

01-0996/1997



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

: 01-0976/1997 DE 1997

MATÉRIA LEGISLATIVA: PL

01-0996/1997 DE 16/10/1997

PRIMEIRO-VEREADOR
VEREADOR
VEREADOR
VEREADOR
VEREADOR
VEREADOR
VEREADOR

ARCHIBAI DO ZANCRA
AURELIO NOMEIRA
HANNA GHARIB
JOSE VIVIANI FERRAZ
MARIO DIAS
NELO RODOLFO
PAULO ROBERTO FARIA LIMA

E N E N T A:

CONSOLIDA A LEGISLAÇÃO MUNICIPAL SOBRE HIGIENE NA COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS, SUA FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA, NUTRIÇÃO PÚBLICA, MERENDA ESCOLAR E MATÉRIAS CORRELATAS, E DA OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

OBSERVAÇÕES:

CAPA RECONSTITUÍDA EM 23-03-2001

CNC Solutions
Tipo: Processo Legislativo
26/1/2011 10:19:52

00000058080-57



ARQUIVADO EM

26/03/2001

Maria Isabel Lopes Correa
Chefe de Serviço Técnico - Substituta

224 - 176 - 217 - 208 - 222 - 132
141 - 225 - 226 - 186

Folha nº	01	REC
Nº	996	97



16 OUT 1997
constituição E JUSTIÇA.

Projeto de Lei nº

01 - PL
01-0996/1997

Consolida a legislação municipal sobre higiene na comercialização de alimentos e bebidas, sua fiscalização sanitária, nutrição pública, merenda escolar e matérias correlatas, e dá outras providências.

A CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO decreta:

CAPÍTULO I -

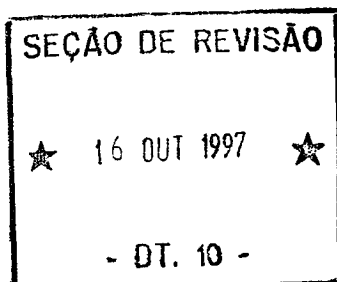
Da Higiene na Comercialização e no Consumo de Alimentos

Art. 1º - A fiscalização sanitária de gêneros alimentícios no Município será exercida, no âmbito de suas atribuições, pela autoridade municipal, respeitadas a legislação federal e estadual pertinentes, visando assegurar à população o consumo de gêneros alimentícios em perfeito estado sanitário.

Art. 2º - A ação fiscalizadora será exercida sobre todos os estabelecimentos varejistas de gêneros alimentícios, especificados na Cláusula Segunda do Convênio celebrado entre a Prefeitura do Município de São Paulo e a Secretaria de Estado da Saúde, autorizado pela Lei nº 10.085, de 17 de junho de 1986.

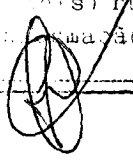
Art. 3º - Serão considerados impróprios para o consumo público os gêneros deteriorados, adulterados, falsificados, fraudados, bem como os prejudiciais ou impréstáveis à ingestão.

Art. 4º - Os gêneros alimentícios clandestinos que se encontrarem em quaisquer das condições previstas no artigo anterior serão apreendidos e inutilizados.



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

SEGUE-ME juntada(s) de(s) (rubrica) rubri
cado(s) sup n.º 20117 e (rubrica) rubricação sob
n.º 19 20/10/97





Câmara Municipal de São Paulo

Folha nº 02 do proc
nº 996 de 1997

Art. 5º - Os gêneros clandestinos serão apreendidos e, quando considerados impróprios para consumo, inutilizados.

Art. 6º - Os proprietários de estabelecimentos varejistas de gêneros alimentícios que infringirem o disposto nos artigos 1º, 2º, 3º, 4º e 5º ficarão sujeitos, sem prejuízo de outras sanções estabelecidas em legislação própria, à aplicação das seguintes penalidades:

I - multa;

II - apreensão;

III - inutilização do produto;

IV - interdição do produto;

V - interdição parcial ou total do estabelecimento.

Art. 7º - A pena de multa consiste no pagamento das seguintes quantias:

I - nas infrações de natureza leve: 100 (cem) UFIR;

II - nas infrações de natureza grave: 250 (duzentos e cinquenta) UFIR;

III - nas infrações de natureza gravíssima: 500 (quinhentas) UFIR;

IV - na reincidência, as multas serão sempre em dobro

Parágrafo único. O Poder Executivo definirá as infrações de natureza leve, grave e gravíssima a que se refere este artigo e regulamentará, no que couber, as normas relativas à fiscalização sanitária de gêneros alimentícios.

Art. 8º - A Secretaria Municipal de Abastecimento manterá comandos sanitários permanentes para exercerem "in loco", rigorosa fiscalização sobre os estabelecimentos comerciais e industriais que se dediquem ao preparo e à venda de alimentos nos termos da legislação em vigor.

§ 1º - A atuação dos comandos ora instituídos se estenderá, também, sobre as atividades do comércio de gêneros alimentícios exercido de forma provisória ou temporária nas vias públicas.

§ 2º - As vistorias a serem realizadas pelos comandos sanitários abrangerão as edificações e instalações usadas no comércio de que trata este artigo, os



Folha nº 03 de proc
nº 996 de 1997

Câmara Municipal de São Paulo

maquinários e materiais empregados, a saúde e a higiene pessoal e os instrumentos utilizados no manuseio dos alimentos.

OK
11/24/94

Art. 9º - Fica proibida a comercialização de todos os tipos de carnes, peixes e aves abatidas em barracas de feira que não apresentem as condições mínimas de higiene.

OK
11/24/94

§ 1º - Os produtos mencionados neste artigo deverão permanecer cobertos e com temperatura ideal para consumo.

§ 2º - O descumprimento do disposto no "caput" deste artigo e no parágrafo anterior acarretará ao infrator multa de 1250 (mil duzentos e cinquenta) UFIR, dobrada no caso de reincidência.

Art. 10 - Fica proibida a utilização de águas poluídas na irrigação de hortas e de plantas frutíferas rasteiras, no território do Município.

§ 1º - Cabe aos órgãos competentes do Município definir os requisitos das águas adequadas para a irrigação de diferentes modalidades de plantio, bem como definir os corpos d'água considerados não poluídos, para os fins deste artigo.

OK
11/24/94

§ 2º - As infrações no disposto neste artigo acarretarão a aplicação de multa no valor de 480 UFIRs, dobrada em caso de reincidência.

Art. 11 - Fica proibida a reutilização de óleos comestíveis nos bares, restaurantes, bancas de feira e similares no Município de São Paulo.

Parágrafo único - O descumprimento do disposto no "caput" deste artigo acarretará ao infrator multa de 5.000 (cinco mil) UFIR, dobrada na reincidência.

OK
11/24/94

Art. 12 - Os bares, restaurantes, lanchonetes e similares que utilizem máquinas automáticas para produção de suco de laranja por extrusão, nas quais as frutas são colocadas inteiras, inclusive com casca, ficam obrigados a lavá-las previamente.

OK
12/06/96

Parágrafo único - O descumprimento do "caput" deste artigo acarretará multa de 476 (quatrocentos e setenta e seis) UFIR.

Art. 13 - Os bares, restaurantes, lanchonetes e similares ficam obrigados a oferecer aos consumidores a opção de copos descartáveis para o consumo de café.

OK
12/05/96



Parágrafo único - O descumprimento do disposto no "caput" deste artigo acarretará ao infrator multa de 100 (cem) UFIR, dobrada em caso de reincidência.

1203/96

Art. 14 - Fica obrigatório o uso de luvas plásticas descartáveis por todos comerciantes ou funcionários que manipulam e comercializam carnes, peixes e aves ou que estejam envolvidos diretamente no manuseio e preparo de refeições nos estabelecimentos do setor de alimentação do Município de São Paulo.

11683/PA

2
12039/96

Parágrafo Único - O descumprimento do disposto no "caput" deste artigo acarretará ao infrator a multa de 1.250 (mil duzentos e cinquenta) UFIR, por pessoa envolvida desprovida de luvas, dobrada em caso de reincidência.

OK

Art. 15 - Fica proibido, nos estabelecimentos que comercializam pães, doces, biscoitos, sanduíches, frios, petiscos e outros produtos de consumo alimentar, seu manuseio sem o uso de protetores higiênicos.

10790/89

§ 1º - Os estabelecimentos comerciais a que se refere o "caput" deste artigo usarão pegadores próprios para o manuseio dos produtos que não contenham embalagens adequadas.

OK

§ 2º - Será obrigatória a afixação de placa do disposto neste artigo em local visível ao público.

§ 3º - O descumprimento ao disposto neste artigo implicará nas sanções estabelecidas na seguinte seqüência:

I - advertência;

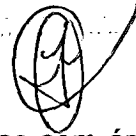
II - multa de 50 (cinquenta) UFM;

III - suspensão de atividades por 5 (cinco) dias;

IV - cancelamento da licença; e

V - encerramento das atividades do estabelecimento.

§ 4º - Quando aplicada pena de multa, o infrator deverá recolhê-la aos cofres municipais no prazo de 10 (dez) dias, findo o qual serão acrescidos juros de mora e atualização da UFIR, quando for o caso.



Art. 16 - Os estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios com área igual ou superior a 200 (duzentos) metros quadrados manterão equipamento frigorífico para o armazenamento de resíduos de alimentos.

§ 1º - Os estabelecimentos a que se refere o "caput" deste artigo são aqueles que têm seção de venda com consumação:

- a) cafés, casas de sucos, lanchonetes e bares;
- b) restaurantes e similares;
- c) pastelarias e congêneres;
- d) doceiras, "buffets", rotisseries, casas de produtos congelados, padarias.

§ 2º - O descumprimento do disposto neste artigo acarretará multa de 477 (quatrocentos e setenta e sete) UFIR, dobrada em caso de reincidência e renovável a cada trinta dias, até que seja sanada a irregularidade.

Art. 17 - O transporte de produtos perecíveis, gelados ou congelados, deverá ser realizado por veículos dotados de refrigeração própria.

§ 1º - Os veículos equipados com refrigeração própria, a que se refere o "caput" deste artigo, deverão apresentar certificados de validação e qualificação de uso.

§ 2º - A validação e qualificação, a que se refere o parágrafo anterior, deverão ser efetuadas, respectivamente, semestral e anualmente, atestando a eficiência de uso de equipamento.

§ 3º - O descumprimento do disposto neste artigo acarretará ao infrator a apreensão do veículo e multa de 9.530 (nove mil, quinhentas e trinta) UFIRs,

Art. 18 - Os bares, restaurantes, lanchonetes e demais estabelecimentos que fabriquem e/ou forneçam gêneros alimentícios para consumação local, deverão, obrigatoriamente, desinsetizar e desratizar suas instalações periodicamente.

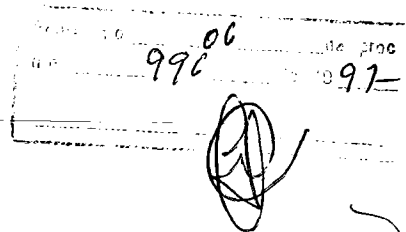
§ 1º - Os serviços de desinsetização e desratização deverão ser executados por empresas especializadas, legalmente constituídas, que atendam às disposições federais, estaduais e municipais e que recebam a fiscalização da Secretaria Municipal de Saúde.

§ 2º - Os serviços de desinsetização e desratização deverão ser executadas com os cuidados necessários para não comprometer a qualidade do alimento fabricado e/ou comercializado no local.

12.371/97

12.369/97

12.268/96
12.371/97



§ 3º - Na execução desses serviços somente poderão ser usados produtos licenciados pela Divisão Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde e pelo Departamento de Defesa Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura e Abastecimento.

§ 4º - A empresa executante da desinsetização e da desratização deverá fornecer, ao estabelecimento industrial e/ou comercial usuário de seus serviços, comprovante idôneo do serviço executado, cuja validade para o estabelecido no "caput" deste artigo, será de 6 (seis) meses.

§ 5º - O comprovante a que se refere o parágrafo anterior deverá conter, além dos dados identificadores da empresa e do(s) técnico(s) responsável(eis), todos os procedimentos em caso de acidente, e também os telefones da Secretaria Municipal de Abastecimento e da Secretaria Municipal de Saúde, para reclamação do usuário do estabelecimento.

§ 6º - O referido comprovante será afixado em local visível à fiscalização e aos usuários do estabelecimento.

§ 7º - Para os fins do disposto neste artigo e em seus parágrafos só terão validade os comprovantes fornecidos por empresas que possuírem os correspondentes registros, devidamente atualizados, na Secretaria de Saúde do Estado e em um dos seguintes Conselhos:

I - Conselho Regional de Biologia;

II - Conselho Regional de Engenharia, Arquitetura e Agronomia;

III - Conselho Regional de Medicina Veterinária; ou

IV - Conselho Regional de Química.

§ 8º - Os estabelecimentos comerciais e industriais a que se referem o presente artigo e seus parágrafos que deixarem de cumprir seus dispositivos incorrerão em multa no valor de 477 (quatrocentas e setenta e sete) UFIR, sendo que na reincidência a multa será dobrada e suas instalações interditadas até a regularização comprovada.

§ 9º - A empresa domissanitária que fornecer certificados inidôneos ou não condizentes com o estabelecido neste artigo e em seus parágrafos, e na legislação federal e estadual que dispõe sobre a matéria, será igualmente multada nos termos do parágrafo anterior.

12.262/96



CAPÍTULO II

Da Limpeza e Conservação de Caixas D' água e Reservatórios

Art. 19 - O controle de limpeza, de desinfecção e da conservação das caixas d'água e reservatórios dar-se-à nos seguintes estabelecimentos:

I - De ensino em geral;

II -hotéis, restaurantes, lanchonetes, padarias, bares e similares;

III -hospitais, clínicas, sanatórios, casas de saúde, casas de repouso, prontos- - socorros e similares;

IV - quartéis militares e batalhões da Polícia Militar;

V - estações de metrô, aeroportos, estações rodoviárias e ferroviárias;

VI - industrias em geral;

VII - lojas e supermercados;

VIII - casas de comércio em geral, incluindo farmácia e drogarias;

IX - clubes esportivos e recreativos;

X - bancos e instituições financeiras;

XI - edifícios de apartamentos residenciais e conjuntos comerciais;

XII - repartições públicas.

Art. 20 - Ficam os estabelecimentos referidos obrigados a efetuar o que dispõe o artigo anterior a cada período de 360 dias.

Art. 21 -Será de responsabilidade do Poder Executivo, através do órgão competente, o credenciamento de empresas especializadas na execução desses serviços desde que comprovem suas condições técnicas, com profissionais responsáveis na área.

10.770/89

996⁰⁸ 97
④

Art. 22 - As empresas credenciadas deverão apresentar certificado de limpeza e conservação das caixas d'água ou reservatórios, após os serviços prestados, declarando-os em condições higiênicas favoráveis para o recebimento da água potável fornecida pelo órgão competente, apondo-se aos mesmos, o respectivo lacre.

OK
10/22/89

Parágrafo Único - Ao estabelecimento ou órgão público que contratar serviços de limpeza, desinfecção e conservação de caixas d'água e reservatórios será de responsabilidade a exibição em local público e visível desse certificado.

FALTAM
DETALHES

Art. 23 - Serão atribuições do Poder Executivo Municipal:

I - fiscalizar o trabalho das empresas especializadas nesse tipo de serviços;

II - suspender, descredenciar qualquer empresa que não cumprir as disposições pertinentes à matéria em questão;

III - coletar material para análise, caso julgue necessário, exames junto à CETESB, Instituto Adolfo Lutz, diretamente, independente de acordos pré-estabelecidos com as empresas credenciadas.

10/22/89

Art. 24 - Constituem infrações ao presente capítulo:

I - não apresentar em lugar visível, certificado de limpeza e conservação;

II - apresentar certificado adulterado, ou com data vencida;

III - não apresentar certificado de espécie alguma.

Art. 25 - As infrações previstas no artigo anterior serão apenadas com multa no valor de 100 (cem) UFIR, dobrada no caso de reincidência.

