



Câmara Municipal de São Paulo

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

ASSESSORIA TÉCNICA DA MESA - A.T.M.

SISTEMA DE APOIO AO PROCESSO LEGISLATIVO

PROJETO DE LEI

: 01-0679/1998 DE 1998

MATERIA LEGISLATIVA: PL

01-0679/1998 DE 27/10/98

PROMOVENTE: VEREADOR

HANNA GHARIB

E M E N T A:

INSTITUI, NO AMBITO DO MUNICIPIO, A REGULAMENTAÇÃO
DE GENEROS ALIMENTICIOS, E DA OUTRAS PROVIDENCIAS.

OBSERVAÇÕES:

ANEXO I

FLS 01 a 152

CNC Solutions
Tipo: Processo Legislativo
28/10/2010 14:35:17

00000016326-04



MARIA ISABEL LOPES CORREA
Chefe de Gabinete Técnico - Substituta



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador HANNA GHARIB

227

Folha n.º	04	de proc.
n.º	679	de 19 98
Ⓢ		

01 - FL
01-0679/1998

PROJETO DE LEI

LIDO HOJE
ÀS COMISSÕES DE: 27 OUT 1998

COMISSÃO DE JUSTIÇA
ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA
SAÚDE, PROMOTORA E TABAGISMO
E LANCAR E ORGANIZAR

Hanna
PRESIDENTE

INSTITUI, NO ÂMBITO DO MUNICÍ-
PIO, A REGULAMENTAÇÃO
SANITÁRIA DE GÊNEROS
ALIMENTÍCIOS

A Câmara Municipal de São Paulo decreta:

Art 1º - Fica instituído, no âmbito do município, a Regulamentação Sanitária de Gêneros Alimentícios.

Art 2º - Sob a fiscalização municipal, os estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios deverão obedecer as normas previstas na legislação edilícia e de zoneamento urbano do município.

Capítulo I

Art 3º - Somente poderão ser expostos à venda alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos "in natura", aditivos para alimentos, materiais, artigos e utensílios destinados a entrar em contato com alimentos que:

I - tenham sido previamente registrados no órgão competente, de acordo com exigências dos Ministérios da Saúde e da Agricultura;

II - Tenham sido elaborados, reembalados, transportados, importados ou vendidos por estabelecimentos devidamente licenciados;

SEÇÃO DE REVISÃO	
HG- Sérgio & Cezira	
★	27 OUT 1998 ★
- DT. 10 -	



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador HANNA GHARIB

Folha n.º	02	de proc.
n.º	679	de 19 98
\$		

III - Obedeçam, na sua composição, às especificações do respectivo registro, quando se tratar de alimento de fantasia ou artificial, ou ainda não padronizado;

IV - Obedeçam às normas técnicas especiais anexas a este projeto de lei

Art 4º - Será permitido, excepcionalmente, expor à venda, sem necessidade de registro prévio, alimentos elaborados em caráter experimental e destinados à pesquisa de mercado;

§1º - A permissão a que se refere este artigo deverá ser solicitada pelo interessado, que submeterá à autoridade competente a fórmula do produto, indicará o local e o tempo de duração da pesquisa.

§2º - O rótulo do alimento nas condições deste artigo deverá satisfazer às exigências deste projeto de lei e de suas normas técnicas especiais.

Art 5º - A permissão especial de que trata o artigo anterior será dada mediante a satisfação prévia dos requisitos que vierem a ser fixados pelo órgão competente.

Art 6º - Aplica-se o disposto neste projeto de lei e nas suas normas técnicas especiais às bebidas de qualquer tipo ou procedência, aos complementos alimentares, aos produtos destinados a serem mascados e a outras substâncias, dotadas ou não de valor nutritivo, utilizados no fabrico, preparação e tratamento de alimentos, matérias-primas alimentares e alimentos "in natura".

Art 7º - Excluem-se do disposto neste projeto de lei e nas suas normas técnicas especiais os produtos com finalidade medicamentosa ou terapêutica, qualquer que seja a forma como se apresentem ou modo como são ministrados.

Art 8º - O alimento importado, bem como os aditivos e matérias-primas empregados no seu fabrico deverão obedecer às disposições deste projeto de lei e suas normas técnicas especiais.



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador HANNA GHARIB

Folha n.º	03	de proc.
n.º	679	de 19 98

Art 9º - A importação de alimentos, de aditivos para alimentos e de substâncias destinadas a serem empregadas no fabrico de artigos, utensílios e equipamentos destinados a entrar em contato com alimentos, fica sujeita ao disposto na legislação federal pertinente e neste projeto de lei, devendo a análise de controle ser efetuada no momento do seu desembarque no país.

Art 10 - Os alimentos sucedâneos deverão ter aparência diversa daquela do alimento genuíno ou permitir por outra forma a sua imediata identificação.

Art 11 - Os alimentos destituídos, total ou parcialmente, de um de seus componentes normais, só poderão ser expostos à venda mediante autorização expressa do órgão competente.

Art 12 - Os requisitos para permissão de emprego de aditivos, bem como os requisitos de registro, as condições de uso e tolerâncias máximas em alimentos, obedecerão ao disposto na legislação federal pertinente e nas Resoluções da Comissão Nacional de Normas e Padrões para de Alimentos.

Art 13 - A maquinária, os aparelhos, utensílios, recipientes, vasilhames e outros materiais que entrem em contato com alimentos, empregados no seu fabrico, manipulação, acondicionamento, transporte, conservação e venda deverão ser de material adequado, que assegure perfeita higienização, de modo a não contaminar, alterar ou diminuir o valor nutritivo dos alimentos, e que atendam às Normas Técnicas Especiais anexas a este Projeto de Lei.

Art 14 - O emprego de produtos destinados à higienização de alimentos, matérias-primas alimentares e alimentos "in natura", ou de recipientes, utensílios destinados a entrar em contato com os mesmos, dependerá de prévia autorização do órgão competente.



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador HANNA GHARIB

Folha n.º	04	de proc.
n.º	679	de 19 98
⊗		

Capítulo II **Das definições**

Art 15 - Para efeito deste Projeto de Lei considera-se:

I - alimento: toda substância ou mistura de substância 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;

II - alimento vencido: todo o alimento com o prazo de validade para o consumo vencido;

III - alimento nocivo: todo alimento que após análise fiscal laboratorial é considerado como impróprio para o consumo;

IV - alimento suspeito de nocividade: todo alimento cujo exame das características organolépticas sugere a possibilidade de nocividade;

V - matéria-prima alimentar: toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica;

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

VII - alimento enriquecido: todo alimento que tenha sido adicionado de substância nutriente, com a finalidade de reforçar seu valor nutritivo;

VIII - alimento dietético: todo alimento elaborado para regimes alimentares especiais;



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador HANNA GHARIB

Folha n.º	05	de proc.
n.º	679	de 19 98
D		

IX - alimento de fantasia ou artificial: todo alimento preparado com o objetivo de imitar alimentação natural e em cuja composição entre, preponderantemente, substância não encontrada no alimento a ser imitado;

X - alimento sucedâneo: todo alimento elaborado para substituir alimento natural, assegurado o valor nutritivo deste;

XI - alimento irradiado: todo alimento que tenha sido intencionalmente submetido à ação de radiações ionizantes, com finalidade de preservá-lo ou para outros fins lícitos, obedecidas as normas que vierem a ser elaboradas pelo órgão competente;

XII - ingrediente: todo componente alimentar (matéria-prima alimentar ou alimento "in natura") que entra na elaboração de um produto alimentício;

XIII - aditivo intencional: toda substância ou mistura de substâncias dotadas ou não de valor nutritivo, ajuntada ao alimento com a finalidade de impedir alterações, conferir ou manter seu estado físico geral, ou exercer qualquer ação exigida para uma boa tecnologia de fabricação de alimento;

XIV - aditivo incidental: toda substância residual ou migrada presente no alimento, em decorrência dos tratamentos prévios a que tenham sido submetidos a matéria-prima alimentos e o alimento "in natura", e do contato do alimento com os artigos e utensílios empregados nas suas diversas fases de fabrico, manipulação, embalagem, transporte ou venda;

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

XVI - coadjuvante da tecnologia de fabricação: a substância ou mistura de substâncias empregadas com a finalidade de exercer uma ação transitória em qualquer fase do fabrico do alimento e dele retiradas, inativadas e/ou



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador HANNA GHARIB

Folha n.º	06	de proc.
n.º	679	de 1998
⊗		

transformadas em decorrência do processo tecnológico utilizado, antes da obtenção do produto final;

XVII - padrão de identidade e qualidade: o estabelecido pelo órgão competente dispendo sobre a denominação, definição e composição de alimento, matérias-primas alimentares, alimentos “in natura” e aditivos intencionais, fixando requisitos de higiene, normas de envasamento e rotulagem, métodos de amostragem e análise;

XVIII - rótulo: qualquer identificação impressa ou litografada, bem como os dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou decalcação, aplicados sobre o recipiente, vasilhame, envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente;

XIX - embalagem: qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, guardado, empacotado ou envasado;

XX - propaganda: a difusão, por quaisquer meios de indicações, e a distribuição de alimentos relacionados com a venda e o emprego de matéria-prima alimentar, “in natura” ou materiais utilizados no seu fabrico ou preservação, objetivando promover ou incrementar o seu consumo;

XXI - órgão competente: o órgão municipal técnico específico, bem como os congêneres federais e estaduais;

XXII - laboratório oficial: o laboratório técnico, da esfera municipal, estadual ou federal, com competência para análises físico-químicas de gêneros alimentícios indicado pela Secretaria Municipal de Abastecimento;

XXIII - laboratório credenciado: o laboratório técnico, com competência para análises físico-químicas de gêneros alimentícios, credenciado pela Secretaria Municipal de Abastecimento;



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador HANNA GHARIB

Folha n.º	07	de proc.
n.º	679	de 19 98
⓪		

XXIV - autoridade fiscalizadora competente: o funcionário legalmente autorizado do órgão municipal competente ou dos demais órgãos competentes federais e estaduais;

XXV - análise de controle: aquela que é efetuada após o registro do alimento, quando de sua entrega ao consumo, e que servirá para comprovar a sua conformidade com o respectivo padrão de identidade e qualidade, ou com as Normas Técnicas Especiais, ou ainda com o relatório e o modelo de rótulo anexados ao requerimento que deu origem ao registro;

XXVI - análise prévia: a análise que precede o registro;

XXVII - análise fiscal qualitativa: a efetuada pela autoridade fiscalizatória competente a partir das características organolépticas do alimento;

XXVIII - análise fiscal laboratorial: a efetuada pelos laboratórios oficiais ou credenciados a partir das análises físico-químicas do gênero alimentício;

XXIX - colheita de amostra: apreensão realizada pela autoridade fiscalizatória competente de amostra de gênero alimentício para análise fiscal;

XXX - interdição de alimento: ação de isolamento de alimento, realizada pela autoridade fiscalizatória competente, visando impedir a venda ou a manipulação do mesmo;

XXXI - inutilização de alimento: ação de destruição de alimento, realizada pela autoridade fiscalizatória competente, após o resultado condenatório definitivo da análise fiscal laboratorial de prova e contraprova;

XXXII - estabelecimento: o local onde se fabrique, produza, manipule, beneficie, acondicione, conserve, transporte, armazene, deposite para venda, distribua ou venda o alimento, matéria-prima alimentar, alimento "in natura",



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador HANNA GHARIB

Folha n.º	08	de proc.
n.º	679	de 19 98

aditivos intencionais, materiais, artigos e equipamentos destinados a entrar em contato com os mesmos;

XXXIII - interdição parcial de estabelecimento: ação de paralização de máquina ou equipamento ou setor do estabelecimento, realizada pelo órgão competente;

XXXIV - interdição total de estabelecimento: ação de paralização total do estabelecimento, realizada pelo órgão competente.

Capítulo III **Do registro e controle**

Art 16 - Todo alimento somente será exposto ao consumo ou entregue à venda depois de registrado nos órgãos competentes.

Art 17 - Estão igualmente obrigados a registro nos órgãos competentes:

I - os aditivos intencionais

II - as embalagens, equipamentos e utensílios elaborados e/ou revestidos internamente de substâncias resinosas e poliméricas e destinados a entrar em contato com alimentos, inclusive os de uso doméstico;

III - os coadjuvantes da tecnologia de fabricação, assim declarados por Resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

Parágrafo único: Os alimentos industrializados vendidos a granel estarão sujeitos a registro quando a Norma Técnica Especial assim o determinar.



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador HANNA GHARIB

Folha n.º	09	de proc.
n.º	679	de 19 98

Art 18 - Em conformidade com disposições dos órgãos competentes, ficam dispensadas da obrigatoriedade de registro:

I - As matérias-primas alimentares e os alimentos “in natura”, salvo aqueles cujo registro tenha sido determinado pelos órgãos competentes;

II - Os aditivos intencionais e os coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos dispensados por Resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos;

III - Os produtos alimentícios, quando destinados ao emprego na preparação de alimentos industrializados, em estabelecimentos devidamente licenciados, desde que incluídos em Resoluções da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

Art 19 - Na análise de controle de alimentos devidamente registrados pelo órgão competente, deverão ser observadas as normas estabelecidas para análise fiscal e laboratorial.

§1º - O laudo da análise de controle será remetido aos órgãos competentes para arquivamento e passará a constituir o elemento de identificação do alimento.

§2º - Em caso de análise condenatória, e sendo o alimento considerado impróprio para o consumo, será tal fato comunicado aos órgãos competentes para fins de cancelamento do registro anteriormente concedido e sua apreensão em todo o território nacional.

§3º - No caso de constatação de falhas, erros ou irregularidades sanáveis e sendo o alimento considerado próprio para consumo, deverá o interessado ser notificado da ocorrência, concedendo-se o prazo necessário para a devida correção, decorrido o qual proceder-se-á a nova análise de controle. Persistindo as falhas, erros ou irregularidades, ficará o infrator sujeito às penalidades cabíveis.



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador HANNA GHARIB

Folha n.º	10	de proc.	1
n.º	679	de 19	98
<i>[Assinatura]</i>			

Capítulo IV **Da Rotulagem**

Art 20 - Os alimentos e aditivos intencionais deverão ser rotulados de acordo com as disposições dos órgãos competentes e demais normas que regem o assunto.

Parágrafo único: As disposições deste artigo se aplicam aos aditivos intencionais e produtos alimentícios dispensados de registro, bem como às matérias-primas alimentares e alimentos “in natura”, quando acondicionados em embalagem que os caracterizem.

Art 21 - Os rótulos deverão mencionar em caracteres perfeitamente legíveis:

I - A qualidade, a natureza e o tipo do alimento, observadas a definição, a descrição e a classificação estabelecida no respectivo padrão de identidade e qualidade ou no rótulo arquivado nos órgãos competentes no caso de alimento de fantasia ou artificial, ou de alimentos não padronizados;

II - Nome e/ou marca do alimento;

III - Nome do fabricante ou produtor;

IV - Sede da fábrica ou local de produção;

V - Número do registro do alimento por órgãos competentes;

VI - Indicação do emprego de aditivo intencional, mencionando-o expressamente ou indicando o código de identificação correspondente com a especificação da classe a que pertencer;

VII - Número de identificação da partida, lote ou data de fabricação, data de validade, quando se tratar de alimento perecível;

VIII - O peso ou volume líquido;

IX - Outras indicações que venham a ser fixadas em regulamento;

§1º - Os alimentos rotulados no País, cujos rótulos contenham palavras em idiomas estrangeiros, deverão trazer a respectiva tradução, salvo em se tratando de denominação universalmente consagrada.



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador HANNA GHARIB

Folha n.º	11	de proc.
n.º	679	de 19 98

§2º - Os rótulos de alimentos destinados à exportação poderão trazer as indicações exigidas pela lei do país a que se destinam;

§3º - Os rótulos de alimentos destituídos total ou parcialmente de um de seus componentes normais, deverão mencionar a alteração autorizada;

§4º - Os nomes científicos que forem inscritos nos rótulos de alimentos deverão, sempre que possível, ser acompanhados da denominação comum correspondente;

Art 22 - Os rótulos de alimentos de fantasia ou artificial não poderão conter indicações especiais de qualidade, nem trazer menções, figuras ou desenhos que possibilitem falsa interpretação ou que induzam o consumidor a erro ou engano quanto à sua origem, natureza ou composição.

Art 23 - Os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotulagem a declaração “Colorido Artificialmente”.

Art 24 - Os rótulos de alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais, com objetivo de reforçar ou reconstruir o sabor natural do alimento, deverão trazer a declaração “Contém Aromatizante”, seguido do código correspondente e da declaração “Aromatizado Artificialmente”, no caso de ser empregado aroma artificial.

Art 25 - Os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações “sabor de . . .” e “contém aromatizantes . . .” seguido do código correspondente.

Art 26 - Os rótulos dos alimentos elaborados com essências artificiais deverão trazer a indicação “sabor imitação ou artificial de . . .” seguido da declaração de “aromatizado artificialmente”.



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador HANNA GHARIB

Folha n.º	12	de proc.
n.º	679	de 19 98

Art 27 - As indicações exigidas pelos artigos 21, 22, 23 e 24 deste projeto de lei, bem como as que servirem para mencionar o emprego de aditivos, deverão constar do painel principal do rótulo do produto em forma facilmente legível.

Art 28 - O disposto nos artigos 21, 22, 23 e 24 se aplica, no que couber, à rotulagem dos aditivos intencionais e coadjuvantes da tecnologia de fabricação do alimento.

§1º - Os aditivos intencionais, quando destinados ao uso doméstico deverão mencionar no rótulo a forma de emprego, o tipo de alimento em que pode ser adicionado e a quantidade a ser empregada, expressa sempre que possível em medidas de uso caseiro.

§2º - Os aditivos intencionais e os coadjuvantes de tecnologia de fabricação, declarados isentos de registro pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, deverão ter essa condição mencionada no respectivo rótulo.

§3º - As etiquetas de utensílios ou recipientes destinados ao uso doméstico deverão mencionar o tipo de alimento que pode neles ser acondicionado.

Art 29 - Os rótulos dos alimentos enriquecidos e dos alimentos dietéticos e de alimentos irradiados deverão trazer a respectiva indicação em caracteres facilmente legíveis:

Parágrafo único: a declaração de "alimento dietético" deverá ser acompanhada de indicação do tipo de regime a que se destina o produto, expresso em linguagem de fácil entendimento.

Art 30 - As declarações superlativas de qualidade de um alimento só poderão ser mencionadas na respectiva rotulagem, em consonância com a classificação constante do respectivo padrão de identidade e qualidade, ou de Norma Técnica Especial.



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador HANNA GHARIB

Feito a.º	13	de proc.
a.º	679	de 19 98

Art 31 - Não poderão constar da rotulagem denominações, designações, nomes geográficos, símbolos, figuras, desenhos ou indicações que possibilitem interpretação falsa, erro ou confusão, quanto à origem, procedência, natureza, composição ou qualidade do alimento, ou que lhe atribuam qualidade ou característica nutritiva superiores àquelas que realmente possuam.

Art 32 - Não serão permitidas na rotulagem quaisquer indicações relativas à qualidade do alimento que não sejam as estabelecidas nos dispositivos emanados pelos órgãos competentes e suas Normas Técnicas Especiais.

Art 33 - Os alimentos industrializados, quando vendidos a granel ou a varejo, sem embalagem, deverão ser acompanhados de indicação ao consumidor da qualidade, natureza e tipo de alimento, bem como dos aditivos empregados.

Capítulo V **Dos Padrões de Identidade e Qualidade**

Art 34 - Haverá para cada tipo ou espécie de alimento um padrão de identidade e qualidade, aprovado pelos órgãos competentes, dispondo sobre:

I - Denominação, definição e composição, compreendendo a descrição do alimento, citando o nome científico, quando houver, e os requisitos que permitam fixar um critério de qualidade;

II - Requisitos de higiene, compreendendo medidas sanitárias concretas e demais disposições necessárias à obtenção de um alimento puro, comestível e de qualidade comercial;

III - Aditivos intencionais que podem ser empregados abrangendo a finalidade do emprego e o limite de adição;

IV - Requisitos aplicáveis a peso e medida;

V - Requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto;



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador HANNA GHARIB

Folha n.º	14	de proc.
n.º	679	de 1998
<i>[assinatura]</i>		

VI - Métodos de colheita de amostra, ensaio e análise do alimento;

§1º - Os requisitos de higiene abrangerão também o padrão microbiológico do alimento e o limite residual de pesticida e contaminantes tolerados.

§2º - Os padrões de identidade e qualidade poderão ser revistos pelos órgãos competentes por iniciativa própria ou a requerimento da parte interessada devidamente fundamentado.

§3º - Poderão ser aprovados sub-padrões de identidade e qualidade, devendo os alimentos por eles abrangidos ser embalados e rotulados de forma a distingui-los do alimento padronizado correspondente.

Capítulo VI **Da Fiscalização de Alimentos**

Seção I **Normas Gerais**

Art 35 - A ação fiscalizadora será exercida pela autoridade municipal no âmbito de suas atribuições.

Art 36 - O policiamento da autoridade sanitária será exercido sobre os alimentos, o pessoal que os manipula e sobre os locais e instalações onde se fabrique, produza, beneficie, manipule, acondicione, conserve, deposite, armazene, transporte, distribua, venda ou consuma alimentos.

Art 37 - No fabrico, produção, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento, transporte, distribuição, venda e consumação de alimentos, deverão ser observados os preceitos de limpeza e higiene.



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador HANNA GHARIB

Folha n.º	15	de proc.
n.º	679	de 19 98
Ø		

Art 38 - No acondicionamento dos gêneros alimentícios, é vedado o uso de papéis e embalagens servidas, ou que contenham corantes, tintas de impressão ou outras substâncias químicas prejudiciais à saúde.

Art 39 - É proibido manter no mesmo continente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.

Parágrafo único - Excetua-se da exigência deste artigo os alimentos embalados em recipientes hermeticamente fechados, impermeáveis e resistentes.

Art 40 - No interesse da saúde pública, poderá a autoridade sanitária proibir, nos locais que determinar, o ingresso e a venda de gêneros alimentícios de determinadas procedências, quando plenamente justificados os motivos.

Art 41 - Os proprietários e os empregados dos estabelecimentos de gêneros alimentícios são obrigados a portar Carteira de Saúde, exigida a renovação semestral do exame médico.

§1º - A obrigatoriedade de apresentação da carteira referida neste artigo estende-se a todos que, mesmo não sendo empregados do estabelecimento, estejam vinculados, de qualquer forma, ao processo de comercialização nele desenvolvido.

§2º - Se durante a realização da inspeção sanitária, a fiscalização encontrar pessoas suspeitas de portarem moléstias infecto-contagiosas, parasitárias, repugnantes, ou outras que possam constituir fonte de contaminação dos alimentos, serão as mesmas intimadas a se submeter a exames médicos, ficando, neste período, suspensas de suas atividades.

§3º - A Carteira de Saúde de que trata este artigo, deverá ser obtida através de órgãos oficialmente reconhecidos, ou de Médicos do Trabalho contratados ou do próprio estabelecimento, quando este possuir.



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador HANNA GHARIB

Folha n.º	16	de proc.
n.º	679	de 19 98

Art 42 - Os equipamentos, utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se consumam alimentos deverão ser lavados e higienizados na forma estabelecida pelas Normas Técnicas Especiais, ou usados recipientes não reutilizáveis.

Art 43 - Os gêneros expostos à venda deverão estar protegidos contra poeiras, insetos e outros animais, mediante dispositivos adequados a cada produto: equipamentos frigoríficos, vitrines ou envólucros que comprovem a procedência do produto.

§1º - Os produtos alimentícios perecíveis, alimentos “in natura”, produtos semi-preparados ou preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitem de condições especiais de temperatura para a sua conservação, deverão permanecer em unidades ou equipamentos próprios e em temperatura adequada.

§2º - Excluem-se da exigência do disposto neste artigo os alimentos “in natura” que, pelas suas características, não se enquadrem no §1º, a critério da autoridade sanitária.

§3º - As mercadorias encontradas em desacordo com o disposto neste artigo, serão apreendidas e, após análise, devidamente destinadas.

Art 44 - Não será permitida a venda ambulante e em feiras, de produtos alimentícios que não puderem ser objeto desse tipo de comércio, a critério da autoridade sanitária.

Art 45 - A venda ambulante e em feiras, de produtos perecíveis de consumo imediato, poderá ser autorizada, levando-se em conta as condições e características locais e do produto, desde que obedecidas as Normas Técnicas Especiais.



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador HANNA GHARIB

Folha n.º	17	de proc.
n.º	639	de 19 98
<i>[assinatura]</i>		

Art 46 - A critério da autoridade sanitária e sob pena de interdição dos alimentos destinados ao consumo imediato ou mediato, que tenham ou não sofrido processo de cocção, só poderão ser expostos à venda em locais de comércio de gêneros alimentícios em feiras e por ambulantes, devidamente protegidos.

Parágrafo único - Excluem-se da exigência deste artigo os alimentos “in natura” e aqueles que, por qualquer forma, possam ser higienizados antes de serem consumidos.

Art 47 - A critério da autoridade sanitária, levando-se em conta as características locais e de fiscalização, poderá, a título precário, ser autorizada a venda de determinados tipos de alimentos em equipamentos especiais, devidamente vistoriados pela autoridade competente e obedecidas as Normas Técnicas Especiais.

Art 48 - É proibida a venda ambulante de carnes de grandes, médios e pequenos animais, inclusive de aves, vísceras e tripas.

§1º - Excetua-se do disposto no “caput” deste artigo os vendedores ambulantes devidamente autorizados pela legislação específica.

§2º - As mercadorias encontradas em desacordo com o disposto neste artigo, portanto, consideradas clandestinas, serão apreendidas e, após análise, devidamente destinadas.

Art 49 - Os gêneros alimentícios e bebidas depositados ou em trânsito nos armazéns das empresas transportadoras ficarão sujeitas à fiscalização da autoridade sanitária, que a seu critério, poderá exigir quaisquer documentos relativos às mercadorias, bem como proceder à inspeção e colheita de amostras.



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador HANNA GHARIB

Folha n.º	18	de proc.
n.º	679	de 19 98
<i>D</i>		

Seção II

Colheita de Amostras e Análise Fiscal

Art 50 - Compete à autoridade fiscalizadora realizar periodicamente, ou nos casos de alimento vencido ou suspeito de nocividade, colheita de amostra de alimentos, matérias-primas para alimentos, aditivos, coadjuvantes e recipientes para efeito de análise fiscal.

Parágrafo único - Nos casos de alimento vencido ou suspeito de nocividade a colheita deve ser acompanhada de interdição de alimento.

Art 51 - A colheita de amostra para fins de análise periódica será feita sem interdição da mercadoria, quando se tratar de análise fiscal de rotina.

Parágrafo único - Se a análise fiscal ou laboratorial de amostra colhida em fiscalização de rotina for condenatória, a autoridade sanitária poderá efetuar nova colheita de amostra, com interdição de mercadoria, lavrando o termo de interdição.

Art 52 - A colheita de amostra para fins de análise fiscal será feita mediante a lavratura do termo de colheita de amostra e esta deverá ser: em quantidade representativa do estoque existente, dividida em 3 (três) invólucros, tornados invioláveis, para assegurar sua autenticidade e conservadas adequadamente de modo a assegurar suas características originais.

§1º - Das amostras colhidas, uma será enviada ao laboratório oficial ou credenciado para a análise fiscal; outra ficará em poder do detentor ou responsável pelo alimento; a terceira permanecerá no laboratório oficial, servindo estas duas últimas para eventual perícia de contraprova.



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador HANNA GHARIB

Forma n.º	19	de proc.
n.º	679	de 19 98
<i>[Signature]</i>		

§2º - Se a quantidade ou natureza do alimento não permitir a colheita de amostra na forma prevista neste decreto e em suas Normas Técnicas Especiais, será o mesmo apreendido, mediante lavratura do termo respectivo, e levado ao laboratório oficial ou credenciado onde, na presença do possuidor ou responsável e do perito por ele indicado, ou na sua falta, de 2 (duas) testemunhas, será efetuada, de imediato, a análise fiscal.

Art 53 - A análise fiscal será realizada no laboratório oficial ou credenciado e os laudos analíticos resultantes deverão ser fornecidos à autoridade fiscalizadora no prazo máximo de 30 (trinta) dias, e, no caso de alimentos perecíveis, de 24 (vinte quatro) horas, a contar da data do recebimento da amostra.

§1º - No caso de alimentos perecíveis, e quando a infração arguida não tiver relação com a perecibilidade do produto, o prazo para o fornecimento do laudo analítico poderá estender-se até 30 (trinta) dias.

§2º - A análise fiscal deverá considerar o período de tempo transcorrido entre a colheita de amostra realizada pela autoridade fiscalizadora competente e o início da avaliação físico-química.

Art 54 - Da análise fiscal condenatória, o laboratório oficial deverá lavrar laudo minucioso e conclusivo, contendo a discriminação, expressa de modo claro e inequívoco, das características da infração cometida, além da indicação dos dispositivos legais ou regulamentares infringidos.

Art 55 - O laudo analítico será lavrado em 4 (quatro) vias, no mínimo, que serão destinadas, respectivamente, ao detentor do produto, ao fabricante do produto, à instrução do processo, e ao arquivo do laboratório oficial.



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador HANNA GHARIB

Folha n.º	20	de proc.
n.º	679	de 19 78
B		

Art 56 - Quando a análise fiscal ou laboratorial concluir pela condenação do alimento, a autoridade fiscalizadora notificará o responsável para apresentar defesa escrita e/ou requerer perícia de contraprova, no prazo de 10 (dez) dias ou, no caso de produtos perecíveis, de 24 (vinte quatro) horas.

§1º - A notificação de que trata este artigo será acompanhada de 1 (uma) via do laudo analítico e deverá ser feita dentro do prazo de 10 (dez) dias, ou, no caso de produtos perecíveis, de 24 (vinte quatro) horas, a contar da data do recebimento do resultado da análise condenatória.

§2º - Decorrido o prazo referido no “caput” deste artigo, sem que o responsável tenha apresentado defesa ou requerido perícia de contraprova, o laudo analítico da análise fiscal será considerado definitivo.

Seção III **Interdição de Alimentos**

Art 57 - Quando resultar provado em análise fiscal ou laboratorial ser o alimento impróprio para o consumo, será obrigatória a sua interdição e, se for o caso, a do estabelecimento, lavrando-se os termos respectivos.

Art 58 - Na interdição de alimentos para fins de análise laboratorial será lavrado o termo respectivo assinado pela autoridade fiscalizadora e pelo possuidor ou detentor da mercadoria, ou seu representante legal e, na ausência ou recusa destes, por 2 (duas) testemunhas.

Parágrafo único - O termo de interdição especificará a natureza, tipo, marca, procedência e quantidade de mercadoria, nome e endereço do detentor e do fabricante, e será lavrado em 4 (quatro) vias, no mínimo, destinando-se a primeira ao infrator.

Art 59 - Os alimentos suspeitos ou com indícios de alteração, adulteração, falsificação ou fraude serão interditados pela autoridade sanitária, como medida cautelar, e deles serão colhidas amostras para análise fiscal ou laboratorial.



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador HANNA GHARIB

Folha n.º	21	de proc.
n.º	679	de 19 98
<i>GH</i>		

Art 60 - A interdição do produto e/ou do estabelecimento como medida cautelar, durará o tempo necessário à realização de testes, provas, análises e outras providências requeridas, não podendo, em qualquer caso, exceder o prazo de 90 (noventa) dias, e de 48 (quarenta e oito) horas para os produtos perecíveis, findo o qual, o produto, ou o estabelecimento, ficará automaticamente liberado.

§1º - Toda interdição de estabelecimento será acompanhada de uma intimação ao proprietário, onde constarão as providências necessárias para a conseqüente desinterdição, pela autoridade, no prazo máximo previsto no termo.

§2º - Se a análise fiscal não comprovar infração a qualquer norma legal vigente, a autoridade comunicará ao interessado, dentro de 5 (cinco) dias úteis a contar do recebimento do laudo respectivo, a liberação da mercadoria.

§3º - Se a análise fiscal concluir pela condenação do elemento, a autoridade notificará o responsável na forma do artigo 56 deste decreto, mantendo a interdição até decisão final, observado o prazo máximo estipulado no "caput" deste artigo.

§4º - No caso de alimentos perecíveis em que a infração argüida não tenha relação com a perecibilidade do produto, o prazo de sua interdição, bem como o prazo para notificação da análise condenatória, poderá estender-se até 10 (dez) dias.

Art 61 - O possuidor ou responsável pelo alimento interditado fica proibido de entregá-lo ao consumo, desviá-lo ou substituí-lo, no todo ou em parte, até que ocorra a liberação da mercadoria pela autoridade sanitária, na forma prevista no artigo anterior.



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador HANNA GHARIB

Folha n.º	22	de proc.
n.º	679	de 19 98

Seção IV

Apreensão e Inutilização de Alimentos

Art 62 - Os alimentos considerados como suspeitos de nocividade, deverão ser interditados pela autoridade fiscalizadora competente, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

§1º - Na interdição do alimento a autoridade competente deverá lacrar e identificar em local visível a mercadoria

§2º - Na interdição do alimento a autoridade competente deverá lacrar e identificar em local visível a mercadoria.

§3º - Após a condenação definitiva da análise fiscal laboratorial de prova e contraprova, a autoridade fiscalizadora competente deverá promover a inutilização do alimento.

§4º - A autoridade sanitária competente lavrará o Termo de Interdição ou de Inutilização de Alimento, conforme a ação prevista no presente artigo, que especificará a natureza, marca, quantidade e qualidade do produto, os quais serão assinados pelo proprietário do estabelecimento, ou seu responsável, ou na recusa, por 2 (duas) testemunhas.

§5º - Quando, a critério da autoridade sanitária, o produto for passível de utilização para fins industriais ou agropecuários, sem prejuízo para a saúde pública, a autoridade poderá destiná-lo para estes fins.

Art 63 - Não serão apreendidos, mesmo nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, os tubérculos, bulbos, rizomas, sementes e grãos em estado de germinação quando destinados ao plantio ou fim industrial, desde que essa circunstância esteja declarada no envoltório, de modo inequívoco e facilmente legível.



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador HANNA GHARIB

Folha n.º	23	de proc.
n.º	679	de 19 98
(10)		

Seção V **Perícia de Contraprova**

Art 64 - A perícia de contraprova a que se refere o artigo 56 deste projeto de lei será efetuada sobre a amostra em poder do detentor ou responsável, no laboratório oficial que tenha realizado a análise fiscal, com a presença do perito do laboratório oficial ou credenciado e do perito indicado pelo interessado.

§1º - Ao perito indicado pelo interessado, que deve ter habilitação legal, serão fornecidas todas as informações que solicitar sobre a perícia, dando-se-lhe vista da análise condenatória, métodos utilizados e demais elementos por ele julgados indispensáveis.

§2º - O não comparecimento do perito indicado pela parte interessada, no dia e hora fixados, sem causa previamente justificada, acarretará o encerramento automático da perícia.

§3º - A perícia deverá considerar o período de tempo transcorrido entre a coleta de amostra realizada pela autoridade fiscalizadora competente e o início da análise de contraprova.

Art 65 - Aplicar-se-á na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal condenatória, salvo se houver concordância dos peritos quanto à adoção de outro.

Art 66 - Na perícia de contraprova não será efetuada a análise no caso da amostra em poder do infrator apresentar indícios de alteração ou violação dos envoltórios autenticados pela autoridade fiscalizadora e, nesta hipótese, prevalecerá como definitivo o laudo condenatório.

Art 67 - Da perícia de contraprova, será lavrada ata circunstanciada, contendo todos os quesitos formalizados pelos peritos, datada e assinada por todos os participantes, cuja primeira via integrará o processo.



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador HANNA GHARIB

Feito n.º	29	de proc.
n.º	679	de 19 98
④		

Art 68 - A divergência entre os resultados da análise fiscal condenatória e da perícia de contraprova ensejará recurso à autoridade superior, na prazo de 10 (dez) dias, a qual determinará, dentro de igual prazo, novo exame pericial a ser realizado sobre a amostra em poder do laboratório oficial.

Art 69 - No caso de partida de grande valor econômico, confirmada a condenação do alimento em perícia de contraprova, poderá o interessado solicitar nova colheita de amostra, aplicando-se, neste caso, adequada técnica de amostragem estatística.

§1º - Entende-se por partida de grande valor econômico aquela cujo valor seja igual ou superior a 100 (cem) vezes o maior salário mínimo vigente no Estado.

§2º - Excetuados os casos de presença de organismos patogênicos ou suas toxinas, considerar-se-á liberada a partida que indicar um índice de alteração ou deteriorização inferior a 10% (dez por cento) do seu total.

Art 70 - Não sendo comprovada, através dos exames periciais, a infração objeto da apuração, e sendo o produto considerado próprio para o consumo, a autoridade competente lavrará despacho liberando-o, determinando o arquivamento do processo.

Seção VI **Disposições Finais**

Art 71 - Não caberá recurso no âmbito administrativo na hipótese de condenação definitiva do alimento em razão do laudo laboratorial condenatório confirmado em perícia de contraprova, ou nos casos de constatação, em flagrante, de atos de fraude, falsificação ou adulteração do produto.



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador HANNA GHARIB

Folha n.º	25	de proc.
n.º	679	de 1998
Ø		

Art 72 - Os alimentos de origem clandestina serão interditados pela autoridade sanitária e deles serão colhidas amostras para análise fiscal.

§1º- Se a análise fiscal ou laboratorial revelar que o produto é impróprio para o consumo, ele será imediatamente inutilizado pela autoridade sanitária;

§2º- Se a análise fiscal ou laboratorial concluir tratar-se de produto próprio para o consumo, ele será apreendido pela autoridade sanitária e distribuído a instituições assistenciais públicas ou privadas, desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas.

Art 73 - No caso de condenação definitiva do produto, cuja alteração, adulteração ou falsificação não impliquem em torná-lo impróprio para o uso ou consumo, ele será apreendido pela autoridade sanitária e distribuído a estabelecimentos assistenciais, de preferência oficiais, quando esse aproveitamento for viável em programas de saúde.

Art 74 - O resultado definitivo da análise condenatória de alimentos oriundos de Unidade Federativa diversa será, obrigatoriamente, comunicado ao órgão de vigilância sanitária geral e ao da Unidade Federativa interessada.

Capítulo VII

Funcionamento dos Estabelecimentos

Art 75 - Todo estabelecimento ou local destinado à produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos deverá possuir:

I - Alvará de funcionamento;

II - Caderneta de controle sanitário;



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador HANNA GHARIB

Folha n.º	26	de proc.
n.º	679	de 1998
<i>D</i>		

§1º - O alvará de funcionamento será concedido após inspeção das instalações pela autoridade sanitária competente, obedecidas as especificações deste projeto de lei e suas Normas Técnicas Especiais, notadamente as de ordem higiênico-sanitárias.

§2º - Para cada supermercado, ou congênere, a repartição competente fornecerá um único alvará de funcionamento e, para os mercados, um alvará para cada box, [excetuando-se aqueles localizados em próprios municipais.]

§3º - A caderneta de controle sanitário, renovável anualmente, conterà as anotações das ocorrências verificadas pela autoridade fiscalizadora nas visitas de inspeção rotineira, bem como as anotações das penalidades que porventura tenham sido aplicadas.

§4º - Os veículos de transporte de gêneros alimentícios deverão portar comprovante de procedência do produto transportado e possuir certificado de vistoria, o qual será concedido pela autoridade sanitária competente, após a devida inspeção.

Art 76 - Os proprietários ou responsáveis por estabelecimentos de gêneros alimentícios, sempre que solicitado, deverão exibir ao agente fiscalizador a documentação do estabelecimento, referida no artigo 75, bem como os comprovantes de procedência das mercadorias comercializadas.

§1º - A documentação a que se refere este artigo deverá permanecer no estabelecimento.

§2º - Em caso de mercadoria cuja procedência não esteja devidamente identificada, deverá o agente fiscalizador observar o disposto no artigo 72 e seus parágrafos.

§3º - Os proprietários ou responsáveis por estabelecimentos de gêneros alimentícios poderão, quando fiscalizados, solicitar que o agente fiscalizador se identifique, exibindo a respectiva credencial.



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador HANNA GHARIB

Folha n.º	27	de proc.
n.º	679	de 1998
<i>[Signature]</i>		

Art 77 - Os estabelecimentos de gêneros alimentícios deverão, obrigatoriamente, colocar placa identificadora do órgão fiscalizador competente, em local visível ao público consumidor.

Art 78 - Aos comerciantes e às distribuidoras de gêneros alimentícios é proibido proceder à sua triagem ou venda nas vias e logradouros públicos, ou em locais não autorizados.

Art 79 - Nos estabelecimentos comerciais somente será permitida a venda de gêneros alimentícios da espécie para a qual foram licenciados, sendo proibido o exercício de atividades não inerentes ao seu ramo de comércio.

Parágrafo único - É vedado, nos estabelecimentos comerciais não licenciados para esse fim, comercializar gêneros alimentícios que tenham sofrido cocção, assadura, fritura, preparo ou transformação, exceto os produtos industrializados, que, por sua vez, não poderão ser consumidos no local.

Art 80 - As quitandas e casas de frutas, as casas de venda de aves e ovos, os empórios, mercearias, armazéns, depósitos de frutas, depósitos de gêneros alimentícios e estabelecimentos congêneres serão constituídos, no mínimo, por seção de venda.

Art 81 - Os cafés, casas de sucos, lanchonetes, bares e botequins serão constituídos, no mínimo, por seção de venda com consumação.

Parágrafo único - Os estabelecimentos de que trata este artigo que mantenham serviços de lanches deverão possuir também copa-quente.

Art 82 - Os restaurantes e similares terão cozinha, copa e, se necessário, depósito de gêneros alimentícios e seção de venda com consumação.



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador HANNA GHARIB

Folha n.º	28	de proc.
n.º	679	de 19 98
D		

Parágrafo único - Nos restaurantes que receberem alimentos preparados em cozinhas industriais licenciadas poderá ser dispensada a existência de cozinha, a critério da autoridade sanitária.

Art 83 - As pastelarias e estabelecimentos congêneres terão cozinha, depósito de matéria-prima e seção de venda com consumação.

Parágrafo único - Se no mesmo estabelecimento houver venda de caldo de cana, deverá haver local apropriado para depósito e limpeza de cana, com características idênticas às do depósito de matéria-prima, bem como local apropriado para depósito de bagaço.

Art 84 - As doceiras, "buffets", rotisseries, casas de produtos congelados e estabelecimentos congêneres terão"

- I - sala de manipulação;
- II - depósito de matéria-prima;
- III - seção de venda com consumação e/ou seção de expedição;
- IV - cozinha;

Parágrafo único - Os estabelecimentos que recebam alimentos preparados em cozinhas industriais licenciadas poderão ser dispensados da exigência de possuir cozinha e depósito de matéria-prima, a critério da autoridade sanitária.

Art 85 - As padarias e estabelecimentos congêneres terão:

- I - Recebimento e depósito de farinha;
- II - Recebimento e depósito de matéria-prima;
- III - Panificação, compreendendo manipulação, área de formo e câmara de fermentação;
- IV - Confeitaria, manipulação;
- V - Acondicionamento de embalagens de produtos;
- VI - Depósito de produtos acabados e expedição e/ou venda;



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador HANNA GHARIB

Folha n.º	29	de proc.
n.º	679	de 19 98
8		

- VII - Vestiários e instalações sanitárias;
- VIII - Depósito de material de limpeza, de consertos e outros afins;
- IX - Administração e serviços;
- X - Cozinha e/ou copa-quente.

Parágrafo único - As salas de embalagem, depósito de combustível e cozinha serão exigidas, a critério da autoridade sanitária, levando em conta a natureza do estabelecimento.

Art 86 - Os supermercados, mercados e congêneres, além de observar o disposto no artigo 2º, deverão, quanto aos seus locais de venda, obedecer às exigências técnicas previstas neste decreto, segundo o gênero de comércio, no que lhes forem aplicáveis.

Art 87 - Nos estabelecimentos que por força de sua atividade exijam cozinha, esta, além das especificações a serem observadas, conforme disposto no artigo 2º, deverá ter:

I - Mesas de manipulação constituídas somente de pés e tampo, devendo ser este feito ou revestido de material liso, resistente e impermeável.

II - Água corrente fervente, ou outro processo comprovadamente eficiente para higienização de louças, talheres e demais utensílios de uso.

III - Pias, cujos despejos passarão obrigatoriamente por uma caixa de gordura.

Art 88 - Os estabelecimentos que necessitem de copa-quente obedecerão às mesmas exigências contidas no artigo anterior, respeitadas as devidas dimensões.



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador HANNA GHARIB

Folha n.º	30	de proc.
n.º	679	de 19 98

Art 89 - As salas de manipulação, de preparo e embalagem terão:

- I - Piso revestido de material cerâmico ou equivalente;
- II - Paredes revestidas de material liso, impermeável e resistente a freqüentes lavagens, até a altura de 2,00 m, no mínimo, e, daí para cima, pintadas em cores claras com tinta lavável;
- III - Forros
- IV - Mesas de manipulação constituídas somente de pés e tampo, devendo este ser feito ou revestido de material liso, resistente e impermeável;
- V - Portas com mola;
- VI - Aberturas teladas.

Art 90 - As salas de secagem obedecerão às mesmas exigências prescritas para as salas de manipulação, dispensada a de ventilação quando houver necessidade de manutenção, no ambiente, de características físicas constantes, neste caso, em vitrôs poderão ser fixos, dispensadas as telas;

Art 91 - As salas de acondicionamento terão paredes até 2,00 m de altura, no mínimo, e os pisos revestidos de material liso, resistente e impermeável.

Art 92 - Os estabelecimentos que utilizem fornos a carvão e lenha deverão ter depósito de combustível e este não terá acesso ao local de manipulação.

Art 93 - É proibido, nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, manter equipamentos, maquinários, instalações, objetos, substâncias químicas, aditivos, condimentos ou invólucros com o objetivo de fraudar, ou adulterar alimentos.

Parágrafo único - O material encontrado nas condições referidas neste artigo será apreendido e encaminhado ao depósito municipal, e as mercadorias serão inutilizadas.



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador HANNA GHARIB

Folha n.º	31	de proc.
n.º	679	de 1998

Art 94 - Nos locais devidamente licenciados, em que se fabriquem, preparem, beneficiem ou acondicionem alimentos, é proibido ter em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, adulterar, fraudar ou falsificar alimentos.

Art 95 - É proibida a fabricação de alimentos cuja industrialização seja específica das indústrias ou de estabelecimentos varejistas autorizados para esse fim.

Art 96 - Só será permitido o comércio de saneantes, desinfetantes e produtos similares, em estabelecimentos de venda ou consumo de alimentos, quando nele existir, local apropriado, separado, devidamente aprovado pela autoridade sanitária.

Art 97 - É obrigatória a existência de equipamentos de refrigeração e/ou de congelação nos estabelecimentos em que se produzam, fabriquem, preparem, beneficiem, manipulem, acondicionem, armazenem, depositem ou vendam produtos alimentícios perecíveis ou alteráveis.

§1º - As mercadorias deverão ser distribuídas em unidades frigoríficas apropriadas a ser dispostas de maneira a permitir a perfeita circulação de ar, ficando, portanto, proibida a superlotação dessas unidades.

§2º - A critério da autoridade sanitária competente, a exigência de que trata este artigo poderá estender-se aos veículos de transporte.

Art 98 - Nos locais e estabelecimentos onde se manipulem, beneficiem, preparem, vendam ou fabriquem produtos alimentícios é proibido:

- I - Fumar;
- II - Varrer a seco ou usar areia, serragem ou outros afins;
- III - Usar papel picado no piso, para qualquer finalidade;
- IV - Destinar água servida para a via pública;

HG- Sérgio&Cezira



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador HANNA GHARIB

Folha n.º	32	de proc.
n.º	679	de 19 98
8		

- V - Permitir a entrada ou permanência de quaisquer animais;
- VI - Manter móveis, semoventes, veículos, equipamentos ou armazenar mercadorias não compatíveis com a produção;
- VII - Manter fogareiro, fogão ou outro equipamento com a finalidade de cozinhar em seu interior, quando não estiver licenciado para esse fim;
- VIII - Proceder a lavagem e higienização de maquinários, equipamentos, e estrados em via pública;
- IX - Utilizar substâncias ou defensivos, para fins de higienização, exceto aqueles devidamente aprovados pelo órgão oficial competente;
- X - Adaptar jiraus, sótãos ou mezaninos, exceto os submetidos à apreciação do órgão municipal competente;
- XI - Manter, guardar ou depositar mercadorias pertencentes a terceiros, excetuado os casos de comprovada consignação;
- XII - Comercializar gêneros alimentícios durante o período de reformas ou reparos necessários à conservação do prédio e instalações;
- XIII - O uso de enfeites junto aos alimentos expostos em bandejas e vitrines, incluindo vegetais;
- XIV - Manter plantas, excetuando-se nos salões de venda ou de consumação, quando forem inutilizadas como elementos de decoração e/ou de ornamentação e, desde que distantes dos alimentos expostos à venda.

Art 99 - Nos estabelecimentos onde se fabriquem, preparem, vendam ou depositem gêneros alimentícios deverão ser utilizados recipientes adequados, de fácil limpeza e providos de tampo, ou recipientes descartáveis para coleta de resíduos.

§1º - É proibido o recolhimento, nas unidades frigoríficas, de ossos, sebos, detritos ou outras mercadorias impróprias para o consumo, exceto os hermeticamente acondicionados em recipientes resistentes e laváveis.

§2º - Os recipientes para coleta de resíduos deverão ser identificados para diferenciá-los dos utilizados para as mercadorias de consumo.



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador HANNA GHARIB

Folha n.º	33	de proc.
n.º	679	de 19 98
D		

Art 100 - Será obrigatório o rigoroso asseio em todos os compartimentos dos estabelecimentos de gêneros alimentícios.

Parágrafo único - Os compartimentos sanitários deverão estar em perfeito funcionamento e obrigatoriamente dispor de lavatório com água corrente, papel higiênico, sabão, toalhas de papel ou secador de ar quente, bacias sanitárias providas de tampo e recipientes para lixo.

Art 101 - Nos estabelecimentos referidos no artigo anterior, o pessoal vinculado, sob qualquer forma, ao processo de comercialização, deverá se apresentar devida e adequadamente uniformizado, exigindo-se asseio individual compatível com os princípios de higiene.

Art 102 - Os responsáveis pelos estabelecimentos de gêneros alimentícios são obrigados a manter limpos e higienizados os equipamentos, instrumentos de trabalho, recipientes e continentes, os quais deverão ser de material adequado, de forma a não contaminar ou diminuir o valor nutritivo dos alimentos.

§1º - Os equipamentos, instrumentos, recipientes ou continentes que não assegurarem perfeita higienização, a critério da autoridade sanitária, deverão ser reformados, substituídos ou inutilizados.

§2º - Para os fins previstos neste artigo, deverão ser observadas as Normas Técnicas da Associação Brasileira.

Art 103 - Os estabelecimentos de gêneros alimentícios deverão estar equipados com armários adequados para guarda de roupas, instrumentos de trabalho e materiais de higienização, específicos para cada fim.

Art 104 - A exposição para venda de aves, pescados, carnes e vísceras de espécies destinadas à alimentação humana somente será permitida se os referidos produtos estiverem devidamente protegidos em unidades frigoríficas.



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador HANNA GHARIB

Folha n.º	34	de proc.
n.º	679	de 19 78
<i>[assinatura]</i>		

Parágrafo único - A comercialização dos produtos referidos neste artigo em feiras-livres obedecerá ao regulamentado em legislação específica.

Art 105 - O leite e seus derivados, excetuando-se aqueles que dispensem refrigeração, deverão ser mantidos em unidades frigoríficas.

Art 106 - Os açougues, entrepostos de carnes, casas de aves abatidas, peixarias e entrepostos de pescado, observado o disposto no artigo 2º, deverão ter:

I - Piso do pavimento e as paredes, pilares e colunas, até altura de 2,00 metros, no mínimo, revestidas de material durável, liso, impermeável e resistente a freqüentes lavagens;

II - Forro;

III - A pintura, revestimento de paredes e forro de natureza tal que não altere as características organolépticas visuais do produto.

Art 107 - Os açougues são destinados à venda de carnes, vísceras e miúdos frescos, resfriados ou congelados, não sendo permitido seu preparo ou manipulação para qualquer fim.

Parágrafo único - Será, entretanto, facultado aos açougues:

I - A venda de subprodutos de origem animal conservados, preparados ou enlatados, desde que convenientemente identificados como procedentes de fábricas licenciadas e registradas;

II - A venda de carne fresca moída, desde que a moagem seja, obrigatoriamente, feita na presença do comprador e a seu exclusivo pedido, por meio de máquinas elétricas;

III - A venda de carne moída fresca, efetuada em estabelecimento cujas condições sejam semi-industriais e caracterizadas por:

a) - piso do pavimento e as paredes, pilares ou colunas até, a altura de 2,00 metros, no mínimo, revestidos de material durável, liso, impermeável e resistente a freqüentes lavagens;



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador HANNA GHARIB

Folha n.º	35	de proc.
n.º	679	de 1998
Ⓟ		

b) - forro de natureza tal que não altere as características organolépticas visuais do produto;

c) - portas com mola;

d) - aberturas teladas;

e) - área de sala de desossa não inferior a 20,00 m², com dimensão mínima de 4 metros;

f) - mesas de manipulação constituídas somente de pés e tampo, devendo este ser feito ou revestido de material liso, resistente e impermeável;

g) - Pia com água corrente fervente, ou outro processo comprovadamente eficiente para a higienização de utensílios de uso e ralos para escoamento de águas de lavagens;

IV - A venda de pescado, industrializado e congelado procedente de fábricas licenciadas, desde que disponham de unidades frigoríficas próprias e exclusivas para sua boa conservação;

Art 108 - Nos empórios e mercearias fica autorizada a venda a varejo de carnes provenientes de grandes, médios e pequenos animais domésticos próprios para a alimentação humana, vísceras e aves abatidas.

§1º - Para exercer este comércio, os estabelecimentos deverão obedecer ao disposto no artigo 107º, bem como ao que segue:

I - Os produtos “in natura” referidos no “caput” deste artigo deverão ser conservados em unidades frigoríficas adequadas e independentes, não podendo ser expostos fora das mesmas;

II - Nos estabelecimentos que receberem carne sem prévia desossa, será obrigatória a instalação de uma sala para esse fim, dotada de equipamentos necessários, bem como atender o disposto no artigo 107º.

§2º - Os estabelecimentos referidos neste artigo ficam também autorizados a vender carnes empacotadas, congeladas e resfriadas, e alimentos supergelados, acondicionados em embalagens próprias e inspecionadas nos



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador HANNA GHARIB

Folha n.º	36	de proc.
n.º	679	de 1998
①		

estabelecimentos de origem, desde que disponham de equipamentos de conservação e exposição adequados.

Art 109 - Os estabelecimentos que comerciam com carnes deverão dispor de gancheiras no compartimento destinado à desossa.

§1º - As gancheiras referidas neste artigo deverão ser munidas em perfeito estado de conservação e limpeza;

§2º - Após a operação de desossa, a mercadoria deverá ser armazenada nas unidades frigoríficas

Art 110 - Nos estabelecimentos referidos no artigo anterior, os miúdos e vísceras deverão permanecer nas unidades frigoríficas apropriadas e em continentes de material inoxidável, plástico rígido ou pre-moldado, ou outros materiais que atendas as exigências da moderna tecnologia.

§1º - As unidades frigoríficas ou continentes referidas neste artigo deverão ser mantidas rigorosamente limpas e higienizadas e em perfeito estado de conservação.

§2º - O seccionamento ou fracionamento de miúdos e vísceras somente será permitido quando solicitado pelo comprador e na presença deste, salvo nos estabelecimentos com características semi-industriais que atendam ao disposto no parágrafo único, inciso III do artigo 107º.

Art 111 - Nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, é proibida a comercialização de carnes destinadas à indústria para aproveitamento condicional.

Art 112 - Nenhum açougue poderá funcionar em dependências de fábrica de produtos de carne e estabelecimentos congêneres.

Art 113 - Nas casas de venda de aves vivas e ovos não é permitida a matança ou preparo de aves ou outros animais.



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador HANNA GHARIB

Folha n.º	37	de proc.
n.º	679	de 19 98
<i>GH</i>		

Art 114 - Nos estabelecimentos de comércio de aves abatidas não é permitida a existência de aves vivas.

Parágrafo único- Nos estabelecimentos referidos neste artigo, é proibida a manipulação ou tempero de carne para qualquer fim.

Art 115 - Nas peixarias é vedado o preparo ou fabrico de conservas de peixes, a venda de pescado em filés ou em pedaços, sendo, entretanto, facultada a subdivisão, desde que na presença do comprador e a seu pedido.

Parágrafo único - A proibição referida neste artigo não se aplica quando se tratar de filés semi-industrializados, desde de que constem da embalagem a procedência e a data da industrialização, e aos processados em estabelecimentos com características semi-industriais que atendam ao disposto no parágrafo único, inciso III, do artigo 107.

Art 116 - Aos estabelecimentos de gêneros alimentícios é proibido substituir uma espécie por outra, com a finalidade de fraudar ao público consumidor, bem como vender congeladas por resfriadas ou frescas, ou utilizar quaisquer meios com tal finalidade.

Art 117 - É proibido, nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, comercializar animais vivos de qualquer espécie.

Parágrafo único - Excetua-se da proibição prevista neste artigo os estabelecimentos licenciados anteriormente à vigência deste decreto, que, todavia, terão um prazo de 180 (cento e oitenta) dias para o seu enquadramento.

Art 118 - É vedado, aos comerciantes de gêneros alimentícios, mantê-los em depósitos estritamente domiciliares.

Parágrafo único - Será, entretanto, facultada a guarda dos gêneros alimentícios em depósitos devidamente vistoriados e licenciados.



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador HANNA GHARIB

Folha n.º	38	de proc.
n.º	679	de 19 98
Ⓢ		

Art 119 - É proibido, nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, comercializar quelônios, anfíbios, répteis, algas, plantas marítimas, animais aquáticas, mamíferos de água-doce e salgada, bem como animais exóticos, abatidos ou vivos, exceto aqueles previstos em legislação própria, desde que procedentes de estabelecimentos legalmente autorizados para esse tipo de comércio.

Parágrafo único - As espécies referidas neste artigo somente poderão ser vendidas em estabelecimentos devidamente autorizados para esse ramo de comércio.

Art 120 - É proibido, nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, o preparo ou comercialização de alimentos destinados à alimentação animal, à exceção dos dos devidamente embalados, rotulados e procedentes de estabelecimentos devidamente autorizados.

Art 121 - Fica permitido aos estabelecimentos que comercializam alimentos utilizar equipamentos com peculiaridades cognominadas de "equipamento de soleira de portas", tais como "churros", "frango assado", "doces e guloseimas", "churrasco grego", "massas semi-preparadas", "esfiha", e outras atividades análogas e afins, desde que satisfaçam às seguintes exigências:

I - A comercialização de alimentos na forma deste artigo somente será permitida quando a abertura dos dispositivos apropriados esteja sempre voltada ao sentido oposto ao da via ou logradouro público;

II - Os equipamentos utilizados para acondicionamento dos alimentos deverão manter a temperatura adequada à sua boa conservação;

III - Quando, para o exercício dessa atividade, for instalado qualquer dispositivo para assar, cozer ou fritar alimentos que exijam manipulação prévia, também, serão exigidas as seguintes condições para o local de manipulação ou preparo:



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador HANNA GHARIB

Folha n.º	39	de proc.
n.º	679	de 19 78
D		

1) - área mínima de 4,00 m², desde que não haja outro compartimento de manipulação, que satisfaça o seguinte:

- a) pé direito mínimo de 2,5 metros de altura;
- b) largura mínima de 2,00 metros;
- c) piso e paredes até a altura de 2,00 metros, revestidos de material durável, liso, impermeável e resistente a freqüentes lavagens;
- d) pia com água corrente;

2) compartimento, equipamento ou dispositivo para guarda de produto pré-manipulado ou a manipular, de modo a mantê-lo conservado e em condições higiênicas.

SEGUNDA PARTE

TÍTULO ÚNICO

Das Repressões às Infrações de Natureza Sanitária

CAPÍTULO I

Da Competência

Art 122 - Caberá à Secretaria Municipal de Abastecimento, no âmbito de suas atribuições, a fiscalização quanto ao disposto neste decreto, competindo-lhe a autuação, a imposição de penalidades observadas as peculiaridades de cada caso, referentes à prevenção e repressão de tudo quando possa comprometer a saúde pública.

Parágrafo único - As autoridades fiscalizadoras mencionadas neste artigo terão livre ingresso em todos os locais, a qualquer dia e hora, quando no exercício de suas atribuições.

Art 123 - As infrações à legislação edilícia e de parcelamento, uso e ocupação do solo, serão fiscalizadas e aplicadas pela repartição fiscalizadora competente.

HG- Sérgio & Cezira



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador HANNA GHARIB

Feito a.º	40	de proc.
a.º	679	de 10 98
<i>[Signature]</i>		

CAPÍTULO II **Das Infrações e Penalidades**

Art 124 - Considera-se infração a desobediência ou a inobservância ao disposto neste projeto de lei, nas normas legais e regulamentares da legislação federal e estadual e outras que, por qualquer forma, se destinem à promoção, preservação e recuperação da saúde.

Art 125 - Responde pela infração quem, de qualquer modo, cometer ou concorrer para sua prática ou dela se beneficiar.

Art 126 - As infrações de natureza sanitária serão punidas, alternativa ou cumulativamente, sem prejuízo das sanções civil e penal cabíveis, com penalidades de:

- I - Notificação;
- II - Multa;
- III - Apreensão de produto;
- IV - inutilização de produto;
- V - interdição de produto;
- VI - interdição parcial ou total do estabelecimento.

Art 127 - As infrações de natureza sanitária classificam-se em leves, graves e gravíssimas.

§1º - São infrações de natureza leve, dentre outras:

- a) falta de uniforme;
- b) fumar durante o exercício de atividade;
- c) varrer o estabelecimento a seco, ou usar areia, serragens ou outros afins;
- d) usar papel picado no piso
- e) destinar água servida para a via pública;



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador HANNA GHARIB

Folha n.º	41	de proc.
n.º	679	de 19 78
D		

f) permitir a entrada ou permanência de aves ou animais domésticos no estabelecimento;

g) manter móveis, semoventes, veículos, equipamentos ou objetos estranhos à natureza das atividades desenvolvidas pelo estabelecimento;

h) proceder a lavagem e higienização de maquinários, equipamentos e estrados em via pública;

i) uso de enfeites junto aos alimentos expostos em bandejas e vitrines;

j) falta de placa indicativa do órgão fiscalizador;

l) proceder à triagem, carga e descarga ou venda de gêneros alimentícios nas vias e logradouros públicos, quando não autorizados;

m) manter, nas unidades frigorificadas, ossos, sebos, detritos ou outras mercadorias impróprias para o consumo, sem que estejam hermeticamente acondicionados;

n) ausência ou insuficiência de recipientes apropriados para a coleta de lixo;

o) mau funcionamento das instalações sanitárias e/ou ausência de papel higiênico, sabão, toalhas descartáveis ou secador de ar quente, tampo de bacias sanitárias e outros indispensáveis;

p) manter as dependências do estabelecimento em más condições de conservação.

§2º - São infrações de natureza grave entre outras:

a) más condições higiênicas em dependências do estabelecimento, inclusive sanitários, ou em veículos transportadores de gêneros alimentícios;

b) falta de higiene, limpeza ou má conservação de: equipamentos, instrumentos de trabalho, utensílios e recipientes destinados ao fabrico, produção, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento, transporte e consumo de alimentos;

c) - exposição de alimentos sem proteção e/ou fora dos equipamentos próprios à sua conservação;

d) superlotação de câmaras/unidades frigoríficas ou veículos transportadores;



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador HANNA GHARIB

Folha n.º	42	de proc.
n.º	679	de 19 98
⊗		

e) funcionamento de equipamentos destinados à conservação de alimentos ou à higienização ou esterilização de utensílios e recipientes em desacordo com os padrões preconizados pelas Normas Técnicas Especiais;

f) Emprego de pintura, revestimentos de paredes e forros e/ou iluminação artificial que altere as características organolépticas visuais do produto;

g) falta de carteira de saúde ou de sua renovação;

h) filetar pescado ou moer carne previamente, em estabelecimentos não autorizados;

i) comercialização, preparo, fabrico ou manipulação de gêneros alimentícios em desacordo com a atividade par a qual foi licenciado;

j) falta de caderneta de controle sanitário ou de laudo de vistoria de veículo;

l) falta de asseio pessoal;

m) depositar carvão ou lenha em local de manipulação;

n) armazenar cana, bagaço, etc na área de consumo;

o) utilizar papéis ou embalagens servidas, ou que contenham corante, tintas de impressão ou outras substâncias químicas prejudiciais à saúde;

p) manter no mesmo continente ou transportar no mesmo compartimento do veículo, alimentos ou substâncias estranhas, que possam resultar em contaminação ou corromper suas características;

q) manter artigos de limpeza fora de seção adequada;

r) preparo de alimentos destinados a animais;

s) comercializar alimentos destinados a animais indevidamente rotulados e sem procedência;

t) ausência de proteção e/ou de telas contra insetos, roedores, pássaros e outros animais daninhos ou constatação da presença dos mesmos;

u) falta de instalação sanitária para ambos os sexos ou de outras dependências específicas em estabelecimentos que por suas características próprias assim o exijam;

v) comercializar gêneros alimentícios durante a realização de serviços de reparo ou reforma de estabelecimento;

x) utilizar água em desacordo com as especificações técnicas para a higienização, preparo, manipulação, fabrico, beneficiamento ou conservação de gêneros alimentícios;



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador HANNA GHARIB

Folha n.º	43	de proc.
n.º	679	de 19 98
Ø		

s) comercializar alimentos destinados a animais indevidamente rotulados e sem procedência;

t) ausência de proteção e/ou de telas contra insetos, roedores, pássaros e outros animais daninhos ou constatação da presença dos mesmos;

u) falta de instalação sanitária para ambos os sexos ou de outras dependências específicas em estabelecimentos que por suas características próprias assim o exijam;

v) comercializar gêneros alimentícios durante a realização de serviços de reparo ou reforma de estabelecimento;

x) utilizar água em desacordo com as especificações técnicas para a higienização, preparo, manipulação, fabrico, beneficiamento ou conservação de gêneros alimentícios;

z) adoção de práticas e procedimentos inadequados ao preparo, manipulação, fabrico, beneficiamento, conservação, armazenamento ou exposição de alimentos.

§3º - São infrações de natureza gravíssima dentre outras:

a) venda ou exposição de alimentos impróprios para consumo ou fora do prazo de validade;

b) venda ou exposição de alimento de origem clandestina ou sem comprovante de inspeção ou procedência de mercadoria;

c) venda ou exposição de alimento interditado ou em estabelecimento interditado;

d) proceder à matança clandestina;

e) venda ou exposição de alimento alterado, adulterado ou fraldado;

f) utilizar, em estabelecimentos, equipamentos, utensílios ou em alimentos, substâncias ou defensivos não autorizados;

g) funcionamento de açougue, avícola ou similar, conjugado com estabelecimento de fabrico ou abate;

h) comercializar aves abatidas em locais destinados à venda de aves vivas;



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador HANNA GHARIB

Folha n.º	44	de proc.
n.º	679	de 1998
Ⓟ		

i) manter nas dependências do estabelecimento maquinários, objetos, substâncias químicas, aditivos, materiais, condimentos, invólucros, que possam servir para adulterar, fraldar ou falsificar gêneros alimentícios;

j) comercializar animais exóticos sem autorização do IBAMA, sejam eles vivos ou abatidos;

l) comercializar animais vivos em estabelecimentos de gêneros alimentícios

m) desacato à ordem administrativa emanada por autoridade sanitária no exercício de suas funções.

Art 128 - Para a classificação de infrações não previstas no artigo anterior, a Administração se valerá de parecer conclusivo proferido por Comissão Técnica especialmente designada para esse fim, que considerará a gravidade do fato a ser enquadrado.

CAPÍTULO III

Do Procedimento Administrativo das Infrações de Natureza Sanitária

Art 129 - O procedimento administrativo relativo a infrações de natureza sanitária terá início com a lavratura de Termo de Notificação.

Parágrafo Único - Nos casos em que a infração exigir a pronta ação da autoridade sanitária para proteção da saúde pública, as penalidades de apreensão e interdição de gênero alimentício poderá ser aplicada de imediato.

SEÇÃO I

Termo de Notificação

Art 130 - As irregularidades constatadas serão objeto de notificação aos responsáveis, estabelecendo-se prazo entre 5 (cinco) a 30 (trinta) dias para regularização, levando-se em consideração o tipo da irregularidade a ser sanada.



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador HANNA GHARIB

Folha n.º	45	de proc.
n.º	679	de 19 98
8		

Parágrafo único - As empresas poderão requerer ao órgão competente a dilação do prazo, sempre que entenderem a impossibilidade de promover a correção no tempo notificado.

Art 131 - O Termo de Notificação será lavrado em 3 (três) vias, destinando-se a primeira ao notificado e conterà:

- I - A identificação do estabelecimento, constando o nome do infrator, seu ramo de atividade e endereço;
- II - o auto ou fato constitutivo da irregularidade constatada;
- III - o dispositivo legal ou regulamentar infringido;
- IV - a providência exigida;
- V - o prazo concedido para sanar a irregularidade;
- VI - a assinatura da autoridade que notificou, seu número de registro e carimbo discriminativo destes dados;
- VII - a assinatura do notificado ou de seu representante legal e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância pela autoridade notificadora e a assinatura de 2 (duas) testemunhas.

Art 132 - Os servidores ficam responsáveis pelas declarações que fizerem nos Termos de Notificação, sendo passíveis de punição, por falta grave, em casos de falsidade ou omissão dolosa.

SEÇÃO II **Do Auto de Infração**

Art 133 - Verificada qualquer infração a este projeto de lei, será lavrado o respectivo Auto de Infração.

Art 134 - O Auto de Infração será lavrado em 3 (três) vias, destinando-se a primeira ao autuado e conterà:

- I - O nome do infrator, especificação de seu ramo de atividade e endereço;



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador HANNA GHARIB

Folha n.º	46	de proc.
n.º	679	de 19 98
✍		

- II - O ato do infrator, especificação de seu ramo de atividade e endereço;
- III - A disposição legal ou regulamentar transgredida;
- IV - A indicação do dispositivo legal ou regulamentar que comina penalidade a que fica sujeito o infrator;
- V - O prazo legal para defesa ou impugnação do Auto de Infração;
- VI - A assinatura do agente autuante, seu número de registro e carimbo discriminativo desses dados;
- VII - A assinatura do autuado ou de seu representante legal e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância pela autoridade autuante e a assinatura de 2 (duas) testemunhas.

Art 135 - Os servidores ficam responsáveis pelas declarações que fizerem nos Autos de Infração, sendo passíveis de punição, por falta grave, em casos de falsidade ou omissão dolosa.

SEÇÃO III **Do Termo de Intimação**

Art 136 - As irregularidades constatadas serão objeto de intimação aos responsáveis, que deverão saná-las no prazo estabelecido no próprio termo, levando-se em consideração o tipo de irregularidade a ser sanada.

Art 137 - O Termo de Intimação será lavrado em 3 (três) vias, destinando-se a primeira ao intimado e conterà: }

- I - A identificação do estabelecimento, constando o nome do infrator, seu ramo de atividade e endereço;
- II - O número, série e data do Auto de Infração respectivo;
- III - O ato ou fato constitutivo da irregularidade constatada;
- IV - O dispositivo legal ou regulamentar infringido;
- V - A providência exigida;
- VI - O prazo concedido para sanar a irregularidade;
- VII - A assinatura da autoridade que intimou, seu número de registro e carimbo discriminativo desses dados;



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador HANNA GHARIB

Folha n.º	47	de proc.
n.º	679	de 19 98
D		

VIII - A assinatura do intimado ou de seu representante legal e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância pela autoridade intimadora e a assinatura de 2 (duas) testemunhas.

Art 138 - Os servidores ficam responsáveis pelas declarações que fizerem nos Termos de Intimação, sendo passíveis de punição, por falta grave, em casos de falsidade ou omissão dolosa.

SEÇÃO IV

Auto de Multa

Art 139 - A inobservância de qualquer dispositivo deste Projeto de Lei, notificado pela autoridade fiscalizadora, ensejará a lavratura do competente Auto de Multa.

Art 140 - O Auto de Multa, a ser lavrado em 3 (três) vias, conterà:

- I - o nome do infrator;
- II - o local, dia e hora da infração;
- III - o fato constituído da infração
- IV - o preceito legal violado;
- V - o valor da multa;
- VI - a assinatura do agente autuante, seu número de registro e carimbo discriminativo desses dados;
- VII - a assinatura do infrator ou de seu representante legal e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância pela autoridade autuante e a assinatura de 2 (duas) testemunhas.
- VIII - A repartição onde a multa deverá ser paga;
- IX - O prazo para pagamento da multa ou apresentação de defesa;

Art 141 - A lavratura do Auto de Multa far-se-á simultaneamente com notificação do infrator, para, no prazo de 15 (quinze) dias corridos, pagar ou



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador HANNA GHARIB

Folha n.º	48	de proc.
n.º	679	de 19 98
Ø		

apresentar defesa, sob pena de confirmação da penalidade, imposta e de sua subsequente inscrição na dívida ativa.

Art 142 - A notificação de que trata o artigo anterior será dirigida, pessoalmente, ao responsável ou seu representante legal, podendo efetivar-se, outrossim, por via postal, com aviso de recebimento, no endereço do estabelecimento.

Parágrafo único - A defesa deverá ser apresentada na Administração Regional da circunscrição territorial a que pertence o estabelecimento, mediante protocolo.

Art 143 - Quando o autuado for analfabeto, ou fisicamente incapacitado, poderá o Auto de Multa ser assinado "a rogo" na presença de 2 (duas) testemunhas, ou na falta destas, deverá ser feita a devida ressalva pela autoridade autuante.

Art 144 - A aplicação de multas pecuniárias não elide a das demais sanções ou medidas administrativas e judiciais cabíveis, inclusive apuração da responsabilidade por infrator, pelos crimes de desobediência, previstos no artigo 330 do Código Penal.

Art 145 - Na reincidência, as multas serão sempre em dobro e até que seja sanada a irregularidade as mesmas serão renováveis a cada 30 (trinta) dias.

Art 146 - Os servidores ficam responsáveis pelas declarações que fizerem nos Autos de Multa, sendo passíveis de punição por falta grave, em casos de falsidade ou omissão dolosa.

SEÇÃO IV

Interdição Parcial ou Total do Estabelecimento



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador HANNA GHARIB

Folha n.º	49	de proc.
n.º	679	de 19 98
Ⓢ		

Art 147 - Como medida cautelar, o Secretário Municipal de Abastecimento poderá, à vista de laudo técnico emitido pela autoridade fiscalizadora competente que demonstre a desobediência pelo estabelecimento de infração classificada como grave ou gravíssima, após aplicação de multa de reincidência, interditar o estabelecimento, setor de serviço, máquina ou equipamento, indicado na decisão, tomada com a brevidade que a ocorrência exigir, as providências que deverão ser adotadas.

§1º - Da decisão do Secretário poderão os interessados recorrer, no prazo de 10 (dez) dias.

§2º - O Secretário Municipal de Abastecimento, independente de recurso, e após laudo da autoridade fiscalizadora competente favorável, deverá levantar a interdição.

§3º - Sanadas as irregularidades, o interessado poderá requerer a desinterdição ao Órgão Competente, o qual deverá proceder a vistoria e levantar a interdição, caso atendidas as providências notificadas, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas.

Art 148 - Na interdição parcial ou total do estabelecimento será lavrado o termo respectivo assinado pelo Secretário Municipal de Abastecimento e pelo proprietário do estabelecimento, ou seu representante legal e, na ausência ou recusa, por 2 (duas) testemunhas.

§1º - O termo de interdição especificará a natureza da infração, as datas de aplicação dos Autos de Infração e Multa, bem como as datas de reincidências, nome e endereço do estabelecimento, e será lavrado em 4 (quatro) vias, no mínimo, destinando-se a primeira ao infrator.

§2º - Toda interdição de estabelecimento será acompanhada de uma intimação ao proprietário, onde constarão as providências necessárias para a conseqüente desinterdição, pela autoridade, no prazo máximo previsto no termo.



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador HANNA GHARIB

Folha n.º	50	de proc.
n.º	679	de 19 98

Art 149 - A interdição total ou parcial do estabelecimento poderá ser efetuada com o apoio da Guarda Civil Metropolitana, com o objetivo de garantir aos servidores a segurança necessária ao pleno do Poder de Polícia Administrativo.

Art 150 - Responderá por desobediência, além das medidas penais cabíveis, que, após determinada a interdição, ordenar ou permitir o funcionamento do estabelecimento ou de um dos seus setores, a utilização de máquina ou equipamento.

Art 151 - Do despacho decisório que desacolher a defesa, a ser publicado no Diário Oficial do Município, caberão sucessivamente:

I - Pedido de reconsideração à própria autoridade que o prolatou, no prazo de 15 (quinze) dias da publicação;

II - Recurso ao Secretário Municipal de Abastecimento, mediante depósito prévio do valor da multa discutida, no prazo de 15 (quinze) dias da publicação do ato que não acolher o pedido de reconsideração.

Parágrafo único - O pedido de reconsideração e o recurso deverão ser apresentados, mediante protocolo, na Administração Regional competente.

Art 152 - Na contagem dos prazos de apresentação de defesa, reconsideração ou interposição de recurso, será excluído o dia da notificação ou da publicação e incluído o do vencimento.

Parágrafo único - Em qualquer hipótese, os prazos somente começam a correr a partir do 1º primeiro) dia útil após a notificação ou publicação referidas.



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador HANNA GHARIB

Folha n.º	51	de proc.
n.º	679	de 19 78
D		

TERCEIRA PARTE

TÍTULO I

Art 153 - Fica criada a Comissão Municipal de Higiene e Gêneros Alimentícios - CMHGA, coordenada pela Secretaria Municipal de Abastecimento, que terá como objetivo promover ações que implementem o cumprimento do código sanitário de gêneros alimentícios, bem como a melhoria permanente da qualidade dos alimentos fornecidos no Município de São Paulo.

§1º - A CMHGA será composta por representantes das seguintes entidades:

- Sindicato dos Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de São Paulo;
- Sindicato dos Empregados em Hotéis, Restaurantes e Similares de São Paulo;
- Secretaria Municipal de Abastecimento;
- Câmara Municipal.

§2º - A CMHGA reunir-se-á mensalmente, em caráter ordinário, ou extraordinariamente quando por convocação do Sr. Secretário Municipal de Abastecimento.

Art 154 - Fazem parte integrante deste Projeto de Lei as Normas Técnicas Especiais (NTE) em anexo, cujas disposições disciplinarão as ações referentes à defesa e à proteção da saúde individual e coletiva, no âmbito de atribuição da Secretaria Municipal de Abastecimento.

§1º - Os padrões toxicológicos, microbiológicos, fisiológicos, microscópicos, físico-químicos e outros, bem como os de rotulagem, deverão obedecer às especificações ou normas próprias de alimentos e bebidas estabelecidas pela legislação federal ou vigente.



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador HANNA GHARIB

Folha n.º	52	de proc.
n.º	679	de 19 98
<i>[Signature]</i>		

§2º - As condições de uso de aditivos intencionais e a tolerância máxima de aditivos intencionais e incidentais em alimentos e bebidas obedecerão ao disposto na legislação federal pertinente e nas Resoluções da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) ou da Câmara Técnica de Alimentos (CTA) do Ministério da Saúde.

Art 155 - Este projeto de lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

HANNA GHARIB
Vereador



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador HANNA GHARIB

Folha n.º	53	de proc.
n.º	679	de 19 98
Ⓟ		

JUSTIFICATIVA

São Paulo convive com sérios problemas relativos à regulamentação sanitária de gêneros alimentícios, visto que algumas modificações urgem ser feitas no Decreto-lei que hoje está em vigor..

Porém, para o sucesso desta Regulamentação, é fundamental uma somatória de esforços, com vistas à conscientização da população e dos comerciantes em geral, para que se possa lograr êxito na melhoria da qualidade de vida da população paulistana.

Este projeto de lei, ao otimizar no âmbito do município de São Paulo a "regulamentação sanitária dos gêneros alimentícios" pretende que o munícipe sofra menos os efeitos de um eventual descaso por parte dos comerciantes de gêneros alimentícios, através da cooperação e soma dos esforços do governo municipal, fabricantes, comerciantes, entidades que os representem e organizações não governamentais, no que peço apoio e cooperação de meus nobres pares para a sua aprovação.

HANNA GHARIB
Vereador



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Papel para informação, rubricado como folha n° 54

do processo n° 679 de 19..... 98 06 11 98 (a) Inácio

Ao Senhor Assessor Chefe:

Sobre o assunto, consta:

PL 177/93. 385/94, 551/95, 562/94.

INÁCIO VEIGA
Auxiliar Legislativo

A Com. de Const. e Justiça

10/11/98

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

Recebido na Comissão de
Constituição e Justiça
Em 10/11/98 às 13:00 hs.

SEGUE ^m juntado [^] nesta data, documento [^] e papel para informação, rubricado [^]
sob folha [^] nº 155 e 156 #

Em 12. 11. 98

(a)



Folha No.	55	#	do proc.
N.º	629	#	do 1998
O funcionário			

Câmara Municipal de São Paulo

16 - PAR
16-1623/1998

PARECER CONJUNTO Nº _____/98 DAS COMISSÕES REUNIDAS DE
CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA; ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA; SAÚDE,
PROMOÇÃO SOCIAL E TRABALHO E DE FINANÇAS E ORÇAMENTO SOBRE O
PROJETO DE LEI Nº 679/98.

Trata-se de projeto de lei, de autoria do nobre Vereador
Hanna Gharib, que dispõe sobre a regulamentação sanitária
dos gêneros alimentícios no Município de São Paulo.

O projeto insere-se no âmbito do poder de polícia
administrativa do Município, estando amparado nos arts. 13,
I e 37, "caput" da Lei Orgânica do Município.

PELA LEGALIDADE.

Quanto ao mérito o projeto merece prosperar, eis que visa
resguardar a qualidade dos alimentos expostos à venda, bem
como da informação sobre os mesmos no interesse da
comunidade.

As Comissões de Administração Pública e de Saúde, Promoção
Social e Trabalho manifestam-se FAVORAVELMENTE ao projeto.

Quanto aos aspectos financeiros da propositura a Comissão de
Finanças e Orçamento nada tem a opor, uma vez que as

17 - RELCOM
17-0780/1998

PUBLIQUE-SE EM

10/11 1998



Folha 11056 # do proc
1106297 do 1999
O funcionário

Câmara Municipal de São Paulo

despesas com sua execução correrão por conta das dotações
orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Sala das Comissões Reunidas, 10/11/98.

COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA

COMISSÃO DE ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

COMISSÃO DE SAÚDE, PROMOÇÃO SOCIAL E TRABALHO

COMISSÃO DE FINANÇAS E ORÇAMENTO

Publicado no DIARIO OFICIAL
de 12/11/98 19 98
Página 48 coluna 2
Conferido: _____

A. A. T. E.
Em 12/11/98

CARLOS ROBERTO DA SILVA - RF 4.180
Auxiliar Legislativo



Câmara Municipal de São Paulo
Gabinete do Vereador
Hanna Gharib

Solicitação de providências

Folha n.º	<u>57</u>	de proc.
n.º	<u>PL-679</u>	de 19 <u>98</u>

Ar

ANEX PAULA KARROZ
Legislativo.

07 - RPS
07-0056/1998

REQUERIMENTO

Atencioso
M
08/12/98

REQUEIRO à Douta Mesa, na forma regimental, seja diminuído para cinco dias o prazo de interstício entre as audiências públicas do Projeto de Lei nº 679/98, de minha autoria.

Sala das Sessões, em

HANNA GHARIB
Vereador



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Papel para informação, rubricado como folha n°

=58=

do processo n° PL-679 de 19.03.99 (a)

ANA RAÍLA KARRUZ
Oficial Legislativo

À AT.2

A pedido.

19.03.99

Breno Gandelman

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

À ATM

Sr. Assessor Chefe,

Em devolução.

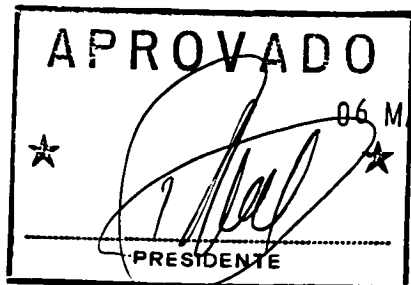
22/03/99

Antonio Rodrigues de Freitas Júnior
ANTONIO RODRIGUES DE FREITAS JÚNIOR
Assessor Técnico Legislativo Chefe



Folha n.º 59 do proc.
n.º PL 679/98 de 12.98

Câmara Municipal de São Paulo



REQUERIMENTO 07 - RPS
07-0022/1999

REQUEREMOS à Douta Mesa, ouvido o Egrégio Plenário, nos termos do artigo 72 do Regimento Interno, o retorno do Projeto de Lei 679/98, de autoria do Vereador Hanna Gharib, à D. Comissão de Administração Pública, para nova manifestação.

Sala das Sessões, 5 de maio de 1999.

A COMISSÃO DE ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

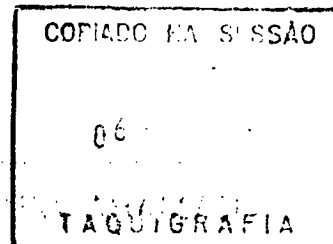
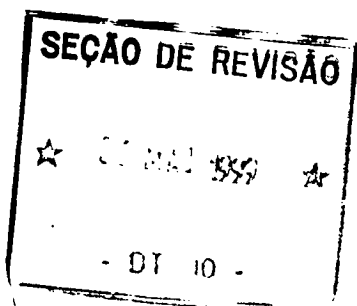
VEREADOR GILSON BARRETO
Presidente da CAP

VEREADOR JOSÉ AMORIM
Vice-Presidente da CAP

VEREADOR CARLOS NEDER

VEREADOR JORGE TABA

VEREADOR OSVALDO ENÉAS



A Com. de Administração Pública

07/05/99

Breno Gandelman

BRENO GANDELMAN

Assessor Tec. Leg. Chefe Subst.

A. T. M.

Recebida na Comissão de

Administração Pública

Em 25.99 as 18.00h.

Mônica R. A. Paiva

MÔNICA R. A. PAIVA

Assistente Téc. Dir. IV

Ao nobre Vereador

Carlos Neder
para relatar. Regimentalmente até

Sala da Comissão de Administração Pública

19/05/99

Presidente

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Seguem, juntados nesta data com a rubrica rubricados sob

folhas de n.º 265 28/06/99

A



Câmara Municipal de São Paulo

Folha nº. 63	do proc.
nº. 679	de 1998

São Paulo, 22. de junho de 1999

Ofício nº 545/47º SSP/99

A
Assessoria P/ anexar
ao PL 679/98
SP/ 23/06/99
[Assinatura]

Senhor Presidente,

Tendo sido designado relator do Projeto de Lei 679/98, de autoria do então Vereador Hanna Garib e que dispõe sobre a Regulamentação Sanitária de Gêneros Alimentícios, informo a Vossa Excelência e indago o que segue:

1. Em 05.05.99 foi aprovado na Comissão de Administração Pública requerimento proposto por Vossa Excelência, solicitando o retorno do referido projeto a esta Comissão para nova manifestação. O Plenário da Câmara deferiu o pedido na sessão de 06.05.99;

2. Em 19.05.99 fui designado relator do Projeto e, face à complexidade da proposta, acionei diversos órgãos técnicos solicitando pareceres sobre o documento em tela;

3. Em 24.05.99 e 09.06.99 fui convidado a comparecer a reuniões no Ministério Público Estadual, onde tomei conhecimento da existência do Inquérito Civil Público - GAES nº 18/99, que analisa o teor do Projeto e a necessidade de apresentação de um substitutivo ao mesmo. Na ocasião, estiveram presentes algumas entidades e representantes da Secretaria Municipal de Abastecimento - SEMAB;

4. Recebi, então, a informação do Promotor de Justiça, Dr. Alexandre de Moraes, de que já havia um estudo de SEMAB sobre o Projeto anexado aos autos e que poderia requisitar cópia do mesmo. Também os representantes de SEMAB se dispuseram a colaborar oferecendo cópia de seu parecer;

5. Por esta razão e com esse fim, na condição de Vereador e relator da matéria, expedi os ofícios nºs 517/47º SSP/99 e 521/47º SSP/99 (anexos);



Câmara Municipal de São Paulo

Folha nº. <u>61</u>	do proc. nº. <u>699</u>	de 13 <u>96</u>
<u>A</u>		

6. Na ocasião recebi também, do representante da SEMAB, cópia de convocação de Reunião Pública sobre o Projeto, agendada para o dia 10.06.99 pela Comissão Extraordinária Permanente de Apoio ao Desenvolvimento do Turismo, Lazer e Gastronomia;

7. Por esta razão, expedi no mesmo dia 09.06.99 o ofício nº 516/47º SSP/99, solicitando ao Presidente da referida Comissão, o Vereador Mohamed Said Mourad, que me fornecesse cópia das notas taquigráficas da reunião (anexo);

8. Tendo em vista a exiguidade do tempo útil disponível para a realização dos estudos necessários até a realização da Audiência Pública, agendada por esta Comissão de Administração Pública para o dia 18.08.99, e considerando o recesso parlamentar do mês de julho, peço a Vossa Excelência que compreenda a necessidade desse relator expedir documentos semelhantes aos citados, sempre em seu próprio nome e não em nome da Comissão;

9. Finalmente, solicito a Vossa Excelência que me esclareça se a decisão de avocar o Projeto de Lei nº 679/98 para nova análise da Comissão de Administração Pública partiu desta Presidência ou se decorreu de solicitação da Comissão de Turismo, Lazer e Gastronomia, de outro parlamentar ou de entidades diretamente interessadas na questão.

Sendo o que se apresenta para o momento, reitero protestos de consideração e apreço.


CARLOS NEDER
Vereador - PT

Exmo. Sr.

VEREADOR GILSON BARRETO

DD. Presidente da Comissão de Administração Pública

Nesta



INSTITUTO DE SAÚDE, SEGURANÇA E HIGIENE NO TRABALHO NO SETOR
DE SERVIÇOS EM HOSPEDAGEM, ALIMENTAÇÃO E SIMILARES

MEMBROS
DO
CONSELHO

CONVOCAÇÃO



FHOESP
FEDERAÇÃO DE
HOTÉIS,
RESTAURANTES,
BARES E SIMILARES
DE SÃO PAULO

Reunião Pública sobre projeto de Lei de alteração do Código Sanitário de
Gêneros Alimentícios..



SINDICATO DE
HOTÉIS,
RESTAURANTES,
BARES E SIMILARES
DE SÃO PAULO

Local: Câmara Municipal de São Paulo
Viaduto Jacarei – Salão Nobre – 8º Andar

Dia: 10/06/99

Horário: 13:00 Horas



FHOESP
FEDERAÇÃO DE
HOTÉIS, RESTAURANTES,
BARES E SIMILARES
DE SÃO PAULO

É o momento em que toda a categoria precisa estar presente. Vamos
mostrar nossa força.

Seu comparecimento é indispensável.



SINDICATO DE
HOTÉIS, RESTAURANTES,
BARES E SIMILARES
DE SÃO PAULO



Câmara Municipal de São Paulo

Viaduto Jacareí, 100 - 5º andar - Sala 508 - Bela Vista - CEP 01380-900

Telefones: 3111. 2236 - 3115.1651 Fax: 3111.3023

e-mail : neder@ax.apc.org - home page: www.ibase.org.br/~neder

Folha nº. <u>62</u>	do proc. nº. <u>679</u>
de 19 <u>98</u>	

A

São Paulo, 09 de junho de 1999

Ofício nº 516/47ª SSP/99

Senhor Vereador,

Conforme contato telefônico realizado no dia de hoje, sirvo-me do presente para solicitar a Vossa Excelência cópia das notas taquigráficas da reunião da Comissão Extraordinária Permanente de Apoio ao Desenvolvimento do Turismo, Lazer e Gastronomia a ser realizada no dia 10/06/99, com a finalidade de discutir o projeto de lei nº 679/98, do Vereador Hanna Garib, que institui no âmbito do Município a Regulamentação Sanitária de Gêneros Alimentícios.

Atenciosamente,


Carlos Neder
Vereador - PT

Recbte:
Mourad
10/06/99

Exmo. Sr.

Vereador Mohamad Said Mourad

DD Presidente da Comissão Extraordinária Permanente de Apoio ao Desenvolvimento do Turismo, Lazer e Gastronomia

Nesta



Câmara Municipal de São Paulo

Viaduto Jacareí, 100 - 5º andar - Sala 508 - Bela Vista - CEP 01380-900

Telefones: 3111.2236 - 3115.1651 Fax: 3111.3023

e-mail: neder@ax.apc.org - home page: www.ibase.org.br/~neder

Forma n.º	64	do proc.
n.º	679	de 19 98
A		

São Paulo, 09 de junho de 1999

Ofício n.º 517/47ª SSP/99

Senhor Secretário,

Sirvo-me do presente para solicitar a Vossa Excelência o envio de parecer técnico da Secretaria Municipal de Abastecimento, a respeito do projeto de lei n.º 0679/98 - que institui no âmbito do município a regulamentação sanitária de gêneros alimentícios.

Informo que tal parecer se faz necessário, tendo em vista o fato de que fui indicado para ser relator do mesmo pela Comissão de Administração Pública.

No aguardo de vossas dignas providências reitero, na oportunidade, votos de estima e consideração.


Carlos Neder
Vereador - PT

Exmo. Sr.

Dr. Naor Guelfi

DD Secretário Municipal de Abastecimento

Nesta



Câmara Municipal de São Paulo

Viaduto Jacareí, 100 - 5º andar - Sala 508 - Bela Vista - CEP 01380-900

Telefones: 3111.2236 - 3115.1651 Fax: 3111.3023

e-mail : neder@ax.apc.org - home page: www.ibase.org.br/~neder

Forma n.º	65	do proc.
n.º	879	de 19 96

São Paulo, 10 de junho de 1999

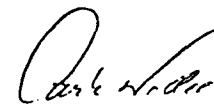
Ofício nº 521/47ª SSP/99

Senhor Promotor,

Tendo em vista a informação recebida, em 24 de maio de 1999, da abertura de Inquérito Civil Público-GAES nº 18/99, sirvo-me do presente para solicitar a Vossa Excelência o envio de cópia de todas as manifestações e pareceres recebidos acerca do projeto de lei nº 0679/98 - que institui, no âmbito do município, a regulamentação sanitária de gêneros alimentícios.

Tal solicitação decorre do fato de que fui designado relator do referido projeto, pela Comissão de Administração Pública.

Receba, na oportunidade, votos de estima e consideração.


Carlos Neder
Vereador - PT

Exmo. Sr.

Alexandre de Moraes

DD Promotor de Justiça

Promotoria de Justiça e Cidadania da Capital - M.P.E

Nesta



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ABASTECIMENTO

Folha nº <u>66</u>	do proc.
Nº. <u>679</u>	de 19 <u>98</u>
O funcionário <u>[assinatura]</u>	

São Paulo, 23 de junho de 1999

OFÍCIO Nº 463/SEMAB-SEC/99

Ref.: Ofício nº 517/47ª SSP/99

junho de 1999
ao p. 679/98
SP/4108/99
[assinatura]

Senhor Vereador

Saudando Vossa Excelência, servimo-nos do presente, para passar às suas mãos, na qualidade de Presidente da Comissão de Administração Pública, o anexo, parecer técnico desta Secretaria Municipal de Abastecimento, sobre o projeto de lei nº 0679/98, em atenção ao solicitado no ofício em epígrafe, que o Nobre Vereador Carlos Neder, subscreve.

Ao ensejo, renovamos a Vossa Excelência, protestos de estima e consideração.

NAOR GUELFÍ
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ABASTECIMENTO

Excelentíssimo Senhor
Vereador Gilson Barreto
MD. Presidente da Comissão de Administração Pública
Câmara Municipal de São Paulo
São Paulo - Capital
TJLF/ac



Câmara Municipal de São Paulo

Viaduto Jacareí, 100 - 5º andar - Sala 508 - Bela Vista - CEP 01380-900

Telefones: 3111.2236 - 3115.1651 Fax: 3111.3023

e-mail : neder@ax.apc.org - home page: www.ibase.org.br/~neder

Folha nº <u>67</u>	do proc.
Nº. <u>679</u>	de 19 <u>98</u>
O <u>Secretário</u>	

São Paulo, 09 de junho de 1999

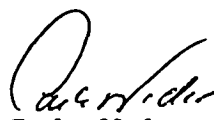
Ofício nº 517/47ª SSP/99

Senhor Secretário,

Sirvo-me do presente para solicitar a Vossa Excelência o envio de parecer técnico da Secretaria Municipal de Abastecimento, a respeito do projeto de lei nº 0679/98 - que institui no âmbito do município a regulamentação sanitária de gêneros alimentícios.

Informo que tal parecer se faz necessário, tendo em vista o fato de que fui indicado para ser relator do mesmo pela Comissão de Administração Pública.

No aguardo de vossas dignas providências reitero, na oportunidade, votos de estima e consideração.


Carlos Neder
Vereador - PT

Exmo. Sr.

Dr. Naor Guelfi

DD Secretário Municipal de Abastecimento

Nesta



PREFEITURA DO MUNICIPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ABASTECIMENTO

Folha nº	68	do proc.
Nº.	079	de 1998
O funcionário	<i>[assinatura]</i>	

Folha de informação nº 17

Do Memorando ATL III nº 2.083/98

em 30.11.98 *[assinatura]*

ARA CRISTINA G. GUEIRAS
RE. 633.981.8.00
SEMAB.G-AJ

SEMAB.G

Senhor Secretário

Cuida-se de Projeto de Lei, que obteve o número 679/98, de autoria do Legislativo, que visa instituir, no âmbito do município, a Regulamentação Sanitária de Gêneros Alimentícios.

Referido projeto, dada sua natureza, foi encaminhado, preliminarmente, ao Departamento de Inspeção Municipal de Alimentos - DIMA, desta Pasta, cuja análise foi submetida ao crivo de médicos veterinários sanitaristas, que exercem suas funções junto àquela Unidade, cujo pronunciamento, que endossamos na sua íntegra, encontra-se consubstanciado às fls. 09/14, mesmo porque, o apontado Departamento será responsável pelo cumprimento da norma que ora se pretende sancionar.

Como se vê, a proposta ora formulada por SEMAB/DIMA, implica, tanto no acréscimo, como na supressão e modificação redacional de vários artigos constantes do projeto de lei em questão, que sugerimos sejam acolhidas, na sua totalidade.

Por oportuno, vale lembrar, que a eventual sanção do projeto em tela, mantida sua redação original, conflitaria com a legislação federal, estadual e municipal vigentes, que hoje regulamentam a matéria, como bem enfatiza SEMAB/DIMA em sua sugestão.

Assim, dada a complexidade de que se reveste o assunto, por sua própria natureza, permitimo-nos sugerir que alterações de tal ordem não deveriam ocorrer, sem que antes se proceda, através de grupo de trabalho a ser oportunamente instituído, um estudo profundo e detalhado, cotejando-o, para tanto, com a indicada legislação vigente, sob pena de estarmos promulgando "letra morta".

Esta é a nossa manifestação, que submetemos à apreciação e deliberação de V. Exa.

São Paulo, 30 de novembro de 1998.

[assinatura]
ENNIO THOMAZ
Assessor Técnico
SEMAB.G/AJ



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ABASTECIMENTO

Folha nº 85 do proc.
Nº 679 de 1998
O funcionário Me

FOLHA Nº.....85.....

Do SGM-015785/98-0 – Memorando ATL III nº 2.083/98.....Em 04/12/1998.....

MARINA RODRIGUES OTERO
Aux. Téc. Adm. Cat. I
17/11/98

S.G.M./ATL
Senhor Assessor Chefe

Conforme manifestação do nosso setor técnico, a aprovação do presente projeto de lei trará inconvenientes à fiscalização sanitária do Município.

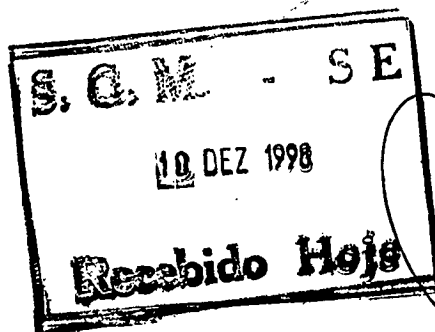
Assim sendo, sugere, e eu endosso, sejam melhor estudados os diversos dispositivos legais, face à legislação vigente, antes da aprovação pelo Legislativo.

Para este fim poderá ser constituído Grupo de Trabalho composto por técnicos na matéria.

São Paulo, 04 de dezembro de 1.998.


NAOR GUELF
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ABASTECIMENTO

SGMATL17





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ABASTECIMENTO

Folha nº 70	do proc.
Nº. 679	de 1998
O funcionário	<i>[assinatura]</i>

Folha de Informação nº.....

Do SGM-015785/98-0 – Memorando ATL III nº 2.083/98.....Em 04.12.1998.....

SEMAB-G
Senhor Secretário

Anexamos ao presente cópia do Decreto nº 25.544 de 14.03.88 que regulamenta a atividade sanitária no Município de São Paulo.

Segundo DIMA o projeto de lei em exame deverá ser alterado, adaptando-se às normas técnicas vigentes e à atual sistemática de fiscalização adotada por aquele Departamento, mais dinâmica e com resultados mais imediatos.

Além disso há imprecisões técnicas e jurídicas a serem revistas pelas diversas Unidades que cuidam da matéria.

Sugerimos encaminhamento do presente a Pref. ATL, propondo a reformulação de alguns dispositivos legais.

São Paulo, 04 de dezembro de 1.998.

Neyde F. P. Corrêa
NEYDE FALCO PIRES CORRÊA
ASSESSORA ESPECIAL
SEMAB-G

SEMABG18



SECRETARIA DO GOVERNO MUNICIPAL
ASSESSORIA TÉCNICO LEGISLATIVA - S.G.M. - A.T.L. III



SGM-015765/98-0
XXXXXXXXXX

Memorando ATL III nº 2.083/98

Em, 05/11/98.

SEMAB
Sr. Chefe de Gabinete

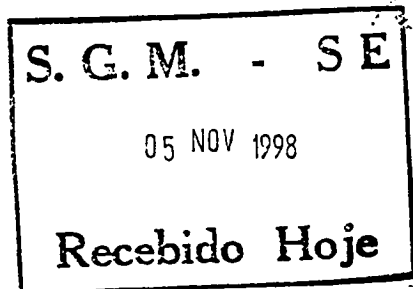
I - Pedimos a V. Sa. determinar seja exarado pronunciamento conclusivo sobre o Projeto de Lei nº 679/98, anexo por cópia xerográfica, de autoria do Legislativo, a fim de que o Senhor Prefeito, no momento oportuno, possa deliberar sobre sanção ou veto que a Câmara Municipal venha a aprovar.

II - Esclarecemos que, em expediente autônomo, já está sendo colhida manifestação de PGM, SAR e SEHAB.

III - Dada a natureza do assunto, solicitamos **DEVOLUÇÃO** até o próximo dia 20/11/98.

OBS.: 01 - Favor observar a data de devolução, sob risco de pena de responsabilidade funcional, uma vez que trata de assunto da Egrégia Câmara Municipal (Portarias PREF. 661/87 e 153/90).

