estabelecimentos de assistência à saúde neles instalados, em especial naqueles que assistem seus usuários em regime de internação hospitalar.

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

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

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

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

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

Folha nº 33
Processo nº 03/99
Sonia Maria S. Ferreira
100.996

TÍTULO III

SAÚDE E MEIO AMBIENTE

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO II

ORGANIZAÇÃO TERRITORIAL, ASSENTAMENTOS

HUMANOS E SANEAMENTO AMBIENTAL

Art. 21 - A direção municipal do Sistema Único de Saúde - SUS, por meio do órgão competente de vigilância

em saúde, deve emitir parecer técnico de avaliação de impacto à saúde sobre projetos de organização territorial, assentamentos humanos e saneamento ambiental que, por sua magnitude, representem risco à saúde pública.

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

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

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

II - a prevenção de acidentes e intoxicações;

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

IV - a preservação do ambiente do entorno;

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

VI - o respeito a grupos humanos vulneráveis.

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

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

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

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

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

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

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

SEÇÃO I

ABASTECIMENTO DE ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO

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

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

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

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

34
Processo nº 03/99
Maria S. F. F. F.
100.996

mananciais.

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

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

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

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

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

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

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

SEÇÃO II

ESGOTAMENTO SANITÁRIO

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

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

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

SEÇÃO III

RESÍDUOS SÓLIDOS

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

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

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

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

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

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

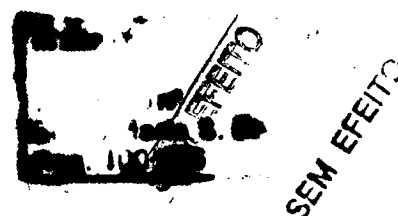
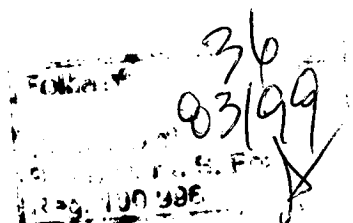
Art. 35 - As condições sanitárias de acondicionamento, transporte, incineração, localização e forma de disposição final dos resíduos perigosos, tóxicos, explosivos, inflamáveis, corrosivos, radioativos e imunobiológicos, devem obedecer às normas técnicas específicas e ficam sujeitas à fiscalização da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

TÍTULO IV

SAÚDE E TRABALHO

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

III - assegurar às CIPAs, às comissões de saúde e aos sindicatos de trabalhadores a participação nos atos

de fiscalização, avaliação e pesquisa referentes ao ambiente de trabalho ou à saúde, garantindo acesso aos resultados obtidos;

IV - assegurar ao trabalhador em condições de risco grave ou iminente no local de trabalho a interrupção de suas atividades, sem prejuízo de quaisquer direitos, até a eliminação do risco;

V - assegurar aos sindicatos o direito de requerer ao órgão competente do Serviço de Vigilância em Saúde a interdição de máquinas, de parte ou de todo o ambiente de trabalho, quando houver exposição a risco iminente para a vida ou saúde dos trabalhadores e da população, com imediata ação do poder público competente;

VI - considerar o conhecimento do trabalhador como tecnicamente fundamental para o levantamento das áreas de risco e dos danos à saúde;

VII - estabelecer normas técnicas para a proteção da saúde no trabalho, da mulher no período de gestação, do menor e dos portadores de deficiência;

VIII - considerar os preceitos e as recomendações dos organismos internacionais do trabalho na elaboração de normas técnicas específicas.

Art. 39 - É dever da autoridade sanitária competente indicar, bem como obrigação do empregador, adotar todas as medidas necessárias para a plena correção de irregularidades nos ambientes de trabalho, observados os seguintes níveis de prioridades:

I - eliminação das fontes de riscos;

II - medidas de controle diretamente na fonte;

III - medidas de controle no ambiente de trabalho;

IV - utilização de equipamentos de proteção individual, que somente deverá ser permitida nas situações de emergência ou nos casos específicos em que for a única possibilidade de proteção, e dentro do prazo estabelecido no cronograma de implantação das medidas de proteção coletiva.

CAPÍTULO II

ESTRUTURAÇÃO DAS ATIVIDADES E ORGANIZAÇÃO

DO TRABALHO

SEÇÃO I

DOS RISCOS NO PROCESSO DE PRODUÇÃO

Art. 40 - O transporte, a movimentação, o manuseio e o armazenamento de materiais, o transporte de pessoas, os veículos e os equipamentos usados nessas operações devem obedecer a critérios estabelecidos em normas técnicas, que preservem a saúde do trabalhador.

Art. 41 - A fabricação, importação, venda, locação, instalação, operação e manutenção de máquinas e equipamentos devem, de igual modo, obedecer ao disposto no artigo 40 desta lei.

Art. 42 - As empresas devem manter sob controle os fatores ambientais de risco à saúde do trabalhador, como ruído, iluminação, calor, frio, umidade, radiações, agentes químicos, pressões hiperbáricas e outros de interesse da saúde, dentro dos critérios estabelecidos em normas técnicas ou reconhecidos como cientificamente válidos.

Art. 43 - A organização do trabalho deve adequar-se às condições psicofisiológicas dos trabalhadores, tendo em vista as possíveis repercussões negativas sobre a saúde, quer diretamente por meio dos fatores que a caracterizam, quer pela potencialização dos riscos de natureza física, química, biológica e psicossocial, presentes no processo de produção.

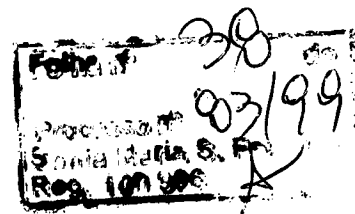
Parágrafo único - Na ausência de norma técnica federal e estadual, o órgão competente do Sistema de Vigilância em Saúde Municipal deve elaborar instrumentos normativos relacionados aos aspectos da organização do trabalho e ergonômicos que possam expor a risco a saúde dos trabalhadores.

TÍTULO V

PRODUTOS E SUBSTÂNCIAS DE INTERESSE DA SAÚDE

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO II

ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS E SUBSTÂNCIAS

DE INTERESSE DA SAÚDE

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

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

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

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

Parágrafo único - Às ervanarias e postos de medicamentos, fica vedado o exercício das atividades mencionadas neste artigo.

CAPÍTULO III

PROPAGANDA DE PRODUTOS E SUBSTÂNCIAS

DE INTERESSE DA SAÚDE

Art. 52 - As amostras grátis distribuídas pelos estabelecimentos industriais de produtos farmacêuticos devem ser dirigidas exclusivamente ao médico, ao cirurgião-dentista e ao médico veterinário, devendo a propaganda desses produtos restringir-se à sua identidade, qualidade e indicação de uso, de acordo com as normas federais vigentes.

Art. 53 - Fica vedada a permanência, nos estabelecimentos comerciais farmacêuticos, de amostras grátis e de produtos destinados à distribuição gratuita.

Art. 54 - É proibida a veiculação de propaganda de produtos farmacêuticos e outros correlatos que contenham promoções, ofertas, doações, concursos e prêmios dirigidos aos médicos, cirurgiões-dentistas, médicos veterinários ou quaisquer outros profissionais de saúde, de acordo com as normas federais vigentes.

CAPÍTULO IV

EVENTOS ADVERSOS À SAÚDE

Art. 55 - Para os efeitos deste Código, todos os estabelecimentos industriais, comerciais e de prestação de serviços, relacionados aos produtos e substâncias de interesse da saúde, são obrigados a notificar os órgãos de vigilância em saúde a ocorrência de eventos adversos à saúde, de que vierem a tomar conhecimento ou forem cientificados por usuários ou profissionais de saúde, decorrentes do uso ou emprego de:

I - medicamentos e drogas;

II - produtos correlatos;

III - cosméticos e perfumes;

IV - saneantes domissanitários;

V - agrotóxicos;

VI - alimentos industrializados, a serem definidos em norma técnica;

VII - outros produtos definidos por ato administrativo da autoridade sanitária.