CAPÍTULO III

Da Habilitação específica de estabelecimentos de gêneros alimentícios

Art. 26 - Os proprietários ou responsáveis por estabelecimentos que comercializem qualquer tipo de gênero alimentício são obrigados a portar habilitação referente ao conhecimento das Normas Técnicas Especiais para Manipulação de Alimentos, nos termos da legislação vigente.

§ 1º - As referidas Normas Técnicas Especiais são aquelas referentes à avaliação do padrão de identidade e qualidade, rótulo, embalagem, armazenamento, prazo de validade e noções básicas de higiene na manipulação de alimentos.

§ 2º - A habilitação a que se refere o "caput" deste artigo será conferida mediante a frequência em curso específico.

§ 3º - Caberá ao Departamento de Inspeção Municipal de Alimentos, da Secretaria Municipal de Abastecimento - SEMAB, promover o curso a que se refere o "caput" deste artigo.

§ 4º - Será conferido certificado de conclusão aos participantes do curso, do qual deverão constar frequência e aproveitamento.

§ 5º - O certificado deverá permanecer exposto nos estabelecimentos, de modo visível, no principal salão de atendimento ao público e de maneira permanente, sendo que o descumprimento do disposto neste parágrafo acarretará multa de 250 (duzentas e cinquenta) UFIR.

§ 6º - Para os estabelecimentos de que trata este artigo e seus parágrafos, no ato de vistoria inicial para obtenção de Caderneta de Controle Sanitário a que se refere o Decreto nº 25.544, de 14 de março de 1988, ou do documento que eventualmente vier a substituí-la, e para sua renovação, será exigido do proprietário ou responsável o certificado de conclusão do referido curso de que cuida este artigo e seus parágrafos.

CAPÍTULO IV

Da Nutrição Pública e da Merenda Escolar

Art. 27 - O Poder Público Municipal desenvolverá o Programa de Orientação Sobre Nutrição.

11728/95
12153/96

996¹⁰ 97
②

§ 1º - O Programa deverá estar prioritariamente voltado para a orientação sobre a adequada utilização e consumo de alimentos, observados os princípios seguintes:

I - custo e época dos produtos a serem consumidos, buscando a identificação dos que se encontrem em maior abundância e com preços reduzidos;

II - valores nutricionais dos produtos, com a apresentação de alternativas e combinações que proporcionem um equilíbrio e balanceamento de calorias e vitaminas;

III - preferência e orientação sobre produtos que possam ser objeto de cultivo doméstico;

IV - orientação sobre sistemas ou estruturas que possam proporcionar diminuição em custos de aquisição e de produtos.

§ 2º - Paralelamente às ações concretas que venham a ser adotadas pela Administração Pública, poderão constar do programa a difusão de ensinamentos através de cursos, palestras e reuniões, ou com a utilização de recursos visuais, auditivos ou impressos.

§ 3º - O Programa deverá ser desenvolvido preferencialmente nas regiões periféricas e nas áreas populacionais mais carentes, sendo admitida na concretização, a colaboração de particulares, entidades assistenciais, agremiações representativas de classes e categorias profissionais e clubes de serviços, vedada a interferência de instituições políticas ou outras por estas mantidas.

Art.28 - O Poder Público manterá Unidades de Processamento de Leite de Soja.

§ 1º - Às unidades de processamento de leite de soja compete:

I - planejar, implantar, coordenar e supervisionar atividades que visem a distribuição de leite de soja e seus derivados à população carente e à Rede Municipal de Ensino, objetivando combater os problemas da fome, da subnutrição ou da desnutrição;

II - propor medidas objetivando o entrosamento das atividades coordenadas pelas unidades com órgãos dos governos federal e estadual;

III - promover intercâmbio entre as unidades com escolas da rede municipal de ensino em atividades que visem promover campanhas de combate à fome;

OK 10/25/89

11.825/85

IV - propor convênios com instituições privadas que desenvolvam atividades filantrópicas, de prestação de serviços e de assistência à população carente.

§ 2º - As Unidades de Processamento de Leite de Soja serão implantadas, prioritariamente, na periferia da cidade.

Art. 29 - É obrigatório na Rede Municipal de Ensino o fornecimento de "Leite de Soja" como reforço alimentar na merenda escolar.

§ 1º - Será da competência do Executivo Municipal a implantação do sistema, bem como o seu manuseio operacional, sua produtividade, distribuição e manutenção.

§ 2º - Será de competência do Executivo para a implantação e funcionamento do sistema, a montagem de quadro de pessoal, e a contratação de nutricionista, operadores, serventes e técnicos especializados no assunto.

Art. 30- O Poder Público manterá na Rede Municipal de Ensino o "Programa de Vitaminização da Merenda Escolar" destinado a introduzir alimentos previamente acrescidos por vitaminas e ferro na composição da merenda escolar distribuída aos alunos.

§ 1º - A introdução dos produtos vitaminados na merenda escolar deverá ser gradual e balanceada, observadas as carências vitamínicas mais frequentes da população alvo.

§ 2º - A seleção dos alimentos que comporão a merenda escolar deverá obedecer critérios fixados por médicos e nutricionistas que avaliarão sua contribuição e correta aplicação destes na dieta alimentar dos alunos.

Art. 31 - As despesas decorrentes da execução desta lei correrão por conta das verbas orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 32 - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, em especial as seguintes leis municipais: Lei nº 5.115, de 28 de fevereiro de 1957; Lei nº 7.105, de 3 de janeiro de 1968; Lei nº 7.341, de 09 de setembro de 1969; Lei nº 10.153, de 7 de outubro de 1986; Lei nº 10.757, de 4 de outubro de 1989; Lei nº 10.770, de 8 de novembro de 1989; Lei nº 10.790, de 15 de dezembro de 1989; Lei nº 10.904, de 18 de dezembro de 1990; Lei 11.604, de 12 de julho de 1994; Lei nº 11.624, de 14 de julho de 1994; Lei nº 11.683, de 17 de novembro de 1994; Lei nº 11.726, de 22 de

11.725/95

10904/90

11.726/95

996 12 97

fevereiro de 1995; Lei nº 11.728, de 22 de fevereiro de 1995; Lei nº 11.797, de 09 de junho de 1995; Lei nº 11.875, de 21 de setembro de 1995; Lei nº 12.039, de 11 de abril de 1996; Lei nº 12.061, de 25 de maio de 1996; Lei nº 12.095, de 25 de junho de 1996; Lei nº 12.150, de 19 de junho de 1996; Lei nº 12.268, de 19 de dezembro de 1996; Lei nº 12.369, de 13 de junho de 1997; Lei nº 12.365, de 13 de dezembro de 1996; Lei nº 12.371, de 13 de junho de 1997 e Lei nº 12.379, 13 de junho de 1997.

Sala das Sessões,

AURÉLIO NOMURA
Autor/Relator

PROA
Deu BOM
em Plenário

ROBERTO TRÍPOLI
Autor

MÁRIO DIAS
Autor

NELO RODOLFO
Autor

HANNA GHARIB
Autor

WADIH MUTRAN
Autor

VIVIANI FERRAZ
Autor

ARCHIBALDO ZANCRA
Autor

VICENTE VISCOME
Autor

FABRÍCIO LIMA
Presidente do Grupo de
Trabalho Especial

Consolida a legislação municipal sobre higiene na comercialização de alimentos e bebidas, sua fiscalização sanitária, nutrição pública, merenda escolar e matérias correlatas, e dá outras providências.

ARSELINO TATTO
Autor

ADRIANO DIOGO
Autor

ALBERTO HIAR
Autor

ALDAÍZA SPOSATI
Autor

ANA MARTINS
Autora

ANA MARIA QUADROS
Autora

ANTONIO DE PAIVA
Autor

ARMANDO MELLÃO
Autor

BRASLEVITA
Autor

BRUNO FEDER
Autor

CARLOS NEDER
Autor

CELSO CARDOSO
Autor

COSME LOPES
Autor

DALTON SILVANO
Autor

DEVANIR RIBEIRO
Autor

DITO SALIM
Autor

DOMINGOS DISSEI
Autor

EDIVALDO ESTIMA
Autor

EMILIO MENECHINI
Autor

Consolida a legislação municipal sobre higiene na comercialização de alimentos e bebidas, sua fiscalização sanitária, nutrição pública, merenda escolar e matérias correlatas, e dá outras providências.

GILSON BARRETO

Autor

ANTONIO GOULART

Autor

HENRIQUE PACHECO

Autor

ITALO CARDOSO

Autor

IVO MORGANTI

Autor

JOJOI HATO

Autor

JORGE TABA

Autor

JOSÉ E. CARDOZO

Autor

JOSÉ INDIO

Autor

JOSÉ IZAR

Autor

JOSÉ MENTOR

Autor

JOSÉ S. AMORIM

Autor

LIDIA CORREA

Autora

LUIZ PASCHOAL

Autor

MAELI VERGNIANO

Autora

MARIA HELENA

Autora

MIGUEL COLASUONNO

Autor

MILTON LEITE

Autor

MOHAMAD SAID MOURAD

Autor

NATALÍCIO BEZERRA

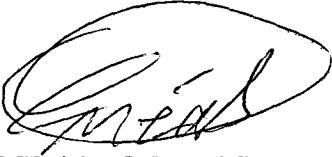
Autor

NELSON PROENÇA

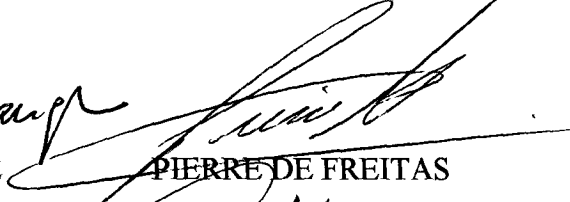
Autor

Folha n.º 15
n.º 996 do 19 96
proc.

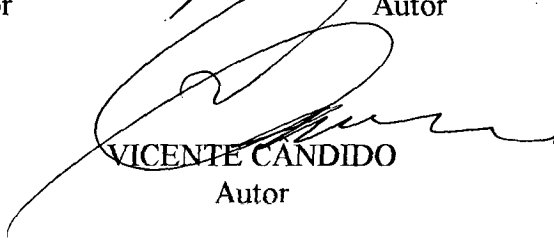
Consolida a legislação municipal sobre higiene na comercialização de alimentos e bebidas, sua fiscalização sanitária, nutrição pública, merenda escolar e matérias correlatas, e dá outras providências.

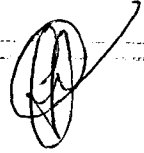

OSVALDO ENEAS
Autor


PAULO FRANGE
Autor


PIERRE DE FREITAS
Autor


SALIM CURIATI
Autor


VICENTE CÂNDIDO
Autor



Justificativa

O presente projeto de lei visa sistematizar e racionalizar, através de uma consolidação, a legislação municipal referente ao abastecimento. Essa propositura muda pouquíssimo as disposições legais em vigor, cortando o que está demasiado obsoleto, extirpando redundâncias e atualizando valores. Tem o mérito, porém, de criar uma base para melhorias mais profundas.

O projeto se divide em dois capítulos, o primeiro dispõe sobre a higiene, entendida em sentido amplo, na comercialização de alimentos e bebidas, e da conseqüente fiscalização sanitária necessária, e o segundo, tratando de nutrição pública, especialmente de merenda escolar hoje afeta aos assuntos da Secretaria Municipal de Abastecimento.

Tornou-se a opção de se revogar expressamente leis já revogadas tacitamente para dar mais clareza no tratamento desta matéria. Assim, é proposta a revogação das Leis nº 5.115/57; nº 7.105/68; nº 7.341/69; que já haviam sido alteradas pela Lei nº 8.266/75, modificado pela Lei nº 11.288/92 e pelas Leis nº 10.153/86. Essa última foi incorporada como texto básico sobre fiscalização sanitária de gêneros alimentícios à qual foram acrescidas todas as demais editadas até a presente data que tratam de assuntos relacionados aos unidades no comércio de alimentos. Assim foram consolidadas a Lei nº 11.797/95 que veda a reutilização de óleos comestíveis, a nº 12.095/96, que torna obrigatório oferecimento de copos descartáveis em bares, restaurantes e similares; a Lei nº 12.061/96, que torna obrigatória a lavagem das laranjas usadas na produção de suco em máquinas automáticas, nº 11.683, que proíbe a comercialização de carnes, peixes e aves em barracas de feira sem condições de higiene, nº 12.038/96, que obriga o uso de luvas plásticas descartáveis nos estabelecimentos que comercializem alimentos e refeições, nº 10.770/89, que dispõe sobre a limpeza e conservação de caixas d'água e reservatórios no Município, nº 11.728/95, alterada pela nº 12.150/96, que impõe habilitação referente ao conhecimento de normas técnicas para a manipulação de alimentos pelos estabelecimentos de gêneros alimentícios, nº 12.369/97, que dispõe sobre o transporte de produtos perecíveis, gelados e congelados, nº 12.371/97, que trata da necessidade da câmara frigorífica para resíduos, nº 12.379/97, que normatiza a desratização e desinsetização nos estabelecimentos que fabricam ou forneçam gêneros alimentícios e nº 10.790/89, que proíbe o manuseio de alimentos sem protetores higiênicos.



17-3
996 997
Câmara Municipal de São Paulo

A Lei nº 11.624/94, que institui "comandos sanitários" foi colocada logo em seguida da Lei nº 10.153/86, por ser uma consequência lógica dela.

Quanto as políticas de nutrição popular e de merenda escolar, foram juntadas de modo mais racional os dispositivos das Leis nº 10.757/89, que instituiu o Programa de Orientação sobre Nutrição, nº 10.904/90, e 11.875/95, que tratam da implantação de um sistema de produção de "leite de soja", para estudantes municipais e para a população carente, e nº 11.725/95, que determinou a vitaminização da merenda escolar.

A Lei nº 10.085, de 17 de junho de 1986 não foi consolidada, pois autoriza o convênio entre o Estado e o Município para o controle sanitário na venda de gêneros alimentícios.

A aprovação deste projeto de lei trará um avanço importante na legislação municipal sobre abastecimento, pois "limpará o terreno" para alterações significativas em benefício da população paulistana.



Câmara Municipal de São Paulo

EXMO. SR. PRESIDENTE DA E. MESA DA
CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO.

O trabalho realizado pelo Grupo de Consolidação da Legislação Municipal sobre cada tema trazido a sua apreciação culmina e finaliza-se com a apresentação de um projeto de lei específico sobre o tema analisado.

Tendo em vista que esse projeto de lei não somente consolida e atualiza a legislação já existente sobre o assunto, não criando direito novo ou apresentado modificações de mérito, levamos à consideração de V.Exa. a ponderação de que referidos projetos somente deveriam ser remetidos à análise da D. Comissão de Constituição e Justiça, à qual caberá verificar se efetivamente o texto do projeto apenas consolida e organiza a legislação existente.

Com efeito, não vislumbramos a necessidade de que as Comissões de mérito opinem sobre essas proposituras, uma vez que as mesmas não poderão sofrer modificações ou mesmo serem rejeitadas, por tratar-se de mera reunião sistemática dos diplomas legais em vigor sobre o tema.

Assim sendo, se V.Exa. compartilhar desse entendimento, requeremos que os projetos de consolidação da legislação municipal sejam encaminhados à análise apenas da Comissão de Constituição e Justiça.

São Paulo, 11 de setembro de 1997.

PAULO ROBERTO FARIA LIMA
Presidente do Grupo Especial
de Trabalho para Consolidação
e Atualização da Legislação
Municipal

ec1/reqmesa



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Papel para informação, rubricado como folha nº

29

do processo nº 996 de 19 97 20 10 97 (a)

Sr. Assessor Chefe,

Sobre o assunto, consta:

-Leis: 10.085/86 , 5.115/57 , 7.105/68 , 10.153/86
7.341/69 , 10.757/89 , 10.770/89 , 10.790/89
10.904/90 , 11.604/94 , 11.624/94 , 11.683/94
11.726/95 , 11.728/95 , 11.797/95 , 11.875/95
12.039/96 , 12.061/96 , 12.095/96 , 12.150/96
12.268/96 , 12.369/97 , 12.365/96 , 12.371/97
12.379/97 , 11.288/92 , 8.266/75 . Cópia folha nº
18: Proc.Administrativo nº 260/97, folha nº 169/97.

em 20/10/97.