Atenciosamente,



ANTÔNIO CARLOS V. PORTO
RF: 604.671.1.00
SGM/ATL III

Projeto de Lei nº

Diário Oficial de

21.ª Sessão Ordinária de 27/10/98

FOLHA Nº 02 DO

Mem. ATL III 2082/98

ASS: _____

Capítulo II Das definições

ANTÔNIO CARLOS V. PORTO

RF: 604.671.1.00

SGM/ATL III

Art 15 - Para efeito deste Projeto de Lei considera-se:

I - alimento: toda substância ou mistura de substância 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;

II - alimento vencido: todo o alimento com o prazo de validade para o consumo vencido;

III - alimento nocivo: todo alimento que após análise fiscal laboratorial é considerado como impróprio para o consumo;

IV - alimento suspeito de nocividade: todo alimento cujo exame das características organolépticas sugere a possibilidade de nocividade;

V - matéria-prima alimentar: toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica;

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

VII - alimento enriquecido: todo alimento que tenha sido adicionado de substância nutritiva, com a finalidade de reforçar seu valor nutritivo;

VIII - alimento dietético: todo alimento elaborado para regimes alimentares especiais;

IX - alimento de fantasia ou artificial: todo alimento preparado com o objetivo de imitar alimentação natural e em cuja composição entre, preponderantemente, substância não encontrada no alimento a ser imitado;

X - alimento sucedâneo: todo alimento elaborado para substituir alimento natural, assegurado o valor nutritivo deste;

XI - alimento irradiado: todo alimento que tenha sido intencionalmente submetido à ação de radiações ionizantes, com finalidade de preservá-lo ou para outros fins lícitos, obedecidas as normas que vierem a ser elaboradas pelo órgão competente;

XII - ingrediente: todo componente alimentar (matéria-prima alimentar ou alimento "in natura") que entra na elaboração de um produto alimentício;

XIII - aditivo intencional: toda substância ou mistura de substâncias dotadas ou não de valor nutritivo, juntada ao alimento com a finalidade de impedir alterações, conferir ou manter seu estado físico geral, ou exercer qualquer ação exigida para uma boa tecnologia de fabricação de alimento;

XIV - aditivo incidental: toda substância residual ou migrada presente no alimento, em decorrência dos tratamentos prévios a que tenham sido submetidos a matéria-prima alimentares e o alimento "in natura", e do contato do alimento com os artigos e utensílios empregados nas suas diversas fases de fabrico, manipulação, embalagem, transporte ou venda;

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

XVI - coadiuvante da tecnologia de fabricação: a substância ou mistura de substâncias empregadas com a finalidade de exercer uma ação transitória em qualquer fase do fabrico do alimento e dele retiradas, inativadas e/ou transformadas em decorrência do processo tecnológico utilizado, antes da obtenção do produto final;

XVII - padrão de identidade e qualidade: o estabelecido pelo órgão competente: dispondo sobre a denominação, definição e composição de alimento, matérias-primas alimentares, alimentos "in natura" e aditivos intencionais, fixando requisitos de higiene, normas de envasamento e rotulagem, métodos de amostragem e análise;

XVIII - rótulo: qualquer identificação impressa ou litografada, bem como os dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou decalcação, aplicados sobre o recipiente, vasilhame, envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o conteúdo;

PROJETO DE LEI 01-0679/98, do Vereador Hanna

Gharib. "Institui no âmbito do município, a Regulamentação Sanitária de Gêneros Alimentícios."

A Câmara Municipal de São Paulo decreta:

Art. 12 - Fica instituído, no âmbito do município, a Regulamentação Sanitária de Gêneros Alimentícios.

Art. 22 - Sob a fiscalização municipal, os estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios deverão obedecer as normas previstas na legislação edilícia e de zoneamento urbano do município.

Capítulo I

Art. 32 - Somente poderão ser expostos à venda alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos "in natura", aditivos para alimentos, materiais, artigos e utensílios destinados a entrar em contato com alimentos que:

I - tenham sido previamente registrados no órgão competente, de acordo com exigências dos Ministérios da Saúde e da Agricultura;

II - tenham sido elaborados, reembalados, transportados, importados ou vendidos, por estabelecimentos devidamente licenciados;

III - Obedeçam, na sua composição, às especificações do respectivo registro, quando se tratar de alimento de fantasia ou artificial, ou ainda não padronizado;

IV - Obedeçam às normas técnicas especiais anexas a este projeto de lei

Art 4º - Será permitido, excepcionalmente, expor à venda, sem necessidade de registro prévio, alimentos elaborados em caráter experimental e destinados à pesquisa de mercado;

§1º - A permissão a que se refere este artigo deverá ser solicitada pelo interessado, que submeterá à autoridade competente a fórmula do produto, indicará o local e o tempo de duração da pesquisa.

§2º - O rótulo do alimento nas condições deste artigo deverá satisfazer às exigências deste projeto de lei e de suas normas técnicas especiais.

Art 5º - A permissão especial de que trata o artigo anterior será dada mediante a satisfação prévia dos requisitos que vierem a ser fixados pelo órgão competente.

Art 6º - Aplica-se o disposto neste projeto de lei e nas suas normas técnicas especiais às bebidas de qualquer tipo ou procedência, aos complementos alimentares, aos produtos destinados a serem mascados e a outras substâncias, dotadas ou não de valor nutritivo, utilizados no fabrico, preparação e tratamento de alimentos, matérias-primas alimentares e alimentos "in natura".

Art 7º - Excluem-se do disposto neste projeto de lei e nas suas normas técnicas especiais os produtos com finalidade medicamentosa ou terapêutica, qualquer que seja a forma como se apresentem ou modo como são ministrados.

Art 8º - O alimento importado, bem como os aditivos e matérias-primas empregados no seu fabrico deverão obedecer às disposições deste projeto de lei e suas normas técnicas especiais.

Art 9º - A importação de alimentos, de aditivos para alimentos e de substâncias destinadas a serem empregadas no fabrico de artigos, utensílios e equipamentos destinados a entrar em contato com alimentos, fica sujeita ao disposto na legislação federal pertinente e neste projeto de lei, devendo a análise de controle ser efetuada no momento do seu desembarque no país.

Art 10 - Os alimentos sucedâneos deverão ter aparência diversa daquela do alimento genuíno ou permitir por outra forma a sua imediata identificação.

Art 11 - Os alimentos destituídos, total ou parcialmente, de um de seus componentes normais, só poderão ser expostos à venda mediante autorização expressa do órgão competente.

Art. 12 - Os requisitos para permissão de emprego de aditivos, bem como os requisitos de registro, as condições de uso e tolerâncias máximas em alimentos, obedecerão ao disposto na legislação federal pertinente e nas Resoluções da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

Art 13 - A maquinaria, os aparelhos, utensílios, recipientes, vasilhames e outros materiais que entrem em contato com alimentos, empregados no seu fabrico, manipulação, acondicionamento, transporte, conservação e venda deverão ser de material adequado, que assegure perfeita higienização, de modo a não contaminar, alterar ou diminuir o valor nutritivo dos alimentos, e que atendam às Normas Técnicas Especiais anexas a este Projeto de Lei.

Art 14 - O emprego de produtos destinados à higienização de alimentos, matérias-primas alimentares e alimentos "in natura", ou de recipientes, utensílios destinados a entrar em contato com os mesmos, dependerá de prévia autorização do órgão competente.

PGM-2082

SEMAR 9083

SAR-2084

SEIAR-9085

XX - embalagem: qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, guardado, empacotado ou envasado;

XXI - propaganda: a difusão, por quaisquer meios de indicações, e a distribuição de alimentos relacionados com a venda e o emprego de matéria-prima alimentar; "in natura" ou materiais utilizados no seu fabrico ou preservação, objetivando promover ou incrementar o seu consumo;

XXII - órgão competente: o órgão municipal técnico específico, bem como os congêneres federais e estaduais;

XXIII - laboratório oficial: o laboratório técnico, da esfera municipal, estadual ou federal, com competência para análises físico-químicas de gêneros alimentícios indicado pela Secretaria Municipal de Abastecimento;

XXIV - laboratório credenciado: o laboratório técnico, com competência para análises físico-químicas de gêneros alimentícios, credenciado pela Secretaria Municipal de Abastecimento;

XXV - autoridade fiscalizadora competente: o funcionário legalmente autorizado do órgão municipal competente, ou dos demais órgãos competentes federais e estaduais;

XXVI - análise de controle: aquela que é efetuada após o registro do alimento, quando de sua entrega ao consumo, e que servirá para comprovar a sua conformidade com o respectivo padrão de identidade e qualidade, ou com as Normas Técnicas Especiais, ou ainda com o relatório e o modelo de rótulo anexados ao requerimento que deu origem ao registro;

XXVII - análise prévia: a análise que precede o registro;

XXVIII - análise fiscal qualitativa: a efetuada pela autoridade fiscalizadora competente a partir das características organolépticas do alimento;

XXIX - análise fiscal laboratorial: a efetuada pelos laboratórios oficiais ou credenciados a partir das análises físico-químicas do gênero alimentício;

XXX - coleta de amostra: apreensão realizada pela autoridade fiscalizadora competente de amostra de gênero alimentício para análise fiscal;

XXXI - interdição de alimento: ação de isolamento de alimento, realizada pela autoridade fiscalizadora competente, visando impedir a venda ou a manipulação do mesmo;

XXXII - inutilização de alimento: ação de destruição de alimento, realizada pela autoridade fiscalizadora competente, após o resultado condenatório definitivo da análise fiscal laboratorial de prova e contraprova;

XXXIII - estabelecimento: o local onde se fabrica, produz, manipula, beneficia, acondiciona, conserva, transporta, armazena, deposita para venda, distribua ou venda o alimento, matéria-prima alimentar, alimento "in natura", aditivos intencionais, materiais, artigos e equipamentos destinados a entrar em contato com os mesmos;

XXXIV - interdição parcial de estabelecimento: ação de paralização de máquina ou equipamento ou setor do estabelecimento, realizada pelo órgão competente;

XXXV - interdição total de estabelecimento: ação de paralização total do estabelecimento, realizada pelo órgão competente.

Capítulo III

Do registro e controle

Art 16 - Todo alimento somente será exposto ao consumo ou entregue à venda depois de registrado nos órgãos competentes.

Art 17 - Estão igualmente obrigados a registro nos órgãos competentes:

- I - os aditivos intencionais
- II - as embalagens, equipamentos e utensílios elaborados e/ou revestidos internamente de substâncias resinosas e poliméricas e destinados a entrar em contato com alimentos, inclusive os de uso doméstico;
- III - os coadjuvantes da tecnologia de fabricação, assim declarados por Resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

Parágrafo único: Os alimentos industrializados vendidos a granel estarão sujeitos a registro quando a Norma Técnica Especial assim o determinar.

Art 18 - Em conformidade com disposições dos órgãos competentes, ficam dispensadas da obrigatoriedade de registro:

I - As matérias-primas alimentares e os alimentos "in natura", salvo aqueles cujo registro tenha sido determinado pelos órgãos competentes;

II - Os aditivos intencionais e os coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos dispensados por Resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos;

III - Os produtos alimentícios, quando destinados ao emprego na preparação de alimentos industrializados, em estabelecimentos devidamente licenciados, desde que incluídos em Resoluções da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

Art 19 - Na análise de controle de alimentos devidamente registrados pelo órgão competente, deverão ser observadas as normas estabelecidas para análise fiscal e laboratorial.

§1º - O laudo da análise de controle será remetido aos órgãos competentes para arquivamento e passará a constituir o elemento de identificação do alimento.

§2º - Em caso de análise condenatória, e sendo o alimento considerado impróprio para o consumo, será tal fato comunicado aos órgãos competentes para fins de cancelamento do registro anteriormente concedido e sua apreensão em todo o território nacional.

§3º - No caso de constatação de falhas, erros ou irregularidades sanáveis e sendo o alimento considerado próprio para consumo, deverá o interessado ser notificado da ocorrência, concedendo-se o prazo necessário para a devida correção, decorrido o qual proceder-se-á a nova análise de controle. Persistindo as falhas, erros ou irregularidades, ficará o infrator sujeito às penalidades cabíveis.

Capítulo IV

Da Rotulagem

Art 20 - Os alimentos e aditivos intencionais deverão ser rotulados de acordo com as disposições dos órgãos competentes e demais normas que regem o assunto.

Parágrafo único: As disposições deste artigo se aplicam aos aditivos intencionais e produtos alimentícios dispensados de registro, bem como às matérias-primas alimentares e alimentos "in natura", quando acondicionados em embalagem que os caracterizem.

Art 21 - Os rótulos deverão mencionar em caracteres perfeitamente legíveis:

I - A qualidade, a natureza e o tipo do alimento, observadas a definição, a descrição e a classificação estabelecida no respectivo padrão de identidade e qualidade ou no rótulo arquivado nos órgãos competentes no caso de alimento de fantasia ou artificial, ou de alimentos não padronizados;

II - Nome e/ou marca do alimento;

III - Nome do fabricante ou produtor;

IV - Sede da fábrica ou local de produção;

V - Número do registro do alimento por órgãos competentes;

VI - Indicação do emprego de aditivo intencional, mencionando-o expressamente ou indicando o código de identificação correspondente com a especificação da classe a que pertencer;

VII - Número de identificação da partida, lote ou data de fabricação, data de validade, quando se tratar de alimento perecível;

VIII - O peso ou volume líquido;

IX - Outras indicações que venham a ser fixadas em regulamento;

§1º - Os alimentos rotulados no País, cujos rótulos contenham palavras em idiomas estrangeiros, deverão trazer a respectiva tradução, salvo em se tratando de denominação universalmente consagrada.

§2º - Os rótulos de alimentos destinados à exportação poderão trazer as indicações exigidas pela lei do país a que se destinam;

§3º - Os rótulos de alimentos destituídos total ou parcialmente de um de seus componentes normais, deverão mencionar a alteração autorizada;

§4º - Os nomes científicos que forem inscritos nos rótulos de alimentos deverão, sempre que possível, ser acompanhados da denominação comum correspondente;

Art 22 - Os rótulos de alimentos de fantasia ou artificial não poderão conter indicações especiais de qualidade, nem trazer menções, figuras ou desenhos que possibilitem falsa interpretação ou que induzam o consumidor a erro ou engano quanto à sua origem, natureza ou composição.

Art 23 - Os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotulagem a declaração "Colorido Artificialmente".

Art 24 - Os rótulos de alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais, com objetivo de reforçar ou reconstruir o sabor natural do alimento, deverão trazer a declaração "Contém Aromatizante", seguido do código correspondente e da declaração "Aromatizado Artificialmente", no caso de ser empregado aroma artificial.

Art 25 - Os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações "sabor de ..." e "contém aromatizantes ..." seguido do código correspondente.

Art 26 - Os rótulos dos alimentos elaborados com essências artificiais deverão trazer a indicação "sabor imitação ou artificial de ..." seguido da declaração de "aromatizado artificialmente".

Art 27 - As indicações exigidas pelos artigos 21, 22, 23 e 24 deste projeto de lei, bem como as que servirem para mencionar o emprego de aditivos, deverão constar do painel principal do rótulo do produto em forma facilmente legível.

Art 28 - O disposto nos artigos 21, 22, 23 e 24 se aplica, no que couber, à rotulagem dos aditivos intencionais e coadjuvantes da tecnologia de fabricação do alimento.

§1º - Os aditivos intencionais, quando destinados ao uso doméstico, deverão mencionar no rótulo a forma de emprego, o tipo de alimento em que pode ser adicionado e a quantidade a ser empregada, expressa sempre que possível em medidas de uso caseiro.

§2º - Os aditivos intencionais e os coadjuvantes de tecnologia de fabricação, declarados isentos de registro pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, deverão ter essa condição mencionada no respectivo rótulo.

§3º - As etiquetas de utensílios ou recipientes destinados ao uso doméstico deverão mencionar o tipo de alimento que pode neles ser acondicionado.

Art 29 - Os rótulos dos alimentos enriquecidos e dos alimentos dietéticos e de alimentos irradiados deverão trazer a respectiva indicação em caracteres facilmente legíveis:

Parágrafo único: a declaração de "alimento dietético" deverá ser acompanhada de indicação do tipo de regime a que se destina o produto, expresso em linguagem de fácil entendimento.

Art 30 - As declarações superlativas de qualidade de um alimento só poderão ser mencionadas na respectiva rotulagem, em consonância com a classificação constante do respectivo padrão de identidade e qualidade, ou de Norma Técnica Especial.

Art 31 - Não poderão constar da rotulagem denominações, designações, nomes geográficos, símbolos, figuras, desenhos ou indicações que possibilitem interpretação falsa, erro ou confusão, quanto à origem, procedência, natureza, composição ou qualidade do alimento, ou que lhe atribuam qualidade ou característica nutritiva superiores àquelas que realmente possuam.

Art 32 - Não serão permitidas na rotulagem quaisquer indicações relativas à qualidade do alimento que não sejam as estabelecidas nos dispositivos emanados pelos órgãos competentes e suas Normas Técnicas Especiais.

Art 33 - Os alimentos industrializados, quando vendidos a granel ou a varejo, sem embalagem, deverão ser acompanhados de indicação ao consumidor da qualidade, natureza e tipo de alimento, bem como dos aditivos empregados.

Capítulo V Dos Padrões de Identidade e Qualidade

Art 34 - Haverá para cada tipo ou espécie de alimento um padrão de identidade e qualidade, aprovado pelos órgãos competentes, dispondo sobre:

I - Denominação, definição e composição, compreendendo a descrição do alimento, citando o nome científico, quando houver, e os requisitos que permitam fixar um critério de qualidade;

II - Requisitos de higiene, compreendendo medidas sanitárias concretas e demais disposições necessárias à obtenção de um alimento puro, comestível e de qualidade comercial;

III - Aditivos intencionais que podem ser empregados abrangendo a finalidade do emprego e o limite de adição;

IV - Requisitos aplicáveis a peso e medida;

V - Requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto;

VI - Métodos de coleta de amostra, ensaio e análise do alimento;

§1º - Os requisitos de higiene abrangerão também o padrão microbiológico do alimento e o limite residual de pesticida e contaminantes tolerados.

§2º - Os padrões de identidade e qualidade poderão ser revistos pelos órgãos competentes por iniciativa própria ou a requerimento da parte interessada devidamente fundamentado.

§3º - Poderão ser aprovados sub-padrões de identidade e qualidade, devendo os alimentos por eles abrangidos ser embalados e rotulados de forma a distingui-los do alimento padronizado correspondente.

Capítulo VI Da Fiscalização de Alimentos

Seção I Normas Gerais

Art 35 - A ação fiscalizadora será exercida pela autoridade municipal no âmbito de suas atribuições.

Art 36 - O policiamento da autoridade sanitária será exercido sobre os alimentos, o pessoal que os manipula e sobre os locais e instalações onde se fabrique, produza, beneficie, manipule, acondicione, conserve, deposite, armazene, transporte, distribua, venda ou consuma alimentos.

Art 37 - No fabrico, produção, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento, transporte, distribuição, venda e consumo de alimentos, deverão ser observados os preceitos de limpeza e higiene.

Art 38 - No acondicionamento dos gêneros alimentícios, é vedado o uso de papéis e embalagens servidas, ou que contenham corantes, tintas de impressão ou outras substâncias químicas prejudiciais à saúde.

Art 39 - É proibido manter no mesmo continente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.

Parágrafo único - Excetuam-se da exigência deste artigo os alimentos embalados em recipientes hermeticamente fechados, impermeáveis e resistentes.

Art 40 - No interesse da saúde pública, poderá a autoridade sanitária proibir, nos locais que determinar, o ingresso e a venda de gêneros alimentícios de determinadas procedências, quando plenamente justificados os motivos.

Art 41 - Os proprietários e os empregados dos estabelecimentos de gêneros alimentícios são obrigados a portar Carteira de Saúde, exigida a renovação semestral do exame médico.

§1º - A obrigatoriedade de apresentação da carteira referida neste artigo estende-se a todos que, mesmo não sendo empregados do estabelecimento, estejam vinculados, de qualquer forma, ao processo de comercialização nele desenvolvido.

§2º - Se durante a realização da inspeção sanitária, a fiscalização encontrar pessoas suspeitas de portarem moléstias infecto-contagiosas, parasitárias, repugnantes, ou outras que possam constituir fonte de contaminação dos alimentos, serão as mesmas intimadas a se submeter a exames médicos, ficando, neste período, suspensas de suas atividades.

§3º - A Carteira de Saúde de que trata este artigo, deverá ser obtida através de órgãos oficialmente reconhecidos, ou de Médicos do Trabalho contratados ou do próprio estabelecimento, quando este possuir.

Art 42 - Os equipamentos, utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se consumam alimentos deverão ser lavados e higienizados na forma estabelecida pelas Normas Técnicas Especiais, ou usados recipientes não reutilizáveis.

Art 43 - Os gêneros expostos à venda deverão estar protegidos contra poeiras, insetos e outros animais, mediante dispositivos adequados a cada produto: equipamentos frigoríficos, vitrines ou envólucros que comprovem a procedência do produto.

§1º - Os produtos alimentícios perecíveis, alimentos "in natura", produtos semi-preparados ou preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitem de condições especiais de temperatura para a sua conservação, deverão permanecer em unidades ou equipamentos próprios e em temperatura adequada.

§2º - Excluem-se da exigência do disposto neste artigo os alimentos "in natura" que, pelas suas características, não se enquadrem no §1º, a critério da autoridade sanitária.

§3º - As mercadorias encontradas em desacordo com o disposto neste artigo, serão apreendidas e, após análise, devidamente destinadas.

Art 44 - Não será permitida a venda ambulante e em feiras, de produtos alimentícios que não puderem ser objeto desse tipo de comércio, a critério da autoridade sanitária.

Art 45 - A venda ambulante e em feiras, de produtos perecíveis de consumo imediato, poderá ser autorizada, levando-se em conta as condições e características locais e do produto, desde que obedecidas as Normas Técnicas Especiais.

Art 46 - A critério da autoridade sanitária e sob pena de interdição dos alimentos destinados ao consumo imediato ou mediato, que tenham ou não sofrido processo de cocção, só poderão ser expostos à venda em locais de comércio de gêneros alimentícios em feiras e por ambulantes, devidamente protegidos.

Parágrafo único - Excluem-se da exigência deste artigo os alimentos "in natura" e aqueles que, por qualquer forma, possam ser higienizados antes de serem consumidos.

Art 47 - A critério da autoridade sanitária, levando-se em conta as características locais e de fiscalização, poderá, a título precário, ser autorizada a venda de determinados tipos de alimentos em equipamentos especiais, devidamente vistoriados pela autoridade competente e obedecidas as Normas Técnicas Especiais.

Art 48 - É proibida a venda ambulante de carnes de grandes, médios e pequenos animais, inclusive de aves, vísceras e tripas.

§1º - Excetuam-se do disposto no "caput" deste artigo os vendedores ambulantes devidamente autorizados pela legislação específica.

§2º - As mercadorias encontradas em desacordo com o disposto neste artigo, portanto, consideradas clandestinas, serão apreendidas e, após análise, devidamente destinadas:

Art 49 - Os gêneros alimentícios e bebidas depositados ou em trânsito nos armazéns das empresas transportadoras ficarão sujeitas à fiscalização da autoridade sanitária, que a seu critério, poderá exigir quaisquer documentos relativos às mercadorias; bem como proceder à inspeção e colheita de amostras.

Seção II Colheita de Amostras e Análise Fiscal

Art 50 - Compete à autoridade fiscalizadora realizar periodicamente, ou nos casos de alimento vencido ou suspeito de nocividade, colheita de amostra de alimentos, matérias-primas para alimentos, aditivos, coadjuvantes e recipientes para efeito de análise fiscal.

Parágrafo único - Nos casos de alimento vencido ou suspeito de nocividade a colheita deve ser acompanhada de interdição de alimento.

Art 51 - A colheita de amostra para fins de análise periódica será feita sem interdição da mercadoria, quando se tratar de análise fiscal de rotina.

Parágrafo único - Se a análise fiscal ou laboratorial de amostra colhida em fiscalização de rotina for condenatória, a autoridade sanitária poderá efetuar nova colheita de amostra, com interdição de mercadoria, lavrando o termo de interdição.

Art 52 - A colheita de amostra para fins de análise fiscal será feita mediante a lavratura do termo de colheita de amostra e esta deverá ser: em quantidade representativa do estoque existente, dividida em 3 (três) envólucros, tomados invioláveis, para assegurar sua autenticidade e conservados adequadamente de modo a assegurar suas características originais.

§1º - Das amostras colhidas, uma será enviada ao laboratório oficial ou credenciado para a análise fiscal; outra ficará em poder do detentor ou responsável pelo alimento; a terceira permanecerá no laboratório oficial, servindo estas duas últimas para eventual pericia de contraprova.

§2º - Se a quantidade ou natureza do alimento não permitir a colheita de amostra na forma prevista neste decreto e em suas Normas Técnicas Especiais, será o mesmo apreendido, mediante lavratura do termo respectivo, e levado ao laboratório oficial ou credenciado onde, na presença do possuidor ou responsável e do perito por ele indicado, ou na sua falta, de 2 (duas) testemunhas, será efetuada, de imediato, a análise fiscal.

Art 53 - A análise fiscal será realizada no laboratório oficial ou credenciado e os laudos analíticos resultantes deverão ser fornecidos à autoridade fiscalizadora no prazo máximo de 30 (trinta) dias, e, no caso de alimentos perecíveis, de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da data do recebimento da amostra.

§1º - No caso de alimentos perecíveis, e quando a infração arguida não tiver relação com a perecibilidade do produto, o prazo para o fornecimento do laudo analítico poderá estender-se até 30 (trinta) dias.

§2º - A análise fiscal deverá considerar o período de tempo transcorrido entre a colheita de amostra realizada pela autoridade fiscalizadora competente e o início da avaliação físico-química.

Art 54 - Da análise fiscal condenatória, o laboratório oficial deverá lavrar laudo minucioso e conclusivo, contendo a discriminação, expressa de modo claro e inequívoco, das características da infração cometida, além da indicação dos dispositivos legais ou regulamentares infringidos.

Art 55 - O laudo analítico será lavrado em 4 (quatro) vias, no mínimo, que serão destinadas, respectivamente, ao detentor do produto, ao fabricante do produto, à instrução do processo, e ao arquivo do laboratório oficial.

Art 56 - Quando a análise fiscal ou laboratorial concluir pela condenação do alimento, a autoridade fiscalizadora notificará o responsável para apresentar defesa escrita e/ou requerer pericia de contraprova, no prazo de 10 (dez) dias ou, no caso de produtos perecíveis, de 24 (vinte e quatro) horas.

§1º - A notificação de que trata este artigo será acompanhada de 1 (uma) via do laudo analítico e deverá ser feita dentro do prazo de 10 (dez) dias, ou, no caso de produtos perecíveis, de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da data do recebimento do resultado da análise condenatória.

§2º - Decorrido o prazo referido no "caput" deste artigo, sem que o responsável tenha apresentado defesa ou requerido pericia de contraprova, o laudo analítico da análise fiscal será considerado definitivo.

Seção III Interdição de Alimentos

Art 57 - Quando resultar provado em análise fiscal ou laboratorial ser o alimento impróprio para o consumo, será obrigatória a sua interdição e, se for o caso, a do estabelecimento, lavrando-se os termos respectivos.

Art 58 - Na interdição de alimentos para fins de análise laboratorial será lavrado o termo respectivo assinado pela autoridade fiscalizadora e pelo possuidor ou detentor da mercadoria, ou seu representante legal e, na ausência ou recusa destes, por 2 (duas) testemunhas.

Parágrafo único - O termo de interdição especificará a natureza, tipo, marca, procedência e quantidade de mercadoria, nome e endereço do detentor e do fabricante, e será lavrado em 4 (quatro) vias, no mínimo, destinando-se a primeira ao infrator.

Art 59 - Os alimentos suspeitos ou com indícios de alteração, adulteração, falsificação ou fraude serão interditados pela autoridade sanitária, como medida cautelar, e deles serão colhidas amostras para análise fiscal ou laboratorial.

Art 60 - A interdição do produto e/ou do estabelecimento como medida cautelar, durará o tempo necessário à realização de testes, provas, análises e outras providências requeridas, não podendo, em qualquer caso, exceder o prazo de 90 (noventa) dias, e de 48 (quarenta e oito) horas para os produtos perecíveis, findo o qual, o produto, ou o estabelecimento, ficará automaticamente liberado.

§1º - Toda interdição de estabelecimento será acompanhada de uma intimação ao proprietário, onde constarão as providências necessárias para a consequente desinterdição, pela autoridade, no prazo máximo previsto no termo.

§2º - Se a análise fiscal não comprovar infração a qualquer norma legal vigente, a autoridade comunicará ao interessado, dentro de 5 (cinco) dias úteis a contar do recebimento do laudo respectivo, a liberação da mercadoria.

§3º - Se a análise fiscal concluir pela condenação do elemento, a autoridade notificará o responsável na forma do artigo 56 deste decreto, mantendo a interdição até decisão final, observado o prazo máximo estipulado no "caput" deste artigo.

§4º - No caso de alimentos perecíveis em que a infração arguida não tenha relação com a perecibilidade do produto, o prazo de sua interdição, bem como o prazo para notificação da análise condenatória, poderá estender-se até 10 (dez) dias.

Art 61 - O possuidor ou responsável pelo alimento interditado fica proibido de entregá-lo ao consumo, desviá-lo ou substituí-lo, no todo ou em parte, até que ocorra a liberação da mercadoria pela autoridade sanitária, na forma prevista no artigo anterior.

Seção IV Apreensão e Inutilização de Alimentos

Art 62 - Os alimentos considerados como suspeitos de nocividade, deverão ser interditados pela autoridade fiscalizadora competente, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

§1º - Na interdição do alimento a autoridade competente deverá lacrar e identificar em local visível a mercadoria.

§2º - Na interdição do alimento a autoridade competente deverá lacrar e identificar em local visível a mercadoria.

§3º - Após a condenação definitiva da análise fiscal laboratorial de prova e contraprova, a autoridade fiscalizadora competente deverá promover a inutilização do alimento.

§4º - A autoridade sanitária competente lavrará o Termo de Interdição ou de Inutilização de Alimento, conforme a ação prevista no presente artigo, que especificará a natureza, marca, quantidade e qualidade do produto, os quais serão assinados pelo proprietário do estabelecimento, ou seu responsável, ou na recusa, por 2 (duas) testemunhas.

§5º - Quando, a critério da autoridade sanitária, o produto for passível de utilização para fins industriais ou agropecuários, sem prejuízo para a saúde pública, a autoridade poderá destiná-lo para estes fins.

Art 63 - Não serão apreendidos, mesmo nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, os tubérculos, bulbos, rizomas, sementes e grãos em estado de germinação quando destinados ao plantio ou fim industrial, desde que essa circunstância esteja declarada no envoltório, de modo inequívoco e facilmente legível.

Seção V Pericia de Contraprova

Art 64 - A pericia de contraprova a que se refere o artigo 56 deste projeto de lei será efetuada sobre a amostra em poder do detentor ou responsável, no laboratório oficial que tenha realizado a análise fiscal, com a presença do perito do laboratório oficial ou credenciado e do perito indicado pelo interessado.

§1º - Ao perito indicado pelo interessado, que deve ter habilitação legal, serão fornecidas todas as informações que solicitar sobre a pericia, dando-se-lhe vista da análise condenatória, métodos utilizados e demais elementos por ele julgados indispensáveis.

ANTÔNIO CARLOS V. PORTO
RF: 604.671.1.00
SGM/ATL III

§2º - O não comparecimento do perito indicado pela parte interessada; no dia e hora fixados, sem causa previamente justificada, acarretará o encerramento automático da perícia.

§3º - A perícia deverá considerar o período de tempo transcorrido entre a coleta de amostra realizada pela autoridade fiscalizadora competente e o início da análise de contraprova.

Art 65 - Aplicar-se-á na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal condenatória, salvo se houver concordância dos peritos quanto à adoção de outro.

Art 66 - Na perícia de contraprova não será efetuada a análise no caso da amostra em poder do infrator apresentar indícios de alteração ou violação dos envoltórios autenticados pela autoridade fiscalizadora e, nesta hipótese, prevalecerá como definitivo o laudo condenatório.

Art 67 - Da perícia de contraprova, será lavrada ata circunstanciada, contendo todos os quesitos formalizados pelos peritos, datada e assinada por todos os participantes, cuja primeira via integrará o processo.

Art 68 - A divergência entre os resultados da análise fiscal condenatória e da perícia de contraprova ensejará recurso à autoridade superior, na prazo de 10 (dez) dias, a qual determinará, dentro de igual prazo, novo exame pericial a ser realizado sobre a amostra em poder do laboratório oficial.

Art 69 - No caso de partida de grande valor econômico, confirmada a condenação do alimento em perícia de contraprova, poderá o interessado solicitar nova colheita de amostra, aplicando-se, neste caso, adequada técnica de amostragem estatística.

§1º - Entende-se por partida de grande valor econômico aquela cujo valor seja igual ou superior a 100 (cem) vezes o maior salário mínimo vigente no Estado.

§2º - Excetuados os casos de presença de organismos patogênicos ou suas toxinas, considerar-se-á liberada a partida que indicar um índice de alteração ou deteriorização inferior a 10% (dez por cento) do seu total.

Art 70 - Não sendo comprovada, através dos exames periciais, a infração objeto da apuração, e sendo o produto considerado próprio para o consumo, a autoridade competente lavrará despacho liberando-o, determinando o arquivamento do processo.

Seção VI Disposições Finais

Art 71 - Não caberá recurso no âmbito administrativo na hipótese de condenação definitiva do alimento em razão do laudo laboratorial condenatório confirmado em perícia de contraprova, ou nos casos de constatação, em flagrante, de atos de fraude, falsificação ou adulteração do produto.

Art 72 - Os alimentos de origem clandestina serão interditados pela autoridade sanitária e deles serão colhidas amostras para análise fiscal.

§1º - Se a análise fiscal ou laboratorial revelar que o produto é impróprio para o consumo, ele será imediatamente inutilizado pela autoridade sanitária;

§2º - Se a análise fiscal ou laboratorial concluir tratar-se de produto próprio para o consumo, ele será apreendido pela autoridade sanitária e distribuído a instituições assistenciais públicas ou privadas, desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas.

Art 73 - No caso de condenação definitiva do produto, cuja alteração, adulteração ou falsificação não impliquem em torná-lo impróprio para o uso ou consumo, ele será apreendido pela autoridade sanitária e distribuído a estabelecimentos assistenciais, de preferência oficiais, quando esse aproveitamento for viável em programas de saúde.

Art 74 - O resultado definitivo da análise condenatória de alimentos oriundos de Unidade Federativa diversa será, obrigatoriamente, comunicado ao órgão de vigilância sanitária geral e ao da Unidade Federativa interessada.

Capítulo VII Funcionamento dos Estabelecimentos

Art 75 - Todo estabelecimento ou local destinado à produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos deverá possuir:

I - Alvará de funcionamento;

II - Caderneta de controle sanitário;

§1º - O alvará de funcionamento será concedido após inspeção das instalações pela autoridade sanitária competente, obedecidas as especificações deste projeto de lei e suas Normas Técnicas Especiais, notadamente as de ordem higiênico-sanitárias.

§2º - Para cada supermercado, ou congêneres, a repartição competente fornecerá um único alvará de funcionamento e, para os mercados, um alvará para cada box, excetuando-se aqueles localizados em próprios municipais.

§3º - A caderneta de controle sanitário, renovável anualmente, conterá as anotações das ocorrências verificadas pela autoridade fiscalizadora nas visitas de inspeção rotineira, bem como as anotações das penalidades que porventura tenham sido aplicadas.

§4º - Os veículos de transporte de gêneros alimentícios deverão portar comprovante de procedência do produto transportado e possuir certificado de vistoria, o qual será concedido pela autoridade sanitária competente, após a devida inspeção.

Art 76 - Os proprietários ou responsáveis por estabelecimentos de gêneros alimentícios, sempre que solicitado, deverão exibir ao agente fiscalizador a documentação do estabelecimento, referida no artigo 75, bem como os comprovantes de procedência das mercadorias comercializadas.

§1º - A documentação a que se refere este artigo deverá permanecer no estabelecimento.

§2º - Em caso de mercadoria cuja procedência não esteja devidamente identificada, deverá o agente fiscalizador observar o disposto no artigo 72 e seus parágrafos.

§3º - Os proprietários ou responsáveis por estabelecimentos de gêneros alimentícios poderão, quando fiscalizados, solicitar que o agente fiscalizador se identifique, exibindo a respectiva credencial.

Art 77 - Os estabelecimentos de gêneros alimentícios deverão, obrigatoriamente, colocar placa identificadora do órgão fiscalizador competente, em local visível ao público consumidor.

Art 78 - Aos comerciantes e às distribuidoras de gêneros alimentícios é proibido proceder à sua triagem ou venda nas vias e logradouros públicos, ou em locais não autorizados.

Art 79 - Nos estabelecimentos comerciais somente será permitida a venda de gêneros alimentícios da espécie para a qual foram licenciados, sendo proibido o exercício de atividades não inerentes ao seu ramo de comércio.

Parágrafo único - É vedado, nos estabelecimentos comerciais não licenciados para esse fim, comercializar gêneros alimentícios que tenham sofrido coação, assadura, fritura, preparo ou transformação, exceto os produtos industrializados, que, por sua vez, não poderão ser consumidos no local.

Art 80 - As quitandas e casas de frutas, as casas de venda de aves e ovos, os empórios, mercearias, armazéns, depósitos de frutas, depósitos de gêneros alimentícios e estabelecimentos congêneres serão constituídos, no mínimo, por seção de venda.

Art 81 - Os cafés, casas de sucos, lanchonetes, bares e botequins serão constituídos, no mínimo, por seção de venda com consumação.

Parágrafo único - Os estabelecimentos de que trata este artigo que mantenham serviços de lanches deverão possuir também copa-quente.

Art 82 - Os restaurantes e similares terão cozinha, copa e, se necessário, depósito de gêneros alimentícios e seção de venda com consumação.

Parágrafo único - Nos restaurantes que recebam alimentos preparados em cozinhas industriais licenciadas poderá ser dispensada a existência de cozinha, a critério da autoridade sanitária.

Art 83 - As pastelarias e estabelecimentos congêneres terão cozinha, depósito de matéria-prima e seção de venda com consumação.

Parágrafo único - Se no mesmo estabelecimento houver venda de caldo de cana, deverá haver local apropriado para depósito e limpeza de cana, com características idênticas às do depósito de matéria-prima, bem como local apropriado para depósito de bagaço.

Art 84 - As doceiras, "buffets", rotisseries, casas de produtos congelados e estabelecimentos congêneres terão

I - sala de manipulação;

II - depósito de matéria-prima;

III - seção de venda com consumação e/ou seção de expedição;

IV - cozinha;

Parágrafo único - Os estabelecimentos que recebam alimentos preparados em cozinhas industriais licenciadas poderão ser dispensados da exigência de possuir cozinha e depósito de matéria-prima, a critério da autoridade sanitária.

Art 85 - As padarias e estabelecimentos congêneres terão:

- I - Recebimento e depósito de farinha;
- II - Recebimento e depósito de matéria-prima;
- III - Panificação, compreendendo manipulação, área de forno e câmara de fermentação;
- IV - Confeitaria, manipulação;
- V - Acondicionamento de embalagens de produtos;
- VI - Depósito de produtos acabados e expedição e/ou venda;
- VII - Vestiários e instalações sanitárias;
- VIII - Depósito de material de limpeza, de consertos e outros afins;
- IX - Administração e serviços;
- X - Cozinha e/ou copa-quente.

Parágrafo único - As salas de embalagem, depósito de combustível e cozinha serão exigidas, a critério da autoridade sanitária, levando em conta a natureza do estabelecimento.

Art 86 - Os supermercados, mercados e congêneres, além de observar o disposto no artigo 2º, deverão, quanto aos seus locais de venda, obedecer às exigências técnicas previstas neste decreto, segundo o gênero de comércio, no que lhes forem aplicáveis.

Art 87 - Nos estabelecimentos que por força de sua atividade exijam cozinha, esta, além das especificações a serem observadas, conforme disposto no artigo 2º, deverá ter:

- I - Mesas de manipulação constituídas somente de pés e tampo, devendo ser este feito ou revestido de material liso, resistente e impermeável.
- II - Água corrente fervente, ou outro processo comprovadamente eficiente para higienização de louças, talheres e demais utensílios de uso.
- III - Pias, cujos despejos passarão obrigatoriamente por uma caixa de gordura.

Art 88 - Os estabelecimentos que necessitem de copa-quente obedecerão às mesmas exigências contidas no artigo anterior, respeitadas as devidas dimensões.

Art 89 - As salas de manipulação, de preparo e embalagem terão:

- I - Piso revestido de material cerâmico ou equivalente;
- II - Paredes revestidas de material liso, impermeável e resistente a freqüentes lavagens, até a altura de 2,00 m, no mínimo, e, daí para cima, pintadas em cores claras com tinta lavável;
- III - Forros;
- IV - Mesas de manipulação constituídas somente de pés e tampo, devendo este ser feito ou revestido de material liso, resistente e impermeável;
- V - Portas com mola;
- VI - Aberturas teladas.

Art 90 - As salas de secagem obedecerão às mesmas exigências prescritas para as salas de manipulação, dispensada a de ventilação quando houver necessidade de manutenção, no ambiente, de características físicas constantes, neste caso, em vitrões poderão ser fixos, dispensadas as telas;

Art 91 - As salas de acondicionamento terão paredes até 2,00 m de altura, no mínimo, e os pisos revestidos de material liso, resistente e impermeável.

Art 92 - Os estabelecimentos que utilizem fornos a carvão e lenha deverão ter depósito de combustível e este não terá acesso ao local de manipulação.

Art 93 - É proibido, nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, manter equipamentos, maquinários, instalações, objetos, substâncias químicas, aditivos, condimentos ou invólucros com o objetivo de fraudar, ou adulterar alimentos.

Parágrafo único - O material encontrado nas condições referidas neste artigo será apreendido e encaminhado ao depósito municipal, e as mercadorias serão inutilizadas.

Art 94 - Nos locais devidamente licenciados, em que se fabriquem, preparem, beneficiem ou acondicionem alimentos, é proibido ter em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, adulterar, fraudar ou falsificar alimentos.

Art 95 - É proibida a fabricação de alimentos cuja industrialização seja específica das indústrias ou de estabelecimentos varejistas autorizados para esse fim.

Art 96 - Só será permitido o comércio de saneantes, desinfetantes e produtos similares, em estabelecimentos de venda ou consumo de alimentos, quando nele existir, local apropriado, separado, devidamente aprovado pela autoridade sanitária.

Art 97 - É obrigatória a existência de equipamentos de refrigeração e/ou de congelação nos estabelecimentos em que se produzam, fabriquem, preparem, beneficiem, manipulem, acondicionem, armazenem, depositem ou vendam produtos alimentícios perecíveis ou alteráveis.

§1º - As mercadorias deverão ser distribuídas em unidades frigoríficas apropriadas a ser dispostas de maneira a permitir a perfeita circulação de ar, ficando, portanto, proibida a superlotação dessas unidades.

§2º - A critério da autoridade sanitária competente, a exigência de que trata este artigo poderá estender-se aos veículos de transporte.

Art 98 - Nos locais e estabelecimentos onde se manipulem, beneficiem, preparem, vendam ou fabriquem produtos alimentícios é proibido:

- I - Fumar;
- II - Varrer a seco ou usar areia, serragem ou outros afins;
- III - Usar papel picado no piso, para qualquer finalidade;
- IV - Destrinar água servida para a via pública;
- V - Permitir a entrada ou permanência de quaisquer animais;
- VI - Manter móveis, semoventes, veículos, equipamentos ou armazenar mercadorias não compatíveis com a produção;
- VII - Manter fogareiro, fogão ou outro equipamento com a finalidade de cozinhar em seu interior, quando não estiver licenciado para esse fim;
- VIII - Proceder a lavagem e higienização de maquinários, equipamentos, e estrados em via pública;
- IX - Utilizar substâncias ou defensivos, para fins de higienização, exceto aqueles devidamente aprovados pelo órgão oficial competente;
- X - Adaptar jiraus, sótãos ou mezaninos, exceto os submetidos à apreciação do órgão municipal competente;
- XI - Manter, guardar ou depositar mercadorias pertencentes a terceiros, excetuando os casos de comprovada consignação;
- XII - Comercializar gêneros alimentícios durante o período de reformas ou reparos necessários à conservação do prédio e instalações;
- XIII - O uso de enfeites junto aos alimentos expostos em bandejas e vitrines, incluindo vegetais;
- XIV - Manter plantas, excetuando-se nos salões de venda ou de consumação, quando forem inutilizadas como elementos de decoração e/ou de ornamentação e, desde que distantes dos alimentos expostos à venda.

Art 99 - Nos estabelecimentos onde se fabriquem, preparem, vendam ou depositem gêneros alimentícios deverão ser utilizados recipientes adequados, de fácil limpeza e providos de tampo, ou recipientes descartáveis para coleta de resíduos.

§1º - É proibido o recolhimento, nas unidades frigoríficas, de ossos, sebos, detritos ou outras mercadorias impróprias para o consumo, exceto os hermeticamente acondicionados em recipientes resistentes e laváveis.

§2º - Os recipientes para coleta de resíduos deverão ser identificados para diferenciá-los dos utilizados para as mercadorias de consumo.

Art 100 - Será obrigatório o rigoroso asseio em todos os compartimentos dos estabelecimentos de gêneros alimentícios.

Parágrafo único - Os compartimentos sanitários deverão estar em perfeito funcionamento e obrigatoriamente dispor de lavatório com água corrente, papel higiênico, sabão, toalhas de papel ou secador de ar quente, bacias sanitárias providas de tampo e recipientes para lixo.

Art 101 - Nos estabelecimentos referidos no artigo anterior, o pessoal vinculado, sob qualquer forma, ao processo de comercialização, deverá se apresentar devida e adequadamente uniformizado, exigindo-se asseio individual compatível com os princípios de higiene.

Art 102 - Os responsáveis pelos estabelecimentos de gêneros alimentícios são obrigados a manter limpos e higienizados os equipamentos, instrumentos de trabalho, recipientes e continentes, os quais deverão ser de material adequado, de forma a não contaminar ou diminuir o valor nutritivo dos alimentos.

§1º - Os equipamentos, instrumentos, recipientes ou continentes que não assegurarem perfeita higienização, a critério da autoridade sanitária, deverão ser reformados, substituídos ou inutilizados.

§2º - Para os fins previstos neste artigo, deverão ser observadas as Normas Técnicas da Associação Brasileira.

Art 103 - Os estabelecimentos de gêneros alimentícios deverão estar equipados com armários adequados para guarda de roupas, instrumentos de trabalho e materiais de higienização, específicos para cada fim.

Art 104 - A exposição para venda de aves, pescados, carnes e vísceras de espécies destinadas à alimentação humana somente será permitida se os referidos produtos estiverem devidamente protegidos em unidades frigoríficas.

Parágrafo único - A comercialização dos produtos referidos neste artigo em feiras-livres obedecerá ao regulamentado em legislação específica.

Art 105 - O leite e seus derivados, excetuando-se aqueles que dispensem frigorificação, deverão ser mantidos em unidades frigoríficas.

Art 106 - Os açougues, entrepostos de carnes, casas de aves abatidas, peixarias e entrepostos de pescado, observado o disposto no artigo 2º, deverão ter:

- I - Piso do pavimento e as paredes, pilares e colunas, até altura de 2,00 metros, no mínimo, revestidas de material durável, liso, impermeável e resistente a freqüentes lavagens;

ANTÔNIO CARLOS V. PORTO
RF: 604.671.1.00
SGM/AT-111

II - Forro;
III - A pintura, revestimento de paredes e forro de natureza tal que não altere as características organolépticas visuais do produto.

Art 107 - Os açougues são destinados à venda de carnes, vísceras e miúdos frescos, resfriados ou congelados, não sendo permitido seu preparo ou manipulação para qualquer fim.

Parágrafo único - Será, entretanto, facultado aos açougues:

I - A venda de subprodutos de origem animal conservados, preparados ou enlatados, desde que convenientemente identificados como procedentes de fábricas licenciadas e registradas;

II - A venda de carne fresca moída, desde que a moagem seja, obrigatoriamente, feita na presença do comprador e a seu exclusivo pedido, por meio de máquinas elétricas;

III - A venda de carne moída fresca, efetuada em estabelecimento cujas condições sejam semi-industriais e caracterizadas por:

a) - piso do pavimento e as paredes, pilares ou colunas até, a altura de 2,00 metros, no mínimo, revestidos de material durável, liso, impermeável e resistente a frequentes lavagens;

b) - forro de natureza tal que não altere as características organolépticas visuais do produto;

c) - portas com mola;

d) - aberturas teladas;

e) - área de sala de desossa não inferior a 20,00 m², com dimensão mínima de 4 metros;

f) - mesas de manipulação constituídas somente de pés e tampo, devendo este ser feito ou revestido de material liso, resistente e impermeável;

g) - Pia com água corrente fervente, ou outro processo comprovadamente eficiente para a higienização de utensílios de uso e ralos para escoamento de águas de lavagens;

IV - A venda de pescado, industrializado e congelado procedente de fábricas licenciadas, desde que disponham de unidades frigoríficas próprias e exclusivas para sua boa conservação;

Art 108 - Nos empórios e mercearias fica autorizada a venda a varejo de carnes provenientes de grandes, médios e pequenos animais domésticos próprios para a alimentação humana, vísceras e aves abatidas.

§1º - Para exercer este comércio, os estabelecimentos deverão obedecer ao disposto no artigo 107º, bem como ao que segue:

I - Os produtos "in natura" referidos no "caput" deste artigo deverão ser conservados em unidades frigoríficas adequadas e independentes, não podendo ser expostos fora das mesmas;

II - Nos estabelecimentos que receberem carne sem prévia desossa, será obrigatória a instalação de uma sala para esse fim, dotada de equipamentos necessários, bem como atender o disposto no artigo 107º.

§2º - Os estabelecimentos referidos neste artigo ficam também autorizados a vender carnes empacotadas, congeladas e resfriadas, e alimentos supergelados, acondicionados em embalagens próprias e inspecionadas nos estabelecimentos de origem, desde que disponham de equipamentos de conservação e exposição adequados.

Art 109 - Os estabelecimentos que comerciam com carnes deverão dispor de gancheras no compartimento destinado à desossa.

§1º - As gancheras referidas neste artigo deverão ser munidas em perfeito estado de conservação e limpeza;

§2º - Após a operação de desossa, a mercadoria deverá ser armazenada nas unidades frigoríficas

Art 110 - Nos estabelecimentos referidos no artigo anterior, os miúdos e vísceras deverão permanecer nas unidades frigoríficas apropriadas e em continentes de material inoxidável, plástico rígido ou pre-moldado, ou outros materiais que atendas as exigências da moderna tecnologia.

§1º - As unidades frigoríficas ou continentes referidas neste artigo deverão ser mantidas rigorosamente limpas e higienizadas e em perfeito estado de conservação.

§2º - O seccionamento ou fracionamento de miúdos e vísceras somente será permitido quando solicitado pelo comprador e na presença deste, salvo nos estabelecimentos com características semi-industriais que atendam ao disposto no parágrafo-único, inciso III do artigo 107º.

Art 111 - Nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, é proibida a comercialização de carnes destinadas à indústria para aproveitamento condicional.

Art 112 - Nenhum açougue poderá funcionar em dependências de fábrica de produtos de carne e estabelecimentos congêneres.

Art 113 - Nas casas de venda de aves vivas e ovos não é permitida a matança ou preparo de aves ou outros animais.

Art 114 - Nos estabelecimentos de comércio de aves abatidas não é permitida a existência de aves vivas.

Parágrafo único - Nos estabelecimentos referidos neste artigo, é proibida a manipulação ou tempero de carne para qualquer fim.

Art 115 - Nas peixarias é vedado o preparo ou fabrico de conservas de peixes, a venda de pescado em filés ou em pedaços, sendo, entretanto, facultada a subdivisão, desde que na presença do comprador e a seu pedido.

Parágrafo único - A proibição referida neste artigo não se aplica quando se tratar de filés semi-industrializados, desde de que constem da embalagem a procedência e a data da industrialização, e aos processados em estabelecimentos com características semi-industriais que atendam ao disposto no parágrafo único, inciso III, do artigo 107.

Art 116 - Aos estabelecimentos de gêneros alimentícios é proibido substituir uma espécie por outra, com a finalidade de fraudar ao público consumidor, bem como vender congeladas por resfriadas ou frescas, ou utilizar quaisquer meios com tal finalidade.

Art 117 - É proibido, nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, comercializar animais vivos de qualquer espécie.

Parágrafo único - Excetuem-se da proibição prevista neste artigo os estabelecimentos licenciados anteriormente à vigência deste decreto, que, todavia, terão um prazo de 180 (cento e oitenta) dias para o seu enquadramento.

Art 118 - É vedado, aos comerciantes de gêneros alimentícios, mantê-los em depósitos estritamente domiciliares.

Parágrafo único - Será, entretanto, facultada a guarda dos gêneros alimentícios em depósitos devidamente vistoriados e licenciados.

Art 119 - É proibido, nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, comercializar quelônios, anfíbios, répteis, algas, plantas marítimas, animais aquáticos, mamíferos de água-doce e salgada, bem como animais exóticos, abatidos ou vivos, exceto aqueles previstos em legislação própria, desde que procedentes de estabelecimentos legalmente autorizados para esse tipo de comércio.

Parágrafo único - As espécies referidas neste artigo somente poderão ser vendidas em estabelecimentos devidamente autorizados para esse ramo de comércio.

Art 120 - É proibido, nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, o preparo ou comercialização de alimentos destinados à alimentação animal, à exceção dos dos devidamente embalados, rotulados e procedentes de estabelecimentos devidamente autorizados.

Art 121 - Fica permitido aos estabelecimentos que comercializam alimentos utilizar equipamentos com peculiaridades cognominadas de "equipamento de soleira de portas", tais como "churros", "frango assado", "doces e guloseimas", "churrasco grego", "massas semi-preparadas", "esfiha", e outras atividades análogas e afins, desde que satisfaçam às seguintes exigências:

I - A comercialização de alimentos na forma deste artigo somente será permitida quando a abertura dos dispositivos apropriados esteja sempre voltada ao sentido oposto ao da via ou logradouro público;

II - Os equipamentos utilizados para acondicionamento dos alimentos deverão manter a temperatura adequada à sua boa conservação;

III - Quando, para o exercício dessa atividade, for instalado qualquer dispositivo para assar, cozer ou fritar alimentos que exijam manipulação prévia, também, serão exigidas as seguintes condições para o local de manipulação ou preparo:

1) - área mínima de 4,00 m², desde que não haja outro compartimento de manipulação, que satisfaça o seguinte:

a) pé direito mínimo de 2,5 metros de altura;

b) largura mínima de 2,00 metros;

c) piso e paredes até a altura de 2,00 metros, revestidos de material durável, liso, impermeável e resistente a frequentes lavagens;

d) pia com água corrente;

2) compartimento, equipamento ou dispositivo para guarda de produto pré-manipulado ou a manipular, de modo a mantê-lo conservado e em condições higiênicas.

SEGUNDA PARTE

TÍTULO ÚNICO

Das Repressões às Infrações de Natureza Sanitária

CAPÍTULO I

Da Competência

Art 122 - Caberá à Secretaria Municipal de Abastecimento, no âmbito de suas atribuições, a fiscalização quanto ao disposto neste decreto, competendo-lhe a autuação, a imposição de penalidades observadas as peculiaridades de cada caso, referentes à prevenção e repressão de tudo quando possa comprometer a saúde pública.

Parágrafo único - As autoridades fiscalizadoras mencionadas neste artigo terão livre ingresso em todos os locais, a qualquer dia e hora, quando no exercício de suas atribuições.

Art 123 - As infrações à legislação edilícia e de parcelamento, uso e ocupação do solo, serão fiscalizadas e aplicadas pela repartição fiscalizadora competente.

CAPÍTULO II

Das Infrações e Penalidades

Art 124 - Considera-se infração a desobediência ou a inobservância ao disposto neste projeto de lei, nas normas legais e regulamentares da legislação federal e estadual e outras que, por qualquer forma, se destinem à promoção, preservação e recuperação da saúde.

Art 125 - Responde pela infração quem, de qualquer modo, cometer ou concorrer para sua prática ou dela se beneficiar.

Art 126 - As infrações de natureza sanitária serão punidas, alternativa ou cumulativamente, sem prejuízo das sanções civil e penal cabíveis, com penalidades de:

- I - Notificação;
- II - Multa;
- III - Apreensão de produto;
- IV - inutilização de produto;
- V - interdição de produto;
- VI - interdição parcial ou total do estabelecimento.

Art 127 - As infrações de natureza sanitária classificam-se em leves, graves e gravíssimas.

§1º - São infrações de natureza leve, dentre outras:

- a) falta de uniforme;
- b) fumar durante o exercício de atividade;
- c) varrer o estabelecimento a seco, ou usar areia, serragens ou outros afins;
- d) usar papel picado no piso;
- e) destinar água servida para a via pública;
- f) permitir a entrada ou permanência de aves ou animais domésticos no estabelecimento;
- g) manter móveis, semoventes, veículos, equipamentos ou objetos estranhos à natureza das atividades desenvolvidas pelo estabelecimento;
- h) proceder à lavagem e higienização de maquinários, equipamentos e estrados em via pública;
- i) uso de enfeites junto aos alimentos expostos em bandejas e vitrines;
- j) falta de placa indicativa do órgão fiscalizador;
- k) proceder à triagem, carga e descarga ou venda de gêneros alimentícios nas vias e logradouros públicos, quando não autorizados;
- l) manter, nas unidades frigoríficas, ossos, sebos, detritos ou outras mercadorias impróprias para o consumo, sem que estejam hermeticamente acondicionados;
- m) ausência ou insuficiência de recipientes apropriados para a coleta de lixo;
- n) mau funcionamento das instalações sanitárias e/ou ausência de papel higiênico, sabão, toalhas descartáveis ou secador de ar quente, tampo de bacias sanitárias e outros indispensáveis;
- p) manter as dependências do estabelecimento em más condições de conservação.

§2º - São infrações de natureza grave entre outras:

- a) más condições higiênicas em dependências do estabelecimento, inclusive sanitários, ou em veículos transportadores de gêneros alimentícios;
- b) falta de higiene, limpeza ou má conservação de equipamentos, instrumentos de trabalho, utensílios e recipientes destinados ao fabrico, produção, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento, transporte e consumo de alimentos;
- c) - exposição de alimentos sem proteção e/ou fora dos equipamentos próprios à sua conservação;
- d) superlotação de câmaras/unidades frigoríficas ou veículos transportadores;
- e) funcionamento de equipamentos destinados à conservação de alimentos ou à higienização ou esterilização de utensílios e recipientes em desacordo com os padrões preconizados pelas Normas Técnicas Especiais;
- f) Emprego de pintura, revestimentos de paredes e forros e/ou iluminação artificial que altere as características organolépticas visuais do produto;
- g) falta de carteira de saúde ou de sua renovação;
- h) filetar pescado ou moer carne previamente, em estabelecimentos não autorizados;
- i) comercialização, preparo, fabrico ou manipulação de gêneros alimentícios em desacordo com a atividade para a qual foi licenciado;

j) falta de caderneta de controle sanitário ou de laudo de vistoria de veículo;

- l) falta de asseio pessoal;
- m) depositar carvão ou lenha em local de manipulação;
- n) armazenar cana, bagaço, etc na área de consumo;
- o) utilizar papéis ou embalagens servidas, ou que contenham corante, tintas de impressão ou outras substâncias químicas prejudiciais à saúde;
- p) manter no mesmo continente ou transportar no mesmo compartimento do veículo, alimentos ou substâncias estranhas, que possam resultar em contaminação ou corromper suas características;
- q) manter artigos de limpeza fora de seção adequada;
- r) preparo de alimentos destinados a animais;
- s) comercializar alimentos destinados a animais indevidamente rotulados e sem procedência;
- t) ausência de proteção e/ou de telas contra insetos, roedores, pássaros e outros animais daninhos ou constatação da presença dos mesmos;
- u) falta de instalação sanitária para ambos os sexos ou de outras dependências específicas em estabelecimentos que por suas características próprias assim o exijam;
- v) comercializar gêneros alimentícios durante a realização de serviços de reparo ou reforma de estabelecimento;
- x) utilizar água em desacordo com as especificações técnicas para a higienização, preparo, manipulação, fabrico, beneficiamento ou conservação de gêneros alimentícios;
- y) comercializar alimentos destinados a animais indevidamente rotulados e sem procedência;
- z) ausência de proteção e/ou de telas contra insetos, roedores, pássaros e outros animais daninhos ou constatação da presença dos mesmos;
- aa) falta de instalação sanitária para ambos os sexos ou de outras dependências específicas em estabelecimentos que por suas características próprias assim o exijam;
- ab) comercializar gêneros alimentícios durante a realização de serviços de reparo ou reforma de estabelecimento;
- ac) utilizar água em desacordo com as especificações técnicas para a higienização, preparo, manipulação, fabrico, beneficiamento ou conservação de gêneros alimentícios;
- ad) adoção de práticas e procedimentos inadequados ao preparo, manipulação, fabrico, beneficiamento, conservação, armazenamento ou exposição de alimentos.

§3º - São infrações de natureza gravíssima dentre outras:

- a) venda ou exposição de alimentos impróprios para consumo ou fora do prazo de validade;
- b) venda ou exposição de alimento de origem clandestina ou sem comprovante de inspeção ou procedência de mercadoria;
- c) venda ou exposição de alimento interditado ou em estabelecimento interditado;
- d) proceder à matança clandestina;
- e) venda ou exposição de alimento alterado, adulterado ou fraldado;
- f) utilizar, em estabelecimentos, equipamentos, utensílios ou em alimentos, substâncias ou defensivos não autorizados;
- g) funcionamento de açougue, avícola ou similar, conjugado com estabelecimento de fabrico ou abate;
- h) comercializar aves abatidas em locais destinados à venda de aves vivas;
- i) manter nas dependências do estabelecimento maquinários, objetos, substâncias químicas, aditivos, materiais, condimentos, invólucros, que possam servir para adulterar, fraldar ou falsificar gêneros alimentícios;
- j) comercializar animais exóticos sem autorização do IBAMA, sejam eles vivos ou abatidos;
- k) comercializar animais vivos em estabelecimentos de gêneros alimentícios;
- l) desacato à ordem administrativa emanada por autoridade sanitária no exercício de suas funções.

Art 128 - Para a classificação de infrações não previstas no artigo anterior, a Administração se valerá de parecer conclusivo proferido por Comissão Técnica especialmente designada para esse fim, que considerará a gravidade do fato a ser enquadrado.

CAPÍTULO III

Do Procedimento Administrativo das Infrações de Natureza Sanitária

Art 129 - O procedimento administrativo relativo a infrações de natureza sanitária terá início com a lavratura de Termo de Notificação.

Parágrafo Único - Nos casos em que a infração exigir a pronta ação da autoridade sanitária para proteção da saúde pública, as penalidades de apreensão e interdição de gênero alimentício poderá ser aplicada de imediato.

SEÇÃO I

Termo de Notificação

Art 130 - As irregularidades constatadas serão objeto de notificação aos responsáveis, estabelecendo-se prazo entre 5 (cinco) a 30 (trinta) dias para regularização, levando-se em consideração o tipo da irregularidade a ser sanada.

Parágrafo único - As empresas poderão requerer ao órgão competente a dilação do prazo, sempre que entenderem a impossibilidade de promover a correção no tempo notificado.

Art 131 - O Termo de Notificação será lavrado em 3 (três) vias, destinando-se a primeira ao notificado e conterá:

- I - A identificação do estabelecimento, constando o nome do infrator, seu ramo de atividade e endereço;
- II - o ato ou fato constitutivo da irregularidade constatada;
- III - o dispositivo legal ou regulamentar infringido;
- IV - a providência exigida;
- V - o prazo concedido para sanar a irregularidade;
- VI - a assinatura da autoridade que notificou, seu número de registro e carimbo discriminativo desses dados;
- VII - a assinatura do notificado ou de seu representante legal e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância pela autoridade notificadora e a assinatura de 2 (duas) testemunhas.

Art 132 - Os servidores ficam responsáveis pelas declarações que fizerem nos Termos de Notificação, sendo passíveis de punição, por falta grave, em casos de falsidade ou omissão dolosa.

SEÇÃO II Do Auto de Infração

Art 133 - Verificada qualquer infração a este projeto de lei, será lavrado o respectivo Auto de Infração.

Art 134 - O Auto de Infração será lavrado em 3 (três) vias, destinando-se a primeira ao autuado e conterá:

- I - O nome do infrator, especificação de seu ramo de atividade e endereço;
- II - O ato do infrator, especificação de seu ramo de atividade e endereço;
- III - A disposição legal ou regulamentar transgredida;
- IV - A indicação do dispositivo legal ou regulamentar que comina penalidade a que fica sujeito o infrator;
- V - O prazo legal para defesa ou impugnação do Auto de Infração;
- VI - A assinatura do agente autuante, seu número de registro e carimbo discriminativo desses dados;
- VII - A assinatura do autuado ou de seu representante legal e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância pela autoridade autuante e a assinatura de 2 (duas) testemunhas.

Art 135 - Os servidores ficam responsáveis pelas declarações que fizerem nos Autos de Infração, sendo passíveis de punição, por falta grave, em casos de falsidade ou omissão dolosa.

SEÇÃO III Do Termo de Intimação

Art 136 - As irregularidades constatadas serão objeto de intimação aos responsáveis, que deverão saná-las no prazo estabelecido no próprio termo, levando-se em consideração o tipo de irregularidade a ser sanada.

Art 137 - O Termo de Intimação será lavrado em 3 (três) vias, destinando-se a primeira ao intimado e conterá:

- I - A identificação do estabelecimento, constando o nome do infrator, seu ramo de atividade e endereço;
- II - O número, série e data do Auto de Infração respectivo;
- III - O ato ou fato constitutivo da irregularidade constatada;
- IV - O dispositivo legal ou regulamentar infringido;
- V - A providência exigida;
- VI - O prazo concedido para sanar a irregularidade;
- VII - A assinatura da autoridade que intimou, seu número de registro e carimbo discriminativo desses dados;
- VIII - A assinatura do intimado ou de seu representante legal e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância pela autoridade intimadora e a assinatura de 2 (duas) testemunhas.

Art 138 - Os servidores ficam responsáveis pelas declarações que fizerem nos Termos de Intimação, sendo passíveis de punição, por falta grave, em casos de falsidade ou omissão dolosa.

SEÇÃO IV

Auto de Multa

Art 139 - A inobservância de qualquer dispositivo deste Projeto de Lei, notificado pela autoridade fiscalizadora, ensejará a lavratura do competente Auto de Multa.

Art 140 - O Auto de Multa, a ser lavrado em 3 (três) vias, conterá:

- I - o nome do infrator;
- II - o local, dia e hora da infração;
- III - o fato constituído da infração;
- IV - o preceito legal violado;
- V - o valor da multa;
- VI - a assinatura do agente autuante, seu número de registro e carimbo discriminativo desses dados;

VII - a assinatura do infrator ou de seu representante legal e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância pela autoridade autuante e a assinatura de 2 (duas) testemunhas.

VIII - A reparação onde a multa deverá ser paga;

IX - O prazo para pagamento da multa ou apresentação de defesa;

Art 141 - A lavratura do Auto de Multa far-se-á simultaneamente com notificação do infrator, para, no prazo de 15 (quinze) dias corridos, pagar ou apresentar defesa, sob pena de confirmação da penalidade, imposta e de sua subsequente inscrição na dívida ativa.

Art 142 - A notificação de que trata o artigo anterior será dirigida, pessoalmente, ao responsável ou seu representante legal, podendo efetivar-se, outrossim, por via postal, com aviso de recebimento, no endereço do estabelecimento.

Parágrafo único - A defesa deverá ser apresentada na Administração Regional da circunscrição territorial a que pertence o estabelecimento, mediante protocolo.

Art 143 - Quando o autuado for analfabeto, ou fisicamente incapacitado, poderá o Auto de Multa ser assinado "a rogo" na presença de 2 (duas) testemunhas, ou na falta destas, deverá ser feita a devida ressalva pela autoridade autuante.

Art 144 - A aplicação de multas pecuniárias não elide a das demais sanções ou medidas administrativas e judiciais cabíveis, inclusive apuração da responsabilidade por infrator, pelos crimes de desobediência, previstos no artigo 330 do Código Penal.

Art 145 - Na reincidência, as multas serão sempre em dobro e até que seja sanada a irregularidade as mesmas serão renováveis a cada 30 (trinta) dias.

Art 146 - Os servidores ficam responsáveis pelas declarações que fizerem nos Autos de Multa, sendo passíveis de punição por falta grave, em casos de falsidade ou omissão dolosa.

SEÇÃO IV

Interdição Parcial ou Total do Estabelecimento

Art 147 - Como medida cautelar, o Secretário Municipal de Abastecimento poderá, à vista de laudo técnico emitido pela autoridade fiscalizadora competente que demonstre a desobediência pelo estabelecimento de infração classificada como grave ou gravíssima, após aplicação de multa de reincidência, interditar o estabelecimento, setor de serviço, máquina ou equipamento, indicado na decisão, tomada com a brevidade que a ocorrência exigir, as providências que deverão ser adotadas:

§1º - Da decisão do Secretário poderão os interessados recorrer, no prazo de 10 (dez) dias.

§2º - O Secretário Municipal de Abastecimento, independente de recurso, e após laudo da autoridade fiscalizadora competente favorável, deverá levantar a interdição.

§3º - Sanadas as irregularidades, o interessado poderá requerer a desinterdição ao Órgão Competente, o qual deverá proceder a vistoria e levantar a interdição, caso atendidas as providências notificadas, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas.

Art 148 - Na interdição parcial ou total do estabelecimento será lavrado o termo respectivo assinado pelo Secretário Municipal de Abastecimento e pelo proprietário do estabelecimento, ou seu representante legal e, na ausência ou recusa, por 2 (duas) testemunhas.

§1º - O termo de interdição especificará a natureza da infração, as datas de aplicação dos Autos de Infração e Multa, bem como as datas de reincidências, nome e endereço do estabelecimento, e será lavrado em 4 (quatro) vias, no mínimo, destinando-se a primeira ao infrator.

§2º - Toda interdição de estabelecimento será acompanhada de uma intimação ao proprietário, onde constarão as providências necessárias para a consequente desinterdição, pela autoridade, no prazo máximo previsto no termo.

Art 149 - A interdição total ou parcial do estabelecimento poderá ser efetuada com o apoio da Guarda Civil Metropolitana, com o objetivo de garantir aos servidores a segurança necessária ao pleno do Poder de Polícia Administrativo.

Art 150 - Responderá por desobediência, além das medidas penais cabíveis, que, após determinada a interdição, ordenar ou permitir o funcionamento do estabelecimento ou de um dos seus setores, a utilização de máquina ou equipamento.

Art 151 - Do despacho decisório que desacolher a defesa, a ser publicado no Diário Oficial do Município, caberão sucessivamente:

I - Pedido de reconsideração à própria autoridade que o prolatou, no prazo de 15 (quinze) dias da publicação;

II - Recurso ao Secretário Municipal de Abastecimento, mediante depósito prévio do valor da multa discutida, no prazo de 15 (quinze) dias da publicação do ato que não acolher o pedido de reconsideração.

Parágrafo único - O pedido de reconsideração e o recurso deverão ser apresentados, mediante protocolo, na Administração Regional competente.

Art 152 - Na contagem dos prazos de apresentação de defesa, reconsideração ou interposição de recurso, será excluído o dia da notificação ou da publicação e incluído o do vencimento.

Parágrafo único - Em qualquer hipótese, os prazos somente começam a correr a partir do 1º primeiro) dia útil após a notificação ou publicação referidas.

TERCEIRA PARTE

TÍTULO I

Art 153 - Fica criada a Comissão Municipal de Higiene e Gêneros Alimentícios - CMHGA, coordenada pela Secretaria Municipal de Abastecimento, que terá como objetivo promover ações que implementem o cumprimento do código sanitário de gêneros alimentícios, bem como a melhoria permanente da qualidade dos alimentos fornecidos no Município de São Paulo.

§1º - A CMHGA será composta por representantes das seguintes entidades:

- Sindicato dos Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de São Paulo;
- Sindicato dos Empregados em Hotéis, Restaurantes e Similares de São Paulo;
- Secretaria Municipal de Abastecimento;
- Câmara Municipal.

§2º - A CMHGA reunir-se-á mensalmente, em caráter ordinário, ou extraordinariamente quando por convocação do Sr. Secretário Municipal de Abastecimento.

Art 154 - Fazem parte integrante deste Projeto de Lei as Normas Técnicas Especiais (NTE) em anexo, cujas disposições disciplinarão as ações referentes à defesa e à proteção da saúde individual e coletiva, no âmbito de atribuição da Secretaria Municipal de Abastecimento.

§1º - Os padrões toxicológicos, microbiológicos, fisiológicos, microscópicos, físico-químicos e outros, bem como os de rotulagem, deverão obedecer às especificações ou normas próprias de alimentos e bebidas estabelecidas pela legislação federal ou vigente.

§ 2º - As condições de uso de aditivos intencionais e a tolerância máxima de aditivos intencionais e incidentais em alimentos e bebidas obedecerão ao disposto na legislação federal pertinente e nas Resoluções da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) ou da Câmara Técnica de Alimentos (CTA) do Ministério da Saúde.

Art. 155 - Este projeto de lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário. As Comissões competentes."

*Segue fls. 07,
S.P. 12-11-78*

up
MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ABASTECIMENTO
12-11-78



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ABASTECIMENTO

Folha nº <u>77</u>	do proc.
Nº. <u>679</u>	de <u>1998</u>
O funcionário <u>[assinatura]</u>	

FOLHA DE INFORMAÇÃO Nº 07

Do SGM-015785/98-0 – Memorando ATL III nº 2.083/98.....Em 12/11/98.....

40
MARINA RODRIGUES OTERO
Aux. Téc. Adm. Cat. I
SEMAB-G

SEMAB-AJ
Senhor Assessor Jurídico

Solicitamos manifestação, atentando para o prazo previsto pela ATL.

São Paulo, 12 de novembro de 1.998.

Neilde F. P. Corrêa

NEYDE FALCO PIRES CORRÊA
ASSESSORA ESPECIAL
SEMAB-G

SEMAB. G/AJ

Dr. Ennio Thomaz

Para análise e manifestação.

12.11.98

[assinatura]
Vizirio Augusto Guimarães Cordes
Assessor Jurídico
SEMAB-G



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ABASTECIMENTO

Folha nº <u>78</u>	do proc. Nº <u>679</u>	de <u>1998</u>
O funcionário <u>[assinatura]</u>		

Folha de informação nº 08

Do SGM-015785/98-0-Memorando ATL III nº 2.083/98 em 13.11.98

[assinatura]
LEIA GONCALVES D. GUEDES

RP. 300.000.000

SEMAB/DA

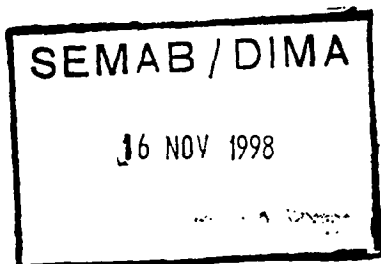
SEMAB/DIMA

Senhor Diretor

Solicitando preliminar pronunciamento, atentando para o prazo de devolução constante da inicial.

São Paulo, 13 de novembro de 1998.

[assinatura]
ENNIO THOMAZ
Assesor Técnico
SEMAB.G/AJ



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO - PMSP
SECRETARIA MUNICIPAL DE ABASTECIMENTO - SEMAB
DEPTO. DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE ALIMENTOS

do proc.
Nº DIMA 79
de 1998
O funcionário

MANIFESTAÇÃO SOBRE O PROJETO DE LEI 01-0679/98, DO VEREADOR
HANNA GHARIB

Capítulo II

Artigo 15

Ítem II – alimento vencido: todo alimento com prazo de validade para o consumo vencido, que não pode ser comercializado.

Ítem III – alimento nocivo: todo alimento que após análise fiscal laboratorial é considerado como impróprio ao consumo e potencialmente capaz de causar dano à saúde.

Ítems XXII e XXIII – as análises feitas nos alimentos não são apenas físico-químicas (incompleto). Portanto alterar para “o Laboratório Técnico da esfera municipal, estadual ou federal, com competência para análises laboratoriais (físico-química, microscópica, toxicológica e microbiológica) de gêneros alimentícios indicados pela Secretaria Municipal de Abastecimento”.

Ítem XXVII – A análise fiscal não é feita apenas em função das características organolépticas do produto, mas por motivos diversos que levam a autoridade sanitária a recorrer da análise laboratorial para avaliar a qualidade do alimento. Portanto como o ítem XXVIII trata da análise fiscal laboratorial sugerimos a retirada do ítem em questão.

Ítem XXVIII – Análise fiscal laboratorial – a análise fiscal deve ser sempre feita em laboratórios oficiais. Novamente estão sendo omitidas as análises microbiológicas, microscópicas e toxicológicas dos alimentos.

Ítem XXXI – Não se deve inutilizar o alimento somente após a análise fiscal condenatória pois estaria se desprezando a análise das características organolépticas do produto, que é de importância fundamental. Também estaríamos com esta proposta sobrecarregando de uma forma desnecessária os laboratórios oficiais. Portanto alterar para: “Inutilização de alimentos: ação de destruição de alimento realizada pela autoridade fiscalizadora competente”.

Folha nº 80 do proc.
Nº 677 de 1998
O funcionário

Folha nº 103
ATA/Ch. Secção de 601389.9 00
NEUSA AKIKO O CHIGASHI
SEMAB/DIMA

Ítems XXXIII e XXXIV – Interdição parcial e total – substituir o termo “órgão” por “autoridade”.

Incluir ítem XXXV – definição de alimento clandestino.

Alimento clandestino – todo alimento que não estiver registrado no órgão competente e que não possua procedência comprovada.

Incluir Ítem XXXVI – definição de autoridade sanitária:

Autoridade Sanitária – funcionário de nível superior, tecnicamente habilitado para exercer a função.

Capítulo III

Artigo 19 – correção de análise fiscal e laboratorial para análise fiscal laboratorial.

Capítulo IV

Artigo 21

Ítem VII – retirar a frase “quando se tratar de alimento perecível”.

Acrescentar Ítems X e XI

Ítem X: lista de ingredientes que compõem o alimento.

Ítem XI: nos rótulos de embalagens de alimentos perecíveis que exigem condições especiais para sua conservação devem ser incluídas na legenda em caracteres bem legíveis as precauções necessárias para manter suas características normais, devendo ser indicada temperaturas máximas e mínimas para conservação dos alimentos e o respectivo prazo de validade em tais condições.

Artigo 33 – acrescentar a data de validade

Capítulo VI

Seção I

Incluir artigo definindo os poderes da Autoridade Sanitária.

Poderes da autoridade sanitária: a Autoridade Sanitária no exercício de funções fiscalizadoras tem competência no âmbito de suas atribuições de fazer cumprir as leis e os regulamentos sanitários, expedindo intimações, impondo penalidades referentes à prevenção e repressão de tudo quanto possa comprometer a Saúde Pública.

Incluir parágrafo único com a seguinte redação: as autoridades fiscalizadoras terão livre ingresso em todos os locais, a qualquer dia e hora, quando no exercício de suas funções.

Artigo 37 – substituir a frase “limpeza e higiene por “higiene e sanitização”.

Artigo 43 – este artigo refere-se à proteção de alimentos e o texto “invólucros que comprovem a procedência do produto ...” não tem relação com o exposto. Quanto à procedência do produto já é contemplado em outros artigos e dessa forma favorece uma embalagem proibida.

Artigo 48 – acrescentar pescados.

Seção II

Artigo 50 – excluir deste artigo e do parágrafo único **alimento vencido** e manter o texto atual do Decreto Municipal 25.544, de 14/03/98, muito mais abrangente.

Artigo 51 – excluir a palavra ou da “análise fiscal ou laboratorial, no parágrafo único.

Artigo 53 – modificar o prazo de alimentos perecíveis passando de 24 horas para prazo técnico necessário às análises em questão.

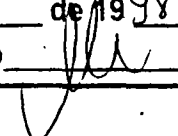
Retirar parágrafo 2º - desnecessário, pois é dever da autoridade sanitária zelar para que o alimento seja mantido na temperatura correta desde o momento da colheita até o início da análise laboratorial, para que os seus resultados sejam a expressão da realidade da situação do mesmo no local de venda.

Artigo 56 – excluir a palavra ou da frase “análise fiscal ou laboratorial”

Seção III

Artigos 57 e 59 – excluir a palavra ou da frase “análise fiscal ou laboratorial”

Artigo 60 – alterar prazo de 48 horas para interdição de produtos, para prazo técnico necessário à realização das análises necessárias.

Folha nº 82 do proc.
Nº. 679 de 1998
O funcionário 

Seção IV

Artigo 62 – acréscimo de parágrafo

Parágrafo 6º – os alimentos vencidos, os alimentos clandestinos de origem animal e os alimentos manifestamente deteriorados e alterados de forma a serem considerados de pronto impróprios à ao consumo, serão sumariamente inutilizados, sem prejuízos das sanções e demais penalidades cabíveis.

Justificativa: a bem do serviço público e segurança do consumidor e mediante legislação vigente não devem ser feitos exames laboratoriais em: alimento vencido (Portaria SVS 451, de 19/09/97 – Item 9.4 e Lei Federal 8078, de 11/09/90); alimento clandestino de origem animal (Lei MAARA 1283, de 18/12/50, Lei MAARA 8208, de 30/12/92, artigo 1º, parágrafos 1º e 3º e artigo 2º, Portaria MAARA 304, de 22/04/96, artigo 2º); alimento manifestamente deteriorado (Portaria SVS 451, Item 9.3.3, de 19/09/97); a não ser em casos de ocorrência de Enfermidades Transmitidas por Alimentos (Portaria SVS 451, de 19/09/97, Item 9.3.5).

Artigo 62

Parágrafo 2º – idêntico ao parágrafo 1º devendo portanto ser excluído.

Seção V

Artigo 64

Parágrafo 3º – parágrafo desnecessário em virtude do já exposto para artigo 53, parágrafo 2º.

Seção VI

Artigo 72 – incluir a frase “excetuando-se os de origem animal”, após alimentos de origem clandestina.

Parágrafos 1º e 2º - excluir a palavra ou da frase "análise fiscal ou laboratorial".
Incluir parágrafo 3º - em caso de partida de pequeno valor econômico não se justifica a colheita para análise fiscal, havendo inutilização imediata do produto.

Capítulo VII

Artigo 78 - manutenção do texto atual (Decreto Municipal 25544, de 14/03/88).

Artigo 98

Ítem III - acrescentar papelão ou outros afins.

Ítem XIV - correção do texto leia-se utilizada em vez de inutilizada.

Artigo 105 - correção de texto leia-se refrigeração em vez de frigorificação.

Artigo 107

Ítem III - acrescentar após "venda de carne moída fresca": e de cortes especiais de carnes embaladas no local; e após "condições semi-industriais": desde que devidamente licenciados e registrados no órgão competente ...

Sub-Ítem h - salas climatizadas

Artigo 109 - correção de texto, leia-se comercializam carnes em vez de comerciam com.

Parágrafo 1º - correção de texto em vez de deverão ser munidas leia-se deverão estar em ...

Artigo 110 - acrescentar após "outros materiais" a palavra inócuos. Correção de "atendas" para atendam.

Artigo 118 - remoção da palavra estritamente.

SEGUNDA PARTE

Capítulo II

Artigo 126 – retirada o item I.

Justificativa: a aplicação da notificação, instrumento criado nesta proposta, não pode ser considerado uma punição, o caput do artigo enumera possíveis punições. Não desconsiderar a questão saúde pública e risco iminente à saúde consumidor.

Capítulo III

Artigo 129 – excluir tal artigo, pois o legislador sabe que é norma do Direito que após sua publicação a legislação é tida como de conhecimento do cidadão. Não cabe ao funcionário público em tomando conhecimento do descumprimento por parte do comerciante da legislação vigente, deixar de aplicar as sanções cabíveis e simplesmente notificar, principalmente por se tratar de situação de risco à saúde do consumidor.

Seção I

Artigos 130, 131 e 132 – retirar tal proposta face a justificativa no artigo anterior, bem como da utilização do mesmo termo “notificação” nos artigos 141 e 142 com outra conotação, que em documentos legais não é permitido.

Artigo 142

Parágrafo Único – substituir a frase “Administração Regional da Circunscrição Territorial” por Secretaria Municipal de Abastecimento.

A Seção IV encontra-se em duplicidade.

Seção V – Interdição total ou parcial de estabelecimentos.

Revisão da proposta: remoção dos artigos 147, 148 e 151.

Justificativa: a interdição sanitária é uma medida cautelar com fins à saúde pública, devendo ser realizada por indivíduo técnico, habilitado e não substituída por atividade meramente administrativa. Esta seção deve ser repensada ou que mantenha-se o texto atual (Decreto Municipal 25.544, de 14/03/88), pois representaria um retrocesso dada a ocorrência de Enfermidades Transmitidas por Alimentos neste segmento comercial e a ampla discussão das leis sanitárias no país, sendo que nesta mesma Secretaria ocorrem há vários anos cursos de Manipulação Higiênica e Normas Técnicas Especiais (Decreto Municipal 37.063, de 15/09/97).

Folha nº 14 - do processo
ATA/Ch Sessão 187/RP 601389.9-00
NEUSA AKIKO U. CHIGASHI
SEMAB/DIMA
Folha nº 88 do proc
Nº 679 de 1998
O funcionário



Folha nº 85	do proc.
Nº 679	de 1998
O funcionário <i>[assinatura]</i>	

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ABASTECIMENTO
DEPT ° DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE ALIMENTOS

Folha de informação nº 15

Do Memo. ATL III nº 2.083/98..... em 20.11.98

[assinatura]
Atenc...
SEMAB/DIMA

SEMAB-G.
Sr. Secretário,

Segue , juntado sob folhas nºs 09 a 14, análise técnica do Projeto de Lei de 01-0679/98, elaborada pelos Médicos Veterinários Sanitaristas deste Departamento.

20.11.98

LUIZ ANTONIO COLOMBO JONKE
DIRETOR DE DEPARTAMENTO
SEMAB/DIMA

A.J.
Sr. Assessor jurídico

Em face da promulgação do projeto
de lei ATL e de manifestações do Príncipe,
solicitamos informar sobre eventual problema
jurídico existente no presente projeto de lei.

S. P. 20/11/98

Neide J. P. Costa

NEYDE FALCO PIRES CORRÊA
Assessora Especial
SEMAB



Folha nº 86 do proc.
Nº. 679 de 1998
O funcionário

Folha 16
ATL III nº 2083/98
(a)
ANA CRISTINA C. GUEIROS
RF. 633.981.8.00
SEMAB.G-AJ

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ABASTECIMENTO
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE ALIMENTOS

São Paulo, 17 de novembro de 1.998.

Memorando nº 163/98-DIMA/G

SEMAB/G

Sr. Secretario

Dada a importância e abrangência do assunto referido no memorando ATL III nº 2083/98, que determina pronunciamento sobre o Projeto de Lei nº 01-0679/98 (Institui no âmbito do Município, a Regulamentação Sanitária de Gêneros Alimentícios), solicitamos prorrogação de prazo para manifestação deste Departamento.

Atenciosamente,

LUIS ANTONIO COLOMBO JONKE
DIRETOR DE DEPTO. TECNICO
SEMAB/DIMA



Câmara Municipal de São Paulo
DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha nº 87	do proc.
Nº. 679	de 1998
O funcionário	

ROD.: TI	FOLHA:1	TAQ.: Vianna	COMISSÃO: Adm. Pública. Aud. Pública
ORADOR:	DATA: 18.08.99		

O SR. GILSON BARRETO (PSDB) - Boa tarde a todos. Vamos dar início aos trabalhos da Audiência pública sobre o projeto de lei 679/98, de autoria do ex-Vereador Hanna Gharib, que institui no âmbito do Município a regulamentação sanitária dos gêneros alimentícios e dá outras providências.

Informo a todos os presentes que esta presidência expediu ofício convidando os Secretários Municipais de Abastecimento, Sr. Naor Guelfi, das Administrações Regionais, Sr. Domingos Dissei, e da Saúde, Sr. Jorge Roberto Pagura, para a Audiência Pública. Foi convidado também o Dr. Alexandre de Moraes, Promotor de Justiça e membro do Grupo de Atuação Especial da Saúde Pública e da Saúde do Consumidor, do Ministério Público Estadual. Convidamos o Dr. José da Silva Guedes, Secretário de Estado da Saúde e inúmeras outras autoridades e técnicos da área de vigilância sanitária.

Agradeço a presença de todos e chamo para compor a mesa, além dos Vereadores membros desta Comissão, do Relator Carlos Neder e do Vereador Salim Curiati, o Dr. Oto Silva Abraão, do Instituto de Defesa do Consumidor.

Agradecem o convite e justificam a ausência a Vereadora Ana Maria Quadros; o Vereador Amorim, membro da Comissão, posteriormente estará presente; o Diretor de Alimentos e Toxicologia da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Dr. Ricardo Oliva; o Presidente da Fenactur, Federação Nacional de Turismo, Dr. Michel Tuma.

Presentes o Dr. Antônio Luís de Souza, da Sitoresp; o Dr. Domingos Chiapeta, Secretário Executivo do Instituto de Saúde, Segurança e Higiene do Trabalho, setor de serviços em hospedagem, alimentação e similares; presente também o Sindicato dos Hotéis,

2



Câmara Municipal de São Paulo
DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha nº 88	do proc.
Nº. 679	de 1998
CC. 1ª	de 1998

ROD.: T1	FOLHA: 2	TAQ.: Vianna	COMISSÃO: Adm. Pública. Aud. Pública
ORADOR:			DATA: 18.08.99

Restaurantes, Bares e Similares de São Paulo, o Dr. Domingos, que já foi citado; Sr. Emerson Nunes, representando o Vereador Osvaldo Enéas, que posteriormente estará presente; o representante do Presidente do Sindicato dos Trabalhadores de Hotéis, Sr. Antônio Luís de Souza; Sr. Fábio Lazzari, representante do Vereador Toninho Paiva.

Tem a palavra o nobre Vereador Carlos Neder, relator do presente projeto de lei.

O SR. CARLOS NEDER (PT) - Sr. Presidente, Vereador Salim Curiati, convidados do Idec, demais convidados presentes, inicialmente farei uma exposição sobre a tramitação desse projeto de lei na Câmara Municipal de São Paulo e deixarei para o segundo momento observações sobre o conteúdo do mesmo.

O projeto de lei 679/98 é de autoria do ex-Vereador Hanna Gharib e institui, no âmbito do Município de São Paulo, a regulamentação sanitária de gêneros alimentícios. Esse projeto foi apresentado em 27 de outubro de 1998 e foi designado para as Comissões de Constituição e Justiça, de Administração Pública, de Saúde, Promoção Social e Trabalho e de Finanças e Orçamento. O projeto entrou na Comissão de Constituição e Justiça em 10 de novembro de 1998 e no mesmo dia foi assinado o parecer conjunto das Comissões. Em 18 de dezembro de 1998 o autor requereu e aprovou a redução do interstício das audiências públicas para 5 dias. Em 5 de maio de 1999, o Presidente da Comissão de Administração Pública, Vereador Gilson Barreto, propôs e aprovou o Requerimento 22/99, para retorno do projeto para nova manifestação da Comissão de Administração Pública. O projeto retornou à Comissão em 7 de maio de 1999, após aprovação do



Câmara Municipal de São Paulo

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha nº 89	do proc.
Nº 679	de 1998
O Funcionário	

ROD.: T1	FOLHA: 3	TAQ.: Vianna	COMISSÃO: Adm. Pública. Aud. Pública
ORADOR:			DATA: 18.08.99

requerimento em plenário, e em 19 de maio de 1999 este Vereador foi designado relator do mesmo.- Em 26 de maio de 1999 foi aprovada a realização desta audiência pública na Comissão de Administração. EM 22 de maio de 1999 o Vereador Carlos Neder informou aos membros da Comissão, por meio do Ofício 545/99, da existência da Portaria de instauração de procedimento preparatório de inquérito civil 03/99, Gaesp(?) 18/99, do Grupo de Atuação Especial de Saúde Pública e da Saúde do Consumidor do Ministério Público Estadual, relativamente ao projeto em tela. Em 23 de junho de 1999 o Secretário Municipal de Abastecimento, Sr. Naor Guelfi, por meio do Ofício 463/99, encaminhou parecer técnico sobre o PL 679 ao Presidente da Comissão de Administração Pública, assinado pelo assessor técnico de Semab, Sr. Ênio Tomás, datado de 30 de novembro de 1998. Em 4 de dezembro de 1998, despacho do Secretário Naor Guelfi dirigido à Secretaria do Governo Municipal afirma que, "conforme manifestação do nosso setor técnico, a aprovação do presente projeto de lei trará inconveniente à fiscalização sanitária do Município. Assim sendo, sugere - e eu endosso - sejam melhor estudados os diversos dispositivos legais face à legislação vigente, antes da aprovação pelo Legislativo. Para este fim poderá ser constituído grupo de trabalho composto por técnicos da matéria". Em 28 de junho de 1999, a Diretora Técnica do Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde, Dra. Marisa Lima Carvalho, encaminha parecer técnico referente ao PL 679 de autoria da Diretora do Dipep-CVS, Sra. Carolina Satiko Harazaua(?), com o "de acordo" da Diretora Técnica do Dipep, Sra. Sonia Gil Costa, cujo teor transcrevemos.

"Os Capítulos 1, 3, 4 e 5 deste PL já estão previstos no Decreto Lei 986, de 21 de outubro de 1969. Esclarecemos que: 1º - A



Câmara Municipal de São Paulo

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha nº 90	do proc.
Nº 679	de 1998
Oflucitante	<i>JW</i>

ROD.: T1	FOLHA: 4	TAQ.: Vianna	COMISSÃO: Adm. Pública. Aud. Pública
ORADOR:	DATA: 18.08.99		

Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos e a Câmara Técnica de Alimentos foram extintas com a reestruturação do Ministério da Saúde em maio de 1990; 2° - As normas técnicas para alimentos e rotulagem estão sendo atualizadas pelo Ministério da Saúde e da Agricultura e do Abastecimento, através dos regulamentos técnicos harmonizados com o Mercosul; 3° - O Artigo 3° deste PL foi alterado pelo Artigo 42 da Lei 9.782, de 26 de janeiro de 1999, que criou a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, vinculada ao Ministério da Saúde; 4° - Os textos, de uma forma geral, devem ser revistos e atualizados conforme as legislações vigentes da área de alimentos, de defesa do consumidor, entre outros. À vista do exposto, somos contrários ao PL na forma em que se encontra."

Em 11 de agosto de 1999 encaminhei ofício à Agência Nacional de Vigilância Sanitária solicitando parecer técnico sobre o PL e esta resposta foi obtida... (T3)



Câmara Municipal de São Paulo

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha nº 91	do proc.
Nº 679	de 1998
O Funcionário <i>Jul</i>	

ROD.:T3a4 FOLHA:1

TAQ.:Dalva

COMISSÃO:Aud.Pública

ORADOR:

DATA: 18-08

...essa resposta foi obtida em 18 de agosto de 1999, com o seguinte teor: Prezado Doutor Carlos Neder, conforme entendimentos mantidos, tenho a manifestar que: 1- a legislação de saúde permite aos municípios legislar de forma complementar e concorrente, sendo que a agência entende que as questões técnicas e legislativas deverão ser consideradas no âmbito do estado. 2- A Legislação Municipal referente a alimentos devem ter compatibilidade com a Legislação Estadual e Federal. 3-Corroboramos o parecer do centro de vigilância sanitária, no que tange as questões apontadas na informação 35/99, de 20 de junho de 1999. Atenciosamente, Doutor Ricardo Oliva, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Em 13 de agosto de 1999, o promotor, Doutor Alexandre de Moraes, por meio do ofício 507/99, solicita ao Vereador Carlos Neder, na condição de relator do projeto, que apresente suas conclusões ao GESP no prazo de três dias.

Portanto isso no dia 13, o prazo se encerrou no dia 16 de agosto, prazo esse dado pelo Grupo Especial de Saúde Pública do Ministério Público Estadual.

Paralelamente a tramitação do projeto na Câmara Municipal diversas providências foram adotadas pelo Ministério Público Estadual que são importantes, que sejam do conhecimento de todos os senhores e senhoras. Providências do Ministério Público Estadual: Em 8 de março de 1999, o Ministério Público instaurou o procedimento preparatório de inquérito civil para apurações das alterações legislativas referente a regulamentação sanitária de gêneros alimentícios, e oficiou a Câmara Municipal, a Semab, a Faculdade de Saúde Pública, e ao procurador Geral da Justiça, portanto inquérito instaurado de ofício no



Câmara Municipal de São Paulo

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha nº 92 do proc.
Nº. 679 de 1998
Funcionário [assinatura]

ROD.:T3a4 FOLHA:2

TAQ.:Dalva

COMISSÃO:Aud.Pública

ORADOR:

DATA: 18-08

Ministério Público em 8 de março. Em 18 de março de 1999, a Diretora do Diepa- Divisão de Técnica de Epidemiologia Alimentar e Cadastro de Estabelecimentos Comerciais, Sra. Ana Maria Lima Genova, por meio do ofício 02/99, opinou sobre o PL 679, caracterizando como uma alteração do atual Código Sanitário Municipal de Alimentos, estabelecidos pelo decreto 25544 de 88. Tecendo comentários na forma de manifestação técnica e neste documento, a diretora salienta que praticamente houve rejeição por parte deste departamento, de tópicos, do referido projeto que seriam prejudiciais a manutenções higiênicos sanitárias dos estabelecimentos, bem como a preservação da qualidade dos alimentos comercializados nesses locais. Em 19 de março de 1999, no mesmo processo do Ministério Público, ofício 20/99, do vereador Adriano Diogo, dirigido ao Gaesp, para apresentar cópia do PL e informar do parecer conjunto e que o PL 679 estava em condições de pauta para votação. Em 19 de março de 1999, ofício 971 da Presidência da Câmara Municipal, é dirigido ao Gaesp, contendo parecer conjunto, redução do interstício para audiências públicas, e que informando que não foi apresentado qualquer substitutivo ao mesmo. Em 10 de maio de 1999, foi assinado a certidão de reunião realizada, entre o Prefeito Celso Pitta e o Doutor Alexandre de Moraes, para tratar das medidas a serem adotadas quanto ao objeto do procedimento preparatório de inquérito civil 03/99. Portanto, chamo atenção dos senhores que em 10 de maio houve uma reunião entre o promotor Alexandre de Moraes, responsável pelo inquérito e o Sr. Prefeito Celso Pitta, para tratar de medidas relativas a esse projeto. Em 13 de maio de 1999, o Secretário Municipal de Abastecimento, por meio do ofício 383/99, apresentou ao Gaesp, proposta de alteração do código sanitário municipal instituído pelo decreto 25545 de 88, proposta essa elaborada por técnicos da Dima



Câmara Municipal de São Paulo

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha nº 93 do proc.
Nº 679 de 1998
Funcionário

ROD.:T3a4 FOLHA:3

TAQ.:Dalva

COMISSÃO:Aud.Pública

ORADOR:

DATA: 18-08

- Departamento Municipal de Inspeção de alimentos da Semab, e assinada pelo Sr. Luiz Antônio Colombo Jonque, Diretor de Departamento Técnico. Proposta de edição de uma nova lei, termo de convênio e alterações do decreto 25545. A proposta de Semab propõe a edição de uma nova lei, termo de convênio e alterações no decreto 25545, consequentemente com a revogação da lei 8358/76, da lei 10.085/88, e dos respectivos termos de convênio assinados com a secretaria de Estado de Saúde de São Paulo. Em 9 de junho de 1999, foi realizada uma reunião no Gaesp com a participação da Semab, Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria Estadual da Saúde, Faculdade de Saúde Pública da USP e o Vereador Carlos Neder, na condição de relator do projeto 679. O Gaesp, nesta ocasião solicitou aos órgãos técnicos presentes, a elaboração de minuta de uma nova mensagem legislativa sobre a matéria a ser discutida, entre o Gaesp e o Prefeito de São Paulo, Celso Pitta, como continuidade da reunião mantida entre o Ministério Público e o Prefeito em 10 de maio de 1999. Em 10 de junho de 1999, o Vereador Carlos Neder, por meio do ofício 521, solicitou ao Gaesp, cópias das manifestações e pareceres técnicos a cerca do PL 678/98, contidos nos autos do inquérito público, documentos esses que acabo de mencionar. Em 21 de junho de 1999, a Vereadora Aldaíza Sposati, por meio do ofício 119/99, envia cópias ao Gaesp do PL 679/98, e convida o Promotor Alexandre de Moraes para reunião na Câmara Municipal de 23 de junho de 1999, com o intuito de elaborar um substitutivo ao PL.

Portanto, Sr. Presidente, a título de introdução da discussão, seja no que diz respeito a tramitação do PL na Câmara Municipal e dos procedimentos que vem sendo adotados no Ministério Público Estadual, apenas quero acrescentar ao final, informações sobre as legislações mais diretamente relacionadas ao PL. Devo mencionar o Decreto lei Federal,



Câmara Municipal de São Paulo

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha nº 94 do proc.
Nº. 679 de 1998
Funcionário J

ROD.:T3a4 FOLHA:4	TAQ.:Dalva	COMISSÃO:Aud.Pública
ORADOR:		DATA: 18-08

986/69, sendo que o Centro de vigilância sanitária, menciona que a maioria dos capítulos desse projeto de lei, são cópias do Decreto lei Federal 986/69. Segundo, o decreto estadual, 12342/78, institui o código sanitário do Estado. Entretanto, esse código, de 78, foi substituído pelo novo código sanitário, instituído pela lei estadual, 10083/98, do dia 23 de setembro de 98. Portanto chamo atenção dos senhores que no dia 23 de setembro de 98, é aprovado na Assembléia Legislativa o novo código sanitário, e o projeto de lei foi apresentado pelo Vereador Hanna Gharib em 27 de outubro de 1998. Portanto, praticamente um mês após a aprovação do novo projeto de lei, do código sanitário do Estado, cujos artigos não estão contemplados na redação deste projeto. Além disso, em 7 de outubro 86, foi instituído a 10153, que trouxe , junto a si o decreto 25545/88, sendo que boa parte dos artigos, deste projeto de lei, se reportam ao Decreto 25545. E por último, em 26 de janeiro de 99, foi aprovado a lei federal 9782, que define o sistema nacional de vigilância sanitária e cria a agência nacional de vigilância sanitária. E como bem disse o parecer do centro de vigilância sanitária da Secretaria Estadual de Saúde, as modificações trazidas por essa lei federal também não estão contempladas no texto da lei do projeto apresentado pelo Vereador Hanna Gharib.

Por último, são várias as portarias do Ministério da Saúde, do Ministério da Agricultura e os convênios foram assinados pela Secretaria de Estado da Saúde, entretanto, em momento algum a legislação, faz referências a existência da Secretaria Municipal de Saúde. Toda proposta do Código de vigilância sanitária de alimentos, se reporta, única e exclusivamente a Secretaria Municipal de



Câmara Municipal de São Paulo

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha nº	95	do proc.
Nº	679	de 1998
O funcionário	<i>[assinatura]</i>	

ROD.:T3a4 FOLHA:5

TAQ.:Dalva

COMISSÃO:Aud.Pública

ORADOR:

DATA: 18-08

Abastecimento, e ao que tudo indica não houve nenhum entendimento com a Secretaria Municipal de Saúde. São essas as informações finais.

O SR GILSON BARRETO (PSDB) - Para compor a mesa, convido a Sra. Satiko Arasawa, representando o Centro de vigilância sanitária; Sr. Luiz Antônio Colombo, do Departamento de Inspeção Municipal de Alimentos, representando o Sr. Secretário Municipal de Abastecimento, Naor Guelfi. Está presente o Sr. Kil Yogue, representando o nobre Vereador Jorge Taba; Sr. Fernandes Brás, diretor do Habib's; Sr. José Augusto da Silva Filho, presidente da Federação Nacional dos Técnicos de Segurança do Trabalho.

Além das considerações do vereador Carlos Neder, relator do presente projeto de lei, esta Presidência, também elaborei algumas considerações iniciais, as quais passarei a relatar.

Por decisão unânime dos membros da Comissão de Administração Pública, presente a reunião ordinária de 5 de maio de 1999, com os Vereadores José Amorim, Carlos Neder, Jorge Taba, deliberou-se, por requerer em plenário uma nova manifestação da comissão sobre o projeto de lei 679/98, nos termos do artigo 72, do Regimento Interno desta Casa. O requerimento recebeu o número 0022/99. Através do ofício de 6 de maio de 1999, esta Presidência levou ao conhecimento do presidente da Comissão Extraordinária Permanente Turismo, Lazer e Gastronomia, Vereador Mohamad Said Mourad, a decisão tomada pela maioria dos membros da Comissão a cerca do projeto de lei. Esta Presidência designou relator do projeto, o Vereador Carlos Neder, obedecendo rigorosamente a escala de rodízio de relatores da Comissão da Administração Pública. Em 23 de junho de 1999, esta Presidência oficiou ao Doutor Luiz Antonio Guimarães Marrey, Digno Procurador



Câmara Municipal de São Paulo

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha nº 96	do proc.
Nº 679	de 1998
S. Paulo, 23 de junho de 1999	

ROD.:T3a4 FOLHA:6

TAQ.:Dalva

COMISSÃO:Aud.Pública

ORADOR:

DATA: 18-08

Geral da Justiça, solicitando cópias dos autos, do inquérito civil público, GAS 18/99, instaurado com a finalidade de apurar as alterações promovidas pelo projeto de lei 679/98, na legislação municipal em vigor. No mesmo dia, 23 de junho de 1999, esta Presidência, oficiou ao Sr. Secretário Municipal de Abastecimento, -- já exposto pelo nobre Vereador Carlos Neder, solicitando o envio de cópias do estudo realizado, por técnicos da Secretaria, sobre esse projeto de lei.

A partir de agora passo a fazer algumas considerações sobre o projeto de lei 679/98, de autoria do ex- Vereador Hanna Gharib. Este projeto é uma cópia do decreto municipal 25544/88. Por sua vez, esse decreto regulamenta a lei municipal 10153/86, que dispõe sobre a fiscalização sanitária de gêneros alimentícios, bem como prevê a aplicação das multas, valores e graduações.