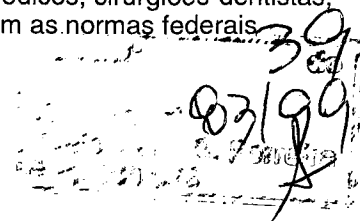
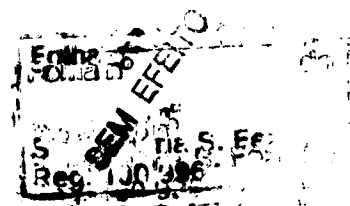
Art. 56 - A obrigatoriedade prevista no artigo 55 desta lei aplica-se aos estabelecimentos de assistência à saúde, a seus responsáveis legais e técnicos, bem como a seus profissionais de saúde, em especial aos médicos e cirurgiões-dentistas.

Art. 57 - O órgão coordenador do Sistema Municipal de Vigilância em Saúde estabelecerá o fluxo das notificações previstas nos artigos 55 e 56 desta lei, bem assim tornará públicos os instrumentos utilizados para a comunicação, às autoridades sanitárias, de eventos adversos à saúde.

TÍTULO VI

ESTABELECIMENTOS DE INTERESSE DA SAÚDE

CAPÍTULO I



DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 58 - Para os fins deste Código e das pertinentes normas técnicas, são consideradas de interesse da saúde todas as ações que, direta ou indiretamente, estejam relacionadas com a promoção, proteção e preservação da saúde, dirigidas à população e realizadas por órgãos públicos, empresas públicas, empresas privadas, instituições filantrópicas, outras pessoas jurídicas de direito público ou direito privado, bem como pessoas físicas.

CAPÍTULO II

ESTABELECIMENTOS DE ASSISTÊNCIA À SAÚDE

Art. 59 - Para os fins deste Código e das pertinentes normas técnicas, considera-se assistência à saúde a atenção à saúde prestada nos estabelecimentos definidos e regulamentados em norma técnica, destinados precipuamente à promoção, proteção, recuperação e à reabilitação da saúde, bem como à prevenção de doenças, inclusive asilos, casas de repouso ou congêneres.

Art. 60 - Devem implantar e manter programação permanente de controle de infecção os estabelecimentos de assistência à saúde que:

- I - precipuamente, assistem usuários em regime de internação hospitalar;
- II - assistem usuários em regime ambulatorial e contem com centro cirúrgico no qual sejam realizados procedimentos médico-cirúrgicos ambulatoriais;
- III - assistem usuários em regime ambulatorial e realizem procedimentos médicos invasivos em diagnose e terapia;
- IV - estejam definidos em norma técnica.

§ 1º - A responsabilidade pessoal dos profissionais de saúde pelo controle de infecção em seus ambientes de trabalho independe da existência da programação permanente referida neste artigo.

§ 2º - Os estabelecimentos de assistência à saúde devem manter comissão de controle de infecção que elabore procedimentos técnicos padronizados e coordene e execute ações inerentes à programação permanente de controle de infecção.

§ 3º - A composição da comissão de controle de infecção dos estabelecimentos aludidos no inciso I do "caput" deste artigo deve atender às disposições da legislação federal pertinente e, no caso dos estabelecimentos referidos nos incisos II, III e IV, às disposições de regulamentação específica.

Art. 61 - Os estabelecimentos de assistência à saúde e os veículos para transporte de paciente devem ser mantidos em rigorosas condições de higiene, observando-se as normas de controle de infecção estipuladas na legislação sanitária.

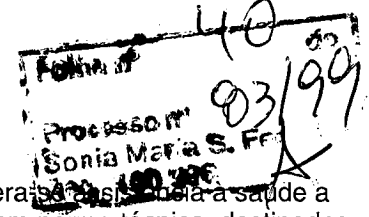
Art. 62 - Os estabelecimentos de assistência à saúde devem adotar procedimentos adequados na geração, acondicionamento, fluxo, transporte, armazenamento, destino final e demais questões relacionadas com resíduos de serviços de saúde, conforme legislação sanitária.

Art. 63 - Os estabelecimentos de assistência à saúde devem possuir condições adequadas para o exercício da atividade profissional na prática de ações que visem à proteção, promoção, preservação, recuperação e reabilitação da saúde.

Art. 64 - Os estabelecimentos de assistência à saúde devem possuir quadro de profissionais legalmente habilitados, em número adequado à demanda, às atividades desenvolvidas e à legislação profissional vigente.

Parágrafo único - Os estabelecimentos de assistência à saúde que, por suas características e finalidades, destinam-se a prestar serviços em regime de internação hospitalar e em urgência e emergência ambulatorial ou pronto atendimento, devem contar com quadro de profissionais legalmente habilitados nas 24 (vinte e quatro) horas do dia, em número adequado à demanda e às atividades desenvolvidas, especialmente médicos e enfermeiros.

Art. 65 - Os estabelecimentos de assistência à saúde devem possuir instalações, equipamentos,



instrumentais, utensílios e materiais de consumo indispensáveis e condizentes com suas finalidades e em perfeito estado de conservação e funcionamento, de acordo com normas técnicas específicas.

Art. 66 - Cabe ao responsável técnico pelo estabelecimento e/ou serviço, o funcionamento adequado dos equipamentos utilizados nos procedimentos diagnósticos e terapêuticos, durante sua vida útil, instalados ou utilizados pelos estabelecimentos de assistência à saúde.

§ 1º - Respondem solidariamente pelo funcionamento adequado dos equipamentos:

I - o proprietário, a quem caberá a compra do equipamento adequado, sua instalação, manutenção permanente e reparos;

II - o fabricante, cabendo-lhe prover os equipamentos do certificado de garantia, manual de instalação, operacionalização, especificações técnicas e assistência técnica permanente;

III - a rede de assistência técnica, cabendo-lhe garantir o acesso aos equipamentos nas condições estabelecidas no inciso II deste parágrafo.

§ 2º - Os equipamentos, quando não estiverem em perfeitas condições de uso, devem ficar fora da área de atendimento ou, quando a remoção for impossível, exibir aviso inequívoco de proibição de uso.

Art. 67 - Os estabelecimentos de assistência à saúde que utilizarem, em seus procedimentos, medicamentos ou substâncias psicotrópicas ou sob regime de controle especial, devem manter controles e registros na forma prevista na legislação sanitária.

Art. 68 - Todos os estabelecimentos de assistência à saúde devem manter, de forma organizada e sistematizada, os registros de dados de identificação dos pacientes, de exames clínicos e complementares, dos procedimentos realizados ou da terapêutica adotada, da evolução e das condições de alta, apresentando-os à autoridade sanitária sempre que esta o solicitar, justificadamente, por escrito.

Parágrafo único - Os documentos previstos no "caput" devem ser guardados pelo tempo previsto em legislação específica.

CAPÍTULO III

ESTABELECIMENTOS DE INTERESSE INDIRETO DA SAÚDE

Art. 69 - Para os fins deste Código, são considerados de interesse indireto da saúde todos os estabelecimentos e atividades nele não relacionados, cuja prestação de serviços ou fornecimento de produtos possa constituir risco à saúde pública.

TÍTULO VII

VIGILÂNCIA DE DOENÇAS E AGRAVOS À SAÚDE

CAPÍTULO I

NOTIFICAÇÃO COMPULSÓRIA DAS DOENÇAS

E AGRAVOS À SAÚDE

Art. 70 - As doenças e agravos de notificação compulsória, no âmbito do Município, serão definidas mediante normas técnicas específicas, em consonância com o estabelecido na legislação federal e estadual e neste Código.

Parágrafo único - No âmbito do Município, devem também ser notificados aos órgãos de vigilância em saúde:

I - os acidentes de trabalho;

II - as doenças e agravos à saúde relacionados ao trabalho;

III - os eventos adversos à saúde, decorrentes do uso ou emprego de produtos a que se referem os incisos I

42
03/99
X

a VII do artigo 55 deste Código;

IV - as doenças transmitidas por alimentos.