A Com. de Const. e Justiça

05 / 12 / 97

LUIZ AREIAS DE CARVALHO
Ass. Tecn. Leg. Chefe - A. T. M.

FATIMA DE MOURA MOUTA
Ass. Leg. Auxiliar

Recebido na Comissão de
Constituição e Justiça
Em 09/12/97 às 12:00 hs.

Assinatura do Vereador Bruno Fowen Dilo Curiatti
para relatar.

Sala da Comissão de Constituição e Justiça
em 23 de 01/2 97 27/5/98

Presidente

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

sob folha nº 20

Em

(a)



PUBLIQUE-SE EM

1 10/26/5/98

Folha No 20 do proc
No 996 de 1997
O Diário

Câmara Municipal de São Paulo

16 - PAR
16-0838/1998

PARECER
SOBRE O PROJETO DE LEI 996/97

DA COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA

Trata-se de Projeto de Lei subscrito pelo nobres Vereadores Aurélio Nomura, na qualidade de autor/relator, Faria Lima, na qualidade de Presidente do Grupo de Trabalho Especial para Estudos destinados à Consolidação da Legislação Municipal, e de autoria de todos os nobres Vereadores desta Edilidade, que consolida a legislação municipal sobre higiene na comercialização de alimentos e bebidas, sua fiscalização sanitária, nutrição pública, merenda escolar e matérias correlatas e dá outras providências.

O Projeto apenas sistematiza os diplomas legais atualmente existentes sobre a matéria, reunindo-os em um único texto legal.

Assim, a propositura não inova a ordem jurídica, razão pela qual não há que se cogitar em eventuais problemas inerentes a vício de iniciativa.

Do ponto de vista jurídico, a medida é salutar, pois visa a organização da legislação existente, de forma temática, facilitando a consulta e a compreensão por parte daqueles que lidam com as leis, bem como do cidadão comum, que atualmente encontra dificuldades com o manuseio da legislação.

O Projeto encontra amparo nos artigos 13, I, 37, "caput", da Lei Orgânica do Município.

PELA LEGALIDADE.

Sala da Comissão de Constituição e Justiça, 26/05/98

[Handwritten signatures and initials]

17 - RELCOM
17-0406/1998

Publicado no DIÁRIO OFICIAL
de 30 / 05 19 98
pagina 49 coluna 3ª
Conferido: M

A. A. T. M.
Em 07 / 06 / 98

M
Marlene S. de Oliveira
Secretária

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SEGUE, juntado nesta data popul. p/ informação rubricado sob
documento
folha n.º 21 / 1907009

ANA PAULA KARSZ
Assistente de Chefia Técnica
Registro 11.070



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Papel para informação, rubricado como folha nº

-21-

do processo nº

996

de 19

97 19 07 00

(a)

ANA PAULA CORRUIZ
Assistente de Chefe Técnica
Registro 11.073

Ao DT.7

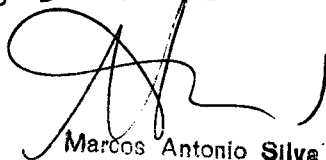
Senhora Diretora:

Para as devidas providências, tendo em vista a
constituição da Comissão Especial requerida através do RPP 04/00.

19/07/2000


BRENO GANDELMAN
Assessor Téc. Legislativo Chefe
ATM

Recebido no DT.7 no dia 15/11/2000


Marcos Antonio Silva
Secretário
Reg. 10833

A. A. T. M.

Em.

4/12/02



10837

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

sob folha 22 nº

Em ... 21 ... 03 ... 01 ...

(a)



Adelina Cicone

Assistente Parlamentar

Registro 100.406



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Papel para informação, rubricado como folha nº

22

do processo nº 996 de 1991-21.03.101 (a)

Adelina Cicone
Assistente Parlamentar
Registro 100.406

Ao DT.94 - Sra. Chefe:

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

21103101

BRENO GANDELMAN

Assessor Tec. Legislat. Chefe

ATM

DEPARTAMENTO DE DOCUMENTAÇÃO E INFORMAÇÃO SEÇÃO TÉCNICA DE ARQUIVO	
Proc. encerrado cl	22 fls.
Arquivo em	21.03.2001
O Func.º	Maria Isabel Lopes Cordeiro
Chefe de Seção Técnica - Substituto	

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

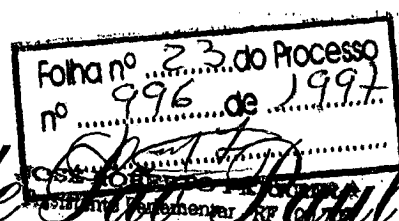
sob folha nº 23-24-F 25

Em 23.05.2001

(a)
JOSE ROBERTO FERREIRA
Assistente Parlamentar - RF 100.702



Câmara Municipal de São Paulo

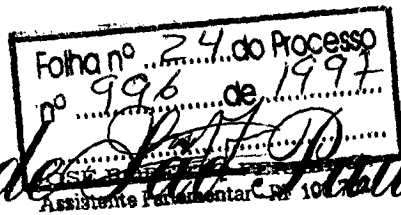


REQUERIMENTO

13 - RDS
13-0082/2001

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

PLs nº : 456/93, 477/93, 590/93, 736/93, 848/93, 865/93, 883/93, 13/94,,
127/94, 157/94, 169/94, 180/94, 439/94, 446/94, 487/94, 555/94, 569/94,
570/94, 592/94, 598/94, 599/94, 600/94, 22/95, 24/95, 80/95, 197/95, 198/95,
257/95, 275/95, 304/95, 305/95, 315/95, 347/95, 367/95, 386/95, 475/95,
550/95, 651/95, 735/95, 741/95, 839/95, 934/95, 1079/95, 1224/95, 1280/95,
1305/95, 1330/95, 1337/95, 1416/95, 1421/95, 1422/95, 1424/95, 26/96,
202/96, 221/96, 222/96, 223/96, 327/96, 342/96, 351/96, 368/96, 388/96,
421/96, 422/96, 446/96, 461/96, 565/96, 595/96, 617/96, 618/96, 642/96,
643/96, 644/96, 645/96, 646/97, 697/96, 791/96, 808/96, 825/98, 848/96,
75/97, 93/97, 124/97, 170/97, 171/97, 217/97, 237/97, 242/97, 243/97, 287/97,
326/97, 327/97, 328/97, 329/97, 330/97, 331/97, 357/97, 358/97, 431/97,
471/97, 523/97, 532/97, 542/97, 688/97, 689/97, 690/97, 692/97, 693/97,
727/97, 728/97, 760/97, 790/97, 791/97, 812/97, 813/97, 861/97, 862/97,
886/97, 993/97, 996/97, 1033/97, 1144/97, 1185/97, 1187/97, 45/98, 52/98,
91/98, 92/98, 100/98, 125/98, 198/98, 222/98, 237/98, 313/98, 314/98, 336/98,
503/98, 505/98, 506/98, 507/98, 509/98, 511/98, 512/98, 541/98, 610/98,
684/98, 687/98, 688/98, 717/98, 718/98, 727/98, 728/98, 729/98, 738/98,
739/98, 744/98, 761/98, 764/98, 780/98, 790/98, 18/99, 24/99, 47/99, 61/99,
62/99, 64/99, 77/99, 78/99, 82/99, 83/99, 91/99, 140/99, 147/99, 152/99,
191/99, 194/99, 196/99, 203/99, 240/99, 241/99, 261/99, 294/99, 295/99,
304/99, 305/99, 306/99, 346/99, 347/99, 348/99, 349/99, 365/99, 385/99,
391/99, 393/99, 394/99, 395/99, 396/99, 397/99, 401/99, 402/99, 410/99,
419/99, 433/99, 434/99, 435/99, 445/99, 446/99, 483/99, 484/99, 516/99,
527/99, 532/99, 569/99, 610/99, 615/99, 617/99, 628/99, 13/00, 14/00, 15/00,
16/00, 34/00, 49/00, 90/00, 91/00, 160/00, 183/00, 222/00, 243/00, 244/00,
286/00, 289/00, 294/00, 295/00, 346/00, 347/00, 366/00, 367/00, 398/00,
403/00 e 426/00



Câmara Municipal de São Paulo

PROJETOS DE RESOLUÇÃO:

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

PROJETO DE DECRETO LEGISLATIVO:

PDL nº : 82/93

Sala das Sessões,

ERASMO DIAS
Líder PPB



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Papel para informação, rubricado como folha nº

25-

do processo nº

996

de 19

97

23.05.2001

(a)


JOSE ROBERTO FERREIRA
Assistente Parlamentar - RF 100.702

Ao DT. 94 - Sra. Chefe:

Solicito desarquivar os projetos assinalados para volta à tramitação.

22/5/2001


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

À ATM

Sr. Assessor Chefe,

Conforme o solicitado pelo RDS 13-0082/2001
segue o presente expediente para volta à tramitação.

DT. 94, em 23-05-2001


JOSE ROBERTO FERREIRA
Assistente Parlamentar - RF 100.702

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SEGURO (a) (s) nesta data documento(s) rubricado(s)
sob nº _____ e data de expedição sob nº _____
2-6 14/01/05.5 *Adelina*

Adelina Cicone
Assistente Parlamentar
106



Câmara Municipal de São Paulo

SUBSECRETARIA DE APOIO LEGISLATIVO

Papel para informação, rubricado como folha nº 26

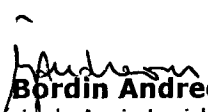
do processo n.º 61-996 de 20097 14181105 (a) Ed

Adelino Viconc
Assistente Legislativa
Registro 100.406

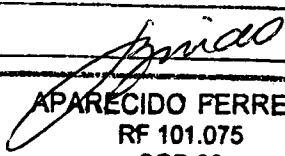
À SGP-33 - Sra. Supervisora:

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

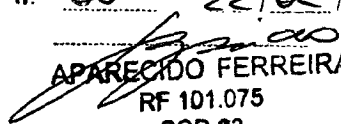
05 / 01 / 2005


Ângela Bordin Andreoni
Subsecretária de Apoio Legislativo
SGP-2

SUPERVISÃO DE ARQUIVO GERAL - SGP-33	
Requisitado em	<u>23/05/2001</u>
Arquivado novamente em	<u>19/01/2005</u>
Com	<u>26</u> fls.
O Func.º	<u>aparecido</u>


APARECIDO FERREIRA
RF 101.075
SGP-33

Segue(m) Juniado(s), nesta data,
documento(s) rubricado(s) sob
n.º 27A2º e folha de informação
sob n.º 30 22/02/05


APARECIDO FERREIRA
RF 101.075
SGP-33

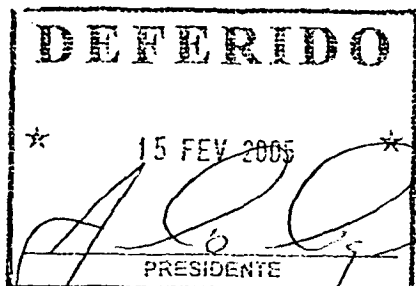


Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador Aurélio Nomura – 40º GV
Viaduto Jacareí, 100 – 7º Andar – Sala 715 – Cep 01319-900
Tel: (011) 3111-2350 – E-mail: aurelio.nomura@uol.com.br

Folha N.º 27 do proc.
N.º 01-996 de 1992
O funcionário

APARECIDO FERREIRA
RF 101.075
SGP-33

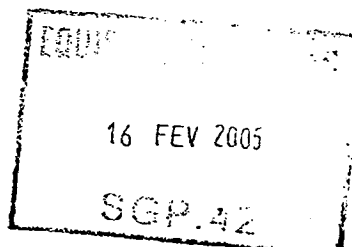


REQUERIMENTO

13 - RDS
13- 0018/2005

Requeremos, nos termos regimentais, seja determinado o desarquivamento dos projetos de lei de autoria deste edil conforme a seguir elencados.

PL 924/95	PL 858/95	PL 616/94
PL 502/97	PL 502/97	PL 449/97
PL 234/97	PL 92/97	PL 44/97
PL 855/96	PL 722/96	PL 271/96
PL 270/96	PL 01-4/96	PL 1262/95
PL 1202/95	PL 1153/95	PL 1101/95
PL 708/95	PL 707/95	PL 706/95
PL 705/95	PL 648/95	PL 559/95
PL 449/95	PL 287/95	PL 244/95
PL 242/95	PL 54/95	PL 504/94
PL 304/94	PL 177/94	PL 176/94
PL 173/94	PL 758/93	PL 667/93
PL 632/93	PL 569/93	PL 460/93





Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador Aurélio Nomura – 40º GV
Viaduto Jacareí, 100 – 7º Andar – Sala 715 – Cep 01319-900
Tel: (011) 3111-2350 – E-mail: aurelio.nomura@uol.com.br

Folha No 28 do proc.
No 01-996 de 1997
O funcionário

APARECIDO PERREIRA
RF 101.075
SGP-33

PL 336/93	PL 239/93	PL 99/1993
PL 421/2000	PL 227/2000	PL 220/2000
PL 201/2000	PL 113/2000	PL 23/2000
PL 642/99	PL 606/99	PL 566/99
PL 414/99	PL 366/99	PL 297/99
PL 163/99	PL 3/98	PL1037/97
PL 1003/97	PL 996/97	PL 924/97
PL 783/97	PL 716/97	

Sala de Sessões, 01 de fevereiro de 2005.


Vereador Aurélio Nomura



Câmara Municipal de São Paulo

SUBSECRETARIA DE APOIO LEGISLATIVO

Papel para informação, rubricado como folha nº 29

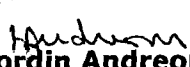
do processo n.º 01-996 de 20/1997 22/02/2005 (a) Assinatura

APARECIDO PERREIRA
RF 101.075
SGP-33

À SGP-33 - Sra. Supervisora:

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

15/02/05


Ângela Bordin Andreoni
Subsecretária de Apoio Legislativo
SGP-2



Câmara Municipal de São Paulo

Papel para informação rubricado com folha nº 30
do processo nº 01-996 / 1997 01/03/2005 a).....

Aparecido Ferreira
APARECIDO FERREIRA
RF 101.078
SGP-33

Senhora Subsecretária,

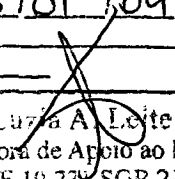
Conforme solicitado pelo RDS Nº 13 - 0018 / 2005, segue o presente expediente para a volta a tramitação.

Atenciosamente

SGP.33 em 01 de março de 2005.

Viviane Ferreira Pó
Viviane Ferreira Pó
Supervisora

Segue(m) juntado(s), nesta
data, documento(s) e folha de
informação rubricados sob
nº 31
Em 05/01/09
Ass: _____


Luzia A. Leite
Supervisora de Apoio ao Plenário
RF 10.734 SGP-21



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

Papel para informação, rubricado como folha nº 31
do processo n.º 01-996 de 97 de 05 / 01 / 09 (a) 1

Luzia A. Leite
Supervisora de Apoio ao Plenário
RF 10.731 SGP-21

À SGP-2

Sra. Secretária

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

05/01/2009


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

À SGP - 33

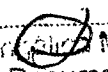
Sra. Supervisora,

Encaminho os presentes autos para arquivamento.