Colocarei... camilo



Câmara Municipal de São Paulo

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha nº 97	do proc.
Nº 679	de 1998
Assinatura	

ROD.:T-5 e T-6	FOLHA:1	TAQ.:Camilo	COMISSÃO:Audiência pública
ORADOR:			DATA: 18.08.99

(GILSON BARRETO)

Colocarei algumas questões que me suscitaram dúvidas. Por que o Vereador Hanna Gharib apresentou à Câmara um projeto de lei copiando, na quase totalidade, um decreto municipal que regulamenta uma lei do Executivo, ambos anteriores à promulgação da Constituição da República de 1988, que definiu novas competências à União, entes federados e municípios? Por que o Vereador Hanna Gharib alterou a ementa ao artigo 1º do decreto, substituindo fiscalização sanitária dos gêneros alimentícios por regulamentação sanitária dos gêneros alimentícios, contrariando inclusive o disposto no artigo 216, inciso 4º, da Lei Orgânica do Município, que dispõe: "Compete ao Município através do Sistema Único de Saúde, nos termos da lei, além de outras alterações; 4º- Participar da fiscalização e inspeção de alimentos." Por que o projeto faz referência a dois órgãos do Ministério da Saúde, extintos em 1990? Por que o projeto de lei não especifica os valores das multas? Por que o projeto estabelece a notificação antes da aplicação das multas? O artigo 154 do projeto de lei faz referência às normas técnicas especiais anexo à propositura. Então, por que o projeto de lei 679/98 não traz esses anexos? Esse projeto de lei não se sobrepõe ao Código Sanitário do estado de São Paulo, sancionado pelo governador Mário Covas, lei 10.083/98, e a lei federal 9.872/99, que definiu o sistema nacional de vigilância sanitária, e criou a agência nacional de vigilância sanitária. Essas são as considerações iniciais desta Presidência.

Registro aqui a presença dos Srs. Ênio Alves da Silva, da Central de Diagnósticos Laboratoriais e Domingos Tomaze, do Centro Integrado de Pesquisas e Saúde.



Câmara Municipal de São Paulo

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha nº	98	do proc.
Nº	679	de 1998
Assinatura: <i>[assinatura]</i>		

ROD.:T-5 e T-6	FOLHA:2	TAQ.:Camilo	COMISSÃO:Audiência pública
ORADOR:			DATA: 18.08.99

Passarei a palavra ao Sr. Oton Silva Abrão, do Instituto de Defesa do Consumidor.

O SR. OTON SILVA ABRÃO - Exmo. Sr. Presidente, DD. relator, com satisfação que o Ibeq participa de mais uma comissão sobre um assunto que tanto nos interessa.

Pudemos observar que muitas das considerações a respeito do projeto de lei vieram de encontro ao que pensamos também, principalmente no que se refere à apresentação de cópias de artigos que já vendo discutidos e atualizados, não considerando algumas evoluções que já tivemos nesse processo de controle, regularização e fiscalização.

Teremos a oportunidade de estarmos discutindo uma nova forma de atuação no controle de alimentos. Não estaríamos controlando produtos, mas poderíamos estar propondo um controle do processo produtivo, pois acreditamos que isso possa ter um efeito melhor. O projeto parece anacrônico, de certa forma, porque está deixando de levar em conta certas evoluções que está havendo na indústria e nas empresas de alimentação, que estão apresentando produtos novos. Temos alimentos funcionais, e o projeto não está contemplando isso. Espero que essa discussão possa acrescentar esses pontos para o desenvolvimento do projeto. Muito obrigado.

O SR. GILSON BARRETO (PSDB) - Tem a palavra o Sr. Mário Bonciani, do Instituto de Saúde e Segurança, e Higiene do Trabalho.



Câmara Municipal de São Paulo
DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha nº	99	de proc.
679		de 1998

ROD.:T-5 e T-6	FOLHA:3	TAQ.:Camilo	COMISSÃO:Audiência pública
ORADOR:			DATA: 18.08.99

O SR. MARIO BONCIANI - Sr. Presidente, Srs. Vereadores Salim Curiati e Carlos Neder e outras autoridades, lerei um parecer que está sendo assinado pelo Colégio Brasileiro de Higienistas de Alimentos, Sindicato e Federação dos Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de São Paulo, Instituto Brasileiro de Orientação ao Consumidor, IBOC, Associação Brasileira das Entidades de Alimentação, Hospedagem e Turismo, Abresi; Secretaria Municipal de Abastecimento, Semab; Escritório de Defesa Agro-Pecuário de São Paulo, da Secretaria Estadual de Agricultura; Minisitério da Agricultura, Serviço e Inspeção Federal e ISS Cozinhas. Tal documento é um entendimento sobre o PL em discussão:

"Considerando as mudanças tecnológicas, a necessidade de modernização dos processos de fiscalização, a necessidade de consolidação dos diversos instrumentos legais existentes; considerando ainda a ampliação dos níveis de adesão e cumprimento à legislação sanitária alimentícia, acreditamos ser fundamental a iniciativa de apresentação de um projeto de lei de mudança do Código Sanitário de Alimentos pela Câmara Municipal de São Paulo, para melhoria dos serviços de controle de qualidade dos alimentos prestados à população e a garantia de saúde pública do Município. Preocupados com a existência do projeto de lei 678/98, de autoria do ex-vereador e ex-deputado estadual Hanna Gharib, formou-se um grupo de trabalho, com o objetivo de analisar o referido projeto.

O grupo detectou as seguintes deficiências que tornam o texto, em tramitação na Câmara, inadequado para atingir os objetivos acima citados: Primeiro, ausência de participação da sociedade na elaboração do texto e na aplicação da lei. Segundo, cerceamento das ações de



Câmara Municipal de São Paulo

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha nº	100	do proc.
Nº	679	de 1938
Assinatura	[assinatura]	

ROD.:T-5 e T-6	FOLHA:4	TAQ.:Camilo	COMISSÃO:Audiência pública
ORADOR:			DATA: 18.08.99

fiscalização inerentes ao Poder Público em favor da população. Terceiro, conceituações de definições técnicas incorretas frente aos conhecimentos científicos atuais. Quarto, conflito com as legislações federais e estaduais vigentes na matéria. Quinto, construção de um arcabouço legal, que dificulta a inserção de alterações que acompanham as evoluções técnicas; e por último, a ausência de articulação de conceitos com outras normas técnicas a ser levantes, da BNT, NTA, Minisitério do Trabalho, etc.

Isso posto, o grupo propõe que a Câmara Municipal de São Paulo estude uma forma de tramitação da mudança do Código, que considere o projeto alternativo que está em processo de elaboração por esse grupo que li, no início, e vou reler outra vez:

Colégio Brasileiro de Higienistas de Alimentos, Sindicato e Federação dos Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de São Paulo, Instituto Brasileiro de Orientação ao Consumidor, IBOC, Associação Brasileira das Entidades de Alimentação, Hospedagem e Turismo, Abrese; Secretaria Municipal de Abastecimento, Semab; Escritório de Defesa Agro-Pecuário de São Paulo, da Secretaria Estadual de Agricultura; Minisitério da Agricultura, Serviço e Inspeção Federal e ISS Cozinhas."

Digo que o Ministério Público tem acompanhado, passo a passo, os primeiros movimentos desse grupo de trabalho. Muito obrigado, Sr. Presidente.

O SR. GILSON BARRETO (PSDB) - Tem a palavra a Sra. Sílvia Vignola, do Idec.



Câmara Municipal de São Paulo

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha nº <u>101</u>	do proc. Nº. <u>679</u>	de 19 <u>98</u>
Funcionário <u>Jul</u>		

ROD.:T-5 e T-6	FOLHA:5	TAQ.:Camilo	COMISSÃO:Audiência pública
ORADOR:			DATA: 18.08.99

A SRA. SÍLVIA VIGNOLA - Agradeço, em nome do Idec, o convite pela oportunidade de participarmos deste debate.

Primeiramente, digo que o Idec está abrindo quase uma exceção, pelo fato de estarmos participando de um debate como esse. Somos poucos e seria quase impossível estarmos participando de debates como esse nos mais de 5.000 municípios brasileiros. Por que estamos participando deste debate? Por elitismo? Obviamente que não. Porque, na verdade, a esta Casa cabe uma grande responsabilidade, a de legislar, dando exemplo a esses 5.000 municípios brasileiros. Quando um projeto de lei como esse, que peca no seu espírito, já que consideramos que o espírito do projeto deveria ser em defesa da saúde do cidadão paulistano e isso não está claro na matéria legal que está aqui apresentada, não temos mais nada a discutir.

Quando a proposta de um instrumento peca na sua essência, não há mais concerto, melhor seria rediscutir a matéria. Logicamente, precisa ficar muito claro qual é o espírito da lei que queremos. Não temos dúvida de que o Idec tem brigado muito. Uma das nossas prioridades é a questão de alimentos. Todos os senhores estão acompanhando pela imprensa o que estamos fazendo em relação aos alimentos transgênicos. Estamos com uma sentença do juiz, onde esses alimentos não poderão ser comercializados, sem que antes exista uma certeza de que não farão mal à saúde e ao meio ambiental.

Se estamos brigando, na tecnologia, obviamente, temos também como preocupação o que acontece na Cidade onde moramos. Hoje para podermos estar participando de fóruns como esse, nos municípios e estados brasileiros, o Idec hoje engloba 22 entidades em defesa do consumidor, que estão comprando as brigas da questão alimentar.



Câmara Municipal de São Paulo

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha nº	102	do proc.
Nº.	679	de 19 98
O funcionário	<i>[assinatura]</i>	

ROD.:T-5 e T-6	FOLHA:6	TAQ.:Camilo	COMISSÃO:Audiência pública
ORADOR:			DATA: 18.08.99

Então, mais do que colocações, já que não vou entrar em detalhes porque os que me antecederam já fizeram isso, há a questão da nossa responsabilidade em relação à saúde do consumidor. Esse projeto, infelizmente, não atendeu as nossas expectativas. Muito obrigada.

O SR. GILSON BARRETO (PSDB) - A Comissão de Administração Pública, composta por um e pelos Vereadores Aromim, Carlos Neder, Jorge Taba, Marli Verrinando, Osvaldo Êneas e Salim Curiati, teve uma preocupação muito grande quando viu esse projeto de lei já em condições de pauta, isso porque foi elaborado um parecer conjunto de todas as comissões e foram adquiridas assinaturas em corredores, uma prática que, anteriormente, existia nesta Casa.

Esta Comissão, com essa preocupação, solicitou, em plenário, o retorno desse projeto de lei em função dessa questão importantíssima para a cidade de São Paulo. Esta Presidência não assinou, naquela oportunidade o documento e achou, por bem, requerer que voltasse à Comissão para uma discussão maior e uma participação efetiva dos senhores, que são professores, catedráticos no assunto.

Para nós (Anelise)



Câmara Municipal de São Paulo

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha nº <u>103</u>	do proc. Nº. <u>679</u>	de 19 <u>98</u>
Funcionário <u>Paulo</u>		

ROD.: T-7 FOLHA:1

TAQ.: Anelise

COMISSÃO: Audiência Pública

ORADOR:

DATA: 18.08.99

Para nós, é uma satisfação enorme tê-los conosco. O Relator, Vereador Carlos Neder, evidentemente depois fará um apanhado geral de tudo o que for falado. Com a junção de toda essa documentação, será discutida novamente com todos os Srs. Vereadores membros da Comissão para tomarmos um posicionamento em colegiado, em comum, para depois apresentar a plenário da Câmara Municipal de São Paulo para uma discussão maior. Evidentemente, tudo o que for manifestado aqui hoje está sendo gravado, e a Taquigrafia passará à Comissão tudo o que for comentado para que possamos realmente trazer uma legislação condigna com a cidade de São Paulo e com a atual realidade.

Gostaria de ouvir o Sr. Domingos Chiapeta, assessor do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de São Paulo.

O SR. DOMINGOS CHIAPETA - Sr. Presidente, Sr. Relator, demais vereadores e representantes à mesa e representantes da sociedade em geral que se encontram no plenário, o Instituto e o Sindicato acatam a resolução que a Comissão da Câmara haverá de tomar após as discussões de praxe e que tão bem legisla na cidade de São Paulo. Portanto, aguardamos as definições e colocamo-nos à disposição de integrá-la. Obrigado.

O SR. PRESIDENTE (Gilson Barreto - PSDB) - Tem a palavra o Dr. Geraldo Barros de Lima, do Instituto Paulista de Medicina Ocupacional.

O SR. GERALDO BARROS DE LIMA - Sr. Presidente e demais membros da Mesa, Srs. Representantes no plenário, o Instituto Paulista de



Câmara Municipal de São Paulo

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha nº	104	do proc.
Nº	679	de 1998
O funcionário	[assinatura]	

ROD.: T-7 FOLHA:2	TAQ.: Anelise	COMISSÃO: Audiência Pública
ORADOR:	DATA: 18.08.99	

Medicina Ocupacional é uma empresa especializada tanto na área de medicina ocupacional assim como consultoria sanitária. E vivenciamos na pele todo o problema do cumprimento do Código Sanitário. Gostaríamos até de parabenizar o Dr. Mário Monsioni por essa iniciativa da reformulação. Acreditamos que essa reformulação fará com que o mercado de bares, hotéis e restaurantes venha a cumprir com esse código.

Uma proposta nossa, do Instituto Paulista de Medicina Ocupacional, é que se crie acordo através do DRT, do sindicato patronal e do sindicato dos trabalhadores para que realmente faça face a esse código sanitário. Temos uma dificuldade muito grande de implantar isso nesses setores, toda essa consultoria sanitária e acreditamos que, através desse acordo entre DRT, sindicato patronal e sindicato dos trabalhadores dentro dessa área facilite bastante o cumprimento do código sanitário. Então fica nossa sugestão, do Instituto, para que realmente isso venha a acontecer.

Agradeço. Um bom dia.

O SR. PRESIDENTE (Gilson Barreto - PSDB) - Tem a palavra Sílvia Regina Reis Santana, microbiotécnica. (Pausa)

Quero anunciar a presença do Dr. Nilson Alberti Benites, da Faculdade de Medicina Veterinária da USP e do Dr. Deodato Rodrigues Alves, do Sindicato dos Farmacêuticos.

A SRA. SÍLVIA REGINA REIS SANTANA - Eu gostaria de agradecer, em nome da Microbiotécnica, a oportunidade de participarmos dessa



Câmara Municipal de São Paulo
DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha nº 105 do proc.
Nº. 679 de 19 98
Opcionário ju

ROD.: T-7 FOLHA:3

TAQ.: Anelise

COMISSÃO: Audiência Pública

ORADOR:

DATA: 18.08.99

discussão pública e poderemos participar do encaminhamento que pretendemos que saia dessa discussão para um futuro código que venha realmente a atender a necessidade do comércio varejista, da produção de alimentos em geral da cidade de São Paulo e que possa ter a participação das pessoas que estão trabalhando na área e que podem contribuir de uma maneira dinâmica nesse processo.

Muito obrigada.

O SR. PRESIDENTE (Gilson Barreto - PSDB) - Tem a palavra o Sr. Marcos Barreto, chefe de gabinete da Vereadora Aldaíza Sposati.

O SR. MARCOS BARRETO - Sr. Presidente, Sr. Relator, demais vereadores, representantes das entidades já citadas, estou aqui representando a Vereadora Aldaíza Sposati, que, por um problema de agenda, ainda não pode estar presente. Tentará chegar a tempo de pegar o final da reunião, mas, de qualquer jeito, ela me pediu que adiantasse algumas preocupações e colocações dela quanto a esse projeto - 679/98.

Em primeiro lugar, parece que já ficou bastante claro que esse projeto tem, na verdade, um vício de origem, tanto no conteúdo quanto no método. Já foi apresentado aqui pelas diversas entidades que me antecederam os problemas referentes ao conteúdo do projeto e à necessidade de aperfeiçoá-lo.

Não obstante, o projeto também tem um vício de origem no método. Como bem salientou o Presidente da Comissão, o projeto recebeu um parecer conjunto, com assinaturas de corredor, e estava



Câmara Municipal de São Paulo

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha nº	106	do proc.
Nº	672	de 1998
Funcionário	Ju	

ROD.: T-7 FOLHA:4

TAQ.: Anelise

COMISSÃO: Audiência Pública

ORADOR:

DATA: 18.08.99

praticamente desconhecido, sem debate, já em condição pautado, sem que tivesse sido devidamente debatido.

Portanto, a Vereadora Aldaíza Sposati gostaria de transmitir à Comissão... (Denise)



Câmara Municipal de São Paulo

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha nº <u>107</u>	do proc. Nº. <u>679</u>	de 19 <u>98</u>
Funcionário <u>[assinatura]</u>		

ROD.:T8-9 FOLHA:1

TAQ.:Denise

COMISSÃO:Administração Pública

ORADOR:

DATA:18.08.99

A Vereadora Aldaiza Sposati gostaria de transmitir à comissão que irá entrar com requerimento ainda hoje, pedindo o arquivamento desse projeto e também propondo que essa comissão e a Comissão de Turismo, Lazer e Gastronomia e vereadores interessados possam formular, acatando todas as contribuições que já foram colocadas aqui e outras, as preocupações já externadas pelo grupo formado pelo Colégio Brasileiro de Higienistas, o sindicato, federações, instituto brasileiro de orientação, IDEC, associação brasileira, Ministério Público e etc, para que possam ajudar a formular um novo projeto de regulamentação do Código Sanitário. Obrigado.

O SR. GILSON BARRETO (PSDB) - Quero registrar a presença do Dr. Paulo Leite, assessor da Vereadora Maeli Vergniano, membro da comissão. Tem a palavra Sr. Marco Manfredini, chefe de gabinete do Vereador Carlos Neder.

O SR. MARCOS MANFREDINI - Sr. Presidente, Srs. Vereadores, senhores convidados, a assessoria técnica do Vereador Carlos Neder nesse período de junho até agora, fez uma análise sobre algumas questões relacionadas ao projeto de lei do ex-Vereador e ex-Deputado Estadual Hanna Gharib, que eu queria estar externando neste momento.

A primeira delas é que na análise desse projeto verificam-se marcadas deficiências do ponto de vista de elaboração técnico-legislativa de projetos de lei. É um projeto de lei menos exigente que as normas técnicas federais e estaduais em vigor. O que pode



Câmara Municipal de São Paulo

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha nº 108	do proc.
Nº 679	de 1998
Funcionário	

ROD.:T8-9 FOLHA:2

TAQ.:Denise

COMISSÃO:Administração Pública

ORADOR:

DATA:18.08.99

significar sensível risco para a população paulistana como bem externou a representante do IDEC.

Terceiro, é um projeto que coloca as normatizações relativas à industrialização e comercialização de alimentos de uma forma conjunta quando hoje já temos no que diz respeito à questão de industrialização de alimentos, uma legislação tanto estadual como federal muito melhor detalhada e na prática, o projeto de lei apresentado pelo então Vereador Hanna Gharib apenas compilou, como já foi colocado por diversas pessoas que me antecederam, a legislação em vigência aqui no município. Aliás, é interessante a súbita ausência de paternidade desse projeto de lei de uma hora para outra, porque na realidade, essa questão já havia sido discutida nesta Casa e de repente esse projeto somem todos os seus "pais e mães" e possíveis progenitores.

Eu queria colocara mais algumas questões relacionadas ao papel da Agência Nacional de Vigilância à Saúde. Tivemos toda uma modificação relacionada à estruturação do Sistema Único de Saúde no país, com a criação de uma Agência Nacional de Vigilância à Saúde, que dispõe inclusive, dentro de suas atribuições a parte relacionada à vigilância sanitária de alimentos e o projeto de lei em nenhum momento coloca o papel do setor público de saúde na organização desse tipo de ação. O que está em flagrante contradição da legislação em vigore e em especial a legislação decorrente da criação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Outro ponto que o projeto aponta seria o destino do alimento, inclusive, foi uma dos pontos apresentados aqui como defesa para aprovação do projeto em outras ocasiões dentro da Casa, lembrando que temos já iniciativas parlamentares do Vereador Aurélio Nomura e também



Câmara Municipal de São Paulo

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha nº	109	do proc.
Nº.	679	de 1998
Funcionário	<i>[assinatura]</i>	

ROD.:T8-9 FOLHA:3

TAQ.:Denise

COMISSÃO:Administração Pública

ORADOR:

DATA:18.08.99

do Vereador Vital Nolasco que tratam da questão da criação do Banco Municipal de Alimentos, que acho que deve ser objeto do trabalho dessa comissão que pensará em uma nova legislação. Além disso, o projeto embute na sua formulação inicial a possibilidade de credenciamento de laboratórios, rompendo com uma prática de fortalecimento dos laboratórios do setor público, que vem sendo mantida há vários anos como sendo uma luta histórica das pessoas que atuam no movimento de saúde, seja no âmbito federal, estadual ou municipal, o laboratório permite a privatização dos laboratórios para efeito do credenciamento. Por outro lado, cria uma reserva de mercado de trabalho, no que diz respeito à questão dos exames periódicos. Inclusive, colocando dentro dessa reserva, não chega a detalhar quais seriam esses exames que deveriam estar sendo realizados. Obrigado.

O SR. GILSON BARRETO (PSDB) - Esta presidência agradece a sugestão através do seu chefe de gabinete da Vereadora Aldaiza Sposati, queremos informar que o Colegiado da Comissão de Administração Pública está com o relator, que irá proceder todos os trâmites legais, inclusive, procurando montar o máximo de documentos e essas posições serão tomadas pela comissão, qual o destino desse projeto, levando em consideração, em primeiro lugar, a participação dos senhores presentes e as manifestações apresentadas e com os dados de diversas entidades públicas e privadas neste processo.

É evidente que existem vícios, vamos discutir isso na comissão, solicitante até mesmo o retorno à Comissão de Constituição e Justiça quanto à legalidade. Tenho certeza que é um projeto que mexe muito com a cidade, com o seu contexto, é muito polêmico e só sairá



Câmara Municipal de São Paulo

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha nº	110	do proc.
Nº	679	de 1998
Funcionário	<i>[assinatura]</i>	

ROD.:T8-9 FOLHA:4

TAQ.:Denise

COMISSÃO:Administração Pública

ORADOR:

DATA:18.08.99

desta comissão com um posicionamento coerente e digno em respeito aos senhores da cidade de São Paulo .

Tem a palavra o Vereador Carlos Neder.

O SR. CARLOS NEDER (PT) - Sr. Presidente, falo do conteúdo do projeto. Chamo a atenção para a falta de autoria para este projeto. É evidente que quem o assina é o ex-Vereador Hanna Gharib, mas o estudo mostra que é uma cópia malfeita do Código Sanitário do Estado e feito às pressas, a tal ponto que vários artigos fazem referência ao decreto, esquecendo-se quem o elaborou que estava redigindo uma proposta de projeto de lei e não apenas uma cópia da legislação já existente, portanto, de um decreto.

Segundo lugar, não fica claro o porquê da pressa da apresentação desse projeto de lei e da sua tramitação na Câmara Municipal. Vejam bem, um projeto que no mesmo dia que entra na Comissão de Justiça recebe um parecer conjunto, daqueles feitos em corredores, sem qualquer análise mais aprofundada, em que pese a sua importância na regulamentação da vigilância de alimentos na cidade de São Paulo. E mais do que isso, recorreu-se ao artigo 46 do Regimento Interno para que esse projeto não fosse votado em plenário. A idéia seria reduzir o interstício de audiências públicas para cinco dias e rapidamente encaminhá-lo ao Poder Executivo dentro de um certo prazo, sem que as comissões tivessem analisado o projeto e tão pouco o plenário da Câmara Municipal.

Não é verdade que esse projeto tenha sido encaminhado à Comissão de Administração Pública, com bem colocou o presidente da comissão, foi por sua iniciativa que se apresentou um requerimento



Câmara Municipal de São Paulo

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha nº 111	do proc.
Nº. 677	de 1998
O Funcionário	

ROD.:T8-9 FOLHA:5	TAQ.:Denise	COMISSÃO:Administração Pública
ORADOR:	DATA:18.08.99	

aprovado pelos membros da Comissão de Administração Pública, requerimento esse que votado em plenário fez com que o projeto voltasse à análise desta comissão. Portanto, erra quem diz que o projeto foi encaminhado ao Presidente Gilson Barreto. Ele tomou a iniciativa e nós endossamos por entendê-la correta, uma vez que a Câmara Municipal não havia feito uma análise minimamente séria desse projeto de lei.

Também foi correta a decisão da Comissão de Administração Pública de convocar esta audiência, porque esta sim é a oportunidade de manifestação de entidades de diversos setores da sociedade civil e também dos técnicos que atuam nessa área para que pudessem apresentar as inconsistências e sugestões para modificação desse projeto de lei. Quem garante que não há vício de iniciativa na apresentação desse projeto de lei? Quem garante que de fato um vereador possa apresentá-lo? Por que não uma mensagem do Poder Executivo? Por que o Vereador Hanna Gharib foi o autor ou aquele que subscreveu essa proposta? Por que tanta pressa em aprová-la a partir de uma iniciativa do Poder Legislativo?

Penso que V.Exa., Vereador Gilson Barreto, tem razão quando propõe o retorno desse projeto de lei à Comissão de Constituição e Justiça, porque ela não fez uma análise séria desse projeto.

E que modificações são trazidas ao corpo desse projeto em que pese a grande maioria dos artigos ser uma cópia malfeita de leis já existentes e também do decreto que instituiu o Código de Vigilância Sanitária Estadual. Certamente, temos de nos ater às modificações, porque sinalizam eventuais interesses embutidos na modificação dessa legislação. Eu pergunto: quem está mudando de posição nesse momento?



Câmara Municipal de São Paulo

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha nº 112 do proc.
Nº 679 de 1998
O funcionário W

ROD.:T8-9 FOLHA:6

TAQ.:Denise

COMISSÃO:Administração Pública

ORADOR:

DATA:18.08.99

Gostaria de mencionar a carta que acabou de ser lida pelo Sr. Mário Bonsiani, assinada por várias instituições, entre elas, o Sindicato e Federação dos Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de São Paulo, que preocupa-se com a existência do PL 679, de autoria do ex-Vereador Hanna Gharib e propõe uma série de correções e deficiências com participação da sociedade civil.

Entretanto, o mesmo sindicato, no dia 10 de junho, expediu o seguinte ofício à Líder do Partido dos Trabalhadores, Vereadora Aldaíza Sposati, com cópia a todos os Srs. Vereadores da bancada do PT e gostaria de trazer ao conhecimento de V.Exas.

São Paulo, 10 de junho de 1999, ao Diretório Municipal do Partido dos Trabalhadores na pessoa do seu Presidente, Vereador Vicente Cândido e a Liderança da bancada do PT na Câmara Municipal, Vereadora Aldaíza Sposati. Eminentes Vereadores, este Presidente - o documento é assinado pelo Sr. Nelson de Abreu Pinto, Presidente do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de São Paulo - este presidente apresentou ao Sr. Prefeito Municipal proposta que institui no âmbito do Município de São Paulo a regulamentação sanitária de gêneros alimentícios. Esse trabalho é resultado de uma comissão técnica sob a coordenação do Dr. Mário Bonsiani. Na ocasião, o Sr. Prefeito acolheu a proposta, encaminhando-a para a sua formalização ao então Líder do Governo na Câmara, o nobre Vereador Hanna Gharib. A proposta é da autoria deste sindicato, que tem mantido conversações com diversas bancadas e está sendo aberto à bancada do PT, bastando citar como exemplos, a parceria com o nobre Vereador Adriano Diogo para a publicação do livro "Câmara Municipal de São Paulo, 4 Séculos de História" e a parceria com a Comissão



Câmara Municipal de São Paulo

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha nº 113 do proc.

Nº 679 de 1998

Assinatura ju

ROD.:T8-9 FOLHA:7

TAQ.:Denise

COMISSÃO:Administração Pública

ORADOR:

DATA:18.08.99

Extraordinária Permanente de Turismo, Lazer e Gastronomia para a concessão do título "São Paulo, Capital Mundial da Gastronomia". Comissão essa presidida na época pela nobre Vereadora Aldaíza Sposati. Entendemos que se trata de um projeto da cidadania, onde um sindicato propõe que a atuação de seus afiliados seja objeto de vigilância, a fim de manter o padrão de qualidade merecido por São Paulo, seus habitantes e usuários.

É por isso, meu propósito, que todos os eventuais desentendimentos sejam esclarecidos para a ampla compreensão desta contribuição sindical à saúde de São Paulo.

Estou certo de que a iniciativaDagmar



Câmara Municipal de São Paulo

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha nº <u>119</u>	do proc. Nº. <u>679</u>	de 19 <u>98</u>
<i>[Assinatura]</i>		

ROD.:T-10-11

FOLHA:1

TAQ.:dagmar

COMISSÃO:Adm Publ

ORADOR:

DATA:18-08

Estou certo de que a iniciativa deste sindicato receberá o apoio dos integrantes do Poder Legislativo, que não negarão esforços para apresentação de substitutivo que mereça a aprovação da Casa. Confiamos na competência e idoneidade do nobre Vereador Carlos Neder, a quem coube o relatório do projeto em questão, o que é uma garantia do seu aprimoramento para que seja colocado a serviço da nossa terra e da nossa gente.

Permito-me reiterar a V.Exa. os protestos de estima e admiração.

Sr. Nelson de Abreu Pinto. Presidente"

Está dirigido ao Partido dos Trabalhadores e à Bancada do PT.

Sr. Presidente, há, sim, uma autoria deste projeto de lei, subscrito pelo Ex-Vereador Hanna Gharib. Não acredito que projeto desta magnitude e complexidade deva ser de autoria de um vereador. Concorde que deveríamos pleitear à Comissão de Constituição e Justiça uma análise séria, se não há vício de iniciativa, num projeto elaborado pelo setor sindical, patronal, entregue ao Ex-Vereador Hanna Gharib, pelas mãos do Prefeito Celso Pitta, segundo consta no documento, tenha sido rapidamente apreciado nesta Câmara, sem que as comissões e o Plenário tenham tido oportunidade de apreciá-lo em profundidade.

Por outro lado, Sr. Presidente, acho extemporânea a medida de retirada do projeto de lei, até porque não sei se qualquer um de nós pode fazê-lo, não sendo autor da iniciativa. Gostaria que V.Exa. consultasse a Assessoria Jurídica da Comissão.



Câmara Municipal de São Paulo

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha nº	115	de	679	de	98
Ju					

ROD.:T-10-11

FOLHA:2

TAQ.:dagmar

COMISSÃO:Adm Publ

ORADOR:

DATA:18-08

Havendo um grupo de trabalho no Ministério Público Estadual, uma certidão nos autos do inquérito do MP que menciona reunião feita entre o Prefeito Celso Pitta e o Promotor Dr. Alexandre de Moraes, no dia 10 de maio de 1999, que teria levado a entendimento para que, apresentadas sugestões pelo MP, S.Exa. o Prefeito Celso Pitta enviasse mensagem legislativa de autoria do Executivo, instituindo o Código de Vigilância Sanitária de Alimentos da Cidade de São Paulo, não deveria ser esse o caminho?

Se grupos de trabalho eventualmente existentes, com caráter técnico ou técnico e político, não deveriam estar assessorando o MP nos entendimentos que vem mantendo com S.Exa. o Prefeito Celso Pitta, em vez de criarmos mais uma vez a expectativa de que um projeto de lei, de iniciativa de vereador, certamente com vício de origem, sirva apenas para um diálogo com setores organizados da sociedade sobre tema da maior importância, mas sem efeito prático ou mudança efetiva da situação que temos na cidade de São Paulo.

Por último, quero ressaltar a ausência da municipalização da saúde na cidade de São Paulo e que me causa espécie que projeto com essa configuração deixe de lado a Secretaria Municipal da Saúde quanto às modificações apresentadas.

Muito obrigado.

O SR. GILSON BARRETO - Requeiro a V.Exa. o encaminhamento dessa correspondência para juntar ao projeto de lei.

Agradeço a presença aos representantes de classe e a todos os presentes, inclusive os Assessores de vereador, que é de grande valia para esta Comissão, que se reunirá às 14h30.



Câmara Municipal de São Paulo

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha nº	115	do proc.
Nº	679	de 1998
O Funcionário <i>Julio</i>		

ROD.:T-10-11	FOLHA:3	TAQ.:dagmar	COMISSÃO:Adm Publ
ORADOR:	DATA:18-08		

Está chegando na Casa o Promotor Público, Dr. Alexandre, e seria importante sua participação. Vamos suspender os trabalhos por alguns minutos.

- Suspensos, os trabalhos são reabertos pelo presidente Gilson Barreto.

O SR. GILSON BARRETO - Está reaberta - Márcia



Câmara Municipal de São Paulo
DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha nº 117 do proc.
Nº 679 de 1998
João

ROD.:T-12 FOLHA:1

TAQ.: Márcia

COMISSÃO: Aud.Pública

ORADOR:

DATA: 18.08.99

O SR. GILSON BARRETO (PSDB) - Está reaberta a presente audiência pública. Convido o Dr. Alexandre de Moraes, promotor de justiça e membro do Grupo de Atuação Especial da Saúde Pública e da Saúde do Consumidor do Ministério Público Estadual. Presentes a esta audiência pública a Sra. Vera Lúcia Barra, da Secretaria Municipal da Saúde, a ARS-10; Rubens Fernandes da Silva, da Cia. Tropical de Hotéis; Nadir de Souza, da Associação Áurea Brasileira.

Eu vou pedir ao nobre Vereador Carlos Neder que faça ao Dr. Alexandre um pequeno relato do que foi discutido em função do presente projeto de lei.

O SR. CARLOS NEDER (PT) - Inicialmente, quero cumprimentar o Promotor Dr. Alexandre de Moraes, e informar que nós apresentamos um relato, no início desta audiência pública, da tramitação do projeto de lei 679/98, de autoria do Vereador Hanna Gharib, desta Câmara, e ao mesmo tempo fizemos um relato das informações que tínhamos a respeito de providências que vêm sendo tomadas pelo Ministério Público Estadual relativamente ao projeto, e também às reuniões mantidas com S.Exa. o Prefeito Celso Pitta. Mas certamente V.Exa. terá condições de precisar melhor o estágio atual desses entendimentos, bem como a expectativa do Ministério Público no sentido da elaboração de uma nova mensagem relativa a esse tema, que pudesse ser encaminhada pelo Poder Executivo.

Nós fomos informados também de que há um grupo de trabalho com técnicos com o compõem, funcionando a partir de uma reunião feita pela Comissão de Gastronomia, se não me engano, de que o Ministério Público estaria acompanhando essas reuniões. Então o estágio atual desta audiência é de pensarmos nos encaminhamentos, tendo em vista as manifestações já apresentadas. Uma primeira idéia que surge seria o



Câmara Municipal de São Paulo

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha nº 118 do proc.
Nº. 679 de 1998
Funcionário Jlu

ROD.:T-12 FOLHA:2

TAQ.: Márcia

COMISSÃO: Aud.Pública

ORADOR:

DATA: 18.08.99

envio do projeto de lei à Comissão de Constituição e Justiça da Câmara, para que ela o analisasse, tendo em vista o fato de ter sido feito um parecer conjunto sem qualquer análise mais aprofundada do projeto de lei.

Em segundo lugar, existem dúvidas a respeito de se há ou não o vício de iniciativa quando o Vereador Hanna Gharib apresenta esse projeto de lei desta complexidade, e se o mesmo não deveria ser de iniciativa do Poder Executivo.

Terceiro, a grande maioria dos artigos é cópia de legislação já existente em âmbito estadual e também do antigo Código Municipal de Vigilância de Alimentos, com algumas modificações.

Essa é a situação da audiência no momento em que os trabalhos foram suspensos pelo Presidente Vereador Gilson Barreto.

O SR. GILSON BARRETO (PSDB) - Mesmo porque, Dr. Alexandre, esse projeto de lei que foi apresentado não estava em condições de Plenário, não estava em condições de pauta, em função do proponente do projeto de lei ter adquirido as assinaturas nos corredores da Câmara Municipal, prática que hoje já não existe mais; quando existe um projeto de urgência será feito o Congresso das Comissões e discutido em conjunto. Então, a Comissão da Administração Pública, através dos vereadores membros, achou por bem requerer o projeto para a comissão fazer melhor análise, em função do projeto ter sido apresentado em plenário em função do parecer em conjunto e assinaturas adquiridas nos corredores. Por isso que hoje houve o retorno à Comissão de Administração Pública para um posicionamento melhor dos nobres vereadores componentes da comissão. Gostaria de ouvir V.Exa. a respeito do presente projeto de lei.



Câmara Municipal de São Paulo
DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha nº 119 do proc.
Nº 679 de 1998
O SR. Alexandre de Moraes

ROD.:T-12 FOLHA:3	TAQ.: Márcia	COMISSÃO: Aud.Pública
ORADOR:	DATA: 18.08.99	

O SR. ALEXANDRE DE MORAIS - Boa tarde. Primeiramente eu me excuso pelo atraso. Em relação a esse projeto de lei de iniciativa do Vereador Hanna Gharib, no âmbito do Ministério Público, como já foi narrado pelo Vereador Carlos Neder, nós instauramos um inquérito civil, uma vez que vários pontos em tese ainda, sem qualquer adiantamento de juízo de valor, mas vários pontos desse projeto nos pareceram alguns pontos de uma inconstitucionalidade, uma ilegalidade gritante, e outros pontos de uma razoabilidade discutível, no sentido de que vários pontos desse projeto... (CARLA)



Câmara Municipal de São Paulo

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha nº 120	do	...
Nº 679	de	1998
O Secretário		

ROD.:T13- FOLHA:1	TAQ.:Carla	COMISSÃO:Aud. Pub.
ORADOR:	DATA: 18.08.99	

...discutível no sentido de que vários pontos deste projeto acabavam atrapalhando muito mais a fiscalização do que auxiliando.

A partir da instauração do inquérito civil, já nos reunimos com todos os setores técnicos da Prefeitura, a Vigilância Sanitária, a Faculdade de Saúde Pública, o DIMA. A partir dos pareceres técnicos de todas estas áreas ficaram constatados por todos os setores técnicos diversos problemas neste projeto. O Ministério Público propôs-se a fazer uma reunião conjunta. A partir disto apresentamos ao Prefeito Celso Pitta um antiprojeto. Desta reunião participaram o Prefeito Municipal, o Secretário de Abastecimento. O Prefeito comprometeu-se a pedir à bancada governista para segurar a votação, enfim, comprometeu-se a analisar e remeter o projeto desde que fosse de consenso dos órgãos técnicos. Esse projeto serviria como substitutivo ao do Vereador Hanna Gharib.

A nossa idéia inicial era apresentar, nesta audiência pública, um anteprojeto. Não foi possível porque o mês de julho foi complicado, o pessoal da Faculdade Pública teve alguns problemas em Brasília e não pôde apresentar o relatório final dos estudos realizados. No âmbito do Ministério Público iremos levar mais uns quinze, vinte dias para apresentar uma conclusão final.

Sem querer interferir nos trabalhos da Câmara Municipal, informo que o Ministério Público, independentemente da aprovação do projeto nesta Casa, continuará trabalhando a partir das conclusões técnicas e legais do projeto nos eventuais pontos ilegais de invasão de competência - vários pontos, como citou o Vereador Carlos Néder invadem, até são repetitivos, a competência, não seriam do Município, e acabam regulamentando de forma diferente. Além disso, outros pontos



Câmara Municipal de São Paulo

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

ROD.:T13- FOLHA:2

TAQ.:Carla

COMISSÃO:Aud. Pub.

ORADOR:

DATA: 18.08.99

acabam ferindo a razoabilidade da fiscalização, atrapalham a
fiscalização.

No âmbito do Ministério Público temos estas duas frentes. A tentativa inicial é um projeto de consenso, até para se evitar futuras ações judiciais, evitar um prejuízo maior da sociedade. Por isso nos reunimos com todos esses setores, tivemos o cuidado de nos reunir com o Prefeito e há o compromisso dele da apresentação deste projeto.

A nossa idéia, nosso pedido à Câmara seria um retardamento nesta votação para que pudesse ser apresentado um anteprojeto ou as alterações dos órgãos técnicos, pelos técnicos da saúde pública, da SEMAB, do DIMA, para se evitar eventuais contestações futuras. Seria um projeto de consenso. Atrasou um pouco porque são vários órgãos trabalhando nos pareceres e julho foi problemático, principalmente para o pessoal da saúde pública.

É este o ponto em que se encontram as apurações do Ministério Público. Em relação à questão de que o Ministério Público estaria acompanhando as reuniões da Comissão de Gastronomia, foi remetido um convite pela própria Comissão, mas não foi possível este acompanhamento porque tinha um compromisso já agendado. Não há acompanhamento oficial do Ministério Público a esta Comissão de Trabalho da Faculdade de Gastronomia. Mesmo porque sou eu o Promotor que preside o inquérito civil e não participei da reunião nem estou participando desta Comissão. Esta notícia não procede no âmbito do Ministério Público.

Agradeço a oportunidade de fazer esta exposição.

O SR. - Registro a presença de Siomara Garbi, do Departamento de Turismo da Administração do Anhembi.



Câmara Municipal de São Paulo

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha nº 122	do proc.
Nº. 679	de 1998
Funcionário <i>Ju</i>	

ROD.:T13- FOLHA:3

TAQ.:Carla

COMISSÃO:Aud. Pub.

ORADOR:

DATA: 18.08.99

Agradecemos a presença e a contribuição do Dr. Alexandre de Moraes. Foi muito importante para a Comissão de Administração Pública sua presença, assim como a dos demais componentes da Mesa e dos representantes de diversas entidades. Agradecemos à assessoria da Administração Públicas, aos assessores dos nobres Vereadores da Comissão de Administração Pública e aos Vereadores que estiveram presentes trazendo sua colaboração e respeito.

Iremos nos reunir daqui a poucos minutos para darmos continuidade ao trabalho a respeito deste projeto de lei e tomarmos algum posicionamento em função do que foi aqui exposto. Posteriormente teremos uma posição concentrada na relatoria do nobre Relator Vereador Carlos Neder.

Está encerrada a presente audiência pública.



Folha nº. 123	do proc.
nº. 679	de 1998

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

RELATÓRIO PRELIMINAR DA COMISSÃO DE ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA SOBRE O PROJETO DE LEI 679/98

De iniciativa do então Vereador Hanna Gharib, o projeto de lei 679/98 visa instituir, no âmbito do município, a regulamentação sanitária dos gêneros alimentícios.

Apresentado em 27 de outubro de 1998, este projeto de lei foi distribuído às Comissões Permanentes de Constituição e Justiça; de Administração Pública; de Saúde, Promoção Social e Trabalho; e de Finanças e Orçamento.

A propositura deu entrada na Comissão de Constituição e Justiça no dia 10 de novembro de 1998, sendo certo que nesse mesmo dia foi assinado parecer conjunto das Comissões acima nomeadas pela legalidade e favorável ao mérito dela constante, respectivamente.

No dia 18 de dezembro de 1998, o Autor requereu ao E. Plenário e aprovou a redução do interstício para a realização das audiências públicas obrigatórias de 10 para cinco dias.

No dia 05 de maio de 1999, o Presidente da Comissão de Administração Pública, Vereador Gilson Barreto, propôs requerimento, em reunião ordinária da Comissão, que foi aprovado pela unanimidade dos membros presentes, solicitando o retorno do projeto de lei 679/98 à Comissão, para nova manifestação sobre o mérito da propositura, uma vez que a matéria em exame não havia seguido normal tramitação, tampouco foram realizadas as audiências públicas exigidas.

O projeto retornou à Comissão de Administração Pública no dia 07 de maio de 1999, após a aprovação do requerimento pelo E. Plenário.

Na reunião ordinária do dia 19 de maio de 1999, este Vereador foi designado Relator do projeto de lei 679/98.

Por sugestão deste Relator deliberou-se na reunião ordinária realizada no dia 26 de maio p.p., pela convocação da 1ª audiência pública sobre a iniciativa do ex-Vereador Hanna Gharib, no dia 18 de agosto do corrente ano.

No dia 22 de junho de 1999, o Relator informou a todos os membros da Comissão de Administração Pública, através do ofício 545/99, sobre a existência da Portaria de Instauração de Inquérito Civil nº 003/99 – GAESP 018/99 - Grupo de Atuação Especial da Saúde Pública e da Saúde do Consumidor do Ministério Público Estadual sobre o projeto em tela.



Folha nº	124	do proc.
nº	679	de 1998

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

No dia 23 de junho de 1999, o Senhor Secretário Municipal do Abastecimento, Naor Guelfi, por meio do ofício 463/99, encaminhou parecer técnico sobre este projeto de lei ao Presidente da Comissão de Administração Pública, o Nobre Vereador Gilson Barreto, parecer este assinado pelo Assessor Técnico da SEMAB, Dr. Ennio Thomaz, datado de 30.11.98.

Nesse mesmo parecer, em despacho dirigido à SGM/ATL, e datado de 04.12.98, o Senhor Secretário da SEMAB afirma que "conforme manifestação do nosso setor técnico, a aprovação do presente projeto de lei trará inconveniente à fiscalização sanitária do Município. Assim sendo, sugere, e eu endosso, sejam melhor estudados os diversos dispositivos legais, face à legislação vigente, antes da aprovação pelo Legislativo. Para esse fim poderá ser constituído Grupo de Trabalho composto por técnicos da matéria". (grifo nosso).

No dia 26 de junho de 1999, a Diretora Técnica do Centro de Vigilância da Secretaria de Estado da Saúde, Dra. Marisa Lima Carvalho, encaminhou parecer técnico referente a este projeto, assinado pela Diretora do DITEP/ CVS, Dra. Carolina Satiko Harasawa, e com o "de acordo" da Diretora Técnica da DITEP, Dra. Sônia Gil Costa, nos seguintes termos:

"Os capítulos I, III, IV, e V deste projeto de lei já estão previstos no Decreto-Lei nº 986 de 21.10.69.

"Esclarecemos que:

1) a Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos e a Câmara Técnica de Alimentos foram extintas com a reestruturação do Ministério da Saúde em maio de 1990.

2) As Normas Técnicas para alimentos e rotulagem estão sendo atualizadas pelos Ministérios da Saúde e da Agricultura e Abastecimento através dos Regulamentos Técnicos harmonizados com o Mercosul.

3) O art. 3º deste projeto de lei foi alterado pelo artigo 42 da Lei nº 9.872, de 26.01.99, que cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, vinculada ao Ministério da Saúde.

4) Os textos de uma forma geral devem ser revistos e atualizados conforme as legislações vigentes na área de alimentos, de defesa do consumidor, entre outros.

"À vista do exposto, somos contrários ao PL na forma em que se encontra".
(grifamos).



Folha nº	25	do proc.
nº	679	de 1998
<i>[Handwritten signature]</i>		

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

A respeito do Inquérito Civil Público referido inicialmente, este Relator quer deixar registrados os seguintes fatos encontrados nos autos:

- em 08 de março de 1999, o Ministério Público Estadual instaurou o Procedimento Preparatório de Inquérito Civil para apuração das alterações legislativas referentes à Regulamentação Sanitária dos Gêneros Alimentícios e oficia a esta Câmara, à SEMAB, à Faculdade de Saúde Pública da USP e ao Procurador Geral da Justiça.

- No dia 18 de março de 1999, a Diretora do DIEPA (Divisão Técnica de Epidemiologia Alimentar e Cadastro de Estabelecimentos Comerciais), Dra. Ana Maria Lima Genova, por meio do ofício 002/99-DIEPA, opina sobre o PL 679/98, caracterizando-o como uma alteração do atual Código Sanitário Municipal de Alimentos – Decreto nº 25.544/88, de 14 de março de 1988, tecendo comentários na forma de manifestação técnica e salienta que "praticamente houve rejeição por parte deste Departamento de tópicos do referido projeto que seriam prejudiciais à manutenção de condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos, bem como à preservação da qualidade dos alimentos comercializados nesses locais". (grifo nosso).

- No dia 19 de março de 1999, o Vereador Adriano Diogo oficiou ao GAESP (ofício 020/99) e apresentou cópia do projeto de lei 679/98, informando sobre a existência de parecer conjunto sobre este projeto de lei e que o mesmo se encontrava em condições de pauta.

- No mesmo dia 19 de março de 1999, através do ofício 971/99, a Presidência da Câmara Municipal de São Paulo também informa o GAESP sobre a existência de parecer conjunto sobre o projeto de lei 679/98. Informa, inclusive, sobre a aprovação da redução do interstício para a realização das audiências públicas e que não havia sido apresentado nenhum substitutivo à matéria em exame.

- No dia 10 de maio de 1999, foi assinada certidão de reunião realizada entre o Prefeito Celso Pitta e o Promotor de Justiça, Dr. Alexandre de Moraes, do GAESP, para tratar das medidas a serem adotadas quanto ao objeto do Procedimento Preparatório de Inquérito Civil 003/99.

- No dia 13 de maio de 1999, o Secretário Municipal de Abastecimento, através do ofício 383/99, apresentou ao GAESP proposta de alteração do Código Sanitário Municipal (Decreto 25.544/88), elaborada por técnicos do DIMA – Departamento de Inspeção Municipal de Alimentos da SEMAB e assinada pelo Dr. Luiz Antônio Jonke, Diretor

[Handwritten signature]



Folha nº	126	de 126
nº	679	de 1998

[Handwritten signature]

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Técnico de Departamento. Da referida proposta constava a edição de uma nova lei, termo de convênio e alterações do decreto 25.544/98; propõe a revogação da lei municipal 8.358/76, de 6 de janeiro de 1976; da lei 10.085/86, de 17 de junho de 1986; e dos respectivos convênios com a Secretaria Estadual de Saúde.

- No dia 09 de junho de 1999, foi realizada uma reunião no GAESP com a participação da SEMAB, Centro de Vigilância Sanitária, Faculdade de Saúde Pública da USP e este Vereador, na condição de Relator do projeto de lei 679/98. Na ocasião, o GAESP solicitou aos órgãos técnicos presentes a elaboração de minuta de uma nova mensagem legislativa sobre o tema a ser discutido entre o GAESP e o Prefeito de São Paulo.

- No dia 10 de junho este Relator, por meio do ofício 521/99, solicita ao GAESP cópia das manifestações e pareceres técnicos acerca do PL 679/98 acostados aos autos do Inquérito Civil Público já mencionado.

- No dia 21 de junho de 1999, a Vereadora Aldaíza Sposati, através do ofício 119/99, enviou cópia digitalizada do PL 679/98 ao GAESP, convidando os Promotores de Justiça responsáveis pelo inquérito civil público a comparecerem à reunião na Câmara Municipal no dia 23 de junho, com o intuito de elaborar um substitutivo ao projeto.

Quanto ao projeto de lei em exame, temos ainda que:

- Esta propositura é uma cópia, com pouquíssimas inovações, do Decreto Municipal nº 25.544/88, que regulamenta a fiscalização sanitária de gêneros alimentícios no Município de São Paulo – CÓDIGO SANITÁRIO MUNICIPAL DE ALIMENTOS, e dá outras providências.

- Por sua vez, esse decreto deveria tão-só regulamentar a Lei Municipal 10.153, de 7 de outubro de 1986, que dispõe sobre a fiscalização sanitária de gêneros alimentícios no Município de São Paulo, e dá outras providências, mas, no meu entender, extrapolou os termos do mencionado diploma municipal.

- Isto porque, o Decreto 25.544/88 é uma cópia do Decreto Estadual nº 12.342/78, que aprova o Regulamento a que se refere o artigo 22 do Decreto-lei nº 211, de 30 de março de 1970, que dispõe sobre normas de promoção, preservação e recuperação da saúde no campo de competência da Secretaria de Estado da Saúde (antigo Código Sanitário Estadual).

[Handwritten signature]



Folha nº.	127	do proc.
nº.	679	de 1998

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

- Por outro lado, o citado Decreto Estadual também copia todo o disposto no Decreto-lei Federal nº 986, de 21 de outubro de 1969, que institui normas básicas sobre alimentos.

- Há que se registrar que, em 23 de setembro de 1998, foi promulgada a Lei Estadual nº 10.083 que dispõe sobre o novo Código Sanitário do Estado de São Paulo.

- Já, em 26 de janeiro de 1999, foi promulgada a Lei Federal nº 9.782 que define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e dá outras providências.

Dito isso, quero salientar que com a edição desses dois novos diplomas Federal e Estadual este projeto de lei não reúne condições de prosperar, quer pelo ângulo estritamente jurídico, quer pelo ângulo de mérito.

Do ponto de vista jurídico questiono possível vício de iniciativa e violação a dispositivos constitucionais, haja vista o disposto na Constituição Federal, na legislação do Sistema Único de Saúde – SUS, na própria Lei Orgânica deste Município, bem como os diplomas legais anteriormente citados.

Do ponto de vista do mérito propriamente dito, deixo registrados os pareceres técnicos que foram enviados à Presidência da Comissão de Administração Pública e a este Relator, bem como as declarações dos técnicos que tiveram a oportunidade de se manifestar durante a audiência pública realizada no dia 18 de agosto de 1999.

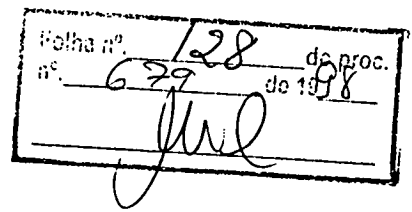
Vejamos, então:

- o posicionamento contrário do Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Saúde do Estado, transcrito inicialmente;

- o parecer contrário da própria Secretaria Municipal de Abastecimento, também parcialmente transcrito acima;

- a rejeição ao projeto proposta pelos representantes do IDEC – Instituto de Defesa do Consumidor na audiência pública;

- a preocupação dos representantes de diversas entidades, conforme documento lido pelo técnico Dr. Mário Bonciani na audiência, dando conta de que foram detectadas deficiências que tornam o texto inadequado, quais sejam: ausência de participação da sociedade na elaboração do texto e na aplicação da lei; cerceamento das ações de fiscalização inerentes ao poder público, em favor da população; conceituações e definições técnicas incorretas frente aos conhecimentos científicos atuais; conflito com as legislações



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

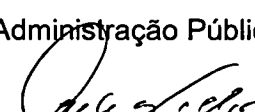
federais e estaduais vigentes na matéria; construção de um arcabouço legal que dificulta a inserção de alterações que acompanham as evoluções técnicas e as necessárias; ausência de articulação de conceitos com outras normas técnicas relevantes (ABNT, NTAs, NRs, etc.);

- a manifestação do Ilustre Promotor de Justiça, Doutor Alexandre de Moraes, no sentido de terem sido detectados na propositura, "a priori", aspectos de discutível razoabilidade, o que levou o GAESP do MPE a constituir grupo de trabalho para rediscutir a legislação em vigor sobre a fiscalização sanitária de alimentos e apresentar anteprojeto ao Senhor Prefeito do Município que propicie o envio de uma mensagem legislativa de autoria do Executivo; e tantos outros.

De todo o exposto, entendo que a propositura deva ser submetida novamente à apreciação da D. Comissão de Constituição e Justiça, nos termos do artigo 72 do Regimento Interno, para nova manifestação sobre a legalidade da iniciativa, bem como sobre a constitucionalidade da matéria nela tratada.

No entanto, entendo também que o reexame em tela deva ser feito sem prejuízo do prazo regimental desta Comissão, para que este Relator possa fazer uma pronunciamento definitivo sobre o mérito do projeto de lei 679/98, a ser colocado à apreciação dos Nobres Pares.

Sala da Comissão de Administração Pública, 25.08.99


VEREADOR CARLOS NEDER – PT

RELATOR



Folha nº. 129	do proc.
nº. 679	de 1998
<i>Qui</i>	

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

07 - RPS
REQUERIMENTO 07-0039/1999

Requer nova manifestação da Douta Comissão de Constituição e Justiça sobre o Projeto de Lei 679/98.

CONSIDERANDO que o art. 37, § 2º, inciso IV, da Lei Orgânica do Município de São Paulo dispõe que:

"Art. 37 -

§ 2º - São de iniciativa privativa do Prefeito as leis que disponham sobre:

IV - organização administrativa, serviços públicos e matéria orçamentária".

CONSIDERANDO que o art. 69, inciso XVI, da LOMSP dispõe que:

"Art. 69 - Compete privativamente ao Prefeito, além de outras atribuições previstas nesta Lei:

XVI - propor à Câmara Municipal projetos de lei sobre criação, alteração das Secretarias Municipais e Subprefeituras, inclusive suas estruturas e atribuições".

CONSIDERANDO que o art. 70, inciso XIV, da Lei Fundamental desta Urbe estatui:

"Art. 70 - Compete ainda ao Prefeito:

XIV - dispor sobre a estrutura, a organização e o funcionamento da administração municipal, na forma estabelecida por esta Lei Orgânica".

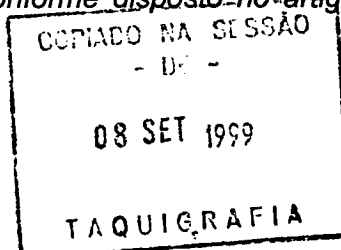
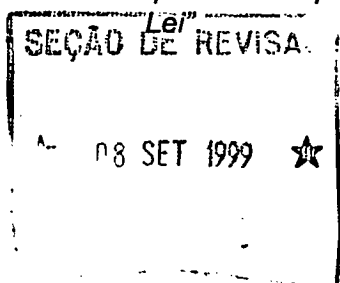
CONSIDERANDO, ainda, que o art. 216, inciso IV, da LOMSP, estabelece que:

"Art. 216 - Compete ao Município, através do Sistema Único de Saúde, nos termos da lei, além de outras atribuições:

IV - participar da fiscalização e inspeção de alimentos (...)"

CONSIDERANDO, ademais, que o art. 16 das Disposições Transitórias da Lei Orgânica do Município de São Paulo dispõe que:

"Art. 16 - A municipalidade promoverá convênios com o Governo do Estado de São Paulo no sentido de fiscalizar produtos e serviços ligados à vigilância sanitária, controle de qualidade e prevenção de danos ao consumidor, conforme disposto no artigo 165 desta



A Com. de Administração Pública

09/9/99

Breno Gandelman

BRENO GANDELMAN

Assessor Tec. Leg. Chefe Subst.

A. T. M.

Recebido na
Comissão de Administração
Pública

10/09/99 10:00hs.

AMÉLIA MAYUMI IGUCHI
Oficial Legislativo

À D. COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA

SP 10.09.99

Amélia Mayumi Iguchi
AMÉLIA MAYUMI IGUCHI
Oficial Legislativo

Recebido na Comissão de
Constituição e Justiça
Em 10/09/99 às 12:00hs.

À Nobre Vereador

TATTO

para relatar.

Sala da Comissão de Constituição e Justiça

em 29 de Setembro de 1999

Presidente



Folha nº. 130	do proc.
nº. 679	de 1998.
<i>Qui</i>	

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

CONSIDERANDO que o projeto de lei 679/98 foi objeto de parecer conjunto das Comissões de Constituição e Justiça; de Administração Pública; de Saúde, Promoção Social e Trabalho; e de Finanças e Orçamento; não seguindo, portanto, a sua normal tramitação, impedindo que esta Casa realizasse um estudo mais aprofundado sobre a matéria;

CONSIDERANDO, também, a edição da Lei Estadual nº 10.083, de 23 de setembro de 1998, que dispõe sobre o novo Código Sanitário do Estado de São Paulo, e a edição da Lei Federal nº 9.872, de 26 de janeiro de 1999, que define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e dá outras providências, ambos não contemplados;

CONSIDERANDO, finalmente, o deliberado na 22ª reunião ordinária da Comissão de Administração Pública, realizada no dia 18 de agosto p.p., na qual, pela unanimidade dos membros presentes, foi acatada a sugestão do Relator do projeto de lei 679/98, o Nobre Vereador Carlos Neder, no sentido de requerer ao E. Plenário uma nova manifestação da D. Comissão de Constituição e Justiça sobre o projeto;

REQUEREMOS à Douta Mesa, nos termos do art. 72 do Regimento Interno, ouvido o Egrégio Plenário, o retorno do projeto de lei 679/98, do ex-Vereador Hanna Gharib, à D. Comissão de Constituição e Justiça para nova manifestação sobre a existência de eventual vício de iniciativa legislativa, bem como sobre a constitucionalidade da matéria tratada na propositura e sua compatibilidade com a legislação infraconstitucional em vigor.

REQUEREMOS, outrossim, que o reexame em tela seja realizado sem prejuízo do prazo regimental desta Comissão de Administração Pública, possibilitando, desta forma, nosso pronunciamento definitivo sobre o mérito do projeto de lei 679/98.

Sala das Sessões, 25 de agosto de 1999.

A COMISSÃO DE ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

Gilson Barreto
VEREADOR GILSON BARRETO
Presidente da CAP

Carlos Neder
VEREADOR CARLOS NEDER
Relator

Maeli Vergniano
VEREADORA MAELI VERGNIANO

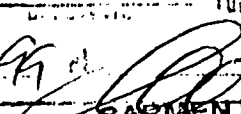
Salim Curiati
VEREADOR SALIM CURIATI

Jose Amorim
VEREADOR JOSE AMORIM
Vice-Presidente

Jorge Taba
VEREADOR JORGE TABA

Oswaldo Enéas
VEREADOR OSVALDO ENÉAS

Em BRANCO

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO	
E QUE JUNTO DO DEBATE A <u>132</u> PUBLICADO SOB	
132	27.9.91
	
GARMENDY MELLO	
Assistente Parlamentar	

PL 679/98

21/09/99

Trata-se de projeto de lei, de autoria do ex-Vereador Hanna Gharib, que institui, no âmbito do Município, o Código Sanitário de Gêneros Alimentícios.

O projeto recebeu Parecer conjunto das Comissões de Constituição e Justiça, Administração Pública, Saúde, Promoção Social e Trabalho e Finanças e Orçamento, publicado no D.O.M. em 12/11/98.

Requerimento nº 22/99, da D.Comissão de Administração Pública, aprovado em Plenário na Sessão realizada em 06 de maio do corrente, solicitou o retorno do projeto àquela Comissão para nova manifestação. Após a adoção de uma série de providências, inclusive a realização de audiências públicas, Requerimento da mesma Comissão de Administração, igualmente aprovado pelo Plenário em 08 de setembro p.passado, requereu nova manifestação da Comissão de Constituição e Justiça, quanto a eventuais vícios de ilegalidade que atingem a proposta.

Realmente o projeto não reúne condições de prosperar, eis que eivado de vícios quanto à iniciativa e quanto à repartição de competências administrativas entre os entes federados.

Com efeito, nos termos da Lei Federal nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, a vigilância sanitária é estruturada em um sistema nacional, aonde compete à União normatizar, controlar e fiscalizar produtos, substâncias e serviços de interesse para a saúde (artigo 2º, inciso III). É claro que essa competência não exclui a dos Estados Membros nem a dos Municípios, no entanto, tais competências estaduais e municipais devem ser exercidas com observância das normas fixadas pela referida lei federal, tendo em vista a vigilância sanitária estar organizada em um sistema nacional.

Desse ponto de vista, a propositura apresenta várias incompatibilidades com a legislação infraconstitucional em vigor, tais como: o artigo 8º do projeto submete os alimentos importados às disposições da lei municipal, sendo que o artigo 8º c/c 42 da Lei Federal nº 9.782/99 sujeita esses alimentos à fiscalização da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, mesmo porque, nestes tempos de globalização e da criação de blocos econômicos e acordos aduaneiros, como o Mercosul, as normas relativas a produtos importados adquirem relevância nacional. Outros dispositivos do projeto deixam de verificar as competências atribuídas ao Sistema Único de Saúde, e normas previstas na Lei Estadual nº 10.083/98 relativas à rotulagem e embalagem de produtos. Enfim, essas questões demonstram que o projeto em estudo não atentou devidamente para a legislação do Estado e da União, tendo em vista a unicidade e descentralização do sistema de vigilância sanitária.

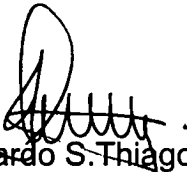
De outro lado, é inegável que a proposta interfere na organização administrativa da Prefeitura, atribuindo funções a órgãos da estrutura do Poder Executivo, especialmente à Secretaria Municipal de Abastecimento, e criando a Comissão

Municipal de Higiene e Gêneros Alimentícios, com infringência aos artigos 37, § 2º, IV, c/c 69, XVI, da Lei Orgânica do Município de São Paulo.

O projeto dispõe, ainda, sobre matérias de cunho eminentemente administrativo, tal como a concessão de alvarás, o procedimento administrativo para a fiscalização, expedição de auto de infração, termos, autos de multas, etc, tudo ofendendo ao princípio da separação e harmonia entre os Poderes, eis que neste caso está o Legislativo se substituindo ao Executivo, no exercício de atividade que é própria e típica desse Poder.

Por todo o exposto, somos

PELA INCONSTITUCIONALIDADE E ILEGALIDADE.

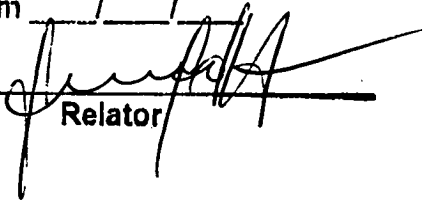

Luiz Eduardo S. Thiago
Assessor Técnico Legislativo
(Juri)


Caio Marcelo Giannini
Assessor Técnico Supervisor

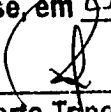

Marilena Conceição Andreoli
Assessor Técnico Legislativo Chefe

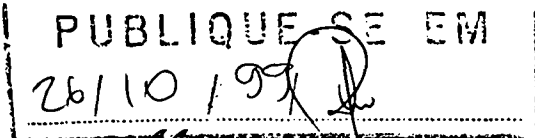
De acordo para emissão de relatório,

em


Relator

Encaminhe-se, em 25/01/99


Roberto Tricoli
Presidente da CCJ



Câmara Municipal de São Paulo

16 - PAR
16-1415/1999

PARECER Nº /99 DA COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA
SOBRE O PROJETO DE LEI Nº 679/98.

Trata-se de projeto de lei, de autoria do ex-Vereador Hanna Gharib, que institui, no âmbito do Município, o Código Sanitário de Gêneros Alimentícios. O projeto recebeu Parecer conjunto das Comissões de Constituição e Justiça, Administração Pública, Saúde, Promoção Social e Trabalho e Finanças e Orçamento, publicado no D.O.M. em 12/11/98.

Requerimento nº 22/99, da D.Comissão de Administração Pública, aprovado em Plenário na Sessão realizada em 06 de maio do corrente, solicitou o retorno do projeto àquela Comissão para nova manifestação. Após a adoção de uma série de providências, inclusive a realização de audiências públicas, Requerimento da mesma Comissão de Administração, igualmente aprovado pelo Plenário em 08 de setembro p.passado, requereu nova manifestação da Comissão de Constituição e Justiça, quanto a eventuais vícios de ilegalidade que atingem a proposta.

Realmente o projeto não reúne condições de prosperar, eis que eivado de vícios quanto à iniciativa e quanto à repartição de competências administrativas entre os entes federados.

Com efeito, nos termos da Lei Federal nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, a vigilância sanitária é estruturada em um sistema nacional, aonde compete à União normatizar, controlar e fiscalizar produtos, substâncias e serviços de interesse para a saúde (artigo 2º, inciso III). É claro que essa competência não exclui a dos Estados Membros nem a dos Municípios, no entanto, tais competências estaduais e municipais devem ser exercidas com observância das normas fixadas pela referida lei federal, tendo em vista a vigilância sanitária estar organizada em um sistema nacional.

Desse ponto de vista, a propositura apresenta várias incompatibilidades com a legislação infraconstitucional em vigor, tais como: o artigo 8º do projeto submete os alimentos importados às disposições da lei municipal, sendo que o artigo 8º c/c 42 da Lei Federal nº 9.782/99 sujeita esses alimentos à fiscalização da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, mesmo porque, nestes tempos de globalização e da criação de blocos econômicos e acordos aduaneiros, como o Mercosul, as normas relativas a produtos importados adquirem relevância nacional. Outros dispositivos do projeto deixam de verificar as competências atribuídas ao Sistema Único de Saúde, e normas previstas na Lei Estadual nº 10.083/98 relativas à rotulagem e embalagem de produtos. Enfim, essas questões demonstram que o projeto em estudo não atentou devidamente para a legislação do Estado e da União, tendo em vista a unicidade e descentralização do sistema de vigilância sanitária.

De outro lado, é inegável que a proposta interfere na organização administrativa da Prefeitura, atribuindo funções a órgãos da estrutura do



Câmara Municipal de São Paulo

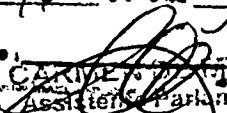
Poder Executivo, especialmente à Secretaria Municipal de Abastecimento, e criando a Comissão Municipal de Higiene e Gêneros Alimentícios, com infringência aos artigos 37, § 2º, IV, c/c 69, XVI, da Lei Orgânica do Município de São Paulo.

O projeto dispõe, ainda, sobre matérias de cunho eminentemente administrativo, tal como a concessão de alvarás, o procedimento administrativo para a fiscalização, expedição de auto de infração, termos, autos de multas, etc, tudo ofendendo ao princípio da separação e harmonia entre os Poderes, eis que neste caso está o Legislativo se substituindo ao Executivo, no exercício de atividade que é própria e típica desse Poder.

Por todo o exposto, somos

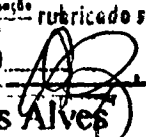
PELA INCONSTITUCIONALIDADE E ILEGALIDADE.

Sala da Comissão de Constituição e Justiça, 26/10/99.

Publicado no DIÁRIO OFICIAL
de 30 de Outubro 1999
pagina 46 coluna 1
Conferido: 
Assistente Parlamentar

A. A. T. M.
Em 30/10/99

Carlos Roberto da Silva
Secretário
11.130

CAMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SEGUE, juntado nesta data pagar p/ informação rubricado sob
fôlha n. 135/25/11/99 a) 

Creusa Leonilda Zacarias Alves
Chefe de Seção CS.10-Substituta
Registro 10.686

Folha n.º	135	de proa.
n.º	PL. 679	de 19 98

Creusa Leonilda Zacarias Alves
Chefe de Seção CS. 10-Substituta,
Registro 10.686



Câmara Municipal de São Paulo

ASSESSORIA TÉCNICA DA MESA

São Paulo, 24 de novembro de 1999

MEMO 267 /99 - A T M

AO NOBRE VEREADOR

COSME LOPES, LÍDER DA BANCADA DO PPB

O PL.679/98 , de autoria do Ex-Vereador
HANNA GHARIB , será tido como REJEITADO
em virtude de Parecer PELA ILEGALIDADE E INCONSTITUCIONALIDADE
emitido pela Comissão de Constituição e Justiça, cabendo, entretanto, RECURSO
AO PLENÁRIO, no prazo de 30 (trinta) dias, conforme disposto no art. 79 do
Regimento Interno.

Atenciosamente,

BRENO GANDELMAN
Assessor Técnico Legislativo Chefe
A T M

RECEBIDO
Em 25/11/99
<i>[Assinatura]</i> 24.964

Vereador: Capitão Cosme
Vladuto Jacarel, 100
6. - s / 613 Cep. 01380-900
Fone: 8115-1355 r. 2286



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Papel para informação, rubricado como folha nº

do processo nº

PL 679

de 19

98, 07. 01. 2000

136
Creusa Leonilda Zacarias Alves
Chefe de Seção CS.10-Substituta
Registro 10.686

Ao DT.94

Senhora Chefe:

Solicito arquivar o presente processo, devido
a ausência de recurso do autor.

07/01/2000

Breno Gandelman
Assessor Tec., Leg. Chefe
A.T.M.

DOCUMENTO
DE DOCUMENTAÇÃO E INFORMAÇÃO
SEÇÃO TÉCNICA DE ARQUIVO

P encerrado em 136 fls.
A to em 02-02-2000
C nº 177

JOSÉ ROBERTO FERREIRA
Assistente Parlamentar - RF 100.702

Ementa: DÁ NOVA REDAÇÃO AO ARTIGO 8º DA LEI 10.153, DE 7 DE OUTUBRO DE 1986, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

Autor(es):

. Prefeito(a) PAULO MALUF

Apresentado em.....: 01/12/1994

Autuado em.....: 01/12/1994 - Processo 01-562/1994

Leitura.....: 01/12/1994, na Sessão Ordinária 228, Legislatura 11-2

Publicado.....: D.O.M. em 03/12/1994, pag 37, col 1

Palavra(s) chave(s): ALIMENTOS / ALTERAÇÃO / AUMENTO / HIGIENE / INSPEÇÃO SANITÁRIA / LEI 10.153/86 / MULTA.

TRAMITAÇÃO:

=====

-----	*-----*	*-----*	*-----*
I Sigla da Área	I Recebimento	I Encaminhamento	I
I CMSP	I Data Hora	I Data Hora	I
I-----I	I-----I	I-----I	I-----I
I ATM	I 01/12/1994	I 06/12/1994-17:03	I
I JUST	I 07/12/1994-12:18	I 22/12/1994-16:34	I
I SAUDE	I 23/12/1994-12:34	I	I
-----	*-----*	*-----*	*-----*

Comissão(ões) designadas em 01/12/1994:

CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA - JUST

SAÚDE, PROMOÇÃO SOCIAL E TRABALHO - SAÚDE

FINANÇAS E ORÇAMENTO - FIN

MISSÃO DE CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA - JUST

recebido(a) em: 07/12/1994

ECER nº 1565/1994 - FAVORÁVEL

liberado pela Comissão SAÚDE em 06/09/1995 (A PEDIDO DA ATM).

liberado pela Comissão FIN em 06/09/1995 (A PEDIDO DA ATM).

LIBERAÇÃO:

=====

OVADO EM PRIMEIRA DISCUSSÃO

São: Extraordin.212, Legislatura 11-3 em 06/09/1995

Ementa: DISCIPLINA O MODO DE COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS IMPORTADOS TAIS COMO, GÊNERO ALIMENTÍCIOS E VITAMINAS EM GERAL, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

Autor(es):

. Vereador(a) WADIH MUTRAN (PPR)

Apresentado em.....: 20/06/1995

Autuado em.....: 20/06/1995 - Processo 01-551/1995

Proc. anexados.....: 01-0602/1991 em 22/11/1995

13-0045/1997 em 05/02/1997

Leitura.....: 20/06/1995, na Sessao Ordinaria 296, Legislatura 11-3

Publicado.....: D.O.M. em 23/06/1995, pag 43, col 3

Palavra(s) chave(s): ADESIVO / ALIMENTOS / CIRCULACAO / COMERCIALIZACAO / DATA / ENDERECO / ETIQUETA / FABRICACAO / IMPORTADOR / INFRACAO / INGREDIENTE / MERCADORIA ESTRANGEIRA / MULTA / NOME / PADRONIZACAO / PRODUTO IMPORTADO / RETIRADA / TELEFONE / VALIDADE / VITAMINA.

TRAMITACAO:

=====

I Sigla da Area	I Recebimento	I Encaminhamento
I CMSP	I Data Hora	I Data Hora
I ATM	I 20/06/1995	I 29/06/1995-14:42
I JUST	I 03/07/1995-12:05	I 22/09/1995-12:49
I ECON	I 22/09/1995-18:36	I 28/09/1995-18:36
I PRESID	I 29/09/1995-10:32	I 05/10/1995-14:27
I JUST	I 06/10/1995-15:01	I 08/11/1995-15:01
I ATM	I 10/11/1995-15:10	I 15/01/1997-14:07
I ARQUIVO	I 20/02/1997-10:00	I 20/02/1997-11:00
I ATM	I 26/02/1997-15:17	I

Comissao(oes) designadas em 20/06/1995:

CONSTITUICAO E JUSTICA - JUST

ATIVIDADE ECONOMICA - ECON

FINANCAS E ORCAMENTO - FIN

COMISSAO DE CONSTITUICAO E JUSTICA - JUST

=====

PL recebido(a) em: 30/06/1995

NAO FOI EMITIDO PARECER

Comissao(oes) designadas em 05/10/1995:

CONSTITUICAO E JUSTICA - JUST

ATIVIDADE ECONOMICA - ECON

FINANCAS E ORCAMENTO - FIN

Motivo encaminhamento: econ solicitou reexame p/just

COMISSAO DE CONSTITUICAO E JUSTICA - JUST

=====

PL recebido(a) em: 05/10/1995

PARECER nro 1349/1995 - ILEGALIDADE/INCONSTITUCIONALIDADE (O.O.M. em
02/11/1995, pag 45, col 2)

=>RECURSO nro. 134/1995 (referente a(o) PL 551/1995), interposto pelo(a)
Vereador(a) WADIH MUTRAN (PPR) em 22/11/1995 Recorre do parecer de
Ilegalidade da Com. de Const. e Justica ao PL.551/95, de minha autoria..
FASE: Acolhido pelo Presidente.

=>RDS nro. 45/1997; desarquivamento de proposicao (referente a(o) PL
551/1995), apresentado em 05/02/1997 pelo(a) Vereador(a) HANNA GHARIB
(PPR).

Ementa: Institue comandos sanitários permanentes para a fiscalização de estabelecimentos que comerciam com gêneros alimentícios.

Autor(es):

Vereador(a) HANNA GHARIB (FPR)

Apresentado em....: 23/03/1993

Autuado em.....: 23/03/1993 - Processo 01-177/1993

Proc. anexados....: 13-0411/1993 em 03/06/1993

01-0362/1991 em 29/09/1993

01-0448/1991 em 02/08/1994

Leitura.....: 23/03/1993, na Sessão Ordinária 21, Legislatura 11-1

Publicado.....: no D.O.M. em 25/03/1993, página 36, coluna 2

Palavra(s) chave(s): ALIMENTOS / COMANDO SANITARIO / COMERCIALIZACAO / ESTABELECIMENTO COMERCIAL / FISCALIZACAO / INDUSTRIA ALIMENTICIA / VIGILANCIA SANITARIA.

TRAMITACAO:

=====

-----		*-----*		*-----*	
I Sigla da Area	I	Recebimento	I	Encaminhamento	I
I CMSP	I	Data Hora	I	Data Hora	I
I-----+		I-----+		I-----+	
I ATM	I	23/03/1993	I	07/04/1993-17:41	I
I JUST	I	12/04/1993-14:14	I	23/04/1993-17:54	I
I URB	I	26/04/1993-18:25	I	17/05/1993-14:53	I
I ADM	I	18/05/1993-17:30	I	16/06/1993-17:32	I
I ECON	I	30/06/1993-14:51	I	30/06/1993-15:28	I
I SAUDE	I	01/07/1993-15:29	I	10/08/1993-16:15	I
I FIN	I	10/08/1993-17:46	I	19/08/1993-14:50	I
I PRESID	I	19/08/1993-15:50	I	24/08/1993-09:51	I
I LEG3	I	24/08/1993-15:37	I	30/08/1993-12:36	I
I FIN	I	31/08/1993-13:33	I	06/10/1993-16:36	I
I ATM	I	08/10/1993-17:50	I	19/07/1994-15:59	I
I LEG3	I	20/07/1994-13:51	I	02/08/1994-14:01	I
I ATM	I	03/08/1994-10:52	I	04/08/1994-14:01	I
I JUST	I	04/08/1994-15:56	I	17/10/1994-17:57	I
I ATM	I	02/02/1995-09:29	I	22/04/1997-14:47	I
I LEG3	I	22/04/1997-15:00	I	23/04/1997-17:53	I
I ATM	I	25/04/1997-15:16	I	10/06/1997-15:23	I
I ARQUIVO	I	11/06/1997-11:00	I		I
-----		*-----*		*-----*	

Encerrado em: 11/06/1997 - Motivo: ARQUIVADO ANTES DE 27-11-97

Comissão(es) designadas em 23/03/1993:

CONSTITUICAO E JUSTICA - JUST

POLITICA URBANA, METROPOLITANA, MEIO AMB. - URB

ADMINISTRACAO PUBLICA - ADM

ATIVIDADE ECONOMICA - ECON
SAUDE, PROMOCAO SOCIAL E TRABALHO - SAUDE
FINANCAS E ORCAMENTO - FIN

COMISSAO DE CONSTITUICAO E JUSTICA - JUST

=====

PL recebido(a) em: 12/04/1993
Prazo regimental: 27/04/1993
Relator: Vereador(a) ARSELINO TATTO (PT)
Designado em: 15/04/1993

COMISSAO DE POLITICA URBANA, METROPOLITANA, MEIO AMB. - URB

=====

PL recebido(a) em: 26/04/1993
Prazo regimental: 11/05/1993
Relator: Vereador(a) ALDAIZA SPOSATI (PT)
Designado em: 27/04/1993

PL liberado pela Comissao JUST em 27/04/1993.

RELATORIO nro. 356/1993 --> PARECER nro. 356/1993

Apresentado em.....: 12/05/1993
Autor(a).....: Vereador(a) ALDAIZA SPOSATI (PT)
Conclusao.....: CONTRARIO

VOTO A FAVOR:

..Vereador(a) TEREZA CRISTINA DE SOUZA LAJOLO (PT)
..Vereador(a) ZULAIÉ COBRA RIBEIRO (PSDB)
..Vereador(a) JOSE MENTOR (PT)
..Vereador(a) EMILIO MENEZHINI (PTB)
..Vereador(a) ALDAIZA SPOSATI (PT)

VOTO ABSTENCAO:

..Vereador(a) BRUNO FEDER (PPR)
..Vereador(a) TONINHO FAIVA (PL)

Relatorio 356/1993 transformado em PARECER (CONTRARIO) nro. 356/1993 em 12/05/1993, publicado no D.O.M. em 14/05/1993, pagina 48, coluna 1.

Prazo prorrogado de 12/05/1993 ate 19/05/1993 devido artigo 63 do regimento interno.

PL liberado pela Comissao URB em 12/05/1993.

COMISSAO DE ADMINISTRACAO PUBLICA - ADM

=====

PL recebido(a) em: 18/05/1993
Prazo regimental: 02/06/1993
Relator: Vereador(a) ALEX FREUA NETO (PPR)
Designado em: 21/05/1993

PL liberado pela Comissão ADM em 02/06/1993.

COMISSAO DE ATIVIDADE ECONOMICA - ECON

=====

PL recebido(a) em: 17/06/1993
Prazo regimental: 02/07/1993
Relator: Vereador(a) BRASIL VITA (PTB)
Designado em: 22/06/1993

RELATORIO nro. 781/1993 --> PARECER nro. 781/1993

Apresentado em.....: 28/06/1993
Autor(a).....: Vereador(a) BRASIL VITA (PTB)
Conclusao.....: FAVORAVEL

VOTO A FAVOR:

..Vereador(a) BRASIL VITA (PTB)
..Vereador(a) MARIO NODA (PTB)
..Vereador(a) LIDIA CORREA (PMDB)
..Vereador(a) PAULO KOBAYASHI (PSDB)
..Vereador(a) NELO RODOLFO (PMDB)

Relatorio 781/1993 transformado em PARECER (FAVORAVEL) nro. 781/1993 em 28/06/1993, publicado no D.O.M. em 01/07/1993, pagina 41, coluna 1.

PL liberado pela Comissão ECON em 28/06/1993.

COMISSAO DE SAUDE, PROMOCAO SOCIAL E TRABALHO - SAUDE

=====

PL recebido(a) em: 02/08/1993
Prazo regimental: 17/08/1993
Relator: Vereador(a) ADRIANO DIOGO (PT)
Designado em: 04/08/1993

COMISSAO DE FINANÇAS E ORÇAMENTO - FIN

=====

PL recebido(a) em: 10/08/1993
Prazo regimental: 25/08/1993
Relator: Vereador(a) JOSE INDIO FERREIRA DO NASCIMENTO (PMDB)
Designado em: 13/08/1993

PL liberado pela Comissão SAUDE em 17/08/1993.

Prazo prorrogado de 25/08/1993 ate 30/09/1993 devido informacoes do executivo - 19/08/1993.

=>Oficio CMSF 300260/1993 de 25/08/1993, SOLICITA INFORMACOES SOBRE PROJETOS com prazo para resposta de 30 dias, enviado para PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO - PMSP

Prazo prorrogado de 28/09/1993 ate 05/10/1993 devido artigo 63 do regimento

interno.

=>ENCAMINHA INFORMACOES SOBRE PROJETOS, recebido em 29/09/1993, enviado pelo(a) PREFEITURA DO MUNICIPIO DE SÃO PAULO - FMSP, encaminha informações sobre o pl.177/93, de autoria d o vereador hanna gharib., lido em 29/09/1993, na sessao ordinaria 86, legislatura 11-1, atraves do Documento Recebido nro. 374/1993.

RELATORIO nro. 1465/1993 --> PARECER nro. 1465/1993

Apresentado em.....: 05/10/1993

Autor(a).....: Vereador(a) JOSE INDIO FERREIRA DO NASCIMENTO (PMDB)

Conclusao.....: FAVORAVEL

VOTO A FAVOR:

..Vereador(a) ALMIR GUIMARAES (PTB)

..Vereador(a) ARNALDO MADEIRA (PSDB)

..Vereador(a) JOSE INDIO FERREIRA DO NASCIMENTO (PMDB)

..Vereador(a) GILBERTO KASSAB (PL)

..Vereador(a) HANNA GHARIB (PPR)

..Vereador(a) MIGUEL COLASUONNO (PPR)

Relatorio 1465/1993 transformado em PARECER (FAVORAVEL) nro. 1465/1993 em 05/10/1993, publicado no D.O.M. em 07/10/1993, pagina 33, coluna 3.

PL/ liberado pela Comissao FIN em 05/10/1993.

DELIBERACAO:

=f=====

Deliberacao de competencia do Plenario.

APROVADO EM PRIMEIRA DISCUSSAO

Sessao: Extraordin.113, Legislatura 11-2 em 14/06/1994

APROVADO EM SEGUNDA DISCUSSAO

Sessao: Extraordin.115, Legislatura 11-2 em 15/06/1994

=>Oficio CMSP 300231/1994 de 27/06/1994, ENCAMINHA COPIA AUTENTICA com prazo para resposta de 15 dias, enviado para PREFEITURA DO MUNICIPIO DE SÃO PAULO - FMSP

=>OFICIO DE VETO TOTAL, recebido em 02/08/1994, enviado pelo(a) PREFEITURA DO MUNICIPIO DE SÃO PAULO - FMSP, encaminha veto parcial ao pl. 177/93, do ver. hanna g harib., lido em 02/08/1994, na sessao ordinaria 180, legislatura 11-2, atraves do Documento Recebido nro. 288/1994.

Deliberacao do Documento Recebido nro. 288/1994, de competencia do Plenario, ~~EM DISCUSSAO~~ EM UNICA DISCUSSAO em 09/04/1997, na Sessao Ordinaria 26, Legislatura 12-1.

=>Oficio CMSP 146/1997 de 15/04/1997, COMUNICA MANUTENCAO DE VETO PARCIAL, enviado para PREFEITURA DO MUNICIPIO DE SÃO PAULO - FMSP

PROMULGACAO - LEI

Câmara Municipal de São Paulo - Departamento de
Documentação e Informação - DT-9

DECRETO NÚMERO 25544 DE 14/03/88

DECRETO Nº 25.544 , DE 14 DE Março DE 1.988
Regulamenta a fiscalização sanitária de gêneros alimentícios no Município de São Paulo - CÓDIGO SANITÁRIO MUNICIPAL DE ALIMENTOS, e dá outras providências.
JÂNIO DA SILVA QUADROS, Prefeito do Município de São Paulo, usando das atribuições que lhe são conferidas por lei, e tendo em vista o disposto na Lei nº 10.153, de 7 de outubro de 1986,

DECRETA :

Art. 1º - Este decreto disciplina a fiscalização sanitária de gêneros alimentícios, no âmbito da competência municipal.

PRIMEIRA PARTE

TÍTULO I

Normas de Edificações

Art. 2º - Os estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios deverão obedecer as normas previstas na legislação edilícia e de zoneamento urbano do Município.

TÍTULO II

Alimentos

CAPÍTULO I

Disposições Gerais

Art. 3º - Somente poderão ser expostos à venda alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos "in natura", aditivos para alimentos, materiais, artigos e utensílios destinados a entrar em contato com alimentos que:

I - Tenham sido previamente registrados no órgão competente, de acordo com exigências dos Ministérios da Saúde e da Agricultura;

II - Tenham sido elaborados, reembalados, transportados, importados ou vendidos por estabelecimentos devidamente licenciados;

III - Obedeçam, na sua composição, às especificações do respectivo registro, quando se tratar de alimento de fantasia ou artificial, ou ainda não padronizado;

IV - Obedeçam às Normas Técnicas Especiais anexas a este decreto.

Art. 4º - Será permitido, excepcionalmente, expor à venda, sem necessidade de registro prévio, alimentos elaborados em caráter experimental e destinados à pesquisa de mercado.

§ 1º - A permissão a que se refere este artigo deverá ser solicitada pelo interessado, que submeterá à autoridade competente a fórmula do produto, indicará o local e o tempo de duração da pesquisa.

§ 2º - O rótulo do alimento nas condições deste artigo deverá satisfazer às exigências deste decreto e de suas Normas Técnicas Especiais.

Art. 5º - A permissão excepcional de que trata o artigo anterior será dada mediante a satisfação prévia dos requisitos que vierem a ser fixados pelo órgão competente.

Art. 6º - Aplica-se o disposto neste decreto e nas suas Normas Técnicas Especiais às bebidas de qualquer tipo ou procedência, aos complementos alimentares, aos produtos destinados a serem mascados e a outras substâncias, dotadas ou não de valor nutritivo, utilizados no fabrico, preparação e tratamento de alimentos, matérias-primas alimentares e alimentos "in natura".

Art. 7º - Excluem-se do disposto neste decreto e nas suas Normas Técnicas Especiais os produtos com finalidade medicamentosa ou terapêutica, qualquer que seja a forma como se apresentem ou o modo como são ministrados.

Art. 8º - O alimento importado, bem como os aditivos e matérias-primas empregadas no seu fabrico deverão obedecer às disposições deste decreto e suas Normas Técnicas Especiais.

Art. 9º - A importação de alimentos, de aditivos para alimentos e de substâncias destinadas a serem empregadas no fabrico de artigos, utensílios e equipamentos destinados a entrar em contato com alimentos, fica sujeita ao disposto na legislação federal pertinente e neste decreto, devendo a análise de controle ser efetuada no momento do seu desembarque no País.

Retificação da publicação do dia 15/março/1988
Decreto nº 25.544, de 14 de março de 1.988
No Anexo - NTA 2º - item 3 - letra b - Leia-se como segue e não como constou:
....frutos, contendo, ainda, de 60% de lipídios.

Publicado no D.O.M.
de 19 / 5 19 88
página 5 coluna 1
conferido

Art. 10 - Os alimentos sucedâneos deverão ter aparência diversa daquela do alimento genuíno ou permitir por outra forma, a sua imediata identificação.

Art. 11 - Os alimentos destituídos, total ou parcialmente, de um de seus componentes normais, só poderão ser expostos à venda mediante autorização expressa do órgão competente.

Art. 12 - Os requisitos para permissão de emprego de aditivos, bem como os requisitos de registro, as condições de uso e tolerâncias máximas em alimentos, obedecerão ao disposto na legislação federal pertinente e nas Resoluções da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

Art. 13 - A maquinaria, os aparelhos, utensílios, recipientes, vasilhames e outros materiais que entrem em contato com alimentos, empregados no seu fabrico, manipulação, acondicionamento, transporte, conservação e venda deverão ser de material adequado, que assegure perfeita higienização, de modo a não contaminar, alterar ou diminuir o valor nutritivo dos alimentos, e que atendam às Normas Técnicas Especiais anexas a este decreto.

Parágrafo único - A autoridade sanitária poderá interditar temporária ou definitivamente os materiais referidos neste artigo, bem como as instalações que não satisfaçam os requisitos técnicos e as exigências deste decreto.

Art. 14 - O emprego de produtos destinados à higienização de alimentos, matérias-primas alimentares e alimentos "in natura", ou de recipientes ou utensílios destinados a entrar em contato com os mesmos, dependerá de prévia autorização do órgão competente.

CAPÍTULO II

Definições

Art. 15 - Para efeito deste decreto, considera-se:

I - Alimento - toda substância ou mistura de substância, 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;

II - Matéria-prima alimentar - toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica;

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

IV - Alimento enriquecido - todo alimento que tenha sido adicionado de substância nutritiva, com a finalidade de reforçar o seu valor nutritivo;

V - Alimento dietético - todo alimento elaborado para regimes alimentares especiais;

VI - Alimento de fantasia ou artificial - todo alimento preparado com o objetivo de imitar alimento natural e em cuja composição entre, preponderantemente, substância não encontrada no alimento a ser imitado;

VII - Alimento sucedâneo - todo alimento elaborado para substituir alimento natural, assegurando o valor nutritivo deste;

VIII - Alimento irradiado - todo alimento que tenha sido intencionalmente submetido à ação de radiações ionizantes, com finalidade de preservá-lo ou para outros fins lícitos, obedecendo as normas que vierem a ser elaboradas pelo órgão competente;

IX - Ingrediente - todo componente alimentar (matéria-prima alimentar ou alimento "in natura") que entra na elaboração de um produto alimentício;

X - Aditivo intencional - toda substância ou mistura de substâncias, dotadas ou não de valor nutritivo, acrescentada ao alimento com a finalidade de impedir alterações, conferir ou manter seu estado físico geral, ou exercer qualquer ação exigida para uma boa tecnologia de fabricação do alimento;

XI - Aditivo incidental - toda substância residual ou migrada presente no alimento, em decorrência dos tratamentos prévios a que tenham sido submetidos a matéria-prima alimentar e o alimento "in natura", e do contato do alimento com os artigos e utensílios empregados nas suas diversas fases de fabrico, manipulação, embalagem, transporte ou venda;

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

XIII - Coadjuvante da tecnologia de fabricação - a substância ou mistura de substâncias empregadas com a finalidade de exercer uma ação transitória em qualquer fase do fabrico do alimento e dele retiradas, inutilizadas e/ou transformadas em decorrência do processo tecnológico utilizado, antes da obtenção do produto final;

XIV - Padrão de identidade e qualidade - o estabelecido pelo órgão competente dispondo sobre a denominação, definição e composição de alimento, matérias-primas alimentares, alimentos "in natura" e aditivos intencionais, fixando requisitos de higiene, normas de envaseamento e rotulagem, métodos de amostragem e análise;

XV - Rótulo - qualquer identificação impressa ou litografada, bem como dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou decalcação, aplicados sobre o recipiente, vasilhame, envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente;

XVI - Embalagem - qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, guardado, empacotado ou envasado;

XVII - Propaganda - a difusão, por quaisquer meios de indicações, e a distribuição de alimentos relacionados com a venda e o emprego de matéria-prima alimentar, "in natura", ou materiais utilizados no seu fabrico ou preservação, objetivando promover ou incrementar o seu consumo;

XVIII - Órgão competente - o órgão municipal técnico específico, bem como os congêneres federais e estaduais;

XIX - Laboratório oficial - o órgão técnico específico da Secretaria Municipal de Abastecimento, bem como os órgãos congêneres federais e estaduais;

XX - Autoridade fiscalizadora competente - o funcionário legalmente autorizado do órgão municipal competente ou dos demais órgãos competentes federais e estaduais;

XXI - Análise de controle - aquela que é efetuada após o registro do alimento, quando de sua entrega ao consumo, e que servirá para comprovar a sua conformidade com o respectivo padrão de identidade e qualidade, ou com as Normas Técnicas Especiais, ou ainda com o relatório e o modelo de rótulo anexados ao requerimento que deu origem ao registro;

XXII - Análise prévia - a análise que precede o registro;

XXIII - Análise fiscal - a efetuada sobre o alimento colhido pela autoridade fiscalizadora competente e que servirá para verificar a sua conformidade com os dispositivos deste decreto;

XXIV - Estabelecimento - o local onde se fabrica, produz, manipula, beneficia, acondiciona, conserva, transporta, armazena, deposita para venda, distribui ou vende alimento, matéria-prima alimentar, alimento "in natura", aditivos intencionais, materiais, artigos e equipamentos destinados a entrar em contato com os mesmos.

CAPÍTULO III

Registro e Controle

Art. 16 - Todo alimento somente será exposto ao consumo ou entregue à venda depois de registrado nos órgãos competentes.

Art. 17 - Estão igualmente obrigados a registrar nos órgãos competentes:

I - Os aditivos intencionais;

II - As embalagens, equipamentos e utensílios elaborados e/ou revestidos internamente de substâncias resinosas e poliméricas e destinados a entrar em contato com alimentos, inclusive os de uso doméstico;

III - Os coadjuvantes da tecnologia de fabricação, assim declarados por Resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

Parágrafo único - Os alimentos industrializados vendidos a granel estarão sujeitos a registro quando a Norma Técnica Especial assim o determinar.

Art. 18 - Em conformidade com disposições dos órgãos competentes, ficam dispensados da obrigatoriedade de registro:

I - As matérias-primas alimentares e os alimentos "in natura", salvo aqueles cujo registro tenha sido determinado pelos órgãos competentes;

II - Os aditivos intencionais e os

vantes da tecnologia de fabricação de alimentos dispensados por Resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos;

III - Os produtos alimentícios, quando destinados ao emprego na preparação dos alimentos industrializados, em estabelecimentos devidamente licenciados, desde que incluídos em Resoluções da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

Art. 19 - Na análise de controle de alimentos devidamente registrados pelo órgão competente, deverão ser observadas as normas estabelecidas para análise fiscal.

§ 1º - O laudo da análise de controle será remetido aos órgãos competentes para arquivamento e passará a constituir o elemento de identificação do alimento.

§ 2º - Em caso de análise condenatória, e sendo o alimento considerado impróprio para o consumo, será tal fato comunicado aos órgãos competentes para fins de cancelamento do registro anteriormente concedido e sua apreensão em todo o território nacional.

§ 3º - No caso de constatação de falhas, erros ou irregularidades sanáveis e sendo o alimento considerado próprio para consumo, deverá o interessado ser notificado da ocorrência, concedendo-se o prazo necessário para a devida correção, decorrido o qual proceder-se-á à nova análise de controle. Persistindo as falhas, erros ou irregularidades, ficará o infrator sujeito às penalidades cabíveis.

CAPÍTULO IV

Rotulagem

Art. 20 - Os alimentos e aditivos intencionais deverão ser rotulados de acordo com as disposições dos órgãos competentes e demais normas que regem o assunto.

Parágrafo único - As disposições deste artigo se aplicam aos aditivos intencionais e produtos alimentícios dispensados de registro, bem como às matérias-primas alimentares e alimentos "in natura", quando acondicionados em embalagens que os caracterizam.

Art. 21 - Os rótulos deverão mencionar em caracteres perfeitamente legíveis:

I - A qualidade, a natureza e o tipo do alimento, observadas a definição, a descrição e a classificação estabelecida no respectivo padrão de identidade e qualidade ou no rótulo arquivado nos órgãos competentes no caso de alimento de fantasia ou artificial, ou de alimentos não padronizados;

II - Nome e/ou marca do alimento;

III - Nome do fabricante ou produtor;

IV - Sede da fábrica ou local de produção;

V - Número de registro do alimento nos órgãos competentes;

VI - Indicação do emprego de aditivo intencional, mencionando-o expressamente ou indicando o código de identificação correspondente com a especificação da classe a que pertencer;

VII - Número de identificação da partida, lote ou data de fabricação, data de validade, quando se tratar de alimento perecível;

VIII - O peso ou volume líquido;

IX - Outras indicações que venham a ser fixadas em regulamento.

Câmara Municipal de São Paulo - Departamento de Documentação e Informação - DT-9

DECRETO NÚMERO 25544 DE 1/1/

FOLHA Nº 03

§ 19 - Os alimentos rotulados no País, cujos rótulos contenham palavras em idiomas estrangeiros, deverão trazer a respectiva tradução, salvo em se tratando de denominação universalmente consagrada.

§ 29 - Os rótulos de alimentos destinados à exportação poderão trazer as indicações exigidas pela lei do país a que se destinam.

§ 39 - Os rótulos de alimentos destituídos, total ou parcialmente, de um de seus componentes normais, deverão mencionar a alteração autorizada.

§ 49 - Os nomes científicos que forem inscritos nos rótulos de alimentos deverão, sempre que possível, ser acompanhados da denominação comum correspondente.

Art. 22 - Os rótulos de alimentos de fantasia ou artificial não poderão conter indicações especiais de qualidade, nem trazer menções, figuras ou desenhos que possibilitem falsa interpretação ou que induzam o consumidor a erro ou engano quanto à sua origem, natureza ou composição.

Art. 23 - Os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotulagem a declaração "Colorido Artificialmente".

Art. 24 - Os rótulos de alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais, com objetivo de reforçar ou reconstruir o sabor natural do alimento, deverão trazer a declaração "Contém Aromatizante", seguido do código correspondente, e da declaração "Aromatizado, Artificialmente", no caso de ser empregado aroma artificial.

Art. 25 - Os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações "Sabor de ..." e "Contém Aromatizantes ...", seguido do código correspondente.

Art. 26 - Os rótulos dos alimentos elaborados com essências artificiais deverão trazer a indicação "Sabor Imitação ou Artificial de ...", seguido da declaração "Aromatizado Artificialmente".

Art. 27 - As indicações exigidas pelos artigos 21, 22, 23 e 24 deste decreto, bem como as que servirem para mencionar o emprego de aditivos, deverão constar do painel principal do rótulo do produto em forma facilmente legível.

Art. 28 - O disposto nos artigos 21, 22, 23 e 24 se aplica, no que couber, à rotulagem dos aditivos intencionais e coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimento.

§ 19 - Os aditivos intencionais, quando destinados ao uso doméstico, deverão mencionar no rótulo a forma de emprego, o tipo de alimento em que pode ser adicionado e a quantidade a ser empregada, expressa sempre que possível em medidas de uso caseiro.

§ 29 - Os aditivos intencionais e os coadjuvantes da tecnologia de fabricação, declarados isentos de registro pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, deverão ter essa condição mencionada no respectivo rótulo.

§ 39 - As etiquetas de utensílios ou recipientes destinados ao uso doméstico deverão mencionar o tipo de alimento que pode ser neles acondicionado.

Art. 29 - Os rótulos dos alimentos enriquecidos e dos alimentos dietéticos e de alimentos irradiados deverão trazer a respectiva indicação em caracteres facilmente legíveis.

Parágrafo único - A declaração de "Alimento Dietético" deverá ser acompanhada da indicação do tipo de regime a que se destina o produto, expresso em linguagem de fácil entendimento.

Art. 30 - As declarações superlativas de qualidade de um alimento só poderão ser mencionadas, na respectiva rotulagem, em consonância com a classificação constante do respectivo padrão de identidade e qualidade, ou de Norma Técnica Especial.

Art. 31 - Não poderão constar da rotulagem denominações, designações, nomes geográficos, símbolos, figuras, desenhos ou indicações que possibilitem interpretação falsa, erro ou confusão, quanto à origem, procedência, natureza, composição ou qualidade do alimento, ou que lhe atribuam qualidades ou características nutritivas superiores às que realmente possuam.

Art. 32 - Não serão permitidas na rotulagem quaisquer indicações relativas à qualidade do alimento que não sejam as estabelecidas nos dispositivos emanados pelos órgãos competentes e suas Normas Técnicas Especiais.

Art. 33 - Os alimentos industrializados, quando vendidos a granel ou a varejo, sem embalagem, deverão ser acompanhados de indicação ao consumidor da qualidade, natureza e tipo do alimento, bem como dos aditivos empregados.

CAPÍTULO V

Padrões de Identidade e Qualidade

Art. 34 - Haverá para cada tipo ou espécie de alimento um padrão de identidade e qualidade, aprovado pelos órgãos competentes, dispondo sobre:

I - Denominação, definição e composição compreendendo a descrição do alimento, citando o nome científico, quando houver, e os requisitos que permitam fixar um critério de qualidade;

II - Requisitos de higiene, compreendendo medidas sanitárias concretas e demais disposições necessárias à obtenção de um alimento puro, comestível e de qualidade comercial;

III - Aditivos intencionais que podem ser empregados abrangendo a finalidade do emprego e o limite de adição;

IV - Requisitos aplicáveis à peso e medida;

V - Requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto;

VI - Métodos de colheita de amostra, ensaio e análise do alimento.

§ 19 - Os requisitos de higiene abrangem também o padrão microbiológico do alimento e o limite residual de pesticidas e contaminantes tolerados.

§ 29 - Os padrões de identidade e qualidade de poderão ser revistos pelos órgãos competentes por iniciativa própria ou a requerimento da parte interessada, devidamente fundamentado.

§ 39 - Poderão ser aprovados subpadrões de identidade e qualidade, devendo os alimentos por eles abrangidos ser embalados e rotulados de forma a distinguí-los do alimento padronizado correspondente.

CAPÍTULO VI

Fiscalização de Alimentos

Seção I

Normas Gerais

Art. 35 - A ação fiscalizadora será exercida pela autoridade municipal no âmbito de suas atribuições.

Art. 36 - O policiamento da autoridade sanitária será exercido sobre os alimentos, o pessoal que os manipula e sobre os locais e instalações onde se fabrica, produz, beneficia, manipula, acondicione, conserve, deposite, armazene, transporte, distribua, venda ou consuma alimentos.

Art. 37 - No fabrico, produção, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento, transporte, distribuição, venda e consumo de alimentos, deverão ser observados os preceitos de limpeza e higiene.

Art. 38 - No acondicionamento dos gêneros alimentícios, é vedado o uso de papéis e embalagens servidas, ou que contenham corantes, tintas de impressão ou outras substâncias químicas prejudiciais à saúde.

Art. 39 - É proibido manter no mesmo continente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.

Parágrafo único - Excetuam-se da exigência deste artigo os alimentos embalados em recipientes hermeticamente fechados, impermeáveis e resistentes.

Art. 40 - No interesse da saúde pública, poderá a autoridade sanitária proibir, nos locais que determinar, o ingresso e a venda de gêneros alimentícios de determinadas procedências, quando plenamente justificados os motivos.