Art. 71 - A notificação de doenças, quando compulsória, deve ser feita à autoridade sanitária local por:

I - médicos chamados para prestar cuidados ao doente, mesmo que não assumam a direção do tratamento;

II - responsáveis por estabelecimentos de assistência à saúde e instituições médico-sociais de qualquer natureza;

III - responsáveis por laboratórios que executem exames microbiológicos, sorológicos, anátomo-patológicos ou radiológicos;

IV - farmacêuticos, bioquímicos, veterinários, dentistas, enfermeiros, parteiras e pessoas que exerçam profissões afins;

V - responsáveis por estabelecimentos prisionais, de ensino, creches, locais de trabalho, ou habitações coletivas em que se encontre o doente;

VI - responsáveis pelos serviços de verificação de óbito e institutos médico-legais;

VII - responsáveis pelo automóvel, caminhão, ônibus, trem, avião, embarcação ou qualquer outro meio de transporte em que se encontre o doente.

§ 1º - A notificação de quaisquer doenças e agravos referidos neste artigo deve ser feita à simples suspeita e o mais precocemente possível, pessoalmente, por telefone ou por qualquer outro meio rápido disponível, à autoridade sanitária.

§ 2º - As doenças e agravos referidos no "caput", que dependem de confirmação diagnóstica, devem ter a confirmação da suspeita notificada após a realização dos exames complementares, conforme norma técnica específica.

Art. 72 - É dever de todo cidadão comunicar à autoridade sanitária local a ocorrência, comprovada ou presumível, de doença e agravos à saúde de notificação compulsória, nos termos do artigo 71.

Art. 73 - A notificação compulsória de casos de doenças e agravos tem caráter sigiloso, obrigando-se a autoridade sanitária a mantê-lo.

Parágrafo único - Excepcionalmente, a identificação do paciente fora do âmbito médico-sanitário poderá ser feita em caso de grande risco à comunidade, a critério da autoridade e com conhecimento prévio do paciente ou de seu responsável, estando o ato formalmente motivado.

Art. 74 - As informações essenciais à notificação compulsória, bem como as instruções sobre o processo de notificação, constarão de normas técnicas.

CAPÍTULO II

INVESTIGAÇÃO EPIDEMIOLÓGICA E MEDIDAS DE CONTROLE

Art. 75 - Recebida a notificação, a autoridade sanitária deve proceder à investigação epidemiológica pertinente.

§ 1º - A autoridade sanitária pode exigir e executar investigações, inquéritos e levantamentos epidemiológicos junto a indivíduos e a grupos populacionais determinados, sempre que julgar oportuno, visando à proteção da saúde, mediante justificativa por escrito.

§ 2º - Quando houver indicação e conveniência, a autoridade sanitária pode exigir a coleta de amostra de material para exames complementares, mediante justificativa por escrito.

Art. 76 - Em decorrência dos resultados parciais ou finais das investigações, dos inquéritos ou levantamentos epidemiológicos de que trata o artigo 75, fica a autoridade sanitária obrigada a adotar, prontamente, as medidas indicadas para controle da doença ou agravo à saúde, no que concerne a indivíduos, grupos populacionais e ao meio ambiente.

Parágrafo único - De acordo com a doença, as ações de controle devem ser complementadas por medidas de combate a vetores biológicos e seus reservatórios.

Art. 77 - As instruções sobre o processo de investigação epidemiológica em cada doença ou agravo à saúde, bem como as medidas de controle indicadas, serão objeto de normas técnicas.

Art. 78 - Em decorrência das investigações epidemiológicas, a autoridade sanitária local deve adotar medidas pertinentes, podendo, inclusive, providenciar o fechamento total ou parcial de estabelecimentos, centros de reunião ou diversão, escolas, creches e quaisquer locais abertos ao público, durante o tempo julgado necessário, observada a legislação vigente.

CAPÍTULO III

VACINAÇÃO DE CARÁTER OBRIGATÓRIO

Art. 79 - A direção municipal do Sistema Único de Saúde - SUS, em articulação com o órgão competente de vigilância em saúde, é responsável pela coordenação e execução dos programas de imunizações de interesse da saúde pública.

Parágrafo único - A relação das vacinas de caráter obrigatório no Município deverá ser regulamentada por norma técnica, em consonância com a legislação federal e estadual.

Art. 80 - É dever de todo cidadão submeter-se à vacinação obrigatória, assim como os menores sob sua guarda ou responsabilidade.

Parágrafo único - Só deve ser dispensada da vacinação obrigatória a pessoa que apresentar atestado médico e contra-indicação explícita de aplicação da vacina.

Art. 81 - O cumprimento da obrigatoriedade das vacinações deve ser comprovado mediante atestado da vacinação, adequado à norma técnica referida no parágrafo único do artigo 80, emitido pelos serviços de saúde que aplicarem as vacinas.

Art. 82 - Os atestados de vacinação obrigatória não podem ser retidos por qualquer pessoa, natural ou jurídica.

Art. 83 - Todo estabelecimento de saúde, público ou privado, que aplique vacinas, obrigatórias ou não, deve cadastrar-se perante a autoridade sanitária competente.

Parágrafo único - A autoridade sanitária deve regulamentar, em norma técnica, o funcionamento dos estabelecimentos referidos no "caput", bem como o fluxo de informações, cabendo-lhe, ainda, a responsabilidade por sua supervisão periódica.

Art. 84 - As vacinas fornecidas pelo Sistema Único de Saúde - SUS são gratuitas, inclusive quando aplicadas por estabelecimentos de saúde privados, assim como os atestados que comprovem sua aplicação.

Art. 85 - Todo e qualquer estabelecimento de assistência à saúde que desenvolva atividades de imunização, independentemente de sua natureza jurídica e forma de gerenciamento, é obrigado a enviar, trimestralmente, aos órgãos de vigilância em saúde, o número de doses aplicadas por mês, segundo o tipo de imunobiológico aplicado e faixa etária.

CAPÍTULO IV

ATESTADO DE ÓBITO

Art. 86 - O atestado de óbito é documento indispensável para o sepultamento e deverá ser fornecido por médico, em impresso especialmente destinado a esse fim.

Art. 87 - Quando o óbito for decorrente de acidente, violência ou causa suspeita, segundo determinação legal, o atestado será fornecido por perito legista, após necropsia no Instituto Médico Legal.

Art. 88 - Quando o óbito for decorrente de causa mal definida ou ocorrer sem assistência médica, o corpo deve ser encaminhado ao Serviço de Verificação de Óbitos para necropsia, conforme disposto na legislação vigente.

CAPÍTULO V

INUMAÇÕES, EXUMAÇÕES, TRASLADAÇÕES E CREMAÇÕES

Art. 89 - As inumações, exumações, trasladações e cremações deverão ser disciplinadas em normas técnicas, em consonância com a legislação federal e estadual pertinente.

TÍTULO VIII

PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

CAPÍTULO I

FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS DE INTERESSE DA

SAÚDE E DOS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS, DE

PRODUÇÃO, EMBALAGEM E MANIPULAÇÃO DE

PRODUTOS E SUBSTÂNCIAS DE

INTERESSE DA SAÚDE

Art. 90 - Todos os estabelecimentos de interesse da saúde e os estabelecimentos comerciais, de produção, embalagem e manipulação de produtos e substâncias de interesse da saúde, antes de iniciarem suas atividades, devem encaminhar à autoridade sanitária declaração de que suas atividades, instalações, equipamentos e recursos humanos obedecem à legislação sanitária vigente, para fins de obtenção do Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde.

§ 1º - Os estabelecimentos devem comunicar à autoridade sanitária competente as modificações nas instalações e equipamentos, bem como a inclusão de atividades e quaisquer outras alterações que repercutam na identidade, qualidade e segurança dos produtos ou serviços oferecidos à população.

§ 2º - Os estabelecimentos comerciais que pretendam vender ou possibilitar o consumo de bebidas alcoólicas deverão informar tal pretensão à autoridade sanitária competente, em formulário próprio.

§ 3º - Constatando que a declaração e a comunicação previstas no "caput" e no parágrafo 1º deste artigo são inverídicas, deverá a autoridade sanitária comunicar o fato ao Ministério Público, para fins de apuração de eventual ilícito penal, sem prejuízo da adoção dos demais procedimentos administrativos.