05/01/2009


Ângela Bordin Andreoni
Secretária de Apoio Legislativo
SGP-2

Segue(m) Juntado(s), nesta data,
documento(s) rubricado(s) sob
n.º _____ e folha de informação
sub n.º 32 10.01.08

Lina An  M. Gumauskas
Documentalista
RF 100.927



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Papel para informação, rubricado como folha n° 32
do processo 01-996 de 1997 20/01/2009

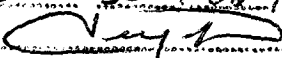
Lina A. M. Gumauskas
RF 100927

SUPERVISÃO DE ARQUIVO GERAL

Requisitado em 28/02/2005
Arquivado novamente em 20/01/2009
Com 32 fls.
O Funcionário

Lina A. M. Gumauskas
RF 100927

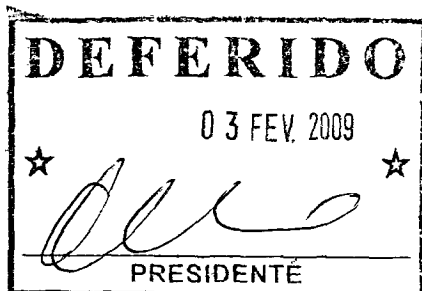
Segue(m) Juntado(s), nesta data,
documento(s) rubricado(s) sob
nº 33/34 e folha de informação
sob nº 35 10 / 02 / 09


José Roberto Ferreira
Assistente Parlamentar
RF 100.702



Folha N.º 33 do proc.
N.º 01-996 do 1997
O funcionário

José Roberto Ferreira
Assistente Parlamentar
RF 100.702



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

13 - RDS
13-00008/2009

REQUERIMENTO

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

PLs nºs:

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

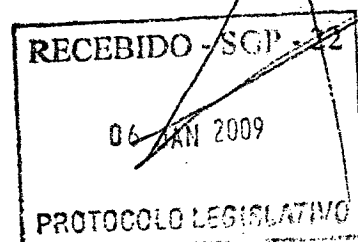
1994 - 13/94, 127/94, 157/94, 169/94, 170/94, 180/94, 192/94, 439/94, 446/94, 487/94, 531/94, 542/94, 545/94, 555/94, 570/94, 592/94, 598/94, 599/94, 600/94,

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

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

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

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





Folha No 34 do proc.
No 01-996 de 1997
O funcionário

José Roberto Pereira
Assistente Parlamentar
RF 100.702

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

1999 - 18/99, 24/99, 47/99, 61/99, 62/99, 64/99, 77/99, 78/99, 82/99, 83/99, 91/99, 147/99, 152/99, 191/99, 194/99, 196/99, 203/99, 240/99, 241/99, 294/99, 295/99, 304/99, 305/99, 306/99, 346/99, 347/99, 348/99, 349/99, 365/99, 385/99, 391/99, 393/99, 394/99, 395/99, 396/99, 397/99, 401/99, 410/99, 433/99, 434/99, 435/99, 445/99, 483/99, 516/99, 527/99, 532/99, 569/99, 610/99, 617/99,

2000 - 13/00, 14/00, 15/00, 34/00, 49/00, 160/00, 183/00, 222/00, 243/00, 286/00, 289/00, 294/00, 346/00, 367/00, 398/00, 403/00,

2001 - 11/01, 60/01, 68/01, 83/01, 108/01, 109/01, 111/01, 112/01, 113/01, 114/01, 122/01, 123/01, 124/01, 125/01, 127/01, 128/01, 129/01, 130/01, 131/01, 132/01, 133/01, 139/01, 159/01, 190/01, 192/01, 194/01, 206/01, 218/01, 220/01, 221/01, 222/01, 224/01, 225/01, 327/01, 344/01, 405/01, 449/01, 478/01, 506/01, 689/01, 704/01, 726/01,

2002 - 40/02, 41/02, 63/02, 127/02, 157/02, 207/02, 208/02, 242/02, 277/02, 362/02, 413/02, 481/02, 574/02, 631/02, 632/02, 633/02, 634/02, 649/02, 696/02,

2003 - 16/03, 125/03, 227/03, 266/03, 297/03, 323/03, 466/03, 470/03, 656/03, 705/03, 706/03, 735/03, 738/03, 804/03, 805/03, 904/03,

2004 - 155/04, 374/04, 375/04, 397/04, 419/04, 447/04, 448/04, 465/04, 530/04, 531/04, 550/04, 551/04, 568/04.

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

2006 - 84/06, 259/06, 323/06, 347/06, 421/06, 440/06, 457/06, 513/06, 567/06, 600/06, 612/06, 679/06,

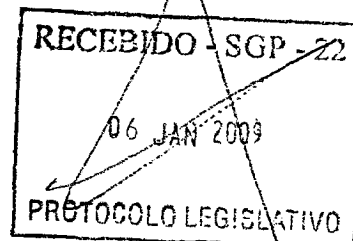
2007 - 115/07, 214/07, 224/07, 244/07, 322/07, 323/07, 324/07, 325/07, 326/07, 327/07, 350/07, 351/07, 399/07, 400/07, 411/07, 451/07, 491/07, 602/07,

2008 - 29/08, 257/08, 276/08, 313/08, 324/08, 337/08, 338/08, 389/08, 575/08, 659/08,

Sala das Sessões,

WADIH MUTRAN

Líder do P.P.





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

Papel para informação, rubricado como folha nº 35

do processo n.º 01-0996 de 28 1997 10 / 02 / 2009 (a) [assinatura]

José Roberto Ferreira
Assistente Parlamentar
RF 100.702

À SGP-33 - Sra. Supervisora:

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

06/02/09

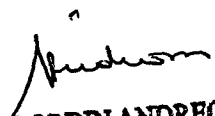
[assinatura]
Ângela Bordin Andreoni
Secretária de Apoio Legislativo
SGP-2

A SGP-2
Sra. Secretária,
Conforme solicitado pelo RDS N.º <u>13008/2009</u>
segue o presente expediente para volta à tramitação.
SGP-33 em, <u>10-02-2009</u>
O Func.º <u>[assinatura]</u>

José Roberto Ferreira
Assistente Parlamentar
RF 100.702

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

03/03/09


ANGELA BORDIN ANDREONI
Secretária de Apoio Legislativo
SGP-2

RECEBIDO NA PROCURADORIA DA CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO			
SETOR DE PESQUISA E ACESSÓRIA DE ANÁLISE PRÉVIA DAS PROPOSITURAS			
EM	04/03/09	AS	14:00 hs
POR	Raimundo		
SAÍDA:	AS:	h	ASS.:

Sr(a). <u>Ana dnc</u>
Efetuar pesquisa.
SP. <u>05 / 03 / 2009.</u>


Reinaldo Pereira
Procurador Legislativo Supervisor
Setor de Pesquisa e Assessoria de Análise Prévia
OAB/SP nº 106.926

Pesquisa efetuada

SP 13/05/09


Alessandra Labaia
Técnica Administrativo
RF 11.138

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO	
Seguem juntado(s) o(s) documento(s) de	
Ass. <u>32</u>	<u>1440</u> . S.P. <u>29/05/10</u>


Técnico
RF 11



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

PROCURADORIA

SETOR DE PESQUISA, ASSESSORIA E ANÁLISE PRÉVIA

PL Nº 0996/97

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

- Lei nº 5.115, de 28 de fevereiro de 1957, que dispõe sobre o funcionamento de "Casas de Carne".
- Lei nº 7.105, de 03 de janeiro de 1968, que dispõe sobre venda a varejo de produtos alimentícios de origem animal, e dá outras providências.
- Lei nº 7.341, de 9 de setembro de 1969, que dispõe sobre apreensão e remoção de produtos alimentícios e artigos de utilidade doméstica que se encontrarem em situação irregular de comércio nas vias e logradouros públicos, próprios municipais ou feiras-livres, e dá outras providências.
- Lei nº 10.757, de 4 de outubro de 1989, que institui, no Município de São Paulo, o Programa de Orientação sobre Nutrição.
- Lei nº 10.790, de 15 de dezembro de 1989, que proíbe o manuseio de pães e outros produtos de consumo alimentar, sem o uso de protetores higiênicos, nos estabelecimentos comerciais no Município de São Paulo, e dá outras providências.
- Lei nº 10.904, de 18 de dezembro de 1990, que dispõe sobre a implantação de um sistema de produção de leite de soja, de alto valor proteico, popularmente chamado de "Vaca Mecânica", nas escolas municipais, como reforço alimentar na merenda escolar, e dá outras providências.
- Lei nº 11.604, de 12 de julho de 1994, que dispõe sobre o controle das condições sanitárias das águas utilizadas para irrigação de plantações de frutas e verduras, no território do Município de São Paulo.
- Lei nº 11.624, de 14 de julho de 1994, que institui comandos sanitários permanentes para a fiscalização de estabelecimentos que comerciem com gêneros alimentícios.
- Lei nº 11.683, de 17 de novembro de 1994, que dispõe sobre a proibição de comercializar todos os tipos de carnes, peixes e aves abatidas em barracas de feiras-livres do Município de São Paulo que não apresentam as condições mínimas de higiene e dá outras providências.
- Lei nº 11.726, de 22 de fevereiro de 1995, que cria o "Programa de Vitaminização da Merenda Escolar" na Rede Municipal de Ensino.

Folha 36
Proc. Nº 096/97
Valdemaria C. R. dos Santos
RF. 10.839



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Folha 37
Proc. N° 006 107
Valdemaria C. R. dos Santos
RF. 10.839

- Lei nº 11.797, de 09 de junho de 1995, que veda a reutilização de óleos comestíveis nos bares, restaurantes e similares no Município de São Paulo.

- Lei nº 11.875, de 21 de setembro de 1995, que dispõe sobre a criação de unidades de processamento de leite de soja.

- Lei nº 12.061, de 24 de maio de 1996, que dispõe sobre a obrigatoriedade de lavagem das laranjas usadas na produção de suco em máquinas automáticas nos estabelecimentos comerciais do Município de São Paulo.

- Lei nº 12.095, de 25 de junho de 1996, que dispõe sobre a obrigatoriedade de uso de copos descartáveis em bares, restaurantes e similares.

- Lei nº 13.205, de 08 de novembro de 2001, que dispõe sobre a obrigatoriedade das escolas e creches municipais manterem alimentação diferenciada aos diabéticos em sua merenda escolar.

- Lei nº 13.725, de 9 de janeiro de 2004, que institui o Código Sanitário do Município de São Paulo. Revogou, dentre outras, as seguintes leis: Lei nº 10.153, de 7 de outubro de 1986, que dispunha sobre a fiscalização sanitária de gêneros alimentícios no Município de São Paulo; a Lei nº 10.770, de 8 de novembro de 1989, que dispunha sobre a limpeza e conservação de caixas d'água e reservatórios; Lei nº 12.039, de 11 de abril de 1996, que obrigava o uso de luvas plásticas descartáveis em determinadas condições; Lei nº 11.728, de 22 de fevereiro de 1995, que obrigava os proprietários ou responsáveis por estabelecimentos de gêneros alimentícios a portar habilitação referente ao conhecimento das Normas Técnicas Especiais para Manipulação de Alimentos; Lei 12.150, de 19 de julho de 1996, que alterava dispositivos da Lei nº 11.728, de 22 de fevereiro de 1995; Lei nº 12.268, de 19 de dezembro de 1996, que dispunha sobre a obrigatoriedade dos estabelecimentos que fabriquem e/ou forneçam gêneros alimentícios, com consumação no local, desinsetizarem e desratizarem suas instalações; Lei 12.369, de 13 de junho de 1997, que dispunha sobre o transporte de produtos perecíveis - gelados e congelados; Lei 12.371, de 13 de junho de 1997, que obrigava estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios a manter equipamento frigorífico para o armazenamento de resíduos de alimentos; Lei Municipal nº 12.379, de 13 de junho de 1997, que alterava a Lei nº 12.268, de 19 de dezembro de 1996;

- Lei Municipal nº 14.249, de 8 de dezembro de 2006, que proíbe a comercialização dos produtos que especifica nas cantinas das escolas da rede municipal de ensino, cria o Programa de Merenda Escolar Ecológica, e dá outras providências.

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

- PL nº 0094/07, de autoria dos Vereadores Antonio Carlos Rodrigues, Roberto Trípoli e outros, que sistematiza e consolida a legislação municipal sobre bares, confeitarias, restaurantes, lanchonetes e todo tipo de comércio assemelhado, e dá outras providências.



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Folha 38
Proc. N° 096 / 197
Valdemaria C. R. dos Santos
RF. 10.839

– PL nº 0378/09, de autoria do Vereador Cláudio Fonseca, que consolida a legislação municipal sobre alimentação escolar, no Município de São Paulo, como um direito constitucional dos escolares e dever do Estado, e dá outras providências.

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

São Paulo, 24 de maio de 2010.

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

Folha 39
Proc. N° 496191
Valdemaria C. R. dos Santos
RF. 10.838

Base de dados : legis

Pesquisa : 5115

Total de referências : 1

1/1

Título: LEI Nº 5.115 28/02/1957 ([ver documento](#))
Revogado(a) parcialmente
Ementa: Dispõe sobre o funcionamento de "Casas de Carne".
Projeto: Projeto de Lei Nº 159/1951
Autor(es): EXECUTIVO; Armando de Arruda Pereira
Revogação: Lei nº 8.266/1975 - Revoga os arts. 1º, 2º e 3º desta Lei. ([ver documento](#))

[[Back](#)]

Câmara Municipal de São Paulo

Folha 40
Proc. N° 996/197
Valdemara C. R. dos Santos
RF. 10.839

Base de dados : legis

Pesquisa : 5115

Total de referências : 1

1/1

Título: LEI Nº 5.115 28/02/1957 ([ver documento](#))

Revogado(a) parcialmente

Ementa: Dispõe sobre o funcionamento de "Casas de Carne".

Projeto: Projeto de Lei Nº 159/1951

Autor(es): EXECUTIVO; Armando de Arruda Pereira

Revogação: Lei nº 8.266/1975 - Revoga os arts. 1º, 2º e 3º desta Lei. ([ver documento](#))

[[Back](#)]

Dispõe sobre venda a varejo de produtos alimentícios de origem animal e dá outras providências.

José Vicente de Faria Lima, Prefeito do Município de São Paulo, de acordo com o disposto no artigo 20 da Lei estadual n.º 9.842, de 19 de setembro de 1967, promulga a seguinte lei:

Art. 1.º — Os estabelecimentos destinados à venda a varejo de produtos alimentícios de origem animal "in natura" — entendendo-se, como tal, carnes provenientes de grandes, médios e pequenos animais domésticos próprios para a alimentação humana, miúdos, pescados e aves abatidas — observado, no que se refere à sua instalação e funcionamento, o que determina esta lei, deverão satisfazer as seguintes exigências:

- I. área mínima de 20,00 m²;
- II. piso e paredes — estas até a altura mínima de 2,00 metros — revestidos de material liso, impermeável e resistente, a critério do órgão competente da Prefeitura, devendo aquele ser dotado, ainda, de ralo e declividade suficiente ao escoamento das águas;
- III. aberturas de ventilação protegidas com telas de arame;
- IV. inexistência de abertura de comunicação interna com dependências estranhas aos negócios do estabelecimento;
- V. inexistência de comunicação direta com compartimentos sanitários ou de habitação;
- VI. as paredes, acima da barra impermeável, pintadas de cores claras;
- VII. as portas deverão:
 - a) abrir diretamente para logradouro público;
 - b) ter, no mínimo, 2,40 ou 1,20 metros de largura, quando considerada, respectivamente, em sua totalidade ou isoladamente e, na altura, 3,00 metros;
 - c) ser protegidas com grade metálica, a não ser que exista, instalado, outro sistema adequado de ventilação.

Parágrafo único — Para os estabelecimentos de vendas a varejo destinados, exclusivamente, a aves abatidas e ovos, a área mínima de 12,00 m².

Art. 2.º — Os estabelecimentos a que se refere o disposto no artigo anterior poderão, também, vender a varejo, além dos produtos de origem animal "in natura", seus subprodutos, industrializados ou não, em conservas, enlatadas ou não, ovos, laticínios e mel.

Parágrafo único — Para a venda de produtos "in natura", deverão os estabelecimentos dispor de unidades frigoríficas independentes para os fins a que se destinam.

Art. 3.º — É permitida a venda de pescado industrializado e congelado, em qualquer estabelecimento que comerce com produtos destinados à alimentação humana, desde que disponha de unidades frigoríficas próprias para sua conservação.

Art. 4.º — O disposto nesta lei aplica-se também aos pontos de venda no varejo, localizados nos Mercados Municipais.

Art. 5.º — Compete à Divisão de Carnes e Pescados da Secretaria de Abastecimento vistoriar os estabelecimentos para efeito de licenciamento, bem como sua fiscalização sanitária.