Art. 41 - Os proprietários e os empregados dos estabelecimentos de gêneros alimentícios são obrigados a portar Carteira de Saúde, exigida a renovação semestral do exame médico.

§ 19 - A obrigatoriedade da apresentação da carteira referida neste artigo estende-se a todos que, mesmo não sendo empregados do estabelecimento, estejam vinculados, de qualquer forma, ao processo de comercialização nele desenvolvido.

§ 29 - Se durante a realização da inspeção sanitária, a fiscalização encontrar pessoas suspeitas de portarem moléstias infecto-contagiosas, parasitárias, repugnantes, ou outras que possam constituir fonte de contaminação dos alimentos, serão as mesmas intimadas a se submeter a exames médicos, ficando, nesse período, suspensas de suas atividades.

§ 39 - A Carteira de Saúde de que trata este artigo, deverá ser obtida através de órgãos oficialmente reconhecidos, ou de Médicos do Trabalho do próprio estabelecimento, quando este o possuir.

Art. 42 - Os equipamentos, utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se consumam alimentos deverão ser lavados e higienizados na forma estabelecida pelas Normas Técnicas Especiais, ou usados recipientes não reutilizáveis.

Art. 43 - Os gêneros expostos à venda deverão estar protegidos contra poeiras, insetos e outros animais, mediante dispositivos adequados a cada produto: equipamentos frigoríficos, vitrines ou envólucros que comprove a procedência do produto.

§ 19 - Os produtos alimentícios perecíveis, alimentos "in natura", produtos semipreparados ou preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitem de condições especiais de temperatura para a sua conservação, deverão permanecer em unidades ou equipamentos próprios e em temperatura adequada.

§ 29 - Excluem-se da exigência do disposto neste artigo os alimentos "in natura" que, pelas suas características, não de enquadram no § 19, a critério da autoridade sanitária.

§ 39 - As mercadorias encontradas em desacordo com o disposto neste artigo, serão apreendidas e, após análise, devidamente destinadas.

Câmara Municipal de São Paulo - Departamento de Documentação e Informação - DT-9

Art. 44 - Não será permitida a venda ambulante e em feiras, de produtos alimentícios que não puderem ser objeto desse tipo de comércio, a critério da autoridade sanitária.

Art. 45 - A venda ambulante e em feiras, de produtos perecíveis de consumo imediato, poderá ser autorizada, levando-se em conta as condições e características locais e do produto, desde que obedecidas as Normas Técnicas Especiais.

Art. 46 - A critério da autoridade sanitária e sob pena de apreensão e inutilização sumária, os alimentos destinados ao consumo imediato ou mediato, que tenham ou não sofrido processo de cocção, só poderão ser expostos à venda em locais de comércio de gêneros alimentícios, em feiras e por ambulantes, devidamente protegidos.

Parágrafo único - Excluem-se da exigência deste artigo os alimentos "in natura" e aqueles que, por qualquer forma, possam ser higienizados antes de serem consumidos.

Art. 47 - A critério da autoridade sanitária, levando-se em conta as características locais e de fiscalização, poderá, a título precário, ser autorizada a venda de determinados tipos de alimentos em equipamentos especiais, devidamente vistoriados pela autoridade competente e obedecidas as Normas Técnicas Especiais.

Art. 48 - É proibida a venda ambulante de carnes de grandes, médios e pequenos animais, inclusive de aves, vísceras e tripas.

§ 1º - Excetua-se do disposto no "caput" deste artigo os vendedores ambulantes devidamente autorizados pela legislação específica.

§ 2º - As mercadorias encontradas em desacordo com o disposto neste artigo, portanto, consideradas clandestinas, serão apreendidas e, após análise, devidamente destinadas.

Art. 49 - Os gêneros alimentícios e bebidas depositados ou em trânsito nos armazéns das empresas transportadoras ficarão sujeitos à fiscalização da autoridade sanitária, que a seu critério, poderá exigir quaisquer documentos relativos às mercadorias, bem como proceder à inspeção e colheita de amostras.

Seção II

Colheita de Amostras e Análise Fiscal

Art. 50 - Compete à autoridade fiscalizadora realizar periodicamente, ou quando necessário, colheita de amostra de alimentos, matérias-primas para alimentos, aditivos, coadjuvantes e recipientes, para efeito de análise fiscal.

Art. 51 - A colheita de amostra será feita sem interdição da mercadoria, quando se tratar de análise fiscal de rotina.

Parágrafo único - Se a análise fiscal de amostra colhida em fiscalização de rotina for condenatória, a autoridade sanitária poderá efetuar nova colheita de amostra, com interdição de mercadoria, lavrando o termo de interdição.

Art. 52 - A colheita de amostra para fins de análise fiscal será feita mediante a lavratura do termo de colheita de amostra e esta deverá ser: em quantidade representativa do estoque existente, dividida em 3 (três) invólucros, tornados invioláveis, para assegurar sua autenticidade; e conservadas adequadamente de modo a assegurar suas características originais.

§ 1º - Das amostras colhidas, uma será enviada ao laboratório oficial para a análise fiscal; outra ficará em poder do detentor ou responsável pelo alimento; e a terceira permanecerá no laboratório oficial, servindo estas duas últimas para eventual perícia de contraprova.

§ 2º - Se a quantidade ou natureza do alimento não permitir a colheita de amostra na forma prevista neste decreto e em suas Normas Técnicas Especiais, será o mesmo apreendido, mediante lavratura do termo respectivo, e levado ao laboratório oficial onde, na presença do possuidor ou responsável e do perito por ele indicado, ou na sua falta, de 2 (duas) testemunhas, será efetuada, de imediato, a análise fiscal.

Art. 53 - A análise fiscal será realizada no laboratório oficial e os laudos analíticos resultantes deverão ser fornecidos à autoridade fiscalizadora no prazo máximo de 30 (trinta) dias, e, no caso de alimentos perecíveis, de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da data do recebimento da amostra.

Parágrafo único - No caso de alimentos perecíveis e quando a infração arguida não tiver relação com a perecibilidade do produto, o prazo para o fornecimento do laudo analítico poderá estender-se até 30 (trinta) dias.

Art. 54 - Da análise fiscal condenatória, o laboratório oficial deverá lavrar laudo minucioso e conclusivo, contendo a discriminação, expressa de modo claro e inequívoco, das características da infração cometida, além da indicação dos dispositivos legais ou regulamentares infringidos.

Art. 55 - O laudo analítico será lavrado em 4 (quatro) vias, no mínimo, que serão destinadas, respectivamente, ao detentor do produto, ao fabricante do produto, à instrução do processo, e ao arquivo do laboratório oficial.

Art. 56 - Quando a análise fiscal concluir pela condenação do alimento, a autoridade fiscalizadora notificará o responsável para apresentar defesa escrita e/ou requerer perícia de contraprova, no prazo de 10 (dez) dias ou, no caso de produtos perecíveis, de 24 (vinte e quatro) horas.

§ 1º - A notificação de que trata este artigo será acompanhada de 1 (uma) via do laudo analítico e deverá ser feita dentro do prazo de 10 (dez) dias, ou, no caso de produtos perecíveis, de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da data do recebimento do resultado da análise condenatória.

§ 2º - Decorrido o prazo referido no "caput" deste artigo, sem que o responsável tenha apresentado defesa ou requerido perícia de contraprova, o laudo analítico da análise fiscal será considerado definitivo.

Seção III

Interdição de Alimentos

Art. 57 - Quando resultar provado em análise fiscal ser o alimento impróprio para o consumo, será obrigatória a sua interdição e, se for o caso, a do estabelecimento, lavrando-se os termos respectivos.

Art. 58 - Na interdição de alimentos para fins de análise laboratorial será lavrado o termo respectivo assinado pela autoridade fiscalizadora e pelo possuidor ou detentor da mercadoria, ou seu representante legal e, na ausência ou recusa destes, por 2 (duas) testemunhas.

Parágrafo único - O termo de interdição especificará a natureza, tipo, marca, procedência e quantidade da mercadoria, nome e endereço do detentor e do fabricante, e será lavrado em 4 (quatro) vias, no mínimo, destinando-se a primeira ao infrator.

Art. 59 - Os alimentos suspeitos ou com indícios de alteração, adulteração, falsificação ou fraude serão interditados pela autoridade sanitária, como medida cautelar, e deles serão colhidas amostras para análise fiscal.

Art. 60 - A interdição do produto e/ou do estabelecimento, como medida cautelar, durará o tempo necessário à realização de testes, provas, análises e outras providências requeridas, não podendo, em qualquer caso, exceder o prazo de 90 (noventa) dias, e de 48 (quarenta e oito) horas para os produtos perecíveis, findo o qual, o produto, ou o estabelecimento, ficará automaticamente liberado.

§ 1º - Toda interdição de estabelecimento será acompanhada de uma intimação ao proprietário, onde constarão as providências necessárias para a consequente desinterdição, pela autoridade, no prazo máximo previsto no termo.

§ 2º - Se a análise fiscal não comprovar infração a qualquer norma legal vigente, a autoridade comunicará ao interessado, dentro de 5 (cinco) dias úteis a contar do recebimento do laudo respectivo, a liberação da mercadoria.

§ 3º - Se a análise fiscal concluir pela condenação do alimento, a autoridade notificará o responsável na forma do artigo 56 deste decreto, mantendo a interdição, até decisão final, observado o prazo máximo estipulado no "caput" deste artigo.

§ 4º - No caso de alimentos perecíveis em que a infração arguida não tenha relação com a perecibilidade do produto, o prazo de sua interdição, bem como o prazo para notificação da análise condenatória, poderá estender-se até 10 (dez) dias.

Art. 61 - O possuidor ou responsável pelo alimento interditado fica proibido de entregá-lo ao consumo, desviá-lo ou substituí-lo, no todo ou em parte, até que ocorra a liberação da mercadoria pela autoridade sanitária, na forma prevista no artigo anterior.

Seção IV

Apreensão e Inutilização de Alimentos

Art. 62 - Os alimentos manifestamente deteriorados e os alterados, de tal forma que a alteração constatada justifique considerá-los, de pronto, impróprios para o consumo, serão apreendidos e inutilizados sumariamente pela autoridade sanitária, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

§ 1º - A autoridade sanitária lavrará o Auto de Multa e o respectivo termo de apreensão e inutilização, que especificará a natureza, marca, quantidade e qualidade do produto, os quais serão assinados pelo infrator, ou na recusa deste, por 2 (duas) testemunhas, devidamente qualificadas.

§ 2º - Se o interessado não se conformar com a inutilização da mercadoria, protestará no termo respectivo, devendo, neste caso, ser feita a colheita de amostra do produto para análise fiscal.

§ 3º - Quando o valor da mercadoria for notoriamente ínfimo, poderá ser dispensada a lavratura do termo de apreensão e inutilização, salvo se no ato houver protesto do infrator.

§ 4º - Quando, a critério da autoridade sanitária, o produto for passível de utilização para fins industriais ou agropecuários, sem prejuízo para a saúde pública, ou inconveniente, poderá ser transportado, por conta e risco do infrator, para local designado, acompanhado por autoridade sanitária, que verificará sua destinação até o momento de não mais ser possível colocá-la para consumo humano.

Art. 63 - Não serão apreendidos, mesmo nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, os tubérculos, bulbos, rizomas, sementes e grãos em estado de germinação quando destinados ao plantio ou a fim industrial, desde que essa circunstância esteja declarada no envoltório, de modo inequívoco e facilmente legível.

Seção V

Perícia de Contraprova

Art. 64 - A perícia de contraprova a que se refere o artigo 56 deste decreto será efetuada sobre a amostra em poder do detentor ou responsável, no laboratório oficial que tenha realizado a análise fiscal, com a presença do perito do laboratório oficial e do perito indicado pelo interessado.

§ 1º - Ao perito indicado pelo interessado, que deve ter habilitação legal, serão fornecidas todas as informações que solicitar sobre a perícia, dando-se-lhe vista da análise condenatória, métodos utilizados e demais elementos por ele julgados indispensáveis.

§ 2º - O não comparecimento do perito indicado pela parte interessada, no dia e hora fixados, sem causa previamente justificada, acarretará o encerramento automático da perícia.

Art. 65 - Aplicar-se-á na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal condenatória, salvo se houver concordância dos peritos quanto à adoção de outro.

Art. 66 - Na perícia de contraprova não será efetuada a análise no caso da amostra em poder do infrator apresentar indícios de alteração ou violação dos envoltórios autenticados pela autoridade fiscalizadora e, nesta hipótese, prevalecerá como definitivo o laudo condenatório.

Art. 67 - Da perícia de contraprova, será lavrada ata circunstanciada, contendo todos os quesitos formalizados pelos peritos, datada e assinada por todos os participantes, cuja primeira via integrará o processo.

Art. 68 - A divergência entre os resultados da análise fiscal condenatória e da perícia de contraprova ensejará recurso à autoridade superior, no prazo de 10 (dez) dias, a qual determinará, dentro de igual prazo, novo exame pericial a ser realizado sobre a amostra em poder do laboratório oficial.

Art. 69 - No caso de partida de grande valor econômico, confirmada a condenação do alimento em perícia de contraprova, poderá o interessado solicitar nova colheita de amostra, aplicando-se, neste caso, adequada técnica de amostragem estatística.

§ 1º - Entende-se por partida de grande valor econômico aquela cujo valor seja igual ou superior a 100 (cem) vezes o maior salário mínimo vigente no Estado.

§ 2º - Excetuados os casos de presença de organismos patogênicos ou suas toxinas, considerar-se-á liberada a partida que indicar um índice de alteração ou deterioração inferior a 10% (dez por cento) do seu total.

Art. 70 - Não sendo comprovada, através dos exames periciais, a infração objeto da apuração, e sendo o produto considerado próprio para o consumo, a autoridade competente lavrará despacho liberando-o, determinando o arquivamento do processo.

Seção VI

Disposições Finais

Art. 71 - Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva do alimento em razão do laudo laboratorial condenatório confirmado em perícia de contraprova, ou nos casos de constatação, em flagrante, de atos de fraude, falsificação ou adulteração do produto.

Art. 72 - Os alimentos de origem clandestina serão interditados pela autoridade sanitária e deles serão colhidas amostras para análise fiscal.

§ 1º - Se a análise fiscal revelar que o produto é impróprio para o consumo, ele será imediatamente inutilizado pela autoridade sanitária.

§ 2º - Se a análise fiscal concluir tratar-se de produto próprio para o consumo, ele será apreendido pela autoridade sanitária e distribuído a instituições assistenciais, públicas ou privadas, desde que benéficas, de caridade ou filantrópicas.

Art. 73 - No caso de condenação definitiva do produto, cuja alteração, adulteração ou falsificação não impliquem em torná-lo impróprio para o uso ou consumo, ele será apreendido pela autoridade sanitária e distribuído a estabelecimentos assistenciais, de preferência oficiais, quando esse aproveitamento for viável em prol da saúde.

Art. 74 - O resultado definitivo da análise condenatória de alimentos oriundos de Unidade Federativa diversa será, obrigatoriamente, comunicado ao órgão de vigilância sanitária federal e ao da Unidade Federativa interessada.

CAPÍTULO VII

Funcionamento dos Estabelecimentos

Art. 75 - Todo estabelecimento ou local destinado à produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos deverá possuir:

I - Alvará de funcionamento;

II - Caderneta de controle sanitário.

§ 1º - O alvará de funcionamento será concedido após inspeção das instalações pela autoridade sanitária competente, obedecidas as especificações deste decreto e de suas Normas Técnicas Especiais, notadamente as de ordem higiênico-sanitárias.

§ 2º - Para cada supermercado, ou congêneres, a repartição competente fornecerá um único alvará de funcionamento e, para os mercados, um alvará para cada box, excetuando-se aqueles localizados em próprios municípios.

§ 3º - A caderneta de controle sanitário, renovável anualmente, conterá as anotações das ocorrências verificadas pela autoridade fiscalizadora nas visitas de inspeção rotineira, bem como as anotações das penalidades que porventura tenham sido aplicadas.

Paulo - Departamento de Documentação e

§ 4º - Os veículos de transporte de gêneros alimentícios deverão portar comprovante de procedência do produto transportado e possuir certificado de vistoria, o qual será concedido pela autoridade sanitária competente, após a devida inspeção.

Art. 76 - Os proprietários ou responsáveis por estabelecimentos de gêneros alimentícios, sempre que solicitado, deverão exibir ao agente fiscalizador a documentação do estabelecimento, referida no artigo 75, bem como os comprovantes de procedência das mercadorias comercializadas.

§ 1º - A documentação a que se refere este artigo deverá permanecer no estabelecimento.

§ 2º - Em caso de mercadoria cuja procedência não esteja devidamente identificada, deverá o agente fiscalizador observar o disposto no artigo 72 e seus parágrafos.

§ 3º - Os proprietários ou responsáveis por estabelecimentos de gêneros alimentícios poderão, quando fiscalizados, solicitar que o agente fiscalizador se identifique, exibindo a respectiva credencial.

Art. 77 - Os estabelecimentos de gêneros alimentícios deverão, obrigatoriamente, colocar placa identificadora do órgão fiscalizador competente, em local visível ao público consumidor.

Art. 78 - Aos comerciantes e às distribuidoras de gêneros alimentícios é proibido proceder à sua triagem, transferência ou venda nas vias e logradouros públicos, ou em locais não autorizados.

Art. 79 - Nos estabelecimentos comerciais somente será permitida a venda de gêneros alimentícios da espécie para a qual foram licenciados, sendo proibido o exercício de atividades não inerentes ao seu ramo de comércio.

Parágrafo único - É vedado, nos estabelecimentos comerciais não licenciados para esse fim, comercializar gêneros alimentícios que tenham sofrido cocção, assadura, fritura, preparo ou transformação, exceto os produtos industrializados, que, por sua vez, não poderão ser consumidos no local.

Art. 80 - As quitandas e casas de frutas, as casas de venda de aves e ovos, os empórios, mercearias, armazéns, depósitos de frutas, depósitos de gêneros alimentícios e estabelecimentos congêneres serão constituídos, no mínimo, por seção de venda.

Art. 81 - Os cafés, casas de sucos, lanchonetes, bares e botequins serão constituídos, no mínimo, por seção de venda com consumação.

Parágrafo único - Os estabelecimentos de que trata este artigo que mantenham serviços de lanches deverão possuir também copa-quente.

Art. 82 - Os restaurantes e similares terão cozinha, copa e, se necessário, depósito de gêneros alimentícios e seção de venda com consumação.

Parágrafo único - Nos restaurantes que receberem alimentos preparados em cozinhas industriais licenciadas poderá ser dispensada a existência de cozinha, a critério da autoridade sanitária.

Art. 83 - As pastelarias e estabelecimentos congêneres terão cozinha, depósito de matéria-prima e seção de venda com consumação.

Parágrafo único - Se no mesmo estabelecimento houver venda de caldo de cana, deverá haver local apropriado para depósito e limpeza de cana, com características idênticas às do depósito de matéria-prima, bem como local apropriado para depósito do bagaço.

Art. 84 - As docerias, "buffets", rotisseries, casas de produtos congelados e estabelecimentos congêneres terão:

I - Sala de manipulação;

II - Depósito de matéria-prima;

III - Seção de venda com consumação e/ou seção de expedição;

IV - Cozinha.

Parágrafo único - Os estabelecimentos que recebam alimentos preparados em cozinhas industriais licenciadas poderão ser dispensados da exigência de possuir cozinha e depósito de matéria-prima, a critério da autoridade sanitária.

Art. 85 - As padarias e estabelecimentos congêneres terão:

I - Recebimento e depósito de farinha;

II - Recebimento e depósito de matéria-prima;

III - Panificação, compreendendo manipulação, área de forno e câmara de fermentação;

IV - Confeitaria, manipulação;

V - Acondicionamento e embalagens de produtos;

VI - Depósito de produtos acabados e expedição e/ou venda;

VII - Vestiários e instalações sanitárias;

VIII - Depósito de material de limpeza, de consertos e outros afins;

IX - Administração e serviços;

X - Cozinha e/ou copa-quente.

Parágrafo único - As salas de embalagem, depósito de combustível e cozinha serão exigidas, a critério da autoridade sanitária, levando em conta a natureza do estabelecimento.

Art. 86 - Os supermercados, mercados e congêneres, além de observar o disposto no artigo 2º, deverão, quanto aos seus locais de venda, obedecer às exigências técnicas previstas neste decreto, segundo o gênero de comércio, no que lhes forem aplicáveis.

Art. 87 - Nos estabelecimentos que, por força de sua atividade exijam cozinha, esta, além das especificações a serem observadas, conforme disposto no artigo 2º, deverá ter:

I - Mesas de manipulação constituídas ao menos de pés e tampo, devendo ser este feito ou revestido de material liso, resistente e impermeável;

II - Água corrente fervente, ou outro processo comprovadamente eficiente para higienização de louças, talheres e demais utensílios de uso;

III - Pias, cujos despejos passarão obrigatoriamente por uma caixa de gordura.

Art. 88 - Os estabelecimentos que necessitem de copas-quentes obedecerão às mesmas exigências contidas no artigo anterior, respeitadas as devidas dimensões.

Art. 89 - As salas de manipulação, de preparo e de embalagem terão:

I - Piso revestido de material cerâmico ou equivalente;

II - Paredes revestidas de material liso, impermeável e resistente a frequentes lavagens, até a altura de 2,00 m, no mínimo, e, daí para cima, pintadas em cores claras com tinta lavável;

III - Forros;

IV - Mesas de manipulação constituídas somente de pés e tampo, devendo este ser feito ou revestido de material liso, resistente e impermeável;

V - Portas com mola;

VI - Aberturas teladas.

Art. 90 - As salas de secagem obedecerão às mesmas exigências prescritas para as salas de manipulação, dispensada a de ventilação quando houver necessidade de manutenção, no ambiente, de características físicas constantes; neste caso, os vitrões poderão ser fixos, dispensadas as telas.

Art. 91 - As salas de acondicionamento terão, paredes, até 2,00 m de altura, no mínimo, e os pisos revestidos de material liso, resistente e impermeável.

Art. 92 - Os estabelecimentos que utilizem fornos a carvão e lenha deverão ter depósito de combustível e este não terá acesso ao local de manipulação.

Art. 93 - É proibido, nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, manter equipamentos, maquinários, instalações, objetos, substâncias químicas, aditivos, condimentos ou invólucros com o objetivo de fabricar, transformar, preparar, temperar, fraudar ou adulterar alimentos.

Parágrafo único - O material encontrado nas condições referidas neste artigo será apreendido e encaminhado ao depósito municipal, e as mercadorias serão inutilizadas.

Art. 94 - Nos locais devidamente licenciados, em que se fabriquem, preparem, beneficiem ou acondicionem alimentos, é proibido ter em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, adulterar, fraudar ou falsificar alimentos.

Parágrafo único - As mercadorias encontradas nas condições referidas no "caput" deste artigo serão inutilizadas.

Art. 95 - É proibida a fabricação de alimentos cuja industrialização seja específica das indústrias ou de estabelecimentos varejistas autorizados para esse fim.

Art. 96 - Só será permitido o comércio de saneantes, desinfetantes e produtos similares, em estabelecimentos de venda ou consumo de alimentos, quando nele existir local apropriado, separado, devidamente aprovado pela autoridade sanitária.

Art. 97 - É obrigatória a existência de equipamentos de refrigeração e/ou de congelação nos estabelecimentos em que se produzam, fabriquem, preparem, beneficiem, manipulem, acondicionem, armazenem, depositem ou vendam produtos alimentícios perecíveis ou alteráveis.

§ 1º - As mercadorias deverão ser distribuídas em unidades frigoríficas apropriadas e ser dispostas de maneira a permitir a perfeita circulação de ar, ficando, portanto, proibida a superlotação dessas unidades.

§ 2º - A critério da autoridade sanitária competente, a exigência de que trata este artigo poderá estender-se aos veículos de transportes.

Art. 98 - Nos locais e estabelecimentos onde se manipulem, beneficiem, preparem, vendam ou fabriquem produtos alimentícios é proibido:

I - Fumar;

II - Varrer a seco ou usar areia, serragem ou outros afins;

III - Usar papel picado no piso, para qualquer finalidade;

IV - Destinar água servida para a via pública;

V - Permitir a entrada ou permanência de quaisquer animais;

VI - Manter móveis, seroventes, veículos, equipamentos ou objetos estranhos no seu interior;

VII - Manter fogareiro, fogão ou outro equipamento com a finalidade de cozinhar no seu interior, quando não estiver licenciado para esse fim;

VIII - Proceder a lavagem e higienização de maquinários, equipamentos e estrados em via pública;

IX - Utilizar substâncias ou defensivos, para fins de higienização, exceto aqueles devidamente aprovados pelo órgão oficial competente;

X - Adaptar jiraus, sôfãos ou mezaninos, exceto os submetidos à apreciação do órgão municipal competente;

XI - Manter, guardar ou depositar mercadorias pertencentes a terceiros;

XII - Comercializar gêneros alimentícios durante o período de reformas ou reparos necessários à conservação do prédio ou instalações;

XIII - O uso de enfeites junto aos alimentos expostos em bandejas e vitrines, incluindo vegetais;

XIV - Manter plantas, excetuando-se nos salões de venda ou de consumo, quando forem utilizadas como elemento de decoração e/ou de ornamentação e, desde que distantes dos alimentos expostos à venda.

Art. 99 - Nos estabelecimentos onde se fabriquem, preparem, vendam ou depositem gêneros alimentícios deverão ser utilizados recipientes adequados, de fácil limpeza e providos de tampo, ou recipientes descartáveis para coleta de resíduos.

Parágrafo único - É proibido o recolhimento, nas unidades frigoríficas, de ossos, sebos, detritos ou outras mercadorias impróprias para o consumo, exceto os hermeticamente acondicionados em recipientes resistentes e laváveis.

Art. 100 - Será obrigatório rigoroso asseio em todos os compartimentos dos estabelecimentos de gêneros alimentícios.

Parágrafo único - Os compartimentos sanitários deverão estar em perfeito funcionamento e obrigatoriamente dispor de lavatório com água corrente, papel higiênico, sabão, toalhas de papel ou secador de ar quente, bacias sanitárias providas de tampo e recipientes para lixo.

Art. 101 - Nos estabelecimentos referidos no artigo anterior, o pessoal vinculado, sob qualquer forma, ao processo de comercialização, deverá se apresentar devida e adequadamente uniformizado, exigindo-se asseio individual compatível com os princípios de higiene.

Art. 102 - Os responsáveis pelos estabelecimentos de gêneros alimentícios são obrigados a manter limpos e higienizados os equipamentos, instrumentos de trabalho, recipientes e continentes, os quais deverão ser de material adequado, de forma a não contaminar ou diminuir o valor nutritivo dos alimentos.

§ 1º - Os equipamentos, instrumentos, recipientes ou continentes que não assegurarem perfeita higienização, a critério da autoridade sanitária, deverão ser reformados, substituídos ou inutilizados.

§ 2º - Para os fins previstos neste artigo, deverão ser observadas as Normas Técnicas da Associação Brasileira.

Art. 103 - Os estabelecimentos de gêneros alimentícios deverão estar equipados com armários adequados para guarda de roupas, instrumentos de trabalho e materiais de higienização, específicos para cada fim.

Art. 104 - A exposição para a venda de aves, pescados, carnes e vísceras de espécies destinadas à alimentação humana somente será permitida se os referidos produtos estiverem devidamente protegidos em unidades frigoríficas.

Parágrafo único - A comercialização dos produtos referidos neste artigo em feiras-livres obedecerá ao regulamentado em legislação específica.

Art. 105 - O leite e seus derivados, excetuando-se aqueles que dispensem refrigeração, deverão ser mantidos em unidades frigoríficas.

Art. 106 - Os açougues, entrepostos de carnes, casas de aves abatidas, peixarias e entrepostos de pescado, observado o disposto no artigo 2º, deverão ter:

I - Piso do pavimento e as paredes, pilares e colunas, até altura de 2,00 metros, no mínimo, revestidas de material durável, liso, impermeável e resistente a frequentes lavagens;

II - Forro;

III - A pintura, revestimento de paredes e forro de natureza tal que não altere as características organolépticas visuais do produto;

IV - Pia com água corrente;

V - Iluminação artificial, quando necessária, de natureza tal que não altere as características organolépticas visuais do produto.

Art. 107 - Os açougues são destinados à venda de carnes, vísceras e miúdos frescos, resfriados ou congelados, não sendo permitido seu preparo ou manipulação para qualquer fim.

Parágrafo único - Será, entretanto, facultado aos açougues:

I - A venda de subprodutos de origem animal conservados, preparados ou enlatados, desde que convenientemente identificados como procedentes de fábricas licenciadas e registradas;

II - A venda de carne fresca moída, desde que a moagem seja, obrigatoriamente, feita na presença do comprador e a seu exclusivo pedido, por meio de máquinas elétricas;

III - A venda de carne fresca moída, efetuada em estabelecimento cujas condições sejam semi-industriais e caracterizadas por:

a) Piso do pavimento e as paredes, pilares ou colunas até a altura de 2,00 metros, no mínimo, revestidos de material durável, liso, impermeável e resistente a frequentes lavagens;

b) Forro de natureza tal que não altere as características organolépticas visuais do produto;

c) Portas com mola;

d) Aberturas teladas;

e) Área de sala de desossa não inferior a 20,00 m², com dimensão mínima de 4,00 metros;

f) Mesas de manipulação constituídas somente de pés e tampo, devendo este ser feito ou revestido de material liso, resistente e impermeável;

g) Pia com água corrente fervente, ou outro processo comprovadamente eficiente para a higienização de utensílios de uso e ralos para escoamento de águas de lavagens;

IV - A venda de pescado, industrializado e congelado procedente de fábricas licenciadas, desde que disponham de unidades frigoríficas próprias e exclusivas para sua boa conservação.

Art. 108 - Nos empórios e mercearias fica autorizada a venda a varejo de carnes provenientes de grandes, médios e pequenos animais domésticos próprios para a alimentação humana, vísceras e aves abatidas.

§ 1º - Para exercer este comércio, os estabelecimentos deverão obedecer ao disposto no artigo 107, bem como ao que segue:

I - Os produtos "in natura" referidos no "caput" deste artigo deverão ser conservados em unidades frigoríficas adequadas e independentes, não podendo ser expostos fora das mesmas;

II - Nos estabelecimentos que receberem carne sem prévia desossa, será obrigatória a instalação de uma sala para esse fim, dotada de equipamentos necessários, bem como atender ao disposto no artigo 107.

§ 2º - Os estabelecimentos referidos neste artigo ficam também autorizados a vender carnes empacotadas, congeladas e resfriadas, e alimentos supergelados, acondicionados em embalagens próprias e inspecionadas nos estabelecimentos de origem, desde que disponham de equipamentos de conservação e exposição adequados.

ão e

Folha nº 06 do proc.
679 de 1998
funcionário

Art. 109 - Os estabelecimentos que comercializam carnes deverão dispor de ganchas no compartimento destinado à desossa.

§ 1º - As ganchas referidas neste artigo deverão ser mantidas em perfeito estado de conservação e limpeza.

§ 2º - Após a operação da desossa, a mercadoria deverá ser armazenada nas unidades frigoríficas.

Art. 110 - Nos estabelecimentos referidos no artigo anterior, os miúdos e vísceras deverão permanecer nas unidades frigoríficas apropriadas e em recipientes de material inoxidável, plástico rígido ou premoldado, ou outros materiais que atendam às exigências da moderna tecnologia.

§ 1º - As unidades frigoríficas ou contêineres referidos neste artigo deverão ser mantidos rigorosamente limpos e higienizados e em perfeito estado de conservação.

§ 2º - O seccionamento ou fracionamento de miúdos e vísceras somente será permitido quando solicitado pelo comprador e na presença deste, salvo nos estabelecimentos com características semi-industriais que atendam ao disposto no parágrafo único, inciso III, do artigo 107.

Art. 111 - Nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, é proibida a comercialização de carnes destinadas à indústria para aproveitamento condicional.

Art. 112 - Nenhum açougue poderá funcionar em dependência de fábrica de produtos de carne e estabelecimentos congêneres.

Art. 113 - Nas casas de venda de aves vivas e ovos não é permitida a matança ou preparo de aves ou outros animais.

Art. 114 - Nos estabelecimentos de comércio de aves abatidas não é permitida a existência de aves vivas.

Parágrafo único - Nos estabelecimentos referidos neste artigo é proibida a manipulação ou tempero de carne para qualquer fim.

Art. 115 - Nas peixarias é vedado o preparo ou fabrico de conservas de peixes, a venda de pescado em filés ou em pedaços, sendo, entretanto, facultada a subdivisão, desde que na presença do comprador e a seu pedido.

Parágrafo único - A proibição referida neste artigo não se aplica quando se tratar de filés semi-industrializados, desde que constem da embalagem a procedência e a data da industrialização, e aos processados em estabelecimentos com características semi-industriais que atendam ao disposto no parágrafo único, inciso III, do artigo 107.

Art. 116 - Aos estabelecimentos de gêneros alimentícios é proibido substituir uma espécie por outra, com a finalidade de fraudar o público consumidor, bem como vender congeladas por resfriadas ou frescas, ou utilizar quaisquer meios com tal finalidade.

Art. 117 - É proibido, nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, comercializar animais vivos de qualquer espécie.

Parágrafo único - Excetuam-se da proibição prevista neste artigo os estabelecimentos licenciados anteriormente à vigência deste decreto, que, todavia, terão um prazo de 180 (cento e oitenta) dias para o seu enquadramento.

Art. 118 - É vedado, aos comerciantes de gêneros alimentícios, mantê-los em depósitos domiciliares.

Parágrafo único - Será, entretanto, facultada a guarda dos gêneros alimentícios em depósitos devidamente vistoriados e licenciados.

Art. 119 - É proibido, nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, comercializar quelônios, anfíbios, répteis, albatrizes, plantas marítimas, animais aquáticos, ramíferos de água doce e salgada, bem como animais exóticos, abatidos ou vivos, exceto aqueles previstos em legislação própria, desde que procedentes de estabelecimentos legalmente autorizados para esse tipo de comércio.

Parágrafo único - As espécies referidas neste artigo somente poderão ser vendidas em estabelecimentos devidamente autorizados para esse ramo de comércio.

Art. 120 - É proibido nos estabelecimentos de gêneros alimentícios o preparo ou comercialização de alimentos destinados à alimentação animal, à exceção dos devidamente embalados, rotulados e procedentes de estabelecimentos devidamente autorizados.

Art. 121 - É permitido aos estabelecimentos que comercializam alimentos utilizar equipamentos com peculiaridades denominadas de "equipamentos de soleira de portas", tais como "churros", "frango assado", "doces e guloseimas", "churrasco grego", "massas semi-preparadas", "esfiha", e outras atividades análogas e afins, desde que satisfaçam às seguintes exigências:

I - A comercialização de alimentos na forma deste artigo somente será permitida quando a abertura dos dispositivos apropriados esteja sempre voltada em sentido oposto ao da via ou logradouro público;

II - Os equipamentos utilizados para o acondicionamento dos alimentos deverão manter a temperatura adequada à sua boa conservação;

III - Quando, para o exercício dessa atividade, for instalado qualquer dispositivo para assar, cozer ou fritar alimentos que exijam manipulação prévia, também serão exigidas as seguintes condições para o local de manipulação ou preparo:

1) área mínima de 4,00 m², desde que não haja outro compartimento de manipulação, que satisfaça o seguinte:

a) pé direito mínimo de 2,50 metros de altura;

b) largura mínima de 2,00 metros;

c) piso e paredes, até a altura de 2,00 metros, revestidos de material durável, liso, impermeável e resistente a frequentes lavagens;

d) pia com água corrente;

e) compartimento, equipamento ou dispositivo para guarda do produto pré-manipulado ou a manipular, de modo a mantê-lo conservado e em condições higiênicas.

Folha nº 07
Nº 679 de 1998
O Funcionário
TÍTULO ÚNICO

Repressões às infrações de

Natureza Sanitária

CAPÍTULO I

Competência

Art. 122 - Caberá à Secretaria Municipal de Abastecimento, no âmbito de suas atribuições, a fiscalização quanto ao disposto neste decreto, competindo-lhe a atuação, a imposição de penalidades, observadas as peculiaridades de cada caso, referentes à prevenção e repressão de tudo quanto possa comprometer a saúde pública.

Parágrafo único - As autoridades fiscalizadoras mencionadas neste artigo terão livre ingresso em todos os locais, a qualquer dia e hora, quando no exercício de suas atribuições.

Art. 123 - As infrações à legislação edilícia e de parcelamento, uso e ocupação do solo, serão fiscalizadas e aplicadas pela repartição fiscalizadora competente.

CAPÍTULO II

Infrações e Penalidades

Art. 124 - Considera-se infração a desobediência ou a inobservância ao disposto neste decreto, nas normas legais e regulamentares da legislação federal e estadual e outras que, por qualquer forma, se destinem à promoção, preservação e recuperação da saúde.

Art. 125 - Responde pela infração quem, de qualquer modo, cometer ou concorrer para sua prática ou dela se beneficiar.

Art. 126 - As infrações de natureza sanitária serão punidas, alternativa ou cumulativamente, sem prejuízo das sanções civil e penal cabíveis, com penalidades de:

- I - Multa;
- II - Apreensão de produto;
- III - Inutilização do produto;
- IV - Interdição de produto;
- V - Interdição parcial ou total do estabelecimento.

Art. 127 - As infrações de natureza sanitária classificam-se em leves, graves e gravíssimas.

§ 1º - São infrações de natureza leve, dentre outras:

- a) falta de uniforme;
- b) fumar durante o exercício da atividade;
- c) varrer o estabelecimento a seco, ou usar areia, serragem ou outros afins;
- d) usar papel picado no piso;
- e) destinar água servida para a via pública;
- f) permitir a entrada ou permanência de aves ou animais domésticos no estabelecimento;
- g) manter móveis, semoventes, veículos, equipamentos ou objetos estranhos à natureza das atividades desenvolvidas pelo estabelecimento;
- h) proceder à lavagem e higienização de maquinários, equipamentos e estrados em via pública;
- i) uso de enfeites junto aos alimentos expostos em bandejas e vitrines;
- j) falta de placa indicativa do órgão fiscalizador;

1) proceder à triagem, carga e descarga ou venda de gêneros alimentícios nas vias e logradouros públicos, quando não autorizados.

m) manter, nas unidades frigoríficas, ossos, sebos, detritos ou outras mercadorias impróprias para o consumo, sem que estejam hermeticamente acondicionados;

n) ausência ou insuficiência de recipientes apropriados para a coleta de lixo;

o) mau funcionamento de instalação sanitária e/ou ausência de papel higiênico, sabão, toalhas descartáveis ou secador de ar quente, tampo de bacias sanitárias e outros indispensáveis;

p) manter as dependências do estabelecimento em más condições de conservação.

§ 2º - São infrações de natureza grave, dentre outras:

a) más condições higiênicas em dependências do estabelecimento, inclusive sanitários, ou em veículos transportadores de gêneros alimentícios;

b) falta de higiene, limpeza ou má conservação de: equipamentos, instrumentos de trabalho, utensílios e recipientes destinados ao fabrico, produção, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento, transporte e consumo de alimentos;

c) exposição de alimentos sem proteção e/ou fora dos equipamentos próprios à sua conservação;

d) superlotação de câmaras/unidades frigoríficas ou veículos transportadores;

e) funcionamento de equipamentos destinados à conservação de alimentos ou à higienização ou esterilização de utensílios e recipientes em desacordo com os padrões preconizados pelas Normas Técnicas Especiais;

f) Emprego de pintura, revestimentos de paredes e forros e/ou iluminação artificial que altere as características organolépticas visuais do produto;

g) falta de carteira de saúde ou de sua renovação;

h) filetar pescado ou moer carne previamente, em estabelecimentos não autorizados;

i) comercialização, preparo, fabrico ou manipulação de gêneros alimentícios em desacordo com a atividade para a qual foi licenciado;

j) falta de caderneta de controle sanitário ou de laudo de vistoria de veículo;

SEÇÃO I

O funcionário

Termo de Intimação

25.544

- l) falta de asseio pessoal;
m) depositar carvão ou lenha no local de manipulação;
n) armazenar cana, bagaço, etc. na área de consumo;
o) utilizar papéis ou embalagens servidas, ou que contenham corantes, tintas de impressão ou outras substâncias químicas prejudiciais à saúde;
p) manter no mesmo continente ou transportar no mesmo compartimento do veículo, alimentos ou substâncias estranhas, que possam resultar em contaminação ou corromper suas características;
q) manter artigos de limpeza fora de seção adequada;
r) preparo de alimentos destinados a animais;
s) comercializar alimentos destinados a animais indevidamente rotulados e sem procedência;
t) ausência de proteção e/ou de telas contra insetos, roedores, pássaros e outros animais daninhos ou constatação da presença dos mesmos;
u) falta de instalação sanitária para ambos os sexos ou de outras dependências específicas em estabelecimentos que por suas características próprias assim o exijam;
v) comercializar gêneros alimentícios durante a realização de serviços de reparo ou reforma de estabelecimento;
x) utilizar água em desacordo com as especificações técnicas para a higienização, preparo, manipulação, fabrico, beneficiamento ou conservação de gêneros alimentícios;
z) adoção de práticas e procedimentos inadequados ao preparo, manipulação, fabrico, beneficiamento, conservação, armazenamento ou exposição de alimentos.
- § 3º - São infrações de natureza gravíssima, dentre outras:
- a) venda ou exposição de alimentos impróprios para o consumo ou fora do prazo de validade;
b) venda ou exposição de alimentos de origem clandestina ou sem comprovante de inspeção ou procedência da mercadoria;
c) venda ou exposição de alimento interdito ou em estabelecimento interdito;
d) proceder à matança clandestina;
e) venda ou exposição de alimento alterado, adulterado ou fraudado;
f) utilizar, em estabelecimentos, equipamentos, utensílios ou em alimentos, substâncias ou defensivos não autorizados;
g) funcionamento de açougue, avícola ou similar, conjugado com estabelecimento de fabrico ou abate;
h) comercializar aves abatidas em locais destinados à venda de aves vivas;
i) manter nas dependências do estabelecimento maquinários, objetos, substâncias químicas, aditivos, materiais, condimentos, invólucros, que possam servir para adulterar, transformar, alterar, fraudar ou falsificar gêneros alimentícios;
j) comercializar animais exóticos sem autorização do IBDF, sejam eles vivos ou abatidos;
l) comercializar animais vivos em estabelecimentos de gêneros alimentícios;
m) desacato à ordem administrativa emanada por autoridade sanitária no exercício de suas funções.

Art. 128 - Para a classificação de infrações não previstas no artigo anterior, a Administração se valerá de parecer conclusivo proferido por Comissão Técnica especialmente designada para esse fim, que considerará a gravidade do fato a ser enquadrado.

CAPÍTULO III

Procedimento Administrativo das Infrações de Natureza Sanitária

Art. 129 - O procedimento administrativo relativo a infrações de natureza sanitária terá início com a lavratura do Auto de Infração e do correspondente Auto de Multa.

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

§ 2º - Quando, apesar da lavratura do Auto de Infração e do respectivo Auto de Multa, subsistir, ainda, para o infrator obrigação a cumprir, será ele intimado a fazê-lo no prazo que vier a ser estabelecido no próprio Termo de Intimação.

SEÇÃO I

Auto de Infração

Art. 130 - Verificada qualquer infração a este decreto, será lavrado o respectivo Auto de Infração.

Art. 131 - O Auto de Infração será lavrado em 3 (três) vias, destinando-se a primeira ao autuado e conterá:

- I - O nome do infrator, especificação de seu ramo de atividade e endereço;
II - O ato ou fato constitutivo da infração e o local, hora e a data respectivos;
III - A disposição legal ou regulamentar transgredida;
IV - A indicação do dispositivo legal ou regulamentar que comina penalidade a que fica sujeito o infrator;
V - O prazo legal para defesa ou impugnação do Auto de Infração;
VI - A assinatura do agente autuante, seu número de registro e carimbo discriminativo destes dados;
VII - A assinatura do autuado ou de seu representante legal e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância pela autoridade autuante e a assinatura de 2 (duas) testemunhas.

Art. 132 - Os servidores ficam responsáveis pelas declarações que fizerem nos Autos de Infração, sendo passíveis de punição, por falta grave, em casos de falsidade ou omissão dolosa.

Art. 133 - As irregularidades constatadas serão objeto de intimação aos responsáveis, que deverão saná-las no prazo estabelecido no próprio termo, levando-se em consideração o tipo da irregularidade a ser sanada.

Art. 134 - O Termo de Intimação será lavrado em 3 (três) vias, destinando-se a primeira ao intimado e conterá:

- I - A identificação do estabelecimento, constando o nome do infrator, seu ramo de atividade e endereço;
II - O número, série e data do Auto de Infração respectivo;
III - O ato ou fato constitutivo da irregularidade constatada;
IV - O dispositivo legal ou regulamentar infringido;
V - A providência exigida;
VI - O prazo concedido para sanar a irregularidade;

VII - A assinatura da autoridade que intimou, seu número de registro e carimbo discriminativo destes dados;

VIII - A assinatura do intimado ou de seu representante legal e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância pela autoridade intimadora e a assinatura de 2 (duas) testemunhas.

Art. 135 - Os servidores ficam responsáveis pelas declarações que fizerem nos Termos de Intimação, sendo passíveis de punição, por falta grave, em casos de falsidade ou omissão dolosa.

SEÇÃO III

Auto de Multa

Art. 136 - A inobservância a qualquer dispositivo deste decreto, cujo cumprimento estiver cometido à Secretaria Municipal de Abastecimento, ensejará a lavratura do competente Auto de Multa.

Art. 137 - O Auto de Multa, a ser lavrado em 3 (três) vias, conterá:

- I - O nome do infrator;
II - O local, dia e hora da infração;
III - O fato constitutivo da infração;
IV - O preceito legal violado;
V - O valor da multa;
VI - A assinatura do agente autuante, seu número de registro e carimbo discriminativo destes dados;
VII - A assinatura do infrator ou de seu representante legal e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância pela autoridade autuante e a assinatura de 2 (duas) testemunhas;

VIII - A repartição onde a multa deverá ser paga;
IX - O prazo para pagamento da multa ou apresentação de defesa.

Art. 138 - A lavratura do Auto de Multa far-se-á simultaneamente com notificação do infrator, para, no prazo de 15 (quinze) dias corridos, pagar ou apresentar defesa, sob pena de confirmação da penalidade imposta e de sua subsequente inscrição como dívida ativa.

Art. 139 - A notificação de que trata o artigo anterior será dirigida, pessoalmente, ao responsável ou seu representante legal, podendo efetivar-se, outrossim, por via postal, com aviso de recebimento, no endereço do estabelecimento.

Parágrafo único - A defesa deverá ser apresentada na Administração Regional da circunscrição territorial a que pertence o estabelecimento, mediante protocolo.

Art. 140 - Quando o autuado for analfabeto, ou físicamente incapacitado, poderá o Auto de Multa ser assinado "a rogo" na presença de 2 (duas) testemunhas, ou na falta destas, deverá ser feita a devida ressalva pela autoridade autuante.

Art. 141 - A aplicação das multas pecuniárias não elide a das demais sanções ou medidas administrativas e judiciais cabíveis, inclusive apuração da responsabilidade do infrator, pelos crimes de desobediência, previstos no artigo 330 do Código Penal.

Art. 142 - Na reincidência, as multas serão sempre em dobro e até que seja sanada a irregularidade as mesmas serão renováveis a cada 30 (trinta) dias.

Art. 143 - Os servidores ficam responsáveis pelas declarações que fizerem nos Autos de Multa, sendo passíveis de punição, por falta grave, em casos de falsidade ou omissão dolosa.

SEÇÃO IV

Interdição Parcial ou Total do Estabelecimento

Art. 144 - Como medida cautelar, poderá a Secretaria Municipal de Abastecimento interditar parcial ou totalmente os estabelecimentos.

Art. 145 - A interdição total ou parcial do estabelecimento somente será levantada, a requerimento do interessado, após vistoria que comprove estar sanada a irregularidade ensejadora da medida.

Art. 146 - A interdição total ou parcial do estabelecimento poderá ser efetuada com o apoio da Guarda Civil Metropolitana da Secretaria Municipal de Defesa Social, com o objetivo de garantir aos servidores a segurança necessária ao pleno exercício do poder de polícia administrativa.

Art. 147 - O procedimento administrativo referente a interdição parcial ou total do estabelecimento será objeto de normatização própria, a ser baixada pela Secretaria Municipal de Abastecimento, através de Portaria.

SEÇÃO V

Recursos

Art. 148 - Do despacho decisório que descolher a defesa, a ser publicado no Diário Oficial do Município, caberão sucessivamente:

- I - Pedido de reconsideração à própria autoridade que o prolatou, no prazo de 15 (quinze) dias da publicação;

II - Recurso ao Secretário Municipal de Abastecimento, mediante depósito prévio do valor da multa discutida, no prazo de 15 (quinze) dias da publicação do ato que não acolher o pedido de reconsideração.

Parágrafo único - O pedido de reconsideração e o recurso deverão ser apresentados, mediante protocolo, na Administração Regional competente.

Art. 149 - Na contagem dos prazos para apresentação da defesa, reconsideração ou interposição de recurso, será excluído o dia da notificação ou da publicação e incluído o do vencimento.

Parágrafo único - Em qualquer hipótese, os prazos somente começam a correr a partir de 1º (primeiro) dia útil após a notificação ou publicação referidas.

TERCEIRA PARTE

TÍTULO ÚNICO

Art. 150 - Fazem parte integrante deste decreto as Normas Técnicas Especiais (NTE) em anexo, cujas disposições disciplinarão as ações referentes à defesa e à proteção da saúde individual e coletiva, no âmbito de atribuição da Secretaria Municipal de Abastecimento.

§ 1º - Os padrões toxicológicos, microbiológicos, fisiológicos, microscópicos, físico-químicos e outros, bem como os de rotulagem, deverão obedecer às especificações ou normas próprias de alimentos e bebidas estabelecidas pela legislação federal vigente.

§ 2º - As condições de uso de aditivos intencionais e incidentais em alimentos e bebidas obedecerão ao disposto na legislação federal pertinente e nas Resoluções da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) ou da Câmara Técnica de Alimentos (CTA) do Ministério da Saúde.

Art. 151 - Este decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, e, em especial, o Decreto nº 8.713, de 11 de março de 1.970, e os itens 1.2.4 e 1.2.5 do Decreto nº 25.218, de 21 de dezembro de 1.987.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 14 de Março de 1.988, 435º da fundação de São Paulo.

JÂNIO DA SILVA QUADROS, PREFEITO

CLÁUDIO LEMBO, Secretário dos Negócios Jurídicos

CARLOS ALBERTO MANHÃES BARRETO, Secretário das Finanças

CELSO TOSHITO MATSUDA, Secretário Municipal de Abastecimento

LUIZ FARO, Secretário Municipal de Defesa Social

ALEX FREUA NETTO, Secretário dos Negócios Extraordinários

Publicado na Secretaria do Governo Municipal, em 14 de Março de 1.988.

FRANCISCO BATISTA, Secretário do Governo Municipal

ANEXO A QUE SE REFERE O ARTIGO 150 DO DECRETO Nº 25.544, DE 14 DE MARÇO DE 1.988

NTA 1

NORMAS GERAIS DE HIGIENE PARA ASSEGURAR CONDIÇÕES DE PUREZA NECESSÁRIAS AOS ALIMENTOS DESTINADOS AO CONSUMO HUMANO

1. OBJETO

A presente Norma estabelece os princípios gerais de higiene a serem observados na obtenção, manipulação, armazenagem, transporte e distribuição de alimento, sem prejuízo de normas específicas de higiene a serem estabelecidas para cada espécie de alimento.

2. DEFINIÇÕES

As normas gerais de que trata esta NTA abrangem os alimentos em geral, incluindo a matéria-prima alimentar e o alimento in natura conforme definições do capítulo I, artigo 2º, do Decreto-lei nº 906, de 21 de outubro de 1969.

3. REQUISITOS PARA MATÉRIA-PRIMA E ALIMENTO IN NATURA

3.1 Higiene Ambiental nas Áreas de Cultivo e Produção de Matéria-Prima e de Alimento "in natura".

Para assegurar higiene ambiental, nas áreas de cultivo e produção de matéria-prima e alimento in natura, deverão ser observadas:

3.1.1 Dar destino adequado aos dejetos humanos e animais, devendo-se aplicar medidas especiais para evitar a contaminação da matéria-prima alimentar ou alimento in natura, especialmente daqueles que possam ser consumidos crus, a fim de evitar riscos à saúde pública.

3.1.2 Utilizar, na irrigação ou rega, água que não ofereça risco à saúde através do alimento.

3.1.3 Combater as doenças e pragas, de animais e de vegetais empregando produtos químicos, biológicos ou físicos, aprovados pelo órgão oficial competente; a ação deverá ser levada a efeito sob direta supervisão de pessoal consciente dos perigos e riscos nela envolvidos, inclusive com os perigos relacionados a resíduos tóxicos.

3.2 Condições Sanitárias para Obtenção, Produção e Armazenagem de Matéria-Prima e Alimento "in natura".

Para atender condições sanitárias satisfatórias na obtenção, produção e armazenagem da matéria-prima alimentar e alimento in natura, serão observadas as seguintes diretrizes:

3.2.1 O equipamento e utensílios destinados a entrar em contato com a matéria-prima alimentar ou alimento in natura não deverão oferecer risco à saúde, sobretudo os destinados a uso repetido; estes deverão ser de material e formato apropriados, a fim de apresentarem facilidade de limpeza, devendo, ainda, ser mantidos limpos para não constituírem fonte de contaminação para o produto alimentar.

3.2.2 Os produtos impróprios deverão ser separados da maneira mais eficiente durante as fases de colheita e produção, dando-se aos mesmos destinação tal que não constituam fonte de contaminação para o alimento, para a água de abastecimento ou para outra colheita.

3.2.3 Deverão ser tomadas medidas para proteger a matéria-prima de contaminação por animais, insetos, aves e por elementos químicos ou microbiológicos ou por outras substâncias indesejáveis, durante a manipulação e a armazenagem. A natureza do produto e os métodos de colheita indicarão o tipo e o grau de proteção requeridos.

3.3 Transportes

3.3.1 Os meios de transporte da safra colhida ou da matéria-prima da área de produção, local de colheita ou armazenagem, deverão ser adequados aos fins a que se destinam e deverão ser de material e construção tais que permitam completa limpeza e possam ser mantidos limpos de modo que não constituam fonte de contaminação para o produto.

3.3.2 As práticas de manipulação adotadas deverão impedir a contaminação da matéria-prima e do alimento in natura. Especial cuidado deverá ser tomado no transporte de produtos mais facilmente perecíveis para evitar sua alteração. Neste caso deverão ser observados os preceitos pertinentes ao emprego da refrigeração e do gelo.

3.3.3 Equipamento especial, tal como o de refrigeração, deverá ser utilizado se a natureza do produto ou as distâncias a serem percorridas o indicarem. Neste caso, deverão ser observados os preceitos pertinentes ao emprego de refrigeração e do gelo. O gelo utilizado em contato com o produto alimentar, deverá ser fabricado com água potável.

4. REQUISITOS PARA A CONSTRUÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS COM PRÁTICAS OPERACIONAIS

4.1 Projeto de Construção e Planta

4.1.1 Localização, área e orientação sanitária. A construção de edifícios, destinados a operar com alimento, será precedida de aprovação de projeto de construção e das instalações, pela autoridade competente, observadas as seguintes diretrizes, além das previstas nas leis vigentes:

a) As edificações e áreas circundantes deverão ser projetadas de modo que possam ser mantidas livres de odores estranhos, pó, fumaça e de outros poluentes; deverão ser de dimensões suficientes para atender o objetivo visado, sem excesso de equipamento ou de pessoal; de sólida construção e serem mantidas em boas condições de conservação; deverão ser construídas de tal modo que evitem a penetração e permanência de insetos, pássaros ou outros animais daninhos, e deverão permitir fácil e adequada limpeza;

b) Deverá ser previsto o tratamento dos afluentes e dos poluentes atmosféricos e do solo, inclusive quando o projeto for para fim de ampliação.

4.1.2. Condições de Controle Sanitário

a) Os locais de recebimento ou de armazenagem de matéria-prima e alimentos in natura serão separados dos destinados à preparação ou ao acondicionamento do produto acabado;

b) Os recintos e compartimentos destinados à armazenagem, fabricação ou manipulação de produtos comestíveis deverão ser separados e distintos daqueles reservados a material não comestível.

O local de manipulação de alimentos não poderá ter comunicação direta com moradia;

c) Deverão dispor de abundante suprimento de água fria e adequado suprimento de água quente onde for necessária. A água deverá ser potável e de padrão não inferior ao fixado pelo Decreto nº 79.367, de 9.3.77;

d) O sistema de canalização de eliminação de rejeitos (inclusive o sistema de esgoto) deverá ser adequadamente dimensionado a fim de suportar a carga máxima pré-estimada, com encanamentos que não apresentem vazamentos e providos de sifões e registros apropriados, de modo que não haja possibilidade de contaminação e poluição da água potável;

ção e

O funcionário

o/ha nº 09 do proc.
Nº 679 de 1998

e) As áreas de produção deverão ser bem iluminadas; as lâmpadas, quando suspensas sobre os locais onde se encontra alimento em qualquer fase de preparação, deverão estar devidamente protegidas para evitar a contaminação dos alimentos no caso de se quebrarem;

f) As áreas de produção deverão ser bem ventiladas, especialmente as dos locais com equipamentos que produzam excessivo calor, vapor ou aerossóis contaminantes, a fim de evitar a condensação de vapor d'água e a proliferação de mofo nas partes altas e que poderão cair sobre o alimento;

g) Deverão dispor de dependências com latrinas e mictórios em número suficiente, com portas providas de molas para serem mantidas fechadas e sempre limpas, bem iluminadas e ventiladas. Não deverão ter comunicação direta com o local em que se manipulam alimentos, devendo existir entre ambos os locais, antecâmaras com abertura para o exterior e, contíguos, lavatórios com advertência escrita para o usuário lavar as mãos após o uso da latrina ou do mictório;

h) É obrigatória a existência de lavatórios próximos aos locais de trabalho para que os empregados possam lavar as mãos, com sabão ou detergentes, e secá-las sempre que a natureza do trabalho o exija. Os métodos para secar as mãos deverão ser aceitos pelo órgão sanitário competente;

i) O gelo destinado a entrar em contato com o alimento deverá ser fabricado com água potável e deverá ser manipulado, armazenado e usado de tal maneira que seja protegido contra contaminação;

j) Deverá dispor de suprimento auxiliar de água não potável para operações que não envolvam contato direto com o alimento, equipamento ou utensílio. Neste caso a água deverá ser conduzida por encanamento separado, identificando, preferentemente, através da cor prevermelhada, não devendo ter interconexão ou retroalimentação com os encanamentos de água potável.

4.2 Equipamentos e Utensílios

4.2.1 O material destinado a entrar em contato com o alimento deverá apresentar superfícies apropriadas, livres de cavidades, fendas e farras, não tóxico, não afetado pelos produtos alimentares; capaz de resistir ao repetido processo normal

de limpeza; e não absorvente; exceto em casos especiais nos quais haja necessidade do emprego de madeira ou de outro material, de acordo com a exigência do processo de fabricação.

4.2.2 Os equipamentos fixos ou móveis e os utensílios serão construídos e instalados de modo a prevenir risco à saúde e permitir a fácil e completa limpeza.

4.2.3 Os equipamentos e utensílios destinados ao uso de produtos não comestíveis ou contaminantes, deverão ser facilmente identificados não podendo ser usados em operações com produtos comestíveis.

4.3 Requisitos de Higiene nas Operações:

4.3.1 Sem prejuízo de requisitos adicionais e específicos de higiene que possam ser estabelecidos para determinados produtos, as operações de produção, manipulação, armazenagem e distribuição de alimentos deverão atender aos seguintes requisitos mínimos de higiene:

a) Manter o edifício, suas dependências e instalações, equipamentos e utensílios em bom estado de conservação e em boas condições de higiene;

b) Remover, frequentemente, o lixo dos locais de trabalho e dispor de recipientes apropriados para o mesmo;

c) Os detergentes e desinfetantes empregados deverão ser apropriados ao fim a que se destinam e só poderão ser usados de modo que não acarretem perigo à saúde pública;

d) Deverão ser tomadas medidas eficientes para evitar a penetração no prédio e o abrigo, nas suas dependências de insetos, roedores, pássaros ou outros animais daninhos;

e) Deverá ser evitada a presença de cães, gatos e outros animais domésticos nos locais onde o alimento seja manipulado ou armazenado;

f) Deverão ser armazenados, separadamente em local ou armário fechado, os raticidas, fumigantes, inseticidas ou outros produtos tóxicos, que só deverão ser manejados por pessoas especialmente treinadas para esse fim. Tais produtos só deverão ser aplicados por ou sob a direta supervisão de pessoas que estejam suficientemente esclarecidas a respeito dos perigos que o uso dos mesmos representa, inclusive o do risco de contaminar o alimento;

g) Deverá ser tomada precaução para evitar a contaminação do produto alimentar ou dos ingredientes por qualquer substância estranha;

h) Somente poderá trabalhar na área de manipulação de alimento, pessoal considerado sadio, através do exame de saúde;

i) Os empregados dos estabelecimentos deverão ser alertados para obrigatoriedade de comunicar à gerência o aparecimento de qualquer ferimento, ferida, chaga, úlcera ou lesão da pele de outra natureza, bem como outros tipos de doenças, principalmente as do aparelho respiratório e as do aparelho digestivo acompanhadas de diarreia;

j) A gerência do estabelecimento deverá impedir o acesso ao local de produção e encaminhar ao serviço médico, qualquer empregado suspeito de ser portador de enfermidade que possa ser transmitida por alimento;

k) Todo pessoal que trabalha diretamente com alimento deverá manter, obrigatoriamente, rigoroso aseo; o vestuário, inclusive o gorro, deverá ser apropriado ao tipo de trabalho que executa e mantido sempre limpo;

l) As mãos deverão ser lavadas tantas vezes quanto necessário, de acordo com as exigências do trabalho em execução;

m) Deverá ser proibido comer, cuspir, mascar goma ou fumo, e fumar nos locais em que se manipulam alimentos;

n) As luvas para o manuseio de alimento, quando houver indicação, deverão ser de material adequado, em boas condições sanitárias e de uso.

4.4 Processos Operacionais e Requisitos de Produção

4.4.1 Manuseio da matéria-prima:

a) A matéria-prima armazenada deverá ser mantida sob condições tais que a protejam contra contaminação e poluição;

b) A matéria-prima alimentar não poderá ser utilizada se apresentar contaminantes ou matérias estranhas que possam ser removidas em nível aceitável pelos processos normais;

c) A água utilizada para o transporte das matérias-primas, inclusive a água do mar empregada no transporte do pescado e outros produtos marinhos, não deverá apresentar qualquer risco para a saúde e deverá atender aos requisitos sanitários mínimos fixados pelo órgão governamental competente.

4.4.2 Inspeção e qualificação

Antes do processamento ou em fase conveniente do mesmo, a matéria-prima deverá ser obrigatoriamente examinada, classificada ou selecionada, para serem removidas as impróprias.

4.4.3 Lavagem da matéria-prima

A matéria-prima deverá ser lavada, quando necessário, para remover sujidades. A água usada não poderá ser reciclada e não ser que seja submetida a tratamento adequado para não oferecer risco à saúde pública.

4.4.4 Preparação e processamento

As operações de preparo que levam à obtenção do produto e as operações de embalagem devem ser programadas de tal forma que haja um fluxo ordenado da produção, de maneira a evitar contaminação, deterioração, decomposição ou desenvolvimento de microorganismos patogênicos.

4.4.5 Embalagem do produto final

a) Material - Os materiais de embalagem devem ser armazenados e utilizados em condições higiênicas satisfatórias, não podendo, em nenhum caso, interferir com as características próprias do alimento ou torná-lo inadequado para a alimentação humana;

b) Acondicionamento - O acondicionamento deve ser efetuado de forma a impedir a contaminação do produto.

4.4.6 Preservação do produto final

Os métodos de preservação e de controle necessários deverão ser rigorosos, de modo a proteger o produto final contra a contaminação e outros riscos à saúde pública, bem como contra a deterioração.

4.4.7 Armazenagem e transporte do produto final

O produto acabado deverá ser armazenado e transportado sob condições tais que evitem contaminação ou desenvolvimento de microorganismos patogênicos ou outras alterações indesejáveis e protejam de deterioração o produto alimentar ou o seu insumo.

tização e

Nº 10

Folha nº 10 do proc.
Nº 627 de 1998
O funcionário

4.5 Programa de Controle Sanitário

É desejável que cada organização, em seu próprio interesse, destaque um empregado para supervisionar a higiene do estabelecimento e que tenha, sob suas ordens, auxiliar bem treinado no manejo de equipamentos de limpeza e dos métodos de des-ontagem dos mesmos, e que estejam conscientes do significado da contaminação e dos riscos que ela representa. As áreas críticas, o equipamento e os materiais deverão merecer atenção especial como parte do programa de higienização permanente.

4.6 Controle de Laboratório

Em complementação ao controle sanitário exercido pelo órgão oficial, recomenda-se que cada empresa, em seu próprio interesse, tenha seu controle laboratorial sobre a qualidade de seus produtos. O grau e o tipo de cada controle variará com o produto e a necessidade de manipulação. Tal controle rejeitará todos os alimentos impróprios para o consumo humano. As técnicas de análise empregadas deverão obedecer às normas oficialmente reconhecidas e métodos padronizados para que os resultados possam ser uniformes e corretamente interpretados.

5. ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO ACABADO

Deverão atender às especificações baixadas ou que vierem a ser baixadas pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, inclusive no que tange à amostragem e métodos de análise.

NTA 2

ROTULAGEM

1. DEFINIÇÕES

Para efeito da presente Resolução, consideram-se:

- 1.1 Rotulagem - processo de identificar o alimento através do rótulo.
- 1.2 Rótulo - qualquer identificação impressa ou litografiada, bem como dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou decalque, aplicados sobre o recipiente, vasilhama, envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente.
- 1.3 Embalagem - qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, empacotado ou envasado.
- 1.4 Continente - todo o material que envolve o alimento total ou parcialmente, para venda ao consumidor como unidade isolada.
- 1.5 Alimento pré-embalado - o alimento previamente acondicionado em um continente, pronto para a exposição à venda.
- 1.6 Ingrediente - toda matéria-prima alimentar ou substância comestível utilizada na fabricação ou preparo de um alimento e presente no produto final.
- 1.7 Componente - toda substância que faz parte de um ingrediente.
- 1.8 Nome - o termo (ou termos) utilizado para indicar genericamente o alimento, como tal conceituado no respectivo padrão de identidade e qualidade.
- 1.9 Designação - o termo (ou termos) empregado para indicar especificamente o alimento, como tal conceituado no respectivo padrão de identidade e qualidade.
- 1.10 Natureza - o termo (ou termos) que identifica, cientificamente ou vulgarmente, a origem do alimento.
- 1.11 Classificação - o critério científico ou comercialmente adotado para estabelecer a classe do alimento, como tal indicado no respectivo padrão de identidade e qualidade.
- 1.12 Tipo - o termo (ou termos) indicativo da forma de apresentação do alimento, em função de suas características peculiares.
- 1.13 Marca - elemento que identifica um ou vários produtos do mesmo fabricante e que os distingue de produtos de outros fabricantes, segundo a legislação de propriedade industrial.
- 1.14 Painel - a superfície do rótulo onde são dispostos os dizeres exigidos e outros dizeres, figuras ou desenhos informativos, o compreende:
 - a) Painel principal - a parte do rótulo que se apresenta visível ao comprador, em condições habituais de exposição à venda, observando as peculiaridades de cada embalagem ou continente.
 - b) Painel frontal - a parte do painel principal imediatamente colocada ou mais facilmente visível ao comprador, em condições habituais de exposição à venda e onde deverão figurar as informações referidas nos itens 4.1 - "a", "b" e "c". Compreende, ainda, parte do painel frontal as tampas metálicas que vedam as garrafas e os filmes plásticos ou laminados utilizados

na vedação de vasilhames em forma de garrafa ou de copo.

c) Painel lateral - a parte do painel principal, contígua ao painel frontal, onde deverão estar dispostas as informações de natureza obrigatória.

d) Painel secundário - a parte do rótulo, não habitualmente visível ao comprador, nas condições comuns de exposição à venda, onde deverão estar expressas as informações facultativas ou obrigatórias, a critério da autoridade competente, bem como as etiquetas ou outras informações escritas que acompanham o continente.

2. DESINHOS E DETALHES DO RÓTULO

- a) O desenho do rótulo deverá ser simples e bem definido, provido de detalhes desnecessários que prejudiquem a clareza das informações, ou induzam a interpretação incorreta da natureza ou natureza do produto;
- b) O fundo do rótulo não deverá interferir na legibilidade dos dizeres nele contidos.
- c) Os dizeres impressos e os detalhes desenhados não deverão estar dispostos de forma a prejudicar a visibilidade ou dificultar a leitura.

2.1. Cores

- a) É facultado o emprego de cores nos rótulos, respeitada as disposições legais vigentes;
- b) Os termos empregados para indicar a designação do alimento deverão apresentar a mesma cor e dimensões, diretamente relacionados com sua natureza e composição, sob fundo de cor uniforme e contrastante.

2.2. Tipos de letras

- a) As dimensões dos tipos de letras empregadas deverão ser tais que assegurem a clareza e a legibilidade das informações obrigatórias, não sendo permitido o emprego de tipos de letra de tamanho inferior a 1 mm (1 milímetro);
- b) Deverão ser obedecidas as seguintes proporções entre a altura do tipo de letra utilizada para a designação do alimento e dos ingredientes, e a área do painel frontal;

Área do painel frontal (cm)	Altura mínima do tipo de letra usada para a identificação do alimento (mm)	Altura mínima do tipo de letra usada para a identificação dos ingredientes (mm)
Até 40	1.5	1.0
De 40 a 170	3.0	1.5
De 170 a 650	4.5	3.0
De 650 a 2.600	6.0	4.0
De 2.600 a mais	12.5	8.0

b') Proporção entre a altura e a largura dos tipos de letras não poderá exceder de 3 por 1;

b'') As declarações relativas ao emprego de aditivos deverão figurar em dimensões não inferiores a 1mm (um milímetro).

3. ORIENTAÇÃO PARA O EMPREGO DOS TERMOS OBRIGATÓRIOS NA ROTULAGEM DOS ALIMENTOS PRÉ-EMBALADOS

3.1. As designações relativas à qualidade do alimento deverão ser facilmente compreensíveis e não deverão induzir o comprador a erro ou confusão, sendo vedado o emprego de indicações que, direta ou indiretamente, se relacionem a efeitos fisiológicos ou terapêuticos, sem o prévio pronunciamento do Órgão Federal de Saúde competente.

3.2. Os alimentos rotulados no País, cujos rótulos contêm indicações relacionadas à qualidade, tipo e natureza, expressas em idioma estrangeiro, deverão trazer a tradução correspondente, no mesmo painel, salvo em se tratando de denominação universalmente consagrada.

3.3. As declarações obrigatórias expressas nos rótulos dos alimentos não deverão ficar encobertas por qualquer dispositivo escrito, impresso ou gravado. Caso o continente seja coberto por envoltório, esse deverá trazer aquelas informações obrigatórias ou o rótulo do continente deverá ser facilmente legível através do invólucro.

3.4. Os ingredientes deverão constar da relação completa, em ordem decrescente da respectiva proporção, no painel frontal do rótulo, exceto quando esta declaração tiver sido isentada no respectivo padrão de identidade e qualidade.

3.4.1 Quando se tratar de alimento a ser consumido após reconstituição, mediante adição de líquido, os ingredientes deverão ser indicados na ordem decrescente da proporção no alimento reconstituído, devendo a relação ser encabeçada pela indicação: "Ingredientes após reconstituição".

ntação e

Arquivo nº 11	de 1998
funcionário	

3.4.2 Na relação dos ingredientes deverá ser empregada a designação, isto é, a indicação específica, exceto quando os mesmos pertencem às categorias abaixo relacionadas:

- Gorduras animais;
- Óleos animais;
- Gorduras vegetais;
- Óleos vegetais;
- Condimentos;
- Especiarias.

3.4.3 A água adicionada será declarada na relação de ingrediente sempre que essa indicação resultar em melhor compreensão para o consumidor sobre a composição do alimento, exceto quando a água dele fizer parte, tal como salmoura, xarope, molho e outros.

4. DISPOSIÇÕES DAS INFORMAÇÕES NOS PAINÉIS DOS RÓTULOS:

4.1. No painel frontal

- Nome, marca e conteúdo líquido dos alimentos, respeitadas as disposições legais vigentes;
- Designação do alimento indicando sua natureza, classe ou tipo, em letras de tamanho não inferior a um quinto (1/5) da letra de maior tamanho utilizado para indicar a marca;
- Outras declarações exigidas pela legislação vigente, respeitadas as disposições específicas fixadas para "alimentos irradiados", "alimentos dietéticos" e "alimentos enriquecidos".

4.2. No painel frontal ou nos painéis laterais

- Nome e endereço do fabricante, acondicionador, revendedor, distribuidor, importador, exportador ou, opcionalmente, o vendedor do alimento, conforme o caso;
- A relação dos ingredientes e aditivos intencionais;
- O nome do País de origem, a juízo da autoridade federal competente;
- Outras indicações exigidas no respectivo padrão de identidade e qualidade e nos dispositivos legais vigentes.

4.3. Nos painéis secundários - outras indicações exigidas, bem como indicações opcionais, dispostas nestes últimos em tipos de letras de tamanho inferior aos das empregadas no painel principal.

5. DISTRIBUIÇÃO DAS INFORMAÇÕES NO RÓTULO EM FUNÇÃO DO FORMATO DO CONTINENTE

5.1. Continente de formato cilíndrico ou cônico - as informações deverão ser harmonicamente distribuídas no painel principal ou pela área total do recipiente, excluída a face inferior que constitui o painel secundário.

5.2. Continente de formato retangular vertical - as informações relativas à designação, natureza, classificação, tipo e marca do alimento deverão ser dispostas na face de maior área, podendo as demais informações obrigatórias figurarem nas faces laterais e na face superior. A face inferior constitui o painel secundário.

5.3. Continente de formato retangular baixo - as informações relacionadas à designação, natureza, classificação, tipo e marca do alimento deverão ser dispostas na face superior, podendo as demais informações obrigatórias figurarem na face superior e/ou nas faces laterais. A face inferior constitui o painel secundário.

5.4. Continente de formato esférico ou ovóide - as informações relacionadas com a designação, natureza, classificação, tipo e marca do alimento deverão ser dispostas na área correspondente à metade superior do envase, podendo as demais informações obrigatórias figurarem na metade inferior, convencionalmente que o envase tenha sido cortado ao meio por uma linha horizontal imaginária.

5.5. Garrafas ou vasilhames em forma de garrafa ou de copo - as informações relativas à marca do alimento serão estampadas no corpo do vasilhame imediatamente voltado para o comprador, podendo as informações relativas à designação, natureza, tipo e outras indicações obrigatórias figurarem na rolha ou tampa do continente.

6. REQUISITOS ADICIONAIS OU OUTROS, PARA O RÓTULO DE ALIMENTOS ESPECÍFICOS

6.1. Esta resolução não exclui a adoção dos requisitos suplementares relacionados no desenho do rótulo, tipos de letras e declarações opcionais, previstos nos respectivos padrões de identidade e qualidade ou em normas específicas que poderão vir a ser aprovadas.

7. ROTULAGEM OPCIONAL

O emprego, na rotulagem, de dizeres, símbolos, selos ou outras informações relativas à certificação de qualidade do alimento, somente será permitido quando expedida por órgão federal competente.

NTA 3

CARNES

1. DEFINIÇÃO

Denomina-se "carne de açougue" a parte muscular comestível dos mamíferos e aves, com os respectivos ossos, manipulada em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária.

2. CLASSIFICAÇÃO

I - Por espécie:

- Carne de bovino - compreendendo a de novilho, a de touro, a de vaca, podendo todas serem expostas à venda com designação genérica de carne de vaca e de vitela quando se referir a bovino novo;
- Carne de suíno - compreendendo a de porco (suíno adulto) e a de leitão (suíno novo);
- Carne de ovino - compreendendo a de carneiro (ovino adulto) e a de cordeiro (ovino novo);
- Carne de caprino - compreendendo especialmente a de cabrito;
- Carne de galináceos - compreendendo a de galinha, de frango, de peru, de pato, de ganso, de marreco e de faisão.

II - Por categoria:

Carne de bovino:

- 1ª Categoria - alcatra, coxão mole, coxão duro, patinho, lagarto, filé de lombo, filé de costela, fraldinha;
- 2ª Categoria - braço;
- 3ª Categoria - acém, pescoço, músculo, capa de filé, ponta de agulha, peito;

Carne de suíno:

- 1ª Categoria - lombo, costela;
- 2ª Categoria - pernil;
- 3ª Categoria - braço;
- 4ª Categoria - entrecosto, pescoço;

Carne de ovino e caprino:

- 1ª Categoria - costela, perna;
- 2ª Categoria - braço;
- 3ª Categoria - peito, pescoço.

3. CARACTERÍSTICAS GERAIS

As carnes expostas à venda devem apresentar-se livres de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. A carne de bovino, quando moída, deve conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses.

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - próprio de cada espécie, não amolecidas e nem pegajosas.

Cor - própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas.

Cheiro - próprio.

Sabor - próprio.

NTA 4

CONSERVAS DE ORIGEM ANIMAL

1. DEFINIÇÃO

Conserva de origem animal é o produto preparado com carnes ou outros tecidos animais comestíveis, crus, ou cozidos, depois de submetidos a processos tecnológicos adequados.

2. DESIGNAÇÃO

Cada espécie de conserva de origem animal terá sua designação própria.

3. CLASSIFICAÇÃO

As conservas de origem animal segundo o processo ou técnica de fabricação empregada, condimentação, forma, tamanho e sistema de acondicionamento ou envolvimento, serão classificadas em:

25.549

a) Conservas de carnes propriamente ditas - são os produtos preparados em carnes ou outros tecidos animais comestíveis, crus ou cozidos, curados ou não, salgados ou não, defumados e dessecados ou não, condimentados. Incluem-se nesta classe: charque, carne de sol, pertencentes para feijoada e toucinho ou bacon;

b) Carnes preparadas embutidas - são os produtos preparados com carnes ou outros tecidos animais comestíveis, crus ou cozidos, curados ou não, defumados e dessecados ou não, condimentados, tendo como envoltório natural, tripas, bexigas ou outras membranas animais ou envoltório plástico apropriado;

c) Carnes preparadas envasadas - são os produtos preparados com carnes ou com outros tecidos animais comestíveis, cozidos, curados ou não, defumados ou não, condimentados e conservados em recipientes hermeticamente fechados e esterilizados

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

As conservas de origem animal, deverão ser preparadas a partir de animais sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária. Poderão ser de carne de bovino, suíno, ovino, caprino, galináceo, outros e de miúdos (coração, fígado, língua, etc.). As carnes destinadas ao fabrico ou preparo das conservas animais, deverão ser processadas por meios mecânicos, restringidas ao mínimo as manipulações. As conservas de origem animal poderão conter sal, condimentos, óleos e gorduras comestíveis, vinagre, álcool, aguardente, amido, açúcares e leite. Não deverão conter aponevroses, cartilagens, intestinos, tendões e outros tecidos inferiores, a não ser em casos especiais. Serão consideradas impróprias para o consumo, as conservas cujas carnes se apresentem amolecidas, pegajosas, com desenvolvimento de gás, pardo-ruverdeadas, com cheiro e sabor impróprios, alcalinas ou com outros indícios que denunciem má conservação. As partes gordurosas não deverão se apresentar rançosas. As conservas poderão ser defumadas e as madeiras empregadas na defumação, não deverão ser resinosas, mas sim secas e duras. Nas conservas de origem animal, não será tolerada a adição de qualquer corante orgânico artificial, mesmo para colorir externamente. Não será permitido na fabricação de conservas de carnes em geral o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais caninos e felinos. Não deverão ser empregadas salmouras turvas, alcalinas, com cheiro amoniacal e fermentadas. Será permitida a recuperação de salmouras por fervura e filtração para subsequente reaproveitamento.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - próprio
Cor - próprias
Cheiro - próprio
Sabor - próprio

NTA 5

CARNES PREPARADAS EMBUTIDAS

1. DEFINIÇÃO

Carnes preparadas embutidas ou embutidos, são produtos elaborados com carnes ou outros tecidos animais comestíveis, curados ou não, condimentados, cozidos ou não, defumados e dessecados ou não, tendo como envoltório natural tripas, bexigas ou outras membranas animais ou envoltório plástico apropriado.

2. DESIGNAÇÃO

O produto embutido será designado pelo seu nome, seguido da classe a que corresponde, ou tipo, ou espécie animal de que provém, podendo ser seguido ainda de complementações elucidativas quanto às características peculiares. Ex.: "Linguiça defumada", "Salsicha tipo Viena", "Pasta de fígado".

3. CLASSIFICAÇÃO

Os embutidos serão classificados:

I - Segundo o seu processo de fabricação, em:

- a) Frescos;
- b) Cozidos;
- c) Defumados;
- d) Secos;

II - Segundo a sua composição, em:

- a) - Simples
- b) - Mistos

III - Segundo as suas características, em:

a) Chouriço - é o produto preparado com mistura de carnes bovina e suína, trituras ou picadas, fortemente condimentadas, com certa porção de sangue, embutido em tripas de bovino, cozido e defumado. O chouriço poderá conter pedaços de tecidos animais comestíveis tais como: coração, fígado, língua. Será tolerada a adição de até 5% de amido;

b) Linguiça - é o produto preparado com mistura de carne picada, toucinho e condimentos, embutido em tripas finas de bovino, ovino, caprino ou vitela, defumado ou não, conservado pela salga. As linguiças poderão ser de carne suína, bovina ou mista, de uma ou de duas. A carne usada deverá ser cortada em pedaços cujos tamanhos variam de acordo com o tipo. Será permitido o emprego de carne bovina de segunda qualidade. A linguiça poderá ser defumada, curada ou não. De acordo com o processo de preparação, a linguiça poderá ser:

A) Linguiça fresca - é a linguiça que corresponde à definição;

B) Linguiça dessecada - é a linguiça parcialmente desidratada por processo tecnológico adequado;

A linguiça segundo o estilo de preparação e condimentação, poderá classificar-se ainda em tipos: Ex.: "tipo chileno", "tipo napolitano", "tipo português".

c) Morcela - é o produto preparado exclusivamente com sangue de suínos e bovinos, adicionado de toucinho, moído ou não e condimentos, embutido em tripas de grousa, média de bovino, ou tripa grossa de suíno, ou em cotovelo de suíno. Será tolerado adicionar até 5% de amido. A morcela depois de embutida deverá ser totalmente cozida;

d) Mortadela - é o produto constituído da mistura de carne de bovino, suíno, ovino, isoladas ou misturadas, convenientemente trituras, adicionadas de condimentos e outras substâncias alimentares, embutido em bexiga de bovino, suíno, ovino, ou em plásticos apropriados, cozido e defumado. Poderá apresentar no máximo 10% de cubos de toucinho e no máximo 25% de umidade. A mortadela de acordo com as suas características, será classificada em:

A) Primeira qualidade - deverá ser preparada com carnes de primeira categoria, sem gordura bovina, isenta de cartilagem e aponevroses;

B) Segunda qualidade - deverá ser preparada com carnes de 2ª categoria, tolerando-se pequena quantidade de cartilagem e aponevroses;

e) Paio - é o produto elaborado com mistura de carnes bovina e suína, e de gordura suína, fortemente condimentadas, embutido em tripas médias ou finas de bovino, e convenientemente defumado;

f) Patê ou Pasta - é o produto preparado com carne, fígado, língua ou presunto, isolados ou misturados, cozidos, condimentados e reduzidos a consistência pastosa. O patê poderá ser preparado com carnes de bovino ou suíno e de presunto. Ao patê poderão ser adicionados gorduras, leite, ovos, amido, trufas, e outras substâncias comestíveis. O patê de "foie gras" deverá ser preparado exclusivamente com fígado de ganso ou pato. O patê poderá conter no máximo 62% p/p de umidade e 10% p/p de amido ou fécula;

g) Rolado ou queijo de porco - é o produto preparado com mistura de carnes da cabeça, orelha, focinho, bochecha de suínos e outras porções gelatinosas da cabeça e pele, fortemente condimentado, embutido em estômago de suínos ou em tripas grossas de suínos e bovinos, ou em plásticos apropriados, convenientemente cozido e preparado, podendo ser defumado, porém, obrigatoriamente cozido em água e em seguida prensado ou não. O rolo ou queijo de porco deverá ser cozido até perfeito amolecimento e gelatinização dos tecidos cartilaginosos empregados;

h) Salame - é o produto constituído da mistura de carnes bovina e suína cruas, convenientemente condimentado, embutido em tripas finas de bovino, ovino, caprino ou vitela, e em seguida, conforme o tipo, submetido a defumação ou cozimento e dessecado a frio. As carnes usadas no preparo do salame devem ser cortadas em pedaços ou trituras. Será permitida a adição de toucinho na proporção de 5 a 10%. Será permitido o emprego de carne de terceira de bovino, tal como: acém, peito, peçoço. O salame segundo o estilo de preparo e condimentação poderá ser classificado em tipos. Ex.: "tipo milanês", "tipo genovês";

i) Salsicha - é o produto preparado com carnes, toucinho e condimentos, perfeitamente trituras e misturados, embutido em tripas finas de suínos novos, de ovinos e caprinos ou em plásticos apropriados, cozido e ligeiramente defumado ou não. Será tolerada a adição de pequena quantidade de água. A salsicha poderá conter no máximo 2% de amido com exceção de certos tipos tal como tipo Oxford, que contém em sua composição farinha de rosca. Será permitida de 75% em base seca e 22,5% em base hidratada. A salsicha de acordo com o processo de preparação, poderá ser classificada em tipos. Ex.: "salsicha tipo Frankfurt", "salsicha tipo Viena", "salsicha tipo Oxford", "salsicha tipo cocktail";

25.544

3) Salsichão - é o produto preparado com carnes, toucinho e condimentos, perfeitamente triturados e misturados, embutidos em tripas grossas, esôfago de bovino ou em plástico apropriado, cozido, e ligeiramente defumado ou não. Será tolerada a adição de pequena quantidade de água. O salsichão poderá conter no máximo 2% de amido. Poderão também ser adicionados pimentão em pó, cenouras e outros vegetais próprios para este fim.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os embutidos deverão ser preparados de carne e outros tecidos animais em perfeito estado de conservação. Segundo o tipo de embutidos e suas peculiaridades, podem entrar na sua composição, tendões, cartilagens ou aponevroses, porém, a proporção não poderá ser preponderante ao exame microscópico. O toucinho empregado no preparo de determinados embutidos, não poderá ser substituído por gordura bovina. O sangue utilizado deverá ser colhido isoladamente de cada animal em recipiente separado, sendo rejeitado o sangue procedente de animais considerados impróprios para o consumo pela inspeção sanitária. Não é permitido o uso de sangue com fibrina e a desfibrinação não poderá ser feita à mão. Não será permitido o emprego de matérias-primas de qualidade ou em proporções diferentes das constantes da fórmula aprovada. Nos embutidos não poderão ser adicionados tecidos inferiores. Os embutidos mistos não poderão conter menos de 30% de uma das espécies componentes. Não será permitido na fabricação dos embutidos o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos. O chouriço, a linguiça, a morcela, a salsicha e o patê, depois de embutidos deverão ser atados em seções mais ou menos uniformes. Os embutidos não deverão apresentar a superfície úmida, pegajosa, exsudato líquido ou partes flácidas ou de consistência anormal com indícios de fermentação pútrida. Os embutidos deverão ser manipulados em boas condições de higiene. As tripas e membranas de animais empregados como envoltório deverão estar rigorosamente limpas e sofrer lavagem imediatamente antes do seu uso. Será permitido dar um banho de parafina pura na membrana que envolve os embutidos. Será permitida com a mesma finalidade, o emprego de resinas e polímeros desde que não prejudiquem o produto. Os envoltórios não deverão estar perfurados por parasitos. Os embutidos poderão ser envasados e nesse caso, deverão ser submetidos ao teste de esterilidade indicado na Norma para carnes preparadas envasadas. Nos embutidos não será permitida a adição de corantes artificiais.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - característico de cada espécie;
Cor - própria, sem manchas pardacentas ou averdadas;
Cheiro - próprio;
Sabor - próprio.

NTA 6

CARNES PREPARADAS ENVASADAS

1. DEFINIÇÃO

As carnes preparadas envasadas são produtos preparados com carnes, ou outros tecidos animais comestíveis, cozidos, curados ou não, defumados ou não, condimentados e conservados em recipientes hermeticamente fechados e esterilizados tecnologicamente.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado pelo nome da classe a que pertence, seguido de complementações elucidativas.

3. CLASSIFICAÇÃO

As carnes preparadas envasadas são classificadas em:

a) Carne cozida envasada - é o produto constituído de carne de bovino, suíno ou ovino, desossada, curada, condimentada, fragmentada parcialmente, podendo ser cozida ou assada. Deverá ser preparada pelo cozimento total ou parcial, fragmentada e adicionada dos agentes de cura necessários. Poderá ser envasada em caldo gelatinoso ou em gordura de porco.

Deverá apresentar as seguintes características organoléticas:

Aspecto - bloco de consistência firme
Cor - rosada
Cheiro - próprio
Sabor - próprio;

b) Ensopado envasado - é o produto obtido pelo cozimento de carnes, adicionado ou não de vegetais, condimentado e envasado juntamente com o próprio caldo. A carne poderá ser em porções soladas ou em mistura com vegetais (batata, cenoura, ervilha, etc.).

Os vegetais não deverão apresentar defeitos. Os ossos poderão ser utilizados com ou sem ossos. O caldo de cozimento poderá ser engrossado com farinhas. Deverá conter no mínimo 40% de carne;

c) Feijoadada - é o produto obtido pelo cozimento de feijão preto adicionado de charque, carne salgada de suíno, carne bovina, linguiça, paio, outros pertences para feijoadada e condimentos. Deverá conter no mínimo, 20% de peso do conteúdo total de carne e de outros pertences para feijoadada;

d) Língua envasada - é o produto envasado obtido pelo cozimento de língua bovina ou suína, convenientemente condimentada, e adicionada de caldo gelatinoso. A língua a envasar não deverá apresentar qualquer lesão, ainda que cicatrizada. Deverá ser previamente lavada e raspada a quente e removida a sua epitélio bom como, tecidos vizinhos de sua inserção (cartilagens, glândulas). A língua poderá ser previamente curada ou defumada.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

As conservas de carne deverão ser preparadas de animais saudáveis, abatidos sob prévia inspeção sanitária. Deverão ser de carnes ou de outros tecidos animais comestíveis. As carnes destinadas ao fabrico ou preparo das conservas deverão estar em perfeito estado de conservação e, sempre que possível, processadas por meios mecânicos. As conservas de carne poderão conter: sal, condimentos, óleos e gorduras comestíveis, amido, açúcares, leite, vegetais, gelatina comestível ou agar-agar. O caldo gelificante deverá ser em quantidade estritamente necessária para manter a aderência da porção carnosa. Não deverão conter aponevroses, cartilagens, intestinos, tendões e outros tecidos inferiores. As conservas de carne deverão ser manipuladas em boas condições de higiene. Todos os envasados deverão ser submetidos a um teste de esterilidade no mínimo por 10 (dez) dias, em autoclave a 35°C antes de sua liberação, podendo este período ser ampliado se for necessário. A embalagem deverá ser de material que resista à alteração por ação do produto. As latas usadas como embalagem não deverão apresentar falhas de estanhagem, estar isentas de ferrugem ou outros defeitos. Não se apresentar bom estado e a perfuração não deve ocorrer desprendimento de gases nem projeção de líquidos. A pressão interior das latas deverá ser no mínimo de 300 mm de Hg. O espaço livre das latas não deverá exceder 10% da altura das mesmas. As características organoléticas e a composição do produto não deverão ser alteradas pelo material da embalagem.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - próprio
Cor - própria
Sabor - próprio
Cheiro - próprio

NTA 7

AFIAMBRODOS

1. DEFINIÇÃO

Afiambros são produtos elaborados com carnes bovina e/ou suína, trituradas convenientemente, podendo ser adicionadas gorduras, condimentos, queijos em cubos, sendo processados por cozimento em água ou assados em forno.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "afiambro", "fiambro" ou "pão de carne", podendo ser seguido de outra denominação que especifique ou resalte características peculiares.

3. CLASSIFICAÇÃO

Os afiambros serão classificados, de acordo com a espécie animal da carne empregada, em:

a) Afiambro de bovino - produto preparado com recortes de carnes de bovino;
b) Afiambro de suíno - produto preparado com recortes de suíno;
c) Afiambro misto - produto preparado com recortes de carnes de bovinos e suínos.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O afiambro deverá ser preparado de carne bovina, suína ou de suas misturas, em bom estado de conservação, em misturas com outros ingredientes que lhes confirmem as características próprias da classe a que pertença. Não deve apresentar superfície pegajosa, úmida, exsudando líquido, nem exalar odores anormais.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - próprio
Cor - própria
Cheiro - próprio
Sabor - próprio

NTA 8

PRESUNTO

1. DEFINIÇÃO

Presunto é o produto preparado com pernil, com ou sem osso, ou carnes de outras partes do suíno, curado a seco ou em salmoura, condimentado ou não, defumado ou não, cru ou cozido.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "presunto", seguido da classificação, da especificação do tipo ou de qualquer expressão que caracterize sua peculiaridade. Ex.: "presunto cru, tipo Italiano", "presunto branco, tipo Paris", "presunto Dinamarquês".

3. CLASSIFICAÇÃO

Os presuntos serão classificados, de acordo com o processo de preparação, em:

a) Presunto cru - o presunto cru, segundo o estilo de sua preparação, classifica-se ainda em tipos. Ex.: "tipo Italiano", "tipo alemão" (Hamburgo, Westfália), "tipo Francês" (sem osso), "tipo Inglês" (York);

b) Presunto cozido - o presunto cozido, segundo o estilo de sua preparação, classifica-se também em tipos. Ex.: tipo francês ("presunto branco, tipo Paris"), "presunto tipo Reims", tipo alemão ("presunto tipo Berlin, enrolado"), tipo Dinamarquês.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O presunto deverá ser preparado de pernis ou carnes de outras partes de suínos sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária. O presunto cru deverá ser dessecado de forma a permitir condições favoráveis à sua conservação, e o cozido deverá ser submetido à cocção com a adição ou não de condimentos e, tom

bem convenientemente conservado. Não será permitido o emprego na sua preparação de fermentos proteolíticos. Será considerado impróprio para consumo o presunto cuja carne se apresentar nua, lecionada, pegajosa, pardo-esverdeada, com cheiro e sabor impróprios, alcalino, ou com outros indícios que denunciem má conservação. As partes gordurosas não poderão apresentar rançoes e amareladas. O presunto deverá ser manipulado em boas condições de higiene.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - próprio
Cor - rosada internamente
Cheiro - próprio
Sabor - próprio

NTA 9

PESCADO

1. DEFINIÇÃO

Pescado é todo animal que vive normalmente, em água doce ou salgada, o que sirva para alimentação. Pescado fresco é aquele que não sofreu qualquer processo de conservação, exceto pelo resfriamento, e que mantém seus caracteres organoléticos essenciais inalterados.

2. DESIGNAÇÃO

O pescado será designado pela espécie animal a que pertence ou pelo seu nome comum. Ex.: sardinha, tainha, camarão, salmão, polvo, lula, marisco.

3. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O pescado deverá estar íntegro e ser julgado em face das características próprias de sua espécie. O pescado não deverá ter de aspecto alterado, mutilado, traumatizado ou deformado, e não poderá apresentar cheiro ou sabor anormais, e não apresentar lesões, doenças microbianas, ou estar infestado por parasitas. Não deverá ser proveniente de águas contaminadas ou poluídas, nem recolhido já morto. Poderá ser feita a evisceração de certos pescados, para seu consumo como pescado fresco. O pescado congelado, uma vez descongelado, não poderá ser novamente recolhido às câmaras frigoríficas. Os peixes frescos deverão não apresentar íntegros e com as seguintes características: olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas; guelras róseas ou vermelhas úmidas, não apresentando cheiro estranho; ventre roliço ou em quilha, não deixando visível o dedo, quando comprimido; escamas brilhantes aderentes e firmes; nadadeiras perfeitas; carne firme, consistente, elástica, branca ou ligeiramente rósea. O camarão fresco, refrigerado

u congelado, deverá ter corpo curvo, não deixando escapar facilmente as pernas e o cefalotorax (cabeça) e não se desmanchar. O camarão transparente, deverá aparecer a coloração dos músculos. O camarão deverá ainda apresentar ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie; músculos consistentes, olhos de cor negra e bem destacados e carapaça aderente ao corpo, libertando-se sem dificuldades musculares, quando forçada. A lagosta e os lagostins, deverão ter corpo em curvatura natural, rígido, não deixando escapar facilmente as pernas; coloração própria à espécie, apresentando na face inferior dos músculos tonalidade branco-acinzentada e músculos consistentes. Os siris, caranguejos, guaiamun e outros do mesmo tipo, francesos, deverão apresentar coloração característica à espécie sem qualquer pigmentação estranha, especialmente na face inferior do corpo; pinças e pernas relativamente resistentes à separação do corpo, mantendo-as mais ou menos rígidas. Os moluscos e bivalvos devem ser expostos à venda vivos, com valvas fechadas e com retenção de grande

quantidade de água incolor e límpida nas conchas. A carne deverá estar bem aderente à concha; deve ser úmida, de cor cinzenta clara nas ostras e amareladas nos mexilhões e mariscos. O polvo é esponjoso, gelatinoso e elástico, com cheiro próprio. O polvo, a lula e o calamar frescos, deverão ter pele lisa e úmida, olhos transparentes, carne consistente e elástica, ausência de pigmentação estranha à espécie, especialmente a de tonalidade avermelhada.

NTA 10

CONSERVA DE PESCADO

1. DEFINIÇÃO

Conserva de pescado é o produto preparado com pescado limpo, cru, cozido ou curado, adicionado de outras substâncias alimentícias e submetido a processos físicos e químicos apropriados a cada espécie.

2. DESIGNAÇÃO

As conservas de pescado serão designadas pela espécie de pescado a que pertencem e o modo de apresentação. Ex.: "Sardinha no molho do tomate", "Camarão seco salgado".

3. CLASSIFICAÇÃO

As conservas de pescado, de acordo com o processo de sua elaboração serão classificadas em:

I - Pescado em conserva - é o produto elaborado com pescado íntegro, acondicionado em recipientes fechados e esterilizados, compreendendo, de acordo com o modo de preparação os seguintes:

a) Ao natural - o produto que tenha por líquido de cobertura uma salmoura fraca, adicionada ou não de substâncias aromáticas;

b) Pescado em azeite ou em óleo comestível - o produto que tenha por líquido de cobertura, azeite de oliva ou um óleo comestível adicionado ou não de substâncias aromáticas;

c) Pescado em escabeche - o produto que tenha por líquido de cobertura principal, o vinagre adicionado ou não de substâncias aromáticas;

d) Pescado em vinho branco - produto que tenha por líquido de cobertura principal o vinho branco, adicionado ou não de substâncias aromáticas;

e) Pescado em molho - produto que tenha por líquido de cobertura molho com base em meio aquoso ou gorduroso;

f) Pasta de pescado - produto elaborado com pescado íntegro que depois de cozido, sem ossos ou espinhas é reduzido a massa, condimentado e adicionado ou não de farináceos.

II - Caldo de pescado - é o produto líquido obtido pelo cozimento do pescado, adicionado ou não de substâncias aromáticas, envasado e esterilizado, compreendendo os seguintes tipos principais:

a) Sopa de pescado - caldo de pescado adicionado de vegetais ou de massas;

b) Geléia de pescado - caldo de pescado adicionado de gelatina comestível;

c) Extrato de pescado - caldo de pescado concentrado até consistência pastosa.

III - Ovas de pescado - é o produto elaborado com ovas de pescado convenientemente aproveitadas para elaboração de conservas, tipo "caviar".

IV - Pescado curado - é o produto elaborado com pescado íntegro tratado por processos especiais, compreendendo além de outros, os seguintes tipos principais:

a) Pescado salgado - produto obtido pelo tratamento do pescado íntegro, pela salga a seco ou por salmoura;

b) Pescado prensado - produto obtido pela prensagem do pescado inteiro, convenientemente curado pelo sal (cloreto de sódio);

c) Pescado defumado - produto obtido pela defumação do pescado inteiro, submetido previamente à cura pelo sal (cloreto de sódio);

d) Pescado dessecado - produto obtido pela dessecação natural ou artificial do pescado inteiro, compreendendo os seguintes tipos:

1 - Pescado salgado seco - produto obtido pela dessecação do pescado inteiro tratado previamente pelo sal (cloreto de sódio);

2 - Pescado seco - produto obtido pela dessecação apropriada do pescado inteiro;

3 - Pescado desidratado - produto obtido pela dessecação profunda em aparelhagem adequada do pescado inteiro.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

As conservas de pescado deverão ser preparadas com pescado submetido a prévia inspeção sanitária. Deverá ser evitada a máxima exposição do pescado ao sol, e o destinado ao preparo de produtos de pescado deverá ser mantido refrigerado em temperatura não superior a -2°C (menos dois graus centígrados). As conservas de pescado deverão ser preparadas com pescado fresco, limpo e avincoado. Os ingredientes utilizados na sua elaboração deverão apresentar-se em boas condições. Quando for empregado o tomate, não poderá ser utilizado colorífico. Na preparação de pescado, será tolerada a adição de, no máximo 10% de amido e 8% de sal. As conservas de pescado não deverão ter cheiro ardido ou rançoso. O pescado preparado com sal poderá apresentar cristalização superficial. O camarão seco salgado poderá ter cauda, cabeça e cauda. Os produtos em conserva só poderão ser liberados para consumo, depois de submetidos a observação no mínimo por 15 (quinze) dias a 35°C após o acondicionamento em recipientes herméticos. As conservas de pescado em geral deverão ser manipuladas em boas condições de higiene.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - próprio

Cor - própria

Cheiro - próprio

Sabor - próprio

NTA 11

QUEIJOS

1. DEFINIÇÃO

Queijo é o produto fresco ou maturado obtido pela separação do soro após a coagulação natural ou artificial do leite integral, leite parcial ou totalmente desengordurado, por processos tecnológicos adequados, enriquecido ou não de creme de leite e de outras substâncias permitidas. Incluem-se as ricotas na presente Norma.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "queijo" seguido pelo nome que indique a variedade e a classe. Ex.: "queijo Gruyère-extra", "queijo Minas frescal".

3. CLASSIFICAÇÃO

Os queijos, de acordo com as suas características serão classificados em três categorias, tendo por base: porcentagem de gordura no extrato seco total, qualidade e consistência.

I - Quanto à porcentagem de gordura no extrato seco total, os queijos poderão ser:

- a) Gordo - com 40% de lipídios no mínimo
- b) Meio gordo - com 25% de lipídios no mínimo
- c) Magro - com 15% de lipídios no mínimo
- d) Desnatado - com menos de 15% de lipídios;

II - Quanto à qualidade, os queijos poderão ser:

- a) Extra
- b) De 1ª qualidade
- c) De 2ª qualidade

Para servir de base à classificação dos queijos quanto à qualidade, será usada uma escala de pontos. O mínimo exigido, para cada classe, será o seguinte:

- a) Extra: 90 pontos
- b) 1ª qualidade: 85 pontos
- c) 2ª qualidade: 80 pontos

Os pontos serão dados de acordo com o seguinte critério: Paladar: compreendendo sabor e aroma, máximo 50 pontos

Consistência: compreendendo dureza e untura, máximo 20

pontos

textura: compreendendo olhadura e granulação, máximo 15 pontos

Cor: máximo, 10 pontos

Apresentação: compreendendo formato, embalagem e acabamento, máximo 5 pontos.

III - Quanto à consistência e para efeito de padronização dos queijos, ficará estabelecida a seguinte nomenclatura:

a) Queijos moles - Minas frescal, queijo fundido, ricota fresca, requeijão, Roquefort, Gorgonzola, Limburgo, Camembert e outros;

b) Queijos semiduros - Prato, Edam ou Reino, Gouda, Emmental, Gruyère, Mussarela e outros;

c) Queijos duros - Parmesão, Provolone, Cacciocavallo e outros.

Os queijos moles e semiduros poderão ser: frescos, quando não sofrerem o processo de cura; e maturados, quando submetidos ao processo de cura por processo tecnológico adequado a cada tipo.

a) Queijos moles:

Queijo Camembert - é o produto obtido de leite integral ou levemente desnatado, não prensado, maturado pelo espaço mínimo de 4 semanas, desenvolvendo-se em sua superfície, Oidium lactis e Penicillium camembert.

O produto deverá apresentar, preferivelmente, formato cilíndrico, com 11 cm de diâmetro e 3 cm de altura, aproximadamente, e faces planas. A crosta fina poderá ser levemente rugosa e seca. A consistência da massa deverá ser macia e a textura homogênea. Encontram-se, entretanto, certos tipos de Camembert muito macios; alguns deles, ao serem cortados são internamente quase líquidos, com cheiro e sabor bem fortes. Estes poderão ter mais unidade que os demais.