Art. 91 - Todo estabelecimento que mantenha serviço de transporte de pacientes, bem como de produtos e substâncias de interesse da saúde, deve apresentar, perante a autoridade sanitária competente, declaração individualizada de cada veículo, dela fazendo constar, obrigatoriamente, equipamentos e recursos humanos, para fins de cadastramento.

Art. 92 - Os estabelecimentos de assistência à saúde devem contar com responsável técnico legalmente habilitado, que deverá estar presente durante o período de seu funcionamento.

Parágrafo único - O órgão coordenador do Sistema Municipal de Vigilância em Saúde disciplinará, no que for pertinente, a assunção de responsabilidade técnica de estabelecimentos de interesse da saúde, excetuando-se os estabelecimentos de que trata o "caput" deste artigo.

Art. 93 - Os estabelecimentos comerciais, de produção, embalagem e manipulação de produtos e substâncias de interesse da saúde, cuja assunção de responsabilidade técnica estiver regulamentada na legislação vigente, devem contar com responsável técnico legalmente habilitado, que deverá estar presente durante o período de seu funcionamento.

Parágrafo único - O órgão coordenador do Sistema Municipal de Vigilância em Saúde, disciplinará, no que for pertinente, a assunção de responsabilidade técnica de estabelecimentos de produtos e substâncias de interesse da saúde.

Art. 94 - As empresas ou as pessoas físicas que mantêm estabelecimentos de interesse da saúde são responsáveis perante a autoridade sanitária competente, sem prejuízo da responsabilidade subsidiária de prestadores de serviços profissionais autônomos, bem como de outras empresas de prestação de serviços

44
03/99

de saúde e assemelhados por ela contratados.

Art. 95 - Ocorrendo a interdição de estabelecimentos de assistência à saúde ou de suas subunidades pelos órgãos de vigilância em saúde, a direção municipal do Sistema Único de Saúde - SUS deve suspender, de imediato, eventuais contratos e convênios que mantenha com tais estabelecimentos ou suas subunidades, pelo tempo em que durar a interdição.

Art. 96 - Os órgãos públicos municipais responsáveis, sempre que solicitados pela autoridade sanitária, prestarão as informações necessárias para o cumprimento das disposições desta Lei.

CAPÍTULO II

COMPETÊNCIAS

Art. 97 - Os profissionais das equipes de Vigilância em Saúde, investidos nas suas funções fiscalizadoras, são competentes para fazer cumprir as leis e regulamentos sanitários, expedindo termos, autos de infração e de imposição de penalidades, referentes à prevenção e controle de tudo quanto possa comprometer a saúde.

Parágrafo único - O Secretário Municipal da Saúde, bem como o dirigente do órgão de Vigilância em Saúde, sempre que se tornar necessário, podem desempenhar funções de fiscalização, com as mesmas prerrogativas e atribuições conferidas por este Código às autoridades fiscalizadoras.

Art. 98 - A toda situação em que a autoridade sanitária concluir pela existência de violação de preceito legal deve corresponder, sob pena de responsabilidade administrativa, a lavratura de auto de infração.

Art. 99 - As penalidades sanitárias previstas neste Código devem ser aplicadas sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis.

Art. 100 - As autoridades sanitárias, observados os preceitos constitucionais, terão livre acesso a todos os locais sujeitos à legislação sanitária, a qualquer dia e hora, sendo as empresas obrigadas, por seus dirigentes ou prepostos, a prestar os esclarecimentos necessários ao desempenho de suas atribuições legais e a exibir, quando exigido, quaisquer documentos que digam respeito ao fiel cumprimento das normas de prevenção à saúde.

Art. 101 - Nenhuma autoridade sanitária pode exercer as atribuições do seu cargo sem exibir a credencial de identificação fiscal, devidamente autenticada, fornecida pela autoridade competente.

§ 1º - Fica proibida a outorga de credencial de identificação fiscal a quem não esteja autorizado, em razão de cargo ou função, a exercer ou praticar, no âmbito da legislação sanitária, atos de fiscalização.

§ 2º - A credencial a que se refere este artigo deve ser devolvida para inutilização, sob as penas da lei, em casos de provimento em outro cargo público, exoneração ou demissão, aposentadoria, bem como nos de licenciamento por prazo superior a 90 (noventa) dias e de suspensão do exercício do cargo.

§ 3º - A relação das autoridades sanitárias deve ser publicada semestralmente pelas autoridades competentes, para fins de divulgação e conhecimento pelos interessados, ou em menor prazo, a critério da autoridade sanitária competente, e por ocasião de exclusão e inclusão dos membros da equipe de vigilância sanitária.

CAPÍTULO III

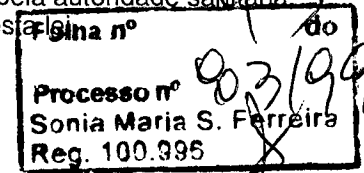
ANÁLISE FISCAL

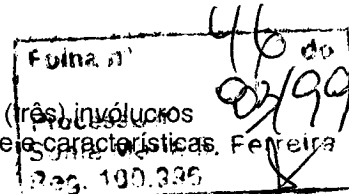
Art. 102 - (VETADO)

Art. 103 - Compete à autoridade sanitária colher amostras para análise fiscal de insumos, matérias-primas, aditivos, coadjuvantes, recipientes, equipamentos, utensílios, embalagens, substâncias e produtos de interesse da saúde, com vistas à verificação da sua conformidade à legislação sanitária.

Parágrafo único - Sempre que houver suspeita de risco à saúde, a colheita de amostra para análise fiscal deve ser procedida com interdição cautelar do lote ou partida encontrada.

Art. 104 - A colheita de amostra para fins de análise fiscal deve ser realizada mediante a lavratura do termo





de colheita de amostra e do termo de interdição, quando for o caso, dividida em 03 (três) invólucros invioláveis, conservados adequadamente, de forma a assegurar a sua autenticidade e características originais.

§ 1º - Se a natureza ou quantidade não permitir a colheita de amostra em triplicata, deve ser colhida amostra única e encaminhada ao laboratório oficial para a realização de análise fiscal na presença do detentor ou fabricante do insumo, matéria prima, aditivo, coadjuvante, recipiente, equipamento, utensílio, embalagem, substância ou produto de interesse da saúde, não cabendo, no caso, perícia de contraprova.

§ 2º - Na hipótese prevista no parágrafo 1º deste artigo, se estiverem ausentes as pessoas mencionadas, deverão ser convocadas 02 (duas) testemunhas para presenciar a análise.

Art. 105 - Quando a análise fiscal concluir pela condenação dos insumos, matérias-primas, aditivos, coadjuvantes, recipientes, equipamentos, utensílios, embalagens, substâncias e produtos de interesse da saúde, a autoridade sanitária deve notificar o responsável para apresentar defesa escrita ou requerer perícia de contraprova.

Art. 106 - O laudo analítico condenatório será considerado definitivo na hipótese de não ser apresentada defesa ou de não ser solicitada perícia de contraprova, pelo responsável ou detentor, no prazo de 10 (dez) dias.

Art. 107 - Não cabe defesa ou recurso, após condenação definitiva, em razão de laudo laboratorial condenatório da perícia final de contraprova.

CAPÍTULO IV

DA INTERDIÇÃO, APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO DE PRODUTOS, EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E ESTABELECIMENTOS

DE INTERESSE DA SAÚDE

Art. 108 - Quando o resultado da análise fiscal indicar que o produto constitui risco à saúde, é obrigatória sua interdição ou do estabelecimento.

Art. 109 - O detentor ou responsável pelo produto, equipamento e utensílios interditados, fica proibido de entregá-lo ao consumo ou uso, desviá-lo ou substituí-lo, no todo ou em parte, até que ocorra a liberação da mercadoria pela autoridade competente, sob pena de responsabilização civil ou criminal.

§ 1º - Os locais de interesse da saúde só podem ser desinterditados mediante liberação da autoridade competente.

§ 2º - A desobediência por parte da empresa acarretará a aplicação das penas cabíveis por responsabilização civil ou criminal, nos termos da legislação em vigor.