Art. 6.º — Os estabelecimentos a que se refere esta lei receberão caderneta de controle da fiscalização sanitária, na qual serão lançadas as ocorrências verificadas nas inspeções.

Art. 7.º — Os estabelecimentos já em funcionamento, para adaptar-se ao estabelecido nesta lei, deverão solicitar nova vistoria, à Divisão de Carnes e Pescados, da Secretaria de Abastecimento.

Art. 8.º — As exigências de ordem higiênico-sanitária obedecerão a toda legislação aplicável e, especificamente, no que for pertinente, ao disposto no Decreto federal n.º 30.691, de 1952, e no Decreto estadual n.º 15.642, de 1946.

Art. 9.º — Aos infratores desta lei aplicam-se as multas previstas no Decreto n.º 6.374, de 29 de dezembro de 1965, código 6.13.807.

Art. 10 — Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura do Município de São Paulo, aos 3 de janeiro de 1968, 414.º da fundação de São Paulo — O Prefeito, José Vicente de Faria Lima — O Secretário de Negócios Internos e Jurídicos, Teófilo Ribeiro de Andrade Filho — O Secretário das Finanças, Francisco de Paula Quintanilha Ribeiro — O Secretário de Abastecimento, João Pacheco Chaves.

Publicada na Diretoria do Departamento de Administração do Município de São Paulo, aos 3 de janeiro de 1968 — O Diretor, Paulo Villaga.

Câmara Municipal de São Paulo

Base de dados : legis

Pesquisa : Lei AND 7105

Total de referências : 1

112
Data: 09/12/1977
Proc. N° 006
Valdemaria C. R. dos Santos
RF. 10.839

1/1

Título: LEI Nº 7.105 03/01/1968 (ver documento)

Revogado(a) parcialmente

Ementa: Dispõe sobre venda a varejo de produtos alimentícios de origem animal, e dá outras providências.

Projeto: Projeto de Lei Nº 151/1967

Autor(es): EXECUTIVO; Faria Lima

Revogação: Lei nº 8.266/1975 - Revoga os arts. 1º, 2º e 3º desta Lei. (ver documento)

Notas complem.: - Decreto nº 8.713/1970 - Autoriza a venda a varejo de carnes, aves abatidas e vísceras em empórios e mercearias.

[\[Back \]](#)

Dispõe sobre venda a varejo de produtos alimentícios de origem animal e dá outras providências.

Folha 43
Proc. N.º 996/1967
Valdemaria C.R. dos Santos
RF. 10.839

José Vicente de Faria Lima, Prefeito do Município de São Paulo, de acordo com o disposto no artigo 20 da Lei estadual n.º 9.842, de 19 de setembro de 1967, promulga a seguinte lei:

Art. 1.º — Os estabelecimentos destinados à venda a varejo de produtos alimentícios de origem animal "in natura" — entendendo-se, como tal, carnes provenientes de grandes, médios e pequenos animais domésticos próprios para a alimentação humana, miúdos, pescados e aves abatidas — observado, no que se refere à sua instalação e funcionamento, o que determina esta lei, deverão satisfazer as seguintes exigências:

- I. área mínima de 20,00 m²;
- II. piso e paredes — estas até a altura mínima de 2,00 metros — revestidos de material liso, impermeável e resistente, a critério do órgão competente da Prefeitura, devendo aquele ser dotado, ainda, de ralo e declividade suficiente ao escoamento das águas;
- III. aberturas de ventilação protegidas com telas de arame;
- IV. inexistência de abertura de comunicação interna com dependências estranhas aos negócios do estabelecimento;
- V. inexistência de comunicação direta com compartimentos sanitários ou de habitação;
- VI. as paredes, acima da barra impermeável, pintadas de cores claras;
- VII. as portas deverão:
 - a) abrir diretamente para logradouro público;
 - b) ter, no mínimo, 2,40 ou 1,20 metros de largura, quando considerada, respectivamente, em sua totalidade ou isoladamente e, na altura, 3,00 metros;
 - c) ser protegidas com grade metálica, a não ser que exista, instalado, outro sistema adequado de ventilação.

Parágrafo único — Para os estabelecimentos de vendas a varejo destinados, exclusivamente, a aves abatidas e ovos, a área mínima de 12,00 m².

Art. 2.º — Os estabelecimentos a que se refere o disposto no artigo anterior poderão, também, vender a varejo, além dos produtos de origem animal "in natura", seus subprodutos, industrializados ou não, em conservas, enlatadas ou não, ovos, laticínios e mel.

Parágrafo único — Para a venda de produtos "in natura", deverão os estabelecimentos dispor de unidades frigoríficas independentes para os fins a que se destinam.

Art. 3.º — É permitida a venda de pescado industrializado e congelado, em qualquer estabelecimento que comerce com produtos destinados à alimentação humana, desde que disponha de unidades frigoríficas próprias para sua conservação.

Art. 4.º — O disposto nesta lei aplica-se também aos pontos de venda no varejo, localizados nos Mercados Municipais.

Art. 5.º — Compete à Divisão de Carnes e Pescados da Secretaria de Abastecimento vistoriar os estabelecimentos para efeito de licenciamento, bem como sua fiscalização sanitária.

Art. 6.º — Os estabelecimentos a que se refere esta lei receberão caderneta de controle da fiscalização sanitária, na qual serão lançadas as ocorrências verificadas nas inspeções.

Art. 7.º — Os estabelecimentos já em funcionamento, para adaptar-se ao estabelecido nesta lei, deverão solicitar nova vistoria, à Divisão de Carnes e Pescados, da Secretaria de Abastecimento.

Art. 8.º — As exigências de ordem higiênico-sanitária obedecerão a toda legislação aplicável e, especificamente, no que for pertinente, ao disposto no Decreto federal n.º 30.691, de 1952, e no Decreto estadual n.º 15.642, de 1946.

Art. 9.º — Aos infratores desta lei aplicam-se as multas previstas no Decreto n.º 6.374, de 29 de dezembro de 1965, código 6.13.807.

Art. 10 — Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura do Município de São Paulo, aos 3 de janeiro de 1968, 414.º da fundação de São Paulo — O Prefeito, José Vicente de Faria Lima — O Secretário de Negócios Internos e Jurídicos, Teófilo Ribeiro de Andrade Filho — O Secretário das Finanças, Francisco de Paula Quintanilha Ribeiro — O Secretário de Abastecimento, João Pacheco Chaves.

Publicada na Diretoria do Departamento de Administração do Município de São Paulo, aos 3 de janeiro de 1968 — O Diretor, Paulo Villaça.

Câmara Municipal de São Paulo

Folha 44
Proc. N° 996/197
Valdemaria C. R. dos Santos
RF. 10.839

Base de dados : legis

Pesquisa : 7341

Total de referências : 1

1/1

Título: LEI Nº 7.341 09/09/1969 ([ver documento](#))

Sem revogação expressa

Ementa: Dispõe sobre apreensão e remoção de produtos alimentícios e artigos de utilidade doméstica que se encontrarem em situação irregular de comércio nas vias e logradouros públicos, próprios municipais ou feiras-livres, e dá outras providências.

Projeto: Projeto de Lei Nº 82/1969

Autor(es): EXECUTIVO; Paulo Maluf

[[Back](#)]

LEI N.º 7.341, DE 9 DE SETEMBRO DE 1969

Dispõe sobre apreensão e remoção de produtos alimentícios e artigos de utilidade doméstica que se encontrarem em situação irregular de comércio nas vias ou logradouros públicos, próprios municipais ou feiras livres, e dá outras providências.

Paulo Salim Maluf, Prefeito do Município de São Paulo, usando das atribuições que lhe são conferidas por lei, faço saber que a Câmara Municipal, em sessão de 27 de agosto de 1969, decretou e eu promulgo a seguinte lei:

Art. 1.º — Os produtos alimentícios, "in natura" ou industrializados, horti-fruti-granjeiros e artigos de utilidade doméstica que se encontrarem em situação irregular de comércio nas vias ou logradouros públicos, próprios municipais ou feiras livres, serão apreendidos e removidos para a Secretaria do Bem Estar Social, que os distribuirá, conforme seu estado de conservação, gratuitamente a instituições de caridade ou beneficentes regularmente constituídas.

§ 1.º — Os produtos e artigos da mesma natureza apreendidos nos termos da Lei n.º 4.256, de 1.º de julho de 1952, serão objeto de idêntica medida.

§ 2.º — A Secretaria do Bem Estar Social manterá registro das referidas entidades, de modo a garantir distribuição equitativa.

Art. 2.º — Os produtos alimentícios e artigos referidos no artigo 1.º que não se apresentarem em condições para o uso e consumo público, serão inutilizados pela fiscalização sanitária da Secretaria de Abastecimento.

Art. 3.º — Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura do Município de São Paulo, aos 9 de setembro de 1969, 416.º da fundação de São Paulo. — O Prefeito, **Paulo Salim Maluf** — O Secretário de Negócios Internos e Jurídicos, **José Luiz de Anhaia Mello** — O Secretário das Finanças, **Fernando Ribeiro do Val** — O Secretário de Abastecimento, **Fábio Riodi Yassuda** — O Secretário de Bem Estar Social, **Susanna Frank**.

Publicada na Diretoria do Departamento de Administração do Município de São Paulo, em 9 de setembro de 1969. — O Diretor, **Paulo de Souza Sandoval**.

Câmara Municipal de São Paulo

Folha 46
Proc. N° 096
Valdemara C. R. dos Santos
RF. 10.839

Base de dados : legis

Pesquisa : 10757

Total de referências : 1

1/1

Título: LEI Nº 10.757 04/10/1989 ([ver documento](#))

Sem revogação expressa

Ementa: Institui, no Município de São Paulo, o Programa de Orientação sobre Nutrição.

Projeto: Projeto de Lei Nº 66/1989 ([ver documento](#))

Autor(es): Robson Tuma

[[Back](#)]

LEI Nº 10.757 , DE 4 DE Outubro DE 1989

(Projeto de Lei nº 66/89 do Vereador Robson Tuma)

Institui, no Município de São Paulo, o Programa de Orientação sobre Nutrição.

LUIZA ERUNDINA DE SOUSA, Prefeita do Município de São Paulo, usando das atribuições que lhe são conferidas por lei. Faz saber que a Câmara Municipal, em sessão de 14 de setembro de 1989, decretou e eu promulgo a seguinte lei:

Art. 1º - É instituído, no Município de São Paulo, o Programa de Orientação sobre Nutrição, nos termos definidos nesta lei.

Art. 2º - O programa deverá estar prioritariamente voltado para a orientação sobre a adequada utilização e consumo de alimentos, observados os princípios seguintes:

I - Custo e época dos produtos a serem consumidos, buscando a identificação dos que se encontrem em maior abundância e com preços reduzidos;

II - Valores nutricionais dos produtos, com a apresentação de alternativas e combinações que proporcionem um equilíbrio e balanceamento de calorias e vitaminas;

III - Preferência e orientação sobre produtos que possam ser objeto de cultivo doméstico;

IV - Orientação sobre sistemas ou estruturas que possam proporcionar diminuição em custos de aquisição e de produtos.

Parágrafo único - Paralelamente às ações concretas que venham a ser adotadas pela Administração Pública, poderão constar do programa a difusão de ensinamentos através de cursos, palestras e reuniões, ou com a utilização de recursos visuais, auditivos ou impressos.

Art. 3º - O programa deverá ser desenvolvido preferencialmente nas regiões periféricas e nas áreas populacionais mais carentes, sendo admitida na concretização, a colaboração de particulares, entidades assistenciais, agremiações representativas de classes e categorias profissionais e clubes de serviços, vedada a interferência de instituições políticas ou outras por estas mantidas.

Art. 4º - O Poder Executivo, no prazo de sessenta dias, e através de decreto regulamentar, definirá os órgãos da administração pública municipal que se responsabilizarão pela execução do programa.

Art. 5º - Os recursos necessários à execução da presente lei serão originários de previsão orçamentária própria, suplementada, se necessária.

Art. 6º - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 4 de Outubro de 1989, 436º da fundação de São Paulo.

LUIZA ERUNDINA DE SOUSA, PREFEITA

HÉLIO PEREIRA BICUDO, Secretário dos Negócios Jurídicos

AMIR ANTONIO KHAIR, Secretário das Finanças

MARTA SILVA CAMPOS, Secretária Municipal do Bem-Estar Social

JOÃO CARLOS ALVES, Secretário Municipal de Abastecimento

LUIZ EDUARDO RODRIGUES GREENHALGH, Secretário dos Negócios Extraordinários

Publicada na Secretaria do Governo Municipal, em 4 de Outubro de 1989.

JOSÉ EDUARDO MARTINS CARDOZO, Secretário do Governo Municipal

Câmara Municipal de São Paulo

Folha 47
Proc. N° 996/197
Valdemaria C. R. dos Santos
RF. 10.839

Base de dados : legis

Pesquisa : 10790

Total de referências : 1

1/1

Título: LEI Nº 10.790 15/12/1989 ([ver documento](#))

Sem revogação expressa

Ementa: Proíbe o manuseio de paes e outros produtos de consumo alimentar, sem o uso de protetores higienicos, nos estabelecimentos comerciais no Municipio de Sao Paulo, e da outras providencias.

Projeto: Projeto de Lei Nº 231/1989 ([ver documento](#))

Autor(es): Walter Abrahao

[[Back](#)]

LEI Nº 10.790 , DE 15 DE DEZEMBRO DE 1989

(Projeto de Lei nº 231/89, do Vereador Walter Abrahão)

Proíbe o manuseio de pães e outros produtos de consumo alimentar, sem o uso de protetores higiênicos, nos estabelecimentos comerciais no Município de São Paulo, e dá outras providências.

LUIZA ERUNDINA DE SOUSA, Prefeita do Município de São Paulo, usando das atribuições que lhe são conferidas por lei. Faz saber que a Câmara Municipal, em sessão de 23 de novembro de 1989, decretou e eu promulgo a seguinte lei:

Art. 1º - Fica proibido o manuseio de pães e outros similares de consumo alimentar, sem o uso de protetores higiênicos, nos estabelecimentos comerciais no Município de São Paulo.

Parágrafo único - Entende-se por produto de consumo alimentar, os pães, doces, biscoitos, bolachas, sanduíches, frios e petiscos.

Art. 2º - Os estabelecimentos comerciais usarão pegadores próprios para o manuseio dos produtos que não contenham embalagens adequadas.

Art. 3º - Será obrigatória a afixação desta lei em local visível ao público.

Art. 4º - A fiscalização da aplicação da presente lei será efetuada pela Secretaria de Abastecimento, através do Departamento de Vigilância e Controle Sanitário - VISA.

Art. 5º - Aos infratores aplicar-se-ão sanções estabelecidas na seguinte sequência:

- a) advertência;
- b) multa de 50 (cinquenta) Unidades Fiscais do Município;
- c) suspensão da atividade por 5 (cinco) dias;

d) cancelamento da licença e encerramento da atividade do estabelecimento.

§ 1º - Quando aplicada a pena de multa, o infrator deverá recolhê-la aos cofres municipais no prazo de 10 (dez) dias, findo o qual serão acrescidos juros de lei, e atualização do valor da Unidade Fiscal do Município vigente no mês do recolhimento.

§ 2º - (VETADO)

Art. 6º - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 15 de dezembro de 1989, 4369 da fundação de São Paulo.

LUIZA ERUNDINA DE SOUSA, PREFEITA

HÉLIO PEREIRA BICUDO, Secretário dos Negócios Jurídicos

AMIR ANTONIO KHAIR, Secretário das Finanças

JOÃO CARLOS ALVES, Secretário Municipal de Abastecimento

LADISLÁS DOWBOR, Secretário dos Negócios Extraordinários

Publicada na Secretaria do Governo Municipal, em 15 de dezembro de 1989.

JOSÉ EDUARDO MARTINS CARDOZO, Secretário do Governo Municipal

Câmara Municipal de São Paulo

Base de dados : legis

Pesquisa : 10904

Total de referências : 1

Folha 50
Proc. N° 006 97
Valdemaria C. R. dos Santos
RF. 10.839

1/1

Título: LEI Nº 10.904 18/12/1990 ([ver documento](#))

Sem revogação expressa

Ementa: Dispoe sobre a implantação de um sistema de produção de leite de soja, de alto valor proteico, popularmente chamado de "Vaca Mecanica", nas escolas municipais, como reforço alimentar na merenda escolar, e da outras providencias.