Características organoléticas:

Aspecto - massa macia, com crosta fina e levemente rugosa.

Cor - da crosta fina: marfim ou branco-acinzentado ou cinza averdada, devido às formações características do Penicillium camembert e Oidium lactis; certos tipos, tem crosta recoberta de um limo pegajoso amarelo-alaranjado; cor da massa: amarelo-clara.

Cheiro - próprio

Sabor - mais ou menos picante e forte, dependendo do tipo.

Queijo fundido - é o produto obtido da fusão em condições apropriadas da massa de queijos, adicionados ou não de condimentos. Poderá ser apresentado sob formatos e pesos variados. Não deverá apresentar crosta.

Características organoléticas:

Aspecto - compacto fechado, sem grânulos, homogêneo, mole e untuoso ao tacto.

Cor - amarelo-folha, podendo ser rósea.

Cheiro - próprio.

Sabor - próprio (lembrando os condimentos utilizados).

Queijo Gorgonzola - é o produto preparado com leite de vaca, cru ou pasteurizado de massa crua, não prensada, maturado pelo espaço mínimo de 3 meses, apresentando formações verde-azuladas devido ao desenvolvimento do Penicillium, com exceção dos produzidos com o P. platycum variedade incolor.

O produto deverá ter massa de consistência mole, esfarelante, com untura manteigosa. A textura deverá ser fechada ou com poucos buracos mecânicos ou com alguns em cabeça de alfinete, e a crosta fina, úmida, meio pegajosa. O formato do queijo, de preferência, deverá ser cilíndrico, em faces planas e ângulos vivos.

Características organoléticas:

Aspecto - massa mole, esfarelante, untuosa.

Cor - branco-creme, apresentando as características formações verde-azuladas ou não.

Cheiro - próprio.

Sabor - levemente adagado e picante.

Queijo Limburgo - é o produto obtido do leite cru ou pasteurizado, geralmente de massa crua, não prensado, devidamente maturado, variando a maturação de um mês e meio a dois.

O queijo Limburgo deverá apresentar, de preferência, formato de paralelepípedo, com peso variando de 250 a 300 g. Sua crosta deverá ser fina, lisa e úmida; a consistência deverá ser pastosa, tendente a mole e de untura manteigosa; a textura deverá ser fechada ou com alguns olhos mecânicos.

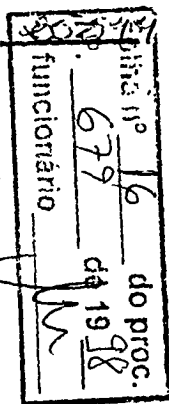
Características organoléticas:

Aspecto - massa, tendente a mole.

Cor - branco-creme ou amarelo-clara, podendo apresentar leve tonalidade rósea.

Cheiro - próprio.

Sabor - próprio (tipicamente picante).



Queijo de Minas frescal - é o produto obtido de leite pasteurizado, integral ou parcialmente desnatado, comprimido, prensado levemente ou não, e geralmente de massa crua, devidamente maturado, variando a maturação.

O queijo de Minas frescal deverá apresentar, de preferência, formato cilíndrico baixo, de 4 a 7 cm de altura, tamanho médio com peso variando de 500 a 1.500 g aproximadamente, com bordos retos e faces planas, formando ângulo vivo. A crosta deverá ser mal formada. A consistência deverá ser macia de untura manteigosa. A textura deverá apresentar buracos mecânicos, poquinhos, com ou sem olhaduras em cabeça de alfinete, pouco numerosas.

Características organoléticas:

Aspecto - massa mole.

Cor - branco ou branco-creme, homogênea.

Cheiro - próprio.

Sabor - próprio (levemente ácido).

Requeijão - é o produto obtido da fusão da mistura de creme com massa de coalhada desodorada e lavada, de leite integral ou desnatado, cru ou pasteurizado.

O produto será designado de preferência "requeijão", "requeijão de creme" seguido do nome fantasia ou comercial. Ex.: "requeijão catupiry". Maior proporção do creme, dará requeijão mais mole (requeijão de creme) e menor proporção de creme, dará requeijão mais duro (requeijão comum).

Características organoléticas:

Aspecto - massa mole ou pastosa.

Cor - branco-creme, homogênea.

Cheiro - próprio

Sabor - próprio (entre adocicado e ligeiramente ácido e levemente salgado).

Ricota fresca - é o produto obtido da albumina do soro de queijo, adicionado de leite (integral, parcial ou totalmente desnatado) até 20% do seu volume, por processos tecnológicos adequados.

O produto deverá apresentar crosta rugosa, não formada ou pouco nítida; consistência mole, tendente a friável, às vezes desodorada, textura fechada ou com alguns olhos mecânicos. O formato deverá ser, de preferência, cilíndrico alto, pesando mais ou menos de 500 a 1.000 g. Deverá ser dado ao consumo, no máximo até o terceiro dia após a fabricação. Quando a ricota for elaborada com leite desnatado, tal circunstância deverá constar da rotulagem.

Queijo Roquefort - é o produto obtido do leite cru ou pasteurizado, de massa crua, não prensado, e maturado pelo espaço mínimo de três meses, apresentando as características formações verde-azuladas devidas ao desenvolvimento no interior da massa do *Penicillium roqueforti*. Esse queijo é também conhecido com as designações "Tipo azul-argentino" ou "Blue-cheese". O produto deverá ter massa de consistência mole, esfarelante, com untura manteigosa, de textura fechada sem olhadura, ou com poucos buracos mecânicos ou ainda, alguns, em cabeça de alfinete. A crosta deverá ser fina, úmida, meio pegajosa. O formato de queijo será, de preferência, cilíndrico de faces planas e bordos retos, formando ângulos vivos.

Características organoléticas:

Aspecto - massa mole esfarelante.

Cor - branco-creme, apresentando as características formações ramificadas, no interior da pasta, de cor verde-azulada, bem distribuídas.

Cheiro - próprio.

Sabor - próprio (tendente a amoniacal, gosto "sul genérico" ligeiramente adocicado, picante e salgado).

b) Queijos semiduros:

Queijo Edam ou Reino - é o produto obtido de leite cru ou pasteurizado, de massa semicoxida, prensado e maturado, no mínimo por dois meses.

A consistência do produto deverá ser semidura, pouco elástica, de untura macia; a textura deverá ser aberta, apresentando olhos arredondados ou ovalados, de contorno nítido, fundo raso e brilhante, ou às vezes olhos mecânicos, quando a massa é moída para enformar.

Características organoléticas:

Aspecto - massa semidura.

Cor - amarelo-pálido ou amarelada, homogênea, podendo ter tonalidade rósea.

Cheiro - próprio.

Sabor - próprio.

Queijo Emmental ou Sulco - é o produto preparado com leite cru ou pasteurizado, de massa cozida, prensado e devidamente maturado pelo espaço mínimo de quatro meses. O queijo deverá apresentar, de preferência, formato cilíndrico baixo, de faces planas e bordos ligeiramente convexos. Seu peso poderá variar de 60 a 120 Kg. A crosta deverá ser firme, grossa, lisa, preferen-

temente untada de óleo comestível. A consistência deverá ser semidura, elástica de untura manteigosa. A textura deverá ser aberta, bem formada, com os olhos redondos ou ovais de 10 a 25 mm de diâmetro. Será tolerada a adição de corante natural, em quantidade mínima para coloração amarelo-clara.

Características organoléticas:

Aspecto - massa semidura.

Cor - amarelo-clara.

Cheiro - próprio.

Sabor - próprio (suave, levemente picante).

25.544

Queijo Gouda - é o produto preparado com leite pasteurizado, ou não, de massa semicoxida, prensado e maturado no mínimo, por 20 dias. O produto deverá apresentar, de preferência, formato cilíndrico, baixo, com faces planas e ângulos arredondados ou formato de esfera comprimida. As faces comprimidas são paralelas e planas. Sua crosta deverá ser bem formada e lisa. A consistência deverá ser semidura, elástica, de untura semimanteigosa. A textura deverá ser semi-aberta, com poucos olhos ovalados ou arredondados, tolerando-se alguns em cabeça de alfinete ou mecânicos. A crosta poderá ser ou não revestida de parafina ou outra substância aderente. Será tolerado colorir a crosta de amarelo ou vermelho, com corantes naturais ou artificiais permitidos.

Características organoléticas:

Aspecto - massa semidura.

Cor - amarela ou amarelada, homogênea.

Cheiro - próprio.

Sabor - próprio (suave, tendente a picante e adocicado).

Queijo Gruyère - é o produto elaborado com leite cru ou pasteurizado, de massa cozida, prensado, maturado, no mínimo quatro meses. O queijo deverá apresentar, de preferência, formato cilíndrico baixo, de faces planas e bordos ligeiramente convexos na parte central, formando ângulos vivos. Seu peso poderá variar de 20 a 45 Kg. A crosta deverá ser firme, grossa, lisa, preferivelmente untada de óleo comestível. A consistência deverá ser semidura, elástica, de untura semimanteigosa. A textura deverá ser aberta, apresentando olhaduras características, com olhos redondos ou ovalados, medindo, aproximadamente, de 5 a 10 mm de diâmetro.

Características organoléticas:

Aspecto - massa semidura.

Cor - amarelo-clara, homogênea.

Cheiro - próprio

Sabor - próprio (agradável, suave, tendendo ao picante).

Mussarela - é o produto elaborado com leite de vaca, de cabra, de ovelha, de búfala ou com qualquer combinação de dois ou mais destes leites, de massa filada, não prensado e exposto ao consumo até 5 dias depois da fabricação.

O produto elaborado unicamente com leite de vaca, será designado "mussarela", seguido da classe a que pertence. Quando for elaborado com leite que não seja o de vaca, ou com a mistura de dois ou mais leites, o produto deverá trazer, também, o nome dos leites empregados. Ex.: "Mussarela de leite de Búfala, 1ª Qualidade". O produto deverá ter, de preferência, formato cilíndrico-chato, com peso variável de 15 a 30g, ou então, formato de paralelepípedo, com peso variável de 500 a 2.000 g. A crosta deverá ser fina ou não formada; a consistência semidura, rígida e a textura fechada indicando pouco ou nenhuma fermentação.

Características organoléticas:

Aspecto - massa semidura.

Cor - branco-creme, homogênea.

Cheiro - próprio.

Sabor - próprio (suave, levemente salgado).

Queijo Prato e suas variedades - é o produto preparado com leite integral pasteurizado, de massa semicoxida, prensado e maturado, no mínimo, vinte dias. As variedades Lanche, Cobocó e Esférico ou Bola, cabem nesta definição apresentando as mesmas características com variação somente no formato. O produto será designado "Queijo Prato" seguido da variedade e classe. Ex.: "Queijo prato, Cobocó, 1ª Qualidade". O queijo prato deverá, de preferência, apresentar formato cilíndrico baixo de 8 a 10 cm de altura por 25 a 28 cm de diâmetro, faces planas e bordos arredondados; é permitido, também, formato cilíndrico, baixo, em diâmetro menor (Cobocó), paralelepípedo, pequeno ou grande (Lanche) e esférico (Bola ou Esférico). Seu peso poderá variar de 2.000 a 6.000 g no padrão e nas variedades Cobocó, Lanche e Esférico ou Bola de 1.000 a 4.000 g. Sua crosta deverá ser lisa, fina, bem formada e, preferivelmente, revestida de parafina. A textura deverá apresentar olhos redondos ou ovais, regularmente distribuídos, pouco numerosos, bem formados. A consistência poderá ser macia e compacta. Será tolerada a coloração da crosta, de preferência, de amarelo com corantes permitidos.

Características organoléticas:

Aspecto - pasta semidura, elástica, tendente a macia de untura manteigosa.

Cor - amarelo-palha, tolerando-se a tonalidade ligeira - mente rosada.

Cheiro - próprio.

Sabor - próprio (suave, não picante e, quando tiver maturação prolongada, deverá ter sabor mais pronunciado).

c) Queijos duros:

Cacciocavallo - é o produto preparado com leite cru ou pasteurizado de vaca, ovelha ou cabra, ou com a mistura de dois ou dos três, enformado ou não, às vezes prensado e maturado pelo espaço mínimo de dois a três meses.

O produto elaborado unicamente com leite de vaca, será designado "Cacciocavallo", seguida da classe a que pertence. Quando o produto for elaborado com leite que não seja o de vaca, ou com a mistura de dois ou dos três, o queijo deverá trazer, no rótulo, os nomes dos leites empregados. Ex.: "Cacciocavallo, de leite de ovelha e cabra, 1ª Qualidade". O produto poderá apresentar, de preferência, formato de paralelepípedo pequeno ou grande, com textura fibrosa e crosta lisa, de preferência, revestida de parafina. A textura poderá ser fechada ou com alguns olhos pequenos e pequenos.

Características organolépticas:

Aspecto - massa fibrosa, dura ou semidura.

Cor - branco-creme, homogênea.

Cheiro - próprio.

Sabor - próprio (levemente picante).

Queijo Parmesão - é o produto obtido de leite cru ou pasteurizado, de massa cozida, prensado e maturado, no mínimo, 6 meses. O produto deverá ter, de preferência, formato cilíndrico, faces e bordos retos, formando ângulo vivo, em tamanho pequeno, médio e grande; pesando de 6.000 a 6.500 g no tamanho médio, e 10.000 a 40.000 g no tamanho grande, aproximadamente. A crosta deverá ser firme, lisa, não pegajosa, untada com óleo de girassol ou verniz próprio, ou com substância adesiva de preferência de cor preta. A consistência deverá ser dura, macia, de textura seca, própria para ralar. A textura deverá ser compacta com

poucos olhos mecânicos pequenos, e alguns em formato de cabeça de alfinete, superfície de fratura granulosa, de grânulos pequenos e homogêneos. Será tolerado o uso de corante natural permitido e em quantidades mínimas, necessárias para a coloração mais clara.

Características organolépticas:

Aspecto - massa dura.

Cor - amarelo-palha, homogênea, podendo tender ao esverdeado, no de prolongada maturação.

Cheiro - próprio, picante, forte.

Sabor - próprio (picante, forte).

Queijo Provolone - é o produto preparado com leite cru ou pasteurizado, de pasta filada, enformado ou não, prensado ou não e devidamente maturado pelo espaço mínimo de dois meses. O produto deverá ter, de preferência, formato cilíndrico, alongado ou esférico. Sua crosta deverá ser lisa, firme, resistente, destacável, parafinada, encerada ou oleada, com as características ranhuras do barbante. A consistência deverá ser semidura, pouco elástica, quebradiça, de untura às vezes mais seca, outra tendente a manteigosa. A textura deverá ser compacta ou apresentar poucos olhos em formato de cabeça de alfinete. O queijo provolone poderá ser defumado ou não, devendo tal circunstância ser declarada no rótulo.

Características organolépticas:

Aspecto - massa semidura.

Cor - marfim ou creme, homogênea.

Cheiro - próprio

Sabor - próprio (picante, suave, tolerando-se o picante forte).

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O leite empregado na elaboração do queijo deverá apresentar características normais, ser fresco e tratado, isto é, filtrado, refrigerado, e padronizado adequadamente para cada tipo de queijo. Será permitido adicionar ao leite, cloreto de cálcio, na proporção máxima de 0,02%, calculado em sal anidro, sobre o peso do leite. A solução de cloreto de sódio empregada e as demais soluções dos sais deverão ser esterilizadas. Será tolerada a adição de corantes naturais permitidos nos tipos já consagrados. O produto, tanto na massa quanto na crosta, deverá ser isento de impurezas. Será permitido adicionar, no revestimento de certos queijos, corantes naturais e artificiais permitidos. Os queijos elaborados com fungos deverão ser conservados em geladeira, logo após o término da maturação.

1. DEFINIÇÃO

Hortalica é a planta herbácea, da qual uma ou mais partes são utilizadas como alimento, na sua forma natural.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado: verdura, quando utilizada nas partes verdes; legumes, quando utilizado o fruto ou a semente, especialmente das leguminosas e raízes; tubérculos e rizomas, quando são utilizadas as partes subterrâneas.

3. CLASSIFICAÇÃO

I - As hortalicas, de acordo com a parte da planta que foi utilizada como alimento, serão classificadas em:

- a) Verdura
- b) Legumes
- c) Raízes, tubérculos e rizomas

II - As hortalicas, de acordo com as suas características, serão classificadas em:

a) Extra - Esta classe deverá ser constituída por hortalicas de ótima qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. Não serão permitidos defeitos nas hortalicas desta classe. Deverá haver uniformidade na coloração, tamanho e conformação;

b) Primeira - Esta classe deverá ser constituída por hortalicas de boa qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. As hortalicas deverão apresentar coloração uniforme, típica da variedade. Não serão permitidos danos às hortalicas, que afetem sua conformação e sua aparência, contudo serão tolerados ligeiros defeitos ou manchas. Não serão permitidas rachaduras, cortes e perfurações;

c) Segunda - Esta classe deverá ser constituída por hortalicas que não foram classificadas nas classes anteriores. São tolerados ligeiros defeitos na conformação e ligeira descoloração desde que não afetem seriamente as suas características. Serão, também, tolerados pequenos danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

As hortalicas próprias para o consumo, deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer nas seguintes condições mínimas:

- a) Ser frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares e do vento forte;
- b) Ser colhidas no atingir o grau normal de evolução e apresentadas no consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade;
- c) Estar livre da maior parte possível da terra aderente;
- d) Estar isenta de umidade externa anormal, odor, aspecto e sabor estranhos;
- e) Estar livre de resíduos de fertilizantes;
- f) Corresponder às indicações de qualidade constantes do rótulo, quando embaladas.

NTA 13

VERDURAS

1. DEFINIÇÃO

Verdura é a parte geralmente verde das hortalicas, utilizadas como alimento no seu estado natural.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado, simplesmente, por seus nomes comuns. Ex.: "alface", "chicória", "almeirão".

3. CLASSIFICAÇÃO

As verduras, de acordo com suas características, serão classificadas em:

a) Extra - esta classe deverá ser constituída por verduras de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniforme e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que alterem a sua conformação e a sua aparência;

b) Primeira - esta classe deverá ser constituída por verduras de boa qualidade, que não foram classificadas na classe anterior, desde que conservem as suas características. Serão tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração, e ligeiros danos de origem física ou mecânica desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência;

c) Segunda - esta classe deverá ser constituída por verduras de boa qualidade, com todas as características da espécie, verdes, turgescentes, firmes e intactas. Serão tolerados defeitos no desenvolvimento, coloração, tamanho e outros de ordem fi-

25.544

sica ou mecânica, desde que não afetem seriamente suas características.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

As verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições:

- Ser frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares;
- Apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade;
- Estar livre de enfermidades e insetos;
- Não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;
- Estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente;
- Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;
- Estar livre de resíduos de fertilizantes.

NTA 14

LEGUMES

1. DEFINIÇÃO

Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas, utilizado como alimento.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado simplesmente por seus nomes comuns. Ex.: "berinjela", "chuchu", "abobrinha".

3. CLASSIFICAÇÃO

Os legumes, de acordo com as suas características, serão classificados em:

- Extra - esta classe deverá ser constituída por legumes de ótima qualidade, suficientemente desenvolvidos. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos nos legumes defeitos que alterem a sua conformação e aparência.
- Primeira - esta classe deverá ser constituída por legumes de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes. Serão tolerados ligeiros defeitos na conformação e ligeira descoloração nos legumes, desde que não afetem as suas características. Serão tolerados pequenos danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves nos legumes.
- Segunda - esta classe deverá ser constituída por legumes que não foram classificados nas classes anteriores. Serão tolerados defeitos na cor, tamanho e conformação dos legumes, desde que conservem as suas características.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os legumes próprios para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições mínimas:

- Ser colhidos ao atingirem o grau normal de evolução, do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie;
- Estar livre de enfermidades;
- Não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;
- Não estar sujas de terra;
- Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa;
- Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;
- Estar livre de resíduos de fertilizantes.

NTA 15

RAÍZES, TUBÉRCULOS E RIZOMAS

1. DEFINIÇÃO

Raiz, tubérculo e rizoma é a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. Ex.: tubérculo (batatinha), rizoma (araruta), raiz (cenoura).

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado simplesmente por seus nomes comuns. Ex.: "mandioca", "batata inglesa", "nabo", "cenoura", etc.

3. CLASSIFICAÇÃO

As raízes, tubérculos e rizomas, de acordo com as suas características, serão classificados em:

- Extra - esta classe deverá ser constituída por raízes, tubérculos e rizomas, de ótima qualidade e sem defeito, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes;
- Primeira - esta classe deverá ser constituída por espécimes vegetais genuínos de boa qualidade, compactos e firmes.

As raízes, tubérculos e rizomas deverão apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência;

Segunda - esta classe deverá ser constituída por espécimes vegetais genuínos de boa qualidade, compactos e firmes, mas que não foram classificados nas classes anteriores. Serão tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor, e pequenos danos, de origem física ou mecânica, desde que não afetem seriamente as suas características;

Terceira - esta classe deverá ser constituída por raízes, tubérculos e rizomas que não foram classificados nas classes anteriores, desde que conservem as suas características. Não será exigida uniformidade no tamanho, cor e aspecto. As raízes, tubérculos e rizomas desta classe poderão ser de tamanho pequeno. A polpa deverá ser intacta. Serão toleradas manchas e defeitos na casca. As raízes, tubérculos e rizomas desta classe serão utilizados para industrialização.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

As raízes, tubérculos e rizomas próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições mínimas:

- Ser de colheita recente, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos;
- Ser suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie;
- Não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;
- Estar livres de enfermidades;
- Estar livres da maior parte possível de terra aderente à casca;
- Estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;
- Estar livres de resíduos de fertilizantes;
- Não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa;
- Não poderão ser dados ao consumo ou expostos à venda, as raízes, tubérculos e rizomas capazes de produzir ácido cianídrico, salvo quando para fins industriais e depois de desnatados, de acordo com o fim a que se destinarem.

NTA 16

COGUMELOS COMESTÍVEIS OU CHAMPIGNON

1. DEFINIÇÃO

Os cogumelos comestíveis são fungos pertencentes às classes dos ascomicetes e dos basidiomicetes. A espécie cultivada mais comum é o *Agaricus campestris* (basidiomicetes).

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado simplesmente "cogumelo".

3. CLASSIFICAÇÃO

- Extra - carpóforos inteiros, firmes, bem formados, veu fechado, tamanho uniforme, sem manchas ou marcas de parasitos. Quando lavados não devem apresentar odores estranhos (branqueadores);
- Comum - carpóforos inteiros, firmes, sendo toleradas algumas manchas, tamanho e formato diversos.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os cogumelos comestíveis serão constituídos por carpóforos não inteiramente desenvolvidos (botões) cortados pela base (não arrancados), sãos, consistentes, isentos de manchas ou de marcas de parasitos e, isentos da maior parte de matéria terrosa. Não poderão conter detritos do substrato usado para o cultivo. Não poderão apresentar-se fermentados e quando lavados não deverão apresentar odores estranhos. Será tolerado o tratamento dos cogumelos com solução de bisulfito de sódio como agente bran-

queador. O resíduo máximo de SO₂ tolerado será de 50 p.p.m.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - botão (píco), globular, irregular, com haste grossa.
Cor - conforme a variedade: branco, creme ou marrom.
Cheiro - próprio.
Sabor - próprio.

NTA 17

FRUTAS

1. DEFINIÇÃO

Fruta é o produto procedente da frutificação de uma planta sã, destinada ao consumo, "in natura".

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado simplesmente por seu nome comum. Ex.: "banana", "laranja", "pêssego".

3. CLASSIFICAÇÃO

As frutas, de acordo com as suas características, serão classificadas em:

a) Extra - esta classe deverá ser constituída por frutas de ótima qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidas e maduras, que apresentem tamanho, cor e conformação uniformes. Os pedúnculos e a polpa deverão estar intactos e uniformes. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca;

b) Primeira - esta classe deverá ser constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Serão tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas poderão apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deverá estar intacta e firme. O pedúnculo poderá estar ligeiramente danificado;

c) Segunda - esta classe deverá ser constituída por fruta de boa qualidade mas que não foram classificadas nas classes anteriores. As frutas poderão apresentar ligeiros defeitos na cor, desenvolvimento e conformação, desde que conservem as suas características e não prejudiquem a sua aparência. As fru

tas não poderão ser de tamanho muito pequeno. A casca não poderá estar danificada, sendo, porém, tolerados pequenos defeitos ou manchas. A polpa deverá estar intacta. Não serão permitidas rachaduras nas frutas, contudo serão toleradas rachaduras cicatrizadas;

d) Terceira - esta classe, destinada a fins industriais, será constituída por frutas que não foram classificadas nas classes anteriores, desde que conservem as suas características. Não será exigida a uniformidade no tamanho, cor, grau de maturação e conformação. As frutas poderão ser de tamanho pequeno. Não serão permitidas rachaduras abertas, contudo serão toleradas rachaduras cicatrizadas, defeitos e manchas na casca.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer às seguintes condições mínimas:

- Ser frescas;
- Ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade;
- Apresentar grau de maturação tal que lhes permita su portar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato;
- Ser colhidas cuidadosamente e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão apresentar intactos e firmes;
- Não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca;
- Estar isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos;
- Estar livres de resíduos de fertilizantes.

NTA 18

FRUTAS CRISTALIZADAS E GLACEADAS

1. DESCRIÇÃO

1.1 Definição

"Fruta cristalizada ou glaceada" - é o produto preparado com frutas, atendendo as definições destes padrões, nas quais se substitui parte da água da sua constituição por açúcar, por meio de tecnologia adequada, recobrando-as ou não com uma camada de sacarose.

Folha 20 de 20
Nº 679 de 1998
O funcionário

1.1.1 Entende-se por "fruta", para efeito deste padrão, todas as partes comestíveis de vegetais reconhecidamente apropriados para a obtenção do produto final.

1.2 Classificação

As "frutas cristalizadas ou glaceadas" classificam-se em:

- Simples: quando preparadas com uma única espécie de fruta;
- Mista: quando preparada com duas ou mais espécies de frutas.

1.3 Apresentação

1.3.1 Cristalizada: quando recoberta ou não com uma camada de cristais de açúcar.

1.3.2 Glaceada: quando recoberta com uma camada superaturada contínua de açúcar.

1.4 Designação

1.4.1 Os produtos elaborados com uma única espécie de fruta serão designados pelo nome da fruta que lhes deu origem, seguida da palavra "cristalizada" ou "glaceada", conforme a forma de apresentação.

1.4.2 Os produtos elaborados com duas ou mais espécies de frutas serão designados pelo nome genérico "Frutas cristalizadas mistas" ou "frutas glaceadas mistas".

1.4.3 A designação do produto poderá incluir ou vir acompanhada de expressões que caracterizem o seu formato de apresentação ou uma peculiaridade do mesmo.

2. COMPOSIÇÃO E FATORES ESSENCIAIS DE QUALIDADE

2.1 Composição

2.1.1 Ingredientes obrigatórios:

a) Partes comestíveis de frutas, inteiras ou em pedaços, frescas, congeladas, desidratadas, em conserva ou por outros meios preservadas.

b) Sacarose.

2.1.2 Ingredientes opcionais:

a) Açúcar invertido, lactose, frutose, glicose e águas xerópicas.

b) Especiarias, seus óleos, essências e extratos naturais, quando usados como condimento.

2.1.3 Teor de umidade:

Inferior a 25%.

2.2 Fatores essenciais de qualidade.

2.2.1 Cor: deverá estar de acordo com as espécies ou variedades de frutas empregadas e com a tecnologia de fabricação utilizada.

2.2.2 Sabor e odor: característicos dos ingredientes utilizados, devendo o produto apresentar-se livre de sabores e odores estranhos.

2.2.3 Forma e tamanho: deverá apresentar forma e tamanho uniformes.

2.2.4 Ausência de defeitos: o produto não deverá apresentar defeitos decorrentes da utilização de frutas imaturas, de amadurecimento excessivo ou degenerescência das frutas que apresentem esmagamento, ruptura da casca ou das que apresentem outras alterações.

2.2.5 Acondicionamento: o produto deverá ser acondicionado de modo a assegurar sua completa proteção, não devendo o material empregado interferir desfavoravelmente nas suas características de qualidade.

NTA 19

FRUTAS SECAS OU DESSECADAS

1. DEFINIÇÃO

Fruta seca é o produto obtido pela perda parcial da água da fruta madura, inteira ou em pedaços, por processos tecnológicos adequados.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado simplesmente pelo nome da fruta que lhe deu origem, seguida da palavra "seca". Os produtos preparados com mais de uma espécie de frutas, terão a designação de "frutas secas mistas", seguida do nome das frutas componentes. Poderá também ser usada a palavra "passa", em lugar de "seca". Ex.: "uva passa".

3. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais e vegetais. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta Norma. Será tolerada a imersão das frutas em solução de cloreto de sódio, hi

óxido de sódio ou carbonato de sódio, de acordo com as exigências da técnica de fabricação. As frutas secas ou dessecadas não poderão apresentar fermentações.

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - frutas inteiras ou em pedaços, de consistência própria não esmagadas.

Cor - própria

Cheiro - próprio

Sabor - próprio

NTA 20

FRUTAS LIOFILIZADAS

1. DEFINIÇÃO

Fruta liofilizada é o produto obtido pela desidratação completa da fruta madura, inteira ou em pedaços, pelo processo tecnológico denominado "liofilização".

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado pelo nome da fruta que lhe deu origem seguido da palavra "liofilizada". Ex.: "Banana liofilizada".

3. CLASSIFICAÇÃO

As frutas liofilizadas serão classificadas de acordo com a sua apresentação em:

- Frutas liofilizadas inteiras ou em pedaços;
- Frutas liofilizadas em pó.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta Norma. Quando o produto estiver embalado em recipiente hermeticamente fechado, o espaço livre não deverá exceder a 10% da altura do recipiente. O ar do espaço livre deverá ser retirado ou substituído por gases inertes.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - frutas liofilizadas em pedaços ou em pó.

Cor - própria.

Cheiro - próprio.

Sabor - próprio.

NTA 21

POLPA DE FRUTAS

1. DEFINIÇÃO

Polpa de fruta é o produto obtido pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, por processos tecnológicos adequados.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado por "polpa", seguido do nome da fruta. Ex.: "polpa de goiaba".

3. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O produto deverá ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta Norma. Será tolerada a adição de sacarose em proporção a ser declarada no rótulo.

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - pasta mole.

Cor - própria.

Cheiro - próprio.

Sabor - próprio.

NTA 22

NÉCTAR DE FRUTAS

1. DEFINIÇÃO

Néctar de frutas é o produto obtido pela mistura de 50%, no mínimo, de suco e polpa integrais de frutas maduras, finamente divididos e tamizados, água potável, sacarose, ácidos orgânicos e outras substâncias permitidas.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Néctar", seguido do nome da fruta empregada. Ex.: "Néctar de manga", "Néctar de mamão".

3. CLASSIFICAÇÃO

Os néctares de frutas serão classificados em:

- Simples** - quando preparados com uma única espécie de fruta;
- Mistos** - quando preparados com mistura de frutas de espécies diferentes.

Folha nº 21 do proc.
Nº. 679 de 1998
O funcionário

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os néctares deverão ser preparados com frutas maduras, sãs, limpas, e isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Os néctares de fruta mistos poderão conter até três espécies de frutas diferentes. Deverão conter os sólidos insolúveis da parte comestível da fruta ou das frutas. Não deverão conter fragmentos das partes não comestíveis nem substâncias estranhas à sua composição normal.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - líquido, com sólidos em suspensão.

Cor - própria.

Cheiro - próprio.

Sabor - próprio.

NTA 23

SUCO DE FRUTAS

1. DEFINIÇÃO

Suco de fruta é o líquido obtido, por expressão ou extração de frutas maduras, por processos tecnológicos adequados.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Suco", seguido do nome da fruta que lhe deu origem. Ex.: "Suco de laranja", "Suco de uva".

3. CLASSIFICAÇÃO

O suco de fruta será classificado quanto à sua concentração em:

- Suco integral** - é o que corresponde à definição;
- Suco concentrado** - é o que foi parcialmente desidratado;
- Suco desidratado** - é o produto sob a forma sólida, obtido pela desidratação do suco de fruta e cujo teor de umidade não exceda a 3%.

Incluem-se nesta Norma, entre outros, os seguintes sucos:

- Suco de caju** - líquido obtido do caju, do pseudofruto (pedúnculo) do *Anacardium occidentale*.

Características organoléticas:

Aspecto: líquido, contendo sólidos em suspensão;

Cor: branco-amarelada;

Cheiro: próprio;

Sabor: próprio (adstringente).

- Suco de maracujá** - líquido obtido do maracujá *Passiflora sp.*

Características organoléticas:

Aspecto: líquido, contendo sólidos em suspensão;

Cor: amarelo-laranja;

Cheiro: próprio;

Sabor: próprio.

- Suco de uva** - líquido obtido por expressão da uva *Vitis sp.*

Características organoléticas:

Aspecto: líquido turvo, podendo conter pequeno depósito;

Cor: própria;

Cheiro: próprio;

Sabor: próprio.

- Suco de abacaxi** - líquido obtido por expressão do abacaxi *Ananas sativus*.

Características organoléticas:

Aspecto: líquido límpido ou turvo;

Cor: branco-amarelada;

Cheiro: próprio;

Sabor: próprio.

- Suco de goiaba** - líquido obtido da goiaba *Psidium guajava*.

Características organoléticas:

Aspecto: líquido turvo;

Cor: avermelhada;

Cheiro: próprio;

Sabor: próprio.

- Suco de manga** - líquido obtido da manga *Mangifera indica*.

Características organoléticas:

Aspecto: líquido turvo;

Cor: amarela;

Cheiro: próprio;

Sabor: próprio.

- Suco de tamarindo** - líquido obtido do tamarindo *Tamarindus*.

cialmente. Poderá ser adicionado de glicose e açúcar invertido. O espaço livre dos recipientes não deverá exceder de 10 por cento da altura dos mesmos. A pressão do interior dos recipientes não deverá ser superior a 300 mm de Hg.

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - frutas inteiras ou em pedaços
Cor - próprio da fruta de origem
Cheiro - próprio
Sabor - doce, próprio

NTA 26

DOCES EM PASTA

1. DESCRIÇÃO

1.1 Definição

"Doce em Pasta" é o produto resultante do processamento adequado das partes comestíveis desintegradas de vegetais com açúcares, com ou sem adição de água, pectina, ajustador de pH e outros ingredientes e aditivos permitidos por estes padrões até uma consistência apropriada, sendo, finalmente, acondicionado de forma a assegurar sua perfeita conservação.

1.1.1 Os doces em pasta poderão apresentar eventualmente pedaços de vegetais.

1.1.2 Entende-se como "vegetais", para efeito destes padrões, todas as frutas, tubérculos e outras partes comestíveis reconhecidas apropriadas para elaboração de doce em pasta.

1.1.3 Entende-se como "partes comestíveis de vegetais", para efeito destes padrões, aqueles provenientes de vegetais frescos, congelados, desidratados, em conserva, ou por outros meios preservadores no seu estado natural ou desintegrado por processos tecnológicos adequados.

1.2 Classificação

Os doces em pasta classificam-se em:

1.2.1 Quanto ao vegetal empregado:

a) Simples - quando preparado com uma única espécie vegetal;

b) Misto - quando preparado com a mistura de mais de uma espécie vegetal.

1.2.2 Quanto à consistência:

a) Cremoso - quando a pasta é homogênea e de consistência mole, não devendo oferecer resistência, nem possibilidade de corte;

b) Em massa - quando a pasta é homogênea e de consistência que possibilite o corte.

1.3 Designação

Os doces em pasta serão designados:

1.3.1 Pela palavra "doce" seguido do nome da espécie vegetal ou das espécies vegetais empregadas, quando se tratar, respectivamente, de "doces em pasta simples" ou "doce em pasta misto".

1.3.2 Pela aposição do sufixo "ada" ao nome da fruta, quando se tratar de "doce em massa" elaborado com uma única espécie de fruta.

1.3.3 Pela indicação "doce em massa" seguido do nome das frutas empregadas na sua elaboração, facultada a aposição do nome das respectivas frutas, quando empregada mais de uma espécie de fruta.

1.3.4 Pela palavra "doce" seguida do nome da espécie ou espécies vegetais empregadas e da palavra "cremoso", quando se tratar de doce em pasta de consistência cremosa.

1.3.5 Pela palavra "miscelânea" seguida do nome das espécies vegetais empregadas, quando se tratar da associação individualizada, na mesma embalagem, de diferentes classes de doce em pasta.

2. COMPOSIÇÃO E FATORES ESSENCIAIS DE QUALIDADE

2.1 Composição

2.1.1 Ingredientes obrigatórios

a) Partes comestíveis de vegetais conforme definidos em 1.1.3;

b) Isoladamente ou sem combinação adequada: sacarose, açúcar invertido e seus xaropes e glicose.

2.1.2 Ingredientes opcionais:

a) Suco de frutas;

b) Mel de abelha;

c) Ervas e especiarias ou seus princípios ativos, em quantidades suficientes para uma boa elaboração do produto.

2.1.3 O doce em pasta deverá ser elaborado a partir de uma mistura contendo não menos que 50 partes dos ingredientes vegetais para cada 50 partes em peso dos açúcares utilizados.

2.1.4 As proporções fixadas por estes padrões são baseadas no teor normal de sólidos solúveis das frutas componentes "in natura".

2.1.5 A proporção mínima de cada ingrediente vegetal será de 20% sobre o total dos ingredientes vegetais quando participar mais de um vegetal na composição do produto.

2.1.6 Exceções eventuais, devido às necessidades tecnológicas para uma boa elaboração tendo em vista determinado tipo de vegetal utilizado, serão tratadas particularmente e deverão constar dos padrões específicos para os produtos correspondentes.

2.1.7 O teor de sólidos solúveis do produto final não deverá ser inferior a 55% para os cremosos e 65% para os doces em massa.

2.2 Fatores Essenciais de Qualidade

2.2.1 Cor - a cor deverá ser própria dos produtos, conforme ingredientes e a tecnologia de elaboração.

2.2.2 Sabor e Odor - próprios dos ingredientes, devendo o produto ser isento de sabores e odores estranhos à sua composição.

2.2.3 Consistência - apropriada para cada tipo de produto.

2.2.4 Ausência de defeitos - o produto deverá estar praticamente isento de defeitos, tais como: matérias estranhas incuscas, fragmentos vegetais não comestíveis ou outros, apresentados, conforme o tipo do produto.

2.2.5 Acondicionamento - o produto deverá ser acondicionado de modo a assegurar a sua proteção, não devendo o material empregado interferir desfavoravelmente nas características de sua qualidade.

3. HIGIENE

Os doces em pasta obedecerão aos requisitos gerais de higiene e aos requisitos específicos de higiene fixados para os vegetais e as frutas processadas, não podendo:

3.1 Apresentar sujidades, partes de insetos, fungos, leveduras, detritos orgânicos e de outras substâncias estranhas em quantidade que indique a utilização de ingredientes em condições insatisfatórias ou tecnologia de processamento inadequada.

NTA 29

COCO RALADO

1. DEFINIÇÃO

Coco ralado é o produto obtido do endosperma do fruto do coqueiro (*Cocos nucifera*), por processo tecnológico adequado e separado parcialmente da emulsão óleo/água (leite de coco) por processos mecânicos.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "coco ralado" seguido de sua classificação.

3. CLASSIFICAÇÃO

De acordo com as suas características o coco ralado poderá ser:

a) Coco ralado puro, de baixo teor de gordura - o coco ralado sem qualquer adição e que conserve parte dos componentes do endosperma do fruto; contém de 35 a 60% de lipídios;

b) Coco ralado puro, de alto teor de gordura - o coco ralado sem qualquer adição e que conserve parte dos componentes do endosperma do fruto; contém acima de 60% de sacarose total.

c) Coco ralado açucarado - o coco ralado adicionado de açúcar (sacarose) e que conserve parte dos componentes do endosperma do fruto; poderá conter, no máximo, 30% de sacarose total.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O coco ralado deverá ser elaborado com endosperma procedente de frutos sãos e maduros. Não poderá apresentar cheiro ou terado ou rançoso.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Coco ralado puro

Coco ralado açucarado

Aspecto....	Fragmentos soltos	Grânulos recobertos de açúcar
Cor.....	Branca	Branca
Cheiro....	Próprio, não rançoso	Próprio, não rançoso
Sabor.....	Próprio, não rançoso	Próprio, doce, não rançoso

NTA 30

LEITE DE COCO

1. DEFINIÇÃO

Leite de coco é a emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro (*Cocos nucifera*) por processos mecânicos adequados.

23

25.54

funcionário
Nº 639
de 1998
do prog.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "leite de coco", seguido de sua classificação.

3. CLASSIFICAÇÃO

De acordo com suas características próprias e composição, o leite de coco poderá ser classificado em:

- Leite de coco natural - quando corresponder à definição;
- Leite de coco açucarado - quando tiver sido adicionado de açúcar;
- Leite de coco concentrado - quando tiver sido parcialmente desidratado;
- Leite de coco em pó ou leite de coco desidratado - quando tiver sido quase totalmente desidratado, até forma seca.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O leite de coco deverá ser preparado com endosperma procedente de frutos sãos e maduros. Deverá estar isento de substâncias estranhas à sua composição exceto as previstas nesta Norma.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

	Natural	Açucarado	Concentrado	Pó
Aspecto	Emulsão opaca	Líquido espesso, translúcido, podendo haver separação da emulsão.	Líquido xaroposo, podendo haver separação da emulsão.	Pó solto
Cor	Branco-leitosa	Branco-leitosa	Branco amarelada	Branco
Cheiro	Próprio, não rançoso	Próprio, doce, não rançoso.	Próprio, não rançoso.	Próprio, não rançoso.
Sabor	Próprio, não rançoso.	Próprio, doce, não rançoso.	Próprio, não rançoso.	Próprio, não rançoso.

TA 31

HORTALIÇAS EM CONSERVA

1. DESCRIÇÃO

1.1 Definição

"Hortaliça em Conserva" é o produto preparado com as partes comestíveis de hortaliças, como tal definidas nestas normas, envanadas praticamente cruas, reidratadas ou preoxidadas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriado, submetidas a adequado processamento tecnológico antes ou depois de fechamento hermeticamente nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração.

1.1.1 Entende-se por "Hortaliça", para efeito desta norma, tubérculos, raízes, rizomas, bulbos, talos, brotos, folhas, inflorescências, pedúnculos, frutos, sementes e cogumelos.

comestíveis cultivados, reconhecidamente apropriados para a elaboração de conservas.

1.2 Classificação

As hortaliças em conserva classificam-se em:

- Simple - quando preparadas com uma única espécie vegetal;
- Mistas - quando preparadas com duas espécies vegetais;
- Miscelânea - Jardineira, Salada ou Seleta, quando preparadas com mais de duas espécies vegetais.

1.3 Apresentação

As hortaliças em conserva são apresentadas:

1.3.1 Quanto à forma de acondicionamento:

- Com líquido de cobertura;
- Sem líquido de cobertura, quando líquido não exceder a 20% do peso dos vegetais que compõem as hortaliças em conserva.

1.3.2 Quanto ao tipo de variedades

Quanto os tipos de variedades utilizadas derem origem a produtos diferenciados, as hortaliças em conserva deverão ser apresentadas conforme os respectivos tipos.

1.3.3 Quanto à forma de apresentação

As hortaliças em conserva deverão ser apresentadas, de acordo com o formato dos vegetais que compõem o produto: inteiras ou cortadas, de tamanhos e formas regulares ou não, com ou sem casca, com ou sem sementes, através de denominações específicas que evidenciem o respectivo formato.

1.3.4 Quanto ao tamanho

As hortaliças em conserva deverão ser apresentadas, quanto ao tamanho, sempre que o mesmo der origem a produtos diferenciados, através de denominações que evidenciem as respectivas dimensões.

1.4 Designação

As hortaliças em conserva serão designadas:

1.4.1 Pelo nome do vegetal empregado, quando elaboradas com uma única espécie vegetal, seguido ou precedido da palavra "conserva" ou seguido do nome do respectivo líquido de cobertura.

Folha nº 24
Nº. 679 de 1998
O funcionário

1.4.2 Pelos nomes dos vegetais empregados, quando elaborados com duas espécies vegetais, seguidos ou precedidos da palavra "conserva" ou seguidos do nome do líquido de cobertura, devendo ser empregado em primeiro lugar o nome do componente usado em maior quantidade, tais como "Ervilha com Cenoura em Conserva", "Batata com Cenoura em Molho de Manteiga".

1.4.3 Pelas expressões "Miscelânea", "Jardineira", "Salada", ou "Seleta" seguidas da indicação das hortaliças empregadas, quando elaboradas com três ou mais espécies vegetais.

1.4.4 Pela expressão "sem líquido de cobertura", seguida opcionalmente da designação "Solid Pack" precedida das designações indicadas em 1.4.1, 1.4.2 e 1.4.3, quando elaboradas sem líquido de cobertura.

1.4.5 Caso a variedade vegetal diferencie o produto, esta diferenciação deverá ser mencionada acompanhando ou compondo a designação.

1.4.6 Caso o produto apresente alguma peculiaridade que o diferencie, esta poderá ser mencionada, acompanhando ou compondo a designação, tais como: "Aspargos Verdes em Conserva", "Tomate Pelado em Conserva".

1.4.7 A forma de apresentação e o tamanho das hortaliças empregadas, deverão acompanhar ou compor a designação do produto, sempre que as mesmas dêem origem a produtos diferenciados ou sejam objeto de classificação específica.

1.4.8 Designações opcionais tais como "Hortaliças Frescas em Conserva", "Hortaliças ao Natural em Conserva" e semelhantes, serão permitidas exclusivamente em conservas elaboradas com hortaliças que não tenham sido reidratadas.

2. COMPOSIÇÃO E FATORES ESSENCIAIS DE QUALIDADE

2.1 Composição

2.1.1 Ingredientes obrigatórios

Partes comestíveis de hortaliças inteiras ou fragmentadas, frescas, congeladas, desidratadas ou por outros meios preservadas.

2.1.2 Ingredientes opcionais:

- Água, sal, sacarose;
- Açúcar invertido, glicose e seus xaropes, exceto para conservas de cogumelo;
- Manteiga, óleos e gorduras comestíveis, animais e vegetais, estabelecido o mínimo de 3% (p/p) para a manteiga, sobre o conteúdo total do produto acabado;
- Vinagre e vinhos, limitado este último de forma a que o teor alcoólico do produto acabado não ultrapasse de 1,0% G.L.;

e) Caldos, molhos ou sumos de vegetais compatíveis com o ingrediente obrigatório;

f) Matérias-primas naturais aromáticas - (especiarias e condimentos em geral);

g) Guarnição composta de uma ou mais das hortaliças (alface, cebola, pedaços de pimentão vermelho ou verde, ou mistura dos mesmos) até um máximo de 10% (p/p) do peso drenado dos ingredientes obrigatórios;

h) Proteína vegetal hidrolisada;

i) Extrato de levedura autólise.

2.2 Fatores essenciais de qualidade

As hortaliças em conserva deverão apresentar:

2.2.1 Cor: apropriada ao produto, de acordo com a composição e a tecnologia de elaboração.

2.2.2 Sabor e odor: próprios dos ingredientes, devendo o produto estar isento de sabores e odores estranhos.

2.2.3 Textura: apropriada para cada tipo de produto.

2.2.4 Uniformidade: existência de razoável uniformidade de tamanho e formato, característica para cada tipo de produto.

2.2.5 Ausência de defeitos: ausência de defeitos tais como: encares, sementes (os produtos devem ser apresentados sem as mesmas), unidades manchadas ou descoloridas, resíduos de vegetais e outros, respeitadas as tolerâncias fixadas para cada tipo de produto.

2.2.6 pH: O pH deverá ser adequado à composição e natureza do produto exigindo-se pH máximo de 4,5 exclusivamente para conservas de palmito, pimentão e alcachofra.

2.2.7 Acondicionamento: o produto deverá ser acondicionado de modo a assegurar a sua proteção, não devendo o material empregado interferir desfavoravelmente nas características de sua qualidade.

NTA 32

EXTRATO DE TOMATE

1. DEFINIÇÃO

Extrato de tomate é o produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos do tomateiro Solanum lycopersi um por processo tecnológico adequado.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado por "Extrato de Tomate", podendo também ser denominado "Massa de Tomate" ou "Concentrado de Tomate".

3. CLASSIFICAÇÃO

O extrato de tomate de acordo com a sua concentração será classificado em:

- a) Purê de tomate;
- b) Simples concentrado;
- c) Duplo concentrado;
- d) Triplo concentrado.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O extrato de tomate deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. Será tolerada adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - massa mole;
Cor - vermelha;
Cheiro - próprio;
Sabor - próprio.

NTA 33

CEREAIS E DERIVADOS

1. DEFINIÇÃO

Cereais são as sementes ou grãos comestíveis das gramíneas, tais como: trigo, arroz, centeio, aveia.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado pelo nome do cereal ou do derivado do cereal, seguido de sua classificação. Ex.: "Arroz extra longo", "Arroz inflado".

3. CLASSIFICAÇÃO

Os derivados de cereais serão classificados em:

- a) Cereais inflados (inclusive pipocas) - quando obtidos por processos adequados, mediante o qual rompe-se o endosperma e os grãos se inflam. Poderão conter ou ser recobertos de outras substâncias comestíveis;
- b) Cereais laminados, cilindrados ou rolados - quando obtidos de grãos com ou sem tegumentos, e laminados por processo adequado;
- c) Cereais em flocos ou flocos de cereais - quando obtidos de cereais, livres do seu tegumento, cozidos, podendo ser adicionado de extrato de malte, mel, xaropes, sal e outras substâncias comestíveis, secos, laminados e tostados;
- d) Cereais pré-cozidos ou cereais instantâneos - quando obtidos de cereais, com ou sem tegumento, pré-cozidos e secos por processo adequado, podendo ser apresentados de diversas maneiras, tais como: inteiros, laminados, em flocos ou sob forma de farinha.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os derivados de cereais deverão ser preparados com matérias-primas são, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Os cereais poderão ser polidos e lustrados com glicose, óleos vegetais comestíveis, talco ou outras substâncias comestíveis, desde que o acréscimo de peso não exceda de 0,5%. Não poderão ser utilizados no seu polimento ou brilho, óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis. Os cereais e os produtos derivados de cereais incluídos nesta Norma, não poderão ter mais de 15% de umidade.

NTA 34

FARINHAS

1. DEFINIÇÃO

Farinha é o produto obtido pela moagem da parte comestível de vegetais, podendo sofrer previamente processos tecnológicos adequados.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Farinha", seguido do nome do vegetal de origem. Ex.: "Farinha de Mandioca", "Farinha de Arroz", "Farinha de Banana".

3. CLASSIFICAÇÃO

As farinhas serão classificadas de acordo com as suas características, em:

- a) Farinha simples - produto obtido da moagem ou raladura dos grãos, rizomas, frutos ou tubérculos de uma só espécie vegetal;
- b) Farinha mista - produto obtido pela mistura de farinhas de diferentes espécies vegetais.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

As farinhas deverão ser fabricadas a partir de matérias-primas são e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não poderão estar úmidas, fermentadas ou rançosas.

Entre as farinhas mais usadas, incluem-se:

- a) Farinha de alfarroba - produto obtido pela moagem do grão de alfarroba (Ceratonia siliqua L.), previamente descortada;
- b) Farinha de amendoim - produto obtido pela moagem do grão de amendoim (Arachis hypogaea L.), desembragado das cascas e parcialmente desengordurado;
- c) Farinha de arroz - produto obtido pela moagem do grão de arroz (Oryza sativa, L.), beneficiado;
- d) Farinha de aveia - produto obtido pela moagem da semente de aveia (Avena sativa, L.), beneficiada;

e) Farinha de centeio - produto obtido pela moagem do grão de centeio (Secale cereale, L.), beneficiado;

f) Farinha de fruta - produto obtido pela pulverização de frutas previamente dessecadas;

g) Farinha de glúten - produto obtido da farinha de trigo (Triticum vulgare), privado de quase todo o seu amido;

h) Farinha integral - produto obtido pela moagem ou raladura da parte comestível dos grãos, rizomas, frutos ou tubérculos integrais;

i) Farinha de mandioca - produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca (Manihot utilisida), previamente descascada, lavada e isentas do radical cianeto. O produto submetido à nova torração será denominado "Farinha de mandioca torrada";

j) Farinha de milho - produto obtido pela ligeira torração do grão de milho (Zea mays, L.), desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado;

k) Farinha de raspa de mandioca - produto obtido da mandioca descascada, fragmentada, dessecada (raspa), e em seguida moída e peneirada;

l) Fubá de milho ou fubá - produto obtido pela moagem do grão de milho (Zea mays, L.), desgerminado ou não.

NTA 35

FARINHA DE TRIGO

1. DEFINIÇÃO

A farinha de trigo é o produto obtido pela moagem, exclusivamente, do grão de trigo Triticum vulgare, beneficiado.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado, simplesmente, por "Farinha" ou "Farinha de Trigo".

3. CLASSIFICAÇÃO

A farinha de trigo será classificada de acordo com as suas características, em:

a) Farinha integral - produto obtido a partir do cereal limpo com uma extração máxima de 95% e com teor máximo de cinzas de 1,750 %;

b) Farinha especial ou de primeira - produto obtido a partir do cereal limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20 % e com teor máximo de cinzas de 0,850 %;

c) Farinha comum - produto obtido a partir do cereal limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 78 % ou com extração de 58 %, após a separação dos 20 % correspondentes à farinha de primeira. O teor máximo de cinzas é de 0,850 %.

A farinha de trigo comum, por determinação do Governo Federal, para fins de panificação, pode ser adicionada de farinhas de outras origens;

d) Sêmola - produto obtido pela trituração do trigo limpo e desgerminado, compreendendo partículas que passem pela peneira n. 20 e sejam retidas pela peneira n. 40;

e) Semolina - produto obtido pela trituração do trigo limpo e desgerminado, compreendendo partículas que passem pela peneira n. 40 e sejam retidas pela peneira n. 60.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

A farinha de trigo deverá ser fabricada a partir de grãos de trigoãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Os termos sêmola e semolina podem ser usados para outros grãos vegetais, devendo constar da denominação do produto, o vegetal do origem. As sêmoias e semolinas, quando armazenadas por muito tempo, podem dar origem a certa quantidade de farinha.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

	Especial ou de 1ª	Comum	Integral
Aspecto	Pó fino	Pó fino	Pó
Cor	Branca ou ligeiramente amarelada	Ligeiramente cinza amarelada	Marrom-escura
Cheiro	Próprio	Próprio	Próprio
Sabor	Próprio	Próprio	Próprio

NTA 36

FARINHA DESENGORDURADA DE SOJA, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, PROTEÍNA CONCENTRADA DE SOJA, PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, EXTRATO DE SOJA E PROTEÍNA HIDROLISADA VEGETAL.

I - FARINHA DESENGORDURADA DE SOJA

1. DESCRIÇÃO

1.1. Definição

Farinha Desengordurada de Soja é o produto obtido a partir dos grãos de soja convenientemente processados até a obtenção da farinha desengordurada.

1.1.1. O produto é utilizado como fonte de proteína para outros alimentos.

2. COMPOSIÇÃO E FATORES ESSENCIAIS DE IDENTIDADE E QUALIDADE

2.1. Composição

2.1.1. Ingredientes obrigatórios: partes comestíveis dos grãos de soja convenientemente limpos, reduzidos a farinha por processo técnico adequado.

2.1.2. Ingredientes opcionais: não são admitidos.

2.2. Fatores essenciais de identidade e qualidade

2.2.1. Cor: bege;

2.2.2. Sabor: próprio;

2.2.3. Odor: próprio;

2.2.4. Aspecto: pó;

II - PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA

1. DESCRIÇÃO

1.1. Definição

Proteína Texturizada de Soja é o produto protéico dotado de integridade estrutural e textura identificável, de modo que cada unidade suporte hidratação e cozimento, obtida por flocção e extrusão termoplástica, a partir de uma ou mais das seguintes matérias-primas: proteína isolada de soja, proteína concentrada de soja e farinha desengordurada de soja.

1.1.1. A Proteína Texturizada de Soja é utilizada como ingrediente de alimentos; como fonte protéica e como "extensor" em produtos de carne.

2. COMPOSIÇÃO E FATORES ESSENCIAIS DE QUALIDADE

2.1. Composição

2.1.1. Ingredientes obrigatórios:

Partes comestíveis dos grãos de soja convenientemente limpos e submetidos a processo tecnológico adequado.

2.1.2. Ingredientes opcionais:

Não são admitidos.

2.2. Fatores essenciais de qualidade

2.2.1. Cor: própria;

2.2.2. Sabor: próprio ou sem sabor;

2.2.3. Odor: próprio;

2.2.4. Aspecto: grânulos, cubos, pó de granulações diversas e outras;

III - PROTEÍNAS CONCENTRADA DE SOJA

1. DESCRIÇÃO

1.1. Definição

Proteína Concentrada de Soja é o produto protéico, concentrado por processo tecnológico adequado a partir da farinha de soja.

1.1.1. A Proteína Concentrada de Soja constitui fonte de proteína utilizada como ingrediente na elaboração de alimentos.

2. COMPOSIÇÃO E FATORES ESSENCIAIS DE IDENTIDADE E QUALIDADE

2.1 Composição

2.1.1 Ingredientes obrigatórios

Farinha de soja preparada por processo tecnológico adequado.

2.1.2 Ingredientes opcionais

Não são admitidos.

2.2 Fatores essenciais de qualidade

2.2.1 Cor: própria;

2.2.2 Sabor: próprio ou sem sabor;

2.2.3 Odor: próprio;

2.2.4 Aspecto: pó fino;

IV - PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA

1. DESCRIÇÃO

1.1 A Proteína Isolada de Soja é a fração protéica da soja obtida por processo tecnológico adequado.

1.1.1 A proteína isolada de soja é utilizada como agente de consistência para produtos derivados de carnes, tais como: embutidos e patês, e como fonte protéica.

2. COMPOSIÇÃO E FATORES ESSENCIAIS DE IDENTIDADE E QUALIDADE

2.1 Composição

2.1.1 Ingredientes obrigatórios: partes comestíveis dos grãos de soja convenientemente processados por técnica adequada.

2.1.2 Ingredientes opcionais

Não são admitidos.

2.2 Fatores essenciais de identidade e qualidade

2.2.1 Cor - própria;

2.2.2. Sabor - próprio;

2.2.3. Odor - próprio;

2.2.4. Aspecto - pó fino;

V - EXTRATO DE SOJA

1. DESCRIÇÃO

1.1. Definição

O Extrato de Soja é o produto obtido a partir da emulsão aquosa resultante da hidratação dos grãos de soja, convenientemente limpos, seguido de processamento tecnológico adequado, adicionado ou não de ingredientes opcionais permitidos, podendo ser submetido à desidratação, total ou parcial.

1.1.1. O Extrato de Soja em pó ou na forma de emulsão aquosa, constitui fonte de proteínas e pode ser usado como adjuvante ou como ingrediente para a elaboração de alimentos.

2. COMPOSIÇÃO E FATORES ESSENCIAIS DE IDENTIDADE E QUALIDADE

2.1. Composição

2.1.1. Ingredientes obrigatórios: partes comestíveis dos grãos de soja submetidos a processo tecnológico adequado.

2.1.2. Ingredientes opcionais:

Gorduras ou óleos;
Açúcares, dextrinas ou amidos;
Aminoácidos;
Salis minerais;
Vitaminas;

Outros produtos comestíveis autorizados.

2.2. Fatores essenciais de identidade e qualidade

2.2.1. Cor - própria;
2.2.2. Sabor - próprio;
2.2.3. Odor - próprio;
2.2.4. Aspecto - líquido ou pó.

VI - PROTEÍNA HIDROLISADA VEGETAL

1. DESCRIÇÃO

1.1. Definição

Proteína hidrolisada vegetal é o produto obtido a partir de fontes proteicas vegetais, tais como milho, amendoim, soja, trigo, isolados ou combinados, por hidrólise, total ou parcial, com ácido clorídrico e subsequente neutralização com hidróxido de sódio ou carbonato de sódio.

1.1.1. A proteína hidrolisada de vegetal é utilizada como ingrediente de alimentos e se destina a lhes conferir sabor.

2. COMPOSIÇÃO E FATORES ESSENCIAIS DE IDENTIDADE E QUALIDADE

2.1. COMPOSIÇÃO

2.1.1. Ingredientes obrigatórios: partes comestíveis de vegetais, como milho, amendoim, soja e trigo.

2.1.2. Ingredientes opcionais

Glutamato monossódico - máximo: 20,0% (base seca)
Gorduras vegetais - máximo: 02,0%

2.2. Fatores essenciais de identidade e qualidade

2.2.1. Cor - própria;
2.2.2. Sabor - próprio;
2.2.3. Odor - próprio;
2.2.4. Aspecto - líquido, pasta ou pó.

NTA 37

AMIDOS E FÉCULAS

1. DEFINIÇÃO

Amido é o produto amiláceo extraído das partes aéreas comestíveis dos vegetais (sementes, etc.). Fécula é o produto amiláceo extraído das partes subterrâneas comestíveis dos vegetais (tubérculos, raízes e rizomas).

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Amido" ou "Fécula", seguido do nome do vegetal de origem. Ex.: "Amido de Milho", "Fécula de Batata".

3. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os amidos e féculas deverão ser fabricados a partir de matérias-primas são e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não poderão estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Será permitido expor ao consumo mistura de amidos ou féculas desde que declarado em rotulagem.

Entre os amidos, féculas e derivados mais usuais, incluem-se:

- a) Amido de arroz - produto amiláceo extraído do arroz (*Oryza sativa*, L.);
- b) Amido de milho - produto amiláceo extraído do milho (*Zea mays*, L.);
- c) Araruta - produto amiláceo extraído dos rizomas de diversas espécies do gênero *Maranta* (*Maranta arundinacea*, M. nobilis, etc.);
- d) Fécula de batata - produto amiláceo extraído da batata (*Solanum tuberosum*, L.);

e) Polvilho ou fécula de mandioca - produto amiláceo extraído da mandioca (*Manihot utilisima*). O polvilho de acordo com o teor de acidez, será classificado em polvilho doce ou polvilho azedo;

f) Sagu - produto amiláceo extraído de várias espécies de palmeiras (*Metroxylon* spp.). Quando preparado a partir de outros amidos ou féculas, terá forma granulada e será designado pela palavra "sagu" seguido do nome do vegetal de origem, nos mesmos caracteres e tamanho da palavra "sagu";

g) Tapioca - produto obtido sob a forma granulada a partir da fécula de mandioca submetida a processo tecnológico adequado.

NTA 38

MALTE E DERIVADOS

1. DEFINIÇÃO

Malto é o produto resultante da germinação e posterior dessecação do grão de cevada (*Hordeum sativum*) ou de outros cereais.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado simplesmente "Malte" quando obtido da cevada; quando obtido de outro cereal, será designado pela palavra "Malte" seguido do nome do cereal de origem. Ex.: "Malte de Milho".

3. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O malte deverá ser preparado com grãos de cereais são e limpos, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal.

Características de alguns produtos derivados do malte:

- a) Extrato de malte - produto de consistência xaroposa obtido unicamente do malte de cevada e submetido a tratamentos adequados como: maceração, extração e concentração;
- b) Extrato seco de malte - produto sólido, em pó, obtido pela evaporação da água do extrato de malte;
- c) Malte em pó - produto obtido pela pulverização do grão de cevada maltado e dessecado;
- d) Farinha de malte - produto obtido pela pulverização do grão de cevada maltado desprovido da maior parte de sua celulose;
- e) Malte torrado - produto obtido pela torração do grão de cevada maltado seco a verde;
- f) Malte caramelizado - produto obtido pela torração do grão de cevada maltado seco ou verde e submetido a parcial enrafição e caramelização;
- g) Farinha de cereal maltado - produto obtido pela moagem do cereal maltado desprovido da maior parte de sua celulose.

NTA 39

CACAU

1. DEFINIÇÃO

Cacau é a semente do cacaueiro *Theobroma cacao* (e suas variedades) liberada por fermentação do invólucro, dessecada e torrada.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Cacau" seguido de sua classificação.

3. CLASSIFICAÇÃO

- a) Massa ou pasta de cacau - produto obtido pela moagem do cacau e posterior tratamento mecânico para obtenção de massa homogênea;
- b) Cacau em pó - produto obtido pela moagem da pasta de cacau parcialmente desengordurada;
- c) Cacau em pó parcialmente desengordurado - produto obtido pela moagem da pasta de cacau submetido a uma extração de gordura;
- d) Cacau solúvel - produto solubilizado obtido pelo tratamento do cacau em pó com substâncias alcalinas;
- e) Mistura à base de cacau para bebida - produto obtido pela mistura do cacau em pó com açúcar (sacarose, maltose, glicose ou lactose) e leite em pó, podendo ainda ser adicionado de outras substâncias alimentícias, tais como: produtos maltados, farinha de cereais e ovos.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O cacau deverá ser fabricado com matérias-primas são e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e detritos vegetais ou animais e em perfeito estado de conservação. No preparo do cacau solúvel, poderão entrar, como coadjuvantes da tecnologia, hidróxidos ou carbonatos de sódio, potássio, amônio ou magnésio na proporção máxima de 4,0%, expresso em carbonato de potássio anidro.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLETICAS

Aspecto - produto homogêneo;
Cor - marrom;
Cheiro - característico;
Sabor - próprio.

CHOCOLATE

1. DEFINIÇÃO

Chocolate é o produto preparado com cacau obtido por processo tecnológico adequado e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será denominado "Chocolate" seguido de sua classificação, podendo ser acrescentado o nome da forma de apresentação comercial. Ex.: "Chocolate em pó", "Chocolate em Tablete", "Chocolate com Amendoim".

3. CLASSIFICAÇÃO

O chocolate, de acordo com a sua composição, será classificado em:

- a) Chocolate em pó - produto obtido pela mistura de cacau em pó com açúcar;
- b) Chocolate em pó parcialmente desengordurado e chocolate em pó solúvel - produto obtido pela mistura de cacau em pó parcialmente desengordurado ou cacau solúvel, com açúcar;
- c) Chocolate ao leite - produto preparado com pasta de cacau, açúcar e leite, leite em pó, evaporado ou condensado;
- d) Chocolate fantasia ou composto - produto preparado com mistura, em proporções variáveis, de chocolate adicionado ou não de leite e de outros ingredientes, tais como: amêndoa, avelã, amendoim, nozes, mel e outras substâncias alimentícias, que caracterizam o produto; sua denominação estará condicionada ao ingrediente com que foi preparado;
- e) Chocolate "fondant" e chocolate tipo suíço - produto contendo no mínimo 30% de gordura de cacau, o que abaixa o seu ponto de fusão;
- f) Chocolate recheado moldado - produto contendo um recheio de substâncias comestíveis, completamente recoberto de chocolate. O recheio deve diferir nitidamente da cobertura, em sua composição. No mínimo 40% do peso total do produto, deve consistir de chocolate. O produto deverá ser denominado chocolate com recheio, seguido da denominação do recheio. Ex.: "chocolate com recheio de geléia de fruta";
- g) Chocolate amargo - produto preparado com cacau, pouco açúcar, adicionado ou não de leite;
- h) Chocolate cobertura - produto preparado com menor proporção de açúcar e maior proporção de manteiga de cacau, empregado no revestimento de bombons e outros produtos de confeitaria.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O chocolate deverá ser obtido de matérias-primas são e limpas, isentas de matéria torrosa, de parasitos, detritos animais, cascas de sementes de cacau e de outros detritos vegetais. No preparo de qualquer quantidade de chocolate, o cacau correspondente ao tipo deve entrar, no mínimo, na proporção de 32%. O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituído parcialmente por glicose pura ou lactose. É expressamente proibido adicionar gordura e óleos estranhos a qualquer tipo de chocolate, bem como, à manteiga de cacau. Os chocolates não poderão ser adicionado de amidos e féculas estranhas.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - massa ou pó homogêneo (exceto no tipo fantasia);
Cor - própria do tipo;
Cheiro - característico;
Sabor - doce, próprio.

NTA 41

CHÁ

1. DEFINIÇÃO

Chá é o produto constituído pelas folhas e brotos de várias espécies do gênero "Thea" (Thea sinensis e outras).

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Chá", seguido da classificação. Ex.: "Chá Verde Imperial", "Chá Preto Congo".

3. CLASSIFICAÇÃO

Incluem-se nesta Norma, segundo o processo de preparação, entre outras, as seguintes classes:

- I - Chá verde - produto não fermentado, submetido à secagem.
- a) Chá Hyson - formado pelas brotos foliares e pelas primeiras folhas colhidas, de tamanho uniforme, torcidas e enroladas longitudinalmente em espiral;

b) Chá swin Hyson - formado pelas folhas inferiores e rebentos do Hyson, enroladas transversal e longitudinalmente;

c) Chá pólvora (gunpowder) - formado por folhas cortadas em três ou quatro pedaços, transversalmente, e enroladas em forma de pequenas esferas de 1 a 3 mm de diâmetro;

d) Chá pérola ou imperial - formado por folhas enroladas primeiro no sentido longitudinal, e depois no sentido transversal, apresentando-se, como o anterior, sob a forma de pequenas esferas de 3 a 5 mm de diâmetro.

II - Chá preto - produto fermentado, submetido à secagem.

a) Souchong - folhas dobradas, grandes, procedentes da primeira e segunda colheita;

b) Pekoe Souchong - qualidade intermediária;

c) Pekoe;

A) Flowerly Orange Pekoe: brotos e folhas mais tenras;

B) Orange Pekoe: menos tenras que as do tipo anterior;

C) Pekoe n. 1: menos tenras que as do tipo anterior;

d) Congo - folhas da terceira colheita, de tamanho maior que as precedentes.

Esta classificação refere-se aos chás chineses. Nos produtos análogos de outras regiões deverá ser especificado o lugar de origem.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O chá deverá ser preparado com folhas e brotos são e limpos, procedentes de espécies vegetais genuínos. Não deverá conter substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos à espécie. Deverá estar isento de folhas provinentemente esgotadas. Não poderá ser colorido artificialmente.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - brotos ou folhas inteiras ou em pedaços, secas e enroladas;

Cor - folhas esverdeadas (chá verde), negras (chá preto);

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio.

NTA 42

CAFÉ CRU

1. DEFINIÇÃO

Café cru ou café em grão, é a semente beneficiada do fruto maduro de diversas espécies do gênero Coffea, principalmente, Coffea arábica, Coffea liberica, Hiern e Coffea robusta.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "café cru", seguido de sua classificação.

3. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O café cru, em grão, deverá ser constituído pela semente da fruta madura, procedente de espécimes vegetais genuínos e são de Coffea arábica, Coffea liberica e Coffea robusta, convenientemente lavada, dessecada e desprovida dos tegumentos externos, excetuando a parte da película (epiderme) invaginada. O grão de café cru deverá apresentar consistência córnea, medindo de 5 a 17 mm de comprimento, 3 a 8 mm de largura e 3 a 5 mm de espessura.

O café cru, em grão, será considerado impróprio para o consumo quando:

a) Se apresentar úmido, mofado, rançoso, queimado e em geral, mal conservado;

b) Estiver adulterado por qualquer forma ou meio, inclusive pela adição de corantes artificiais, cujo emprego está taxativamente vedado;

c) Contiver, em amostras de 300 g mais de 1% de impurezas, tais como: paus, pedras, torrões de terra, cascas ou quaisquer outros corpos estranhos; ou 200 grãos pretos; ou 300 defeitos, não constando como tais os quebrados ou conchas dos grãos são; ou 100 grãos ardidos.

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - O fruto do café é um ovóide constituído por dois grãos justapostos pela parte ventral. Os grãos têm uma parte ventral plana ou ligeiramente côncava, com um sulco longitudinal profundo, e uma face dorsal convexa;

Cor - amarelada, verde-amarelada, verde-cana ou verde pardacenta;

Cheiro - próprio, característico;

Sabor - característico.

CAFÉ SOLÚVEL

1. DEFINIÇÃO

Café solúvel ou extrato de café desidratado, é o produto resultante da desidratação do extrato aquoso de café (Coffea arabica e outras espécies do gênero Coffea), torrado e moído.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Extrato de Café Desidratado", ou "Café Solúvel".

3. CLASSIFICAÇÃO

Os cafés solúveis serão classificados:

I - De acordo com o tipo de bebida predominante, resultante da mistura do café, verdes que lhes deram origem.

II - Quanto à forma de apresentação: café solúvel em pó ou café solúvel granuloso.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O café solúvel deverá ser preparado com café recentemente torrado e moído e água potável. Os grãos de café deverão apresentar-se saudáveis e limpos, estar isentos de matéria terrosa, pedriscos, detritos vegetais e animais e em perfeito estado de conservação. O café solúvel resultante deverá apresentar composição tal que o extrato reconstituído, segundo as indicações contidas no rótulo, reproduza exatamente o café bebida comum. Não serão toleradas quaisquer adições de conservantes ou outros aditivos.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - pó fino ou granuloso;

Cor - castanho escura;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio.

NTA 44

CAFÉ TORRADO

1. DEFINIÇÃO

Café torrado é o grão do fruto maduro de diversas espécies do gênero Coffea, principalmente do Coffea arabica, Coffea liberica e Coffea robusta, submetido a tratamento térmico adequado.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Café Torrado", seguido da sua forma de apresentação. Ex.: "Café Torrado e Moído", (Café torrado, em Grão).

3. CLASSIFICAÇÃO

O café torrado de acordo com sua forma de apresentação, será classificado em:

a) Café torrado, em grão;

b) Café torrado e moído.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O café torrado deverá ser constituído por grãos torrados procedentes de espécimes vegetais, genuínos, saudáveis, limpos, ou o pó proveniente dos mesmos. Será tolerada a porcentagem máxima de até 1% de impurezas (cascas, paus, etc.) no café torrado, em grão ou moído.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - pó homogêneo, fino ou grosso, ou grãos inteiros torrados;

Cor - variando de acordo com o processo de torração, do castanho claro ao castanho escuro;

Sabor - próprio;

Cheiro - próprio.

NTA 45

GUARANÁ

1. DEFINIÇÃO

O guaraná é o produto constituído pelas sementes de Paullinia cupana ou Paullinia sorbilis.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Guaraná", seguido da sua forma de apresentação.

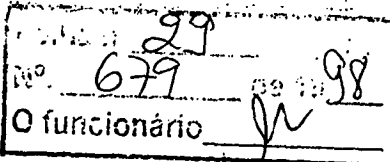
3. CLASSIFICAÇÃO

O guaraná, de acordo com a sua forma de apresentação, será classificado em:

a) Guaraná em sementes;

b) Guaraná em pó;

c) Guaraná em bastões.



29

25544

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O guaraná em pó ou em bastões deverá provir de sementes saudáveis e limpas. A semente é globulosa, medindo, média de 1 cm de diâmetro, desigualmente convexa dos dois lados, às vezes encimada por um curto apículo, glabra, lúida e apresentando um largo hilo. Os dois cotilédones são espessos, carnosos, firmes, desiguais, planos-convexos. O espermoderma é resistente. O guaraná não deverá apresentar indícios de alteração. Não poderá conter elementos vegetais estranhos à espécie.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - semente globulosa ou pó fino ou bastões pretos;

Cor - pardo-negra, vermelho-escuro ou pardo avermelhado;

Cheiro - próprio;

Sabor - amargo e adstringente.

NTA 46

MATE

1. DEFINIÇÃO

"Erva Mate" ou simplesmente "mate" é o produto constituído pelas folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos das variedades Ilex brasiliensis ou paraguayensis.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Erva Mate" ou "Mate".

3. CLASSIFICAÇÃO

O mate, de acordo com a sua forma de apresentação, será classificado em:

a) Verde - quando ligeiramente tostado;

b) Queimado - quando tostado;

c) Chimarrão - quando no estado virgem, apenas dessecado.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O mate é constituído pelas folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos, convenientemente dessecados, ligeiramente queimados ou não, partidos ou moídos. A erva mate não poderá ser artificialmente colorida, esgotada no todo ou em parte, alterada ou misturada com folhas ou hastes de outros vegetais estranhos. O mate não deverá ter cheiro de fumaça e sabor anormal. O mate não deverá apresentar-se em pó muito tênue que subista suspenso, quando feita a infusão. O mate deverá ser constituído, no mínimo, de 70% de folhas.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos fragmentados, secos;

Cor - verde escuro;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio.

NTA 47

PÃO

1. DEFINIÇÃO

Pão é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado por "Pão", "Pão Comum" ou "Pão de Trigo" quando se tratar do produto comum ou "Pão" seguido da substância ou tipo que o caracterize. Ex.: "Pão de Leite", "Pão de Centeio", "Pão Francês".

3. CLASSIFICAÇÃO

O pão será classificado de acordo com seu ingrediente ou tipo que o caracterize:

- a) Pão azimo - produto preparado com farinha de trigo, água e sal, sem adição de fermento, apresentando-se sob a forma de lâminas finas;
- b) Pão de centeio - produto preparado, no mínimo, com 50% de farinha de centeio, sendo proibido o emprego de caramelo;
- c) Pão integral ou pão preto - produto preparado, no mínimo, com 50% de farinha de trigo integral, sendo proibido o emprego de caramelo;
- d) Pão misto - produto preparado com mistura de farinha;
- e) Pão doce - produto de sabor doce, preparado com adição de açúcar e/ou mel, manteiga ou gordura, podendo conter recheios diversos.
- f) Pão de leite - produto preparado com adição de leite integral ou seu equivalente, contendo, no mínimo 3% sólidos totais;
- g) Pão de ovos - produto preparado com adição, no mínimo, de 3 ovos por quilo de farinha, correspondente a 0,045g de colesterol;
- h) Pão de luxo ou de fantasia - produto adicionado de substâncias alimentícias tais como: leite, ovos, manteiga, queijo, coco, frutas secas ou cristalizadas, sementes oleaginosas e designado de acordo com o ingrediente que o caracteriza;
- i) Pão de forma ou para sanduiche - produto obtido pela cocção da massa em formas untadas com gorduras, resultando em pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo;
- j) Pão de glúten - produto preparado com farinha de trigo e glúten, ou farinha de glúten;
- k) Panetone - produto de forma própria, preparado com leite, ovos, açúcar, manteiga ou gorduras e frutas secas ou cristalizadas;
- l) Farinha de pão ou de rosca - produto obtido pela moagem de pães ou de roscas torradas em perfeito estado de conservação;
- m) Torrada - produto obtido de pão em fatias ou massa de pão moldada individualmente em forma de fatias, e torrada.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Será interdito, na panificação, o emprego de farelo de qualquer espécie. Será permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. É proibida a fabricação de pão redondo de peso superior a dois quilos, assim como o emprego de matéria corante em qualquer tipo de pão. Será permitido o fabrico de pães com outras farinhas desde que tragam a designação de sua origem.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - massa cozida. O pão deverá apresentar duas crostas: uma interior e outra mais consistente, bem aderente no miolo. O miolo deverá ser poroso, leve, homogêneo, elástico não aderente aos dedos ao ser comprimido, e não deverá apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados;

Cor - a parte externa deverá ser amarelada, amarelo-pardacento, ou de acordo com o tipo; o miolo deverá ser de cor branca, branco-parda, ou de acordo com o tipo;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio.

NTA 40

BISCOITOS E BOLACHAS

1. DEFINIÇÃO

Biscoito ou Bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas ou não e outras substâncias alimentícias.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Biscoito" ou "Bolacha" segundo a substância que o caracteriza ou por nomes consagrados pelo uso. Ex.: "Biscoito de Polvilho", "Bolacha do Coco", "Grissini".

3. CLASSIFICAÇÃO

Os biscoitos ou bolachas serão classificados de acordo com o ingrediente ou o caracteriza ou forma de apresentação:

a) Biscoitos ou bolachas salgadas - produtos contendo cloreto de sódio em quantidade que acentue o sabor salgado, além das substâncias normais do produto;

b) Biscoitos ou bolachas doces - produto que contém açúcar, além das substâncias normais do produto;

c) Recheadas - quando possuírem na parte interna um recheio apropriado;

- d) Revestidos - quando possuírem na parte externa uma cobertura apropriada;
- e) "Grissini" - produto preparado com farinha de trigo, manteiga ou gordura, água e sal e apresentado sob a forma de cilindros finos e curtos;
- f) Biscoitos ou bolachas para aperitivos e petiscos ou salgadinhos - produtos contendo condimentos, substâncias alimentícias de sabor forte, característico, além das substâncias normais do produto; apresentam-se geralmente, sob formas variadas e tamanhos bem pequenos. Ex.: "Petisco de queijo", "Bolacha de cebola para aperitivo";
- g) Palitos para aperitivos ou "pretzel" - produto preparado com farinha, água, sal, manteiga ou gordura e fermento biológico; a massa é moldada em forma de varetas, que podem ser dobradas em forma de oito, e são submetidas a prévio cozimento rápido em banho alcalino, antes de assadas;
- h) "Waffle" - produto preparado à base de farinha de trigo, amido, fermento químico, manteiga ou gorduras, leite e ovos e apresentados sob a forma de folhas prensadas;
- i) "Waffle" recheado - produto preparado com folhas de "waffle" superpostas em camadas intercaladas de recheios;
- j) "Petit-four" - produto preparado à base de farinha, amidos ou féculas, doces ou salgado, podendo conter leite, ovos, manteiga, gorduras e outras substâncias alimentícias que o caracteriza, como coco, frutas oleaginosas, geleias de frutos e queijo. Tais produtos podem ser decorados com doces, glúten, e láminas, frutas secas ou cristalizadas, queijo, anchova, etc.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias-primas são e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organoléticos anormais. Não será tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas, excetuando-se tão somente nos revestimentos e recheios açucarados (glúten). Os corantes amarelos não serão tolerados mesmo nos recheios e revestimentos açucarados.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - massa torrada, com ou sem recheio ou revestimento;

Cor - própria;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio.

NTA 49

MASSAS ALIMENTÍCIAS OU MACARRÃO

1. DEFINIÇÃO

Massa alimentícia é o produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola do trigo com água, adicionada ou não de outras substâncias permitidas.

2. DESIGNAÇÃO

As massas alimentícias serão designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e substâncias adicionadas. Ex.: "Espaguete", "Alcatra", "Massas com Ovos", "Massa com Espinafre". Quando preparadas pela mistura de farinha de trigo com outras farinhas serão consideradas "Massas Alimentícias Mistas" e designadas pela espécie das farinhas constituintes da mistura.

3. CLASSIFICAÇÃO

As massas alimentícias serão classificadas:

I - Segundo seu teor de umidade.

a) Massa fresca - quando foi submetida a processo insipiente (parcial) de secagem;

b) Massa seca - quando foi submetida a processo de secagem.

II - Segundo o seu formato:

a) Massa comprida ou longa - massa tipo espaguete, talharim e outras;

b) Massa curta - massa Ave-Maria, concha e outras;

c) Massinha - massa tipo chumbinho, alfabeto, alpiste, estrelinha e outras;

III - Segundo a sua composição:

a) Massa mista - preparada pela mistura de farinha de trigo com outras farinhas;

b) Massa rechenda - contendo recheio preparado com diversas substâncias alimentícias;

c) Massa aglutinada e super ou hiperglutinada - preparada com farinha de trigo adicionadas de glúten.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

As massas deverão ser fabricadas a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. As massas alimentícias com ovos só poderão ser expostas à venda com a designação "massa com ovos" quando forem preparadas com 3 ovos por quilo, no mínimo, correspondente a 0,045g de colesterol por quilo, não podendo ser adicionadas de qualquer espécie de corantes. Nas massas rechendas tais como: empoeletes, ravioli, tortelones e similares, deverá ser especificada a natureza do ingrediente principal do recheio. Será permitido o enriquecimento das massas alimentícias com vitaminas, sais minerais e outras substâncias de valor biológico específico. As massas alimentícias ao serem postas na água não deverão turvá-la antes da cocção. Não poderão ser fermentadas ou rançosas.

NTA 50

ÓLEOS E GORDURAS COMESTÍVEIS

1. DEFINIÇÃO

Entende-se por óleos e gorduras comestíveis os produtos constituídos de glicerídeos de ácidos gordurosos de origem vegetal ou animal, podendo conter pequenas quantidades de outros lipídios como os fosfatídios, elementos insaponificáveis e ácidos gordurosos livres naturalmente presentes no óleo ou gordura.

2. CLASSIFICAÇÃO

Os óleos e gorduras comestíveis serão classificados como:

2.1. Óleo ou Gordura Vegetal - Os glicerídeos de ácidos gordurosos de origem vegetal, com ponto de fusão inferior a 20°C (vinte graus centígrados) para os óleos e, igual ou superior a 20°C (vinte graus centígrados) para as gorduras, compreendendo:

a) Óleo ou Gordura Vegetal, Cru ou Bruto - o extraído de sementes ou de frutos por processo mecânico e/ou mediante o emprego de solventes, separado do resto do vegetal que serviu de matéria-prima à sua elaboração;

b) Óleo ou Gordura Virgem - o obtido unicamente por processos mecânicos, com ou sem aplicação de calor, e que possa ser consumido em seu estado natural, podendo sofrer exclusivamente lavagem, decantação, filtração e centrifugação;

c) Óleo ou Gordura Vegetal Degomado - o submetido a processo de degomagem;

d) Óleo ou Gordura Vegetal Semi-Refinado - o que sofreu processo de degomagem, neutralização, filtração e clarificação ou não;

e) Óleo ou Gordura Refinado - o que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, fracionamento ou não e desodorização, ou aqueles que se apresentam com características iguais aos assim tratados;

f) Óleo ou Gordura Vegetal Hidrogenado - o que apresenta ponto de fusão igual ou superior a 20°C (vinte graus centígrados), obtido pela hidrogenação catalítica de óleos ou gorduras vegetais comestíveis;

g) Óleo Vegetal Misto - o obtido pela mistura de óleos de espécies vegetais diferentes.

2.1.1. Entende-se por processo mecânico, a extração por meio de prensas contínuas ou hidráulicas, centrifugas e outros processos similares.

2.2. Óleos e Gorduras Animais - são glicerídeos de ácidos gordurosos de origem animal, com ponto de fusão inferior a 20°C (vinte graus centígrados), para os óleos, e igual ou superior a 20°C (vinte graus centígrados), para as gorduras.

2.2.1. Os Sebos do Animais Comestíveis ficam incluídos entre as gorduras animais.

2.3. Compostos Gordurosos - são os obtidos pela mistura de óleos e gorduras comestíveis ou de gorduras comestíveis hidrogenadas ou não, apresentando ponto de fusão igual ou superior a 20°C (vinte graus centígrados).

2.4. Margarina - é o produto que se apresenta sob forma de emulsão plástica ou fluida; principalmente do tipo água em óleo, produzido basicamente, a partir de óleos e/ou gorduras comestíveis, no qual o leite poderá estar presente ou não como um dos componentes.

3. DESIGNAÇÃO

Os óleos e gorduras comestíveis serão designados segundo sua classificação, obedecendo as seguintes restrições:

Folha nº 31 de proc.
Nº. 679 de 19 98
do funcionário

31

25544

3.1. O uso do nome do vegetal de origem apenas para os óleos e as gorduras vegetais obtidas de uma única espécie vegetal.

3.2. O uso do nome do animal de origem apenas para as gorduras obtidas de uma única espécie animal.

3.3. O uso do vocábulo "AZEITE", exclusivamente para os óleos provenientes de frutos.

4. COMPOSIÇÃO E FATORES ESSENCIAIS DE QUALIDADE

4.1 Composição e Características de Identidade - os óleos e as gorduras deverão apresentar a composição e as características de identidade que lhes sejam próprias, ressalvado o disposto na legislação pertinente vigente a cada tipo de óleo.

4.1.1 Os óleos vegetais mistos que contiverem azeite de oliva poderão ter somente dois componentes, devendo a quantidade de azeite de oliva ser, no mínimo, 30% (trinta por cento) p/p.

4.1.2 Os óleos vegetais mistos poderão resultar da mistura, no máximo, de quatro óleos vegetais de espécies diferentes, admitida a variação da sua composição qualitativa e quantitativa.

4.1.3 Características de Identidade para as Banhas

4.1.3.1. DESCRIÇÃO

Banha - é a gordura fundida de tecidos adiposos frescos, limpos e sadios de suínos (*Sus scrofa*) em bom estado sanitário no momento do abate e liberados para consumo humano pela autoridade sanitária competente.

4.1.3.2. CLASSIFICAÇÃO

4.1.3.2.1 Banha de primeira qualidade - é o produto obtido, exclusivamente, pela fusão de tecidos adiposos frescos de suínos.

4.1.3.2.2 Banha refinada - é o produto obtido de banha de 1ª qualidade submetida a um processo de beneficiamento, compreendendo clarificação, desodorização parcial, filtração e eliminação da umidade.

4.1.3.2.3 Banha comum - é o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suínos, adicionados de ossos, peles, orelhas, órgãos e outras partes apropriadas de suínos.

4.1.3.2.4 Banha comum refinada - é o produto obtido da banha comum submetida a um processo de beneficiamento, compreendendo clarificação, desodorização parcial, filtração e eliminação da umidade.

4.1.3.3. DESIGNAÇÃO

A banha será designada segundo a respectiva classificação.

5. PRINCÍPIOS GERAIS E HIGIENE

5.1. Os estabelecimentos que elaboram óleos e gorduras deverão satisfazer as condições de higiene exigidas pelas normas sanitárias vigentes.

5.2. Os óleos e gorduras deverão atender aos princípios gerais de higiene dos alimentos e aos requisitos específicos que vierem a ser fixados pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

NTA 51

MANTEIGA DE CACAU

1. DEFINIÇÃO

Manteiga de cacau é o produto obtido, por processo tecnológico adequado, da massa ou pasta do cacau *Theobroma cacao* L. ou do cacau triturado, podendo ser filtrada, centrifugada e desodorizada.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado por "Manteiga de Cacau".

3. CARACTERÍSTICAS GERAIS

A manteiga de cacau deverá provir de sementes de cacau sãs, limpas e torradas. Deverá ser dura e friável em temperatura inferior a 25°C.

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - massa sólida, untosa ao tacto;

Cor - branca ou branco-amarelada;

Cheiro - próprio.

NTA 52

AÇÚCAR

1. DEFINIÇÃO

Açúcar é a sacarose obtida da *Saccharum officinarum*, ou de *Beta alba* L., por processos industriais adequados.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Açúcar", seguido da denominação correspondente às suas características. Ex.: "Açúcar Cristal", "Açúcar Mascavo".

3. CLASSIFICAÇÃO

O açúcar de acordo com a sua característica, será classificado em:

- a) Açúcar cristal - contendo no mínimo 98,3% de sacarose;
- b) Açúcar refinado - contendo no mínimo 98,5% de sacarose;

se;

- c) Açúcar moído - contendo no mínimo 98,0% de sacarose;
- d) Açúcar demerara - contendo no mínimo 96,0% de sacarose;
- e) Açúcar mascavo - contendo no mínimo 90,0% de sacarose;
- f) Açúcar mascavinho - contendo no mínimo 93,0% de sacarose;
- g) Açúcar-cande - contendo no mínimo 99,0% de sacarose;
- h) Açúcar glacê ou em pó ou de confeitiro - contendo no mínimo 99,0% de sacarose (excluído o antiaglutinante).
- i) Açúcar para confeitir - açúcar finamente pulverizado ou em cristais, adicionado de corantes permitidos.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O açúcar deverá ser fabricado de suco de cana ou de beterraba, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - próprio do tipo de açúcar;
Cor - própria do tipo de açúcar;
Cheiro - próprio;
Sabor - doce.

NTA 53

AÇÚCAR REFINADO

1. DEFINIÇÃO

Açúcar refinado é a sacarose obtida de açúcar de cana purificado por processo tecnológico adequado.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Açúcar Refinado" seguido de sua classificação.

3. CLASSIFICAÇÃO

O açúcar refinado será classificado em:

- a) Amorfo, de primeira;
- b) Amorfo, de segunda;
- c) Granulado.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O açúcar refinado deverá ser fabricado de açúcar isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - próprio do tipo do açúcar;
Cor - própria do tipo do açúcar;
Cheiro - próprio;
Sabor - doce.

NTA 54

MELAÇO - MELADO - RAPADURA

1. DEFINIÇÃO

Melaço - é o líquido que se obtém como resíduo de fabricação do açúcar cristalizado, do melado ou da refinação do açúcar bruto.

Melado - é o líquido xaroposo obtido pela evaporação do caldo de cana (*Saccharum officinarum*) ou a partir da rapadura, por processos tecnológicos adequados.

Rapadura - é o produto sólido obtido pela concentração a quente do caldo de cana (*Saccharum officinarum*).

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Melaço" seguido do nome da substância de origem. Ex.: "Melaço de Cana".

O melado será designado "Melado" ou "Melado de Rapadura". A rapadura será designada simplesmente "Rapadura"; quando adicionada de outras substâncias alimentares, terá sua designação acrescida do nome das mesmas. Ex.: "Rapadura de Coco", "Rapadura com Amendoim".

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Esses produtos deverão ser fabricados com matérias-primas não fermentadas, isentas de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais. Será vedada a adição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

	Melaço	Melado	Rapadura
Aspecto	Líquido viscoso e denso	Líquido xaroposo e denso	Massa dura
Cor	Amarela e castanha	Amarelo âmbar	Castanha
Cheiro	Próprio	Próprio	Próprio
Sabor	Doce	Doce	Doce

NTA 55

MEL

1. DEFINIÇÃO

Mel é o produto natural elaborado por abelhas a partir de néctar e/ou exsudatos sacarínicos das plantas.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado, simplesmente, por "Mel" ou "Mel de Abelha".

3. CLASSIFICAÇÃO

O mel será classificado:

I - De acordo com o processo de obtenção:

- a) Mel virgem - produto que flui espontaneamente das favos quando desoperculados;
- b) Mel centrifugado - obtido por processo de centrifugação;

- c) Mel prensado - obtido por compressão a frio;
- d) Mel em favos - mantido dentro dos próprios favos.

II - De acordo com as suas características físicas e químicas:

- a) Mel de mesa;
- b) Mel industrial.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e de edulcorantes de qualquer natureza, naturais ou sintéticos.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - líquido denso, viscoso, translúcido ou parcialmente cristalizado;
Cor - levemente amarelada e castanho-escuro;
Cheiro - próprio;
Sabor - próprio.

NTA 56

DOCE DE LEITE

1. DEFINIÇÃO

Doce de leite é o produto resultante da cocção de leite com açúcar, podendo ser adicionado de outras substâncias alimentícias permitidas, até concentração conveniente e parcial caramelização.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Doce de Leite" ou "Doce de Leite" seguida da substância adicionada que o caracteriza. Ex.: "Doce de Leite com Amendoim".

3. CLASSIFICAÇÃO

O doce de leite será classificado de acordo com a sua consistência, em:

- a) Doce de leite cremoso, ou em pasta;
- b) Doce de leite em tablete.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O doce de leite deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, e em perfeito estado de conservação. O leite empregado deverá apresentar

sentar-se normal e fresco. No preparo do produto, o leite deve entrar na proporção mínima de três partes de leite para uma de açúcar. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, além das previstas nesta Norma. Será permitido adicionar ao doce de leite: cacau, amendoim, coco, castanha-do-Pará e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto. Como coadjuvante da tecnologia de fabricação será tolerado o emprego de amido na dosagem máxima de 2%. Será tolerada a adição de aromatizantes naturais. Será proibido adicionar ao doce de leite gorduras estranhas, geleificantes ou outras substâncias, embora inocuas, exceto bicarbonato de sódio em quantidade de estritamente necessária para a redução parcial da acidez do leite.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - próprio;
Cor - amarelada ou amarelo-pardacenta;
Cheiro - próprio;
Sabor - doce.

NTA 57

PRODUTOS DE CONFEITARIA

1. DEFINIÇÃO

Produtos de confeitaria são os obtidos por cocção ou queda da massa preparada com farinhas, amidos, féculas e outras substâncias alimentícias, doces ou salgadas, recheados ou não.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado por nomes populares consagrados, ou de acordo com a substância que o caracteriza, tais como:

a) Bolo - produto assado, preparado à base de farinha ou amidos, açúcar, fermento químico ou biológico, podendo conter leite, ovos, manteiga, gordura e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto;

b) Brigadeiro - produto cozido preparado à base de leite condensado e chocolate, podendo ser adicionado de outras substâncias como: manteiga, nozes, castanha-do-Pará, castanha-de-caju e uva passa e envolvido em chocolate granulado ou confeitos coloridos;

c) Fio de ovos - produto preparado com gemas de ovos passadas por tamis e cozidas em calda de açúcar;

d) Manjar branco - massa cozida de consistência mole, preparada à base de amidos, leite, leite de coco e açúcar;

e) Maria-mole - produto à base de gelatina, açúcar e água, batido até consistência elástica e recoberto com coco ralado;

f) Pão-de-ló - produto assado, preparado à base de farinha, açúcar e ovos, podendo ser adicionado de fermento químico;

g) Pudim - massa cozida de consistência mole, preparada à base de amidos ou féculas, leite, ovos e açúcar, podendo conter outras substâncias que o caracterizem;

h) Quindim - produto assado, preparado com gemas de ovos, podendo ser adicionado de 20% de ovos inteiros em relação à quantidade de gemas, manteiga ou margarina, açúcar e coco ralado;

i) Suspiro - produto assado preparado à base de claras de ovos batidas e açúcar;

j) Torta - massa assada preparada à base de farinha, manteiga ou gordura e outros produtos comestíveis, contendo recheios diversos;

k) Coxinha - produto preparado de massa cozida, à base de farinha de trigo, podendo conter leite, ovos, caldo de galinha e condimentos; a massa é frita, depois de recheada com carne de galinha e envolta em ovos batidos e farinha de rosca;

l) Croquete - produto preparado à base de carne cozida, molida, condimentada, ovos e farinha de trigo, envolta em ovos batidos e farinha de rosca e frito;

m) Empada - massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal, contendo recheios diversos;

n) Esfiha - massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura, fermento e sal, coberta com carne molida, condimentada e cozida;

o) Pastel - massa frita preparada à base de farinha de trigo, podendo conter gordura, fermento, ovos, com recheios diversos;

p) Quibe - produto preparado à base de carne molida, trigo partido e condimentos, podendo ser assado ou frito, recheado ou não.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os produtos de confeitaria deverão ser preparados com matérias-primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação. Não será tolerado o emprego de corantes na confecção das massas dos produtos de confeitaria. Será tolerado adicionar corantes permitidos aos recheios e revestimentos de produtos de confeitaria, como: tortas, doces de massas recheadas e outros, com exceção do corante amarelo em qualquer tipo de recheio e revestimento. Deverão se apresentar sem indícios de fermentação e em perfeito estado de conservação. Os produtos de confeitaria, quando se destinarem ao consumo imediato, deverão ser expostos à venda, devidamente protegidos e em temperatura adequada e, mesmo os não embalados e rotulados, deverão estar de acordo com a legislação em vigor.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - massa cozida, frita, assada ou torrada, com ou sem recheio ou massa mole;

Cor - própria;
Cheiro - próprio;
Sabor - próprio.

NTA 58

BALAS, CARAMELOS E SIMILARES

1. DEFINIÇÃO

Denominam-se balas e caramelos as preparações à base de pasta de açúcar fundido, de formatos variados e de consistência dura ou semidura, com ou sem adição de outras substâncias permitidas.

2. DESIGNAÇÃO

O produto terá a designação genérica de "Bala" ou "Caramelo" seguida do nome da substância que o caracteriza ou por nomes próprios tradicionais. Ex.: "Bala de Leite", "Toffee", "Bala Recheada de Mel", "Bala de Nozes", "Drops de Coco".

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

As balas, caramelos e similares deverão ser confeccionados com matéria-prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais. As balas de goma e de goma de amido poderão ser revestidas por açúcar cristalizado. As pastilhas deverão apresentar superfície lisa e homogênea. Será permitido nas pastilhas o emprego de amido ou dextrina, no teor máximo de 5%, no revestimento dos confeitos será permitido o emprego de pequenas porções de cera, estearina, óleos vegetais comestíveis puros. Não será tolerada a adição de substâncias corantes e essências de qualquer natureza no preparo de balas e caramelos de frutas, de leite, chocolate, café, coco, mel e ovos, com exceção de vanilina.

Incluem-se nesta Norma, entre outros, o seguinte:

a) Bala dura - produto preparado à base de açúcares fundidos e adicionado de substância que caracterize o produto, como sucos de frutas; óleos essenciais e adicionado de outras substâncias permitidas; sua principal característica é apresentar-se dura e quebradiça, normalmente transparente ou translúcida;

b) "Drops" - bala dura, prensada em formato característico; normalmente transparente ou translúcida;

c) Pirulito - bala dura, em formato característico e suportado por uma haste;

d) Bala mole - produto de composição semelhante à das balas duras, porém submetido a amassamento mecânico até a obtenção da consistência desejada;

e) Caramelo - produto preparado à base de leite, açúcares, manteiga ou gorduras comestíveis, podendo ser adicionado de amido na quantidade máxima de 3% e de outras substâncias que o caracterizam como, café, coco, ovos e submetidos à cocção até a obtenção da consistência adequada;

f) "Toffee" - caramelo submetido à cocção mais prolongada, até obtenção da massa mais dura;

g) Balas e caramelos recheados - produtos contendo em seu núcleo recheios diversos como, doces, geléias, mel, licores;

h) Bala de goma - produto preparado à base de gomas naturais, açúcares e adicionado de óleos essenciais ou extratos vegetais;

j) Bala de goma de amido ou bala americana - produto preparado à base de goma de amido, açúcares e adicionada de aromatizantes;

j) Pastilhas - produto preparado à base de massa açucarada adicionada de aromatizantes e outras substâncias permitidas e moldado por compressão;

k) Confeitos - produto constituído por um núcleo de massa açucarada, de composição variada, ou ainda, constituído por sementes oleaginosas, frutas, partes de fruta ou frutas secas e revestidas por uma camada açucarada, polida ou de chocolate cobertura; quando o núcleo for constituído de frutas, o produto poderá ser denominado fruta confeitada. Ex.: "passa confeitada";

l) "Marzipan" - produto confeccionado com amêndoas e açúcar na proporção de uma parte de amêndoas para duas de açúcar; não será tolerada quantidade de ácido clorídrico superior a 5mg/100 g do produto; este produto poderá ser preparado com castanha-do-pará em lugar da amêndoa, devendo obrigatoriamente ser designado por "marzipan de castanha-do-pará", o marzipan não poderá ser adicionado de amido e açúcar estranhos, e a acidez não deve ultrapassar a 20%;

m) Torção, Torrone ou "Nougat" - produto obtido pela adição de massa cozida de açúcar e outra massa batida de albumina e/ou gelatina, e adicionado ainda de mel e uma ou mais das seguintes substâncias: amêndoas, avelãs, nozes, castanha-do-pará, podendo conter frutas cristalizadas; quando o produto for preparado com amêndoa, deverá ser especificamente designado "torção", "torrone" ou "nougat de amêndoa"; em geral, o produto se apresenta sob a forma de barras contidas entre duas folhas de hostia;

n) "Nougatine" - é o produto "torção" ou "nougat" revestido por uma camada de chocolate cobertura;

o) Crocante - produto preparado com açúcar caramelizado até alcançar a textura quebradiça; este produto poderá ser adicionado de sementes oleaginosas fragmentadas;

p) Pé-de-moleque - produto preparado com amêndoa, inteiro ou fragmentado, açúcares semicaramelizados ou rapadura e de consistência dura ou semidura;

q) Paçoca - produto prensado, preparado com amêndoa moída, açúcar e farinha de mandioca, podendo ser adicionado de pequena quantidade de cloreto de sódio;

r) "Marshmallow" - massa batida preparada por mistura de açúcares, gelatina ou albumina de ovo e adicionada de aromatizantes; o produto deve apresentar textura leve e porosa;

s) "Fondant de leite" - produto semi-sólido preparado à base de leite e açúcares, contendo microcristais de sacarose dispersos em sua massa.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - próprio;

Cor - própria;

Cheiro - próprio;

Sabor - doce.

NTA 59

BOMBONS E SIMILARES

1. DEFINIÇÃO

Bombom é o produto constituído por uma massa de chocolate ou por um núcleo formado de recheios diversos, elaborados com frutas, pedaços de frutas, sementes oleaginosas, açúcar, leite, manteiga, cacau, licores e outras substâncias alimentícias, recobertos por uma camada de chocolate ou glacê de açúcar.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Bombom" seguido de sua classificação ou de nomes de fantasia. Ex.: "Bombom de Morango", "Bombom Jussara".

3. CLASSIFICAÇÃO

Os bombons, de acordo com a sua composição ou apresentação, serão classificados em:

a) Bombom de chocolate - os que forem constituídos tão somente por chocolate; incluídos todos os tipos constantes na Norma de chocolate;

b) Bombom de fruta - os que contiverem frutas ou pedaços de frutas, quer distribuídas em sua massa, quer fazendo parte do seu recheio;

c) Bombom recheado - os que tiverem em seu núcleo qualquer tipo de recheio;

d) Bombom crocante - os que tiverem distribuídos em sua massa fragmentos de açúcar caramelizado, com textura quebradiça, podendo ser adicionada de frutas oleaginosas ou cristalizadas;

e) "Jandua" ou "Giandua" - massa refinada, homogênea, obtida pela mistura de chocolate com frutas oleaginosas torradas;

f) "Praliné" - massa refinada, homogênea, obtida pela mistura de chocolate com frutas oleaginosas torradas e recobertas com uma camada de chocolate.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os bombons deverão ser fabricados com matéria-prima não e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos vegetais e animais. Será tolerada a fabricação de produtos similares a bombons, com adição de gorduras hidrogenadas ao cacau, sob a condição de não utilizarem as denominações "Bombom" ou "Chocolate". Tais produtos deverão ser expostos à venda com nomes de fantasia e deverão trazer na rotulagem a declaração expressa: "Adicionado de" ou "Contém gordura hidrogenada". Os bombons deverão apresentar superfície homogênea, com exceção dos bombons crocantes. Nos bombons de frutas, não será tolerada a adição de essências e corantes.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - massa semidura, com ou sem recheio;

Cor - própria e de acordo com as substâncias adicionadas;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio.