Art. 110 - Os produtos clandestinos de interesse da saúde, bem como aqueles com prazos de validade vencidos, devem ser interditados pela autoridade sanitária, a qual, após avaliação técnica, decidirá sobre sua destinação.

Art. 111 - Nos casos de condenação definitiva, a autoridade sanitária deve determinar a apreensão ou inutilização do produto.

Art. 112 - Quando o produto for considerado inadequado para uso ou consumo humano, mas passível de utilização para outros fins, a autoridade sanitária deve lavrar laudo técnico circunstanciado, definindo o seu destino final.

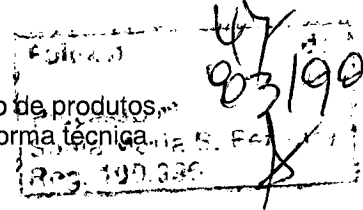
Art. 113 - Os produtos, equipamentos e utensílios de interesse da saúde manifestamente alterados, considerados de risco à saúde, devem ser apreendidos ou inutilizados sumariamente pela autoridade sanitária, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

Parágrafo único - Na hipótese do "caput", a autoridade sanitária deve lavrar laudo técnico circunstanciado, ficando dispensada a colheita de amostra.

Art. 114 - Cabem ao detentor ou responsável pelo produto, equipamentos e utensílios de interesse da saúde condenados, os encargos decorrentes do recolhimento, transporte e inutilização, acompanhados pela

autoridade sanitária até não mais ser possível a utilização.

Art. 115 - Os procedimentos de análise fiscal, interdição, apreensão e inutilização de produtos, equipamentos, utensílios e locais de interesse da saúde deverão ser objeto de norma técnica.



CAPÍTULO V

INFRAÇÕES SANITÁRIAS E PENALIDADES

Art. 116 - Considera-se infração sanitária, para fins deste Código e das pertinentes normas técnicas, a desobediência ou a inobservância ao disposto nas normas legais e regulamentos que, por qualquer forma, se destinem à promoção, preservação e recuperação da saúde.

Art. 117 - Responderá pela infração quem, por ação ou omissão, lhe deu causa, concorreu para sua prática ou dela se beneficiou.

Parágrafo único - Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis que vierem a determinar avaria, deterioração ou alteração de locais, produtos ou bens de interesse da saúde pública.

Art. 118 - As infrações sanitárias, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, serão punidas, alternativa ou cumulativamente, com penalidades de:

- I - advertência;
- II - prestação de serviços à comunidade;
- III - multa de R\$ 100,00 (cem reais) a R\$ 500.000,00 (quinhentos mil reais);
- IV - apreensão de produtos, equipamentos, utensílios e recipientes;
- V - apreensão de animal;
- VI - interdição de produtos, equipamentos, utensílios e recipientes;
- VII - inutilização de produtos, equipamentos, utensílios e recipientes;
- VIII - suspensão de venda de produto;
- IX - suspensão de fabricação de produto;
- X - interdição parcial ou total do estabelecimento, seções, dependências e veículos;
- XI - proibição de propaganda;
- XII - cancelamento de autorização para funcionamento de empresa;
- XIII - cancelamento do cadastro do estabelecimento e do veículo;
- XIV - intervenção.

Parágrafo único - Sem prejuízo das penalidades previstas neste artigo, o proprietário do animal apreendido ficará sujeito ao pagamento de despesas com transporte, alimentação, assistência veterinária e outras decorrentes da apreensão.

Art. 119 - A penalidade de prestação de serviços à comunidade consiste em veiculação de mensagens educativas dirigidas à comunidade, aprovadas pela autoridade sanitária.

Art. 120 - A penalidade de intervenção será aplicada aos estabelecimentos prestadores de serviços de saúde, indústrias de medicamentos, correlatos e outros, sempre que houver riscos iminentes à saúde.

§ 1º - Os recursos públicos que venham a ser aplicados em um serviço privado durante a intervenção deverão ser cobrados dos proprietários em dinheiro ou em prestação de serviços ao Sistema Único de

Saúde - SUS.

§ 2º - A duração da intervenção limitar-se-á ao tempo julgado necessário pela autoridade sanitária para que cesse o risco aludido no "caput" deste artigo, não podendo exceder o período de 180 (cento e oitenta) dias.

§ 3º - A intervenção e a nomeação do interventor dos estabelecimentos apenados competem ao Secretário Municipal da Saúde, vedada a nomeação do então dirigente, sócios ou responsáveis técnicos, seus cônjuges e parentes até segundo grau.

Art. 121 - A penalidade de multa consiste no pagamento das seguintes quantias:

I - nas infrações leves, de R\$ 100,00 (cem reais) a R\$ 30.000,00 (trinta mil reais);

II - nas infrações graves, de R\$ 30.001,00 (trinta mil e um reais) a R\$ 100.000,00 (cem mil reais);

III - nas infrações gravíssimas, de R\$ 100.001,00 (cem mil e um reais) a R\$ 500.000,00 (quinhentos mil reais).

§ 1º - Os valores previstos neste artigo deverão ser atualizados em 1º de janeiro de cada exercício, de acordo com a variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, acumulado no exercício imediatamente anterior.

§ 2º - Na hipótese de extinção do índice referido no parágrafo 1º deste artigo, será adotado outro criado por legislação federal que, de igual modo, reflita a perda do valor aquisitivo da moeda.

Art. 122 - A penalidade de interdição será aplicada de imediato, sempre que o risco à saúde da população o justificar, nas seguintes modalidades:

I - cautelar;

II - por tempo determinado;

III - definitiva.

Art. 123 - Para a graduação e imposição de penalidades, deverá a autoridade sanitária considerar:

I - as circunstâncias atenuantes e agravantes;

II - a gravidade do fato, tendo em vista as suas conseqüências para a saúde pública;

III - os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

Parágrafo único - Sem prejuízo do disposto neste artigo e da aplicação da penalidade de multa, a autoridade sanitária competente deverá levar em consideração a capacidade econômica do infrator.

Art. 124 - São circunstâncias atenuantes:

I - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;

II - o infrator, por espontânea vontade, imediatamente procurar reparar ou minorar as conseqüências do ato lesivo à saúde pública que lhe for imputado;

III - ser o infrator primário.

Art. 125 - São circunstâncias agravantes ter o infrator:

I - agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má-fé;

II - cometido a infração para obter vantagem pecuniária decorrente de ação ou omissão que contrarie o disposto na legislação sanitária;

III - deixado de tomar providências de sua alçada, tendentes a evitar ou sanar a situação que caracterizou a infração;

49
08/199
7

IV - coagido outrem para a execução material da infração;

V - reincidido.

Art. 126 - Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da penalidade deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

Art. 127 - A reincidência tornará o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima.

Art. 128 - Sempre que ocorrer infração sanitária que contenha indícios de violação de ética profissional, deverá a autoridade sanitária comunicar os fatos aos conselhos profissionais.

Art. 129 - São infrações de natureza sanitária, entre outras que se enquadrem no disposto no artigo 116 deste Código, com as correspondentes penalidades:

I - construir ou fazer funcionar estabelecimentos comerciais, de produção, embalagem e manipulação de produtos de interesse da saúde e estabelecimentos de assistência e de interesse da saúde, sem licença dos órgãos sanitários competentes ou contrariando as normas legais vigentes.

Penalidade: advertência, prestação de serviços à comunidade, interdição, apreensão, inutilização, cancelamento de licença e/ou multa;

II - construir ou fazer funcionar estabelecimentos comerciais, de produção, embalagem e manipulação de produtos de interesse da saúde, sem a presença de responsável técnico legalmente habilitado.

Penalidade: advertência, prestação de serviços à comunidade, cancelamento da licença, interdição e/ou multa;

III - transgredir qualquer norma legal e regulamentar e/ou adotar procedimentos na área de saneamento ambiental que possam colocar em risco a saúde humana.

Penalidade: advertência, prestação de serviços à comunidade, interdição, intervenção e/ou multa;

IV - extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, transportar ou utilizar produtos ou resíduos perigosos, tóxicos, explosivos, inflamáveis, corrosivos, emissores de radiações ionizantes, entre outros, contrariando a legislação sanitária em vigor.