Projeto: Projeto de Lei Nº 165/1989 ([ver documento](#))

Autor(es): Gabriel Ortega

[[Back](#)]

LEI 10.904 DE 18 DE DEZEMBRO DE 1990.

Eduardo Matarazzo Suplicy, Presidente da Câmara Municipal de São Paulo, faz saber que a Câmara Municipal de São Paulo, nos termos do § 7º do art. 42 da Lei Orgânica do Município de São Paulo, promulga a seguinte lei:

Dispõe sobre a implantação de um sistema de produção de leite de soja, de alto valor proteico, popularmente chamado de "VACA MECÂNICA", nas Escolas Municipais, como reforço alimentar na merenda escolar, e dá outras providências.

Art. 1º - Fica instituído na Rede Municipal de Ensino a obrigatoriedade do fornecimento de "Leite de Soja" como reforço alimentar na Merenda Escolar.

Art. 2º - Será da competência do Executivo Municipal a implantação do sistema, bem como o seu manuseio operacional, sua produtividade, distribuição e manutenção.

Art. 3º - Será da competência do Executivo para a implantação e funcionamento do sistema, a montagem de quadro de pessoal, e a contratação de nutricionista, operadores, serventes e técnicos especializados no assunto.

Art. 4º - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Câmara Municipal de São Paulo, em 18 de dezembro de 1990.

O Presidente,
Eduardo Matarazzo Suplicy

Publicada na Diretoria Geral da Câmara Municipal de São Paulo em, 18 de dezembro de 1990.

O Diretor Geral,
Veriano Midena

Câmara Municipal de São Paulo

Folha 52
Proc. N° 0916 103
Valdemaria C.R. dos Santos
RF. 10.839

Base de dados : legis

Pesquisa : 11604

Total de referências : 1

1/1

Título: LEI Nº 11.604 12/07/1994 ([ver documento](#))

Sem revogação expressa

Ementa: Dispoe sobre o controle das condições sanitarias das aguas utilizadas para irrigação de plantações de frutas e verduras, no territorio do Municipio de Sao Paulo.

Projeto: Projeto de Lei Nº 458/1993 ([ver documento](#))

Autor(es): Mario Noda

Regulamentação: Decreto nº 36.701/1997 - Regulamenta esta Lei. ([ver documento](#))
PARA VERIFICAR SE HÁ ALTERAÇÕES PARA OS ATOS E DECRETOS DE REGULAMENTAÇÃO DESTA NORMA, FAÇA NOVA PESQUISA PELO NÚMERO DE CADA ATO OU DECRETO DE REGULAMENTAÇÃO.

[[Back](#)]

LEI Nº 11.604, DE 12 DE JULHO DE 1994
(Projeto de Lei nº 458/93, do Vereador Mario Noda)

Dispõe sobre o controle das condições sanitárias das águas utilizadas para irrigação de plantações de frutas e verduras, no território do Município de São Paulo.

PAULO MALUF, Prefeito do Município de São Paulo, usando das atribuições que lhe são conferidas por lei. Faz saber que a Câmara Municipal, em sessão de 15 de junho de 1994, decretou e eu promulgo a seguinte lei:

Art. 1º - Fica proibida a utilização de águas poluídas na irrigação de hortas e de plantas frutíferas rasteiras, no território do Município.

Parágrafo único - Cabe aos órgãos competentes do Município definir os requisitos das águas adequadas para a irrigação de diferentes modalidades de plantio, bem como definir os corpos d'água considerados não poluídos, para os fins desta lei.

Art. 2º - As infrações ao disposto nesta lei ensejam a aplicação de multa no valor de 10 (dez) UFMs, dobrada em caso de reincidência.

Art. 3º - Esta lei será regulamentada no prazo de 90 (noventa) dias, a partir da data de sua publicação.

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

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

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 12 de julho de 1994, 441ª da fundação de São Paulo.

PAULO MALUF, PREFEITO

JOSÉ ALTINO MACHADO, Secretário dos Negócios Jurídicos

CELSON ROBERTO PITTA DO NASCIMENTO, Secretário das Finanças

SILVANO MARIO ATÍLIO RAIA, Secretário Municipal da Saúde

WALDEMAR COSTA FILHO, Secretário Municipal de Abastecimento

LAIR ALBERTO SOARES KRAHENBUHL, Secretário da Habitação e Desenvolvimento Urbano

Publicada na Secretaria do Governo Municipal, em 12 de julho de 1994.

EDEVALDO ALVES DA SILVA, Secretário do Governo Municipal

Câmara Municipal de São Paulo

Folha 54
Proc. N° 906 / 97
Valdemar C. R. dos Santos
RF. 10.839

Base de dados : legis

Pesquisa : 11624

Total de referências : 1

1/1

Título: LEI Nº 11.624 14/07/1994 ([ver documento](#))

Sem revogação expressa

Ementa: Institui comandos sanitarios permanentes para a fiscalizacao de estabelecimentos que comerciem com generos alimenticios.

Projeto: Projeto de Lei Nº 177/1993 ([ver documento](#))

Autor(es): Hanna Gharib

[[Back](#)]

LEI Nº 11.624, DE 14 DE JULHO DE 1994
(Projeto de Lei nº 177/93, do Vereador Hanna Gharib)

Institui comandos sanitários permanentes para a fiscalização de estabelecimentos que comerciem com gêneros alimentícios.

PAULO MALUF, prefeito do Município de São Paulo, usando das atribuições que lhe são conferidas por lei. Faz saber que a Câmara Municipal em sessão de 15 de junho de 1994, decretou e eu promulgo a seguinte lei:

Art. 1º - A Secretaria Municipal de Abastecimento manterá comandos sanitários permanentes para exercerem "in loco", rigorosa fiscalização sobre os estabelecimentos comerciais e industriais que se dediquem ao preparo e venda de alimentos, nos termos do Convênio firmado entre a Prefeitura do Município de São Paulo, e a Secretaria de Estado dos Negócios de Saúde, anexo à Lei nº 10.085, de 17 de junho de 1986..

Parágrafo único - A atuação dos comandos ora instituídos se estenderá, também, sobre as atividades do comércio de gêneros alimentícios exercido de forma provisória ou temporária, nas vias públicas.

Art. 2º - (VETADO)

Art. 3º - (VETADO)

Art. 4º - As vistorias a serem realizadas pelos comandos sanitários abrangerão:

- a. a edificação e as suas instalações;
- b. os maquinários;
- c. os materiais empregados na preparação dos alimentos;
- d. a saúde e a higiene pessoal;
- e. os instrumentos utilizados no manuseio dos alimentos.

Art. 5º - As despesas decorrentes da aplicação da presente lei correrão por conta das verbas próprias, suplementadas se necessário.

Art. 6º - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 14 de julho de 1994, 4419 da Fundação de São Paulo.

PAULO MALUF, PREFEITO

JOSÉ ALTINO MACHADO, Secretário dos Negócios Jurídicos
CELSO ROBERTO PITTA DO NASCIMENTO, Secretário das Finanças
WALDEMAR COSTA FILHO, Secretário Municipal de Abastecimento
LAIR ALBERTO SOARES KRAHENBUHL, Secretário da Habitação e Desenvolvimento Urbano
Publicada na Secretaria do Governo Municipal, em 14 de julho de 1994.

EDEVALDO ALVES DA SILVA, Secretário do Governo Municipal

Retificação da publicação do dia 15/julho/1994

Lei nº 11.624, de 14 de julho de 1994

Na Ementa - Leia-se como segue e não como constou:

.... para a fiscalização de estabelecimentos

.....

No Secretariado - Leia-se como segue e não como constou:

LAIR ALBERTO SOARES KRAHENBUHL, Secretário da Habitação e Desenvolvimento Urbano

.....

Lei nº 11.624, de 14 de julho de 1994

No Art. 1º - Parágrafo único - Leia-se como e não como constou:

..... comandos ora instituídos se estenderá,

.....

Câmara Municipal de São Paulo

Folha 56
Proc. N° 096/197
Valdemar C. F. dos S.
RF. 10.834

Base de dados : legis

Pesquisa : 11683

Total de referências : 1

1/1

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

Sem revogação expressa

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

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

Autor(es): Wadih Mutran

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

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

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

[[Back](#)]

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PAULO MALUF, PREFEITO

JOSÉ ALTINO MACHADO, Secretário dos Negócios Jurídicos

CELSO ROBERTO PITTA DO NASCIMENTO, Secretário das Finanças

WALDEMAR COSTA FILHO, Secretário Municipal de Abastecimento

Publicada na Secretaria do Governo Municipal, em 17 de novembro de 1994.

EDEVALDO ALVES DA SILVA, Secretário do Governo Municipal

Câmara Municipal de São Paulo

Base de dados : legis

Pesquisa : Lei AND 11726

Total de referências : 1

Folha 58
Proc. N° 296 / 1997
Valdemara C. R. dos Santos
RF. 10.849

1/1

Título: LEI Nº 11.726 22/02/1995 ([ver documento](#))

Sem revogação expressa

Ementa: Cria o "Programa de Vitaminização da Merenda Escolar" na Rede Municipal de Ensino.

Projeto: Projeto de Lei Nº 471/1994 ([ver documento](#))

Autor(es): Aurelio Nomura

Regulamentação: Decreto nº 35.850/1996 - Regulamenta esta Lei. ([ver documento](#))

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

Notas complem.: - Decreto nº 40.266/2001 - Altera o Decreto nº 35.850/1996 que regulamentou esta Lei.

Alterações: Lei 12.818/1999 - Da nova redação ao artigo 1º desta Lei, que cria o "Programa de Vitaminização da Merenda Escolar na Rede Municipal de Ensino". ([ver documento](#))[\[Back \]](#)

LEI N° 11.726 , DE 22 DE FEVEREIRO DE 1995
(Projeto de Lei n° 471/94, do Vereador Aurélio Nomura)

Cria o "Programa de Vitaminização da Merenda Escolar" na Rede Municipal de Ensino.

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

Art. 1º - Fica criado na Rede Municipal de Ensino o "Programa de Vitaminização da Merenda Escolar" destinado a introduzir alimentos previamente enriquecidos por vitaminas e ferro na composição da merenda escolar distribuída aos alunos.

Art. 2º - A introdução de produtos vitaminizados na merenda escolar deverá ser gradual e balanceada observadas as carências vitamínicas mais frequentes da população alvo.

Parágrafo Único - A seleção dos alimentos que comporão a merenda escolar deverá obedecer critérios fixados por médico e nutricionista que avaliarão sua contribuição e correta aplicação destes na dieta alimentar dos alunos.

Art. 3º - Esta lei será regulamentada pelo Executivo no prazo de 90 (noventa) dias.

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

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

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 22 de fevereiro de 1995, 442ª da fundação de São Paulo.

PAULO MALUF, PREFEITO

JOSÉ ALTINO MACHADO, Secretário dos Negócios Jurídicos

CELSON ROBERTO FITTA DO NASCIMENTO, Secretário das Finanças

SÓLON BORGES DOS REIS, Secretário Municipal de Educação

WALDEMAR COSTA FILHO, Secretário Municipal de Abastecimen

to

Publicada na Secretaria do Governo Municipal, em 22 de fevereiro de 1995.

EDEVALDO ALVES DA SILVA, Secretário do Governo Municipal

Câmara Municipal de São Paulo

Base de dados : legis

Pesquisa : lei AND 11797

Total de referências : 1

Folha 60
Proc. N° 996 / 19A
Valdemar C. R. dos Santos
RF. 10.839

1/1

Título: LEI Nº 11.797 09/06/1995 ([ver documento](#))

Sem revogação expressa

Ementa: Veda a reutilização de oleos comestíveis nos bares, restaurantes e similares no Município de São Paulo.

Projeto: Projeto de Lei Nº 2/1994 ([ver documento](#))

Autor(es): Nelo Rodolfo

Regulamentação: Decreto nº 35.911/1996 - Regulamenta esta Lei. ([ver documento](#))

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

[\[Back \]](#)

LEI N° 11.797, DE 9 DE JUNHO DE 1995.
(Projeto de Lei n° 002/94, do Vereador Nelo Rodolfo)

Veda a reutilização de óleos comestíveis nos bares, restaurantes e similares no Município de São Paulo.

PAULO MALUF, Prefeito do Município de São Paulo, usando das atribuições que lhe são conferidas por lei. Faz saber que a Câmara Municipal, em sessão de 25 de maio de 1995, decretou e eu promulgo a seguinte lei:

Art. 1° - É vedada a reutilização de óleos comestíveis nos bares, restaurantes e similares no Município de São Paulo.

Art. 2° - O descumprimento desta lei acarretará ao infrator multa de 100 (cem) UFM, dobrada na reincidência.

Art. 3° - Esta lei será regulamentada pelo Executivo no prazo de 30 (trinta) dias.

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

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

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 9 de junho de 1995, 442ª da fundação de São Paulo.

PAULO MALUF, PREFEITO

JOSÉ ALTINO MACHADO, Secretário dos Negócios Jurídicos

CELSO ROBERTO PITTA DO NASCIMENTO, Secretário das Finanças

WALDEMAR COSTA FILHO, Secretário Municipal de Abastecimento
Publicada na Secretaria do Governo Municipal, em 9 de junho de 1995.

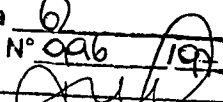
EDEVALDO ALVES DA SILVA, Secretário do Governo Municipal

Câmara Municipal de São Paulo

Base de dados : **legis**

Pesquisa : **11875**

Total de referências : **1**

Folha 6
Proc. N° 096 / 197

Valdemaria Q. R. dos Santos
RF. 10.839

1/1

Título: LEI Nº 11.875 21/09/1995 ([ver documento](#))

Sem revogação expressa

Ementa: Dispoe sobre a Criação de Unidades de Processamento de Leite de Soja.

Projeto: Projeto de Lei Nº 254/1993 ([ver documento](#))

Autor(es): Archibaldo Zancra

[[Back](#)]

LEI Nº 11.875 , DE 21 DE SETEMBRO DE 1995
(Projeto de Lei nº 254/93, do Vereador Archibaldo Zancra)

Dispõe sobre a Criação de Unidades de
Processamento de Leite de Soja.

PAULO MALUF, Prefeito do Município de São Paulo, usando das atribuições que lhe são conferidas por lei. Faz saber que a Câmara Municipal, em sessão de 24 de agosto de 1995, decretou e eu promulgo a seguinte lei:

Art. 1º - Ficam criados, no Município de São Paulo, Unidades de Processamento de Leite de Soja.

Art. 2º - Às Unidades de Processamento de Leite de Soja compete:

I - Planejar, implantar, coordenar e supervisionar atividades que visem a distribuição do leite de soja e seus derivados à população carente objetivando combater os problemas da fome, da subnutrição ou da desnutrição;

II - Propor medidas objetivando o entrosamento das atividades coordenadas pelas unidades com órgãos dos governos federal e estadual;

III - Promover intercâmbio entre as unidades com escolas da rede municipal de ensino em atividades que visem promover campanhas de combate à fome;

IV - Propor convênios com instituições privadas que desenvolvam atividades filantrópicas, de prestação de serviços e de assistência à população carente.

Art. 3º - As Unidades de Processamento de Leite de Soja serão implantadas, prioritariamente, na periferia da cidade.

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

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

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 21 de setembro de 1995, 442ª da fundação de São Paulo.

PAULO MALUF, PREFEITO

FRANCIS SELWYN DAVIS, Secretário dos Negócios Jurídicos

CELSON ROBERTO PITTA DO NASCIMENTO, Secretário das Finanças

SÓLON BORGES DOS REIS, Secretário Municipal de Educação

ADAIL VETTORAZZO, Secretário Municipal da Família e Bem-Estar Social

ROBERTO PAULO RICHTER, Secretário Municipal do Planejamento
Publicada na Secretaria do Governo Municipal, em 21 de setembro de 1995.