NTA 60

ÁGUAS DE CONSUMO ALIMENTAR

1. DEFINIÇÃO

São consideradas águas potáveis, as águas próprias para a alimentação. Esta Norma trata somente de águas potáveis, excluídas as minerais.

2. CLASSIFICAÇÃO

I - Águas para o abastecimento público - captadas por quaisquer processos, tratadas ou não, devendo satisfazer à legislação pertinente vigente.

II - Águas para consumo particular:

a) Águas de fonte - aquelas que provêm de fontes naturais e que afloram naturalmente à superfície do solo. Deverão satisfazer à legislação pertinente vigente.

b) Águas de poço - captadas por qualquer processo e que não sofreram qualquer tratamento; deverão satisfazer à legislação pertinente vigente.

NTA 61

REFRIGERANTES E REFRESCOS

1. DEFINIÇÃO

Refrigerantes e refrescos são bebidas não alcoólicas, obtidas pela dissolução, em água potável, de açúcares, sucos de frutas, extratos de sementes e de outras partes de vegetais inócuos e de outras substâncias permitidas. A bebida gasificada com dióxido de carbono é denominada refrigerante. O refresco é habitualmente de consumo imediato.

2. DESIGNAÇÃO

Os produtos referidos nesta Norma serão designados pelos nomes da matéria-prima que os caracterizam ou por nomes comerciais de fantasia. Ex.: "Guaraná", "Refresco de Laranja".

3. CLASSIFICAÇÃO

Quanto ao seu tipo e composição, os refrigerantes são classificados em:

a) Água gasificada ou água gasosa - obtida pela supersaturação de água com dióxido de carbono puro, com pressão de 0,5 a 1,0 atmosfera a 20°C;

b) Soda - obtida pela supersaturação de água com dióxido de carbono puro, com pressão superior a 2 atmosferas a 20°C, podendo ser adicionada de sais atóxicos de cálcio, magnésio, lítio, potássio e sódio; tais produtos podem receber denominações consagradas como "Soda Water", "Soda Gasosa" e outros;

c) Soda-limonada ou soda laranja - obtida pela adição, à água gasificada, de suco, podendo ser adicionado de óleo essencial de limão ou de laranja, e açúcar. Não poderão ser coloridas artificialmente;

d) Água tônica - obtida pela adição, à água gasificada, de açúcar, de sulfato ou cloridrato de quinina, podendo ainda

conter óleos essenciais cítricos e substâncias amargas, provenientes de vegetais permitidos;

e) Refrigerantes de frutas - obtido pela adição, à água gaseificada, de suco de frutas e açúcar;

f) Refresco de leite - obtido pela adição, ao leite pasteurizado, de cacau, sucos de frutas, fruta moída e outras substâncias alimentícias;

g) Refrigerantes de fantasia - obtido pela adição, à água gaseificada, de açúcar, essências naturais ou artificiais, podendo conter sucos de frutas e corantes permitidos;

h) Refrigerante de guaraná - é o que contém, obrigatoriamente, extrato de guaraná (*Paullinia cupana* ou *Paullinia sorbilis*);

i) Refrigerante de cola - é o que contém, obrigatoriamente, extrato de cola (*Cola nitida*, *Cola acuminata*, *Sterculia cuminata*);

j) Refrigerante de chá - é o que contém, obrigatoriamente, extrato de chá (*Thea sinensis*);

k) Refrigerante de mate - é o que contém, obrigatoriamente, extrato de mate (*Ilex paraguayensis*);

l) Refrigerante de café - é o que contém, obrigatoriamente, extrato de café (*Coffea sp.*).

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os refrigerantes deverão ser preparados com água potável e matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, detritos animais e vegetais. Não deverão conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nas disposições desta Norma. Os refrigerantes de guaraná, cola, chá, mate e café, não poderão conter corantes artificiais, sendo permitida a adição de caramelo e de essências. Tais refrigerantes deverão apresentar as reações e as características do extrato vegetal empregado. O refrigerante de guaraná deverá conter no mínimo 0,02 g e no máximo 0,2 g de semente de guaraná ou o seu equivalente em extrato por 100 ml. da bebida. Os refrigerantes que contiverem cafeína, não poderão ter mais de 20 mg por 100 ml. Os refrigerantes à base de suco de frutas deverão conter 10 por cento do suco correspondente. Os refrigerantes à base de suco de limão poderão conter de 2,5 a 3 por cento do suco, os de caju 5 por cento e os de maracujá 3 por cento.

Os refrigerantes de água tônica deverão conter sulfato ou cloridrato de quinina entre os teores mínimo e máximo de 3 a 5 mg por 100 ml calculado em quinina básica anidra.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - líquido límpido. Os refrigerantes preparados com óleos essenciais adicionados de agentes de turvação poderão apresentar ligeira opalescência. Os refrigerantes à base de suco de frutas poderão apresentar turvação e pequeno depósito;

Cor - própria das matérias-primas empregadas;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio.

XAROPE

1. DEFINIÇÃO

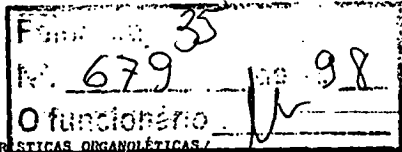
Xarope é o produto denso obtido por dissolução de açúcar em água potável, podendo conter sucos ou extratos de plantas permitidas, aromatizantes e outras substâncias alimentícias.

2. DESIGNAÇÃO

Quando elaborado exclusivamente com açúcar e água potável, o produto será designado "Xarope simples". Quando tiver sucos de frutas ou outras substâncias permitidas, o produto será designado por "Xarope" seguido do nome que o caracteriza ou que pretenda imitar. Ex.: "Xarope de Framboesa", "Xarope Sabor Artificial de Groselha".

3. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os xaropes deverão ser preparados pela dissolução do açúcar, sucos de frutas, macerados, extratos de substâncias vegetais inócuos, sãos e limpos, em água potável. Os xaropes não deverão conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta Norma. Deverão ter a densidade mínima de 1,30 ou seja 62% de açúcar em peso, podendo o açúcar empregado apresentar-se total ou parcialmente hidrolizado. Deverão apresentar aspecto límpido, sem depósitos exceto quando forem usados sucos de frutas, podendo então aparecer depósito próprio do suco empregado. Os xaropes preparados à base de guaraná, deverão conter 0,1 g no mínimo e no máximo 1,0 g por 100 ml de matéria-prima empregada, ou o seu equivalente em extrato, além das reações características dos componentes secundários próprios da matéria-prima empregada. Os xaropes adicionados de mel serão denominados: "Xaropes de Açúcar e Mel", e deverão ter, no mínimo 20% p/p de mel.



25.544

35

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - líquido límpido ou levemente opalescente. Nos xaropes de sucos de frutas, será tolerado pequeno depósito;

Cor - própria;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio.

NTA 63

AGUARDENTE DE CANA

1. DEFINIÇÃO

Aguardente de cana é o produto alcoólico obtido pela destilação do caldo de cana (*Saccharum officinarum*) fermentado.

2. DESIGNAÇÃO

O produto puro será designado por "Aguardente de Cana". Quando adicionado de substâncias vegetais permitidas, será designado por "Aguardente Composta" seguida do nome do vegetal. Ex.: "Aguardente Composta com Gengibre".

3. CLASSIFICAÇÃO

As aguardentes de cana serão classificadas em:

a) aguardente de cana - produto correspondente à definição;

b) aguardente de cana adoçada - produto obtido pela adição de açúcar à aguardente de cana;

c) aguardente de cana composta - produto obtido pela maceração de vegetais ou frutas em aguardente de cana, podendo ser submetido à nova destilação.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

A aguardente de cana deverá ser preparada com caldo de cana limpo, são, de primeira qualidade, em perfeito estado de conservação, isento de matéria terrosa, sujidades, insetos e parasitos. Deverão ser usados fermentos selecionados na fermentação do mosto. A aguardente de cana deverá ser límpida e incolor sendo, porém, tolerada uma leve coloração amarela produzida pelo contato com a madeira do barril que a armazenou. Os vegetais ou frutas empregados no preparo das aguardentes compostas deverão ser sãos, limpos de primeira qualidade, em perfeito estado de conservação, isentos de matéria terrosa, insetos, parasitos, sujidades. A aguardente de cana composta deverá ser límpida, sendo tolerado depósito de matéria-prima que lhe deu origem; será tolerada, também, a adição de outras substâncias, como: açúcar, caramelo, mel.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - líquido límpido ou com depósito;

Cor - incolor ou própria;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio.

NTA 64

AMARGOS

1. DEFINIÇÃO

Amargos são produtos obtidos das macerações ou infusões hidro-alcoólicas ou destilação de infusões de vegetais apropriados, em mistura ou não, e, posteriormente, filtrados.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado por "Amargo".

3. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os amargos deverão ser preparados com álcool potável, vegetais apropriados, límpidos, sãos, de ótima qualidade, em perfeito estado de conservação, isentos de matéria terrosa e de parasitos. Os amargos deverão ser límpidos e de aroma agradável. Será tolerada a adição de caramelo e açúcar.

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - líquido, sem depósito;

Cor - castanha;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio.

NTA 65

APERITIVOS

1. DEFINIÇÃO

Aperitivo é o produto preparado com vinho, aguardente e outras bebidas alcoólicas, por simples mistura ou adicionando de suco de frutas, sementes ou outras partes de vegetais inócuos, leite de coco, ovos e outras substâncias alimentícias.

2. DESIGNAÇÃO

Os aperitivos serão designados de acordo com os ingredientes que entrem em seu preparo ou por termos próprios tradicionais.

3. CLASSIFICAÇÃO

Entre os aperitivos incluem-se:

a) Batida - produto preparado com aguardente de cana, suco de frutas, frutas e açúcar. Ex.: "Batida de limão", "Batida de maracujá";

b) "Cocktail" - produto preparado com misturas de outras bebidas, podendo ser adicionado de frutas.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os aperitivos deverão ser preparados com aguardentes, vinhos e demais bebidas com todas as características normais. As frutas usadas no seu preparo deverão ser boas e limpas. Poderão apresentar depósitos da matéria-prima usada para o seu preparo.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - líquido, límpido. Nos aperitivos à base de suco de frutas será permitido um depósito da matéria-prima de origem;

Cor - própria das matérias-primas empregadas;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio.

NTA 66

"BITTER"

1. DEFINIÇÃO

"Bitter" é o produto obtido da maceração ou infusão hidro-alcoólica ou destilação de infusões vegetais apropriadas, em mistura ou não, e posteriormente, filtrado.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado por "Bitter".

3. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O "Bitter" deverá ser preparado com álcool potável, vegetais apropriados, limpos, bons, de ótima qualidade, em perfeito estado de conservação, isentos de matéria terrosa e de parasitos. O "Bitter" deverá ser límpido, castanho-escuro e de aroma agradável. Ao "Bitter" será tolerada a adição de caramelo, corantes naturais e açúcar.

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - líquido límpido, sem depósito;

Cor - castanho-escuro;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio.

NTA 67

"FERNET"

1. DEFINIÇÃO

"Fernet" é o produto obtido da maceração ou infusão hidro-alcoólica ou destilação de infusões de vegetais apropriados, em mistura ou não e, posteriormente, filtrado.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado por "Fernet".

3. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O "Fernet" deverá ser preparado com álcool potável, vegetais apropriados, limpos, bons, de ótima qualidade, em perfeito estado de conservação, isentos de matéria terrosa e de parasitos. O "Fernet" deverá ser límpido, castanho-escuro e de aroma agradável. Ao "Fernet" será tolerada a adição de caramelo e açúcar.

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - líquido límpido, sem depósito;

Cor - castanho-escuro;

Cheiro - próprio;

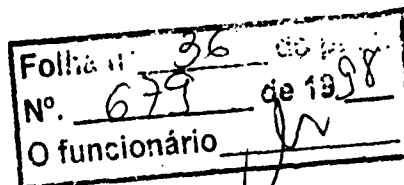
Sabor - próprio.

NTA 68

CERVEJAS

1. DEFINIÇÃO

Cerveja é o produto obtido da fermentação alcoólica, pelo *Saccharomyces cerevisiae*, de mosto preparado com cerveja maltada, adicionado ou não de outros cereais maltados, lúpulo e água.



25.544

36

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Cerveja" seguido do tipo ou da classificação. Ex.: "Cerveja tipo Porter", "Cerveja tipo Nunchon". Quando o produto for acondicionado em vasilhames apropriados e não for pasteurizado, será designado "Chopp".

3. CLASSIFICAÇÃO

As cervejas de acordo com o grau de fermentação e o processo de preparação, serão classificadas em:

a) De baixa fermentação - são as cervejas cuja fermentação se processa a temperaturas inferiores a 4 °C;

b) De alta fermentação - são as cervejas cuja fermentação se processa a temperaturas superiores a 20 °C;

c) "Chopp" - são as cervejas de baixa fermentação, não pasteurizadas e acondicionadas em vasilhames apropriados.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

As matérias-primas empregadas deverão ser de primeira qualidade, limpas, isentas de matéria terrosa e de detritos animais. As cervejas deverão ser pasteurizadas e apresentar aspecto límpido ou ligeiramente opalino sem sedimento, exceto as que sofrerem fermentação posterior ao engarrafamento que, de acordo com o tipo, poderão apresentar um pequeno sedimento constituído de *Saccharomyces cerevisiae*. Será tolerada a intensificação da

cor pela adição de caramelo ou malte torrado. Não deverão conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta Norma.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - líquido límpido ou ligeiramente opalino;

Cor - amarelo claro ou castanho-escuro;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio.

NTA 69

LICORES

1. DEFINIÇÃO

Licor é a bebida alcoólica preparada por misturas, ou destilação, de álcool retificado ou aguardente, com partes ou extratos de vegetais e adicionados de açúcar e mel, podendo ainda conter outras substâncias alimentícias.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado pelo nome "Licor", seguido do nome do vegetal, fruta ou matéria-prima que lhe deu origem; será tolerado para os licores o uso de nomes de fantasia que já ou já foram tradicionais. Ex.: "Licor de Cacaú", "Licor de curaçau", "Licor de Ovos".

3. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os licores deverão ser preparados com álcool potável, preferivelmente de cereais. As matérias-primas que originam os licores deverão ser limpas, boas, de primeira qualidade, em perfeito estado de conservação, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será tolerado o uso de caramelo, corantes naturais ou artificiais, conforme a qualidade do licor. Os licores denominados "creme" deverão ter no mínimo 35% de açúcar.

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - líquido límpido;

Cor - própria;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio.

NTA 70

CONDIMENTOS OU TEMPEROS

1. DEFINIÇÃO

Condimentos ou temperos são produtos constituídos de uma ou diversas substâncias sápidas de origem natural, com ou sem valor nutritivo, empregado nos alimentos com o fim de modificar ou exaltar o seu sabor.

2. DESIGNAÇÃO

Os condimentos serão designados de acordo com a sua natureza, com nomes de fantasia ou nomes tradicionais.

3. CLASSIFICAÇÃO

Entre os produtos definidos por estas Normas, incluem-se:

I - Glutamato monossódico - obedecerá a padrões estabelecidos pelo Food Chemical Codex ou por outra publicação especializada, ou Norma que venha a ser elaborada.

II - Sais sódicos dos ácidos ribonucleicos - obedecerá a padrões estabelecidos pelo Food Chemical Codex ou por outra publicação especializada, ou Norma que venha a ser elaborada.

III - Especiarias ou condimento vegetal - é o produto de origem vegetal que compreende certas plantas ou parte delas, encerrando substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício. O condimento vegetal de acordo com a sua composição poderá ser simples, quando constituído de uma especiaria genuína e pura, e misto quando constituído de mistura de especiarias.

Entre as especiarias incluem-se:

a) Açafrão - aglomerado filamentososo constituído por estigmas florais secos de Crocus sativus, acompanhados ou não dos estiletos. O açafrão, de acordo com a sua forma de apresentação será classificado em: Açafrão comum (acompanhado pelos estiletos), Açafrão cortado (isento dos estiletos) e Açafrão em pó.

Características Organoléticas:

Aspecto - aglomerado filamentososo ou pó homogêneo;

Cor - pardo-avermelhada;

Cheiro - forte, agradável, característico;

Sabor - acre, levemente picante.

b) Baunilha - é a fava de Vanilla planifolia Andrews, convenientemente manipulada. O produto será designado "Baunilha" ou "Fava de Baunilha".

Características Gerais:

A baunilha deverá ser constituída por favas maduras, são e limpas. Deverá estar isenta de corantes e aromatizantes artificiais.

Características Organoléticas:

Aspecto - fava;

Cor - pardo-negra, mais ou menos brilhante;

Cheiro - aromático, característico;

Sabor - próprio.

c) Camomila - é o capítulo floral da Matricaria chamomilla, L. O produto será designado "Camomila", e, quando moído, por "Camomila em Pó" ou "Moída".

Características Gerais:

A camomila deverá ser constituída de capítulos florais inteiros ou moídos, de espécimes vegetais genuínos, são, limpos e dessecados.

Características Organoléticas:

Aspecto - capítulos florais ou pó;

Cor - amarelo-pardacento;

Cheiro - aromático, característico;

Sabor - próprio.

d) Canela - é a casca de Cinnamomum cassia (Nesb.), Blume (canela da China) e a casca de Cinnamomum Zeylanicum Nees, (canela do Ceilão), ambas secas, sendo a da China parcialmente privada do suber e a do Ceilão totalmente privada do suber e de uma parte do parênquima cortical externo. O produto será designado "Canela da China" ou "Canela do Ceilão", seguido de sua forma de apresentação. Ex.: "Canela da China em casca".

Características Gerais:

A canela deverá ser constituída por cascas procedentes de espécimes vegetais genuínos, são e limpos. A Canela não deverá estar esgotada.

Características Organoléticas:

Aspecto - casca em forma de semitubo ou pó fino, homogêneo;

Cor - pardo-amarelada escura, ou marrom claro;

Cheiro - aromático, característico;

Sabor - característico.

e) Coentro - é o fruto do Coriandrum sativum, L. O produto será designado "Coentro" ou "Coriandro" e, quando moído, por "Coentro Moído" ou "em Pó".

Características Gerais:

O coentro ou coriandro deverá ser constituído por frutos maduros, secos, inteiros ou moídos, de espécimes vegetais genuínos, são, limpos e dessecados.

Características Organoléticas:

Aspecto - fruto globular, dessecado, ou pó homogêneo, fino ou grosso;

Cor - castanho-amarelada;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio.

f) Cominho - é o fruto do Cuminum Cyminum, L. O produto será designado por "Cominho" e, quando moído, por "Cominho Moído" ou "em Pó".

Características Gerais:

O cominho deverá ser constituído por frutos maduros de espécimes vegetais genuínos, inteiros ou em pó, são, limpos e dessecados.

Características Organoléticas:

Aspecto - fruto alongado, dessecado ou pó homogêneo, fino ou grosso;

Cor - verde-pardacenta;

Cheiro - aromático;

Sabor - próprio.

g) Cravo - é o botão floral maduro e dessecado de Eugenia caryophyllata, Thunb. O produto será designado "Cravo" ou "Cravo da Índia" e, quando moído, por "Cravo em Pó" ou "Moído".

Características Gerais:

O cravo deverá ser constituído por botões florais de espécimes vegetais genuínos, são e limpos.

Características Organoléticas:

Aspecto - botão floral maduro, dessecado, ou pó homogêneo fino;

Cor - pardo-negra ou em pó pardo-escuro, ou pardo-avermelhado;

Cheiro - fortemente aromático, característico;

Sabor - pungente - característico.

h) Cúrcuma - é o rizoma de Cúrcuma doméstica e Cúrcuma longa L. O produto será designado "Cúrcuma" e, quando moído, por "Cúrcuma em Pó".

Características Gerais:

A cúrcuma deverá ser constituída por rizomas são e limpos, sem misturas.

Características Organoléticas:

Aspecto - rizomas ovóides ou alongados, com superfície lisa, com cicatrizes circulares provenientes de raízes; sua fratura é nítida e de aspecto ceráceo, ou sob a forma de pó homogêneo;

Cor - Os rizomas externamente são amarelo-cinzentados; a fratura se apresenta de cor amarelo-alaranjada; o pó tem coloração amarelo-escuro;

Cheiro - próprio;

Sabor - picante, levemente amargo;

i) Erva-Doce - é o fruto da Pimpinella anisum, L. O produto será designado "Erva-Doce", "Anis Comum" ou "Anis Verde" e, quando moído, por "Erva-Doce Moída" ou "em Pó".

Características Gerais:

A erva-doce deverá ser constituída por frutos maduros, inteiros ou moídos, de espécimes vegetais genuínos, são, limpos e dessecados.

Características Organoléticas:

Aspecto - fruto piriforme, dessecado, ou pó homogêneo;

Cor - verde-pardacenta ou verde-acinzentada ou pó cinza-pardacenta;

Cheiro - aromático;

Sabor - agradável, levemente adocicado;

j) Funcho - é o fruto seco do Foeniculum vulgare Mill. O produto será designado "funcho" e, quando moído, por "funcho moído" ou "em pó".

Características Gerais:

O funcho deverá ser constituído por frutos maduros, inteiros ou moídos, de espécimes vegetais genuínos, são e dessecados.

Características Organoléticas:

Aspecto - fruto oblongo, dessecado ou pó homogêneo;

Cor - verde-acinzentada ou verde-pardacenta;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio;

k) Gengibre - é o rizoma do Zingiber officinale, Rose, dessecado. O produto será designado "Gengibre" e, quando moído, por "Gengibre Moído" ou "em Pó".

Características Gerais:

O gengibre deverá ser constituído por rizomas achatadas, são e limpos. O gengibre quando descascado, poderá ser recoberto por uma película de cal ou carbonato de cálcio; o peso desta camada não deverá exceder a 2% de cálcio, calculado em CaO (óxido de cálcio).

Características Organoléticas:

Aspecto - rizoma ramificado ou pó;

Cor - branco-amarelada;

Cheiro - próprio;

Sabor - picante;

l) Louro - é a folha de Laurus nobilis L. O produto será

25.5
37
Folha nº 33 do proc.
Nº 679 de 1998
O funcionário

designado "Louro" e, quando moído, por "Louro Moído" ou "em pó".

Características Gerais:

O louro deverá ser constituído de folhas sãs, limpas e secas.

Características Organoléticas:

Aspecto - folhas secas ou pó;

Cor - verde-pardacenta;

Cheiro - aromático;

Sabor - próprio;

m) Mangerona - é a folha de Origanum majorana, L., acompanhada ou não de pequena porção de sumidades florais. O produto será designado por "Mangerona" e, quando moído, por "Mangerona Moída" ou "em pó".

Características Gerais:

A mangerona deverá ser constituída por folhas de espécies vegetais genuínas, inteiras ou em pó, sãs, limpas e secas.

Características organoléticas:

Aspecto - folha ovalada, seca ou pó grosso;

Cor - verde-pardacenta;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio;

n) Mostarda em pó - é o produto constituído pelas sementes pulverizadas da mostarda negra (Sinapis nigra, L.), parda (Sinapis juncea, L.), branca ou amarela (Sinapis alba, L.) ou da mistura delas. O produto será designado por "Mostarda em Pó" ou "Farinha de Mostarda".

Características Organoléticas:

Aspecto - pó;

Cor - castanho-amarelada;

Cheiro - pungente;

Sabor - próprio;

o) Noz-Moscada - noz-moscada é a amêndoa seca da Myristica fragrans, Hout., desprovida de seu envoltório. O produto será designado "Noz-Moscada" e, quando moída, "Noz-Moscada Moída" ou "em pó".

Características Gerais:

A noz-moscada deverá ser constituída por amêndoas secas, inteiras ou moídas. A amêndoa inteira poderá ser recoberta por uma película de cal ou de carbonato de cálcio; o peso desta camada não deverá exceder a 1% de cálcio, calculado em CaO (óxido de cálcio).

Características Organoléticas:

Aspecto - amêndoa ovóide, de superfície pontada e reticulada ou pó fino homogêneo;

Cor - castanho-claro;

Cheiro - forte, aromático;

Sabor - picante, fracamente amargo;

p) Orégano - é a folha de Origanum vulgare, L., acompanhada ou não de pequena porção de sumidades florais. O produto será designado por "Orégano".

Características Gerais:

O orégano deverá ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas.

Características Organoléticas:

Aspecto - folha ovalada, seca;

Cor - verde-pardacenta;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio;

q) Pimenta-da-Jamaica - é o fruto dessecado da Pimenta officinalis, Berg. O produto será designado por "Pimenta-da-Jamaica" e, quando moída, por "Pimenta-da-Jamaica Moída" ou "em pó".

Características Gerais:

A pimenta-da-Jamaica deverá ser constituída de frutos de espécimes vegetais genuínos, sãos e limpos. Os frutos deverão ser colhidos ainda verdes porém, desenvolvendo, quase atingindo o grau de maturação e dessecados.

Características Organoléticas:

Aspecto - grão globular de superfície áspera e rugosa, ou pó fino ou grosso;

Cor - Castanho-escuro avermelhada;

Cheiro - picante;

Sabor - picante;

r) Pimenta-do-reino - é o fruto da Piper nigrum, L. colhido antes da maturação e dessecado (pimenta preta) ou fruto maduro, desprovido do pericarpo (pimenta branca). O produto será designado "Pimenta-do-Reino Preta" ou "Pimenta-do-Reino Branca" e, quando moída por "Pimenta-do-Reino moída".

Características Gerais:

A pimenta-do-reino deverá provir de frutos maduros ou próximos da maturação, sãos, limpos e dessecados. Os frutos têm forma globular, medindo de 4 a 7 mm de diâmetro com superfície rugosa.

Características Organoléticas:

Aspecto - grão globular de superfície rugosa (pimenta preta) ou grão globular de superfície lisa (pimenta branca) ou pó heterogêneo, grosso ou fino;

Cor - em grão, preta ou branco-acinzentada, de acordo com o estado da maturidade e tratamento; em pó: cinza-escuro, mesclado de partícula acinzentada (pimenta preta) ou acinzentada (pimenta branca);

Cheiro - pungente;

Sabor - picante;

s) Pimentão moído - é o produto obtido do fruto proveniente de diversas variedades do Capsicum annuum L., dessecado e moído. O produto será designado "Pimentão Moído", "Páprica" ou "Colorau".

Características Gerais:

O pimentão moído deverá provir de frutos maduros, sãos, limpos e dessecados.

Características Organoléticas:

Aspecto - pó fino, homogêneo;

Cor - vermelho-intenso;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio (doce ou picante);

IV - Condimento preparado - produto obtido pela simples mistura de condimentos naturais ou elaborados, com adição ou não de outras substâncias alimentícias e apresentadas sob forma de pós, pastas, molhos, em emulsão ou suspensão.

Entre os condimentos preparados incluem-se:

a) Catchup ou Ketchup - molho elaborado à base de polpa e suco de tomate adicionado de especiarias, sal e açúcar, podendo conter outros condimentos. Deve ter no mínimo 35% de resíduo seco;

b) Curry - produto obtido pela mistura de várias espécies de pimenta, cúrcuma, gengibre, canela e outras especiarias, podendo ser adicionado de sal e amido;

Características Organoléticas:

Aspecto - pó;

Cor - amarela ou amarelo-esverdeado;

Cheiro - característico;

Sabor - picante;

c) Maionese - emulsão cremosa obtida com ovos e óleos vegetais, adicionada de condimentos e outras substâncias comestíveis. Não poderá ser adicionada de corantes. Deverá ter no mínimo, três gemas de ovos por litro e, no mínimo, 65% de óleo vegetal comestível. Poderá ter, no máximo, 0,5% de amido;

d) Mostarda de mesa ou Mostarda preparada - produto cremoso obtido de mostarda em pó, vinagre e óleo, podendo conter outras especiarias, açúcar e sal;

e) Molho Inglês Worcestershire - produto elaborado à base de extrato de carne, molho de soja, açúcar mascavo, vinagre e outros condimentos;

f) Molho Choyu ou Molho Japonês - é o produto obtido pela fermentação de um cozimento de soja e de outros cereais como arroz e milho, podendo ser adicionado de outras substâncias alimentícias;

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Condimento vegetal deverá ser constituído de especiarias genuínas e puras, sãs e limpas, que deverão corresponder às suas características botânicas normais e estar isento de substâncias estranhas, elementos vegetais estranhos à espécie de partes da planta de origem, que não possuam as características de condimento vegetal. Os condimentos preparados deverão ser

obtidos de especiarias genuínas. Poderão ser adicionados de óleos comestíveis, ovos, sal, açúcar, limão, vinagre e de outras substâncias alimentícias. Todos os ingredientes empregados deverão estar em perfeito estado de conservação. Será permitida a adição de amido na quantidade máxima de 10%, nos casos previstos. Os molhos poderão apresentar-se sob a forma líquida ou cremosa, podendo conter elementos constitutivos em suspensão. Será permitido aos condimentos líquidos, a coloração com carumelo.

NTA 71

SAL

1. DEFINIÇÃO

Sal é o cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais.

25.544

38

Folha nº 38 do proc.
Nº 629 de 1958
O funcionário

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Sal" seguido de sua classificação. Ex.: "Sal Refinado", "Sal Moído".

3. CLASSIFICAÇÃO

O sal, de acordo com suas características de pureza e granulção, será classificado em:

a) Sal Grosso - produto não beneficiado, cujos cristais devem passar totalmente por peneira nº 3 (6,73 mm de abertura) e não por peneira nº 8 (2,38 mm de abertura);

b) Sal Moído - produto obtido pela moagem do sal grosso, cujos cristais devem passar totalmente por peneira nº 16 (1,00 mm de abertura);

c) Sal Refinado - produto submetido a beneficiamento para a eliminação de sais higroscópicos de magnésio e cálcio, impurezas orgânicas, areia e fragmentos de conchas; os cristais devem passar totalmente por peneira nº 20 (0,841 mm de abertura) e 25% no mínimo, deve passar por peneira nº 60 (0,25 mm de abertura);

d) Sal de Mesa - é o sal refinado adicionado de antiúmectante.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O sal deverá se apresentar em cristais brancos, de forma cúbica, agrupados e unidos de maneira a constituírem pequenas pirâmides de base quadrangular. A granulção do sal deverá ser uniforme e de acordo com o seu tipo. Será obrigatória a adição de sais de iodo (iodeto de potássio, iodato de potássio ou outro sal de iodo não tóxico) na dosagem mínima de 10 mg e máxima de 15 mg de iodo por 1 Kg de sal, de acordo com a legislação fiscal específica.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - cristais de granulção uniforme de acordo com o tipo;

Cor - branca, e para o sal moído, branca ou branco-acinzentada;

Cheiro - inodoro;

Sabor - salino.

NTA 72

VINAGRE

1. DEFINIÇÃO

Vinagre ou vinagre de vinho é o produto resultante da fermentação acética do vinho. Os vinagres poderão ser oriundos da fermentação acética de outros líquidos alcoólicos.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado Vinagre ou Vinagre de Vinho. Quando proveniente da fermentação acética de outros líquidos alcoólicos, o produto será designado "vinagre" seguido do nome do vegetal de origem. Ex.: "Vinagre de Laranja", "Vinagre de Cidra".

3. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O vinagre deverá ser preparado de mosto limpo, isento de matéria terrosa e de detritos animais ou vegetais. O vinagre de vinho não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta Norma. Será tolerada a adição de sais nutritivos e açúcares para nutrição dos microorganismos acidificantes. Não deverá conter ácidos orgânicos estranhos, nem ácidos minerais livres.

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - líquido límpido;

Cor - própria, de acordo com a origem;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio.

NTA 73

VINAGRE DE ÁLCOOL

1. DEFINIÇÃO

Vinagre de Alcool é o produto proveniente da fermentação acética de uma mistura constituída de álcool etílico convenientemente diluído e adicionado de elementos nutritivos para os fermentos acéticos.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Vinagre de Alcool".

3. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O vinagre de álcool deverá ser preparado de álcool etílico retificado, limpo, isento de matéria terrosa e de detritos animais ou vegetais. O vinagre de álcool não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta Norma. Será tolerada a adição de sais nutritivos e açúcares

res para nutrição dos microorganismos acidificantes. No vinagre de álcool não será permitido o uso de conservadores. Como corantes será tolerada a adição de caramelo. Não deverá conter ácidos orgânicos estranhos e nem ácidos minerais livres.

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - límpido, sem depósito;

Cor - incolor ou amarelada;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio.

NTA 74

GELADO

1. DEFINIÇÃO

Chama-se gelo o produto resultante da congelação de água potável.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Gelo".

3. CLASSIFICAÇÃO

De acordo com o método empregado na fabricação do produto, o gelo será classificado em:

a) Gelo Opaco - quando for obtido pela congelação da água potável, com agitação mecânica;

b) Gelo Semitransparente ou gelo claro - quando for obtido pela congelação da água potável, em repouso;

c) Gelo Cristalino - quando for obtido pela congelação de água desionizada ou outras, isentas de ar.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O gelo opaco quando em blocos, não deverá ser transparente; quando em placas delgadas deverá ter aspecto branco, leitoso e translúcido. O gelo semitransparente deverá ser transparente em toda a sua espessura, com exceção do núcleo central, que deverá ser opaco. O gelo cristalino deverá ser transparente em toda a sua massa.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

O gelo deve ser inodoro, insípido.

NTA 75

GELADOS COMESTÍVEIS

1. DEFINIÇÃO

A presente NTA se aplica aos gelados comestíveis pré-congelados ou não, prontos para o consumo, e aos preparados, e aos preparados concentrados e bases para o fabrico de gelados comestíveis.

1.1 Aplicá-se, igualmente, o disposto nesta NTA à fração dos gelados comestíveis que entrá na composição dos produtos especiais gelados descritos em 3.2.3.

2. DESIGNAÇÃO

2.1 Definições

2.1.1 Gelados comestíveis - são produtos alimentícios obtidos a partir de uma emulsão de gorduras e proteínas, com ou sem adição de outros ingredientes e substâncias ou de uma mistura de água, açúcares e outros ingredientes e substâncias que tenham sido submetidas ao congelamento, em condições tais que garantam a conservação do produto no estado congelado ou parcialmente congelado durante a armazenagem, transporte e até a entrega ao consumo e cuja composição atenda às especificações fixadas pela legislação vigente.

2.1.2 Preparados para gelados comestíveis - são os produtos líquidos que contêm todos os ingredientes necessários em quantidades tais, que, quando submetidos ao congelamento, o alimento resultante obedeça a uma das descrições previstas nos itens 3.1.1 a 3.1.7.

2.1.3 Concentrados para gelados comestíveis - são os produtos que, após adição de água, resultem em produto que obedeça à definição dada em 2.1.2.

2.1.3.1 Incluem-se nesta classe os produtos denominados "pó para sorvetes" que podem ser adicionados de outros líquidos em lugar de água e açúcar.

2.1.4 Base para gelados comestíveis - são os produtos constituídos de estabilizantes e espessantes, podendo conter outros aditivos e ingredientes necessários à obtenção do produto que obedeça à definição dada em 2.1.2, pela adição de água e outros ingredientes.

3. CLASSIFICAÇÃO

3.1 De acordo com a sua composição:

3.1.1 "Sorvetes de Creme" - são os preparados com leite e produtos lácteos e gorduras comestíveis.

3.1.2 "Sorvetes de Leite" - são os preparados com leite e produtos lácteos.

Folha nº 39 do proc.
Nº 679 de 1998
O funcionário

25.544
39

3.1.3 "Sorvetes de Baixo Teor de Gordura" - são os preparados com leite e produtos lácteos, contendo pequeno teor de gordura láctea.

3.1.4 "Sorvete" sem outra denominação - são os, preparados com leite e produtos lácteos e/ou outras matérias-primas alimentares e nos quais os teores de gordura e/ou proteína são total ou parcialmente de origem não láctea.

3.1.5 "sherbets" - são preparados com leite e produtos lácteos ou outras matérias-primas alimentares e que contêm apenas uma pequena proporção de gordura e proteínas, às quais podem ser total ou parcialmente de origem não láctea.

3.1.6 "Gelados de Frutas" - são os preparados com polpas, sucos ou pedaços de frutas e açúcares.

3.1.7 "Gelados" sem outra denominação - são os preparados com açúcares, podendo conter polpas, sucos ou pedaços de frutas, aromatizantes, corantes naturais idênticos ou naturais e/ou artificiais e outras matérias-primas alimentares.

3.2 De acordo com o processo de fabricação e apresentação:

3.2.1 "Sorvete de massa e cremoso" - são misturas homogêneas ou não de ingredientes alimentares, batidas e resfriadas até congelamento, resultando massa incluindo ar, de densidade aparente mínima de 475 g/litro.

3.2.2 "Picolé" - são porções individuais de gelados comestíveis, de composições várias, de maior consistência, geralmente suportadas por uma haste, obtidas por resfriamento até congelamento, da mistura homogênea ou não, de ingredientes alimentares, com ou sem batimento, resultando produto de densidade aparente mínima de 475 g/litro.

3.2.3 "Produtos especiais gelados" - são os gelados mínimos constituídos por qualquer das modalidades de gelados comestíveis relacionados nesta NTA, em combinação com alimentos não gelados, representados por porções situadas interna e/ou externa-

mente ao conjunto. Ex.: sanduíche de sorvete; bolo de sorvete; torta gelada; sorvete com cobertura, etc.

4. DESIGNAÇÃO

O gelado comestível será designado de acordo com a sua composição, substância que o caracteriza, tipo ou por nome de fantasia. Ex.: sorvete de creme; picolé de coco; espumoso; casaca; bolo de sorvete, etc.

5. HIGIENE

Os estabelecimentos que elaboram gelados comestíveis deverão apresentar condições higiênicas satisfatórias, atendendo os requisitos mínimos de higiene alimentar fixados na Resolução nº 33/77.

NTA 76

ALIMENTOS RAPIDAMENTE CONGELADOS OU SUPERCONGELADOS

1. DEFINIÇÃO

Alimentos Rapidamente Congelados ou Supercongelados, são os que foram submetidos a processo de congelamento a uma velocidade apropriada com equipamento adequado, de modo que o centro térmico do produto seja de -18°C ou inferior.

2. DESIGNAÇÃO

Os alimentos supergelados deverão ser designados de acordo com a natureza dos produtos, acrescidos da palavra supergelados ou equivalente.

3. CLASSIFICAÇÃO

Os alimentos supergelados classificam-se em:

a) Alimentos "in natura" - sendo utilizada apenas a parte comestível;

b) Alimentos parcialmente preparados - alimentos que podem ser utilizados dependendo de cozimento ou operação similar;

c) Alimentos preparados - alimentos que para serem utilizados dependem apenas de aquecimento ou operação similar.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os alimentos supergelados devem ser preparados com matérias-primas frescas, sãs, livres de matéria terrosa, bolores, parasitos e detritos animais e vegetais. O armazenamento de produtos supergelados, deve ser feito à temperatura própria, com o mínimo de flutuação e nunca superior a 18°C ou a outra temperatura inferior que tenha sido especificada para determinados produtos. O transporte de supergelados, deverá ser feito de modo a ser mantida a temperatura do produto a -18°C ou inferior. Será tolerada, por breve período, uma elevação de temperatura, porém, nunca superior a -15°C. A distribuição, que inclui o transporte local e sua venda em equipamento apropriado, deve manter o produto à temperatura de -18°C ou inferior. O acondicionamento do produto desde o seu congelamento, armazenamento, transporte e distribuição deve ser tal que:

Forma nº 40
Nº. 679 de 19 98
O funcionário

25.544

40

1. Assegure as características organoléticas e a qualidade do produto, protegendo-o de contaminação bacteriológica ou outra;

2. Evite perda de umidade, desidratação ou vazamento;

3. Evite a fixação de odores, sabores, cores ou outras características estranhas.

A temperatura de -18°C deve ser mantida até o momento da venda do produto ao consumidor.

Os aparelhos de refrigeração nos postos de venda ao consumidor deverão estar providos permanentemente de termômetros adequados e de fácil leitura.

NTA 77

SOPA DESIDRATADA

1. DEFINIÇÃO

Sopa desidratada é o produto obtido pela mistura de ingredientes tais como cereais e vegetais desidratados, farinha de cereais, leite em pó, condimentos, massas alimentícias, extrato de carne e outros.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado por "Sopa Desidratada", seguido do nome do ingrediente que o caracteriza ou por nomes consagrados pelo uso. Ex.: "Sopa de Tomate", "Sopa Juliana". Quando o alimento final obtido se apresentar sob aspecto cremoso, o produto poderá ser designado por "Creme". Ex.: "Creme de Espinafre".

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

A sopa desidratada deverá ser preparada com substâncias limpas e sãs. Poderá conter legumes pré-cozidos, desidratados, cereais e vegetais desidratados, farinha de cereais, massas alimentícias, ovos desidratados, amido, semolina, dextrina, queijo ralado, sal, açúcar, leite em pó, óleo, gordura, manteiga, pequenos pedaços de carne ou presunto desidratados, extrato de carne; glutamato monossódico e condimentos diversos. Poderá ainda ser enriquecida com levedura inativa, com concentrado de canela e com fosfato de cálcio. Não será tolerada a adição de conservadores e corantes.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - pó, grânulos ou tabletes;

Cor - própria;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio.

NTA 78

GOMAS DE MASCAR

1. DEFINIÇÃO

Gomas de mascar são massas elásticas, mastigáveis, porém não deglutíveis, constituídas por açúcares, substâncias de uso alimentar, corantes e aromas permitidos e uma base gomosa, podendo apresentar-se sob várias formas, drageadas ou não.

As bases gomosas podem ser constituídas por misturas diversas dos componentes permitidos pela legislação vigente.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado com o nome de "Goma de Mascar" ou "Chicle", seguido do nome do aroma que o caracteriza ou do tipo. Ex.: "Goma de Mascar de Canola", "Chicle de Hortelã", "Chicle de Bola".

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

As gomas de mascar deverão ser fabricadas com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e sujidades em geral. Os látex naturais e as resinas naturais deverão ser convenientemente purificados. Os polímeros e as resinas sintéticas deverão ser livres de monômeros, catalizadores e emulsionantes. A parafina e a cera microcristalina deverão ser livres de hidrocarbonetos aromáticos policíclicos.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - massa homogênea e elástica, podendo ser drageada;

Cor - própria;

Cheiro - aromático e característico;

Sabor - doce.

NTA 79

PÓS PARA PREPARO DE ALIMENTOS

1. DEFINIÇÃO

São produtos constituídos por misturas em pós de vários ingredientes, destinados a preparar alimentos diversos pela com-
plimentação com água, leite ou outro produto alimentício, sub-
metido ou não a posterior cozimento.

2. DESIGNAÇÃO

Os produtos serão denominados "Pó" ou "Mistura", segun-
do da indicação de sua finalidade. Ex.: "Pó para Bolo", "Mistu-
ra para Bolo", "Mistura para Pizza", "Pó para Refresco".

3. CLASSIFICAÇÃO

Os pós ou misturas, serão classificados de acordo com o
tipo de alimento a ser obtido:

a) Mistura ou pó para bolo, biscoito ou bolacha - produ-
to constituído por farinhas, amidos, féculas, leite, ovos, açú-
car, fermento e outras substâncias permitidas;

b) Mistura ou pó para flan, pudim ou mingau - produto
constituído de amido ou féculas, açúcar, amidos ou féculas pré-
gelatinizadas, espessantes e outras substâncias. Os pós de pre-
paro instantâneo poderão ser adicionados de sais de cálcio e
fosfatos tamponantes;

c) Mistura ou pó para pizza, pastel e massas correlatas
- produto constituído de farinhas, fermentos, sal e outras sub-
stâncias;

d) Mistura ou pó para sorvete - produto constituído por
mistura de açúcar, dextrinas ou amidos, espessantes, acidulantes,
aromatizantes e outras substâncias;

e) Pós para sobremesa de gelatina - produto constituído
de gelatina em pó, açúcar, aromatizantes, podendo ser adiciona-
do de corantes;

f) Pós para geléias artificiais - produto constituído
por mistura de açúcar, espessantes, aromatizantes e corantes;

g) Mistura ou pó para preparo de bebidas:

1. Utilizados para preparar refrescos ou refrigerantes -
constituído por açúcar, acidulantes, aromatizantes e outras
substâncias;

2. Utilizados para complementar a alimentação - consti-
tuído por farinhas de cereais, malte, ovo, leite em pó, cacau,
produtos de frutas desidratadas e outras substâncias;

3. Utilizados para preparar águas artificialmente - mi-
neralizadas - constituídos por sais minerais, atóxicos, podendo
conter bicarbonato de sódio ou de potássio e acidulantes.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os pós para preparo de alimentos e bebidas, devem ser
preparados com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualida-
de. Os pós para preparo de águas artificialmente mineralizadas,
deverão ter os sais em quantidades tais que a água preparada
não apresente concentração de íons maior que a do tipo natural
que se deseja imitar. Os sais minerais utilizados deverão ter
pureza, de acordo com a Farmacopéia ou com o Food Chemical Co-
dex.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - pó fino ou granulado;
Cor - de acordo com os componentes;
Cheiro - próprio;
Sabor - próprio.

NTA 80

FERMENTOS QUÍMICOS

Objeto: Os fermentos químicos destinam-se a ser empregados
no preparo de pães especiais, broas, biscoitos, bolachas e
produtos afins de confeitaria.

Definição: Fermento químico é o produto formado de substân-
cia ou mistura de substâncias químicas que, pela influência
do calor e/ou da umidade produz desprendimento gasoso capaz de
expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, au-
mentando-lhes o volume e a porosidade.

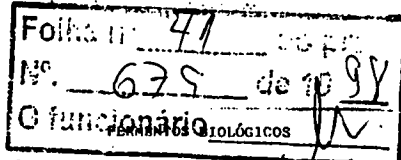
Designação: O produto será designado "Fermento Químico".

Características de Composição e Qualidade: Na composição
dos fermentos químicos poderão entrar como componentes essen-
ciais aqueles permitidos pela legislação vigente pertinente, bem
como substâncias próprias para uso alimentar, tais como: açúca-
res, farinhas, amidos, féculas, enzimas e fosfato de cálcio e
outras substâncias aprovadas pela CNMFA.

Características Organoléticas:

Aspecto - próprio;
Cor - própria;
Cheiro - próprio;
Sabor - próprio.

NTA 81



1. OBJETO

Os fermentos biológicos destinam-se a ser empregados no
preparo de pães e certos tipos de biscoitos e produtos afins
de confeitaria.

2. DEFINIÇÃO

Fermento biológico é o produto obtido de culturas puras
de leveduras (*Saccharomyces cerevisiae*) por procedimento tecnoló-
gico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar
o volume e a porosidade dos produtos fornecidos.

3. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Fermento Biológico" ou "Levedu-
ra Ativa".

4. CLASSIFICAÇÃO

Os fermentos biológicos, de acordo com o seu teor de umi-
dade, serão classificados em:

a) Fermento Fresco, também denominado:

"Fermento Prensado", "Fermento Verde" e "Levedura Prensa-
sa".

b) Fermento Seco, também denominado:

"Fermento Desidratado" e "Levedura Seca".

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

a) Fermento Fresco

Aspecto - massa prensada, homogênea, pastosa de consis-
tência firme;

Cor - creme claro, característico;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio;

b) Fermento Seco

Aspecto - pó, escamas, grânulos ou cilindros de tamanhos
variados;

Cor - do branco ao castanho claro;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio.

6. HIGIENE

O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em
perfeito estado sanitário, isentas de matérias terrosas e de
tritos vegetais e animais. O produto não deverá conter substân-
cias estranhas à sua composição. Não deverá possuir cheiro de
mofo e sabor amargo. E suas características de composição e
qualidade deverão obedecer à legislação pertinente vigente.

NTA 82

ALIMENTOS ENRIQUECIDOS

1. DEFINIÇÃO

Considera-se alimento enriquecido, todo alimento ao qual
for adicionada substância nutriente, com o objetivo de reforçar
seu valor nutritivo, seja repondo quantitativamente, os nutrien-
tes destruídos durante o processamento do alimento, seja suple-
mentando-os com nutrientes em nível superior ao seu conteúdo
normal.

2. DESIGNAÇÃO

Os alimentos adicionados de vitaminas e/ou sais minerais
e/ou aminoácidos, serão designados: Enriquecido de Vitaminas ou
Vitaminado, Enriquecido de Sais Minerais ou, simplesmente, Enri-
quecido de Minerais, Enriquecido de Aminoácidos (especificado),
respectivamente.

3. CARACTERÍSTICAS GERAIS

A suplementação do alimento com vitaminas e/ou sais mi-
nerais, obedecerá ao critério de correlação entre o consumo mé-
dio diário recomendado de um certo alimento e a necessidade diá-
ria recomendada desses nutrientes.

Para as vitaminas e sais minerais adota-se para adultos,
em estado físico normal, as doses preconizadas na legislação vi-
gente. Quando o alimento, pelo seu peso variado, não puder dis-
por, na sua rotulagem, de indicação clara da quantidade diária
a ser utilizada, esta será calculada aproximadamente com base
no consumo médio diário utilizado.

Quando os alimentos enriquecidos com vitaminas e/ou sais
minerais e/ou aminoácidos não se destinarem a adultos em estado
físico normal, as necessidades diárias desses nutrientes serão
levadas em consideração com base em estudos e recomendações ofi-
cialmente aceitas. Para as vitaminas adota-se a tabela do "Na-
tional Research Council", Washington, U.S.A.

25.544

41

Os alimentos enriquecidos de vitaminas e/ou sais minerais, para que assim possam ser denominados, deverão fornecer na porção média diária ingerida, 60% no mínimo da dose diária recomendada para adultos, dos nutrientes citados. Será permitida a adição de até 100% a mais de vitaminas, exceto vitamina D, para compensar as perdas eventuais decorrentes do tempo de armazenamento do alimento; esse excesso de adição deve ter sua necessidade comprovada e ser declarado em relatório de fórmula que acompanha o processo de registro do alimento.

É proibida a adição de vitaminas às bebidas alcoólicas.

O enriquecimento dos alimentos com aminoácidos específicos deverá ser feito para corrigir a relação entre os diversos aminoácidos existentes, ou para atender às necessidades orgânicas específicas. Em casos especiais de comprovada necessidade, para atingir objetivos de Saúde Pública ou para tornar o alimento nutricionalmente auto-suficiente, a autoridade sanitária poderá permitir a adição de nutrientes em níveis mais elevados, de modo que o alimento tenha conteúdo superior aos da necessidade diária recomendada.

A margarina deverá conter vitamina A ou provitamina A equivalente a, no mínimo, 15.000 e no máximo 50.000 Unidades Internacionais (U.I.) de vitamina A, por quilo; e poderá conter 500 a 2.000 U.I. de vitamina D, por quilo.

Quando a aparência normal de um produto alimentício não puder sofrer pronunciada alteração de cor, é permitida a adição de provitamina A na quantidade mínima equivalente a 200 U.I. de vitamina A por 100 g e Riboflavina na quantidade mínima de 0,25 mg por 100 g.

Natureza dos nutrientes

No enriquecimento dos alimentos, nenhuma substância nociva ou inadequada deverá ser introduzida ou formada como consequência da adição das vitaminas quimicamente puras ou de compostos vitamínicos, de sais minerais quimicamente puros, de aminoácidos, ou como consequência de um processamento com o propósito de estabilizar as vitaminas.

As vitaminas que podem ser adicionadas são:

Vitamina A - retinol ou outra substância de ação vitamínica A; betacaroteno ou outra provitamina A ou mistura delas.

Vitamina B₁ - tiamina ou outro derivado da tiamina.

Vitamina B₂ - riboflavina ou outro derivado da riboflavina.

Vitamina B₆ - piridoxina.

Vitamina B₁₂ - cobalamina.

Nicotinamida ou Ácido Nicotínico - niacina ou niacinamida - fator PP.

Ácido fólico - e derivados.

Pantotenol e Pantotenatos de Sódio ou de Cálcio.

Vitamina C - ácido ascórbico ou outro derivado com ação vitamínica C.

Vitamina D - ergocalciferol (vitamina D₂) e Colecalciferol (vitamina D₃) ou outra substância de ação vitamínica D.

Vitamina E - tocoferol ou outra substância de ação vitamínica E.

Os sais minerais não nocivos que podem ser adicionados aos alimentos derivam dos seguintes elementos:

Cálcio, sob forma de sal.

Magnésio, sob forma de sal ou de óxido.

Ferro, sob forma de metal livre ou de sal.

Iodo, sob forma de sal iodeto ou iodato.

Cobre, sob forma de sal.

Fósforo, sob forma de sal fosfato, hipofosfito ou pirofosfato.

Será permitida a utilização de vitaminas e/ou sais minerais e/ou aminoácidos em forma de pré-misturas ou soluções, que utilizem solventes, diluentes ou dispersantes inócuos.

Outras vitaminas e/ou sais minerais poderão ser adicionadas aos alimentos, a juízo da autoridade sanitária, desde que solicitado e justificado pelo interessado.

NTA 83

ALIMENTOS DIETÉTICOS

1. Classificam-se como "alimentos dietéticos" para os efeitos do disposto na alínea V do artigo 2º e § 4º do artigo 3º do Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, os seguintes grupos de alimentos:

- Alimentos para lactantes e crianças;
- Alimentos para gestantes e nutrízes;
- Alimentos para pessoas idosas;
- Alimentos para pessoas que exerçam atividades exigentes.

Folha nº 42 do proc.
Nº 679 de 19 98
O funcionário

25.544

42

do esforço físico excepcional ou em condições ambientais especiais;

e) Alimentos pobres em sódio, contendo substituto para o sal;

f) Alimentos pobres em glúten;

g) Alimentos pobres em certos aminoácidos;

h) Alimentos pobres em calorias;

i) Alimentos ricos em calorias;

j) Alimentos pobres em gorduras;

l) Alimentos pobres em proteínas;

m) Alimentos pobres em carboidratos;

n) Alimentos ricos em proteínas;

o) Alimentos hipoalergênicos;

p) Outros alimentos para fins especiais não incluídos nos grupos acima.

2. Os alimentos dietéticos serão elaborados com produtos de origem animal e/ou vegetal próprios para o consumo e adequados à respectiva destinação, podendo ser supletivamente adicionados de vitaminas, minerais, aminoácidos e outros nutrientes requeridos consoante a finalidade do alimento, em doses não terapêuticas.

3. Os alimentos dietéticos podem ser adicionados dos aditivos indicados nos padrões específicos, respeitados os limites e as condições de emprego neles indicado.

4. Os coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos dietéticos serão mencionados nos padrões específicos, respeitadas as limitações e restrições neles indicados.

5. Os alimentos dietéticos devem ser:

a) Livres de substâncias contaminantes em quantidades que possam torná-los nocivos à saúde;

b) Livres de resíduos de pesticidas, observados os limites de tolerância fixados pela CNMPA, para as matérias-primas empregadas;

c) Livres de micotoxinas, tolerando-se um limite máximo de aflatoxina nos alimentos passíveis deste tipo de contaminação, conforme Resolução da CNMPA.

6. Os alimentos dietéticos devem ser preparados, manipulados, condicionados e conservados em boas condições sanitárias obedecendo os princípios gerais de higiene e atendo aos critérios microbiológicos indicados nas Resoluções específicas que lhes forem pertinentes.

7. As embalagens empregadas devem ser resistentes às condições climáticas locais, onde os alimentos devem ser mantidos e devem satisfazer os requisitos exigidos pelas provas de conservação pertinentes àqueles alimentos, com os quais entrarão em contato.

8. Os rótulos dos alimentos dietéticos deverão trazer a lém dos dizeres exigidos para os alimentos em geral, o seguinte:

a) A expressão "Alimento Dietético" com tipos não inferiores a um terço do tipo de maior tamanho;

b) Indicação de sua finalidade conforme a respectiva classificação em tipo do mesmo tamanho da expressão "Alimento Dietético", e contígua a esta;

c) Declaração dos ingredientes em ordem decrescente de sua quantidade, podendo ser declarada a percentagem dos mesmos;

d) Informações completas relativas a cada tipo de regime, de acordo com as disposições das normas específicas.

8.1. O valor nutritivo bem como o valor energético ou outra característica relevante do alimento dietético serão referidos por 100 g do produto, por unidade ou porção utilizada, ou ainda por unidade pré-embalada destinada ao consumidor.

8.2. As normas específicas terão, quando for o caso, a exigência quanto à identificação da partida ou lote, data de fabricação, prazo de validade e cuidados na conservação.

8.3. Quando o alimento dietético apresentar alguma forma de preparo, antes de ser consumido, a orientação deste preparo deve constar claramente no rótulo.

8.4. Os aditivos intencionais deverão ser mencionados expressamente.

9. Excluem-se da classificação de "Alimento Dietético" aqueles adicionados de drogas possuindo efeito terapêutico ou fisiológico definido ou cuja forma de administração não seja aquela normalmente utilizada na alimentação de pessoas sãs, regidos pela lei nº 6.360 de 23 de outubro de 1.976.

10. Os alimentos indicados no item I da presente Resolução deverão atender às características de composição fixadas em cada caso, pela CNNPA, para os ingredientes e nutrientes, bem como os critérios microbiológicos indicados nas Resoluções específicas que forem pertinentes.

11. Até que venham a ser aprovadas as características de composição e os critérios microbiológicos adotados nos itens anteriores, serão observadas as Recomendações do Comitê do Conselho Alimentar para Alimentos Dietéticos na fase em que se encontram.

NTA 84

PRODUTOS PERECÍVEIS

1. São considerados produtos perecíveis os produtos alimentícios, alimentos "in natura", produtos semipreparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para a sua conservação.

2. Os produtos perecíveis acima definidos são classificados em duas classes:

2.1. Produtos pré-embalados; e

2.2. Produtos não embalados.

3. Os produtos perecíveis são considerados aptos para o consumo durante alguns dias, dependendo da sua natureza, se forem conservados em ambiente refrigerado com temperatura ao redor de 4°C, porém, não superior a 6°C ou aquecido acima de 65°C.

3.1. Os produtos perecíveis pré-embalados são normalmente conservados em ambiente refrigerado e, dependendo de suas características, poderão permanecer aptos para o consumo em prazos que variam de alguns dias a várias semanas. Ex.: Leite e Cremes Pasteurizados, Queijos Frescos, Iogurtes, Massas Frescas e semelhantes.

3.2. Os alimentos perecíveis não embalados exigem ou a refrigeração ou o aquecimento para a garantia da saúde do consumidor. Ex.: Doces com Recheios ou Coberturas, Mousses, Empadas, Coxinhas, Croquetes e outros.

4. Os produtos perecíveis pré-embalados deverão indicar no rótulo:

a) O prazo de validade ou a data máxima de consumo, após o dia e o mês;

b) A advertência: "Mantenha sob refrigeração".

5. As informações obrigatórias, contidas no item 4, devem constar do painel principal do rótulo, não podendo o tamanho das letras ser inferior a 5 (cinco) milímetros.

6. A exigência da data máxima de consumo ou o prazo de validade depende da natureza do produto e deve ser estipulada pelo fabricante por ocasião do registro do produto nos órgãos competentes.

7. Os produtos de confeitaria, salgados, recheios, as carnes preparadas, os embutidos de carne e os pratos quentes, prontos para o consumo, devem ser conservados em ambiente de estufa de temperatura não inferior a 65°C.

8. Os produtos de confeitaria, doces que contenham recheios ou coberturas, de fácil deterioração, devem ser conservados em ambiente refrigerado de temperatura não superior a 6°C.

9. Para adaptação dos produtos perecíveis pré-embalados e das instalações necessárias dos locais de venda às determinações desta Resolução, fica fixado o prazo de 180 dias a contar da data de sua publicação no Diário Oficial da União.

NTA 85

COLORÍFICO

1. DEFINIÇÃO

Colorífico é o produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucu em pó (Bixa orellana) ou extrato oleoso de urucu adicionado ou não de sal e de óleos comestíveis.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Colorífico".

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O colorífico deverá ser preparado com matérias-primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rancioso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta Norma.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - pó fino;

Cor - alaranjada;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio.

NTA 86

PICLES

1. DESCRIÇÃO

1.1. Definição

Picles é o produto preparado com as partes comestíveis de frutos e hortaliças, como tal definidos nestes padrões, com ou sem casca, e submetidos ou não a processo fermentativo natural.

1.1.1. Poderão ser opcionalmente adicionados de outros ingredientes comestíveis.

1.1.2. Os picles serão submetidos a adequado processamento tecnológico, antes ou depois de acondicionados nos respectivos recipientes, a fim de garantir satisfatória conservação.

1.2. Classificação

1.2.1. Quanto ao fruto e hortaliça:

a) Simples: quando preparado com uma única espécie vegetal;

b) Misto: quando preparado com mais de uma espécie vegetal.

1.2.2. Quanto ao tipo de preparação:

a) Natural: preparado com frutos e hortaliças sem fermentação natural prévia;

b) Fermentado: preparado com frutos e hortaliças submetidas à fermentação natural prévia.

1.2.3. Quanto ao subtipo de preparação: os tipos anteriormente referidos podem ser distinguidos de acordo com a formulação e processamentos especiais, enquadrados nas características analíticas adiante descritas:

a) Fermentado aromatizado: preparado com vegetais submetidos à fermentação natural em meio aromatizado;

b) Natural aromatizado: preparado com vegetais sem fermentação natural e aromatizado;

c) Ácido: preparado com vegetais submetidos ou não à fermentação natural, com características ácidas pronunciadas;

d) Ácido-doce: preparado com vegetais submetidos ou não à fermentação natural, apresentando características ácido-doce;

e) Doce: preparado com vegetais submetidos ou não à fermentação natural, apresentando característica doce pronunciada;

f) Em molho de mostarda: preparado com vegetais submetidos ou não à fermentação natural em molho de mostarda;

1.3. Apresentação

1.3.1. Quanto ao formato:

Os picles poderão apresentar-se inteiros, cortados ou triturados, de tamanhos e formas regulares ou não, com ou sem casca, através de denominações que evidenciem o formato, previstas em padrões específicos.

1.3.2. Os picles elaborados com variedades cujos tamanhos derivem origem a produtos diferenciados, deverão ser apresentados através de denominações que evidenciem seus tamanhos, previstas em padrões específicos.

1.3.3. Quanto ao tipo de variedade vegetal:

Os picles elaborados com variedades vegetais que derivem origem a produtos diferenciados, deverão ser apresentados conforme o tipo de variedade, através de denominações previstas em padrões específicos.

1.4. Designação

1.4.1. O picles simples será designado pela palavra "Picles" seguida do nome do fruto ou hortaliça empregada. Poderão compor a designação, seguidas ou intercaladas, expressões que evidenciem o subtipo.

1.4.2. O picles misto será designado pela expressão "Picles Misto" seguida do nome do fruto ou hortaliça empregada. Poderão compor a designação, seguidas ou intercaladas, expressões que evidenciem o subtipo.

1.4.3. No caso particular do produto elaborado com duas espécies vegetais a designação será feita pela palavra "Picles" seguida dos nomes dos frutos ou hortaliças empregadas, vindo em primeiro lugar o principal componente. Deverão compor essa designação, seguidas ou intercaladas, expressões que evidenciem o subtipo.

1.4.4. Quando a variedade vegetal diferenciar o produto, deverá ser mencionada, compondo a designação.

1.4.5. Quando o produto apresentar alguma peculiaridade diferenciada, a expressão que a caracterizar poderá ser mencionada, compondo a designação.

1.4.6. Os formatos de apresentação deverão compor a designação.

1.4.7. Quando o tamanho dos frutos e hortaliças diferenciar o produto, a alusão ao mesmo deverá compor a designação.

1.4.8. Quando for utilizada uma guarnição de vegetais, esta poderá ser mencionada compondo a designação.

25.544

43

Funcionário

Ass. nº 43 do proc.

639

de 1988

2. COMPOSIÇÃO E FATORES ESSENCIAIS DE QUALIDADE

2.1.1. Ingredientes obrigatórios:

a) Partes comestíveis de frutos e hortaliças, inteiras ou fragmentadas, frescas, congeladas, desidratadas ou por outros meios preservadas, fixado o mínimo de 20% quando empregadas das duas espécies vegetais e de 10% quando empregadas três ou mais espécies vegetais;

b) Vinagre;

c) Sal.

2.1.2. Ingredientes opcionais:

a) Sacarose, açúcar invertido, glicose e seus xaropes,

b) Ervas aromáticas, flavorizantes naturais, especiais e condimentos em geral;

c) Guarnição composta de um ou mais vegetais, até o máximo de 3% do peso drenado do produto;

d) Amido, somente quando em molho de mostarda.

2.2. Fatores essenciais de qualidade

2.2.1. Cor: adequada ao produto, de acordo com a composição e a tecnologia de fabricação.

2.2.2. Sabor e Odor: próprios dos ingredientes, devendo haver ausência de sabores e odores estranhos.

2.2.3. Textura: o produto deverá ser razoavelmente firme, sem partes moles ou unidades flácidas.

2.2.4. Forma e Tamanho: deverão apresentar forma caracterizada para cada tipo de produto e tamanho uniforme.

2.2.5. Ausência de Defeitos: os produtos deverão estar isentos de detritos, tais como a presença de cascas e sementes, unidades manchadas ou descoloridas, presença de resíduos vegetais e outras impurezas, não podendo entretanto serem tolerados defeitos, em quantidade superiores aos limites estabelecidos nos padrões específicos para cada produto. Será tolerado no máximo 0,05% p/p de impurezas minerais para todas as formas, exceto quando se apresentarem com casca.

2.2.6. Acondicionamento: o produto deverá ser acondicionado de modo a assegurar completa proteção, não devendo o material empregado interferir desfavoravelmente nas suas características de qualidade.

3. HIGIENE

Os produtos obedecerão aos requisitos gerais de higiene para alimentos e aos requisitos específicos para as frutas e vegetais processados, não podendo:

5.1. Apresentar sujidades, parasitas, partes de insetos, fungos, leveduras, detritos de animais ou vegetais e outras substâncias estranhas que indiquem a utilização de ingredientes em condições impróprias, manipulação defeituosa ou emprego de tecnologia de elaboração inadequada.

5.2. Apresentar microorganismos em desenvolvimento sob condições normais de armazenamento.

5.3. Apresentar germes patogênicos e/ou substâncias tóxicas, elaboradas por microorganismos, que possam torná-los nocivos à saúde humana.

NTA 87

ALIMENTOS INFANTIS

1. Fica fixado para os alimentos infantis, como tais considerados os alimentos para lactentes, pré-escolares e escolares (até 14 anos), os limites de tolerância para contaminantes microbiológicos constantes na legislação pertinente vigente.

2. A presente NTA se aplica a:

a) Produtos pré-embalados expostos à venda ao consumidor.

b) Produtos pré-embalados ou a granel, objeto de comércio entre produtor e comprador (atacadista, instituição governamental ou não, distribuidor ou outro).

3. Para os efeitos da presente NTA considera-se:

a) Lote - unidade ou conjunto de unidades da mesma natureza, tamanho, tipo e forma de apresentação;

b) Partida - lote ou conjunto de lotes pelos quais é responsável o mesmo produtor;

c) Unidade - quantidade de alimento ou bebida contida num recipiente;

d) Tamanho da amostra (n) - número recipiente ou unidade de amostra que compreende a amostra total tomada de um lote;

e) Número de Aceitação (c) - número que no plano de amostragem, indica a quantidade máxima de unidades defeituosas que pode conter a amostra e que ainda permite considerar o lote aceitável;

f) (m) - limite de contagem que separa os produtos de qualidade aceitável de produtos de qualidade marginal;

g) (M) - limite de contagem que separa produtos de qualidade marginal de produtos de qualidade aceitável.

3.1. Análise de Rotina

Análise indicativa que dará à autoridade sanitária, elementos de orientação para uma ação futura.

A coleta de amostra é feita sem interdição do produto.

Folha nº 44 do proc.
Nº. 679 de 1998
O funcionário

25.544

44

Esta análise, normalmente, é efetuada com amostras colhidas em estabelecimento do comércio varejista.

3.2 A análise de interdição do lote.

Esta análise será efetuada em alimento diretamente no consumo, quando ocorrer suspeita quanto à qualidade do produto.

3.3 Análise para verificação de Aceitabilidade do Lote ou Partida de Produção.

Esta análise será efetuada sempre quando ocorrer que o comprador exija do vendedor comprovação prévia de qualidade do produto.

4. PLANO DE AMOSTRAGEM

4.1 Análise de Rotina.

Serão colhidas em triplicata, unidades de amostras suficientes para análise. A unidade em exame deverá ser submetida em primeiro lugar à análise microbiológica.

4.2 Análise com interdição de Lote ou partida.

4.2.1 Independente do tamanho do lote, o tamanho da amostra (n) será de 5 (cinco) unidades tomadas em triplicata.

As 5 (cinco) amostras serão examinadas individualmente para os seguintes microorganismos:

- Bactérias mesófilas (contagem total).

- Coliformos;

- *Escherichia coli*;

- Leveduras e bolores;

- *Bacillus cereus*;

- Organismos anaeróbios sulfito-redutores (*Clostridium perfringens*);

- *Staphylococcus*, coagulase positivos.

4.2.2 Independente do tamanho do lote, o tamanho da amostra (n) será de 10 (dez) unidades a serem examinadas para os seguintes microorganismos: Salmonelas.

Estas 10 (dez) unidades serão constituídas da seguinte maneira:

- 5 (cinco) unidades são as mesmas que já foram tomadas em 4.2. e 5 (cinco) outras unidades serão tomadas especialmente para a determinação das salmonelas, sempre em triplicata.

- De cada uma das 10 (dez) unidades, acima indicadas, serão colhidas porções de 25 (vinte e cinco) gramas que, após serem reunidas em uma única amostra de 250 (duzentos e cinquenta) gramas, poder-se-á dar início à determinação de salmonelas.

4.2.3. Dos produtos contidos em unidades com peso líquido superior a 5 (cinco) quilogramas, as amostras poderão ser retiradas com sonda ou outro instrumento adequado, na quantidade de necessária para análise e transferidas para recipientes adequados previamente esterilizados.

ÍNDICE

PRIMEIRA PARTE

TÍTULO I

Normas de Edificações..... 1

TÍTULO II

Alimentos

CAPÍTULO I

Disposições Gerais..... 2

CAPÍTULO II

Definições..... 4

CAPÍTULO III

Registro e Controle..... 6

CAPÍTULO IV

Rotulagem..... 8

CAPÍTULO V

Padrões de Identidade e Qualidade..... 13

CAPÍTULO VI

Fiscalização de Alimentos

Seção I

Normas Gerais..... 14

Seção II

Colheita de Amostras e Análise Fiscal..... 18

Seção III

Interdição de Alimentos..... 20

Seção IV	
Aprensão e Inutilização de Alimentos.....	
Seção V	
Perícia de Contraprova.....	
Seção VI	
Disposições Finais.....	25
CAPÍTULO VII	
Funcionamento dos Estabelecimentos.....	26
SEGUNDA PARTE	
TÍTULO ÚNICO	
Repressões às infrações de Natureza Sanitária.....	42
CAPÍTULO I	
Competência.....	42
CAPÍTULO II	
Infrações e Penalidades.....	42
CAPÍTULO III	
Procedimento Administrativo.....	47
Seção I	
Auto de Infração.....	48
Seção II	
Termo de Intimação.....	48
Seção III	
Auto de Multa.....	49
Seção IV	
Interdição Parcial ou Total do Estabelecimento.....	51
Seção V	
Recursos.....	52
TERCEIRA PARTE	
TÍTULO ÚNICO	
NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS	
NTA 1 - Normas Gerais de Higiene para assegurar condições de pureza necessárias aos alimentos destinados ao consumo humano.....	54
NTA 2 - Rotulagem.....	64
NTA 3 - Carnes.....	72
NTA 4 - Conservas de Origem Animal.....	74
NTA 5 - Carnes Preparadas Embutidas.....	76
NTA 6 - Carnes Preparas Envasadas.....	82
NTA 7 - Afumbrados.....	85
NTA 8 - Presunto.....	87
NTA 9 - Pescado.....	89
NTA 10 - Conserva de Pescado.....	91
NTA 11 - Queijos.....	94
NTA 12 - Hortalças.....	106
NTA 13 - Verduras.....	108
NTA 14 - Legumes.....	110
NTA 15 - Raízes, Tubérculos e Rizomas.....	112
NTA 16 - Cogumelos Comestíveis ou Champignon.....	114
NTA 17 - Frutas.....	116
NTA 18 - Frutas Cristalizadas e Glacçadas.....	118
NTA 19 - Frutas Secas ou Dessecadas.....	121
NTA 20 - Frutas Liofilizadas.....	122
NTA 21 - Polpa de Frutas.....	123
NTA 22 - Néctar de Frutas.....	124
NTA 23 - Suco de Frutas.....	125
NTA 24 - Suco de Frutas Cítricas.....	128
NTA 25 - Geléia de Frutas.....	130
NTA 26 - Compota ou Fruta em Calda.....	132
NTA 27 - Doce de Fruta em Calda.....	134
NTA 28 - Doces em Pasta.....	135
NTA 29 - Coco Ralado.....	139
NTA 30 - Leite de Coco.....	141
NTA 31 - Hortalças em Conserva.....	143
NTA 32 - Extrato de Tomate.....	147
NTA 33 - Cereais e Derivados.....	148
NTA 34 - Farinhas.....	150
NTA 35 - Farinha de Trigo.....	152
NTA 36 - Farinha Desengordurada de Soja, Proteína Textu- rizada de Soja, Proteína Concentrada de Soja, 154 Proteína Isolada de Soja, Extrato de Soja e Pro- teína Hidrolisada Vegetal.....	154
NTA 37 - Amidos e Féculas.....	159
NTA 38 - Malte e Derivados.....	161
NTA 39 - Cacau.....	163
NTA 40 - Chocolate.....	165
NTA 41 - Chá.....	167
NTA 42 - Café Cru.....	169
NTA 43 - Café Solúvel.....	171
NTA 44 - Café Torrado.....	172
NTA 45 - Guaraná.....	173
NTA 46 - Mato.....	174
NTA 47 - Pão.....	175

45
679 de 1998
funcionário

45
25544

NTA 48 - Biscoitos e Bolachas.....	178
NTA 49 - Massas Alimentícias ou Macarrão.....	181
NTA 50 - Óleos e Gorduras Comestíveis.....	183
NTA 51 - Manteiga de Cacau.....	187
NTA 52 - Açúcar.....	188
NTA 53 - Açúcar Refinado.....	190
NTA 54 - Melado, Melado, Rapadura.....	191
NTA 55 - Mel.....	192
NTA 56 - Doco de Leite.....	194
NTA 57 - Produtos de Confeitaria.....	196
NTA 58 - Bolas, Caramelos e Similares.....	199
NTA 59 - Bombons e Similares.....	203
NTA 60 - Águas de Consumo Alimentar.....	205
NTA 61 - Refrigerantes e Refrescos.....	206
NTA 62 - Xarope.....	209
NTA 63 - Aguardente de Cana.....	211
NTA 64 - Amargos.....	213
NTA 65 - Aperitivos.....	214
NTA 66 - "Bitter".....	216
NTA 67 - "Fernet".....	217
NTA 68 - Cervejas.....	218
NTA 69 - Licores.....	220
NTA 70 - Condimentos ou Temperon.....	221
NTA 71 - Sal.....	232
NTA 72 - Vinagre.....	234
NTA 73 - Vinagre de Alcool.....	235
NTA 74 - Gelo.....	236
NTA 75 - Gelados Comestíveis.....	237
NTA 76 - Alimentos Rapidamente Congelados ou Superconge- lados.....	240
NTA 77 - Sopa Desidratada.....	242
NTA 78 - Gomas de Mascar.....	243
NTA 79 - Pós para Preparo de Alimentos.....	244
NTA 80 - Fermentos Químicos.....	246
NTA 81 - Fermentos Biológicos.....	247
NTA 82 - Alimentos Enriquecidos.....	249
NTA 83 - Alimentos Dietéticos.....	253
NTA 84 - Produtos Perecíveis.....	258
NTA 85 - Colorífico.....	258
NTA 86 - Picles.....	259
NTA 87 - Alimentos Infantis.....	264

Publicado no D.O.M.
de 15/03/1998
página 1a 23coluna (total)
conterido J. Sabar

COMPRA

LIV.: *liv. Saraiva*

PREÇO: *35,00*

PROCESSO: *preto pto*

EMPENHO: *NF. 248418/*

NF.5139

Impressão e acabamento
Gráfica e Editora PCA
Tel. (011) 419-0200

SUPLEMENTO À 2ª EDIÇÃO DO
CÓDIGO SANITÁRIO - EDIPRO

LEI Nº 10.083,
DE 23 DE SETEMBRO DE 1998

DISPÕE SOBRE O CÓDIGO
SANITÁRIO DO ESTADO DE
SÃO PAULO



DEPTO. DE DOCUMENTAÇÃO E INFORMAÇÃO
BIBLIOTECA

Form. 46	de 1998
Nº. 675	de 1998
O funcionário	<i>[assinatura]</i>

CÂMARA MUNICIPAL SÃO PAULO	
BIBL	
DATA	N.º DE REGISTRO
28/02/99	
N.º DO VOLUME	ASSINADO POR
27.233	hidia

COPIA DE ARQUIVO
SERVIDOR DE ARQUIVOS

COPIA DE ARQUIVO
SERVIDOR DE ARQUIVOS

27.233

Sumário

PRODUTOS E SUBPRODUTOS INTERESSANTES • 13

LIVRO I • 7

TÍTULO I

PRINCÍPIOS GERAIS • 7

TÍTULO II

OBJETO, CAMPO DE ATUAÇÃO E METODOLOGIA • 8

LIVRO II

PROMOÇÃO, PROTEÇÃO E PRESERVAÇÃO • 10

TÍTULO I

SAÚDE E MEIO AMBIENTE • 10

Capítulo I

Disposições Gerais • 10

Capítulo II

Organização Territorial, Assentamentos Humanos e Saneamento Ambiental • 10

Seção I

Abastecimento de Água para Consumo Humano • 11

Seção II

Esgotamento Sanitário • 12

Seção III

Resíduos Sólidos • 12

TÍTULO II

SAÚDE E TRABALHO • 13

Capítulo I

Disposições Gerais • 13

Capítulo II

Estruturação das Atividades e da Organização do Trabalho • 15

Seção I

Dos Riscos no Processo de produção • 15

Funcionário	675	de 1999
-------------	-----	---------

TÍTULO III
PRODUTOS E SUBSTÂNCIAS DE
INTERESSE À SAÚDE • 15

Capítulo I

Disposições Gerais • 15

Capítulo II

3 (Dos Estabelecimentos • 16

Seção I

8 • *A* **Condições de Funcionamento dos Estabelecimentos de**
Produtos e Substâncias de Interesse à Saúde • 16

Seção II

Da Comercialização dos Produtos e Substâncias de
Interesse à Saúde • 17

Seção III

Da Propaganda de Produtos e Substâncias de
Interesse à Saúde • 17

TÍTULO IV

ESTABELECIMENTO DE SAÚDE • 17

Capítulo I

Estabelecimentos de Saúde • 17

Capítulo II

Estabelecimento de Interesse à Saúde • 19

TÍTULO V

VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA • 19

Capítulo I

Notificação Compulsória das Doenças e
Agravos à Saúde • 20

Capítulo II

Investigação Epidemiológica e
Medidas de Controle • 21

Capítulo III

Vacinação de Caráter Obrigatório • 22

Capítulo IV

Estatísticas de Saúde • 22

Capítulo V

Atestado de Óbito • 23

Capítulo VI

Inumações, Exumações, Transladações e
Cremações • 23

LIVRO III

PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS • 23

TÍTULO I

DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS
DE INTERESSE À SAÚDE • 23

TÍTULO II

COMPETÊNCIAS • 24

TÍTULO III

ANÁLISE FISCAL • 25

Capítulo I

Da Interdição, Apreensão e Inutilização de Produtos,
Equipamentos e Utensílios de Interesse à Saúde • 26

TÍTULO IV

INFRAÇÕES SANITÁRIAS E
PENALIDADES • 27

TÍTULO V

PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DAS
INFRAÇÕES DE NATUREZA SANITÁRIA • 32

Capítulo I

Auto de Infração • 32

Capítulo II

Auto de Imposição de Penalidade • 33

Capítulo III

Processamento de Multas • 34

Capítulo IV

Recursos • 35

LIVRO IV

DISPOSIÇÕES FINAIS • 36

Folha nº	48	do livro
Nº	679	de 19
Funcionário		88

10

LEI Nº 10.083,

[illegible]

• *Journal of the American Psychological Association* 65: 683-690 (1960)

reduced or never had.

ADO DE SÃO PAULO, 1994

100-443889-1000

SECRET

1975-76

[illegible]

PRINCÍPIOS GERAIS

alço de 1995, baseando-se nos seguintes percentos:

nas no âmbito estadual municipal.

linhas de apoio recorrendo aos serviços sociais de saúde, est

o das ações e serviços, com base na regionalização d

Polícia nº 49 do proc.
 nº. 679 de 1998
 O funcionário A

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, através de:

a) conferências de saúde;

b) conselhos de saúde;

c) representações sindicais; e

d) movimentos e organizações não-governamentais;

III - articulação intra e interinstitucional, através do 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; e

V - privacidade, devendo as ações de vigilância sanitária e epidemiológica preservar este direito do cidadão, somente sendo sacrificado quando for a única maneira de evitar perigo atual iminente para a saúde pública.

TÍTULO II

OBJETO, CAMPO DE ATUAÇÃO E METODOLOGIA

Art. 2º. Os princípios expressos deste Código disporão sobre 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 - promover a melhoria da qualidade do meio ambiente, nele incluído o do trabalho, garantindo condições de saúde, segurança e bem-estar público;

III - assegurar condições adequadas de qualidade na produção, comercialização e consumo de bens e serviços de interesse à saúde, incluídos procedimentos, métodos e técnicas que as afetem;

IV - assegurar condições adequadas para prestação de serviços de saúde;

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

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

Art. 3º. As ações de vigilância sanitária e epidemiológica serão desenvolvidas através de métodos científicos, mediante pesquisas, monitoramento através da análise da situação, mapeamento de pontos críticos e controle de riscos.

Art. 4º. Em consonância com o Sistema Estadual de Auditoria e Avaliação, deverá ser mantido processo contínuo de acompanhamento e avaliação das ações de vigilância sanitária e epidemiológica visando o aprimoramento técnico-científico e a melhoria da qualidade e resolubilidade das ações.

Art. 5º. Caberá à direção estadual do Sistema Único de Saúde - SUS, enquanto atividade coordenadora do Sistema a elaboração de normas gerais de competência da União, no que diz respeito às questões de vigilância sanitária e epidemiológica, respeitadas as competências municipais estabelecidas no art. 30, inciso I da Constituição Federal.

Art. 6º. A política de recursos humanos da secretaria da Saúde deverá manter atividade de capacitação permanente dos profissionais que atuam em vigilância sanitária e epidemiológica, de acordo com os objetivos e campo de atuação das mesmas.

Art. 7º. Em consonância com o Sistema Estadual de Informação em Saúde, a secretaria de Estado da Saúde deverá organizar, em articulação com os Municípios, o Sistema de Informação em vigilância sanitária e epidemiológica.

Art. 8º. Os órgãos e entidades públicas e as entidades do setor privado, participantes ou não do SUS, estarão obrigados a fornecer informações às direções estadual e municipal do SUS, na forma solicitada, para fins de planejamento, de correção finalística de atividades e de elaboração de estatísticas de saúde.

Art. 9º. As informações referentes às ações de vigilância deverão ser amplamente divulgadas à população, através de diferentes meios de comunicação.

Art. 10. As Vigilâncias Sanitária e Epidemiológica deverão organizar serviços de captação de reclamações e denúncias, divulgando periodicamente esses dados.

Folha	50
Nº	679
O funcionário	de 1998

LIVRO II
PROMOÇÃO, PROTEÇÃO E PRESERVAÇÃO

DA SAÚDE

TÍTULO I

SAÚDE E MEIO AMBIENTE

Capítulo I

Disposições Gerais

Art. 11. Constitui finalidade das ações de vigilância sanitária 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. 12. 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 constituído, 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 e a quaisquer outros fatores que ocasionem ou possam vir ocasionar risco ou dano à saúde, à vida ou à qualidade de vida.

Parágrafo único. Os critérios, parâmetros, padrões, metodologias de monitoramento ambiental e biológico e de avaliação dos fatores de risco citados neste artigo serão os definidos neste Código, em normas técnicas e demais diplomas legais vigentes.

Capítulo II

Organização Territorial, Assentamentos Humanos e Saneamento Ambiental

Art. 13. A direção estadual do SUS deverá manifestar-se através de instrumentos de planejamento e avaliação de impacto à saúde, no âmbito de sua competência, quanto aos aspectos de salubridade, drenagem, infra-estrutura sanitária, manutenção de áreas livres e institucionais, sistema de lazer, índices de ocupação e de densidade demográfica.

Art. 14. Toda e qualquer edificação, quer seja urbana ou rural, deverá ser construída e mantida, observando-se:

- I - proteção contra as enfermidades transmissíveis e as crônicas;
- II - prevenção de acidentes e intoxicações;

- III - redução dos fatores de estresse psicológico e social;
- IV - preservação do ambiente do entorno;
- V - uso adequado da edificação em função da sua finalidade; e
- VI - respeito a grupos humanos vulneráveis.

Art. 15. Toda e qualquer instalação destinada à criação, à manutenção e à reprodução de animais, quer esteja em zona rural ou urbana, deve ser construída, mantida e operada em condições sanitárias adequadas e que não causem incômodo à população.

Art. 16. A autoridade sanitária, motivadamente e com respaldo científico e tecnológico, poderá determinar intervenções em saneamento ambiental, visando contribuir para a melhoria da qualidade de vida e saúde da população.

Art. 17. Vetado.

§ 1º. Vetado.

§ 2º. Vetado.

Seção I

Abastecimento de Água para Consumo Humano

Art. 18. Todo e qualquer sistema de abastecimento de água, seja público ou privado, individual ou coletivo, está sujeito à fiscalização da autoridade sanitária competente, em todos os aspectos que possam afetar a saúde pública.

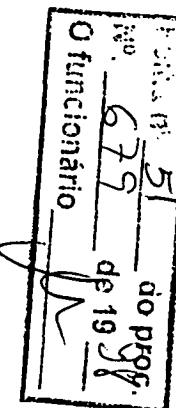
Art. 19. Os projetos de construção e reforma de sistema de abastecimento de água, sejam públicos ou privados, individuais ou coletivos, deverão ser elaborados, executados e operados conforme normas técnicas estabelecidas pela autoridade sanitária competente.

Art. 20. Nos projetos, obras e operações de sistemas de abastecimento de água, sejam públicos ou privados, individuais ou coletivos, deverão ser obedecidos os seguintes princípios gerais, independentemente de outras exigências técnicas eventualmente estabelecidas.

I - a água distribuída deverá obedecer às normas e aos padrões de potabilidade estabelecidos pela autoridade sanitária competente;

II - todos os materiais, equipamentos e produtos químicos utilizados em sistemas de abastecimento de água deverão 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 a água distribuída por sistema de abastecimento deverá ser submetida obrigatoriamente a um processo de desinfecção, de modo a assegurar sua qualidade do ponto de vista microbiológico e manter con-



centração residual do agente desinfetante na rede de distribuição, de acordo com norma técnica.

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

V - a fluoretação da água distribuída através de sistemas de abastecimento deverá obedecer ao padrão estabelecido pela autoridade sanitária competente.

Seção II

Esgotamento Sanitário

Art. 21. Todo e qualquer sistema de esgotamento sanitário, seja público ou privado, individual ou coletivo, estará sujeito à fiscalização da autoridade sanitária competente, em todos os aspectos que possam afetar a saúde pública.

Art. 22. Os projetos de construção, ampliação e reforma de sistemas de esgotamento sanitário, sejam públicos ou privados, individuais ou coletivos, deverão ser elaborados, executados e operados conforme normas técnicas estabelecidas pela autoridade sanitária competente.

Art. 23. A utilização, em atividades agropecuárias, de água fora dos padrões de potabilidade, esgotos sanitários ou lodo proveniente de processos de tratamento de esgotos, só será permitida conforme normas técnicas.

Seção III

Resíduos Sólidos

Art. 24. 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 Estado, estará sujeito à fiscalização da autoridade sanitária competente, em todos os aspectos que possam afetar a saúde pública.

Art. 25. Os projetos de implantação, construção, ampliação e reforma de sistemas de coleta, transporte, tratamento, reciclagem e destinação final de resíduos sólidos deverão ser elaborados, executados e operados conforme normas técnicas estabelecidas pela autoridade sanitária competente.

Art. 26. Fica proibida a reciclagem de resíduos sólidos infectantes gerados por estabelecimentos prestadores de serviços de saúde.

Art. 27. As instalações destinadas ao manuseio de resíduos com

vistas à sua reciclagem, deverão ser projetadas, operadas e mantidas de forma tecnicamente adequada, a fim de não vir a comprometer a saúde humana e o meio ambiente.

Art. 28. As condições sanitárias de acondicionamento, transporte, incineração, localização e forma de disposição final de resíduos perigosos, tóxicos, explosivos inflamáveis, corrosivos, radiativos e imunobiológicos, deverão obedecer às normas técnicas e ficarão sujeitas à fiscalização da autoridade sanitária.

TÍTULO II

SAÚDE E TRABALHO

Capítulo I

Disposições Gerais

Art. 29. A saúde do trabalhador deverá ser resguardada, tanto nas relações de trabalho, como 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 prevista neste Código compreendem o meio ambiente urbano e rural.

Art. 30. São obrigações do empregador, além daquelas estabelecidas na legislação em vigor:

I - manter as condições e a organização de trabalho adequadas às condições psicofísicas dos trabalhadores;

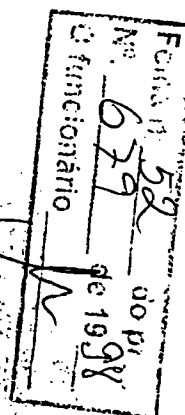
II - garantir e facilitar o acesso das autoridades sanitárias, Comissões Internas de Prevenção de Acidentes - CIPAs e representantes dos sindicatos de trabalhadores aos locais de trabalho, a qualquer dia e horário, fornecendo todas as informações e dados solicitados;

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

IV - arcar com o custo de estudos e pesquisas que visem esclarecer os riscos ao ambiente de trabalho e ao meio ambiente; e

V - comunicar imediatamente a autoridade sanitária a detecção de quaisquer risco para saúde do trabalhador, sejam físicos, químicos, biológicos, operacionais ou provenientes da organização do trabalho, elaborando cronograma e implementando a correção dos mesmos.

Art. 31. Os órgãos executadores das ações de saúde do trabalhador deverão desempenhar suas funções, observando os seguintes princípios e diretrizes:



I - informar os 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 bem como garantir 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 Sanitária e Epidemiológica 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 deficiências; e

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

Art. 32. É dever da autoridade sanitária competente indicar e obrigar o 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 risco;

II - medidas de controle diretamente na fonte;

III - medidas de controle no ambiente do trabalho; e

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 da implantação das medidas de proteção coletiva.

Capítulo II Estruturação das Atividades e da Organização do Trabalho

Seção I

Dos Riscos no Processo de Produção

Art. 33. O transporte, a movimentação, o manuseio e o armazenamento de materiais, o transporte de pessoas, os veículos e os equipamentos usados nestas operações, deverão obedecer a critérios estabelecidos em normas técnicas, que preservem a saúde do trabalhador.

Art. 34. A fabricação, importação, venda, locação, instalação, operação e manutenção de máquinas e equipamentos deverão obedecer a critérios estabelecidos em normas técnicas, que preservem a saúde do trabalhador.

Art. 35. As empresas deverão manter sob controle os fatores ambientais de riscos 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.

Art. 36. A organização do trabalho deverá adequar-se às condições psicofisiológicas e ergonômicas dos trabalhadores, tendo em vista as possíveis repercussões negativas sobre a saúde, quer diretamente, através dos fatores que caracterizam, quer pela potencialização dos riscos de natureza física, química ou biológica, presentes no processo de produção, devendo ser objeto de normas técnicas.

TÍTULO III PRODUTOS E SUBSTÂNCIAS DE INTERESSE À SAÚDE

Capítulo I Disposições Gerais

Art. 37. Entende-se por produtos e substâncias de interesse à saúde os alimentos, águas minerais e de fontes, bebidas, aditivos, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, correlatos, cosméticos, perfumes, produtos de higiene, saneantes, domissanitários (inseticidas, raticidas), agrotóxicos, materiais de revestimento e embalagens ou outros produtos que possam trazer risco à saúde.

Art. 38. Compete à autoridade sanitária a avaliação e controle do risco, normatização, fiscalização e controle das condições sanitárias e técnicas da importação, exportação, a extração, produção, manipula-

Folha nº	53	do processo
Nº	679	de 1998
O funcionário	JL	

ção, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, dispensação, esterilização, embalagem e reembalagem, aplicação, comercialização e uso, referentes aos produtos e substâncias de interesse à saúde.

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

Art. 39. As empresas relacionadas aos produtos e substâncias de interesse à saúde serão responsáveis pela manutenção dos padrões de identidade, qualidade e segurança, definidos a partir de normas técnicas aprovadas pelo órgão competente, bem como pelo cumprimento da Normas de Boas Práticas de Fabricação e Prestação de Serviços.

§ 1º. As empresas mencionadas no *caput* deste artigo, sempre que solicitado pela autoridade sanitária, deverão apresentar o fluxograma de produção e as Normas de Boas Práticas de Fabricação e Prestação de Serviços referentes às atividades desenvolvidas.

§ 2º. Deverá ser assegurado ao trabalhador o acesso às Normas de Boas Práticas de Fabricação e Prestação de Serviços.

Art. 40. Os profissionais de saúde deverão formular suas prescrições de medicamentos com base na denominação genérica dos medicamentos, conforme lista estabelecida pela direção estadual do SUS.

Parágrafo único. A direção estadual do SUS fará afixar em todos os dispensários de medicamentos a lista de medicamentos identificados por sua denominação genérica.

Capítulo II Dos Estabelecimentos

Seção I

Condições de Funcionamento dos Estabelecimentos de Produtos e Substâncias de Interesse à Saúde

Art. 41. Os estabelecimentos industriais e comerciais farmacêuticos deverão possuir local ou armário com chave para guarda de substâncias e produtos e controle sanitário especial, definidos pela legislação vigente, e registro de entrada e saída dessas substâncias e produtos.

Art. 42. As farmácias e drogarias poderão manter serviços de atendimento ao público para a aplicação de injeções e curativos de pequeno porte, sob a responsabilidade do técnico habilitado, de acordo com normas técnicas específicas.

Parágrafo único. Fica vedado às ervanárias e postos de medicamentos exercer as atividades mencionadas neste artigo.

Seção II

Da Comercialização dos Produtos e Substâncias de Interesse à Saúde

Art. 43. Vetado.

Art. 44. A comercialização dos produtos importados de interesse à saúde ficará sujeita à prévia autorização da autoridade sanitária competente.

Art. 45. Vetado.

Art. 46. Nas embalagens e rótulos de medicamentos que contenham corantes, estabilizantes e conservantes químicos ou biológicos, deverão constar, obrigatoriamente, mensagem alertando o consumidor sobre a presença e composição dos mesmos, bem como sobre a possibilidade de consequências à saúde.

Seção III

Da Propaganda de Produtos e Substâncias de Interesse à Saúde

Art. 47. As amostras grátis distribuídas pelos estabelecimentos industriais de produtos farmacêuticos deverão ser dirigidas exclusivamente ao médico, ao cirurgião dentista e ao médico-veterinário, e a propaganda desses produtos deverá restringir-se a sua identidade, qualidade e indicação de uso.

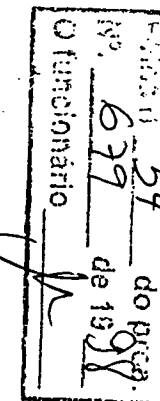
Art. 48. Vetado.

TÍTULO IV ESTABELECIMENTO DE SAÚDE

Capítulo I Estabelecimentos de Saúde

Art. 49. Para fins deste Código e de suas 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 da saúde, prevenção das doenças, recuperação e reabilitação da saúde.

Art. 50. Os estabelecimentos de assistência à saúde que deverão implantar e manter comissões de controle de infecção serão definidos em normas técnicas.



Parágrafo único. A responsabilidade pessoal dos profissionais de saúde pelo controle de infecção em seus ambientes de trabalho independe da existência da comissão referida neste artigo.

Art. 51. Os estabelecimentos de assistência à saúde e os veículos para transporte de pacientes deverão ser mantidos em rigorosas condições de higiene, devendo ser observadas as normas de controle de infecção estipuladas na legislação sanitária.

Art. 52. Os estabelecimentos de assistência à saúde deverão 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. 53. Os estabelecimentos de assistência à saúde deverão possuir condições adequadas para o exercício da atividade profissional na prática de ações que visem à proteção, promoção, preservação e recuperação da saúde.

Art. 54. Os estabelecimentos de assistência à saúde deverão possuir quadro de recursos humanos legalmente habilitados, em número adequado à demanda e às atividades desenvolvidas.

Art. 55. Os estabelecimentos de assistência à saúde deverão 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.

Art. 56. Caberá ao responsável técnico pelo estabelecimento ou serviço, o funcionamento adequado dos equipamentos utilizados nos procedimentos diagnósticos e terapêuticos, no transcurso da vida útil, instalados pelos estabelecimentos de assistência à saúde.

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

1. o proprietário dos equipamentos, que deverá garantir a compra do equipamento adequado, instalação, manutenção permanente e reparos;
2. o fabricante, que deverá prover os equipamentos de certificado de garantia, manual de instalação, operacionalização, especificações técnicas e assistência técnica permanente; e
3. a rede de assistência técnica, que deverá garantir o acesso aos equipamentos nas condições estabelecidas no item 2.

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

Art. 57. Os estabelecimentos de assistência à saúde que utilizarem em seus procedimentos medicamentos ou substâncias psicotrópicas ou

sob regime de controle especial; deverão manter controles e registros na forma prevista na legislação sanitária.

Art. 58. Todos os estabelecimentos de assistência à saúde deverão manter, de forma organizada e sistematizada, os registros de dados de identificação dos pacientes, de exames clínicos e complementares, de procedimentos realizados ou terapêutica adotada, da evolução e das condições de alta, para apresentá-los à autoridade sanitária sempre que esta o solicitar, justificadamente, por escrito.

Parágrafo único. Esses documentos deverão ser guardados pelo tempo previsto em legislação específica.

Capítulo II

Estabelecimento de Interesse à Saúde

Art. 59. Para os fins desse Código e de suas normas técnicas, consideram-se como de interesse à saúde todas as ações que direta ou indiretamente estejam relacionadas com a proteção e a promoção e preservação da saúde, dirigidas à população e realizadas por órgãos públicos, empresas públicas, empresas privadas, instituições filantrópicas, outras pessoas jurídicas de direito público, direito privado e pessoas físicas.

Art. 60. Para os fins deste Código consideram-se como de interesse indireto à saúde, todos os estabelecimentos e atividades não relacionadas neste Código, cuja prestação de serviços ou fornecimento de produtos possam constituir risco à saúde pública, segundo norma técnica.

TÍTULO V

VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA

Art. 61. Entende-se por Vigilância Epidemiológica o conjunto de ações que proporcionem 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 de doenças e agravos à saúde.

Art. 62. As ações de Vigilância Sanitária e Epidemiológica compõem um campo integrado e indissociável de práticas, fundado no conhecimento interdisciplinar e na ação intersetorial, desenvolvidas através de equipes multiprofissionais, com a participação ampla e solidária da sociedade, através de suas organizações, entidades e movimentos, estruturando em seu conjunto um campo de conhecimentos e práticas denominado de vigilância à saúde.

Parágrafo único. Poderão fazer parte do Sistema de Vigilância Epidemiológica os órgãos de saúde públicos e privados definidos por ato administrativo.

Folha nº	55	do Reg.
Nº	639	de 1998
O funcionário		

Capítulo I
Notificação Compulsória das Doenças e
Agravos à Saúde

Art. 63. as ações de vigilância à saúde prevista neste Código serão definidas através de normas técnicas, reelaboradas periodicamente, com ampla participação da sociedade civil.

§ 1º. As normas técnicas previstas neste Código serão elaboradas ou revistas, quando já existentes, em um prazo de até 1 (um) ano após a publicação desta lei, quando então passarão a ser revistas a cada 5 (cinco) anos.

§ 2º. Estas normas técnicas passarão a ser numeradas sequencialmente, compondo um corpo articulado de regulamentações, que deverá ser divulgado pelo Poder Público.

§ 3º. Vetado:

1. Vetado.

2. Vetado.

3. Vetado.

a) Vetado.

b) Vetado.

c) Vetado.

§ 4º. Vetado.

§ 5º. Vetado.

Art. 64. Será obrigatória a notificação à autoridade sanitária local por:

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

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

III - responsáveis por laboratórios que executem exames microbiológicos, sorológicos, anatomopatológicos 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; e

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

§ 1º. Vetado.

§ 2º. A notificação de quaisquer doenças e agravos referidos neste

artigo deverá ser feita à simples suspeita e o mais precocemente possível, pessoalmente, por telefone ou por qualquer outro meio mais rápido disponível, à autoridade sanitária.

Art. 65. 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 anterior.

Art. 66. A notificação compulsória de casos de doenças e agravos deverá ter 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 o conhecimento prévio do paciente ou de seu responsável, estando o ato formalmente motivado.

Art. 67. A direção estadual do SUS deverá manter fluxo adequado de informações ao órgão federal competente, de acordo com a legislação federal e Regulamento Sanitário Internacional.

Art. 68. Os dados necessários ao esclarecimento da notificação compulsória, bem como as instruções sobre o processo de notificação, constarão de normas técnicas.

Capítulo II
Investigação Epidemiológica e Medidas de Controle

Art. 69. Recebida a notificação, a autoridade sanitária deverá proceder à investigação epidemiológica pertinente.

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

Art. 70. Em decorrência dos resultados parciais ou finais das investigações, dos inquéritos ou levantamentos epidemiológicos de que trata o artigo anterior e seus parágrafos, a autoridade sanitária ficará obrigada a adotar prontamente as medidas indicadas para o controle da doença, no que concerne a indivíduos, grupos populacionais e ambiente.

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

Art. 71. As instruções sobre o processo de investigação epidemiológica em cada doença, bem como as medidas de controle indicadas, serão objeto de norma técnica.

Art. 72. Em decorrência das investigações epidemiológicas, a autoridade sanitária local poderá tomar medidas pertinentes podendo, inclusi-

Folha nº 56	de 1998
Nº 679	
O funcionário	

ve, ser providenciado 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 por aquela autoridade, obedecida legislação vigente.

Capítulo III

Vacinação de Caráter Obrigatório

Art. 73. A direção estadual do SUS será responsável pela coordenação estadual e, em caráter suplementar, pela execução do Programa Nacional de Imunizações.

Parágrafo único. A relação das vacinas de caráter obrigatório no Estado deverá ser regulamentada através de norma técnica.

Art. 74. É dever de todo cidadão submeter-se à vacinação obrigatória, assim como os menores sob sua guarda ou responsabilidade.

Parágrafo único. Somente será dispensada da vacinação obrigatória a pessoa que apresentar atestado médico e contra-indicação explícita para a aplicação da vacina.

Art. 75. Vetado.

Art. 76. O cumprimento da obrigatoriedade das vacinações deverá ser comprovado através do atestado de vacinação, padronizado pelo Ministério da Saúde e adequado a norma técnica referida no parágrafo único do art. 73, e emitido pelos serviços de saúde que aplicarem as vacinas.

Art. 77. Os atestados de vacinação obrigatória não poderão ser retidos por qualquer pessoa natural ou jurídica.

Art. 78. Todo estabelecimento de saúde público ou privado que aplique vacinas, obrigatórias ou não, deverá credenciar-se junto à autoridade sanitária competente.

Parágrafo único. A autoridade sanitária deverá regulamentar o funcionamento desses estabelecimentos, bem como o fluxo de informações, através de norma técnica, sendo responsável por sua supervisão periódica.

Art. 79. As vacinas fornecidas pelo SUS serão gratuitas, inclusive quando aplicadas por estabelecimentos de saúde privados, assim como seus atestados.

Capítulo IV

Estatísticas de Saúde

Art. 80. O SUS deverá coletar, analisar e divulgar dados estatísticos de interesse para as atividades de saúde pública, em colaboração com o órgão central de estatística do Estado e demais entidades interessadas nessas atividades.

Art. 81. Os estabelecimentos de atenção e assistência à saúde, outros tipos de estabelecimentos de interesse à saúde, quer sejam de natureza agropecuária, industrial ou comercial e os profissionais de saúde deverão, quando solicitado, remeter regular e sistematicamente os dados e informações necessários à elaboração de estatísticas de saúde, além das eventuais informações e depoimentos de importância para a Vigilância Sanitária e Epidemiológica.