Penalidade: advertência, prestação de serviços à comunidade, apreensão, inutilização, suspensão de venda ou fabricação, cancelamento de registro, interdição, cancelamento da licença, proibição de propaganda, intervenção e/ou multa;

V - construir ou fazer funcionar todo e qualquer estabelecimento de criação, manutenção e reprodução de animais, contrariando as normas legais e regulamentos pertinentes.

Penalidade: advertência, prestação de serviços à comunidade, apreensão, interdição e/ou multa;

VI - reciclar resíduos sólidos infectantes gerados por estabelecimentos prestadores de serviços de saúde.

Penalidade: interdição, cancelamento da licença e/ou multa;

VII - manter condição de trabalho que ofereça risco à saúde do trabalhador.

Penalidade: advertência, prestação de serviços à comunidade, interdição parcial ou total de equipamento, máquina, setor, local ou estabelecimento e/ou multa;

VIII - obstar, retardar ou dificultar a ação fiscalizadora da autoridade sanitária competente no exercício de suas funções.

Penalidade: advertência, prestação de serviços à comunidade e/ou multa;

IX - omitir informações referentes a riscos conhecidos à saúde.

Penalidade: advertência, prestação de serviços à comunidade e/ou multa;

X - fabricar, operar, comercializar máquinas ou equipamentos que ofereçam risco à saúde do trabalhador.

Penalidade: prestação de serviços à comunidade, interdição parcial ou total do equipamento, máquina, setor, local, estabelecimento e/ou multa;

XI - extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, importar, exportar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender, ceder ou usar produtos de interesse da saúde, sem os padrões de identidade, qualidade e segurança.

Penalidade: advertência, prestação de serviços à comunidade, apreensão e inutilização, interdição, cancelamento de licença e/ou multa;

XII - comercializar produtos institucionais e de distribuição gratuita.

Penalidade: interdição e/ou multa;

XIII - expor à venda ou entregar ao consumo e uso produtos de interesse da saúde que não contenham prazo de validade, data de fabricação ou prazo de validade expirado, ou apor-lhes novas datas de fabricação e validade posterior ao prazo expirado.

Penalidade: prestação de serviços à comunidade, interdição, apreensão, inutilização, cancelamento de licença e/ou multa;

XIV - rotular produtos de interesse da saúde contrariando as normas legais e regulamentares.

Penalidade: prestação de serviços à comunidade, apreensão, inutilização, cancelamento de licença e/ou multa;

XV - fazer propaganda enganosa de produto ou serviço de saúde, contrariando a legislação sanitária em vigor.

Penalidade: advertência, prestação de serviços à comunidade e/ou multa;

XVI - fazer propaganda de produtos farmacêuticos e produtos correlatos em promoções, ofertas, doações, ou por meio de concursos ou prêmios aos médicos, cirurgiões-dentistas, médicos veterinários ou quaisquer outros profissionais de saúde.

Penalidade: advertência, prestação de serviços à comunidade e/ou multa;

XVII - instalar ou fazer funcionar equipamentos inadequados, em número insuficiente, conforme definido em norma técnica, em precárias condições de funcionamento ou contrariando normas legais e regulamentos pertinentes em relação ao porte ou finalidade do estabelecimento prestador de serviços de assistência à saúde.

Penalidade: advertência, interdição, apreensão, cancelamento de licença e/ou multa;

XVIII - alterar o processo de fabricação dos produtos sujeitos a controle sanitário, modificar seus componentes, nome e demais elementos, sem a necessária autorização do órgão sanitário competente.

Penalidade: prestação de serviços à comunidade, interdição, apreensão, inutilização, cancelamento de licença e/ou multa;

XIX - deixar de implantar permanente programação de controle de infecção nos estabelecimentos de assistência à saúde, nos quais seja obrigatório programa de controle de infecção.

Penalidade: multa, cancelamento de licença, interdição, intervenção;

XX - realizar pesquisa clínica, de qualquer natureza, envolvendo os seres humanos, sem a autorização dos órgãos competentes.

Penalidade: multa, cancelamento de licença, interdição, intervenção;

XXI - deixar de remeter à autoridade sanitária competente, na forma solicitada, informações em saúde para

fins de planejamento, correção finalística de atividades, monitoramento das condições de funcionamento de estabelecimentos, controle de fatores de risco a que possa estar exposta a coletividade e elaboração de estatísticas de saúde.

Penalidade: advertência, multa, cancelamento de licença, interdição, intervenção;

XXII - deixar de notificar à autoridade sanitária competente doenças e agravos à saúde de notificação compulsória, inclusive acidentes de trabalho, doenças ou agravos à saúde relacionados ao trabalho, eventos adversos à saúde e doenças transmitidas por alimentos.

Penalidade: advertência, multa, cancelamento de licença, interdição, intervenção;

XXIII - transgredir outras normas legais federais, estaduais e municipais, destinadas à promoção, prevenção e proteção à saúde.

Penalidade: advertência, prestação de serviços à comunidade, interdição, apreensão, inutilização, suspensão de fabricação ou venda, cancelamento de licença, proibição de propaganda, intervenção e/ou multa;

XXIV - descumprir atos emanados das autoridades sanitárias visando à aplicação da legislação pertinente à promoção, prevenção e proteção à saúde.

Penalidade: advertência, prestação de serviços à comunidade, interdição, apreensão, inutilização, suspensão de venda ou fabricação, cancelamento de licença, proibição de propaganda, intervenção e/ou multa;

XXV - desacatar autoridade sanitária no exercício de suas funções.

Penalidade: prestação de serviços à comunidade e/ou multa.

CAPÍTULO VI

PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DAS

INFRAÇÕES DE NATUREZA SANITÁRIA

SEÇÃO I

AUTO DE INFRAÇÃO

Art. 130 - Quando constatadas irregularidades configuradas como infração sanitária neste Código, ou em outros diplomas legais vigentes, a autoridade sanitária competente lavrará de imediato os autos de infração.

Parágrafo único - As infrações sanitárias serão apuradas em processo administrativo próprio, iniciado com o auto de infração, observados o rito e os prazos estabelecidos neste Código.

Art. 131 - O auto de infração, a ser lavrado em 03 (três) vias, no mínimo, destinando-se a primeira ao autuado, conterà:

I - o nome da pessoa física ou denominação da pessoa jurídica autuada, especificando o seu ramo de atividade e endereço;

II - o ato ou fato constitutivo da infração, o local, a hora e a data respectivos;

III - a disposição legal ou regulamentar transgredida;

IV - a indicação do dispositivo legal que comina a penalidade a que fica sujeito o infrator;

V - a indicação do prazo de 10 (dez) dias para defesa ou impugnação do auto de infração;

VI - o nome e o cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura;

VII - o nome, a identificação e a assinatura do autuado ou, na sua ausência, de seu representante legal ou

preposto e, em caso de recusa, a consignaço do fato pela autoridade autuante e a assinatura de 02 (duas) testemunhas, quando possível.

§ 1º - Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado, será ele cientificado do auto de infração por via postal, mediante carta registrada.

§ 2º - Restando infrutífera, por qualquer motivo, a medida prevista no parágrafo 1º deste artigo, a cientificação do interessado far-se-á por meio de edital a ser publicado uma única vez na imprensa oficial, considerando-se efetivada a notificação após 5 (cinco) dias de sua publicação.

Art. 132 - Configuram procedimento irregular de natureza grave a falsidade e a omissão dolosa no preenchimento dos autos de infração.

Art. 133 - O não-cumprimento da obrigação subsistente, além da sua execução forçada, acarretará, após decisão irrecorrível, a imposição de multa diária, arbitrada de acordo com os valores correspondentes à classificação da infração, sem prejuízo das demais penalidades previstas na legislação vigente.

SEÇÃO II

AUTO DE IMPOSIÇÃO DE PENALIDADE

Art. 134 - O auto de imposição de penalidade deve ser lavrado pela autoridade competente, após decorrido o prazo estipulado pelo artigo 131, inciso V, ou imediatamente após a data do indeferimento da defesa, quando houver.