EDEVALDO ALVES DA SILVA, Secretário do Governo Municipal

Câmara Municipal de São Paulo

Folha 64
Proc. N° 096/197
Valdemar C. R. dos Santos
RF. 10.839

Base de dados : **legis**

Pesquisa : **12061**

Total de referências : **1**

1/1

Título: LEI Nº 12.061 24/05/1996 ([ver documento](#))

Sem revogação expressa

Ementa: Dispoe sobre a obrigatoriedade de lavagem das laranjas usadas na produção de suco em maquinas automaticas nos estabelecimentos comerciais do Municipio de Sao Paulo.

Projeto: Projeto de Lei Nº 1078/1995 ([ver documento](#))

Autor(es): Archibaldo Zancra

Regulamentação: Decreto nº 36.512/1996 - Regulamenta esta Lei. ([ver documento](#))

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

[[Back](#)]

LEI N. 12.061 - DE 24 DE MAIO DE 1996

Dispõe sobre a obrigatoriedade de lavagem das laranjas usadas na produção de suco em máquinas automáticas nos estabelecimentos comerciais do Município de São Paulo.

(Projeto de Lei n. 1.078/95, do Vereador Archibaldo Zancra)

Paulo Maluf, Prefeito do Município de São Paulo, usando das atribuições que lhe são conferidas por lei.

Faz saber que, nos termos do disposto no inciso I do artigo 84 da Resolução n. 2/91, a Câmara Municipal de São Paulo decretou e eu promulgo a seguinte Lei:

Art. 1º Os estabelecimentos comerciais do Município de São Paulo, que utilizem máquinas automáticas para a produção de suco de laranja por extrusão, nas quais as frutas são colocadas inteiras, inclusive com a casca, ficam obrigados a lavá-las previamente.

Art. 2º Os infratores desta Lei ficarão sujeitos à aplicação da multa de 476 UFIRs (quatrocentos e setenta e seis Unidades Fiscais de Referência)

Art. 3º O Poder Executivo regulamentará a presente Lei no prazo de 60 (sessenta) dias a partir de sua publicação.

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

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

Câmara Municipal de São Paulo

Base de dados : legis

Pesquisa : 12095

Total de referências : 1

Folha 66
Proc. Nº 0916/97
Valdemara C.R. dos Santos
RF. 10.839

1/1

Título: LEI Nº 12.095 25/06/1996 ([ver documento](#))

Sem revogação expressa

Ementa: Dispoe sobre a obrigatoriedade de uso de copos descartaveis em bares, restaurantes e similares.

Projeto: Projeto de Lei Nº 62/1993 ([ver documento](#))

Autor(es): Vicente Viscome

Regulamentação: Decreto nº 36.333/1996 - Regulamenta esta Lei. ([ver documento](#))
PARA VERIFICAR SE HÁ ALTERAÇÕES PARA OS ATOS E DECRETOS DE REGULAMENTAÇÃO DESTA NORMA, FAÇA NOVA PESQUISA PELO NÚMERO DE CADA ATO OU DECRETO DE REGULAMENTAÇÃO.

[[Back](#)]

LEI N. 12.095 - DE 25 DE JUNHO DE 1996

Dispõe sobre a obrigatoriedade de uso de copos descartáveis em bares, restaurantes e similares.

(Projeto de Lei n. 62/93, do Vereador Vicente Viscome)

Paulo Maluf, Prefeito do Município de São Paulo, usando das atribuições que lhe são conferidas por lei.

Faz saber que a Câmara Municipal em sessão de 12 de junho de 1996, decretou e eu promulgo a seguinte Lei:

Art. 1º Os bares, restaurantes e similares do Município de São Paulo ficam obrigados a oferecer aos consumidores a opção de copos descartáveis para o consumo de café.

Art. 2º A não observância do disposto nesta Lei sujeitará o infrator à multa de 100 (cem) UFIRs, dobrada na reincidência.

Art. 3º As despesas decorrentes da execução da presente Lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 4º Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Câmara Municipal de São Paulo

Folha 68
Proc. N° 996/99
Valdemar C. R. dos Santos
RF. 10.839

Base de dados : legis

Pesquisa : lei AND 13205

Total de referências : 1

1/1

Título: LEI Nº 13.205 08/11/2001 ([ver documento](#))

Sem revogação expressa

Ementa: Dispoe sobre a obrigatoriedade das escolas e creches municipais manterem alimentação diferenciada aos diabeticos em sua merenda escolar.

Projeto: Projeto de Lei Nº 889/1997 ([ver documento](#))

Autor(es): Edivaldo Estima

[[Back](#)]

LEI Nº 13.205, 08 DE NOVEMBRO DE 2001
(Projeto de Lei nº 889/97, do Vereador Edivaldo Estima - PPB)

*Dispõe sobre a obrigatoriedade das escolas e creches municipais manterem
alimentação diferenciada aos diabéticos em sua merenda escolar.*

MARTA SUPLICY, Prefeita do Município de São Paulo, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei, faz saber que a Câmara Municipal, em sessão de 10 de outubro de 2001, decretou e eu promulgo a seguinte lei:

Art. 1º - Todas as escolas e creches municipais ficam obrigadas a manterem em sua merenda escolar alimentação diferenciada e adequada aos diabéticos.

Art. 2º - As Delegacias Regionais de Ensino Municipal (DREMs) e as Supervisões Regionais do Bem-Estar Social (SURBES) ficarão encarregadas de fiscalizar a observância do disposto na presente lei.

Art. 3º - O Poder Executivo regulamentará a presente lei no prazo de 90 (noventa) dias, contados da data de sua publicação.

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

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

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 08 de novembro de 2001, 448º da fundação de São Paulo.

MARTA SUPLICY, PREFEITA

ANNA EMÍLIA CORDELLI ALVES, Secretária dos Negócios Jurídicos

JOÃO SAYAD, Secretário de Finanças e Desenvolvimento Econômico

FERNANDO JOSÉ DE ALMEIDA, Secretário Municipal de Educação

EVILÁSIO CAVALCANTE DE FARIAS, Secretário Municipal de Assistência Social

Publicada na Secretaria do Governo Municipal, em 08 de novembro de 2001.

RUI GOETHE DA COSTA FALCÃO, Secretário do Governo Municipal

Câmara Municipal de São Paulo

Base de dados : legis

Pesquisa : 13725

Total de referências : 1

Folha 70
Proc. N° 296 197
Valdemaria C. R. dos Santos
RF. 10.839

1/1

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

Sem revogação expressa

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

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

Autor(es): EXECUTIVO; Marta Suplicy

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

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

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

LEI Nº 13.725, DE 9 DE JANEIRO DE 2004
(Projeto de Lei nº 718/03, do Executivo, aprovado na forma do Substitutivo do Legislativo)

Institui o Código Sanitário do Município de São Paulo.

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

TÍTULO I

CÓDIGO SANITÁRIO DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

PRINCÍPIOS, PRECEITOS E DIRETRIZES GERAIS

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

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

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

II - participação da sociedade, por meio de:

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

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

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

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

TÍTULO II

OBJETIVO, CAMPO DE AÇÃO E METODOLOGIA

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

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

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

proporcionam o conhecimento, a detecção ou prevenção de qualquer mudança nos fatores determinantes e condicionantes da saúde individual e coletiva, com a finalidade de adotar ou recomendar medidas de prevenção e controle das doenças e agravos à saúde.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

I - pesquisa - classe de atividades cujo objetivo é desenvolver ou contribuir para o conhecimento generalizável. O conhecimento generalizável consiste em teorias,

relações ou princípios ou no acúmulo de informações sobre as quais está baseado, que possam ser corroborados por métodos científicos aceitos de observação e inferência;
II - pesquisa envolvendo seres humanos - pesquisa que, individual ou coletivamente, envolva o ser humano, de forma direta ou indireta, em sua totalidade ou partes dele, incluindo o manejo de informações ou materiais, que somente pode ser desenvolvida após a devida aprovação pelos órgãos públicos competentes, nos termos da legislação em vigor;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

§ 3º - Os órgãos municipais de vigilância em saúde zelarão pelo cumprimento das normas de segurança e mecanismos de fiscalização referentes ao uso das técnicas de

engenharia genética na construção, cultivo, manipulação, transporte, comercialização, consumo, liberação e descarte de organismos geneticamente modificados - OGM, visando proteger a vida e a saúde humana, dos animais e das plantas, bem como o meio ambiente.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- I - a análise dos dados dos sistemas de informação de morbidade e mortalidade nacionais implantados no Município de São Paulo, bem como de sistemas de informação de morbidade e mortalidade específicos de abrangência municipal;
- II - a divulgação periódica de informações sobre morbidade e mortalidade registrada na população residente no Município de São Paulo, bem como nos estabelecimentos de

assistência à saúde neles instalados, em especial naqueles que assistem seus usuários em regime de internação hospitalar.

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

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

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

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

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

TÍTULO III

SAÚDE E MEIO AMBIENTE

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO II

**ORGANIZAÇÃO TERRITORIAL, ASSENTAMENTOS
HUMANOS E SANEAMENTO AMBIENTAL**

Art. 21 - A direção municipal do Sistema Único de Saúde - SUS, por meio do órgão competente de vigilância em saúde, deve emitir parecer técnico de avaliação de impacto à saúde sobre projetos de organização territorial, assentamentos humanos e saneamento ambiental que, por sua magnitude, representem risco à saúde pública.

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

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

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

II - a prevenção de acidentes e intoxicações;

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

IV - a preservação do ambiente do entorno;

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

VI - o respeito a grupos humanos vulneráveis.

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

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

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

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

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

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

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

SEÇÃO I

ABASTECIMENTO DE ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SEÇÃO II

ESGOTAMENTO SANITÁRIO

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

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

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

SEÇÃO III

RESÍDUOS SÓLIDOS

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

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

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

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

legislação vigente.

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

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

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

TÍTULO IV

SAÚDE E TRABALHO

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

III - assegurar às CIPAs, às comissões de saúde e aos sindicatos de trabalhadores a participação nos atos de fiscalização, avaliação e pesquisa referentes ao ambiente de trabalho ou à saúde, garantindo acesso aos resultados obtidos;

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

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

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

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

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

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

I - eliminação das fontes de riscos;

II - medidas de controle diretamente na fonte;

III - medidas de controle no ambiente de trabalho;

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

CAPÍTULO II

ESTRUTURAÇÃO DAS ATIVIDADES E ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO

SEÇÃO I

DOS RISCOS NO PROCESSO DE PRODUÇÃO

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

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

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

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

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

TÍTULO V

PRODUTOS E SUBSTÂNCIAS DE INTERESSE DA SAÚDE

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO II

ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS E SUBSTÂNCIAS DE INTERESSE DA SAÚDE

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

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

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

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

Parágrafo único - Às ervanárias e postos de medicamentos, fica vedado o exercício das

acordo com os valores correspondentes à classificação da infração, sem prejuízo das demais penalidades previstas na legislação vigente.

SEÇÃO II

AUTO DE IMPOSIÇÃO DE PENALIDADE

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

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

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

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

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

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

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

IV - a disposição legal ou regulamentar infringida;

V - a penalidade imposta e seu fundamento legal;

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

VII - a assinatura da autoridade autuante;

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

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

SEÇÃO III

PROCESSAMENTO DAS MULTAS

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

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

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

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

SEÇÃO IV

RECURSOS

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

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

Parágrafo único - No procedimento previsto neste artigo, observar-se-ão os seguintes

prazos, contados da data do respectivo recebimento do processo:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

TÍTULO IX

DISPOSIÇÕES FINAIS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 155 - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as Leis nº 10.153, de 7 de outubro de 1986, nº 10.770, de 8 de novembro de 1989, nº 11.728, de 22 de fevereiro de 1995, nº 12.039, de 11 de abril de 1996, nº 12.268, de 19 de dezembro de 1996, nº 12.369, de 13 de junho de 1997, nº 12.371, de 13 de junho de 1997, nº 13.456, de 26 de novembro de 2002, e nº 12.580, de 31 de março de 1998, bem como os artigos 2º, 3º, 35, 36, 37, 38 e 39 da Lei nº 10.309, de 22 de abril de 1987.

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

MARTA SUPPLY, PREFEITA

LUIZ TARCISIO TEIXEIRA FERREIRA, Secretário dos Negócios Jurídicos

LUÍS CARLOS FERNANDES AFONSO, Secretário de Finanças e Desenvolvimento Econômico

GONZALO VECINA NETO, Secretário Municipal da Saúde

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

UBIRATAN DE PAULA SANTOS, Secretário do Governo Municipal - Substituto

Câmara Municipal de São Paulo

Base de dados : legis

Pesquisa : lei AND 14249

Total de referências : 1

Folha 64
Proc. N° 006 / 97
Valdemaria C. R. dos Santos
RF: 10.639

1/1

Título: LEI Nº 14.249 08/12/2006 ([ver documento](#))

Sem revogação expressa

Ementa: Proíbe a comercialização dos produtos que especifica nas cantinas das escolas da rede municipal de ensino, cria o Programa de Merenda Escolar Ecológica, e dá outras providências.

Projeto: Projeto de Lei Nº 228/2002 ([ver documento](#))

Autor(es): Antonio Goulart

[\[Back \]](#)

LEI Nº 14.249, DE 8 DE DEZEMBRO DE 2006

(Projeto de Lei nº 228/02, do Vereador Goulart - PMDB)

Proíbe a comercialização dos produtos que especifica nas cantinas das escolas da rede municipal de ensino, cria o Programa de Merenda Escolar Ecológica, e dá outras providências.

GILBERTO KASSAB, Prefeito do Município de São Paulo, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei, faz saber que a Câmara Municipal, em sessão de 31 de outubro de 2006, decretou e eu promulgo a seguinte lei:

Art. 1º (VETADO)

Art. 2º (VETADO)

Art. 3º (VETADO)

Art. 4º (VETADO)

Art. 5º (VETADO)

I - (VETADO)

II - (VETADO)

Art. 6º Fica criado o Programa de Merenda Escolar Ecológica, com o objetivo de elevar a qualidade e o valor nutricional da alimentação fornecida às crianças e adolescentes matriculados em escolas públicas municipais, estimulando a diversidade alimentar e a consciência ambiental.

Art. 7º O Programa consistirá:

I - na inclusão gradual de produtos hortifrutigranjeiros produzidos no município, seguindo procedimentos baseados em normas orgânicas;

II - treinamento e capacitação de merendeiras para utilização de receitas e estratégias para acostumar as crianças e adolescentes a comerem hortaliças;

III - discussão nas aulas voltadas à educação ambiental dos benefícios do cultivo orgânico para o meio ambiente e para a alimentação humana;

IV - (VETADO)

Art. 8º As despesas com a presente lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 9º Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 8 de dezembro de 2006, 453º da fundação de São Paulo.

GILBERTO KASSAB, PREFEITO

Publicada na Secretaria do Governo Municipal, em 8 de dezembro de 2006.

ALOYSIO NUNES FERREIRA FILHO, Secretário do Governo Municipal

Câmara Municipal de São Paulo

Base de dados : legis

Pesquisa : lei AND 14249

Total de referências : 1

Folha 46
Proc. N° 996/197
Valdemara C. R. dos Santos
RF. 10.839

1/1

Título: LEI Nº 14.249 08/12/2006 ([ver documento](#))

Sem revogação expressa

Ementa: Proíbe a comercialização dos produtos que especifica nas cantinas das escolas da rede municipal de ensino, cria o Programa de Merenda Escolar Ecológica, e dá outras providências.

Projeto: Projeto de Lei Nº 228/2002 ([ver documento](#))

Autor(es): Antonio Goulart

[\[Back \]](#)

LEI Nº 14.249, DE 8 DE DEZEMBRO DE 2006

(Projeto de Lei nº 228/02, do Vereador Goulart - PMDB)

Proíbe a comercialização dos produtos que especifica nas cantinas das escolas da rede municipal de ensino, cria o Programa de Merenda Escolar Ecológica, e dá outras providências.