Capítulo V

Atestado de Óbito

Art. 82. O atestado de óbito é documento indispensável para o enterramento e deverá ser fornecido pelo médico assistente em impresso especialmente destinado a esse fim.

Art. 83. Quando o óbito ocorrer por causas mal definidas ou sem assistência médica, competirá à autoridade sanitária fornecer atestado de óbito ou determinar quem o forneça, desde que na localidade inexistia serviço de verificação de óbito e não houver suspeita de que este tenha ocorrido por causas não naturais, conforme disposto na lei nº 10.09, de 3 de maio de 198.

Art. 84. Existindo indícios de que o óbito tenha ocorrido por doença transmissível, a autoridade sanitária determinará a realização de necrópsia.

Capítulo VI

Inumações, Exumações, Translações e Cremações

Art. 85. As inumações, exumações, translações e cremações deverão ser disciplinadas através de normas técnicas.

LIVRO III

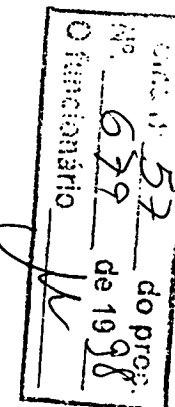
PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

TÍTULO I

DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS DE INTERESSE À SAÚDE

Art. 86. Todo estabelecimento de interesse à saúde, antes de iniciar suas atividades, deverá encaminhar à autoridade sanitária competente declaração de que suas atividades, instalações, equipamentos e recursos humanos obedecem a legislação sanitária vigente, conforme modelo a ser estabelecido por norma técnica, para fins de cadastramento.

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



§ 2º. Quando a autoridade sanitária constatar que as declarações previstas no *caput* deste artigo, bem como em seu § 1º são inverídicas, fica obrigada a comunicar o fato à autoridade policial ou ao Ministério Público, para fins de apuração de ilícito penal, sem prejuízo dos demais procedimentos administrativos.

§ 3º. Os estabelecimentos de que trata o art. 0 serão dispensados de licença de funcionamento, ficando sujeitos às exigências sanitárias estabelecidas neste Código, às normas técnicas específicas e outros regulamentos.

Art. 87. Todo estabelecimento que mantenha serviço de transporte de pacientes, bem como de produtos relacionados à saúde, deverá apresentar junto à autoridade sanitária competente, declaração individualizada de cada veículo, constando obrigatoriamente, equipamentos e recursos humanos, além de outras informações definidas em norma técnica, para fins de cadastramento.

Art. 88. Os estabelecimentos de interesse à saúde, definidos em norma técnica para fins de licença e cadastramento, deverão possuir e funcionarão na presença de um responsável técnico legalmente habilitado.

Art. 89. A empresa de serviços de interesse à saúde, individual ou coletiva, será a responsável, perante a autoridade sanitária competente, sem prejuízo da responsabilidade subsidiária de prestadores de serviços profissionais autônomos, outras empresas de prestação de serviços de saúde e assemelhados por ela contratados.

Art. 90. Quando da interdição de estabelecimentos de interesse à saúde ou de suas subunidades pelos órgãos de Vigilância Sanitária competentes, a Secretaria de Estado da Saúde deverá suspender de imediato eventuais contratos e convênios que mantenha com tais estabelecimentos ou suas subunidades, pelo tempo em que durar a interdição.

Art. 91. O órgão de vigilância sanitária que interditar estabelecimentos de interesse à saúde ou suas subunidades, deverá publicar edital de notificação de risco sanitário em Diário Oficial e veículos de grande circulação.

TÍTULO II COMPETÊNCIAS

Art. 92. Os profissionais das equipes de Vigilância Sanitária e Epidemiológica, investidos das suas funções fiscalizadoras, serão 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 de Estado da Saúde, bem como o Diretor do órgão de vigilância sanitária, sempre que se tornar necessário, poderão desempenhar funções de fiscalização, com as mesmas prerrogativas e as mesmas atribuições conferidas por este Código às autoridades fiscalizadoras.

Art. 93. A toda verificação em que a autoridade sanitária concluir pela existência de violação de preceito legal deverá corresponder, sob pena de responsabilidade administrativa, a lavratura de auto de infração.

Art. 94. As penalidades sanitárias previstas neste Código deverão ser aplicadas sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis.

Art. 95. 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, por seus dirigentes ou prepostos, obrigadas a prestar os esclarecimentos necessários referentes ao desempenho de suas atribuições legais e a exhibir, quando exigido, quaisquer documentos que digam respeito ao fiel cumprimento das normas de prevenção à saúde.

Art. 96. Nenhuma autoridade sanitária poderá exercer as atribuições do seu cargo sem exhibir 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 deverá ser devolvida para inutilização, sob pena 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 deverá 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.

TÍTULO III ANÁLISE FISCAL

Art. 97. Compete à autoridade sanitária realizar de forma programada ou, quando necessária, a colheita de amostra de insumos, matérias-primas, aditivos, coadjuvantes, recipientes, equipamentos, utensílios, embalagens, substâncias e produtos de interesse à saúde, para efeito de análise fiscal.

O funcionário	Fórmula nº 58	do PPF
	Nº 679	de 1998

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

Art. 98. A colheita de amostra para fins de análise fiscal deverá ser realizada mediante a lavratura do termo de colheita de amostra e do termo de interdição, quando for o caso, dividida em 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, deverá ser colhida amostra única e encaminhada ao laboratório oficial para realização de análise fiscal na presença do detentor ou fabricante de insumo, matéria-prima, aditivo, coadjuvante, recipiente, equipamento, utensílio, embalagem, substância ou produto de interesse à saúde, não cabendo, neste caso, perícia de contraprova.

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

Art. 99. Quando a análise fiscal concluir pela condenação dos insumos, matérias-primas, aditivos, coadjuvantes, recipientes, equipamentos, utensílios, embalagens, substâncias e produtos de interesse à saúde, a autoridade sanitária deverá notificar o responsável para apresentar defesa escrita ou requerer perícia de contraprova.

Art. 100. O laudo analítico condenatório deverá ser considerado definitivo quando da não apresentação da defesa ou da solicitação de perícia de contraprova, pelo responsável ou detentor, no prazo de 10 (dez) dias.

Art. 101. Vetado.

Capítulo I

Da Interdição, Apreensão e Inutilização de Produtos, Equipamentos e Utensílios de Interesse à Saúde

Art. 102. Quando o resultado da análise fiscal indicar que o produto é considerado de risco à saúde, será obrigatória sua interdição ou do estabelecimento.

Art. 103. O detentor ou responsável pelo produto, equipamento e utensílios interditados, ficará proibido de entregá-los ao consumo ou uso, desviá-los ou substituí-los, no todo ou em parte, até que ocorra a liberação da mercadoria pela autoridade competente, sob pena de responsabilização civil ou criminal.

Parágrafo único. Os locais de interesse à saúde somente poderão ser desinterditados mediante liberação da autoridade competente. A desobediência por parte da empresa acarretará pena de responsabilização civil ou criminal.

Art. 104. Os produtos clandestinos de interesse à saúde, bem como aqueles com prazos de validade vencidos, deverão ser interditados pela autoridade sanitária que, após avaliação técnica, deverá decidir sobre sua destinação.

Art. 105. Nos casos de condenação definitiva, a autoridade sanitária deverá determinar a apreensão ou inutilização do produto.

Art. 106. Quando o produto for considerado inadequado para uso ou consumo humano, mas passível de utilização para outros fins, a autoridade sanitária deverá lavrar laudo técnico circunstanciado, definindo o seu destino final.

Art. 107. Os produtos, equipamentos e utensílios de interesse à saúde, manifestamente alterados, considerados de risco à saúde, deverão ser apreendidos ou inutilizados sumariamente pela autoridade sanitária, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

Parágrafo único. Nos casos de apreensão e inutilização sumária de produtos, equipamentos e utensílios de interesse à saúde, mencionadas no caput deste artigo, a autoridade sanitária deverá lavrar laudo técnico circunstanciado, ficando dispensada a colheita de amostra.

Art. 108. Caberá ao detentor ou responsável pelo produto, equipamentos e utensílios de interesse à saúde condenados, o ônus do recolhimento, transporte e inutilização, acompanhado pela autoridade sanitária até não mais ser possível a utilização.

Art. 109. Os procedimentos de análise fiscal, interdição, apreensão e inutilização de produtos, equipamentos, utensílios e locais de interesse à saúde, deverão ser objeto de norma técnica.

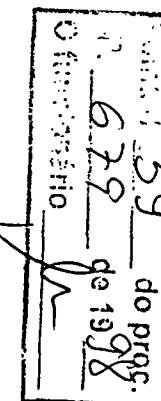
TÍTULO IV

INFRAÇÕES SANITÁRIAS E PENALIDADES

Art. 110. Considera-se infração sanitária para fins deste Código e de suas 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. 111. 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 a avaria, deterioração ou alteração de locais, produtos ou bens de interesse da saúde pública.

Art. 112. As infrações sanitárias, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, serão punidas, alternativa ou cumulativamente, com penalidade de:

- I - advertência;
- II - prestação de serviços à comunidade;
- III - multa de 10 (dez) a 10.000 (dez mil) vezes o valor nominal da Unidade Fiscal do Estado de São Paulo (UFESP) vigente;
- IV - apreensão de produtos, equipamentos, utensílios e recipientes;
- V - interdição de produtos, equipamentos, utensílios e recipientes;
- VI - inutilização de produtos, equipamentos, utensílios e recipientes;
- VII - suspensão de vendas do produto;
- VIII - suspensão de fabricação do produto;
- IX - interdição parcial ou total do estabelecimento, seções, dependências e veículos;
- X - proibição de propaganda;
- XI - cancelamento de autorização para funcionamento da empresa;
- XII - cancelamento do cadastro, licença de funcionamento do estabelecimento e do certificado de vistoria do veículo; e
- XIII - intervenção.

Art. 113. A penalidade de prestação de serviços à comunidade consiste em:

- I - vetado;
- II - veiculação de mensagens educativas dirigidas à comunidade, aprovadas pela autoridade sanitária.

Art. 114. A penalidade de intervenção será aplicada aos estabelecimentos prestadores de serviços de saúde, industriais de medicamentos, correlatados 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 SUS.

§ 2º. A duração da intervenção deverá ser aquela julgada necessária 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 de estabelecimentos apenados deverão ficar a cargo da autoridade executiva máxima estadual, não sendo permitida a nomeação do então dirigente, sócios ou responsáveis técnicos, seus cônjuges e parentes até segundo grau.

Art. 115. A penalidade de interdição deverá ser aplicada de imediato, sempre que o risco à saúde da população o justificar, e terá três modalidades:

- I - cautelar;
- II - por tempo determinado; e
- III - definitiva.

Art. 116. Para graduação e imposição da penalidade, a autoridade sanitária deverá considerar:

- I - as circunstâncias atenuantes e agravantes;
- II - a gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências para a saúde pública; e
- 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. 117. 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 consequências dos atos lesivos à saúde pública que lhe forem imputadas; e
- III - ser o infrator primário.

Art. 118. São circunstâncias agravantes ter o infrator:

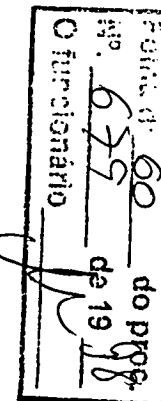
- I - agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má-fé;
- II - cometido a infração para obter vantagem pecuniária decorrente de ação ou omissão que contrarie o disposto na legislação sanitária;
- III - deixado de tomar providências de sua alçada, tendentes a evitar ou sanar a situação que caracterizou a infração;
- IV - coagido outrem para execução material da infração; e
- V - reincidido.

Art. 119. Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da penalidade deverá ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

Art. 120. A reincidência tomará o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima.

Art. 121. A autoridade sanitária deverá comunicar aos conselhos profissionais sempre que ocorrer infração sanitária que tenha indícios de violação de ética.

Art. 122. São infrações de natureza sanitária, entre outras:



I - construir ou fazer funcionar estabelecimentos comerciais, de produção, embalagem e manipulação de produtos de interesse à saúde e estabelecimentos de assistência de interesse à 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 à saúde, sem a presença de responsável técnico legalmente habilitado;

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

III - transgredir quaisquer normas legais e regulamentares 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 radiação 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 de licença, proibição de propaganda, intervenção;

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 de 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 do equipamento, máquina, setor, local ou estabelecimento e/ou multa;

VIII - obstar, retardar ou dificultar 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: advertência, 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 à 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 de produtos de interesse à saúde que não contenham prazo de validade, data de fabricação ou prazo de validade expirado, ou por-lhes novas datas de fabricação e validade posterior ao prazo expirado:

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

XIV - rotular produtos de interesse à saúde contrariando as normas legais e regulamentares:

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

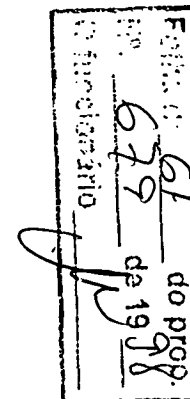
XV - fazer propaganda enganosa de produto ou serviço de saúde contrariando a legislação sanitária em vigor:

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

XVI - fazer propaganda enganosa de produtos farmacêuticos em promoção, ofertas ou doados, de concursos ou de prêmios aos profissionais 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 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 serviço à comunidade, interdição, apreensão, inutilização, cancelamento de licença e/ou multa;

XIX - transgredir outras normas legais federais ou estaduais, destinadas a promoção, prevenção e proteção à saúde;

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

XX - descumprir atos emanados das autoridades sanitárias visando a aplicação da legislação pertinente à promoção, prevenção e proteção à saúde;

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

TÍTULO V

PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DAS INFRAÇÕES DE NATUREZA SANITÁRIA

Capítulo I

Auto de Infração

Art. 123. 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, iniciando com o auto de infração, observados o rito e os prazos estabelecidos neste Código.

Art. 124. O auto de infração será lavrado em três vias no mínimo, destinando-se a primeira ao autuado, e conterá:

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

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

III - a disposição legal ou regulamentar transgredida;

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

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

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

VII - nome, identificação e assinatura do autuado ou, na ausência, de seu representante legal ou preposto e, em caso de recusa, a consignação do fato pela autoridade autuante e a assinatura de suas testemunhas, quando possível.

Parágrafo único. Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado, este deverá ser cientificado do auto de infração por meio de carta registrada ou por edital publicado uma única vez na imprensa oficial, considerando-se efetivada a notificação após (cinco) dias da publicação.

Art. 125. Constituem faltas graves os casos de falsidade ou omissão dolosa no preenchimento dos autos de infração.

Art. 126. 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.

Capítulo II

AUTO DE IMPOSIÇÃO DE PENALIDADE

Art. 127. O auto de imposição de penalidade deverá ser lavrado pela autoridade competente após decorrido o prazo estipulado pelo art. 124, inc. 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 deverão ser aplicadas de imediato, sem prejuízo de outras eventualmente cabíveis.

Form. 11	Nº.	62	do PMS
	funcionário	677	de 1998

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

Art. 128. O auto de imposição de penalidade de multa será lavrado em 4 (quatro) vias, no mínimo, destinando-se a primeira ao infrator, e conterá:

- I - o nome da pessoa física ou jurídica e seu endereço;
- II - o número, série e data do auto de infração respectivo;
- III - o ato ou fato constitutivo da infração e o local;
- IV - a disposição legal regular infringida;
- V - a penalidade imposta e seu fundamento legal;
- VI - prazo de 10 (dez) dias para interposição de recurso, contado da ciência do autuado;
- VII - a assinatura da autoridade atuante; e
- VIII - a assinatura do autuado, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância pela autoridade atuante e a assinatura de duas testemunhas quando possível.

Parágrafo único. Na impossibilidade de efetivação da providência a que se refere o inciso VIII deste artigo, o autuado será notificado mediante carta registrada ou publicação na imprensa oficial.

Capítulo III PROCESSAMENTO DE MULTAS

Art. 129. Transcorrido o prazo fixado no inciso VI do artigo 128, sem que tenha havido interposição do recurso ou pagamento de multa, o infrator será notificado para reconhecê-la no prazo de 30 (trinta) dias ao órgão arrecadador competente, sob pena de cobrança judicial.

Art. 130. Havendo interposição de recurso, o processo, após decisão denegatória definitiva, será restituído à autoridade atuante, a fim de ser lavrada a notificação de que trata o artigo anterior.

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

Art. 131. O recolhimento das multas ao órgão arrecadador competente será feito mediante guia de recolhimento, que poderá ser fornecida, registrada e preenchida pelos órgãos locais atuantes.

Capítulo IV RECURSOS

Art. 132. O infrator poderá oferecer defesa ou impugnação do auto de infração no prazo de 10 (dez) dias, contados de sua ciência.

Art. 133. A defesa ou impugnação será julgada pelo superior imediato do servidor atuante, ouvindo este preliminarmente, o qual terá o prazo de 10 (dez) dias para se pronunciar, seguindo-se a lavratura do auto de imposição de penalidade.

Art. 134. Da imposição de penalidade de multa poderá o infrator recorrer à autoridade imediatamente superior, no prazo de 10 (dez) dias, contados de sua ciência.

Art. 135. mantida a decisão condenatória, caberá recurso no prazo de 10 (dez) dias ao:

I - Diretor hierarquicamente superior da regional de saúde atuante, qualquer que seja a penalidade aplicada e, das decisões deste, ao

II - Diretor do órgão central de Vigilância Sanitária ou Epidemiológica, quando se tratar de penalidade prevista nos incisos IV a XII do art. 112 ou de multa de valor correspondente ao previsto nos incisos II e III do art. 112 e, das decisões deste, ao

III - Secretário de Estado de Saúde, em última instância, e somente quando se tratar das penalidades previstas nos incisos VII a XII, ao art. 112 e, das decisões deste, ao

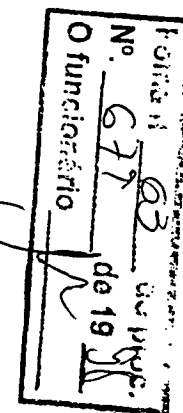
IV - Governador de Estado de Saúde, quando se tratar da penalidade prevista no inciso XIII, do art. 112.

Art. 136. os recursos serão decididos depois de ouvida a autoridade atuante, a qual poderá reconsiderar a decisão anterior.

Art. 137. Os recursos somente terão efeito suspensivo nos casos de imposição de multa.

Art. 138. O infrator tomará ciência das decisões das autoridades sanitárias:

- I - pessoalmente, ou por procurador, à vista do processo; ou



II - mediante notificação, que poderá ser feita por carta registrada ou através da imprensa oficial, considerando-se efetivada (cinco) dias após a publicação.

LIVRO IV DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 139. As infrações às disposições legais de ordem sanitária prescrevem em (cinco) anos.

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

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

Art. 140. Os prazos mencionados no presente Código e suas Normas Técnicas Específicas correm ininterruptamente.

Art. 141. Quando o autuado for analfabeto ou fisicamente incapacitado, o auto poderá ser assinado "a rogo" na presença de duas testemunhas ou, na falta destas, deverá ser feita a devida ressalva pela autoridade autuante.

Art. 142. Os órgãos da Secretaria do Estado da Saúde, após decisão definitiva na esfera administrativa, farão publicar todas as penalidades aplicadas aos infratores da legislação sanitária.

Art. 143. O disposto neste Código deverá, na sua aplicação, ser compatibilizado com a legislação sanitária correlatada vigente, prevalecendo sempre os parâmetros legais e técnicos científicos de proteção, promoção e preservação da saúde.

Art. 144. Na ausência da 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 art. 2º deste Código.

Art. 145. O desrespeito ou desacato à autoridade sanitária, em razão de suas atribuições legais sujeitarão o infrator a penalidades educativas e de multa, sem prejuízo das penalidades expressas nos Códigos Civil e Penal.

Art. 146. Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Palácio dos Bandeirantes, 23 de setembro de 1998.

GERALDO ALCKMIN FILHO

JOSÉ DA SILVA GUEDES

Secretário da Saúde

FERNANDO LEÇA

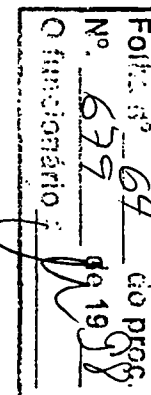
Secretário-Chefe da Casa Civil

ANTÔNIO ANGARITA

Secretário do Governo e Gestão Estratégica

Publicado na Assessoria Técnica-Legislativa,

aos 23 de setembro de 1998.



ARTIGO 11

A execução da sentença será regida pelas leis do Estado recebedor, inclusive as condições para a outorga e revogação da liberdade condicional, antecipada ou vigiada.

ARTIGO 12

Nenhuma sentença de prisão será executada pelo Estado recebedor de modo a prolongar a duração da privação de liberdade além da pena imposta pela sentença do tribunal do Estado remetente.

ARTIGO 13

1. Caso um nacional de uma das Partes esteja cumprindo pena imposta pelo Estado remetente sob o regime de suspensão condicional da pena ou de liberdade condicional, antecipada ou vigiada, poderá cumprir a citada pena sob a vigilância das autoridades do Estado recebedor.

2. A autoridade judicial do Estado remetente solicitará as medidas de vigilância de seu interesse por via diplomática.

3. Para os efeitos do presente Artigo, a autoridade judicial do Estado recebedor poderá adotar as medidas de vigilância solicitadas e manterá informadas as autoridades judiciais do Estado remetente sobre a aplicação de tais medidas, comunicando de imediato o descumprimento, por parte do condenado, de qualquer das obrigações assumidas.

ARTIGO 14

Nenhuma disposição deste Tratado poderá ser interpretada no sentido de limitar a faculdade que as Partes possam ter, independentemente do presente Tratado, para outorgar ou aceitar a transferência de menor de idade infrator.

ARTIGO 15

As Partes se comprometem a adotar as medidas legislativas necessárias e estabelecer os procedimentos administrativos adequados para o cumprimento dos propósitos deste Tratado.

ARTIGO 16

Este Tratado será aplicável também ao cumprimento de sentenças proferidas antes de sua entrada em vigor.

ARTIGO 17

1. O presente Tratado está sujeito à ratificação e entrará em vigor na data em que se produza a troca dos respectivos instrumentos de ratificação.

2. Este Tratado terá duração indefinida. Qualquer das Partes poderá denunciá-lo, mediante notificação escrita por via diplomática. A denúncia terá efeito 180 (cento e oitenta) dias após a data da notificação.

Em testemunho do que os representantes das Partes, devidamente autorizados, firmam o presente Tratado.

Feito em Buenos Aires, em 11 de setembro de 1998, em dois exemplares originais, nos idiomas português e espanhol, sendo ambos os textos igualmente autênticos.

PELA REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL, LUIZ FELIPE DE SEIXAS CORRÊA, Embaixador do Brasil.

PELA REPÚBLICA ARGENTINA, GUIDO DI TELLA, Ministro das Relações Exteriores.

Lei n. 9.782 de 26 de janeiro de 1999
de 1999, 18 de 27-1-1999, pag. 1.060

Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e dá outras providências.

Faço saber que o Presidente da República adotou a Medida Provisória n. 1.791⁽¹⁾, de 30 de dezembro de 1998, que o Congresso Nacional aprovou, e eu, Antonio Carlos Magalhães, Presidente, para os efeitos do disposto no parágrafo único do artigo 62 da Constituição Federal, promulgo a seguinte Lei:

CAPÍTULO I

DO SISTEMA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Art. 1º O Sistema Nacional de Vigilância Sanitária compreende o conjunto de ações definido pelo § 1º do artigo 6º e pelos artigos 15 a 18 da Lei n. 8.080⁽²⁾, de 19 de setembro de 1990, executado por instituições da Administração Pública direta e indireta da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, que exerçam atividades de regulação, normatização, controle e fiscalização na área de vigilância sanitária.

Art. 2º Compete à União no âmbito do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária:

- I - definir a política nacional de vigilância sanitária;
- II - definir o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária;
- III - normatizar, controlar e fiscalizar produtos, substâncias e serviços de interesse para a saúde;
- IV - exercer a vigilância sanitária de portos, aeroportos e fronteiras, podendo essa atribuição ser supletivamente exercida pelos Estados, pelo Distrito Federal e pelos Municípios;
- V - acompanhar e coordenar as ações estaduais, distrital e municipais de vigilância sanitária;
- VI - prestar cooperação técnica e financeira aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios;
- VII - atuar em circunstâncias especiais de risco à saúde; e
- VIII - manter sistema de informações em vigilância sanitária, em cooperação com os Estados, o Distrito Federal e os Municípios.

§ 1º A competência da União será exercida:

I - pelo Ministério da Saúde, no que se refere à formulação, ao acompanhamento e à avaliação da política nacional de vigilância sanitária e das diretrizes gerais do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária;

II - pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVS, em conformidade com as atribuições que lhe são conferidas por esta Lei;

III - pelos demais órgãos e entidades do Poder Executivo Federal, cujas áreas de atuação se relacionem com o sistema.

§ 2º O Poder Executivo Federal definirá a alocação, entre os seus órgãos e entidades, das demais atribuições e atividades executadas pelo Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, não abrangidas por esta Lei.

§ 3º Os Estados, o Distrito Federal e os Municípios fornecerão, mediante convênio, as informações solicitadas pela coordenação do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária.

(1) Leg. Fed., 1998, pag. 5.331; (2) 1990, pag. 1.060.

Folha n. 65 do proc.
N.º 679 de 1998
O funcionário

CAPÍTULO II

DA CRIAÇÃO E DA COMPETÊNCIA DA AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Art. 3º. Fica criada a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, autarquia sob regime especial, vinculada ao Ministério da Saúde, com sede e foro no Distrito Federal, prazo de duração indeterminado e atuação em todo território nacional.

Parágrafo único. A natureza de autarquia especial conferida à Agência é caracterizada pela independência administrativa, estabilidade de seus dirigentes e autonomia financeira.

Art. 4º. A Agência atuará como entidade administrativa independente, sendo-lhe assegurada, nos termos desta Lei, as prerrogativas necessárias ao exercício adequado de suas atribuições.

Art. 5º. Caberá ao Poder Executivo instalar a Agência, devendo o seu regulamento, aprovado por decreto do Presidente da República, fixar-lhe a estrutura organizacional.

Parágrafo único. A edição do regulamento marcará a instalação da Agência, investindo-a, automaticamente, no exercício de suas atribuições.

Art. 6º. A Agência terá por finalidade institucional promover a proteção da saúde da população, por intermédio do controle sanitário da produção e da comercialização de produtos e serviços submetidos à vigilância sanitária, inclusive dos ambientes, dos processos, dos insumos e das tecnologias a eles relacionados, bem como o controle de portos, aeroportos e de fronteiras.

Art. 7º. Compete à Agência proceder à implementação e à execução do disposto nos incisos II a VII do artigo 2º desta Lei, devendo:

- I - coordenar o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária;
- II - fomentar e realizar estudos e pesquisas no âmbito de suas atribuições;
- III - estabelecer normas, propor, acompanhar e executar as políticas, as diretrizes e as ações de vigilância sanitária;
- IV - estabelecer normas e padrões sobre limites de contaminantes, resíduos tóxicos, desinfetantes, metais pesados e outros que envolvam risco à saúde;
- V - intervir, temporariamente, na administração de entidades produtoras, que sejam financiadas, subsidiadas ou mantidas com recursos públicos, assim como nos prestadores de serviços e ou produtores exclusivos ou estratégicos para o abastecimento do mercado nacional, obedecido o disposto no artigo 5º da Lei n. 6.437⁽³⁾, de 20 de agosto de 1977, com a redação que lhe foi dada pelo artigo 2º da Lei n. 9.695⁽⁴⁾, de 20 de agosto de 1998;
- VI - administrar e arrecadar a taxa de fiscalização de vigilância sanitária, instituída pelo artigo 23 desta Lei;
- VII - autorizar o funcionamento de empresas de fabricação, distribuição e importação dos produtos mencionados no artigo 6º desta Lei;
- VIII - anuir com a importação e exportação dos produtos mencionados no artigo 8º desta Lei;
- IX - conceder registros de produtos, segundo as normas de sua área de atuação;
- X - conceder e cancelar o certificado de cumprimento de boas práticas de fabricação;

(3) Leg. Fed., 1977, pág. 608; (4) 1998, pág. 3.231.

XI - exigir, mediante regulamentação específica, a certificação de conformidade no âmbito do Sistema Brasileiro de Certificação - SBC, de produtos e serviços sob o regime de vigilância sanitária segundo sua classe de risco;

XII - exigir o credenciamento, no âmbito do SINMETRO, dos laboratórios de serviços de apoio diagnóstico e terapêutico e outros de interesse para o controle de riscos à saúde da população, bem como daqueles que impliquem a incorporação de novas tecnologias;

XIII - exigir o credenciamento dos laboratórios públicos de análise fiscal no âmbito do SINMETRO;

XIV - interditar, como medida de vigilância sanitária, os locais de fabricação, controle, importação, armazenamento, distribuição e venda de produtos e de prestação de serviços relativos à saúde, em caso de violação da legislação pertinente ou de risco iminente à saúde;

XV - proibir a fabricação, a importação, o armazenamento, a distribuição e a comercialização de produtos e insumos, em caso de violação da legislação pertinente ou de risco iminente à saúde;

XVI - cancelar a autorização de funcionamento e a autorização especial de funcionamento de empresas, em caso de violação da legislação pertinente ou de risco iminente à saúde;

XVII - coordenar as ações de vigilância sanitária realizadas por todos os laboratórios que compõem a rede oficial de laboratórios de controle de qualidade em saúde;

XVIII - estabelecer, coordenar e monitorar os sistemas de vigilância toxicológica e farmacológica;

XIX - promover a revisão e atualização periódica da farmacopéia;

XX - manter sistema de informação contínuo e permanente para integrar suas atividades com as demais ações de saúde, com prioridade às ações de vigilância epidemiológica e assistência ambulatorial e hospitalar;

XXI - monitorar e auditar os órgãos e entidades estaduais, distrital e municipais que integram o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, incluindo-se os laboratórios oficiais de controle de qualidade em saúde;

XXII - coordenar e executar o controle da qualidade de bens e produtos relacionados no artigo 8º desta Lei, por meio de análises previstas na legislação sanitária, ou de programas especiais de monitoramento da qualidade em saúde;

XXIII - fomentar o desenvolvimento de recursos humanos para o sistema e a cooperação técnico-científica nacional e internacional;

XXIV - atuar e aplicar as penalidades previstas em lei.

§ 1º. A Agência poderá delegar aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios a execução de atribuições que lhe são próprias, excetuadas as previstas nos incisos I, V, VIII, IX, XV, XVI, XVII, XVIII e XIX deste artigo.

§ 2º. A Agência poderá assessorar, complementar ou suplementar as ações estaduais, municipais e do Distrito Federal para o exercício do controle sanitário.

§ 3º. As atividades de vigilância epidemiológica e de controle de vetores relativas a portos, aeroportos e fronteiras, serão executadas pela Agência, sob orientação técnica e normativa do Ministério da Saúde.

Funcionário 66 do prof.
nº 679 de 1998

Art. 8º Incumbe à Agência, respeitada a legislação em vigor, regulamentar, controlar e fiscalizar os produtos e serviços que envolvam risco à saúde pública.

§ 1º Consideram-se bens e produtos submetidos ao controle e fiscalização sanitária pela Agência:

I — medicamentos de uso humano, suas substâncias ativas e demais insumos, processos e tecnologias;

II — alimentos, inclusive bebidas, águas envasadas, seus insumos, suas embalagens, aditivos alimentares, limites de contaminantes orgânicos, resíduos de agrotóxicos e de medicamentos veterinários;

III — cosméticos, produtos de higiene pessoal e perfumes;

IV — saneantes destinados à higienização, desinfecção ou desinfestação em ambientes domiciliares, hospitalares e coletivos;

V — conjuntos, reagentes e insumos destinados a diagnóstico;

VI — equipamentos e materiais médico-hospitalares, odontológicos e hemoterápicos e de diagnóstico laboratorial e por imagem;

VII — imunobiológicos e suas substâncias ativas, sangue e hemoderivados;

VIII — órgãos, tecidos humanos e veterinários para uso em transplantes ou reconstituições;

IX — radioisótopos para uso diagnóstico *in vivo* e radiofármacos e produtos radioativos utilizados em diagnóstico e terapia;

X — cigarros, cigarilhas, charutos e qualquer outro produto fumífero, derivado ou não do tabaco;

XI — quaisquer produtos que envolvam a possibilidade de risco à saúde, obtidos por engenharia genética, por outro procedimento ou ainda submetidos a fontes de radiação.

§ 2º Consideram-se serviços submetidos ao controle e fiscalização sanitária pela Agência, aqueles voltados para a atenção ambulatorial, seja de rotina ou de emergência, os realizados em regime de internação, os serviços de apoio diagnóstico e terapêutico, bem como aqueles que impliquem a incorporação de novas tecnologias.

§ 3º Sem prejuízo do disposto nos §§ 1º e 2º deste artigo, submetem-se ao regime de vigilância sanitária as instalações físicas, equipamentos, tecnologias, ambientes e procedimentos envolvidos em todas as fases dos processos de produção dos bens e produtos submetidos ao controle e fiscalização sanitária, incluindo a destinação dos respectivos resíduos.

§ 4º A Agência poderá regulamentar outros produtos e serviços de interesse para o controle de riscos à saúde da população, alcançados pelo Sistema Nacional de Vigilância Sanitária.

CAPÍTULO III

DA ESTRUTURA ORGANIZACIONAL DA AUTARQUIA

Seção I

Da Estrutura Básica

Art. 9º A Agência será dirigida por uma Diretoria Colegiada, devendo contar, também, com um Procurador, um Corregedor e um Ouvidor, além de unidades especializadas incumbidas de diferentes funções.

Parágrafo único. A Agência contará, ainda, com um Conselho Consultivo, na forma disposta em regulamento.

Seção II

Da Diretoria Colegiada

Art. 10. A gerência e a administração da Agência serão exercidas por uma Diretoria Colegiada, composta por até cinco membros, sendo um deles o seu Diretor-Presidente.

Parágrafo único. Os Diretores serão brasileiros, indicados e nomeados pelo Presidente da República após aprovação prévia do Senado Federal nos termos do artigo 52, III, "f", da Constituição Federal, para cumprimento de mandato de três anos, admitida uma única recondução.

Art. 11. O Diretor-Presidente da Agência será nomeado pelo Presidente da República, dentre os membros da Diretoria Colegiada, e investido na função por três anos, ou pelo prazo restante de seu mandato, admitida uma única recondução por três anos.

Art. 12. A exoneração imotivada de Diretor da Agência somente poderá ser promovida nos quatro meses iniciais do mandato, findos os quais será assegurado seu pleno e integral exercício, salvo nos casos de prática de ato de improbidade administrativa, de condenação penal transitada em julgado e de descumprimento injustificado do contrato de gestão da autarquia.

Art. 13. Aos dirigentes da Agência é vedado o exercício de qualquer outra atividade profissional, empresarial, sindical ou de direção político-partidária.

§ 1º É vedado aos dirigentes, igualmente, ter interesse direto ou indireto, em empresa relacionada com a área de atuação da Vigilância Sanitária, prevista nesta Lei, conforme dispuser o regulamento.

§ 2º A vedação de que trata o *caput* deste artigo não se aplica aos casos em que a atividade profissional decorra de vínculo contratual mantido com entidades públicas destinadas ao ensino e à pesquisa, inclusive com as de direito privado a elas vinculadas.

§ 3º No caso de descumprimento da obrigação prevista no *caput* e no § 1º deste artigo, o infrator perderá o cargo, sem prejuízo de responder as ações cíveis e penais cabíveis.

Art. 14. Até um ano após deixar o cargo, é vedado ao ex-dirigente representar qualquer pessoa ou interesse perante a Agência.

Parágrafo único. Durante o prazo estabelecido no *caput* é vedado, ainda, ao ex-dirigente, utilizar em benefício próprio informações privilegiadas obtidas em decorrência do cargo exercido, sob pena de incorrer em ato de improbidade administrativa.

Art. 15. Compete à Diretoria Colegiada:

I — exercer a administração da Agência;

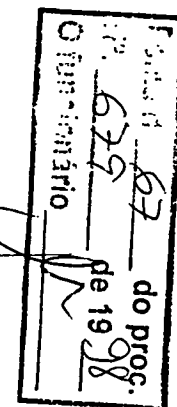
II — propor ao Ministro de Estado da Saúde as políticas e diretrizes governamentais destinadas a permitir à Agência o cumprimento de seus objetivos;

III — editar normas sobre matérias de competência da Agência;

IV — aprovar o regimento interno e definir a área de atuação, a organização e a estrutura de cada Diretoria;

V — cumprir e fazer cumprir as normas relativas à vigilância sanitária;

VI — elaborar e divulgar relatórios periódicos sobre suas atividades;



VII - julgar, em grau de recurso, as decisões da Diretoria, mediante provocação dos interessados;

VIII - encaminhar os demonstrativos contábeis da Agência aos órgãos competentes.

§ 1º A Diretoria reunir-se-á com a presença de, pelo menos, quatro diretores, dentre eles o Diretor-Presidente ou seu substituto legal, e deliberará com, no mínimo, três votos favoráveis.

§ 2º Dos atos praticados pela Agência caberá recurso à Diretoria Colegiada, com efeito suspensivo, como última instância administrativa.

Art. 16. Compete ao Diretor-Presidente:

I - representar a Agência em juízo ou fora dele;

II - presidir as reuniões da Diretoria Colegiada;

III - cumprir e fazer cumprir as decisões da Diretoria Colegiada;

IV - decidir *ad referendum* da Diretoria Colegiada as questões de urgência;

V - decidir em caso de empate nas deliberações da Diretoria Colegiada;

VI - nomear e exonerar servidores, provendo os cargos efetivos, em comissão e funções de confiança, e exercer o poder disciplinar, nos termos da legislação em vigor;

VII - encaminhar ao Conselho Consultivo os relatórios periódicos elaborados pela Diretoria Colegiada;

VIII - assinar contratos, convênios e ordenar despesas.

Seção III

Dos Cargos em Comissão e das Funções Comissionadas

Art. 17. Ficam criados os Cargos em Comissão de Natureza Especial e do Grupo de Direção e Assessoramento Superiores - DAS, com a finalidade de integrar a estrutura da Agência, relacionados no Anexo I desta Lei.

Parágrafo único. Os cargos em Comissão do Grupo de Direção e Assessoramento Superior serão exercidos, preferencialmente, por integrantes do quadro de pessoal da autarquia.

Art. 18. Ficam criadas funções de confiança denominadas Funções Comissionadas de Vigilância Sanitária - FCVS de exercício privativo de servidores públicos, no quantitativo e valores previstos no Anexo I desta Lei.

§ 1º O servidor investido em FCVS perceberá os vencimentos do cargo efetivo, acrescidos do valor da função para a qual tiver sido designado.

§ 2º Cabe à Diretoria Colegiada da Agência dispor sobre a realocação dos quantitativos e distribuição das FCVS dentro de sua estrutura organizacional, observados os níveis hierárquicos, os valores de retribuição correspondentes e o respectivo custo global estabelecidos no Anexo I.

§ 3º A designação para a função comissionada de vigilância sanitária é inacumulável com a designação ou nomeação para qualquer outra forma de comissionamento, cessando o seu pagamento durante as situações de afastamento do servidor, inclusive aquelas consideradas de efetivo exercício, ressalvados os períodos a que se referem os incisos I, IV, VI e VIII, do artigo 102 da Lei n. 8.112⁽⁵⁾, de 11 de dezembro de 1990, com as alterações da Lei n. 9.527⁽⁶⁾, de 10 de dezembro de 1997.

(5) Leg. Fed., 1998, pág. 1.061; (6) 1997, pág. 4.448.

CAPÍTULO IV

DO CONTRATO DE GESTÃO

Art. 19. A administração da Agência será regida por um contrato de gestão, negociado entre o seu Diretor-Presidente e o Ministro de Estado da Saúde, ouvidos previamente os Ministros de Estado da Fazenda e do Orçamento e Gestão, no prazo máximo de noventa dias seguintes à nomeação do Diretor-Presidente da autarquia.

Parágrafo único. O contrato de gestão é o instrumento de avaliação da atuação administrativa da autarquia e de seu desempenho, estabelecendo os parâmetros para a administração interna da autarquia, bem como os indicadores que permitam quantificar, objetivamente, a sua avaliação periódica.

Art. 20. O descumprimento injustificado do contrato de gestão implicará a exoneração do Diretor-Presidente, pelo Presidente da República, mediante solicitação do Ministro de Estado da Saúde.

CAPÍTULO V

DO PATRIMÔNIO E RECEITAS

Seção I

Das Receitas da Autarquia

Art. 21. Constituem patrimônio da Agência os bens e direitos de sua propriedade, os que lhe forem conferidos ou que venha adquirir ou incorporar.

Art. 22. Constituem receita da Agência:

I - o produto resultante da arrecadação da taxa de fiscalização de vigilância sanitária, na forma desta Lei;

II - a retribuição por serviços de quaisquer natureza prestados a terceiros;

III - o produto da arrecadação das receitas das multas resultantes das ações fiscalizadoras;

IV - o produto da execução de sua dívida ativa;

V - as dotações consignadas no Orçamento Geral da União, créditos especiais, créditos adicionais e transferências e repasses que lhe forem conferidos;

VI - os recursos provenientes de convênios, acordos ou contratos celebrados com entidades e organismos nacionais e internacionais;

VII - as doações, legados, subvenções e outros recursos que lhe forem destinados;

VIII - os valores apurados na venda ou aluguel de bens móveis e imóveis de sua propriedade; e

IX - o produto da alienação de bens, objetos e instrumentos utilizados para a prática de infração, assim como do patrimônio dos infratores, apreendidos em decorrência do exercício do poder de polícia e incorporados ao patrimônio da Agência nos termos de decisão judicial.

Parágrafo único. Os recursos previstos nos incisos I, II e VII deste artigo, serão recolhidos diretamente à Agência, na forma definida pelo Poder Executivo.

Art. 23. Fica instituída a Taxa de Fiscalização de Vigilância Sanitária.

§ 1º Constitui fato gerador da Taxa de Fiscalização de Vigilância Sanitária a prática dos atos de competência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária constantes do Anexo II.

Folha 68 do Prof.
Nº 679 de 1998
O funcionário Ju

§ 2º São sujeitos passivos da taxa a que se refere o *caput* deste artigo as pessoas físicas e jurídicas que exercem atividades de fabricação, distribuição e venda de produtos e a prestação de serviços mencionados no artigo 8º desta Lei.

§ 3º A taxa será devida em conformidade com o respectivo fato gerador, valor e prazo a que refere a tabela que constitui o Anexo II desta Lei.

§ 4º A taxa deverá ser recolhida nos prazos dispostos em regulamento próprio da Agência.

§ 5º A arrecadação e a cobrança da taxa a que se refere este artigo poderá ser delegada aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios, a critério da Agência, nos casos em que por eles estejam sendo realizadas ações de vigilância, respeitado o disposto no § 1º do artigo 7º desta Lei.

Art. 24. A Taxa não recolhida nos prazos fixados em regulamento, na forma do artigo anterior, será cobrada com os seguintes acréscimos:

I — juros de mora, na via administrativa ou judicial, contados do mês seguinte ao do vencimento, à razão de 1% ao mês, calculados na forma da legislação aplicável aos tributos federais;

II — multa de mora de 20%, reduzida a 10% se o pagamento for efetuado até o último dia útil do mês subsequente ao do seu vencimento;

III — encargos de 20%, substitutivo da condenação do devedor em honorários de advogado, calculado sobre o total do débito inscrito como dívida ativa, que será reduzido para 10%, se o pagamento for efetuado antes do ajuizamento da execução.

§ 1º Os juros de mora não incidem sobre o valor da multa de mora.

§ 2º Os débitos relativos à Taxa poderão ser parcelados, a juízo da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, de acordo com os critérios fixados na legislação tributária.

Art. 25. A Taxa de Fiscalização de Vigilância Sanitária será devida a partir de 1º de janeiro de 1999.

Art. 26. A Taxa de Fiscalização de Vigilância Sanitária será recolhida em conta bancária vinculada à Agência.

Da Dívida Ativa

Art. 27. Os valores cuja cobrança seja atribuída por lei à Agência e apurados administrativamente, não recolhidos no prazo estipulado, serão inscritos em dívida ativa própria da Agência e servirão de título executivo para cobrança judicial, na forma da Lei.

Art. 28. A execução fiscal da dívida ativa será promovida pela Procuradoria da Agência.

CAPÍTULO VI

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 29. Na primeira gestão da Autarquia, visando implementar a transição para o sistema de mandatos não coincidentes:

I — três diretores da Agência serão nomeados pelo Presidente da República, por indicação do Ministro de Estado da Saúde;

II — dois diretores serão nomeados na forma do parágrafo único do artigo 10, desta Lei.

Parágrafo único. Dos três diretores referidos no inciso I deste artigo, dois serão nomeados para mandato de quatro anos e um para dois anos.

Art. 30. Constituída a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, com a publicação de seu Regimento Interno, pela Diretoria Colegiada, estará extinta a Secretaria de Vigilância Sanitária.

Art. 31. Fica o Poder Executivo autorizado a:

I — transferir para a Agência o acervo técnico e patrimonial, obrigações, direitos e receitas do Ministério da Saúde e de seus órgãos, necessários ao desempenho de suas funções;

II — remanejar, transferir ou utilizar os saldos orçamentários do Ministério da Saúde para atender as despesas de estruturação e manutenção da Agência, utilizando como recursos as dotações orçamentárias destinadas às atividades finalísticas e administrativas, observados os mesmos subprojetos, subatividades e grupos de despesas previstos na Lei Orçamentária em vigor.

Art. 32. Fica transferido da Fundação Osvaldo Cruz, para a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, o Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde, bem como suas atribuições institucionais, acervo patrimonial e dotações orçamentárias.

Parágrafo único. A Fundação Osvaldo Cruz dará todo o suporte necessário à manutenção das atividades do Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde, até a organização da Agência.

Art. 33. A Agência poderá contratar especialistas para a execução de trabalhos nas áreas técnica, científica, econômica e jurídica, por projetos ou prazos limitados, observada a legislação em vigor.

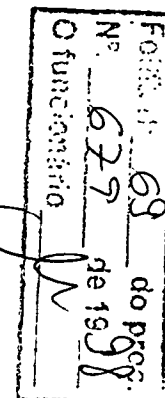
Art. 34. A Agência poderá requisitar, nos três primeiros anos de sua instalação, com ônus, servidores ou contratados, de órgãos de entidades integrantes da Administração Pública Federal direta, indireta ou fundacional, quaisquer que sejam as funções a serem exercidas.

§ 1º Durante os primeiros vinte e quatro meses subsequentes à instalação da Agência, as requisições de que trata o *caput* deste artigo serão irrecusáveis, quando feitas a órgãos e entidades do Poder Executivo Federal, e desde que aprovadas pelos Ministros de Estado da Saúde e do Orçamento e Gestão.

§ 2º Quando a requisição implicar redução de remuneração do servidor requisitado, fica a Agência autorizada a complementá-la até o limite da remuneração do cargo efetivo percebida no órgão de origem.

Art. 35. É vedado à ANVS contratar pessoal com vínculo empregatício ou contratual junto a entidades sujeitas à ação da Vigilância Sanitária, bem como os respectivos proprietários ou responsáveis, ressalvada a participação em comissões de trabalho criadas com fim específico, duração determinada e não integrantes da sua estrutura organizacional.

Art. 36. São consideradas necessidades temporárias de excepcional interesse público, nos termos do artigo 37 da Constituição Federal, as atividades relativas à implementação, ao acompanhamento e à avaliação de projetos e programas de caráter finalístico na área de vigilância sanitária, à regulamentação e à normatização de produtos, substâncias e serviços de interesse para a saúde, imprescindíveis à implantação da Agência.



§ 1º Fica a ANVS autorizada a efetuar contratação temporária, para o desempenho das atividades de que trata o *caput* deste artigo, por período não superior a trinta e seis meses a contar de sua instalação.

§ 2º A contratação de pessoal temporário poderá ser efetivada à vista de notória capacidade técnica ou científica do profissional, mediante análise do *curriculum vitae*.

§ 3º As contratações temporárias serão feitas por tempo determinado e observado o prazo máximo de doze meses, podendo ser prorrogadas desde que sua duração não ultrapasse o termo final da autorização de que trata o § 1º.

§ 4º A remuneração do pessoal contratado temporariamente terá como referência valores definidos em ato conjunto da ANVS e do órgão central do Sistema de Pessoal Civil da Administração Federal (SIPEC).

§ 5º Aplica-se ao pessoal contratado temporariamente pela ANVS, o disposto nos artigos 5º e 6º, no parágrafo único do artigo 7º, nos artigos 8º, 9º, 10, 11, 12 e 16 da Lei n. 8.745⁽⁷⁾, de 9 de dezembro de 1993.

Art. 37. O quadro de pessoal da Agência poderá contar com servidores redistribuídos de órgãos e entidades do Poder Executivo Federal.

Art. 38. Em prazo não superior a cinco anos, o exercício da fiscalização de produtos, serviços, produtores, distribuidores e comerciantes, inseridos no Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, poderá ser realizado por servidor requisitado ou pertencente ao quadro da ANVS, mediante designação da Diretoria, conforme regulamento.

Art. 39. Os ocupantes dos cargos efetivos de nível superior das carreiras de Pesquisa em Ciência e Tecnologia, de Desenvolvimento Tecnológico e de Gestão, Planejamento e Infra-Estrutura em Ciência e Tecnologia, criadas pela Lei n. 8.691⁽⁸⁾, de 28 de julho de 1993, em exercício de atividades inerentes às respectivas atribuições na Agência, fazem jus à Gratificação de Desempenho de Atividade de Ciência e Tecnologia — GDCT, criada pela Lei n. 9.638⁽⁹⁾, de 20 de maio de 1998.

§ 1º A gratificação referida no *caput* também será devida aos ocupantes dos cargos efetivos de nível intermediário da carreira de Desenvolvimento Tecnológico em exercício de atividades inerentes às suas atribuições na Agência.

§ 2º A Gratificação de Desempenho de Atividade de Ciência e Tecnologia — GDCT, para os ocupantes dos cargos efetivos de nível intermediário da carreira de Gestão, Planejamento e Infra-Estrutura em Ciência e Tecnologia, criada pela Lei n. 9.647⁽¹⁰⁾, de 26 de maio de 1998, será devida a esses servidores em exercício de atividades inerentes às atribuições dos respectivos cargos na Agência.

§ 3º Para fins de percepção das gratificações referidas neste artigo serão observados os demais critérios e regras estabelecidos na legislação em vigor.

§ 4º O disposto neste artigo aplica-se apenas aos servidores da Fundação Osvaldo Cruz, lotados no Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde, em 31 de dezembro de 1998, e que venham a ser redistribuídos para a Agência.

Art. 40. A Advocacia-Geral da União e o Ministério da Saúde, por intermédio de sua Consultoria Jurídica, mediante comissão conjunta, promoverão, no prazo de cento e oitenta dias, levantamento das ações judiciais em curso, envolvendo matéria cuja competência tenha sido transferida à Agência, a qual substituirá a União nos respectivos processos.

(7) Leg. Fed., 1993, pág. 1.026; (8) 1993, pág. 608; (9) 1998, pág. 1.835; (10) 1998, pág. 1.860.

§ 1º A substituição que se refere ao *caput*, naqueles processos judiciais, será requerida mediante petição subscrita pela Advocacia-Geral da União, dirigida ao Juízo ou Tribunal competente, requerendo a intimação da Procuradoria da Agência para assumir o feito.

§ 2º Enquanto não operada a substituição na forma do parágrafo anterior, a Advocacia-Geral da União permanecerá no feito, praticando todos os atos processuais necessários.

Art. 41. O registro dos produtos de que trata a Lei n. 6.360⁽¹¹⁾, de 23 de setembro de 1976, e o Decreto-Lei n. 986⁽¹²⁾, de 21 de outubro de 1969, poderá ser objeto de regulamentação pelo Ministério da Saúde e pela Agência visando a desburocratização e a agilidade nos procedimentos, desde que isto não implique riscos à saúde da população ou à condição de fiscalização das atividades de produção e circulação.

Parágrafo único. A Agência poderá conceder autorização de funcionamento a empresas e registro a produtos que sejam aplicáveis apenas a plantas produtivas e a mercadorias destinadas a mercados externos, desde que não acarrete riscos à saúde pública.

Art. 42. O artigo 57 do Decreto-Lei n. 986, de 21 de outubro de 1969, passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 57. A importação de alimentos, de aditivos para alimentos e de substâncias destinadas a serem empregadas no fabrico de artigos, utensílios e equipamentos destinados a entrar em contato com alimentos, fica sujeita ao disposto neste Decreto-Lei e em seus Regulamentos sendo a análise de controle efetuada por amostragem, a critério da autoridade sanitária, no momento de seu desembarque no país.” (NR)

Art. 43. A Agência poderá apreender bens, equipamentos, produtos e utensílios utilizados para a prática de crime contra a saúde pública, e a promover a respectiva alienação judicial, observado, no que couber, o disposto no artigo 34 da Lei n. 6.368⁽¹³⁾, de 21 de outubro de 1976, bem como requerer, em juízo, o bloqueio de contas bancárias de titularidade da empresa e de seus proprietários e dirigentes, responsáveis pela autoria daqueles delitos.

Art. 44. Os artigos 20 e 21 da Lei n. 6.360, de 23 de setembro de 1976, passam a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 20.”

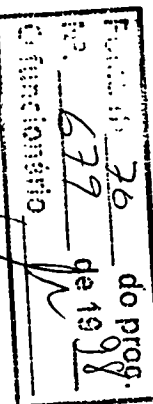
“Parágrafo único. Não poderá ser registrado o medicamento que não tenha em sua composição substância reconhecidamente benéfica do ponto de vista clínico ou terapêutico.” (NR)

“Art. 21. Fica assegurado o direito de registro de medicamentos similares a outros já registrados, desde que satisfaçam as exigências estabelecidas nesta Lei.” (NR)

“§ 1º Os medicamentos similares a serem fabricados no País, consideram-se registrados após decorrido o prazo de cento e vinte dias, contado da apresentação do respectivo requerimento, se até então não tiver sido indeferido.

§ 2º A contagem do prazo para registro será interrompida até a satisfação, pela empresa interessada, de exigência da autoridade sanitária, não podendo tal prazo exceder a cento e oitenta dias.

(11) Leg. Fed., 1976, pág. 716; (12) 1969, pág. 1.674; (13) 1976, págs. 775 e 836.



§ 3º - O registro, concedido nas condições dos parágrafos anteriores, perderá a sua validade, independentemente de notificação ou interpelação, se o produto não for comercializado no prazo de um ano após a data de sua concessão, prorrogável por mais seis meses, a critério da autoridade sanitária, mediante justificativa escrita de iniciativa da empresa interessada.

§ 4º - O pedido de novo registro do produto poderá ser formulado dois anos após a verificação do fato que deu causa à perda da validade do anteriormente concedido, salvo se não for imputável à empresa interessada.

§ 5º - As disposições deste artigo aplicam-se aos produtos registrados e fabricados em Estado-Parte integrante do Mercado Comum do Sul - MERCOSUL, para efeito de sua comercialização no País, se corresponderem a similar nacional já registrado.

Art. 45. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 46. Fica revogado o artigo 58 do Decreto-Lei n. 986, de 21 de outubro de 1969.

Senador ANTONIO CARLOS MAGALHÃES, Presidente

ANEXO I

QUADRO DEMONSTRATIVO DE CARGOS EM COMISSÃO E FUNÇÕES COMMISSIONADAS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

UNIDADE	CARGOS/ FUNÇÕES	DENOMINAÇÃO CARGO/FUNÇÃO	NE/ DAS/ FG
DIRETORIA	5	Diretor	NE
	5	Assessor Especial	102.5
	3	Auxiliar	102.1
GABINETE	1	Chefe de Gabinete	101.4
	1	Procurador	101.5
	1	Corregedor	101.4
	1	Ouvidor	101.4
	1	Auditor	101.4
	17	Gerente-Geral	101.5
	38	Gerente	101.4

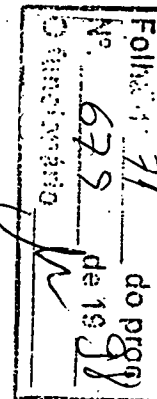
QUADRO DEMONSTRATIVO DE FUNÇÕES COMMISSIONADAS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DA AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

CÓDIGO/FCVS	QTDE.	VALOR
FCVS-V	42	1.170,00
FCVS-IV	58	855,00
FCVS-III	47	515,00
FCVS-II	58	454,00
FCVS-I	69	402,00
TOTAL	274	177.005,00

ANEXO II

TAXA DE FISCALIZAÇÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Fatos Geradores	Valores em R\$	Prazos para Renovação
1. Autorização de funcionamento de empresa, para cada tipo de atividade		
1.1. Sobre a indústria de medicamentos	40.000	anual
1.2. Sobre equipamentos e correlatos	20.000	anual
1.3. Distribuidores de medicamentos, drogarias e farmácias	15.000	anual
1.3. Demais	10.000	anual
2. Alteração ou acréscimo na autorização (tipo de atividade, dados cadastrais. Fusão ou incorporação empresarial)	6.600	indeterminado
3. Substituição de representante legal, resp. técnico ou cancelamento de autorização	Isento	indeterminado
4. Certificação de boas práticas de fabricação e controle para cada estabelecimento ou unidade fabril, tipo de atividade e linha de produção/comercialização		
4.1. No País e Mercosul		
4.1.1. Medicamentos	30.000	anual
4.1.2. Equipamentos e correlatos	12.000	anual
4.1.3. Demais	4.000	anual
4.2. Outros países	37.000	anual
5. Registro de		
5.1. Cosméticos	3.700	três anos
5.2. Saneantes	11.700	três anos
5.3.1. Equipamentos, Aparelhos e Instrumentos	65.000	três anos
5.3.2. Outros (conj. de diagn. e bolsas de sangue)	16.300	três anos
5.4. Medicamentos		
5.4.1. Novos	80.000	cinco anos
5.4.2. Similares	35.000	cinco anos
5.4.3. Genéricos	10.600	cinco anos



Fatos Geradores	Valores em R\$	Prazos para Renovação
5.5. Alimentos e Bebidas	10.000	cinco anos
5.6. Tabaco e Similares	100.000	anual
6. Acréscimo ou Modificação no Registro		
6.1. Apresentação	1.800	indeterminado
6.2. Concentração e Forma Farmacêutica	4.500	indeterminado
6.3. Texto de bula, formulário de uso e rotulagem	2.200	indeterminado
6.4. Prazo de validade ou cancelamento	Isento	indeterminado
6.5. Qualquer outro	8.100	indeterminado
7. Isenção de registro	2.200	indeterminado
8. Certidão, atestado, classificação toxicológica, extensão de uso, conta de comercialização por empresa de produto controlado demais atos declaratórios	10.000	indeterminado
9. Desarquivamento de processo e 2ª via de documento	2.200	indeterminado
10. Anuência na notificação de publicidade de produtos para veiculação máxima de 6 meses	8.800	indeterminado
11. Anuência em processo de importação ou exportação para pesquisa clínica	10.000	indeterminado
12. Anuência para isenção de imposto e em processo de importação ou exportação de produtos, sujeito à Vigilância Sanitária	Isento	indeterminado
13. Anuência em processo de importação e exportação para fins de comercialização de produto sujeito à Vigilância Sanitária	100	indeterminado
14. Colheita e transporte de amostras para análise de controle de produtos importados		
— dentro do município	150	indeterminado
— outro município no mesmo Estado	300	indeterminado
— outro Estado	600	indeterminado

Fatos Geradores	Valores em R\$	Prazos para Renovação
15. Vistoria para verificação de cumprimento de exigências sanitárias	500	indeterminado
16. Atividades de Controle Sanitário de Portos, Aeroportos e Fronteiras		
16.1. Emissão de Certificado de Desratização e Isenção de Desratização de Embarcação	1000	indeterminado
16.2. Emissão de Guia de Desembarque de Passageiros e Tripulantes de Embarcações Aeronaves e Veículos Terrestre de Trânsito Internacional	500	indeterminado
16.3. Emissão de Certificado de Livre Prática	600	indeterminado
16.4. Emissão de Guia Traslado de Cadáver — em Embarcações Aeronaves e veículos terrestres em trânsito interestadual e internacional	150	indeterminado

Os valores da tabela ficam reduzidos, exceto 16.1, 16.2, 16.3, 16.4, em:

a) 30% no caso de empresas médias tal qual definido pela Lei n. 9.531, de 10 de dezembro de 1997;

b) 60% no caso das pequenas empresas tal qual definido na Lei n. 9.317, de 5 de dezembro de 1996;

c) 90% no caso das microempresas tal qual definido na Lei n. 9.317, de 5 de dezembro de 1996.

Obs: No caso de empresas que estejam em processo de instalação, a cobrança se realizará por autodeclaração, a ser comprovada no ano subsequente, sem a qual o valor descontado passará a ser devido.

Decreto n. 2.949 de 27 de janeiro de 1999
D.O. 19 de 28-1-1999 pág. 2

Estabelece limites para pagamentos de despesas no mês de janeiro de 1999, no âmbito do Poder Executivo.

Decreto de 27 de janeiro de 1999
D.O. 19 de 28-1-1999 pág. 4

Declara de interesse social, para fins de reforma agrária, o imóvel rural denominado "Fazenda Pedras", conhecido por Imburanas, situado no Município de Canindé, Estado do Ceará, e dá outras providências.

Forma 72 de proc.
Nº 679 de 1998
O. 19 de 28-1-1999

5 – ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO**5.1 – Será aceito o uso dos seguintes estabilizantes:**

Citrato de sódio, Monofosfato de sódio, Difosfato de sódio, Trifosfato de sódio, separados ou em combinação, em uma quantidade não superior a 0.1g/100ml expressos em P_2O_5 .

6 – CONTAMINANTES

Os contaminantes orgânicos e inorgânicos presentes não devem superar os limites estabelecidos pela legislação específica.

7 – HIGIENE

7.1 – As práticas de higiene para elaboração do produto estarão de acordo com o estabelecido no Código Internacional recomendado de Práticas, Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos (CAC/Vol. A 1985).

7.2 – Critérios macroscópicos e microscópicos

Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos.

7.3 – Critérios microbiológicos e tolerâncias

O leite UHT (UAT) não deve ter microorganismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição, pelo que após uma incubação na embalagem fechada a 35-37°C, durante 7 dias, deve obedecer:

Requisito	Critério de Aceitação	Categoria (ICMSF)	Método de Análise
Aeróbios Mesófilos/ml	n=5 c=0 m=100	10	FIL 100B: 191

8 – PESOS E MEDIDAS

Será aplicada a legislação específica.

9 – ROTULAGEM**9.1 – Será aplicada a legislação específica.**

9.2 – O produto será rotulado como “leite UHT (UAT) integral”, “leite UHT (UAT) parcialmente desnatado ou semidesnatado” e “leite UHT (UAT) desnatado”, segundo o tipo correspondente.

Poderá ser usada a expressão “Longa Vida” e/ou “Homogeneizado”.

Deverá ser indicado no rótulo do “Leite UHT (UAT) parcialmente desnatado” ou “Leite UHT (UAT) semidesnatado” a percentagem da matéria gorda correspondente.

10 – MÉTODOS DE ANÁLISE

Os métodos de análises recomendados são os indicados nos itens 4.2.2 e 7.3, do presente Padrão de Identidade e Qualidade.

11 – AMOSTRAGEM

Serão seguidos os procedimentos recomendados na Norma FIL 50B: 1985.

(D.O. n. 172, de 8 de setembro de 1997, pág. 19.700).

ALIMENTOS EMBALADOS

— **Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados.**

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO**GABINETE DO MINISTRO****PORTARIA N. 371 – DE 4 DE SETEMBRO DE 1997**

O Ministro de Estado da Agricultura e do Abastecimento, no uso da atribuição que lhe confere o artigo 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, e nos termos do disposto no Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto n. 30.691⁽¹⁾, de 29 de março de 1952, e

Considerando a Resolução MERCOSUL GMC n. 36/93, que aprovou o Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados;

Considerando a necessidade de padronizar os métodos de rotulagem e acondicionamento dos produtos de origem animal, resolve:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados.

Art. 2º O Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados, aprovado por esta Portaria, estará disponível na Coordenação de Informação Documental Agrícola, da Secretaria do Desenvolvimento Rural do Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor sessenta dias após a sua publicação. — Arlindo Porto, Ministro da Agricultura e do Abastecimento.

ANEXO À PORTARIA N. 371, DE 4 DE SETEMBRO DE 1997**Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados****1 – ÂMBITO DE APLICAÇÃO**

O presente Regulamento Técnico se aplicará à rotulagem de todo alimento destinado ao comércio nacional ou internacional, qualquer que seja sua origem, embalado na ausência do cliente, pronto para ser oferecido aos consumidores.

2 – DEFINIÇÕES

Para os efeitos desta Norma, entende-se por:

2.1 – Rótulo: É toda inscrição, legenda, imagem, ou toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento.

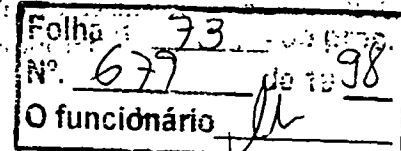
2.2 – Embalagem: É o recipiente, ou pacote ou o envoltório destinado a garantir a conservação e facilitar o transporte e manuseio dos alimentos.

2.2.1 – Embalagem primária ou envoltório primário ou recipiente: É a embalagem que está em contato direto com os alimentos.

2.2.2 – Embalagem secundária ou pacote: É a embalagem destinada a conter a(s) embalagem(ns) primária(s).

2.2.3 – Embalagem terciária: É a embalagem destinada a conter uma ou várias embalagens secundárias.

(1) Leg. Fed., 1952, pág. 214.



2.3 — Alimento embalado: É todo o alimento que está contido em uma embalagem pronta para ser oferecida ao consumidor.

2.4 — Consumidor: É toda pessoa física ou jurídica que adquire ou utiliza alimentos.

2.5 — Ingrediente: É toda substância, incluídos os aditivos alimentares, que se emprega na fabricação ou preparo de alimentos, e que está presente no produto final em sua forma original ou modificada.

2.6 — Matéria-prima: É toda substância que para ser utilizada como alimento necessita sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica.

2.7 — Aditivo Alimentício: É qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos, sem propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento. Isto poderá direta ou indiretamente fazer com que o próprio aditivo ou seus produtos se tornem componentes do alimento. Esta definição não inclui os contaminantes ou substâncias nutritivas que sejam incorporadas ao alimento para manter ou melhorar suas propriedades nutricionais.

2.8 — Alimento: É toda substância que se ingere no estado natural, semi-elaborada ou elaborada, destinada ao consumo humano, incluídas as bebidas e qualquer outra substância utilizada em sua elaboração, preparo ou tratamento, excluídos os cosméticos, o tabaco e as substâncias utilizadas unicamente como medicamentos.

2.9 — Denominação de venda do alimento: É o nome específico e não genérico que indica a verdadeira natureza e as características do alimento. Será fixado no Regulamento Técnico que estabelece os padrões de identidade e qualidade inerentes ao produto.

2.10 — Fracionamento de alimento: É a operação pela qual o alimento é dividido e acondicionado, para atender a sua distribuição, comercialização e entrega ao consumidor.

2.11 — Lote: É o conjunto de artigos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais.

2.12 — País de origem: É aquele onde o alimento foi produzido ou, tendo sido elaborado em mais de um país, onde sofreu o último processo substancial de transformação.

2.13 — Painel principal: É a parte do rótulo onde se apresenta, de forma mais relevante, a denominação de venda e a marca ou desenhos informativos, caso existam.

3 — PRINCÍPIOS GERAIS

3.1 — Os alimentos embalados não deverão ser descritos ou apresentar rótulo que:

a) utilize vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento;

b) atribua efeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstradas;

c) destaque a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza;

d) ressalte, em certos tipos de alimentos elaborados, a presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes em todos os alimentos com tecnologia de fabricação semelhante;

e) realce qualidades que possam induzir a engano com relação a propriedades terapêuticas, verdadeiras ou supostas, que alguns ingredientes tenham ou possam ter quando consumidos em quantidades diferentes daquelas que se encontram no alimento, e quando consumidos em formas farmacêuticas;

f) indique que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas;

g) aconselhe seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para evitar doenças e como ação curativa.

3.2 — As denominações geográficas de um país, de uma região ou de uma população, reconhecidos como lugares onde são fabricados alimentos com determinadas características, não poderão ser usadas na rotulagem ou na propaganda de alimentos fabricados em outros lugares, quando possa induzir o consumidor a erro, equívoco ou engano.

3.3 — Quando os alimentos são fabricados segundo tecnologias características de diferentes lugares geográficos, para obter alimentos com propriedades sensoriais semelhantes ou parecidas as dos que são típicos de certas zonas reconhecidas, na denominação do alimento deverá figurar a expressão "tipo", com letras de igual tamanho, realce e visibilidade que as correspondentes à denominação aprovada no regulamento vigente no país de consumo (por exemplo: torrão tipo alicante, vinho tipo xerez).

3.4 — A rotulagem dos alimentos elaborados nos Países será feita exclusivamente nos estabelecimentos que os elaboram ou fracionam habilitados pelo órgão competente.

4 — IDIOMA

4.1 — A informação obrigatória deverá estar escrita no idioma oficial do país de consumo (espanhol ou português), com caracteres de tamanho adequado, com realce e visibilidade, sem prejudicar a existência de textos em outros idiomas.

4.2 — Quando a rotulagem for em mais de um idioma, nenhuma informação obrigatória de significado equivalente poderá figurar em caracteres de tamanho, realce ou visibilidade diferentes.

5 — INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA

Caso a presente norma ou uma norma específica não especifique algo em contrário, a rotulagem de alimentos embalados deverá apresentar, obrigatoriamente, as seguintes informações:

- denominação de venda do alimento
- lista de ingredientes
- conteúdo líquido
- identificação da origem
- identificação do lote
- data de validade
- instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando apropriado.

Of. 629
629
de 15/98

6 — APRESENTAÇÃO DA INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA

6.1 — Denominação de venda do alimento:

A denominação ou a denominação e a marca do alimento deverá(ão) figurar conforme especificado abaixo:

a) quando no Regulamento específico houver estabelecido uma ou várias denominações, deverá ser utilizada pelo menos uma dessas denominações;

b) poderá ser empregada uma denominação adequada, de fantasia, de fábrica ou uma marca registrada, sempre que seja acompanhada de uma das denominações indicadas em "a";

c) poderão constar palavras ou frases adicionais, necessárias para evitar que o consumidor seja induzido a erro ou engano com respeito a natureza e condições físicas próprias do alimento, às quais deverão estar junto ou próximas da denominação do alimento. Por exemplo: tipo de cobertura, forma de apresentação, condição ou tipo de tratamento a que tenha sido submetido.

6.2 — Lista de ingredientes

6.2.1 — Com exceção de alimentos com um único ingrediente (por exemplo: açúcar, farinha, erva-mate, vinho, etc.) deverá constar no rótulo uma lista de ingredientes.

6.2.2 — A lista de ingredientes deverá figurar precedida da expressão "ingredientes:" ou "ingr.:", de acordo com o abaixo especificado:

a) todos ingredientes deverão constar em ordem decrescente de peso inicial (expresso em m/m);

b) quando um ingrediente for um alimento elaborado com dois ou mais ingredientes, este ingrediente composto, definido em Regulamento específico, poderá ser declarado como tal na lista de ingredientes, sempre que venha acompanhado imediatamente de uma lista, entre parênteses, de seus componentes em ordem decrescente de proporção (em m/m);

c) quando um ingrediente composto tenha recebido um nome em uma norma do CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS ou do MERCOSUL, e represente menos de 25% do alimento, não será necessário declarar seus componentes, com exceção dos aditivos alimentares que desempenhem uma função tecnológica no produto acabado;

d) a água deverá ser declarada na lista de ingredientes, exceto quando faça parte de ingredientes como salmoura, xaropes, molhos, caldos ou outros similares, e estes ingredientes compostos sejam declarados como tais na lista de ingredientes, não será necessário declarar a água e outros componentes voláteis que se evaporem durante a fabricação;

e) quando se trata de alimentos desidratados, concentrados, condensados ou evaporados, que tem de ser reconstituídos com água para seu consumo, os ingredientes poderão ser enumerados em ordem de proporção (m/m) no alimento reconstituído. Nestes casos, deverá ser incluída a seguinte expressão: "Ingredientes do produto preparado segundo as indicações do rótulo";

f) no caso de misturas de frutas, de hortaliças, de especiarias ou de plantas aromáticas em que nenhuma predomine (em peso) de maneira significativa, estas poderão ser enumeradas segundo uma ordem diferente, sempre que a lista desses ingredientes vier acompanhada da expressão: "em proporção variável".

6.3 — Conteúdo Líquido

6.3.1 — Na rotulagem deverá constar a quantidade nominal (conteúdo líquido), em unidades do Sistema Internacional (SI), conforme especificado a seguir:

a) Os produtos alimentícios que se apresentam na forma sólida ou granulada devem ser comercializados em unidades de massa.

b) Os produtos alimentícios que se apresentem na forma líquida devem ser comercializados em unidades de volume.

c) Os produtos alimentícios que se apresentem na forma semi-sólida ou semi-líquida poderão ser comercializados em unidades de massa ou volume conforme as resoluções específicas do Grupo Mercado Comum.

d) Os produtos alimentícios que se apresentem acondicionados em forma de aerossol, devem ser comercializados em unidades de massa e de volume.

e) Os produtos alimentícios que, devido suas características principais são comercializados em quantidade de unidades, devem ter a indicação quantitativa referente ao número de unidades que a embalagem contém.

6.3.2 — As unidades legais de quantidade nominal devem ser escritas por extenso ou representadas com símbolos de uso obrigatório, precedidos das expressões:

a) para massa: "Conteúdo Líquido", "Cont. Líquido", "Peso Líquido";

b) para volume: "Conteúdo Líquido", "Cont. Líquido", "Volume Líquido";

c) para número de unidades: "Quantidade de unidades", "Contém".

6.3.3 — Quando o alimento se apresenta em duas fases (uma sólida e uma líquida) separáveis por filtração simples, além do peso líquido deverá ser indicado o peso escorrido ou drenado, expresso como tal. Para efeito desta exigência, se entende por fase líquida: água, soluções de açúcar ou de sal, suco de frutas e hortaliças, vinagre, óleos. O tamanho, destaque e visibilidade com que se expressa o peso líquido não deverão ser diferentes dos utilizados para o peso escorrido ou drenado.

6.3.4 — Não será obrigatória a declaração do conteúdo líquido para os alimentos pesados à vista do consumidor; neste caso, o rótulo deverá ter uma legenda que indique:

"Venda por peso" (ou "Deve ser pesado à vista do consumidor").

6.3.5 — Quando a embalagem contiver dois ou mais produtos do mesmo tipo embalados, com igual conteúdo individual, o conteúdo líquido será indicado em função do número de unidades e do conteúdo líquido individual de cada embalagem.

6.4 — Identificação da Origem

6.4.1 — Deverá ser indicado o nome e o endereço do fabricante, produtor e fracionador, conforme o caso; assim como o país de origem e a localidade, identificando-se a razão social e o número de registro do estabelecimento junto à autoridade competente.

6.4.2 — Para identificar a origem deverá ser utilizada uma das seguintes expressões: "fabricado em", "produto", "indústria".

6.5 — Identificação do Lote

6.5.1 — Todo rótulo deverá ter impresso, gravado ou marcado de qualquer outro modo, uma indicação em código ou linguagem clara, que permita identificar o lote a que pertence o alimento.

6.5.2 — A indicação a que se refere o parágrafo 6.5.1 deverá figurar de forma facilmente visível, legível e indelével.

6.5.3 — O lote será determinado em cada caso pelo fabricante, produtor ou fracionador do alimento, segundo seus critérios.

6.5.4 — Para a indicação do lote, poderá ser utilizado:

a) um código chave precedido da letra "L". Este código deverá estar à disposição da autoridade competente e constar da documentação comercial quando ocorrer comércio nacional e internacional;

Folha nº 35 do proc.
Nº 679 de 1998
O funcionário

b) a data de fabricação, embalagem ou de validade mínima, sempre que seja(m) indicado(s) claramente pelo menos o dia e o mês, nesta ordem.

6.6 — Data de Validade Mínima

6.6.1 — Caso não esteja previsto de outra maneira em um regulamento técnico específico, vigorará a seguinte indicação da validade:

- a) deverá ser declarada a data de validade mínima;
- b) esta constará de pelo menos:
 - dia e mês, para produtos que tenham duração mínima não superior a três meses;
 - mês e ano para produtos que tenham duração mínima superior a três meses. Se o mês de vencimento for dezembro, bastará indicar o ano com a expressão "fim do ano".
- c) a validade deverá ser declarada através de uma das seguintes expressões:
 - "consumir antes de"
 - "válido até"
 - "validade"
 - "vence(em)"
 - "vencimento"
 - "venc."
 - "consumir preferencialmente antes de"
- d) as expressões mencionadas no item "c" deverão ser acompanhadas de:
 - a própria data, ou indicação clara do local onde consta a data;
 - indicação através de perfurações ou marcas indelévels do dia e do mês, ou do mês e do ano conforme os critérios especificados em 6.6.1 "b";

e) o dia, o mês e o ano deverão ser expressos em algarismos, não codificados, com a ressalva de que o mês poderá ser indicado com letras nos países onde este uso não induza o consumidor a erro. Neste último caso, é permitido abreviar o nome do mês através das três primeiras letras do mesmo;

f) apesar do disposto no item 6.6.1 "a", não será exigida a indicação da data de validade mínima para:

- frutas e hortaliças frescas, incluídas as batatas não descascadas, cortadas ou tratadas de outra forma análoga;
- vinhos, vinhos licorosos, vinhos espumantes, vinhos aromatizados, vinhos de frutas e vinhos espumantes de frutas;
- bebidas alcólicas que contenham 10% (v/v) ou mais de álcool;
- produtos de panificação e pastelaria que, pela natureza de seu conteúdo, sejam em geral consumidos dentro das 24 horas seguintes à sua fabricação;
- vinagre;
- açúcar sólido;
- balas, caramelos, confeitos, pastilhas e similares, preparados à base de açúcares coloridos e/ou aromatizados;
- goma de mascar;
- sal grau alimentício;
- alimentos que tenham sido isentos por regulamentos técnicos específicos.

6.6.2 — Nos rótulos das embalagens de alimentos que exijam condições especiais para sua conservação deverá ser incluída uma legenda em caracteres bem legíveis, indicando as precauções necessárias para manter suas características normais, devendo ser indicadas as temperaturas máximas e mínimas para a conservação do alimento e o tempo que o fabricante, produtor ou fracionador garante sua dura-

bilidade nessas condições. O mesmo dispositivo se aplica a alimentos que podem se alterar depois de abertas suas embalagens e, em particular, para os alimentos congelados, cuja data de validade mínima varia conforme a temperatura de conservação. Nestes casos, poderá ser indicada a data de validade mínima para cada temperatura, em função dos critérios já mencionados, ou então o prazo de validade para cada temperatura, devendo indicar-se neste caso, o dia, o mês e o ano da fabricação.

Para declarar a validade mínima, poderão ser utilizadas as seguintes expressões:

- "validade a 18°C (freezer)"
- "validade a 4°C (congelador)"
- "validade a 4°C (refrigerador)"

6.7 — Preparo e Instruções sobre o Produto

6.7.1 — Quando pertinente, o rótulo deverá conter as instruções necessárias sobre o modo apropriado de uso incluídos a reconstituição, o descongelamento ou o tratamento que deve ser dado pelo consumidor para o uso correto do produto.

6.7.2 — Estas instruções não devem ser ambíguas, nem dar margem a falsas interpretações, a fim de garantir a utilização correta do alimento.

7 — ROTULAGEM FACULTATIVA

7.1 — Na rotulagem poderá constar qualquer informação ou representação gráfica, assim como matéria escrita, impressa ou gravada, sempre que não estejam em contradição com os requisitos obrigatórios da presente norma, incluídos os referentes à declaração de propriedades e a informações enganosas, estabelecidos na seção 3 — Princípios Gerais.

7.2 — Designação de Qualidade

7.2.1 — Somente se poderá empregar designações de qualidade quando tenham sido estabelecidas as especificações correspondentes para um determinado alimento, através de uma norma específica.

7.2.2 — Essas designações deverão ser facilmente compreensíveis e não deverão de forma alguma ser equívocas ou enganosas, devendo cumprir com a totalidade dos parâmetros que identificam a qualidade do alimento.

7.3 — Informação Nutricional

— Poderá ser dada informação nutricional sempre que não entre em contradição com o disposto na seção 3 — Princípios Gerais, nem com as disposições particulares constantes da matéria.

8 — APRESENTAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA

8.1 — No painel principal das embalagens ou do rótulo deverão estar dispostos a denominação ou a denominação e a marca do alimento, nome do país de origem, sua qualidade, pureza ou mistura, quantidade nominal de forma clara em conjunto com desenho se existir, e cor contrastante que assegure sua perfeita visibilidade.

8.2 — A quantidade nominal do produto deverá respeitar as proporções entre a altura das letras e dos números e a área do painel principal de acordo com a Tabela I.

Superfície do Painel Altura Mínima dos Números em mm Principal em cm² Altura Mínima dos Números (em m/m)

Maior que 10 e menor que 40	2.0
Entre 40 e 170	3.0
Entre 170 e 650	4.5
Entre 650 e 2.600	6.0
Maior que 2.600	10.0

Folha nº 76 do proc.
O funcionário

8.3 - Quando uma embalagem secundária estiver constituída por 2 (duas) ou mais unidades individuais, que não estejam destinadas a ser vendidas separadamente, os valores da Tabela I serão aplicados à embalagem secundária.

8.4 - Quando uma embalagem secundária estiver constituída por 2 (duas) ou mais unidades individuais, que possam ser vendidas separadamente, os valores da Tabela I serão aplicados a ambas as embalagens.

8.5 - Os símbolos ou denominações metrológicas das unidades de medidas (SI) deverão figurar com uma relação mínima de dois terços da altura do número.

8.6 - O tamanho de letra e número para o resto dos itens da rotulagem obrigatória não poderá ser inferior a 1mm.

9 - EXCEÇÕES AO REGULAMENTO

9.1 - O presente Regulamento não se aplicará em sua totalidade para os casos particulares de alimentos modificados, enriquecidos, dietéticos, para regimes especiais ou de uso medicinal, os quais deverão ser rotulados de acordo com disposições especiais.

9.2 - A menos que se trate de especiarias e de ervas aromáticas, as unidades pequenas, cuja superfície do painel principal para rotulagem, depois de embaladas, for inferior a 10cm², poderão ficar isentas dos requisitos estabelecidos na seção 6, exceto do que deve constar como mínimo quanto à denominação e marca do produto.

9.3 - Em todos os casos estabelecidos em 9.2, a embalagem que contiver as unidades pequenas deverá apresentar a totalidade da informação obrigatória exigida.

10 - PRAZOS

O presente Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados entrará em vigor 60 (sessenta) dias após sua publicação.

Quanto à inclusão do número do lote na rotulagem obrigatória, sua vigência será 60 (sessenta) dias após a publicação deste Regulamento.

(D.O. n. 172, de 8 de setembro de 1997, págs. 19.700 a 19.702).

MARGARINA

- **Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Margarina.**

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO

GABINETE DO MINISTRO

PORTARIA N. 372 - DE 4 DE SETEMBRO DE 1997

O Ministro de Estado da Agricultura e do Abastecimento, no uso da atribuição que lhe confere o artigo 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, e nos termos do disposto no Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto n. 30.691⁽¹⁾, de 29 de março de 1952, e

Considerando a necessidade de padronizar os processos de elaboração de produtos de origem animal, resolve:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Margarina.

(1) Leg. Fed., 1952, pág. 214.

Art. 2º O Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Margarina, aprovado por esta Portaria, estará disponível na Coordenação de Informação Documental Agrícola, da Secretaria do Desenvolvimento Rural do Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor sessenta dias após a sua publicação. - Arlindo Porto, Ministro da Agricultura e do Abastecimento.

ANEXO À PORTARIA N. 372, DE 4 DE SETEMBRO DE 1997

Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Margarina

1 - ALCANCE

1.1 - OBJETIVO: Estabelecer a identidade e os requisitos mínimos de qualidade que deverá cumprir a Margarina destinada ao consumo humano.

1.2 - ÂMBITO DE APLICAÇÃO: O presente Regulamento refere-se à Margarina destinada ao comércio nacional ou internacional.

2 - DESCRIÇÃO

2.1 - DEFINIÇÃO: Entende-se por Margarina o produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. A gordura láctea, quando, presente não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais.

2.2 - CLASSIFICAÇÃO: A Margarina se classifica de acordo com o teor de lipídios totais.

2.3 - DESIGNAÇÃO (Denominação de Venda)

Denomina-se Margarina. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa.

3 - REFERÊNCIA

Council Regulation (EC) 2991/94, de 5 de dezembro de 1994
"Laying down standards for spreadable fat"

- Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA.

- Proposed Draft Standard for fat spread at step 4 (Alinorm 97/17, Appendix VI).

- Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods/APHA

1992.
- Official methods of Analysis of the AOAC, 1980, 13ª edição.

4 - COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

4.1 - COMPOSIÇÃO

4.1.1 - Ingredientes obrigatórios

4.1.1.1 - Leite, seus constituintes ou derivados.

4.1.1.2 - Óleos e/ou gorduras de origem animal e/ou vegetal.

4.1.1.3 - Água.

4.1.1.4 - Os óleos e/ou gorduras poderão ser modificados no todo ou em parte, por hidrogenação e/ou interesterificação e/ou por fracionamento e/ou por outro processo tecnologicamente adequado.

Folha nº 77 de 80 pgs.
nº 679 de 1998
Funcionário

Folha n.º 01 de proc.
n.º 679 de 19 98
S



Câmara Municipal de São Paulo 78

Gabinete do Vereador HANNA GHARIB

N.º 679 de 19 98
Funcionário J

01 - FL
01-0679/1998

PROJETO DE LEI

HOJE 27 OUT 1998

MISSÕES DE:

ATIVIDADES E JUSTIÇA
DISTRIBUIÇÃO PÚBLICA
PROMOÇÃO E TRAZAHO
E OUTRAS.

INSTITUI, NO ÂMBITO DO MUNICÍ-
PIO, A REGULAMENTAÇÃO
SANITÁRIA DE GÊNEROS
ALIMENTÍCIOS

PRÉSENTÉ

A Câmara Municipal de São Paulo decreta:

Art 1º - Fica instituído, no âmbito do município, a Regulamentação Sanitária de Gêneros Alimentícios.

Art 2º - Sob a fiscalização municipal, os estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios deverão obedecer as normas previstas na legislação edilícia e de zoneamento urbano do município.

Capítulo I

Art 3º - Somente poderão ser expostos à venda alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos "in natura", aditivos para alimentos, materiais, artigos e utensílios destinados a entrar em contato com alimentos que:

I - tenham sido previamente registrados no órgão competente, de acordo com exigências dos Ministérios da Saúde e da Agricultura;

II - Tenham sido elaborados, reembalados, transportados, importados ou vendidos por estabelecimentos devidamente licenciados;

SEÇÃO DE REVISÃO
G- Sérgio & Cezira
27 OUT 1998 ☆
- DT. 10 -



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador HANNA GHARIB

Folha n.º	51	de proc.
n.º	679	de 19 98

Folha n.º	79	de proc.
N.º	679	de 19 98
Funcionário		

TERCEIRA PARTE

TÍTULO I

Art 153 - Fica criada a Comissão Municipal de Higiene e Gêneros Alimentícios - CMHGA, coordenada pela Secretaria Municipal de Abastecimento, que terá como objetivo promover ações que implementem o cumprimento do código sanitário de gêneros alimentícios, bem como a melhoria permanente da qualidade dos alimentos fornecidos no Município de São Paulo.

§1º - A CMHGA será composta por representantes das seguintes entidades:

- Sindicato dos Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de São Paulo;
- Sindicato dos Empregados em Hotéis, Restaurantes e Similares de São Paulo;
- Secretaria Municipal de Abastecimento;
- Câmara Municipal.

§2º - A CMHGA reunir-se-á mensalmente, em caráter ordinário, ou extraordinariamente quando por convocação do Sr. Secretário Municipal de Abastecimento.

Art 154 - Fazem parte integrante deste Projeto de Lei as Normas Técnicas Especiais (NTE) em anexo, cujas disposições disciplinarão as ações referentes à defesa e à proteção da saúde individual e coletiva, no âmbito de atribuição da Secretaria Municipal de Abastecimento.

§1º - Os padrões toxicológicos, microbiológicos, fisiológicos, microscópicos, físico-químicos e outros, bem como os de rotulagem, deverão obedecer às especificações ou normas próprias de alimentos e bebidas estabelecidas pela legislação federal ou vigente.



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador HANNA GHARIB

Folha nº 80 do proc.
Nº. 679 de 1998
O funcionário

Folha nº 52 de proc.
Nº. 679 de 1998

§2º - As condições de uso de aditivos intencionais e a tolerância máxima de aditivos intencionais e incidentais em alimentos e bebidas obedecerão ao disposto na legislação federal pertinente e nas Resoluções da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) ou da Câmara Técnica de Alimentos (CTA) do Ministério da Saúde.

Art 155 - Este projeto de lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

HANNA GHARIB
Vereador



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador HANNA GHARIB

Folha nº 81	Proc. nº
Nº. 679	de 1998
O funcionário	

Folha nº 53
Nº. 679
Ø

JUSTIFICATIVA

São Paulo convive com sérios problemas relativos à regulamentação sanitária de gêneros alimentícios, visto que algumas modificações urgem ser feitas no Decreto-lei que hoje está em vigor..

Porém, para o sucesso desta Regulamentação, é fundamental uma somatória de esforços, com vistas à conscientização da população e dos comerciantes em geral, para que se possa lograr êxito na melhoria da qualidade de vida da população paulistana.

Este projeto de lei, ao otimizar no âmbito do município de São Paulo a "regulamentação sanitária dos gêneros alimentícios" pretende que o munícipe sofra menos os efeitos de um eventual descaso por parte dos comerciantes de gêneros alimentícios, através da cooperação e soma dos esforços do governo municipal, fabricantes, comerciantes, entidades que os representem e organizações não governamentais, no que peço apoio e cooperação de meus nobres pares para a sua aprovação.

HANNA GHARIB
Vereador

Folha nº 82 do p.º 1.º
Nº 679 de 13/98
O funcionário *[assinatura]*

Recebido na Comissão de
Constituição e Justiça
Em 10/11/98 às 13:00 hs.

ADRIANO OLIVEIRA
Secretário de Administração



SEGUIR em juntado nesta data documento e papel para informação, rubricado
sob folha nº 155 e 156 #
Em 12.11.98
(a)



Folha nº 83 do proc.
Nº 679 de 1998
O funcionário *[assinatura]*

Solicitação de providências
Folha n.º = 57 = da mesa

Folha No. 557 do proc.
N.º 6297 de 1999
O funcionário *[assinatura]*

Câmara Municipal de São Paulo

16 - PAR
16-1623/1998

PARECER CONJUNTO Nº /98 DAS COMISSÕES REUNIDAS DE
CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA; ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA; SAÚDE,
PROMOÇÃO SOCIAL E TRABALHO E DE FINANÇAS E ORÇAMENTO SOBRE O
PROJETO DE LEI Nº 679/98.

Trata-se de projeto de lei, de autoria do nobre Vereador
Hanna Gharib, que dispõe sobre a regulamentação sanitária
dos gêneros alimentícios no Município de São Paulo.

O projeto insere-se no âmbito do poder de polícia
administrativa do Município, estando amparado nos arts. 13,
I e 37, "caput" da Lei Orgânica do Município.

PELA LEGALIDADE.

Quanto ao mérito o projeto merece prosperar, eis que visa
resguardar a qualidade dos alimentos expostos à venda, bem
como da informação sobre os mesmos no interesse da
comunidade.

As Comissões de Administração Pública e de Saúde, Promoção
Social e Trabalho manifestam-se FAVORAVELMENTE ao projeto.

Quanto aos aspectos financeiros da propositura a Comissão de
Finanças e Orçamento nada tem a opor, uma vez que as

17 - RELCOM
17-0780/1998

folha nº 84 do proc.
Nº. 679 de 1998
O funcionário

Solicitação 1707/1998
Folha nº 57 de proc.

Folha nº 56 # do proc.
Nº 679 de 1998
O funcionário



Câmara Municipal de São Paulo

despesas com sua execução correrão por conta das dotações
orçamentárias próprias, suplementadas, se necessário.

Sala das Comissões Reunidas, 10/11/98.

COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA

COMISSÃO DE ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

COMISSÃO DE SAÚDE, PROMOÇÃO SOCIAL E TRABALHO

COMISSÃO DE FINANÇAS E ORÇAMENTO

DIÁRIO DO DIÁRIO OFICIAL
 12/13 19 98
 PÁGINA 48 coluna 2
 Contador

Folha nº 15 do proc.
 Nº 677 de 1998
 O funcionário

A A. T. T.
 Em 12/11/98

CARLOS ROBERTO DA SILVA - RF 130
 Auxiliar Legislativo



Folha nº 86 do proc.
Nº. 679 de 1998
O funcionário *[assinatura]*

Solicitação de incidência
Folha nº 57 de proc.
nº PL-679 de 1998
[assinatura]

Câmara Municipal de São Paulo
Gabinete do Vereador
Hanna Gharib

07 - RPS
07-0056/1998

REQUERIMENTO

Interceptado
08/12/98

REQUEIRO à Douta Mesa, na forma regimental, seja diminuído para cinco dias o prazo de interstício entre as audiências públicas do Projeto de Lei nº 679/98, de minha autoria.

Sala das Sessões, em

[assinatura]
HANNA GHARIB
Vereador

segurança. Uma jovem aluna, cuja idade presumo estar entre 10 e 12 anos, está preocupada com a segurança, com a violência. É exatamente essa a realidade que vivemos em nossas escolas, onde até drogas são vendidas, onde não existe ordem. Os alunos, professores e professoras são importunados, e vemos nossa política de segurança indo para o brejo, dando à nossa sociedade muito medo.

Ouvindo essa jovem aluna, ficamos realmente constrangidos. Tem esta Câmara o dever de fazer leis para organizar, ordenar esta cidade, e assim alcançarmos melhor qualidade de vida e, além de tudo, possamos viver com tranquilidade, exercer o direito de ir e vir, de estudar, de conviver numa sociedade digna, numa sociedade mais segura.

Quero, por tudo isso, saudá-los todos e parabenizá-los pela visita, pois os alunos que passaram por esta tribuna nos ensinaram muito com suas palavras.

Muito obrigado.

SRA. PRESIDENTE (Ana Maria Quadros - PSDB) - Tem a palavra, para encerrar, o autor da proposta de encarmos o Pequeno Expediente aos vereadores mirins, Vereador Gilson Barreto.

O SR. GILSON BARRETO (PSDB) - Quero parabenizar a Profa. Elizabeth Mantovani, coordenadora desse projeto, a Delegada de Ensino da DREM-13, Profa. Jussara de Almeida, e todos os professores direta ou indiretamente ligados a esse concurso, desenvolvido entre as 30 escolas da região para que os alunos hoje pudessem trazer ao conhecimento de São Paulo as preocupações da comunidade.

A região de São Mateus é muito problemática, muito carente; lá há um grande bairro, por exemplo, de pessoas humildes e trabalhadores; chamado Jardim da Conquista, onde, em época de chuva, alunos e professores não podem entrar na escola. Essa situação foi enfocada por um dos alunos.

É um absurdo que ainda tenhamos problemas como esse na cidade de São Paulo. Espero que a vinda dos alunos à Câmara Municipal sirva de exemplo para que a Administração Pública tome providências o mais breve possível no sentido de asfaltar aquela rua e amenizar o problema daquela população.

Os alunos apresentaram 30 projetos - são 30 problemas - os quais iremos encaminhar, todos os vereadores estão empenhados. Vamos solicitar ao Secretário Municipal de Vias Públicas que tome, de imediato, as devidas providências para resolver tais problemas.

Agradeço aos alunos que participaram desse evento. Para auxiliar na formação de vocês, vou entregar uma sacola com os seguintes livros: Vivendo em Sociedade; Lei Orgânica do Município de São Paulo; Criança e Cidadania; Estatuto da Criança e do Adolescente; Constituição da República Federativa do Brasil e Constituição do Estado de São Paulo e Direitos da Criança e do Adolescente, esperando que sejam de grande valia.

Sra. Presidente, parabenizo, mais uma vez, a DREM-13 pela participação dos alunos e professores.

Muito obrigado.

A SRA. PRESIDENTE (Ana Maria Quadros - PSDB) - Em nome de todos os vereadores e vereadoras desta Câmara Municipal, cumprimento os alunos e alunas da DREM-13, juntamente com suas professoras e professores, funcionários, coordenadores pedagógicos das escolas e a coordenadora pedagógica da DREM-13, Elizabeth Caporali Iba Mantovani, coordenadora do Projeto Câmara Mirim, que nesta oportunidade representa a Delegada de Ensino, Profa. Jussara de Almeida.

Passo a presidência ao nobre Vereador Nelo Rodolfo.

conforme previsto no artigo 39, "caput", do Regimento Interno, para propor sugestões à elaboração da Lei Complementar de que trata o artigo 165, § 9º, da Constituição Federal.

Sala das Sessões, em... Dito Salim e outros.

O SR. PRESIDENTE (Nelo Rodolfo - PPB) - Há sobre a mesa dois requerimentos que serão lidos.

É lido, posto a votos e aprovado o seguinte:

REQUERIMENTO P 07-0055/98

"REQUEIRO à Douta Mesa, na forma regimental, seja diminuído para cinco dias o prazo de interstício entre as audiências públicas do Projeto de Lei nº 730/98, de minha autoria.

Sala das Sessões, em... Vereador Hanna Gharib

REQUERIMENTO P 07-0056/98

"REQUEIRO à Douta Mesa, na forma regimental, seja diminuído para cinco dias o prazo de interstício entre as audiências públicas do Projeto de Lei nº 679/98, de minha autoria.

Sala das Sessões, em... Vereador Hanna Gharib

O SR. ARSELINO TATTO (PT) - (Pela ordem) - Sr. Presidente, sobre a licitação do nobre Vereador Hanna Gharib.

O SR. PRESIDENTE (Nelo Rodolfo - PPB) - Quando V.Exa. pediu a palavra já havia sido aprovado o requerimento.

Há sobre a mesa um requerimento do Vereador Italo Cardoso, que está sendo reapresentado.

É lido, posto a votos e aprovado o seguinte:

REQUERIMENTO P 07-0046/98

"REQUEIRO à Douta Mesa, na forma regimental, seja o Pequeno Expediente do dia 09 de dezembro de 1998 destinado à Comemoração do Cinquentenário da Declaração Universal dos Direitos Humanos, de 10 de dezembro de 1948.

Organização das Nações Unidas.

Sala das Sessões, 21 de outubro de 1998. Vereador Italo Cardoso.

O SR. PRESIDENTE (Nelo Rodolfo - PPB) - Por acordo de lideranças, iremos encerrar a sessão.

Lembro aos Srs. Vereadores que haverá uma sessão extraordinária logo após o término desta sessão ordinária.

Convoco os Srs. Vereadores para a próxima sessão ordinária, com a Ordem do Dia a ser publicada.

Estão encerrados os nossos trabalhos.

EXPEDIENTE DA 22ª S.O. REALIZADA EM 08/12/98

INDICAÇÕES

Do Vereador Celso Cardoso

Limpeza de córrego - Locais:

09-2512/98 - Córrego Cintra - R. Manoel Martins da Rocha

Chácara Alves Magalhães

09-2515/98 - Córrego da Vila Cachoeirinha - Rs. Brigadeiro

Godinho dos Santos e Luiz Cunha - VI. Cachoeira

09-2516/98 - Córrego do Id. Rodrigo - R. Avestruz Petica e Estr. DiSandro

09-2538/98 - Regularizar o fornecimento de medicamentos nas unidades da Rede Estadual.

09-2541/98 - Término das obras do Posto de Saúde da Vila Clara

09-2542/98 - Assegurar proteção policial aos advogados Edna e Donizetti Flor e prosseguir a apuração do Inquérito Policial

628/98 da Delegacia de Investigações Gerais de Araçatuba.

09-2547/98 - Policiamento Ostensivo para a Pça Armênia - Ponte Pequena.

Solicitações ao Executivo Municipal

09-2539/98 - Regularizar o fornecimento de medicamentos nas unidades da Rede Municipal e do PAS.

09-2540/98 - Regularizar o fornecimento de Vale-refeição e Vale-transporte para os servidores municipais.

09-2543/98 - Análise Técnica de remoção da passarela Varan Kev Tenedjian - Pça Armênia - Ponte Pequena.

09-2544/98 - Policiamento Ostensivo para a Pça Armênia - Ponte Pequena.

09-2546/98 - Instalar holofotes no Monumento aos Mártires Armênios - Pça Armênia - Ponte Pequena.

09-2545/98 - Recuperação Urbanística - Pça Armênia - Ponte Pequena. "Ofício-se"

REQUERIMENTOS D S/PROCESSO

Da Vereadora Lidia Correa

Voto de pesar

13-2984/98 - Pelo falecimento do ex-Vereador de Vinhedo, Antônio Alberto Fogagnoli. "Deferido"

Do Vereador Vicente Viscome

Voto de pesar

13-2985/98 - Pelo falecimento do Mestre de Karatê do Goju-Ryu, Sr. Ryuzo Watanabe. "Deferido"

Do Vereador José Viviani Ferraz

Solicitação à Mesa

13-2986/98 - Informes sobre o Proc. nº 00.01.00003-97/49, sobre sinalização da Av. Raimundo Pereira de Magalhães, alt. do nº 10.004. "Ofício-se"

Do Vereador Carlos Neder

Solicitação de informações ao Executivo Municipal

13-2987/98 - Sobre os servidores: Valéria Rogéria Pontes RG 7.700.651 e Yoshio Tegoshi RG 3.026.550. "Ofício-se"

13-2994/98 - Sobre providências que foram adotadas pela SMS, sobre denúncias de falta de limpeza no Hospital do PAS

Professor Waldomiro de Paula. "Ofício-se"

Voto de pesar

13-2988/98 - Pelo falecimento do Dr. Francisco Antonio Cesaroni. "Deferido"

Juntada de documentos

13-2989/98 - Ao PL 176/97, de sua autoria. "Deferido"

13-2990/98 - Ao PL 617/97, de sua autoria. "Deferido"

13-2991/98 - Ao PL 899/97, de sua autoria. "Deferido"

13-2992/98 - Ao PL 340/98, de sua autoria. "Deferido"

13-2993/98 - Ao PL 493/98, de sua autoria. "Deferido"

Solicitação ao Executivo Municipal

13-2995/98 - Requer cópia do processo SAE 577/98

Multiservice Engenharia Ltda. "Ofício-se"

Do Vereador Ivo Morganti

Voto de Pesar

13-2996/98 - Pelo falecimento do Sr. Valentino Guzzo. "Deferido"

7ª SESSÃO EXTRAORDINÁRIA

08/12/98

Presidência do Sr. Nelo Rodolfo.

anunciar o, imediatamente, o respectivo voto.

II - os escrutinadores, convidados pelo Presidente, irão fazendo as devidas anotações, competindo a cada um deles, ao registrar o voto, apregoar o novo resultado parcial;

III - concluída a contagem dos votos, o Presidente lerá o respectivo "Boletim de Apuração", proclamando o resultado."

O SR. PRESIDENTE (Nelo Rodolfo - PPB) - Passemos ao encaminhamento de votação.

Tem a palavra, para encaminhar a votação, o nobre Vereador Adriano Diogo.

O SR. ADRIANO DIOGO (PT) - (Pela ordem) - Sr. Presidente, pelo Regimento Interno existem duas fases da Ordem do Dia: discussão e votação. Não estamos na fase do encaminhamento. Estamos na fase da discussão.

O SR. PRESIDENTE (Nelo Rodolfo - PPB) - Quero informar a V.Exa. que a discussão foi encerrada durante a apresentação à Câmara Municipal.

O SR. ADRIANO DIOGO (PT) - (Pela ordem) - Nós fizemos a arguição. Hoje, deveremos ter a discussão do projeto, como outro qualquer. O que nós fizemos foi uma arguição pública.

O SR. PRESIDENTE (Nelo Rodolfo - PPB) - V.Exa. tem razão. Faremos a discussão da indicação.

Tem a palavra o Vereador Adriano Diogo, para discutir.

O SR. ADRIANO DIOGO (PT) - Sr. Presidente, Srs. Vereadores, senhoras e senhores, reconheço que há um mau humor no ar, mas a responsabilidade por isso não pode ser atribuída a nós. Por que existe essa indisposição, esse mau humor no ar?

O Tribunal de Contas do Município, órgão auxiliar da Câmara, tem grande relevância para a cidade de São Paulo. Às vezes, tenta substituir o nosso papel. Recentemente, o Tribunal inaugurou o serviço de disque denúncia das atividades da cidade de São Paulo. Achei estranha a instalação desse serviço, pois acreditava ser mais pertinente que fosse feito pela Câmara Municipal, visto que o Tribunal é uma assessoria indireta e não um órgão de ação direta. Mas, relevadas as diferenças de instâncias de uma Casa e outra, relevada a visão que se tem, por exemplo, da vitaliciedade do cargo de conselheiro, o que nos mobiliza e nos disponibiliza a estamos esta manhã fazendo esta discussão?