§ 1º - Nos casos em que a infração exigir a ação pronta da autoridade sanitária para proteção da saúde pública, as penalidades de apreensão, de interdição e de inutilização devem ser aplicadas de imediato, sem prejuízo de outras eventualmente cabíveis.

§ 2º - O auto de imposição de penalidade de apreensão, interdição ou inutilização, a que se refere o parágrafo 1º deste artigo, deve ser anexado ao auto de infração original, e, quando se tratar de produtos, acompanhado do termo respectivo, que especificará a sua natureza, quantidade e qualidade.

Art. 135 - O auto de imposição de penalidade de multa, a ser lavrado em 3 (três) vias, no mínimo, destinando-se a primeira ao infrator, conterà:

I - o nome da pessoa física ou jurídica e seu endereço;

II - o número, a série e a data do auto de infração respectivo;

III - o ato ou o fato constitutivo da infração e o local;

IV - a disposição legal ou regulamentar infringida;

V - a penalidade imposta e seu fundamento legal;

VI - a indicação do prazo de 10 (dez) dias para interposição de recurso, contado da ciência do autuado;

VII - a assinatura da autoridade autuante;

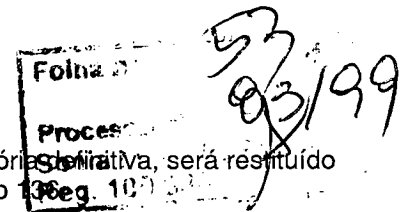
VIII - a assinatura do autuado ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e, em caso de recusa, a consignaço dessa circunstância pela autoridade autuante e a assinatura de 02 (duas) testemunhas, quando possível.

Parágrafo único - Na impossibilidade de efetivação da providência a que se refere o inciso VIII deste artigo, observar-se-á o procedimento previsto nos parágrafos 1º e 2º do artigo 131 deste Código.

SEÇÃO III

PROCESSAMENTO DAS MULTAS

Art. 136 - Transcorrido o prazo fixado no inciso VI do artigo 135, sem que tenha havido interposição de recurso ou pagamento de multa, o infrator será notificado para recolhê-la no prazo de 30 (trinta) dias ao



órgão arrecadador competente, sob pena de cobrança judicial.

Art. 137 - Havendo interposição de recurso, o processo, após decisão denegatória administrativa, será restituído à autoridade autuante, para fins de lavratura da notificação de que trata o artigo 136.

Parágrafo único - Não recolhida a multa no prazo de 30 (trinta) dias, o processo administrativo será encaminhado ao órgão competente para cobrança judicial.

Art. 138 - O recolhimento das multas será feito na conta do Fundo Municipal de Saúde, mediante guia de recolhimento, que poderá ser fornecida, registrada e preenchida pelos órgãos municipais.

SEÇÃO IV

RECURSOS

Art. 139 - O infrator poderá oferecer defesa ou impugnar o auto de infração no prazo de 10 (dez) dias, contados da data de sua cientificação, observado o disposto nos parágrafos 1º e 2º do artigo 131 deste Código.

Art. 140 - A defesa ou impugnação será julgada e decidida pelo superior imediato do servidor autuante, ouvindo-se este preliminarmente.

Parágrafo único - No procedimento previsto neste artigo, observar-se-ão os seguintes prazos, contados da data do respectivo recebimento do processo:

I - 5 (cinco) dias para a manifestação do servidor autuante;

II - 10 (dez) dias para o julgamento e decisão da defesa ou impugnação pelo superior imediato.

Art. 141 - Da imposição de penalidade, poderá o infrator recorrer à autoridade imediatamente superior, no prazo de 10 (dez) dias, contados de sua ciência.

Parágrafo único - Da aplicação da penalidade de intervenção pelo Secretário Municipal da Saúde, caberá recurso ao Chefe do Poder Executivo, na forma da legislação em vigor, cuja decisão encerrará a instância administrativa.

Art. 142 - Mantida a decisão cominatória, caberá recurso no prazo de 10 (dez) dias:

I - à instância definida pelo órgão coordenador do Sistema Municipal de Vigilância em Saúde, qualquer que seja a penalidade aplicada;

II - das decisões da autoridade definida no inciso I deste artigo, ao Diretor do órgão coordenador do Sistema Municipal de Vigilância em Saúde, quando se tratar de penalidade prevista nos incisos IV a XIII do artigo 118 ou de multa de valor correspondente ao previsto nos incisos II e III do artigo 121.

Art. 143 - Os recursos serão decididos após a oitiva da autoridade autuante, a qual poderá propor a revisão ou manutenção da decisão anterior.

Art. 144 - Os recursos só terão efeito suspensivo nos casos de imposição de multa.

Art. 145 - O infrator tomará ciência das decisões proferidas nos recursos pelas autoridades sanitárias mediante publicação, na imprensa oficial, dos respectivos despachos.

TÍTULO IX

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 146 - As infrações às disposições legais de ordem sanitária prescrevem em 5 (cinco) anos.

§ 1º - A prescrição interromper-se-á pela notificação ou qualquer outro ato da autoridade sanitária que objetive a sua apuração e conseqüente imposição de penalidade.

§ 2º - Não corre prazo prescricional enquanto houver processo administrativo pendente de decisão.

03/90
Folha 03
Social

Art. 147 - Os prazos previstos neste Código e nas pertinentes normas técnicas correm ininterruptamente

Art. 148 - Quando o autuado for analfabeto ou fisicamente incapacitado, o auto poderá ser assinado "a rogo" na presença de 02 (duas) testemunhas ou, na falta destas, deverá ser feita a ressalva pela autoridade autuante.

Art. 149 - Os órgãos da Secretaria Municipal de Saúde, após decisão definitiva na esfera administrativa, farão publicar todas as penalidades aplicadas aos infratores da legislação sanitária.

Art. 150 - O disposto neste Código deverá, na sua aplicação, ser compatibilizado com a legislação sanitária correlata vigente, prevalecendo sempre os parâmetros legais e técnico-científicos de proteção, promoção e preservação da saúde.

Art. 151 - Na ausência de norma legal específica, prevista neste Código e nos demais diplomas federais e estaduais vigentes, a autoridade sanitária, fundamentada em documentos técnicos reconhecidos pela comunidade científica, poderá fazer exigências que assegurem o cumprimento do artigo 2º desta lei.

Art. 152 - Os órgãos de vigilância em saúde, em articulação com os órgãos que atuam na área do meio ambiente, devem proceder à análise e manifestação a respeito dos planos de gerenciamento de resíduos sólidos de serviços de saúde, elaborados pelos estabelecimentos de assistência à saúde, com vistas à sua aprovação ou reprovação.

§ 1º - É de competência exclusiva dos órgãos de vigilância em saúde verificar se as condições propostas no plano de gerenciamento de resíduos sólidos de serviços de saúde aprovado estão sendo cumpridas pelos estabelecimentos de assistência à saúde.

§ 2º - Os órgãos de vigilância em saúde devem cooperar com os órgãos que atuam na área do meio ambiente, quando solicitada a participação de seu quadro de pessoal especializado.

Art. 153 - O descumprimento das normas constantes da Lei nº 10.309, de 22 de abril de 1987, caracteriza infração ao Código Sanitário ora instituído, aplicando-se as penalidades e os procedimentos administrativos nele previstos.

Art. 154 - As despesas com a execução desta lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 155 - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as Leis nº 10.153, de 7 de outubro de 1986, nº 10.770, de 8 de novembro de 1989, nº 11.728, de 22 de fevereiro de 1995, nº 12.039, de 11 de abril de 1996, nº 12.268, de 19 de dezembro de 1996, nº 12.369, de 13 de junho de 1997, nº 12.371, de

13 de junho de 1997, nº 13.456, de 26 de novembro de 2002, e nº 12.580, de 31 de março de 1998, bem como os artigos 2º, 3º, 35, 36, 37, 38 e 39 da Lei nº 10.309, de 22 de abril de 1987.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 9 de janeiro de 2004, 450ª da fundação de São Paulo.

MARTA SUPLICY, PREFEITA

LUIZ TARCISIO TEIXEIRA FERREIRA, Secretário dos Negócios Jurídicos

LUÍS CARLOS FERNANDES AFONSO, Secretário de Finanças e Desenvolvimento Econômico

GONZALO VECINA NETO, Secretário Municipal da Saúde

Publicada na Secretaria do Governo Municipal, aos 9 de janeiro de 2004.