No que respeita ao indicado para o Tribunal de Contas, preservadas todas as suas características individuais, particulares, seus atributos éticos e morais, do ponto de vista pessoal e profissional, não temos nada a obstar. Qual seria a matéria de relevância que trazemos à discussão, Srs. Vereadores?

Esse brilhante jovem indicado para o Tribunal de Contas, não obstante suas qualidades pessoais, até outro dia foi Chefe de Gabinete do Sr. Prefeito. Perguntamos: se uma pessoa constitui o núcleo estratégico do Governo, o coração do Governo, o homem da confiança pessoal do Sr. Prefeito, como pode esse mesmo homem, esse mesmo ser humano ser indicado para a posição de juiz, de árbitro, de julgador das coisas mais essenciais desta administração pública?

Entendemos, como dissemos anteriormente, que, ressalvadas as suas características pessoais, não há condições para uma pessoa que participou do coração, do núcleo estratégico da maior confiança do Governo, fazer o julgamento do andamento desse mesmo Governo.

Já colocamos na audiência pública que se não fosse esse o

DOM - 31/12/98 - 16.34



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Folha nº 88 do proc.
Nº. 679 de 1998
Assessorário

Papel para informação, rubricado como folha nº

=58=

do processo nº

PL-679

de 19

98 19.03.99

(a)

ANA RAULA KARRUZ
Oficial Legislativo

À AT.2

A pedido.

19.03.99

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

À ATM

Sr. Assessor Chefe,

Em devolução.

22/03/99

Antonio Rodrigues de Freitas Junior
ANTONIO RODRIGUES DE FREITAS JÚNIOR
Assessor Técnico Legislativo Chefe



Folha nº 87 do proc.
Nº 679 de 1998
O funcionário

Câmara Municipal de São Paulo

COMISSÃO EXTRAORDINÁRIA PERMANENTE DE APOIO AO DESENVOLVIMENTO DO TURISMO, DO LAZER E DA GASTRONOMIA

São Paulo, 30 de abril de 1999.

Of. Com. Turismo nº 28/99

Senhor Secretário,

Tendo em vista a solicitação da Nobre Vereadora Aldaiza Sposati e, na qualidade de Presidente da Comissão Extraordinária Permanente de Apoio ao Desenvolvimento do Turismo, do Lazer e da Gastronomia da Câmara Municipal de São Paulo, vimos por meio deste solicitar a realização de um Congresso das Comissões de Saúde, Promoção Social e Trabalho; de Administração Pública e de Política Urbana, Metropolitana e Meio Ambiente, sobre o Projeto de Lei nº 679/98, de autoria do Vereador Hanna Garib, que dispõe sobre a regulamentação sanitária dos gêneros alimentícios no município de São Paulo.

Gostaríamos de sugerir o dia 10 de junho p.f. como data para a realização da referida reunião, com a presença de entidades e associações interessadas no assunto de que trata o projeto em questão.

Certos de contarmos com o apoio e colaboração de Vossa Excelência, e no aguardo de um posicionamento favorável, reiteramos os protestos de elevado apreço e distinta consideração.

Atenciosamente

Vereador Mohamad Said Mourad
Presidente da Comissão Extraordinária Permanente de Apoio ao
Desenvolvimento do Turismo, do Lazer e da Gastronomia

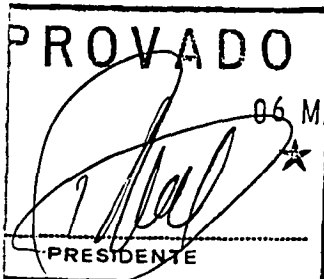
A Sua Excelência o Senhor
Vereador Gilson Barreto
Digníssimo Presidente da Comissão de Administração Pública



Folha nº 90 do proc.
Nº. 679 de 19 98
O funcionário

Folha nº 59 do proc.
n.º 679 do 19 98

Câmara Municipal de São Paulo



REQUERIMENTO

07 - RPS
07-0022/1999

REQUEREMOS à Douta Mesa, ouvido o Egrégio Plenário, nos termos do artigo 72 do Regimento Interno, o retorno do Projeto de Lei 679/98, de autoria do Vereador Hanna Gharib, à D. Comissão de Administração Pública, para nova manifestação.

Sala das Sessões, 5 de maio de 1999.

A COMISSÃO DE ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

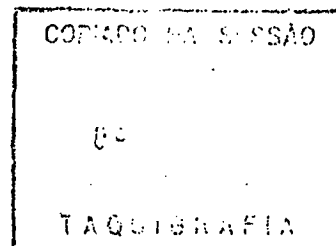
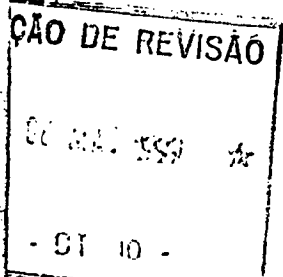
VEREADOR GILSON BARRETO
Presidente da CAP

VEREADOR JOSÉ AMORIM
Vice-Presidente da CAP

VEREADOR CARLOS NEDER

VEREADOR JORGE TABA

VEREADOR OSVALDO ENÉAS





Câmara Municipal de São Paulo

Folha nº	91	do proc.
Nº	679	de 1998
O funcionário	<i>[assinatura]</i>	

São Paulo, 06 de maio de 1999.

Of. CAP 06/99

Sr. Vereador,

Na qualidade de Presidente da Comissão de Administração Pública e tendo em vista os termos do ofício Com. Turismo nº 28/99, informo a Vossa Excelência que o Plenário desta Comissão deliberou em reunião ordinária realizada no dia 05 de maio próximo passado, por requerer nova manifestação sobre o projeto de lei 679/98, de autoria do Vereador Hanna Gharib, nos termos do disposto no artigo 72 do Regimento Interno.

Na oportunidade, apresento a V. Excelência os meus protestos de distinta consideração e apreço.

[assinatura]
VEREADOR GILSON BARRETO
Presidente da Comissão de Administração
Pública

Excelentíssimo Senhor
Vereador Mohamad Said Mourad
DD. Presidente da Comissão Extraordinária Permanente de Apoio ao Desenvolvimento
do Turismo, do Lazer e da Gastronomia
Em Mãos

Recebido 07/15/99
[assinatura]
11.003

A Com. de Administração Pública

07/05/99

Brino Gandelman

BRINO GANDELMAN
Assessor Tec. Leg. Chefe Subat.
A. T. M.

Folha nº 92 do processo
Nº 679 de 1999
O funcionário J. N.

Recebida na Comissão de
Administração Pública
Em 7.5.99 às 18:00h.

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

Ao nobre Vereador Carlos Neder
para relatar. Regimentalmente até 1.1.1999
Sala da Comissão de Administração Pública

19/05/99

Presidente



Folha nº	93	do proc.
Nº.	679	de 1998
O funcionário		

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

COMISSÃO EXTRAORDINÁRIA PERMANENTE DE APOIO AO DESENVOLVIMENTO
DO TURISMO, DO LAZER E DA GASTRONOMIA

São Paulo, 16 de junho de 1999.

CTUR Memo nº 62/99
Exmo. Sr. Vereador Carlos Neder

Conforme solicitação de Vossa Excelência, através do Ofício 516/47ª SSP/99, venho por meio deste encaminhar cópia das notas taquigráficas da reunião desta Comissão sobre o projeto de lei nº 679/98, que institui no âmbito do Município a Regulamentação Sanitária de Gêneros Alimentícios.

Sem mais, atenciosamente


Mohamad Said Mourad
Presidente da Comissão Extraordinária Permanente de
Apoio ao Desenvolvimento do Turismo, do Lazer e da Gastronomia



Câmara Municipal de São Paulo

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA

Fls. 10	99	do proc.
Nº.	679	de 1999
O funcionário	W	

COMISSÃO DE TURISMO, LAZER E GASTRONOMIA

SEM REVISÃO
TAQUIGRAFIA

MEMBROS: **MOHAMAD SAID MOURAD – PRESIDENTE**
 ALDAÍZA SPOSATI
 MIGUEL COLASUONNO
 AURÉLIO NOMURA
 GOULART
 ALAN LOPES
 JORGE TABA

**REUNIÃO REALIZADA NO SALÃO NOBRE PRESIDENTE
JOÃO BRASIL VITA DA CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO
PAULO, NO DIA 10 DE JUNHO DE 1999.**

**SOLICITANTE: VEREADOR MOHAMAD SAID MOURAD
(MEMO 46/99 – TURISMO)**

SECRETÁRIO: MARIZILDA PFUTZEREUTER



Câmara Municipal de São Paulo

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha nº 95	do proc.
Nº 679	de 1998
O funcionário	

ROD.:S1	FOLHA:1	TAQ.: ALEX	COMISSÃO:Turismo
ORADOR:			DATA: 10 6 99

A SRA. PRESIDENTE (Aldaíza Sposati - PT) - Vamos dar início a esta reunião da Comissão Especial Permanente de Turismo, Lazer e Gastronomia da Câmara Municipal de São Paulo, com a presença do Vereador Jorge Taba. O Vereador Mohamad Said Mourad pede escusas porque irá atrasar-se um pouco. Hoje à noite, às 19 horas, haverá uma nova sessão desta Comissão sobre a questão do turismo. Será uma reunião ampliada. Está presente a assessoria do Vereador Mohamad Said Mourad, presidente desta Comissão.

Os nossos trabalhos neste momento se referem a uma discussão sobre projeto de lei em tramitação nesta Casa referente à regulamentação sanitária de gêneros alimentícios. É uma luta no sentido de instalar o Código Sanitário do Município. Por isso, iremos pedir para que façam parte da mesa, neste debate, o presidente do Sindicato dos Bares, Hotéis e Restaurantes, Sr. Nelson Abreu Pinto; o diretor do Sindicato dos Trabalhadores em Hotéis, Apart-hotéis, Motéis, Flats, Restaurantes, Bares, Lanchonetes e Similares, Sr. Antonio Basílio de Souza; representante do Instituto Paulista de Medicina Ocupacional, Sr. Geraldo Barros de Lima; Sr. Marco Antonio Manfredini, chefe de gabinete do Vereador Carlos Neder, nosso parceiro nesta discussão sobre o Código; o secretário executivo do Instituto de Saúde, Secretaria de Higiene, o setor de serviços hospitalares, alimentares e similares, Sr. Domingos Chiapetta; Dr. Mário Bonsianni, técnico que coordenou a apresentação deste projeto de lei.

Temos vários representantes, de vários estabelecimentos, restaurantes; Sr. Carlos Alberto Pereira da Nóbrega, Sr. Plínio da Cruz, do Instituto de Medicina Ocupacional. Também se encontram



Câmara Municipal de São Paulo

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha nº 96 do proc.
Nº. 679 de 1998
Funcionário

ROD.:S1	FOLHA:2	TAQ.: ALEX	COMISSÃO:Turismo
ORADOR:			DATA: 10 6 99

presentes os representantes dos vereadores Alan Lopes e Rubens Calvo, srs. Cláudio Ferreira e José Eduardo Santa Rosa.

Antes do início do debate do projeto de lei, preciso aclarar uma situação para que possamos conduzi-lo com tranqüilidade. Desde de quando, ainda no governo Paulo Maluf, foi iniciada na cidade uma campanha sobre a questão da desqualificação, diríamos, dos estabelecimentos comerciais ligados à questão "gêneros alimentícios", como restaurantes e bares, com alguns "outdoors" um tanto forte, dizendo não queremos baratas no nosso prato de comida ou coisas desse tipo. Isso desencadeou várias ações do Sindicato, das Associações ligados ao meio, não só quanto ao desempenho do estímulo à qualificação dos estabelecimentos comerciais como também um pensamento mais de médio a longo prazo no sentido de rever, no sentido de estabelecer uma regulamentação sanitária no que se refere à questão do comércio de gêneros alimentícios.

Essa questão, na cidade de São Paulo, já vem de longa data, em múltiplas confusões de atribuições e responsabilidades, porquanto uma área que intermedia três secretarias municipais. No caso, as secretarias de Saúde, de Abastecimento e das Administrações Regionais. Não foram poucas as vezes em que a Vigilância Sanitária transitou, ora da Secretaria da Saúde para a Secretaria do Abastecimento, inclusive numa interrelação com a SAR.

De fato, aconteceu, vamos dizer assim, uma campanha muito forte da presença da Vigilância Sanitária em vários estabelecimentos e uma certa queixa quanto a uma certa agressão em que muitos proprietários de estabelecimentos saíram de suas casas praticamente algemados e presos, se colocando uma questão de que é necessário



Câmara Municipal de São Paulo
DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha nº 97 do proc.
Nº. 10.79 de 1998
funcionário

ROD.:S1 FOLHA:3 TAQ.: ALEX COMISSÃO:Turismo

ORADOR:

DATA: 10 6 99

aclarar a relação do cumprimento do padrão higiênico-sanitário na Cidade.

Isso é muito interessante porque a cidade de São Paulo foi sempre uma cidade muito moralista no que se refere a questão da higiene. Até é uma das únicas cidades que tem um bairro chamado Higienópolis, que não se refere exatamente ao estabelecimento comercial mas que tem um apelo de uma linha higienista em todo o seu tratado urbanístico.

Houve esse empenho do Sindicato, inclusive da consultoria do trabalho exemplar do Dr. Mário Borsianni. Esta proposta... segue
Beth



Câmara Municipal de São Paulo
DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha nº 98	do proc. nº 577 de 1998
Incluído	

ROD.:s2,3,4,5

FOLHA:1

TAQ.:beth

COMISSÃO:turismo

ORADOR:

DATA:10.06

Esta proposta chegou à Câmara Municipal e, por motivos vários que até não achei dos melhores à época, quem encaminhou a proposta foi o então Vereador Hanna Gharib e nós temos, inclusive hoje uma situação inusitada em que o Vereador Hanna Gharib não é mais Vereador da Casa, é deputado estadual e está nesse processo de indiciamento em relação ao exercício da função parlamentar. Quando coloco essas questões, embora tangenciem o nosso debate, mas preciso tornar muito claro porque além de membro da Comissão sou líder da bancada do Partido dos Trabalhadores cujo presidente da CPI é também membro de minha bancada. Não me sentiria a vontade em debater o teor da proposta se é no sentido de debater o teor de uma proposta de um dado Vereador. Queria ter a liberdade, e aqui estou considerando isso e é necessário considerar dessa forma para que haja tranquilidade e não seja dito que esta Vereadora está aqui querendo privilegiar o Vereador A, B ou C, mas sim que está comprometida com a cidade, com a qualidade de vida da Cidade, em debater o conteúdo da proposta que entendo seria a despeito deste encaminhamento, e ter a tranquilidade de que tenhamos a liberdade de um encaminhamento de um substitutivo oxalá coletivo, até porque o Vereador Carlos Neder nós encaminhamos esse projeto, remetemos, e o senhor presidente desta comissão, Vereador Mohamad Said Mourad, a pedido nosso remeteu este projeto de lei à Comissão de Administração Pública e esta pedindo inclusive que formalmente fosse examinado e o Vereador Carlos Neder como médico sanitário que é está como relator na Comissão de Administração Pública o que inclusive permitiu que esta substitutivo, além de elaborado em parceria entre as duas comissões possa ganhar estatuto de ser um processo realmente legitimado por várias representações desta Casa em nome do nosso respeito técnico, profissional ao Dr. Mário Bonciani, que assim seja



Câmara Municipal de São Paulo
DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha nº 99 do proc.
Nº 679 de 1999
de 1999

ROD.:s2,3,4,5

FOLHA:2

TAQ.:beth

COMISSÃO:turismo

ORADOR:

DATA:10.06

encaminhado. Desculpe o alongado da apresentação mas ela se faz necessária, inclusive, acho que é importante ser registrada e a transcrição depois eu vou pedir até para mandar para várias lideranças da Casa para que fique devidamente aclarada qual é a participação dessa vereadora e que é também líder de bancada do Partido dos Trabalhadores.

Desculpe me alongar tanto, mas é necessário. Passo a palavra ao Dr. Mário Bociano.

O SR MÁRIO BOCIANO - Eu vou para a parte que ficou de minha responsabilidade que é quais foram os subsídios, qual foi o objetivo do sindicato, o Sindicato dos Hotéis e Restaurantes na apresentação dessa proposta que está em tramitação. Vou estar fazendo algumas colocações com relação ao que a dra. Aldaíza colocou referente à tramitação do projeto. Vou ser o mais rápido possível para que tenhamos condições de fazer um debate entre os presentes e vou tentar também, para que se possa conduzir o debate ou outros encaminhamentos, pedindo permissão para que possamos abrir para perguntas eventuais no transcorrer da apresentação, para que as pessoas possam estar esclarecidas sobre o projeto. Eu fiz uma opção na apresentação desse trabalho de não apresentar toda a redação do código porque, evidentemente isso iria cansar muito a plenária e não iria pegar o substrato do projeto. Eu fiz questão de apresentar quais são os principais pontos e objetivos que estão inseridos nessa proposta que estamos chamando de aperfeiçoamento de código sanitário de gênero alimentício. Antes de entrar propriamente no código vou falar quais foram os elementos que para o sindicato foram fundamentais para



Câmara Municipal de São Paulo

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Processo nº. 679	de 1998
O funcionário	

ROD.:s2,3,4,5

FOLHA:3

TAQ.:beth

COMISSÃO:turismo

ORADOR:

DATA:10.06

estarmos construindo esse projeto. Primeiro quero lembrar que o sindicato, o Sindicato de Hotéis em nenhum momento pensou em discutir o código sanitário de gênero alimentício isoladamente, fora de uma proposta maior de reformulação de estratégias de intervenção no Município de São Paulo.

Nós, que na época fomos procurados pelo Dr. Néelson, a projeto que foi solicitado era uma proposta com um objetivo fundamental: melhorar a qualidade dos serviços prestados por esse setor ao município de São Paulo. Mais do que isso a minha participação se deve no momento em que o Dr. Nelson aproveitando as experiências que existem hoje no Ministério do Trabalho, de que todas as propostas sejam discutidas com representantes de trabalhadores e empregadores e todas as outras áreas que estão diretamente envolvidas no temário, no caso o Código Sanitário, essa experiência foi um dos objetivos pelo qual eu recebi a incumbência de estar elaborando o projeto. Dentro do projeto tinha de melhorar a qualidade do serviços, um norteador fundamental é que qualquer tipo de proposta que saísse do sindicato saísse com uma discussão ampla, especialmente, obrigatoriamente com a participação dos trabalhadores. Dentro desse objetivo maior a estratégia que foi pontuada primeiro foi como a questão de alimento diz respeito à questão do trabalhador, o objetivo maior era que qualquer tipo de trabalho tivesse conjuntamente uma melhoria das condições de trabalho nos locais de trabalho: bares, restaurantes, etc.

Segundo que tivesse uma proposta de higiene de manipulação de alimentos e a terceira estratégia fundamental para o sindicato era criar condições para um projeto antigo, inclusive da Casa, que era de



Câmara Municipal de São Paulo

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha nº 102 do proc.
Nº. 679 de 19 98
O. J. Paulo

ROD.:s2,3,4,5

FOLHA:5

TAQ.:beth

COMISSÃO:turismo

ORADOR:

DATA:10.06

modificação do Código Sanitário. Quais foram as ações mediatas? Após isso foi elaborada uma proposta de aperfeiçoamento do Código Sanitário e parte dela está composta no projeto de lei, a criação de uma instância de negociação permanente, depois eu vou falar sobre cada um deles rapidamente, a estruturação de ações de segurança e saúde do trabalhador, o aprimoramento do Código Sanitário, ampliação da divulgação desse novo Código e a criação de mecanismos de reaproveitamento de alimentos como uma prestação de serviços para a sociedade nessa questão. Como é que foi feita a elaboração dessa proposta? Primeiro foi criada uma comissão técnica em que participaram representantes da área da assessoria jurídica, coordenada, na verdade, pela assessoria jurídica do sindicato, com Dr. Damiano que tem, inclusive experiência na área de saúde ao trabalhador, especialistas na área de saúde do trabalhador, que aí eu me enquadro e especialistas na área de higiene e vigilância de produtos sanitários. Foi elaborada uma proposta e esta foi encaminhada a diversas representações. A principal representação enviada a matéria foi o prefeito da cidade que hoje é responsável pela vigilância sanitária de gêneros alimentícios e, evidentemente, o Prefeito da Cidade deve ter encaminhado, acredito, o Dr. Hanna Gharib não está conosco, mas provavelmente foi através da Prefeitura de São Paulo que esse projeto foi encaminhado para a sua liderança Dr. Hanna Gharib.

Em uma segunda fase foi criada, e eu acho isso importante, o que chamamos de instância de negociação permanente e que é importante os srs estarem sabendo. O sindicato dos trabalhadores e o sindicato dos empresários, a federação dos trabalhadores e a federação dos empresários fundaram no final do ano passado um instituto chamado Instituto de Segurança, Saúde, Higiene no Trabalho. É um instituto sem



Câmara Municipal de São Paulo
DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha nº 103 do proc.
Nº. 679 de 1998
e função *ju*

ROD.:s2,3,4,5

FOLHA:6

TAQ.:beth

COMISSÃO:turismo

ORADOR:

DATA:10.06

fins lucrativos, na verdade é uma ONG que é então, que tem um conselho deliberativo, que são os donos desses instituto sem fim lucrativo, vamos dizer assim, que tem representantes das duas federações trabalhadores e empregadores, e os dois presidentes do sindicato dos empresários. Então, é um instituto inédito, não existe e eu conheço muito essa área por trabalhar no Ministério do Trabalho, não existe no Brasil nenhuma entidade bipartide controlada por trabalhador e empregador. Existem várias instâncias de negociação mas ninguém ainda de empresário. Os trabalhadores tiveram a coragem, vamos dizer assim, ou o atrevimento de estar montando um instituto discutindo com trabalhador e empregador em uma área que é de conflito.

Os objetivos desse instituto. O primeiro é ter áreas de estudo e pesquisas, publicações científicas e áudio-visuais, esse instituto já tem como compromisso e já tem como verba reservada de quando sair o código sanitário fazer ampla divulgação do mesmo através dos instrumentos mais tradicionais de divulgação mas a partir de cartilhas, etc. Ele tem também uma função de prestação de serviços, disseminar os cursos, fizemos recentemente um curso sobre a questão da CIP, temos outros programados. Tem o objetivo de fazer negociação permanente entre trabalhadores e empregadores. Esse instituto já foi feita ampla divulgação dele, já está instalado com computadores, equipamentos, telefone, etc. Hoje você já tem um serviço, a parte de higiene de gêneros alimentícios não temos serviços ainda pois estamos aguardando a modificação do código sanitário, mas com relação à área de segurança e saúde temos alguns credenciados. São três empresas credenciadas, eram cinco, duas foram retiradas e ficaram três empresas credenciadas que têm o objetivo de fazer o levantamento de risco nas empresas e o controle do trabalhador e a parte de controle do



Câmara Municipal de São Paulo

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha nº	104	do proc.
Nº	679	de 1998
O funcionário	<i>[assinatura]</i>	

ROD.:s2,3,4,5	FOLHA:7	TAQ.:beth	COMISSÃO:turismo
ORADOR:			DATA:10.06

ambiente. Isso já está implantado, acho que tem pelo menos umas 50 ou 100 empresas que se utilizam desse serviço junto ao sindicato e o que é importante: existe uma padronização dos resultados de forma que você vai ter isso a médio prazo um levantamento adequado de quais serão os riscos da região e o que é importante é que esse instituto também pretende fazer o mesmo para a área de higiene e que depois de um certo tempo tenhamos um padrão de quais são os principais problemas e dificuldades do setor de alimentação. Então é esse o instituto.

Com relação ao aprimoramento do código sanitário na verdade o que eu falei até agora foi um preâmbulo mas um preâmbulo importante para vocês sentirem que esse projeto que foi apresentado está articulado a um projeto global que está sendo acompanhado e discutido hoje com trabalhador e empregador. O aprimoramento desse código sanitário. Qual foi o objetivo principal por nós elaborado e encaminhado? Primeiro que o objetivo era a criação de um instrumento sanitário que fosse público. Hoje, entre nós, que somos as pessoas selecionadas, duvido que algum dos senhores tenham o Código Sanitário do Município de São Paulo. Os poucos que o tem, pois é difícil de encontrar, provavelmente ou seguramente não tem as modificações que são introduzidas de forma que hoje é praticamente impossível até para os setores mais técnicos ter conhecimento do conjunto de legislação que rege essa área de higiene e manipulação de alimentos. Queremos que seja um instrumento público e para isso o instituto se coloca à disposição para fazer uma ampla divulgação, mandando material, etc, sobre as mudanças que ocorreram.

Segundo, um documento de fácil entendimento, essa é a nossa proposta. Ele não pode ser um documento que só vai ser entendido por super-técnico, só vai ser entendido pelo fiscal da Prefeitura de São



Câmara Municipal de São Paulo

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA

105 do proc.
Nº 679 de 1998
O funcionário
COMISSÃO: turismo
DATA: 10.06

ROD.:s2,3,4,5

FOLHA:8

TAQ.:beth

ORADOR:

Paulo. Ele tem de ser entendido por empregadores, empregadores esses que não precisem ter uma assessoria jurídica, ele tem de ser entendido pelas entidades que normalmente assessoram pequeno e médio empresário, que são as áreas de contabilidade e ele tem de ser entendido também pelo trabalhador. O trabalhador também tem de saber inserido nisso quais são os seus direitos, obrigações nessa área que ele manipula. Ele tem de ter aplicabilidade e facilitação de cumprimento. Um Código Sanitário da forma que é hoje, oculto, evidentemente reduz muito a possibilidade de ser aplicado e ser cumprido por aqueles que queiram fazer e que não sejam grandes empresários do setor. E a fiscalização social. Entendemos hoje, e falo na minha experiência no Ministério do Trabalho que a fiscalização não pode ser dar exclusivamente pelo órgão do Estado, o que obriga que o órgão do Estado esteja presente em toda a lanchonete a cada meia hora. É importante encontrar mecanismos que tenha a participação social, a participação do empregados, a participação do trabalhador e dos órgãos da sociedade, que dizem respeito à alimentação e que possam colaborar com o processo de fiscalização. Isso não acontece só na área de saúde alimentar. Mas em outras áreas de saúde me que a perspectiva técnica que não é uma perspectiva política, do ponto de vista da fiscalização, é que a fiscalização se dê, paralelamente, com a participação da sociedade e não só pelo órgão do Estado.

Esses são os objetivos principais.

Quero lembrar os senhores do seguinte: que existe algumas diferenças entre o projeto elaborado por nós e o projeto apresentado pelo Dr. Hanna Gharib, algumas diferenças, não é o projeto. Em segundo lugar o nosso projeto não entrou nas intimidades das relações, por exemplo, como foi bem levantado pela Dra. Aldaíza, nas intimidades da



Câmara Municipal de São Paulo

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA

Folha nº	106	do proc.
Nº	679	de 1998
DT-10	cionário	

ROD.:s2,3,4,5

FOLHA:9

TAQ.:beth

COMISSÃO:turismo

ORADOR:

DATA:10.06

responsabilidade do órgão público que deva gerar fiscalização. A fiscalização da vigilância, nós sabemos que há a responsabilidade da vigilância, eu participei em determinada época da administração de saúde da prefeitura de São Paulo e nessa época ela era, passou da SEMAB para a área da saúde, passou para Semab, quer dizer, não entramos nessa discussão porque achamos que essa é uma discussão fundamental do setor legislativo e uma discussão do setor executivo.

Princípios gerais dessa proposta. Primeiro, como eu falei, temos no capítulo terceiro, desse anteprojeto, começando de trás, nós propusemos isso foi aceito num anteprojeto a criação do que chamamos Comissão Municipal de Gêneros Alimentícios. Isso é a proposta, incluída nesse anteprojeto na terceira parte, começa por ela porque ela dá o norte da nossa proposta e porque foi aceita no projeto de lei.

Qual o objetivo de ter uma Comissão Municipal de Higiene de Gêneros Alimentícios? Primeiro é importante sabermos o seguinte: qual é a composição que estamos propondo que tenha essa comissão? Primeiro, uma participação do Executivo, porque é o órgão de fiscalização, segundo, uma participação do Legislativo, porque é o órgão de representação da sociedade, terceiro a representação de empresários e trabalhadores. E essa comissão teria como objetivo: 1. Ampliar a participação do processo normativo e eu vou utilizar mesmo a minha experiência no Ministério do Trabalho mais uma vez, é impossível você pensar no adequado cumprimento de qualquer função quando na elaboração desse cumprimento você não traz a sociedade envolvida para a discussão dessa normatização. Evidentemente que esse órgão, com a participação do Legislativo, Executivo e da sociedade diretamente envolvida terá possibilidade que as normatizações ocorram de forma a terem



Câmara Municipal de São Paulo

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA

Folha 107 do proc.
Nº 679 de 1992
O funcionário
COMISSÃO: turismo

ROD.:s2,3,4,5

FOLHA:10

TAQ.:beth

ORADOR:

DATA:10.06

compatibilização com a realidade. Em você tendo um código sanitário permanentemente sendo alterado e, mais do que isso, permanentemente sendo discutido indiscutivelmente por si só ele já amplia os níveis de cumprimento dessa legislação. Na medida em que o empresário é responsável pela execução, pelo cumprimento do código sanitário, ele está representado nessa discussão na hora em que ele assina um acordo, na hora que assina a participação, na hora que tem o consenso, automaticamente você tem, sem a ação do Estado, uma ampliação do cumprimento do código.

Vou falar um pouco agora da primeira parte. Quais foram as principais propostas que introduzimos. Primeiro foi ampliar e aperfeiçoar as definições da terminologia utilizada no texto legal. Existe uma terminologia que é dúbia e que dificulta para o empregador o entendimento do seu significado e também dificulta para o próprio fiscal o entendimento daquele item. O que dificulta, em outras palavras, uma homogeneização da fiscalização e o que é triste, dificulta a possibilidade de cumprimento pelo empresário. Então, e evitar isso então.

Outro aspecto ainda na primeira parte: nós aperfeiçoamos os critérios e condições para a interdição e inutilização do alimento. Hoje os elementos colocados não permite, da mesma forma da questão da terminologia, não permite um conhecimento do fiscal ou uma homogeneização dos empresários para saber quais são as condições que podem gerar a interdição e a inutilização de alimento. O mesmo procuramos definir corretamente o que entendemos por colheita de material para amostra e para a realização do teste fora do estabelecimento. Quais são as condições, quais são os requisitos e terceiro, a análise fiscal. A análise fiscal tem de ser uma análise



Câmara Municipal de São Paulo

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA

Forma nº	108	do proc.
Nº	679	de 1998
Funcionário		

ROD.:s2,3,4,5

FOLHA:11

TAQ.:beth

COMISSÃO:turismo

ORADOR:

DATA:10.06

pública com a participação do trabalhador e do público em geral. Ela não pode ser uma análise fiscal ainda subordinada aos trâmites muitas vezes desconhecidos dos serviço estatal. Um outro importante objetivo, na primeira parte do código foi compatibilizar a legislação de segurança e saúde e a legislação do código sanitário. Sabemos se tem uma legislação e isso facilita para o empregador e para o trabalhador. Por quê? Porque você tem essas duas legislações que tratam das mesmas coisas, muitas vezes, mas estão falando idiomas diferentes. Então, muitas vezes, por exemplo, a questão de higiene no trabalho, a questão de banheiros, de higiene de refeitório, etc, são questões que têm uma legislação do Ministério do Trabalho e tem uma legislação da Prefeitura de São Paulo . Existe um pedaço dessa área, que acho que é o pedaço do controle da higiene do alimento, isso é específico da área de higiene e manipulação de alimento, existe outro pedaço que é o controle do trabalhador, do trabalhador no local de trabalho. Essas áreas são independentes mas existe um grande núcleo comum que tem de ser compatibilizado, senão você tem as duas fiscalizações dando trombada e o empresário, ou o próprio trabalhador não sabendo os seus direitos, etc. o trabalhador até que tem um certo conhecimento do direito dele. Eu acho que é importante. Tem de ser público assim como são públicos os instrumentos do Ministério do Trabalho. Você tem um levantamento de risco e esse levantamento, hoje, pelo instituto, a lei permite, isso é público, o trabalhador tem o direito de estar sabendo qual é a situação.

Por último, com relação a segunda parte do código onde estamos propondo que esse código aperfeiçoe os critérios e condições para interdição parcial e total do estabelecimento. Hoje o código permite que uma falta, o código não define, não é que ele permite, ele não



Câmara Municipal de São Paulo

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA

Forma nº	109	do proc.
Nº	679	de 1998
funcionário		

ROD.:s2,3,4,5

FOLHA:12

TAQ.:beth

COMISSAO:turismo

ORADOR:

DATA:10.06

definindo quais as condições para interdição total do estabelecimento ele dá condições para que uma tomada mal instalada seja interditado o estabelecimento. E fica claro, e acho que todos os senhores que convivem com o dia a dia dessa ação fica claro a extrema impossibilidade que tem o empresário de conseguir ter uma proposta dele. Fica sempre na dependência total do Estado, dos movimentos do Estado, ele não tem condições de estar fazendo, de segurança, para estar instalando, para não ser interditada, amanhã, a empresa dele.

Então, definições claras. Achamos que o estabelecimento tem de ser interditado? Achamos, mas somente em situações gravíssimas, em situações que vamos discutir. Não definimos a situação aqui que tem de haver um critério para a interdição parcial, especialmente para a interdição total dos estabelecimentos.

Colocamos a questão da notificação prévia, ou a dupla visita, especialmente nas situações em que você ocorre a necessidade de grande modificação do ambiente. Não é possível que em determinadas situações você tenha um ou dois dias para fazer a modificação de um banheiro, etc. Deve haver condições para que o empresário, e vocês podem imaginar, em não se definindo claramente a coisa, o empresário dá de cara com uma modificação obrigatória de um dia para o outro e às vezes, muitas vezes, ele recebe a notificação do Ministério do Trabalho sobre o banheiro e que quer outras coisas, que não aquelas que foram instaladas.

O que eu acho mais importante que estamos colocando nessa segunda parte é a possibilidade de auto-regulação, para encerrar. Entendemos que qualquer fiscalização, qualquer ação do Estado a nível público de fiscalização tem de se dar com a participação da sociedade. Não existe mais, nos países desenvolvidos, qualquer tipo de



Câmara Municipal de São Paulo
DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha nº 110 do proc.
Nº 679 de 19 98
O funcionário

ROD.:s2,3,4,5

FOLHA:13

TAQ.:beth

COMISSÃO:turismo

ORADOR:

DATA:10.06

fiscalização, seja de gênero alimentício, seja do trabalho, qualquer uma delas não se dá somente com a participação do Estado. O Estado faz a coordenação, credencia e participa mas cria mecanismos para a participação da sociedade nas suas diversas formas utilizando figuras envolvidas na questão em discussão. Isso nos Estados Unidos, em toda a Europa, esse processo se dá sempre aproveitando e ampliando o exercício da cidadania. Eu acho que o nosso código sanitário hoje não permite e mais do que isso, exclui o exercício da cidadania, no município de São Paulo que é hoje a capital mundial da gastronomia.

Era só o que queria falar. Se houve perguntas podemos responder na seqüência. Muito obrigado. (Palmas)

O SR. MOHAMAD SAID MOURAD (PL) - Peço desculpas a todos pelo atraso mas com certeza a Vereadora Aldaíza Sposati vem acompanhando o trabalho e passo a ela a condução para que dê continuidade.

A SRA. ALDAÍZA SPOSATI (PT) - Obrigada, Vereador. Gostaria de dizer que primeiro gostaria de salientar que estamos examinando um trabalho de fôlego. Tenho de me desculpar com o Cláudio Cury, representando o Anhembi a quem, inclusive, convido para fazer parte da mesa. Por favor.

Acho que se trata de trabalho extenso que merece uma apreciação detalhada. Teria algumas considerações a acrescentar, além da sugestão inicial de caminharmos para um substitutivo e um grupo de trabalho acho que eu já disse na Comissão de Administração Pública também a indicação do Vereador Carlos Neder e também, parece, há, inclusive uma data prevista de trabalho, de debate e audiência e podemos caminhar nessa direção de um substitutivo. Queria levantar algumas questões ao Dr. Mário Bonciani, até uma de esclarecimento, se com todo esse debate dos alimentos transgênicos, se aditivo intencional



Câmara Municipal de São Paulo
DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha nº 111 do proc.
Nº 679 de 1998
O funcionário

ROD.:s2,3,4,5

FOLHA:14

TAQ.:beth

COMISSÃO:turismo

ORADOR:

DATA:10.06

pode ser entendido já, incorpora essa idéia de alimento transgênico ou não? Não. Então, vamos ter de incluir. Quer dizer, a questão do debate do alimento transgênico vamos ter de incluir. Mais ainda, algumas sugestões da nossa apreciação são as seguintes, primeiro, talvez o projeto pudesse tornar clara quais são as normas técnicas especiais a que ele se refere pois tudo o que ficar explícito todo o mundo está entendendo o que é, não pode ter construções bem ou mal intencionadas de terceiros. Então, uma sugestão é que a gente, até trabalhasse um tanto mais em aclarar essas normas técnicas.

Outra dúvida que surgiu no nosso exame e que a questão da definição do consumo impróprio está só sujeitada a exame laboratorial, ela talvez merecesse uma consideração não que deixasse ao encargo do agente vistor e muitas queixas, de repente ele pega creolina e joga em cima de tudo sem considerar ou até usa as vezes de critérios não muito claros para inutilizar mas se tivéssemos claramente na legislação normas como data vencida, enfim, que tivesse explícita claramente na legislação como data vencida, enfim, que tivesse explícita, clara, comprovada, comprovada imediatamente a má qualidade do alimento que pudesse haver uma ação, não necessariamente dependente do exame laboratorial, quer dizer, pode ser encontrado um risco iminente não necessariamente dependente do exame laboratorial. Mas isso precisaríamos deixar claro para tirar o caráter subjetivo do agente vistor. Acho que essa é outra questão. Já havia levantado uma questão anterior e isso acho que merece também um aprofundamento, essa matéria é, de fato, pelo seu teor, da Secretaria do Abastecimento ou da Secretaria da Saúde. Eu já levantei isso anteriormente, na Prefeitura de São Paulo eu até sou autora sobre um livro de história e memória da Secretaria de Higiene e Saúde da Cidade de São Paulo, coordenadora e



Câmara Municipal de São Paulo

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha nº 112 do proc.
Nº. 677 de 1998
M. J. N.

ROD.:s2,3,4,5

FOLHA:15

TAQ.:beth

COMISSÃO:turismo

ORADOR:

DATA:10.06

mostro, inclusive essa evolução, da Vigilância Sanitária, ora cá, ora lá, em termos de secretaria. Acho que isso vale a pena a gente pensar, até se entendi bem o Dr. Mário Bonciani disse que o projeto não entrou na matéria propriamente da gestão mas sim na matéria técnica do conteúdo dos alimentos e que talvez tenhamos mesmo, aqui no debate de entrar na questão técnica da gestão apesar de que embora, digamos, o estado não tenha uma área para abastecimento e isso seja de competência do Município, na área do Estado a questão da vigilância sanitária fica com a área da saúde. Como é que fica no município esse diálogo, inclusive é facilitado ou não do ponto de vista de ações eventuais da inter-relação das pastas, enfim, é um ponto para discutir. Uma outra questão que também gostaria de colocar e isso até aflorou muito em um projeto bastante polêmico em relação ao horário de fechamento de bares, em que nós estamos buscando mecanismos para que o controle da sociedade seja mais próximo ou seja, para que haja espaços para o contraditório não só desse modo: "bem, aqui está a lei, o público vai aplicar a lei e depois a sociedade, se quiser, vai entrar com recursos mediante a justiça. Quer dizer, acho que a gente deveria ampliar o que chamamos de esferas públicas não estatais, esses espaços de presença de controle que pudesse ter por regiões da cidade, alguma coisa inclusive que fosse trabalhando melhor a questão da associação da cidadania, qualidade, enfim, acho que essa é uma questão que eu tenho sempre buscado debater e que talvez, também, ela cerceia a idéia dos maus fiscais. Além disso acho que temos aqui também na Câmara uma proposta de uma comissão de estudo que espero seja aprovada, que nós precisamos rediscutir, na cidade de São Paulo o padrão do exercício da fiscalização, ou do agente vistor, ou de como é que se define a competência de quem é um agente vistor. Acho que essa é uma questão



Câmara Municipal de São Paulo

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha nº 113 do proc.
Nº 679 de 1998
O funcionário [assinatura]

ROD.:s2,3,4,5

FOLHA:16

TAQ.:beth

COMISSÃO:turismo

ORADOR:

DATA:10.06

que está a discutir há muitos anos em São Paulo. Acho que o processo tem várias irregularidades e penso que também o caminho desse estudo poderá ajudar alguma coisa aqui. É só das observações imediatas, preliminares para uma discussão.

O SR.MOHAMAD SAID MOURAD (PL) - Obrigada, Vereadora, Vereador Jorge Taba?



Câmara Municipal de São Paulo

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha nº 114 do proc.
Nº 679 de 1999
O furo Pinário

ROD.:S-6 FOLHA:1

TAQ.:Camilo

COMISSÃO:Com. Turismo

ORADOR:

DATA: 10.06.99

O SR. MOHAMAD SAID MOURAD (PL) - Obrigado, Vereadora.

Tem a palavra agora o Sr. Nelson de Abreu, da Abresi, do Sindicato.

O SR. NELSON DE ABREU - Exmos. Vereadores, Presidente da Comissão Extraordinária Permanente de Turismo, Lazer e Gastronomia, Sr. Mohamad Said Mourad, Vereadora Aldaíza Sposati, Vereador Jorge Taba, demais personalidades e autoridades presentes a Mesa, em nome do Sindicato do Setor de Gastronomia de São Paulo, que abrange 70.000 estabelecimentos, deixo registrado aqui a nossa gratidão, mais uma vez, à Câmara Municipal de São Paulo e a todos os Vereadores que a compõem.

Esta reunião democrática enseja um diálogo entre o Poder Público, os empresários, a iniciativa privada e os trabalhadores do setor, como a sociedade em geral. Queremos deixar fixados três pontos nesta exposição rápida que estamos fazendo no tocante ao aprimoramento do Código Sanitário da cidade de São Paulo, a que se destina o estudo que aqui está sendo apresentado para o debate. O segundo ponto é assaz importante para esta Cidade e para o Brasil, quanto à coleta do alimento chamado supérfluo, excedente, que a cada dia é jogado no lixo dos restaurantes de São Paulo, porque o atual código impede que se destinem sobras para fins meritórios. Quanto ao terceiro ponto, digo que este projeto que está sendo apresentado tem realmente uma necessidade de ser apresentado como substitutivo, no tocante à sua autoria, porque é um projeto da cidade de São Paulo. Não é um projeto do Vereador que assina como relator. Aliás, temos todo respeito pelo Ex-Vereador Hanna Gharib. É um projeto da cidade de São Paulo que foi levado ao Prefeito. Na época, o Vereador, em questão, era líder. Então, tive por parte dele a assinatura. Nesse momento em que a



Câmara Municipal de São Paulo
DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha nº 115 do proc.
Nº 679 de 1998
O. 11/06/98

ROD.:S-6 FOLHA:2

TAQ.:Camilo

COMISSÃO:Com. Turismo

ORADOR:

DATA: 10.06.99

Vereadora Aldaíza Sposati aqui apresentou a necessidade de se colocar o substitutivo, para que tivéssemos a definição do novo relator, eu quero em nome não apenas dos 70.000 estabelecimentos que o nosso sindicato representa, mas em nome da sociedade que vai se beneficiar com o aprimoramento desse Código, agradecer.

Inicialmente, quanto ao aprimoramento, cabe aqui uma necessária palavra. A pessoa que esteve conosco hoje, colocando a idéia do aprimoramento, - refiro-me ao Sr. Mário Bonciani, que é uma autoridade internacional, na área da saúde pública e na área de saúde e segurança. É funcionário do Ministério do Trabalho, que se dedicou como estudioso e como pesquisador, a cotejar os demais códigos sanitários existentes no Brasil, da área federal e da área estadual, inclusive cotejando com os mais modernos códigos de saúde pública de sanitário, no tocante aos restaurantes e à alimentação preparada.

Gostaríamos que ficasse bastante claro que o Sindicato de São Paulo, que juntamente com a Abrese e com todo o apoio das entidades civis, esteve por parte desta Casa, com a edição de um projeto que preparou e qualificou São Paulo durante 10 anos, para que esta Cidade pudesse receber o título de capital mundial da Gastronomia. Louvo a Comissão Extraordinária Permanente de Turismo, Lazer e Gastronomia desta Cidade, que é autora e responsável pelo magno evento realizado em 1997, quando, São Paulo, com justiça, foi homenageado e reverenciado. Digo isso porque nós, do setor de restaurantes, do setor empresarial e do setor do sindicato patronal, e aqui está a minha gratidão ao Sindicato dos Trabalhadores, à pessoa do nosso diretor Basílio, estamos juntos por meio do Instituto de Saúde e Segurança e na Higiene, Manipulação de Alimentos, e estamos estudando e debatendo



Câmara Municipal de São Paulo
DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha nº 116 do proc.
Nº 679 de 1998
Of. Funcionário

ROD.:S-6 FOLHA:3

TAQ.:Camilo

COMISSÃO:Com. Turismo

ORADOR:

DATA: 10.06.99

continuamente, não apenas ficando aqui celebrando a entrega de um título em 1997, deixando a saúde pública ao desamparo.

Não, isso mostra a responsabilidade do setor empresarial, mostra a responsabilidade do setor dos trabalhadores nessa área. Não queremos apenas que São Paulo seja apenas reverenciada aqui, no exterior, como essa grande capital gastronômica, mas que continuamente também essa situação dinâmica de novas tecnologias, de saúde pública sejam aplicadas ao nosso setor.

Eu digo isso porque o professor, Dr. Mário Boncione, médico sanitário, ao se debruçar com uma equipe de juristas e uma equipe de especialistas, preocuparam-se nesse cotejo internacional, porque o código que encontramos é de 1982. É um Código que não prevê questões fundamentais no tocante a refeições coletivas, de restaurantes comerciais, dos alimentos dietéticos e dos alimentos que, hoje, são apresentados pelos ambulantes. Se o ambulante pode ou não vender alimento, compete a esta Casa dirimir, mas se ele tiver permissão para vender alimentos, ele deve estar sub-rogado e submetido ao mesmo Código Sanitário, que é aplicado aos restaurantes, na forma de uma atividade da economia formal. Nós, da economia formal, não viemos fazer desta Tribuna nenhuma questão. Não temos nada contra ambulantes. Eu mesmo, quando vou à Nova Iorque, faço questão de comer o meu hambúrguer nas esquinas, mas lá há um processo de venda, de preparo de serviços, com material, com uniforme.

Senhores, autoridades presentes a este encontro, que questão da entrega dos alimentos hoje, nas residências, o "delivery", de forma internacional, hoje a vida moderna muda constantemente os hábitos. Então, fica bastante claro que o Sindicato está assumido uma posição de vanguarda, uma posição de responsabilidade, uma posição coerente



Câmara Municipal de São Paulo

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha nº 117	do proc.
Nº 619	de 1998
O funcionário	<i>[assinatura]</i>

ROD.:S-6	FOLHA:4	TAQ.:Camilo	COMISSÃO:Com. Turismo
ORADOR:			DATA: 10.06.99

com a honra de ter recebido desta Casa, da Câmara Municipal a confiança para celebrar em 1997, um certame que acabou dando a São Paulo o título de capital mundial da gastronomia.

Não queremos nos quedar inertes, passivos, com a glória da conquista. Queremos aprimorar, queremos mais, e queremos que o Dr. Mário Bonciani possa discutir e apresentar, em uma Comissão, em um debate, em outras oportunidades, tudo isso que hoje, inclusive a Vereadora Aldaíza Sposati propôs.

Acho que um prazo de 30 dias, e se necessário mais, é muito importante, para este projeto de aprimoramento do Código Sanitário. O que o Sindicato não quer é que o seja colocado qualquer tipo de prevenção contra a fiscalização municipal.

Entendemos que deve haver a fiscalização até mesma diária, porque a saúde pública está em risco. Nós, empresários, estamos assumindo a responsabilidade de aprimorar também os nossos serviços. Queremos nos submeter...



Câmara Municipal de São Paulo

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Unidade 448
Nº. 679 de 1998
O funcionário

ROD.:S-7 FOLHA:1

TAQ.:Camilo

COMISSÃO:Com. Turismo

ORADOR:

DATA: 10.06.99

Queremos nos submeter às exigências sanitárias.

O importante é apresentarmos um código aprimorado e adequado ao Código Estadual, ao Código Federal, e de outras nações. O importante é saber que está imperando a vontade de haver um Código rígido, que possa impor condições de controle para a saúde pública, nos alimentos preparados em restaurantes comerciais e coletivos e preparados por ambulantes, nos "deliveries", na alimentação dietética, enfim, em toda essa forma moderna de comercialização do alimento.

Deixo claro um segundo ponto. A aprimoração deste Código vai viabilizar talvez um dos mais importantes projetos sociais do país. Refiro-me à coleta e à distribuição do alimento. Quero que os senhores entendam que o atual Código inibe e impede que o restaurante doe o alimento, pela responsabilidade que fica à empresa. Pretendermos aprovar o aprimoramento do Código, para que o Município, a Comissão Extraordinária Permanente de Turismo, Lazer e Gastronomia, aqui representada, a Semab e o setor da sociedade, muito bem lembrado pela Vereadora em Comissão, participem de uma fundação de coleta e distribuição de alimentos supérfluos. Isso vai ser possível.

Está presente o companheiro Nino, dando um exemplo da Quiropita, no Bixiga, onde temos cadastradas 300 famílias carentes, que recebem doações de alimentos diários do bairro. Gostaríamos de Ter, em cada bairro de São Paulo, uma Nossa Senhora da Quiropita, uma associação espírita, uma entidade de serviço, o Rotary ou o Lions, coordenando esse trabalho. O sindicato hoje tem condições de acompanhar a distribuição de doações. O sindicato tem condições de trazer a experiência da fundação de Nova Iorque, que é supervisionada pelo grupo internacional muito forte da Philipe Mors, que doou e criou



Câmara Municipal de São Paulo
DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha nº 119 do proc.
Nº 679 de 1998
Quarta-feira

ROD.:S-7 FOLHA:2

TAQ.:Camilo

COMISSÃO:Com. Turismo

ORADOR:

DATA: 10.06.99

o Instituto de Exame do Alimento, que recebe o alimento de cada dia, após determinado horário, o qual é entregue aos restaurantes e que vai ser reciclado, preparado em embalagens e vai ser distribuído por uma Comissão Municipal junto a cada bairro.

Esse é um projeto multiplicador. Queria que a Câmara entendesse isso. A aprovação do aprimoramento do Código será um grande passo para que não somente São Paulo, capital mundial da gastronomia, tenha um Código aprimorado. Esse Código vai ser levado a todas as cidades do Brasil por meio do Legislativo e do Executivo Municipal, Estadual e Federal. Esse projeto vai ser apresentado, porque queremos que esta dinâmica do aprimoramento das questões de fabricação, do serviço e da entrega e do controle do alimento preparado seja colocada a nível de toda a população brasileira, de todas as cidades do Brasil.

Isso a Abrese, em nome do sindicato de São Paulo, vai estar fazendo no Brasil. Então, esse é o grande conteúdo social do projeto de aprimoramento.

Finalmente, agradeço aos Vereadores Mohamad Said Mourad, Aldaíza Sposati e Jorge Taba. Faço uma mensagem a todos os Vereadores. Vamos preparar um documento, em nome do sindicato dos trabalhadores, dos empresários e das federações, e vamos levar a nossa proposta de caminharmos juntos em ações dinâmicas modernizadoras do Código Sanitário de São Paulo, que muito ao contrário de estarmos preocupados com a fiscalização, estamos alertando à necessidade de modernizar o Código. Os empresários não temem este tipo de fiscalização, porque ela está dentro dos princípios da saúde pública, que todos nós, empresários que fornecem alimentos, devem estar cientes desta responsabilidade. Por isso, quero aqui agradecer mais uma vez a



Câmara Municipal de São Paulo

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Ordem n° 120 do proc.
Nº. 679 de 1998
O funcionário J

ROD.:S-7 FOLHA:3

TAQ.:Camilo

COMISSÃO:Com. Turismo

ORADOR:

DATA: 10.06.99

Vereadora Aldaíza Sposati, a pessoa que apresentou a idéia da necessidade de um substitutivo, para que não fique marcado como sendo um projeto daquele Vereador, que, de repente, não está mais presente aqui nesta Casa, até mesmo porque precisa ser modificada a relatoria do projeto. Esse documento não foi entregue a nenhum Vereador, mas foi entregue, sim, ao Prefeito de São Paulo. Na época, o seu líder era o Vereador Hanna Gharib, que aparece sendo o relator, com a autoria.

Fica bastante claro que o conteúdo social e o conteúdo de saúde pública do projeto é muito maior do que a figura do autor em questão. Gostaríamos que pudesse haver um substitutivo, e que a Comissão Extraordinária Permanente de Turismo, Lazer e Gastronomia e que a Câmara pudesse indicasse o seu autor, para que, então, figurasse nas discussões.

Comprometo-me com esta Casa, encaminhando a todas as lideranças de todos os partidos da Câmara, com a posição que estamos colocando nesta Tribunal, porque está destituído de qualquer princípio político a autoria do projeto, que foi entregue, sim, ao Prefeito, e que foi cuidadosamente administrado o seu conteúdo de aprimoramento por uma autoridade internacional, o Dr. Mário Conciani.

Por tudo isso, obrigado à Mesa e aos senhores pela exposição.

(Palmas)

O SR. MOHAMAD SAID MOURAD (PL) - Anuncio também a presença do Sr. Antônio Conde, da Abresi e do Sr. José Augusto da Silva Filho, Presidente da Federação Nacional dos Técnicos de Segurança do Trabalho.



Câmara Municipal de São Paulo

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Ordem nº 121 do proc.
Nº 679 de 1998
Paciência

ROD.:S-7 FOLHA:4

TAQ.:Camilo

COMISSÃO:Com. Turismo

ORADOR:

DATA: 10.06.99

Dando continuidade aos trabalhos, passo a palavra ao Sr. Basílio.

O **SR. BASÍLIO** - Companheiros, boa tarde. Estou representando o Sindicato dos Hotéis do estado de São Paulo. Gostei muito do nosso amigo. O Sr. Nelson de Abreu falou muita verdade. Estamos dando um apoio para essas fiscalizações. Sem isso, não podemos viver nesta Cidade. Está havendo muitas coisas erradas. Só nós conhecemos o dia-a-dia dos hotéis, restaurantes, bares e padarias, quanto à fiscalização.

Muito obrigado pelo apoio.

O **SR. MOHAMAD SAID MOURAD (PL)** - Agradecemos a presença do Sr. Basílio. Acredito que todos aqui têm o mesmo objetivo, de fazer uma avaliação do projeto e de procurar fazer com que ele atenda todas as necessidades de segurança, de saúde e de higiene em todos os setores para a população de São Paulo e quiçá do Brasil.

O **SR.** - Boa tarde, senhores, agradeço a presença de todos na Mesa, as autoridades, o Dr. Nelson e, em especial, o Dr. Mário Boncione por mais essa iniciativa de reformulação do Código Sanitário.

Nós, como empresa privada, dentro desse setor de consultoria na área sanitária e na área da medicina e segurança e trabalho, estamos muito felizes por essa iniciativa. Elogiamos todos que estão participando dessa mudança, que também virá a contribuir para nossos trabalhos.



Câmara Municipal de São Paulo

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Proc. N° 679 124 de 1978
O funcionário

ROD.:S-7 FOLHA:5

TAQ.:Camilo

COMISSÃO:Com. Turismo

ORADOR:

DATA: 10.06.99

Hoje deparamos nos nossos trabalhos com uma série de situações. A área sanitária e a área de medicina de segurança e trabalho têm uma correlação muito forte. Com essa padronização do Código Sanitário, isso facilitará em muito o nosso trabalho, porque estaremos colocando em mais estabelecimentos de alimentos todo esse trabalho em um padrão de qualidade em termos de compreensão bem maior. Isso realmente vem a facilitar não só o nosso trabalho, mas também a compreensão daqueles que utilizam o nosso trabalho, que são os donos de estabelecimentos de alimentos.

Mais uma vez agradeço e parablenizo todos que estão participando desta reformulação desse novo Código Sanitário. Estamos muito ansiosos para que tudo isso aconteça num tempo recorde, num tempo curto.

Então, uma boa tarde a todos e mais uma vez nosso agradecimento a todos da Mesa. (Palmas)

O SR. MOHAMAD SAID MOURAD (PL) - (Monteiro)



Câmara Municipal de São Paulo

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha nº 123 do proc.
Nº. 677 de 1998
Ocupação Paulista

ROD.: S-8 FOLHA:1

TAQ.: Monteiro

COMISSÃO: Turismo

ORADOR:

DATA: 10.06.99

O SR. MOHAMAD SAID MOURAD (PL) - Muito obrigado.

Por favor.

O SR.

- Respeitável Mesa da Câmara Municipal,

Srs. Vereadores, senhores presentes, associados do sindicato, Senhores contabilistas que também foram convidados para esta reunião pública, eu, como Secretário Executivo do Instituto de Segurança, Higiene e Saúde do Trabalho, fui, em outubro do ano passado, a uma reunião comemorativa com a presença do Secretário Nacional de Segurança, Dr. Zue Handar (??), com os membros dos Conselho e da Presidência da Fundacentro, onde foi constituída, juntamente com a Federação dos Empregados e Sindicato dos Empregados, uma comissão bipartite onde nós estudamos, juntamente com a consultoria jurídica do sindicato, o aperfeiçoamento e aprimoramento do Código Sanitário da cidade de São Paulo.

Como nós desejamos que São Paulo, Capital Mundial da Gastronomia, continue sempre se atualizando, foi sugerida a esta Casa, através do Prefeito Municipal de São Paulo e dos vereadores já citados anteriormente, a possibilidade de um novo código de aprimoramento e aperfeiçoamento da cidade de São Paulo. Acredito que tudo o que foi explanado pelo Dr. Mário Bonsigliani (??), que foi o autor, após vários estudos dessa remessa para se tornar projeto e decreto, e desejando que ele tenha sequência e venha, já dentro de poucos dias, ou dentro do trâmite legal, de São Paulo ter esses aperfeiçoamento.

Estamos à disposição no Instituto de Segurança e Saúde, no Largo do Arouche, na sede central do Sindicato de Hotéis, onde



Câmara Municipal de São Paulo

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha nº 124 do proc.
Nº 679 de 1998
Ocupação

ROD.: S-8 FOLHA:2

TAQ.: Monteiro

COMISSÃO: Turismo

ORADOR:

DATA: 10.06.99

poderemos, através da nossa equipe, alguma remessa de material que for necessário.

Era o que tinha de ser dito. Agradeço a presença de todos.

(Palmas)

O SR. MOHAMAD SAID MOURAD (PL) - Muito obrigado pela sua exposição. Convido agora o Cury, do Anhembi.

O SR. CURY - Srs. Vereadores, demais membros da Mesa, senhoras e senhores presentes, boa tarde. Sou Cláudio Cury, estou aqui representando o Anhembi Turismo e Eventos da cidade de São Paulo, nas pessoas do Sr. Edson Talarico Longano, Presidente, e Marcos Prado, Diretor de Turismo, de quem eu sou assessor. Não vou me estender porque acho que a maior finalidade, o mais importante aqui é abrirmos o debate para que apresentemos sugestões e soluções, mas quero parabenizar a Comissão por esta iniciativa que acho da mais alta importância a gente promover uma reunião com finalidade de se debater um projeto de lei que dispõe sobre a regulamentação sanitária aqui no Município de São Paulo.

Eu sou uma pessoa que sou empresária do ramo, tive um restaurante, continuo ainda no ramo de gêneros alimentícios de São Paulo e acho da maior importância, num país onde, no limiar do século 21, às portas do ano 2000, ainda temos os índices mundiais mais altos de contaminação de alimentos e onde doenças como o cólera e outras doenças ligadas à falta de higienização adequado e uma disposição legal que permita essa fiscalização, continue grassando dessa forma.



Câmara Municipal de São Paulo

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha nº 125 do proc.
Nº. 675 de 19 98
DT Pauko

ROD.: S-8 FOLHA:3

TAQ.: Monteiro

COMISSÃO: Turismo

ORADOR:

DATA: 10.06.99

Eu só tenho que parabenizar e espero que os trabalhos desta Comissão sejam satisfatórios para que a gente consiga chegar a soluções adequadas. Muito obrigado. (Palmas)

O SR. MOHAMAD SAID MOURAD (PL) - Muito obrigado. Quero aproveitar para dizer que a Vereadora Aldaíza ainda tem uma consideração a fazer e nós já estamos abrindo também a todos aqui, para que dêem a sua participação, informação, sugestão, observação, crítica, que é muito importante para que a gente possa desenvolver um trabalho procurado atender a todas as necessidades com referência à parte de higiene e saúde com referência aos alimentos.

Vereador Aldaíza.

A SRA. ALDAÍZA SPOSATI (PT) - Eu só queria complementar, e a bem da plena verdade, para dizer que neste momento, quando esta Comissão, e eu inclusive fui autora dessa proposta a esta Comissão, de avocar esse projeto para um reexame, quero dizer que através da forma de um parecer conjunto esse projeto, na forma com que está, já até poderia ir para a Ordem do Dia e votação em Plenário, mas como nós entendemos como inadequada a forma de parecer conjunto sem passar pela apreciação efetiva das comissões técnicas, por entender a seriedade desse projeto e o inusitado de um sindicato ele mesmo propor normas técnicas que regulem a sua ação, achamos que a matéria não poderia passar ao modo como o vereador inicialmente, Hanna Gharib, tinha pretendido. Quer dizer, uma decisão pelo alto, sem que esta Casa pudesse apreciar e colaborar.



Câmara Municipal de São Paulo

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha n.º	126	de 126
N.º	679	de 1998
O.º	126	de 1998

ROD.: S-8 FOLHA:4

TAQ.: Monteiro

COMISSÃO: Turismo

ORADOR:

DATA: 10.06.99

Sem dúvida é uma questão urgente, mas sem dúvida eu acho que o respeito à qualidade técnica de proposta e a qualidade também da presença da sociedade civil, dos demais técnicos, os demais atores envolvidos, nós entendemos que a matéria precisava efetivamente de um debate. E foi com esse intuito, e só agora eu coloco porque acho que todas as contribuições foram nessa direção de mais contribuições à proposta, a atitude desta Vereadora de impedir que fosse a voto, fosse à Ordem do Dia, por achar que um projeto dessa natureza não poderia passar por cima das comissões técnicas, mas que ele deveria, sim, ter audiência e ser discutido..

Então, tomei, pedi ao Vereador Mourad que fosse discutido e, além disso, fosse remetido à Comissão de Administração Pública também, pelo teor da matéria envolver uma nova forma de gestão.

Eu queria deixar isso claro no sentido de que não seja tomado pelos senhores de que eu interrompi um apressamento do processo do projeto, mas entendi que a qualidade não estava respeitada.

Só isso. Obrigada. (Palmas)

O SR. MOHAMAD SAID MOURAD (PL) - Muito bem. Então, quero convidar o Sr. José Augusto da Silva Filho, Presidente da Federação Nacional dos Técnicos em segurança do Trabalho e consultor da Ingeseg. Por favor.

O SR. JOSÉ AUGUSTO DA SILVA FILHO - Primeiramente, obrigado pela oportunidade, Sr. Presidente Nelson, no qual eu cumprimento os demais membros da Mesa, Mário Bonsignani (??), nosso Coordenador lá do



Câmara Municipal de São Paulo

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha nº	127	do proc.
Nº.	679	de 1998
Of.º	1	de 1998

ROD.: S-8 FOLHA:5

TAQ.: Monteiro

COMISSÃO: Turismo

ORADOR:

DATA: 10.06.99

Instituto de Segurança e Saúde, setor hotéis, bares e restaurantes. Desculpem o atraso porque teve uma greve lá na Lapa, fechou tudo, polícia teve se subir em cima do carro de som pedindo: "Ou vocês param com essa greve porque vocês estão ferindo o direito constitucional das pessoas irem e virem." Então, com esse ato, a polícia parou com a greve.

A SRA. ALDAÍZA SPOSATI (PT) - Perueiros?

O SR. JOSÉ AUGUSTO DA SILVA FILHO - Os condutores de veículos...



Câmara Municipal de São Paulo
DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha nº 128 do proc.
Nº. 679 de 1981
O SR. JOSÉ AUGUSTO DA SILVA FILHO

ROD.:S9
ORADOR:

FOLHA:1

TAQ.:dagmar

COMISSÃO:turismo

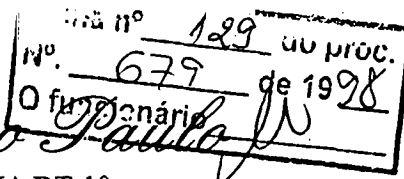
DATA:10.06

O SR. JOSÉ AUGUSTO DA SILVA FILHO - Os condutores de veículos, na zona Oeste. Mais ou menos o que aconteceu na zona Sul, na semana passada. Então, fiquei preso no trânsito, acompanhando pelo rádio, mas felizmente cheguei no finalzinho. Gostaria de parabenizar pela iniciativa os mentores intelectuais desse projeto, as pessoas que cuidam desse projeto dentro desta Casa e aqueles que trabalharam nos bastidores, como o presidente Nelson de Abreu Pinto, o Dr. Mário Bonsiani e orgulhosamente fazemos parte do instituto de segurança e saúde, através da nossa empresa Engeseg, sempre acreditando através de um trabalho sério, honesto, transparente, com representatividade patronal e dos trabalhadores, conseguir não só no aspecto técnico de melhoria das condições de trabalho, segurança e saúde no setor hoteleiro, bares, restaurantes e similares, num processo político tentarmos melhorar esse setor, como disse o companheiro do setor que tem muita coisa errada. Quem ganha com isso é a população, os nossos filhos, os trabalhadores, os executivos que usam esse serviço, e uma cidade como São Paulo seria exemplo não só para o Brasil como para o Mercosul. Viajamos muito e sabemos que não tem uma regularização através de um código municipal sanitário nos principais países da América Latina. Enaltecemos algumas intervenções do Estado, da Prefeitura, do Governo e do próprio Ministério do Trabalho em algumas diligências fiscalizatórias, mas Sr. Presidente e relatora do projeto, queremos algo mais. O povo paulista está querendo regularizar essa situação em São Paulo, como disse o companheiro Curi com altos índices de contaminações, para que sirva de exemplo aos demais municípios e até fora do Brasil.



Câmara Municipal de São Paulo

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10



ROD.:S9	FOLHA:2	TAQ.:dagmar	COMISSÃO:turismo
ORADOR:			DATA:10.06

Então é uma saudação, simplesmente, Dr. Nelson, solidariedade inclusive da nossa federação. Podem ter certeza de que o Brasil todo vai ficar sabendo do que houve aqui, vamos comunicar aos companheiros de 22 sindicatos da nossa federação, e parabenizar todos que de forma direta ou indireta e os que estão na plenária possam contribuir para aprovação desse projeto nesta Casa.

Muito obrigado.

O SR. MOHAMAD SAID MOURAD - Muito obrigado. Está aberto ao Plenário para que se manifestem.

Bem, acredito que a discussão de hoje abriu as portas para um estudo mais aprofundado para termos uma avaliação e a realização de um trabalho positivo para a cidade de São Paulo. Vou propor desde já a criação de um grupo de trabalho para acompanhar e discutir esse projeto, e ele estará aberto aos vereadores e ao setor interessado que está aqui, além do setor do Executivo, Prefeitura ou Estado, para uma avaliação melhor e que possamos andar com os nossos trabalhos. Não é que temos urgência, mas queremos que seja feito um bom trabalho antes do ano 2000.

O SR. JORGE TABA - Quero fazer uma sugestão para que também participe um representante federal, porque envolve a parte de vigilância sanitária e teremos que adequar tudo isso para que não haja conflito com a lei federal.

O SR. MOHAMAD SAID MOURAD - Vou passar para a Vereadora Aldaíza para acompanhar os trabalhos do grupo. Já está incumbida, Vereadora.



Câmara Municipal de São Paulo

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Folha nº 130 do proc.
Nº 679 de 1988
Oração JN

ROD.:S9

FOLHA:3

TAQ.:dagmar

COMISSÃO:turismo

ORADOR:

DATA:10.06

A SRA. ALDAÍZA SPOSATI - Obrigada. Queria só dizer que além dessas representações da área estadual, hoje inclusive conversei com a Dra. Marisa que já se prontificou a acompanhar, falei isso com o Dr. Mário Bonsiani, quem sabe a gente consiga a presença também de representantes municipais além das representações sindicais. Mas gostaria de propor a consulta à assessoria do Vereador Carlos Neder, como é o relator, se poderíamos desenhar também com a assessoria uma dinâmica para discutirmos.

O SR. MARCO MANFREDINI - Sou chefe de gabinete do Vereador e esclareço que não tenho poder de decisão para aceitar esse convite, mas transmitirei ao Vereador.

O SR. MOHAMAD SAID MOURAD - Obrigado. Alguém tem mais sugestões sobre as pessoas que poderiam participar, já que é um trabalho muito importante? Não podemos ficar de braços cruzados diante desse trabalho. O Instituto de Segurança?

O SR. - O Instituto já faz parte e existe até no novo código, parece que é o artigo 153, onde vem constituindo uma comissão integrante da Câmara, do sindicato.

O SR. MOHAMAD SAID MOURAD - Bem, se houver mais alguma inclusão esta presidência irá acatar esse grupo de trabalho e vamos comunicar aos órgãos estaduais, federais e municipais para que tenham representantes nesse grupo de trabalho. Depois o grupo poderia estipular até um prazo para desenvolver esse trabalho para que possamos encaminhar.

Mais algum assunto dos vereadores, da Mesa, dos nossos amigos que estão hoje participando conosco?



Câmara Municipal de São Paulo

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Ordem n.º 131 do proc.
IV.º 679 de 1998
O funcionário JN

ROD.:S9

FOLHA:4

TAQ.:dagmar

COMISSÃO:turismo

ORADOR:

DATA:10.06

Quero agradecer a presença a todos, pois sabemos que algumas partes da cidade está com o trânsito difícil hoje. Não tendo mais nada a ser colocado, quero convidar todos, hoje estamos fazendo uma reunião extraordinária com o setor de turismo e quero convidar todos os presentes, às 19h, quando estaremos realizando uma reunião extraordinária dessa comissão com o setor de turismo para que possamos desenvolver o nosso trabalho da comissão aqui. Estão todos convidados, o tema é muito importante e gostaríamos da participação de todos. E também informar que já foi marcada audiência pública para esse projeto para o dia 18 de agosto, às 12h, aqui na Câmara Municipal, sobre a regulamentação sanitária de gêneros alimentícios. E como a Câmara está fazendo o trabalho de consolidação das leis, Vereadora, queria aproveitar e vou pedir uma cópia da legislação que

se refere-denise



Câmara Municipal de São Paulo

DEPARTAMENTO TÉCNICO DE TAQUIGRAFIA DT-10

Nº. 132 de 1998
679 de 1998
O funcionário

ROD.:S10 FOLHA:1

TAQ.:Denise

COMISSÃO:Turismo

ORADOR:Mohamad Said Mourad

DATA:10.06.99

...se refere a matéria para podermos acompanhar também nesse contexto e procurarmos fazer de uma forma mais ampla possível. Nada mais tendo a colocar, declaro encerrada esta reunião. Obrigado a todos e uma boa tarde. (Palmas).



Câmara Municipal de São Paulo

Folha nº	133	do proc.
Nº.	679	de 1998
O funcionário	<i>[assinatura]</i>	

São Paulo, 22 de junho de 1999

Ofício nº 545/47º SSP/99

Senhor Presidente,

Tendo sido designado relator do Projeto de Lei 679/98, de autoria do então Vereador Hanna Garib e que dispõe sobre a Regulamentação Sanitária de Gêneros Alimentícios, informo a Vossa Excelência e indago o que segue:

1. Em 05.05.99 foi aprovado na Comissão de Administração Pública requerimento proposto por Vossa Excelência, solicitando o retorno do referido projeto a esta Comissão para nova manifestação. O Plenário da Câmara deferiu o pedido na sessão de 06.05.99;

2. Em 19.05.99 fui designado relator do Projeto e, face à complexidade da proposta, acionei diversos órgãos técnicos solicitando pareceres sobre o documento em tela;

3. Em 24.05.99 e 09.06.99 fui convidado a comparecer a reuniões no Ministério Público Estadual, onde tomei conhecimento da existência do Inquérito Civil Público - GAES nº 18/99, que analisa o teor do Projeto e a necessidade de apresentação de um substitutivo ao mesmo. Na ocasião, estiveram presentes algumas entidades e representantes da Secretaria Municipal de Abastecimento - SEMAB;

4. Recebi, então, a informação do Promotor de Justiça, Dr. Alexandre de Morais, de que já havia um estudo de SEMAB sobre o Projeto anexado aos autos e que poderia requisitar cópia do mesmo. Também os representantes de SEMAB se dispuseram a colaborar oferecendo cópia de seu parecer;

5. Por esta razão e com esse fim, na condição de Vereador e relator da matéria, expedi os ofícios nºs 517/47º SSP/99 e 521/47º SSP/99 (anexos);



Câmara Municipal de São Paulo

Folha nº	134	do proc.
Nº.	679	de 1998
O funcionário	<i>[assinatura]</i>	

6. Na ocasião recebi também, do representante da SEMAB, cópia de convocação de Reunião Pública sobre o Projeto, agendada para o dia 10.06.99 pela Comissão Extraordinária Permanente de Apoio ao Desenvolvimento do Turismo, Lazer e Gastronomia;

7. Por esta razão, expedi no mesmo dia 09.06.99 o ofício nº 516/47º SSP/99, solicitando ao Presidente da referida Comissão, o Vereador Mohamed Said Mourad, que me fornecesse cópia das notas taquigráficas da reunião (anexo);

8. Tendo em vista a exiguidade do tempo útil disponível para a realização dos estudos necessários até a realização da Audiência Pública, agendada por esta Comissão de Administração Pública para o dia 18.08.99, e considerando o recesso parlamentar do mês de julho, peço a Vossa Excelência que compreenda a necessidade desse relator expedir documentos semelhantes aos citados, sempre em seu próprio nome e não em nome da Comissão;

9. Finalmente, solicito a Vossa Excelência que me esclareça se a decisão de avocar o Projeto de Lei nº 679/98 para nova análise da Comissão de Administração Pública partiu desta Presidência ou se decorreu de solicitação da Comissão de Turismo, Lazer e Gastronomia, de outro parlamentar ou de entidades diretamente interessadas na questão.

Sendo o que se apresenta para o momento, reitero protestos de consideração e apreço.

[assinatura]
CARLOS NEDER
Vereador - PT

Exmo. Sr.

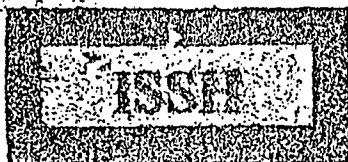
VEREADOR GILSON BARRETO

DD. Presidente da Comissão de Administração Pública

Nesta

[assinatura]
21/06/99
[assinatura]

Folha nº 135 do proc.
Nº. 679 de 1998
O funcionário [assinatura]



INSTITUTO DE SAÚDE, SEGURANÇA E HIGIENE NO TRABALHO NO SETOR
DE SERVIÇOS EM HOSPEDAGEM, ALIMENTAÇÃO E SIMILARES

MEMBROS
DO
CONSELHO

CONVOCAÇÃO



FIORESP
FEDERAÇÃO DE
HOTÉIS,
RESTAURANTES,
BARES E SIMILARES
DE SÃO PAULO

Reunião Pública sobre projeto de Lei de alteração do Código Sanitário de
Gêneros Alimentícios..



SINDICATO DE
HOTÉIS,
RESTAURANTES,
BARES E SIMILARES
DE SÃO PAULO

Local: Câmara Municipal de São Paulo
Viaduto Jacarei – Salão Nobre – 8º Andar

Dia: 10/06/99

Horário: 13:00 Horas



PREFEITURA DE
SÃO PAULO
SECRETARIA DE
DESENVOLVIMENTO
E PLANEJAMENTO

É o momento em que toda a categoria precisa estar presente. Vamo
mostrar nossa força.

Seu comparecimento é indispensável.



PREFEITURA DE
SÃO PAULO
SECRETARIA DE
DESENVOLVIMENTO
E PLANEJAMENTO



Câmara Municipal de São Paulo

Viaduto Jacaref, 100 - 5º andar - Sala 508 - Bela Vista - CEP 01380-900

Telefones: 3111.2236 - 3115.1651 Fax: 3111.3023

e-mail: neder@ax.apc.org - home page: www.ibase.org.br/~neder

Folha nº	136	do proc.
Nº.	679	de 1998
O funcionário	<i>[assinatura]</i>	

São Paulo, 09 de junho de 1999

Ofício nº 516/47ª SSP/99

Senhor Vereador,

Conforme contato telefônico realizado no dia de hoje, sirvo-me do presente para solicitar a Vossa Excelência cópia das notas taquigráficas da reunião da Comissão Extraordinária Permanente de Apoio ao Desenvolvimento do Turismo, Lazer e Gastronomia a ser realizada no dia 10/06/99, com a finalidade de discutir o projeto de lei nº 679/98, do Vereador Hanna Garib, que institui no âmbito do Município a Regulamentação Sanitária de Gêneros Alimentícios.

Atenciosamente,

[assinatura]
Carlos Neder
Vereador - PT

*Recebido:
D. Mourad
10/06/99*

Exmo. Sr.

Vereador Mohamad Said Mourad

DD Presidente da Comissão Extraordinária Permanente de Apoio ao Desenvolvimento do Turismo, Lazer e Gastronomia

Nesta



Câmara Municipal de São Paulo

Viaduto Jacareí, 100 - 5º andar - Sala 508 - Bela Vista - CEP 01380-900
Telefones: 3111.2236 - 3115.1651 Fax: 3111.3023
e-mail: neder@ax.apc.org - home page: www.ibase.org.br/~neder

Folha nº	137	do proc.
Nº.	679	de 1998
O funcionário		

São Paulo, 09 de junho de 1999

Ofício nº 517/47ª SSP/99

Senhor Secretário,

Sirvo-me do presente para solicitar a Vossa Excelência o envio de parecer técnico da Secretaria Municipal de Abastecimento, a respeito do projeto de lei nº 0679/98 - que institui no âmbito do município a regulamentação sanitária de gêneros alimentícios.

Informo que tal parecer se faz necessário, tendo em vista o fato de que fui indicado para ser relator do mesmo pela Comissão de Administração Pública.

No aguardo de vossas dignas providências reitero, na oportunidade, votos de estima e consideração.

Carlos Neder
Vereador - PT

Exmo. Sr.
Dr. Naor Guelfi
DD Secretário Municipal de Abastecimento
Nesta



Câmara Municipal de São Paulo

Viaduto Jacareí, 100 - 5º andar - Sala 508 - Bela Vista - CEP 01380-900

Telefones: 3111.2236 - 3115.1651 Fax: 3111.3023

e-mail: neder@ax.apc.org - home page: www.ibase.org.br/~neder

Folha nº	138	do proc.
Nº.	679	de 1999
O funcionário		

São Paulo, 10 de junho de 1999

Ofício nº 521/47ª SSP/99

Senhor Promotor,

Tendo em vista a informação recebida, em 24 de maio de 1999, da abertura de Inquérito Civil Público-GAES nº 18/99, sirvo-me do presente para solicitar a Vossa Excelência o envio de cópia de todas as manifestações e pareceres recebidos acerca do projeto de lei nº 0679/98 - que institui, no âmbito do município, a regulamentação sanitária de gêneros alimentícios.

Tal solicitação decorre do fato de que fui designado relator do referido projeto, pela Comissão de Administração Pública.

Receba, na oportunidade, votos de estima e consideração.

Carlos Neder
Vereador - PT

Exmo. Sr.

Alexandre de Moraes

DD Promotor de Justiça

Promotoria de Justiça e Cidadania da Capital - M.P.E

Nesta



Folha nº	139	do proc.
Nº.	679	de 1998
O funcionário		

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

FLS Nº 78 v. DO LIVRO DE ATAS

ATA DA DÉCIMA OITAVA REUNIÃO ORDINÁRIA DA COMISSÃO DE ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA – TERCEIRA SESSÃO LEGISLATIVA DA DÉCIMA SEGUNDA LEGISLATURA DA CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO.

Aos vinte e três dias do mês de junho de mil novecentos e noventa e nove, às treze horas, no oitavo andar do prédio desta Edilidade, na Sala Tiradentes, realizou-se a décima oitava reunião ordinária desta Comissão sob a presidência do Nobre Vereador Gilson Barreto. Presentes os Srs. Vereadores José Amorim, Jorge Taba, Carlos Neder, Osvaldo Enéas e Maeli Vergniano. Havendo número legal para deliberação, o Senhor Presidente declarou abertos os trabalhos. Lida e aprovada a ata da reunião anterior, o Senhor Presidente anunciou aos demais membros presentes que a primeira parte da reunião ordinária seria destinada ao debate sobre o processo de terceirização das políticas de prevenção e combate ao "Aedes Aegypti", conforme deliberado na reunião ordinária do dia dois de junho, atendendo pedido formulado pelo Nobre Vereador Carlos Neder. O Senhor Presidente comunicou que o Secretário Municipal da Saúde, embora convidado, não compareceria ao evento. O mesmo ocorrendo com a Dra. Stella Pedreira, da mesma Secretaria, que igualmente convidada, enviou ofício informando que não poderia comparecer. A seguir o Senhor Presidente anunciou a presença das seguintes autoridades: Doutor José Carlos Andrade, Diretor do Programa de Controle do "Aedes Aegypti" da Grande São Paulo, da Secretaria Estadual da Saúde; Doutora Dalva Vanderlei, representando a Secretaria Estadual da Saúde; Doutora Berenice Kawakama, do Centro de Vigilância Epidemiológica da Secretaria Estadual da Saúde; Claudete de Souza, Presidente do Sindicato dos Servidores Públicos Municipais de São Paulo; Marília Rodrigues, Técnica do Núcleo de Controle de Zoonoses da Lapa; Gilberto Motta, Assessor do Sindicato dos Motoristas e Servidores Ligados a Veículos Automotores da Prefeitura do Município de São Paulo. Também esteve presente à reunião a senhora Maria Cícera Sales, do Fórum da Cidadania da Região Noroeste, que convidou os Vereadores da Comissão a fazerem uma visita ao Hospital e Maternidade Vila Nova Cachoeirinha. Foi dada a palavra a todos os Vereadores presentes, bem como às autoridades que quiseram se manifestar sobre o assunto do debate. O Senhor Presidente determinou que a íntegra dos pronunciamentos e de todos os questionamentos pertinentes à matéria, constassem de notas taquigráficas que deverão ser arquivadas no âmbito da Secretaria da Comissão de Administração Pública, ficando à disposição das pessoas ou entidades interessadas. O Senhor Presidente solicitou ainda aos debatedores que enviassem à Comissão documentos por eles elaborados sobre o assunto do debate. Por fim, deliberou-se que o Senhor Secretário Municipal da Saúde será convocado a comparecer à reunião ordinária da Comissão no próximo mês de agosto em data a ser previamente agendada em comum acordo. Dando seqüência à reunião, o Senhor Presidente deu conhecimento aos demais membros presentes dos termos do ofício nº 545/47ª SSP/99, enviado pelo Nobre Vereador Carlos Neder, Relator do projeto de lei 679/98, no qual é feito um circunstanciado relato dos estudos e providências que vêm sendo realizados sobre o projeto. A seguir, o Senhor Presidente determinou a juntada aos autos do projeto de lei 679/98 do ofício encaminhado pelo N. Vereador Carlos Neder. Ficou deliberado que a Comissão



Folha nº	140	do proc.
Nº.	679	de 1998
O funcionário	<i>[assinatura]</i>	

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

FLS Nº 79 DO LIVRO DE ATAS

oficiará ao Ministério Público Estadual solicitando cópias dos autos do Inquérito Civil Público – GAES nº 18/99; à Secretaria Municipal do Abastecimento solicitando cópias dos estudos técnicos feitos sobre o projeto de lei 679/98; ao Dr. Nilson Vieira de Melo, Coordenador do Programa Nacional de Erradicação do Aedes Aegypti, e à Dra. Dalva Wanderlei, Coordenadora do Programa Estadual de Erradicação do Aedes Aegypti, solicitando de ambos avaliação técnica sobre a conduta adotada pela Prefeitura Municipal de São Paulo nesses programas. Por fim, em atenção ao solicitado no último quesito do ofício enviado pelo Nobre Vereador Carlos Neder, o Senhor Presidente declarou que a iniciativa de requerer ao Plenário, nos termos do artigo 72 do Regimento Interno, uma nova manifestação sobre o projeto de lei 679/98, partiu da própria Comissão de Administração Pública, que assim deliberou em reunião ordinária. A seguir, o Senhor Presidente deu ciência aos Vereadores do teor do Requerimento 1396/99, da Liderança do Partido Progressista Brasileiro, enviado à Comissão, no qual foi deferida a substituição do Nobre Vereador Archibaldo Zancra pelo Nobre Vereador Salim Curiati na Comissão de Administração Pública, a partir do dia 23 de junho de 1999. Anunciou também que a Presidência da Câmara deferiu as justificativas de faltas à reunião ordinária do dia 16 de junho próximo passado, dos Vereadores Archibaldo Zancra e José Amorim. A seguir, o Senhor Presidente comunicou aos Vereadores presentes que o Senhor Prefeito requereu regime de urgência para a tramitação dos seguintes projetos de lei que se encontram na Comissão: projeto de lei 160/98, projeto de lei 448/98 e projeto de lei 413/98. Após, o Senhor Presidente anunciou a entrada na Comissão do DOCREC 15-106/99 da Secretaria Municipal das Finanças. O Senhor Presidente comunicou a entrada na Comissão das seguintes proposições: projeto de lei 179/97, do Vereador Osvaldo Enéas, tendo sido designado relator o Vereador Carlos Neder; projeto de lei 254/98, do vereador Rubens Calvo, tendo sido designado relator o Vereador Osvaldo Enéas; projeto de lei 736/98, do Vereador Carlos Neder, tendo sido designado relator o Vereador Salim Curiati; projeto de lei 745/98, do Vereador Luiz Paschoal, tendo sido designado relator o Vereador Jorge Taba; projeto de lei 137/99, do Vereador Vicente Cândido, tendo sido designada relatora a Vereadora Maeli Vergniano; projeto de lei 166/97, do Vereador Luiz Paschoal, tendo sido designado relator o Vereador Carlos Neder; projeto de lei 102/98, do Vereador Alberto “Turco Loco” Hiar, tendo sido designado relator o Vereador José Amorim; e projeto de resolução 01/99, da Mesa da Câmara, tendo sido designado relator o Vereador José Amorim. O Senhor Presidente anunciou que foram exarados os seguintes pareceres: parecer 559/99, favorável ao projeto de lei 787/98, do Vereador Toninho Paiva, e parecer 561/99, favorável ao projeto de lei 448/98, de autoria do Executivo. O Senhor Presidente determinou à Secretaria da Comissão que cientificasse os demais membros da Comissão sobre o recebimento dos ofícios encaminhados à Comissão pelo Senhor Procurador Gilvanildo Gomes da Silva, Coordenador do Grupo de Trabalho da Emenda Constitucional nº 19/98, e pelos Assessores Jurídicos desta Casa, Doutores Antonio Russo Filho e Manoel José Anido Filho, integrantes do Grupo de Trabalho incumbido de analisar a Lei Federal nº 9717/98, que tem por finalidade apresentar as medidas necessárias à adaptação do regime de previdência social dos servidores do Município às normas contidas na referida lei federal. Nada mais havendo para ser deliberado, o Senhor Presidente deu por encerrada a presente reunião ordinária. E, para constar, eu, Mônica Regina de Araújo Paiva,



Processo nº 141 do proc.
Nº 679 de 1998
O funcionário

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

FLS Nº 79 V DO LIVRO DE ATAS

lavrei a presente ata que, lida e achada conforme, vai assinada pelo senhor presidente, demais membros presentes e por mim subscrita.

Gilson Barreto – Presidente:

José Amorim – Vice Presidente:

Carlos Neder:

Jorge Taba:

Maeli Vergniano:

Osvaldo Enéas:

Mônica Regina de Araújo Paiva – Secretária em exercício:



Câmara Municipal de São Paulo

Viaduto Jacareí, 100 - 5º andar - Sala 508 - Bela Vista - CEP 01307-900
Telefones: 3111.2236 - 3115.1651 Fax: 3111.3023
e-mail: neder@ax.apc.org - home page: www.ibase.org.br/~neder

Folha nº 142	do proc.
Nº 679	de 1998
O funcionário	

São Paulo, 09 de junho de 1999

Ofício nº 517/47ª SSP/99

Senhor Secretário,

Sirvo-me do presente para solicitar a Vossa Excelência o envio de parecer técnico da Secretaria Municipal de Abastecimento, a respeito do projeto de lei nº 0679/98 - que institui no âmbito do município a regulamentação sanitária de gêneros alimentícios.

Informo que tal parecer se faz necessário, tendo em vista o fato de que fui indicado para ser relator do mesmo pela Comissão de Administração Pública.

No aguardo de vossas dignas providências reitero, na oportunidade, votos de estima e consideração.

Carlos Neder
Vereador - PT

Exmo. Sr.
Dr. Naor Guelfi
DD Secretário Municipal de Abastecimento
Nesta

2



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ABASTECIMENTO

Folha nº	143	do proc.
Nº	679	de 1998
O funcionário		

São Paulo, 23 de junho de 1999

OFÍCIO Nº 463/SEMAB-SEC/99

Ref.: Ofício nº 517/47ª SSP/99

Senhor Vereador

Saudando Vossa Excelência, servimo-nos do presente, para passar às suas mãos, na qualidade de Presidente da Comissão de Administração Pública, o anexo, parecer técnico desta Secretaria Municipal de Abastecimento, sobre o projeto de lei nº 0679/98, em atenção ao solicitado no ofício em epígrafe, que o Nobre Vereador Carlos Neder, subscreve.

Ao ensejo, renovamos a Vossa Excelência, protestos de estima e consideração.

NAOR GUELF
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ABASTECIMENTO

Excelentíssimo Senhor
Vereador Gilson Barreto
MD. Presidente da Comissão de Administração Pública
Câmara Municipal de São Paulo
São Paulo - Capital
TJLF/ac



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ABASTECIMENTO

Folha nº 144	do proc.
Nº. 679	de 1998
O funcionário	

Folha de informação nº 17

Do Memorando ATL III nº 2.083/98

em 30.11.98

APA CRISTINA C. GUEIRAS
RF. 833.981.8.00
SEMAB.G-AJ

SEMAB.G

Senhor Secretário

Cuida-se de Projeto de Lei, que obteve o número 679/98, de autoria do Legislativo, que visa instituir, no âmbito do município, a Regulamentação Sanitária de Gêneros Alimentícios.

Referido projeto, dada sua natureza, foi encaminhado, preliminarmente, ao Departamento de Inspeção Municipal de Alimentos - DIMA, desta Pasta, cuja análise foi submetida ao crivo de médicos veterinários sanitaristas, que exercem suas funções junto àquela Unidade, cujo pronunciamento, que endossamos na sua íntegra, encontra-se consubstanciado às fls. 09/14, mesmo porque, o apontado Departamento será responsável pelo cumprimento da norma que ora se pretende sancionar.

Como se vê, a proposta ora formulada por SEMAB/DIMA, implica, tanto no acréscimo, como na supressão e modificação redacional de vários artigos constantes do projeto de lei em questão, que sugerimos sejam acolhidas, na sua totalidade.

Por oportuno, vale lembrar, que a eventual sanção do projeto em tela, mantida sua redação original, conflitaria com a legislação federal, estadual e municipal vigentes, que hoje regulamentam a matéria, como bem enfatiza SEMAB/DIMA em sua sugestão.

Assim, dada a complexidade de que se reveste o assunto, por sua própria natureza, permitimo-nos sugerir que alterações de tal ordem não deveriam ocorrer, sem que antes se proceda, através de grupo de trabalho a ser oportunamente instituído, um estudo profundo e detalhado, cotejando-o, para tanto, com a indicada legislação vigente, sob pena de estarmos promulgando "letra morta".

Esta é a nossa manifestação, que submetemos à apreciação e deliberação de V. Exa.

São Paulo, 30 de novembro de 1998.


ENNIO THOMAZ
Assessor Técnico
SEMAB.G/AJ



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ABASTECIMENTO

Folha nº 1145 do proc.
Nº. 679 de 1998
O funcionário [assinatura]

FOLHA Nº 85

Do SGM-015785/98-0 – Memorando ATL III nº 2.083/98.....Em 04/12/1998.....

MARINA RODRIGUES OTERO
Aux. Téc. Alm. Cat. I

S.G.M./ATL
Senhor Assessor Chefe

Conforme manifestação do nosso setor técnico, a aprovação do presente projeto de lei trará inconvenientes à fiscalização sanitária do Município.

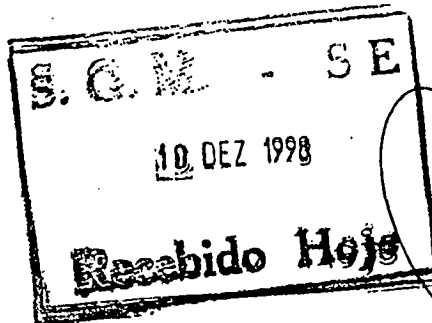
Assim sendo, sugere, e eu endosso, sejam melhor estudados os diversos dispositivos legais, face à legislação vigente, antes da aprovação pelo Legislativo.

Para este fim poderá ser constituído Grupo de Trabalho composto por técnicos na matéria.

São Paulo, 04 de dezembro de 1.998.

[assinatura]
NAOR GUELFÍ
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ABASTECIMENTO

SGMATL17





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ABASTECIMENTO

Folha nº	146	do proc.
Nº.	679	de 1998
O funcionário	<i>[Assinatura]</i>	

Folha de Informação nº.....

Do SGM-015785/98-0 – Memorando ATL III nº 2.083/98.....Em 04.12.1998.....

SEMAB-G

Senhor Secretário

Anexamos ao presente cópia do Decreto nº 25.544 de 14.03.88 que regulamenta a atividade sanitária no Município de São Paulo.

Segundo DIMA o projeto de lei em exame deverá ser alterado, adaptando-se às normas técnicas vigentes e à atual sistemática de fiscalização adotada por aquele Departamento, mais dinâmica e com resultados mais imediatos.

Além disso há imprecisões técnicas e jurídicas a serem revistas pelas diversas Unidades que cuidam da matéria.

Sugerimos encaminhamento do presente a Pref. ATL, propondo a reformulação de alguns dispositivos legais.

São Paulo, 04 de dezembro de 1.998.

[Assinatura de Neyde Falco Pires Corrêa]

NEYDE FALCO PIRES CORRÊA
ASSESSORA ESPECIAL
SEMAB-G

SEMABG18



Câmara Municipal de São Paulo

Viaduto Jacareí, 100 - 5º andar - Sala 508 - Bela Vista - CEP 01380-900

Telefones: 3111.2236 - 3115.1651 Fax: 3111.3023

e-mail : neder@ax.apc.org - home page: www.ibase.org.br/~neder

Folha nº	147	do proc.
Nº	679	de 1999
O funcionário		

São Paulo, 11 de agosto de 1999

Ofício nº 638/47ª SSP/99

Prezado Senhor,

Cumprimentando-o cordialmente, sirvo-me do presente para informar Vossa Excelência que fui designado relator pela Comissão de Administração Pública da Câmara Municipal de São Paulo para realizar parecer sobre o Projeto de Lei 679/98, do ex- Vereador e Deputado Estadual cassado Hanna Garib, que institui, no âmbito do município, a regulamentação sanitária de gêneros alimentícios.

Solicito que Vossa Excelência nos informe se face à não ocorrência da municipalização das ações de vigilância em São Paulo, esta iniciativa parlamentar seria legal. Solicito também, se possível com brevidade, a realização de parecer técnico sobre o referido projeto, face à realização de Audiência Pública nesta Câmara sobre o mesmo no dia 18 de agosto.

Reitero, na oportunidade, votos de elevada estima e consideração.

Carlos Neder
Vereador - PT

Ilmo. Sr.

Dr. Gonzalo Vecina Neto

Diretor-Presidente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária

Nesta

Folha nº	148	do proc.
Nº	079	de 1998
O funcionário	[assinatura]	

16/8

Urgente

TEXTO 3

Prezado Dr. Carlos Neder,

Conforme entendimentos mantidos, tenho a manifestar que:

1. A Legislação de Saúde permite aos municípios legislar de forma complementar e concorrente, sendo que a Agência entende que as questões técnicas e legislativa devão ser consideradas no âmbito do Estado.
 2. A Legislação municipal referente a alimentos deve ter compatibilidade com a legislação Estadual e Federal.
 3. Corroboramos o Parecer do CVS-SP, no que tange às questões apontadas na Informação 35/99 de 20.06.99.
- Atenciosamente, Ricardo Oliva



SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

**COORDENAÇÃO DOS INSTITUTOS DE PESQUISA
CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

Avenida São Luís, 99 - 5º and. CEP 01046-001 - SÃO PAULO

FONES: (011)259.2252 - 2577611 R. 1500/1501/15002 - FAX: (011) 257-7650

Folha nº	149	do proc.
Nº.	679	de 1998
O funcionário		

São Paulo, 28 de Junho de 1.999

Of. CVS 645/99 - DITEP

Ref.: DOC CVS 2834/99

Senhor Vereador,

Estamos encaminhando a Vossa Senhoria, o parecer técnico referente ao Projeto de Lei n.º 0679/98 de autoria do Vereador Hanna Garib que institui no âmbito do município a regulamentação sanitária de gêneros alimentícios.

Atenciosamente,


MARISA LIMA CARVALHO
Diretora Técnica do CVS

Dr. Carlos Neder
Palácio Anchieta
Viaduto Jacareí, 100 - 5º andar - Sala 508
Cep: 01380-900 - SP

CS/vso



SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
COORDENAÇÃO DOS INSTITUTOS DE PESQUISA
CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
DIVISÃO TÉCNICA DE PRODUTOS RELACIONADOS À SAÚDE
AV. SÃO LUÍS, 99 - 5º andar
Fone: (011) 259.2252 - 257.7611 R. 152/153/197 - Fax: (011) 257.7650

Folha nº 150 do proc.
Nº 679 de 1998
O funcionário

Em 28/06/99

Informação N.º 35/99

Assunto: Projeto de Lei n.º 0679/98 – de autoria do Vereador Hanna Garib que institui no âmbito do Município a Regulamentação Sanitária de Gêneros Alimentícios.

Referência: DOC CVS 2834/99

Os capítulos I, III, IV e V deste Projeto de Lei já estão previstos no Decreto Lei n.º 986 de 21 de outubro de 1969.

Esclarecemos que:

- 1) A Comissão Nacional de Normas e Padrões para alimentos e a Câmara Técnica de Alimentos foram extintas com a reestruturação do Ministério da Saúde em Maio de 1990.
- 2) As Normas Técnicas para alimentos e rotulagem estão sendo atualizadas pelos Ministérios da Saúde, e da Agricultura e Abastecimento através dos Regulamentos Técnicos harmonizados com o Mercosul.
- 3) O artigo 9º deste Projeto de Lei – foi alterado pelo artigo 42 da Lei n.º 9782 de 26 de Janeiro de 1999 que cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, vinculada ao Ministério da Saúde.
- 4) Os textos de uma forma geral, devem ser revistos e atualizados conforme as legislações vigentes da área de alimentos, de defesa do consumidor entre outros.

À vista do exposto, somos contrários ao projeto de lei na forma em que se encontra.


Carolina Satiko Harasawa
Diretora Do GT2Alim/DITEP/CVS

DITEP G
De Acordo


Sônia Gil Costa
Diretora Técnica da DITEP



MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DE SÃO PAULO
GRUPO DE ATUAÇÃO ESPECIAL DA SAÚDE PÚBLICA E DA SAÚDE DO
CONSUMIDOR

São Paulo, 13 de agosto de 1999

Ofício nº 503/99
GAESP Nº 018/99
P.P.I.C. nº 003/99

(pede-se o uso destas referências)

Senhora Pesquisadora

Sirvo-me do presente para solicitar a Vossa
Senhoria, que apresente as conclusões com relação ao PL 01-679/98, no
prazo de 3 dias a esse GAESP - Grupo de Atuação Especial da Saúde
Pública e da Saúde do Consumidor.

Ao ensejo, apresento a Vossa Senhoria protestos
de consideração e apreço.

ALEXANDRE DE MORAES
Promotor de Justiça

À Ilustríssima Senhora
LIVIA MARIA PEDALINI
DD. Pesquisadora - Faculdade de Saúde Pública
Nesta

Rua Major Quedinho, 90 - 6º andar Centro/SP
Fone 257-2899 r. 219 - CEP 01050-040

1. We have a problem of classification.

Let X be a set of objects, and Y be a set of classes. A classification is a mapping $f: X \rightarrow Y$. We say that a classification f is consistent with a set of constraints C if f satisfies all the constraints in C . The problem of classification is to find a consistent classification f for a given set of constraints C .

Let X be a set of objects, and Y be a set of classes. A classification is a mapping $f: X \rightarrow Y$. We say that a classification f is consistent with a set of constraints C if f satisfies all the constraints in C .

Let X be a set of objects, and Y be a set of classes. A classification is a mapping $f: X \rightarrow Y$.

Let X be a set of objects, and Y be a set of classes. A classification is a mapping $f: X \rightarrow Y$.

Let X be a set of objects, and Y be a set of classes. A classification is a mapping $f: X \rightarrow Y$.

Let X be a set of objects, and Y be a set of classes. A classification is a mapping $f: X \rightarrow Y$.

Let X be a set of objects, and Y be a set of classes. A classification is a mapping $f: X \rightarrow Y$.

Let X be a set of objects, and Y be a set of classes. A classification is a mapping $f: X \rightarrow Y$. We say that a classification f is consistent with a set of constraints C if f satisfies all the constraints in C .

Let X be a set of objects, and Y be a set of classes. A classification is a mapping $f: X \rightarrow Y$. We say that a classification f is consistent with a set of constraints C if f satisfies all the constraints in C .

Let X be a set of objects, and Y be a set of classes. A classification is a mapping $f: X \rightarrow Y$. We say that a classification f is consistent with a set of constraints C if f satisfies all the constraints in C .

Let X be a set of objects, and Y be a set of classes. A classification is a mapping $f: X \rightarrow Y$. We say that a classification f is consistent with a set of constraints C if f satisfies all the constraints in C .

Let X be a set of objects, and Y be a set of classes. A classification is a mapping $f: X \rightarrow Y$. We say that a classification f is consistent with a set of constraints C if f satisfies all the constraints in C .

Let X be a set of objects, and Y be a set of classes. A classification is a mapping $f: X \rightarrow Y$. We say that a classification f is consistent with a set of constraints C if f satisfies all the constraints in C .

São Paulo, 13 de agosto de 1999.

Considerando as mudanças tecnológicas, a necessidade de modernização dos processos de fiscalização, a necessidade de consolidação dos diversos instrumentos legais existentes, a ampliação dos níveis de adesão e cumprimento da legislação sanitária alimentícia, acreditamos ser fundamental a iniciativa de apresentação de um projeto de Lei de mudança do Código Sanitário de Alimentos pela Câmara Municipal de São Paulo, para a melhoria dos serviços de controle da qualidade dos alimentos, prestados à população e garantia da saúde pública no Município.

Preocupados com a existência do Projeto de Lei n.º 678/98, de autoria do ex-vereador Hanna Gharib, formou-se um grupo de trabalho com o objetivo de analisar o referido projeto. O grupo detectou as seguintes deficiências que tornam o texto em tramitação na Câmara Municipal inadequado para atingir os objetivos citados acima:

1. Ausência de participação da sociedade na elaboração do texto e na aplicação da lei;
2. Cerceamento das ações de fiscalização inerentes ao poder público, em favor da população;
3. Conceituações e definições técnicas incorretas frente aos conhecimentos científicos atuais;
4. Conflito com as legislações federais e estaduais vigentes na matéria;
5. Construção de um arcabouço legal que dificulta a inserção de alterações que acompanham as evoluções técnicas e as necessárias;
6. Ausência de articulação de conceitos com outras normas técnicas relevantes (ABNT, NTAs, NRs etc.);

Isto posto, o grupo propõe que a Câmara Municipal de São Paulo estude uma forma de tramitação da mudança do Código que considere o projeto alternativo que está em processo de elaboração por este grupo.

Colégio Brasileiro de Higienistas de Alimentos

Sindicato e Federação dos Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de São Paulo

Instituto Brasileiro de Orientação ao Consumidor - IBOC

Associação Brasileira das Entidades de Alimentação, Hospedagem e Turismo - ABRESI

Secretaria Municipal de Abastecimento - SEMAB

Escritório de Defesa Agropecuária de São Paulo da Secretaria Estadual de Agricultura

Ministério da Agricultura - Serviços de Inspeção Federal

SOS Cozinha