UBIRATAN DE PAULA SANTOS, Secretário do Governo Municipal - Substituto

[Voltar](#)

[Imprimir](#)

55
03/99
X

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 das outras providências.

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

Art. 1º - Fica proibida a comercialização de todos os tipos de carnes, peixes e aves abatidas em barracas de feiras-livres do Município de São Paulo que não apresentem 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, 441ª da fundação de São Paulo.

PAULO MALUF, PREFEITO

JOSE ALTINO MACHADO, Secretário dos Negócios Jurídicos

CELSO ROBERTO PITTA DO NASCIMENTO, Secretário das Finanças

WALDEMAR COSTA FILHO, Secretário Municipal de Abastecimento
Publicada na Secretaria do Governo Municipal, em 17 de novembro de 1994.

EDEVALDO ALVES DA SILVA, Secretário do Governo Municipal

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

REPÚBLICAÇÃO

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

50
83/99

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.

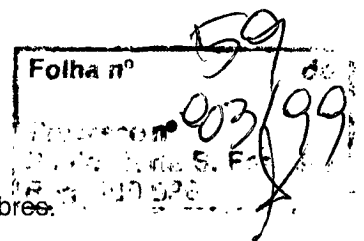
Codex Alimentarius. CAC/RCP 1 -69, Ver 3 1997. Recommended International Code of Principles of Food Hygiene.

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 - 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.

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;

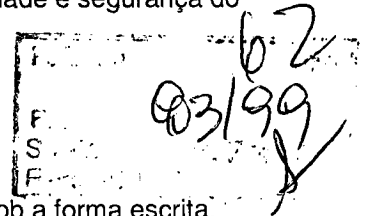
V. notificação ao serviço de vigilância em saúde dos casos ou surtos de doenças transmitidas por alimentos, e nos casos de desvio no processo de fabricação com risco ao consumidor, bem como no recebimento de matéria prima ou produto contaminado, objetivando prevenir, minimizar ou reduzir o dano;

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

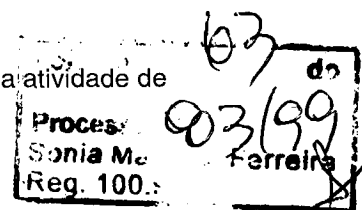
VII. implantação do programa de recolhimento de produtos em desacordo às normas vigentes;

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 gastrointestinais, 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.

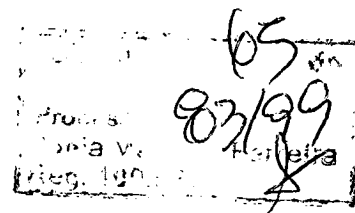
6.6.1. O funcionário deve lavar as mãos sempre que:

- 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 extravasor 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.

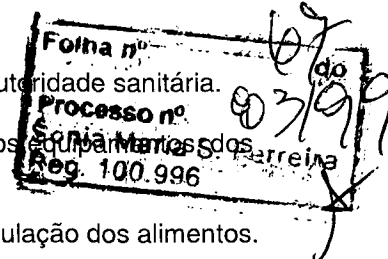
7.10. Não é permitida a instalação de processo ou atividade que possa representar risco de contaminação da água potável.

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 utensílios e do ambiente em todas as dependências, internas e externas.

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

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

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

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

9 - EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

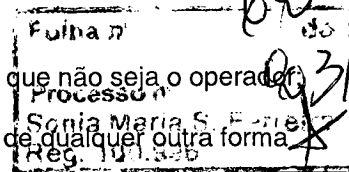
9.7. As máquinas e os equipamentos devem possuir dispositivos de proteção e segurança, de modo a minimizar ruídos e prevenir acidentes.

9.7.1. As zonas de perigo das máquinas e equipamentos, partes móveis, zonas entrantes, de cisalhamento, de corte, áreas de cilindro, serras e transmissões de força, devem possuir dispositivos de proteção que impeçam o acesso involuntário e acidental não removíveis ou que possibilitem o acesso voluntário dos trabalhadores.

9.7.2. As máquinas e equipamentos devem ter dispositivos de acionamento e parada, de modo que:

I. sejam acionados ou desligados pelo operador na sua posição de trabalho;

II. não se localizem na zona perigosa da máquina ou equipamento;



III. possam ser acionados ou desligados em caso de emergência, por outra pessoa que não seja o operador;

IV. não possam ser acionados ou desligados, involuntariamente, pelo operador, ou de qualquer outra forma acidental.

V - não acarretem riscos adicionais.

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

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

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

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

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

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

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

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

10 - RECEBIMENTO

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

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

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

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

I - data de validade;

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

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

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

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

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

b) refrigerados: até 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:

69
03/09
Reg. 100.000

- 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;

70
03/99

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 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

RECEBIDO SGP-21
Em 10/05/10
EA

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 72. 02/01/2013

EA
Eduardo Akamine
Técnico Administrativo
RF 11.325 - SGP.21



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Papel para informação, rubricado como folha nº 72
do processo nº 83 de 1999, de 02 / 01 / 2013 (a) 94

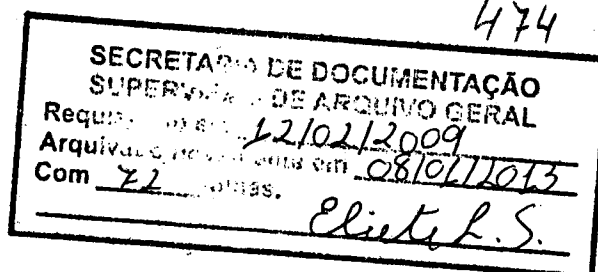
Eduardo Akamine
Técnico Administrativo
RF 11.325

À SGP-33

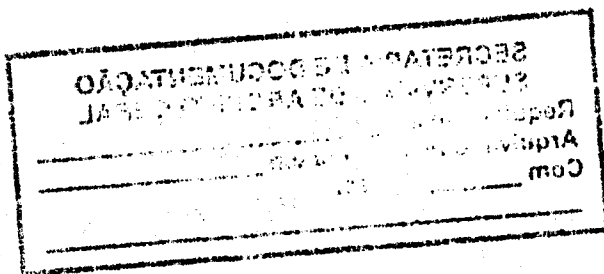
PARA ARQUIVAMENTO, face ao disposto no artigo 275, caput, do Regimento Interno.

São Paulo, 02/01/2013.

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



Eliete Lopes Silvério
RF 11.393 - SGP-33



Elisete Lopes Silveira
RF. 11.303 - 809-33

33

Segue(m) juntado(s), nesta data, documento(s) rubricado(s) sob nº <u>45</u> e folha de informação sob nº <u>6645 / 3 / 13</u>
<i>Ubirajara</i>

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

DEFERIDO

07 FEV 2013

PRESIDENTE



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Folha nº 15 do Processo
nº 0183 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

Vereador Wadih Mutran

Líder do PP

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



CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO

Papel para informação, rubricado como folha nº

do processo nº

01-83

de

1999

5

3

13

(a)

Ubirajara

UBIRAJARA DE F. PRESTES FILHO
CONSULTOR TÉCNICO - HISTÓRIA
RE. 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

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

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

RECEBIDO EM SGP-22

08/03/13

Adelina

Adelina Ciccone
Assistente Parlamentar
Registro 100.406

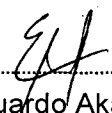
A SGP - 21
19/06/13
Carlos Roberto da Silva
Supervisor de Equipe - SGP22
Supervisor

RECEBIDO SGP. 21
EM 20/06/13
Roberto Cassio Gonçalves
Operador de Computador
RF. 101.262

Segue(m) juntado(s), nesta data,
documento(s) rubricado(s) sob nº(s)
1 a 1 e folha de informação
sob nº 75. 05/01/2017
EJA
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 05/02/2013

Arquivado novamente em 12/01/2017

Com 25 folhas.

CIRO SOL PAVAN MONTAUT
Técnico Administrativo
RF: 11.329