GILBERTO KASSAB, Prefeito do Município de São Paulo, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei, faz saber que a Câmara Municipal, em sessão de 31 de outubro de 2006, decretou e eu promulgo a seguinte lei:

Art. 1º (VETADO)

Art. 2º (VETADO)

Art. 3º (VETADO)

Art. 4º (VETADO)

Art. 5º (VETADO)

I - (VETADO)

II - (VETADO)

Art. 6º Fica criado o Programa de Merenda Escolar Ecológica, com o objetivo de elevar a qualidade e o valor nutricional da alimentação fornecida às crianças e adolescentes matriculados em escolas públicas municipais, estimulando a diversidade alimentar e a consciência ambiental.

Art. 7º O Programa consistirá:

I - na inclusão gradual de produtos hortifrutigranjeiros produzidos no município, seguindo procedimentos baseados em normas orgânicas;

II - treinamento e capacitação de merendeiras para utilização de receitas e estratégias para acostumar as crianças e adolescentes a comerem hortaliças;

III - discussão nas aulas voltadas à educação ambiental dos benefícios do cultivo orgânico para o meio ambiente e para a alimentação humana;

IV - (VETADO)

Art. 8º As despesas com a presente lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 9º Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 8 de dezembro de 2006, 453º da fundação de São Paulo.

GILBERTO KASSAB, PREFEITO

Publicada na Secretaria do Governo Municipal, em 8 de dezembro de 2006.

ALOYSIO NUNES FERREIRA FILHO, Secretário do Governo Municipal

PORTARIA 1210/06 - SMS

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

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

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

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

RESOLVE:

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

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

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

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

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

Art.5º - Esta Portaria entrará em vigor na data da publicação, revogando-se as disposições em contrário.

ANEXO I

REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

1 - OBJETIVO

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

2 - ÂMBITO DE APLICAÇÃO

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

3 - REFERÊNCIA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ministério da Agricultura. Port. 304, de 22/04/96. Estabelece a temperatura máxima para o fornecimento de carnes e miúdos de bovinos, suínos e bubalinos. Brasília, DF, BR. RF. 10.839

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

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

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

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

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

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

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

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

Convenção OIT 119.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Avaliação Analítica de Óleos Utilizados em Processos de Fritura

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

Dobarganes, M.C

Frying Fats: Quality Control

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

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

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

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

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

4 - DEFINIÇÕES

Para efeitos deste Regulamento são definidos:

Alimento: toda substância ou mistura no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações realizadas pela pessoa física ou jurídica, e que inclui, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção da higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle de qualidade da água para consumo humano, o controle integrado de pragas urbanas, controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Restos alimentícios: alimentos já distribuídos ou ofertados ao consumidor.

Risco: estimativa da probabilidade da manifestação do perigo.

Rotulagem: inscrição, legenda, imagem ou qualquer matéria descritiva ou gráfica, sob a forma escrita, impressa, estampada, gravada (em relevo ou litografada) ou colada sobre a embalagem do alimento.

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

Segurança do alimento: controle adequado e gerenciamento dos perigos.

5 - RESPONSABILIDADE TÉCNICA

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

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

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

I. treinamento de funcionários;

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

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

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

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

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

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

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

IX. verificação das condições de transporte e armazenamento;

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

6 - PESSOAL

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.6.1. O funcionário deve lavar as mãos sempre que:

I. iniciar ou trocar de atividade;

II. chegar ao trabalho;

III. utilizar os sanitários

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

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

6.7. Práticas sanitárias operacionais - Durante a manipulação é vedado aos funcionários:

- I - cantar, assobiar, tossir, espirrar, falar sobre os alimentos;
- II - mascar goma, palito, fósforo ou similares, chupar balas, comer;
- III - experimentar alimentos com as mãos;
- IV - tocar o corpo, assoar o nariz, colocar o dedo no nariz ou ouvido, mexer no cabelo ou pentear-se;
- V - enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta;
- VI - tocar maçanetas ou qualquer outro objeto alheio à atividade;
- VII - fazer uso de utensílios e equipamentos sujos;
- VIII - manipular dinheiro;
- IX - cuspir ou fumar sobre alimentos.

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

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

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

7 - ÁGUA E DEMAIS UTILIDADES

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

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

I - capacidade e pressão suficientes;

II - superfície lisa, resistente e impermeável.

III - fácil acesso, para inspeção e higienização;

IV - isento de rachaduras e sempre tampado;

V - provido de extravasor na sua parte superior;

VI - protegido contra inundações, infiltrações;

VII - feito de material atóxico, inodoro e resistente aos produtos e processos de higienização;

VIII - limpo e desinfetado a cada 6 meses e nas seguintes situações:

a) quando for instalado;

b) na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8 - PRODUÇÃO

8.1. As instalações devem ser projetadas de forma a facilitar procedimentos operacionais de fluxos contínuos, sem cruzamento de etapas e linhas do processo de produção, compreendendo desde o recebimento da matéria-prima até o produto acabado ou a distribuição para o consumo. A separação adequada das atividades deve estar

garantida por meios físicos ou outras medidas efetivas que permitam evitar a contaminação cruzada e facilitar as operações higiênicas, obedecidas as exigências desta norma.

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

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

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

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

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

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

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

9 - EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

V - não acarretem riscos adicionais.

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

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

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

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

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

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

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

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

10 - RECEBIMENTO

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

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

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

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

I - data de validade;

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

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

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

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

- a) congelados: -12° C; ou conforme as especificações do fabricante.
- b) refrigerados: até 10° C ou conforme especificação do fabricante;
- c) carnes: até 7 ° C ou conforme a especificação do fabricante;
- d) pescados: até 3° C ou conforme especificação do fabricante;

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

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

VIII - a higiene do entregador;

IX - as condições de conservação e higiene do transporte.

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

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

11 - ARMAZENAMENTO

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

I - separados por categorias;

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

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

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

VI - ambiente livre de entulho e material tóxico;

VII - temperatura e ventilação adequadas;

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

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

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

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

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

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

11.3. ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS PERECÍVEIS

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

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

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

III. livre de ralo ou grelha;

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

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

VI. prateleiras em aço inoxidável ou outro material sanitário;

VII. porta que permita a manutenção da temperatura interna;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

I - Armazenamento sob congelamento -18° C;

II - armazenamento sob refrigeração:

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

b) carne, até 4° C;

c) pescado, até 2° C.

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

12 - PRÉ-PREPARO

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

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

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

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

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

I. Seleção dos alimentos;

II. Lavagem - ação mecânica - com água potável;

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

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

IV. Enxágüe com água potável.

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

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

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

II - através de fervura.

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

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

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

13 - PREPARO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

13.4. Os óleos e gorduras utilizados nas frituras devem ser aquecidos na faixa de 160° a RF. 10.839 180°C, com tolerância até 190°C.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

IX - as embalagens de ovos não devem ser reutilizadas. 14 –

EMBALAGEM/DISTRIBUIÇÃO/CONSUMO

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

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

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

I- denominação de venda do alimento;

II- lista de ingredientes;

III- conteúdo líquido;

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

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

VI - prazo de validade;

VII- instruções para o preparo e uso do alimento;

VIII- informação nutricional, conforme legislação vigente;

IX- registro, quando necessário;

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

I- denominação de venda do alimento;

II- lista de ingredientes, quando for o caso;

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

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

V - prazo de validade;

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

VII- informação nutricional, conforme legislação vigente;

VIII- registro, quando necessário;

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

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

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

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

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

14.3.2. As embalagens de produtos prontos para o consumo, entregues em domicílio, devem possuir sistema de lacre ou selo que garanta a sua inviolabilidade.

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

I - Armazenados sob congelamento:

- 18° C ou conforme recomendação do fabricante;

II - Armazenados sob refrigeração:

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

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

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

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

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

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

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

I. Alimentos quentes:

- a. mínimo 60°C, no máximo por 6 horas;
- b. abaixo de 60°C, por 1 hora, no máximo.
- c. Os alimentos que não observarem os critérios de tempo e temperatura estabelecidos devem ser desprezados.

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

- a. no máximo a 10°C por 4 horas no máximo.
- b. entre 10° C e 21°C, por 2 horas no máximo.
- c. Alimentos que não observarem os critérios de tempo e temperatura estabelecidos devem ser desprezados.

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

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

15 - TRANSPORTE

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

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

15.3. É expressamente proibido o transporte de produtos perigosos em veículos que transportem alimentos e água, mesmo que submetidos à lavagem e desinfecção.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

16 - CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

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

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

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

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

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

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

1. identificação completa da contratada;

2. número da licença de funcionamento;
 3. identificação da empresa usuária do serviço;
 4. execução do serviço;
 5. produtos utilizados, informando:
 - a) número do registro no Ministério da Saúde;
 - b) composição e concentração;
 - c) quantidade aplicada;
 6. indicações para uso do médico, informando o grupo químico, a ação tóxica, o antídoto e o tratamento adequado;
 7. pragas alvo;
 8. assinatura do Responsável Técnico e inscrição no Conselho Regional de Classe.
- 16.5. A manipulação e aplicação de produtos desinfetantes deverá ser efetuada de modo a garantir a segurança dos produtos, dos operadores, dos usuários do serviço e do meio ambiente.

17 - HIGIENE (LIMPEZA E DESINFECÇÃO)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Lavagem: 55°C a 65°C;

Enxágüe: 80°C a 90°C.

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

17.5.1. Toda a água utilizada para a higienização deve ser descarregada na rede de esgoto, não sendo permitido o seu escoamento para galerias pluviais, via pública ou vizinhança.

17.5.2. É vedado:

I. varrer a seco;

II. reutilizar embalagens vazias de produtos de higiene;

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

IV. presença de animais domésticos no local de trabalho.

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

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

II. Enxágüe;

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

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

19.6. A empresa deve manter à disposição da autoridade sanitária os procedimentos adotados para determinação do prazo de validade. RF. 10.839

19.7. A indústria deve dispor de programa escrito, treinamento e pessoal para o recolhimento rápido e eficiente de produtos que não atendam aos parâmetros de qualidade e segurança. Deverá manter à disposição da autoridade sanitária os registros dos procedimentos operacionais adotados, contendo minimamente as informações: nome do produto, marca, número do lote ou data de fabricação ou validade, quantidade produzida, quantidade recolhida, locais de distribuição, motivo do recolhimento, destino final do produto e pessoa responsável por esta operação.

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

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

20 - EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES

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

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

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

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

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

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

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

20.7. Tetos: material liso, impermeável, lavável, de cores claras e em bom estado de conservação, livres de goteiras, umidades, trincas, rachaduras, bolores e descascamentos. Proibido o forro de madeira. Se houver necessidade de aberturas para ventilação, estas devem possuir tela, com malha de 2 mm, de fácil limpeza.

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

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

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

20.10.1. Padrões mínimos:

Áreas de inspeção - 1000 lux

Áreas de processamento - 250 lux

Outras áreas - 150 lux

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

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

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

20.14. Os itens 21.4 a 21.13 não se aplicam à área de consumação.

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

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

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

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

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

I - descarga automática;

II - bacia sifonada, com tampa;

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

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

V - iluminação suficiente;

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

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

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

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

20.16. Vestiários - Separados por sexo, devendo possuir:

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

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

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

IV - portas com molas e proteção na parte inferior;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

17.7.1. Seqüência de Limpeza a seco:

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

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

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

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

18 - RESÍDUOS SÓLIDOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

19 - CONTROLE DE QUALIDADE

19.1. A empresa deve executar, periodicamente, auditorias internas de Boas Práticas e Sistemas de Qualidade utilizando roteiro ou lista de verificação e elaborar planos de ações corretivas com prazo e responsáveis definidos.

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

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

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

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

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

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

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

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

| Serviços | A Cidade | Compras | Notícias | Governo

CGE INFORMA: Chuviscos em pontos isolados da Capital.

Busca no portal

26°C 57km 5 e 6

Pesquisa de Legislação Municipal

PROJETO DE LEI Nº 94 Ano: 2007 Secretaria: CAMARA

Folha 125
Proc. Nº 0016
Valdemaria C. R. dos Santos
RF. 10.839

Voltar

Imprimir

PROJETO DE LEI 94/2007

dos Vereadores ANTONIO CARLOS RODRIGUES (PL), ROBERTO TRIPOLI (PV) e outros Vereadores

"Sistematiza e consolida a legislação municipal sobre bares, confeitarias, restaurantes, lanchonetes e todo tipo de comércio assemelhado, e dá outras providências.

CAPÍTULO I

Art. 1º A presente lei consolida normas sobre bares, confeitarias, restaurantes, lanchonetes e todo tipo de comércio assemelhado.

CAPÍTULO II

DO USO DO PASSEIO PÚBLICO FRONTEIRIÇO DOS

ESTABELECIMENTOS PARA COLOCAÇÃO DE TOLDOS, MESAS E CADEIRAS

Art. 2º Será permitido aos bares, confeitarias, restaurantes, lanchonetes e similares, já instalados, ou que venham a instalar-se no Município, o uso do passeio fronteiro ao estabelecimento para colocação de toldos, mesas e cadeiras, desde que obedecidas as seguintes condições:

I - a instalação de mobiliário nos passeios não poderá bloquear, obstruir ou dificultar o acesso de veículos, o livre trânsito de pedestres, em especial de deficientes físicos, nem a visibilidade dos motoristas, na confluência de vias;

II - qualquer que seja a largura do calçada deverá se-á respeitar a faixa mínima de 1,10 m (um metro e dez centímetros), para permitir o livre e seguro trânsito de pedestres.

§ 1º Excepcionalmente, a critério do órgão competente do Executivo, os estabelecimentos poderão utilizar os passeios fronteiros de seus vizinhos laterais, desde que apresentem autorização expressa dos mesmos e promovam a manutenção e limpeza da área.

§ 2º As calçadas, objeto da permissão de uso de que trata esta lei, e suas imediações deverão ser mantidas e conservadas limpas pelos permissionários.

§ 3º Fica proibida a colocação, nessas calçadas, de amplificadores, caixas acústicas, alto-falantes ou quaisquer aparelhos que produzam som, bem como quiosques ou estandes de venda.

Art. 3º O não cumprimento do disposto no artigo anterior, no todo ou em parte, implicará na imposição de multa no valor de R\$ 2.428,20 (dois mil, quatrocentos e vinte e oito reais e vinte centavos) e, em caso de reincidência, além da aplicação da multa, a cassação da permissão, que somente poderá ser concedida novamente após 1 (um) ano.

Parágrafo único. O valor da multa de que trata este artigo será atualizado anualmente, pela variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística -

IBGE, acumulada no exercício anterior, sendo que, no caso de extinção desse índice, será adotado outro índice criado por legislação federal e que reflita a perda do poder aquisitivo da moeda.

Art. 4º Cassada a permissão por infração ou revogada por interesse público, a Prefeitura intimará o permissionário a retirar os equipamentos, no prazo de 30 (trinta) dias, após o que serão apreendidos e removidos.

Art. 5º Os serviços nas calçadas poderão estender-se até o fechamento do estabelecimento.

CAPÍTULO III

DA CARTA DE PREÇOS E DO CARDÁPIO

Art. 6º Os bares, restaurantes, lanchonetes, casas de diversões noturnas com jantar dançante ou show artístico e todo tipo de estabelecimento assemelhado são obrigados a afixar em lugar visível, à frente da porta de entrada ou vitrina "Carta de Preços" que conterá o preço unitário dos pratos preparados, seja "à la carte", por quilo ou prato do dia, do "couvert", dos salgadinhos, da consumação obrigatória, além da quantia relativa à prestação dos serviços de atendimento.

Parágrafo único. Os preços inseridos na "Carta de Preços", a ser afixada na conformidade do "caput" deste artigo, acompanharão obrigatoriamente os preços do cardápio apresentado na mesa, constituindo infração a disparidade entre ambos.

Art. 7º As infrações ao disposto no artigo anterior serão punidas com multa no valor de R\$ 5,09 (cinco reais e nove centavos), dobrada na primeira reincidência e acrescida de 20% (vinte por cento) em cada reincidência subsequente.

Parágrafo único. O valor da multa de que trata este artigo será atualizado anualmente, pela variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, acumulada no exercício anterior, sendo que, no caso de extinção desse índice, será adotado outro índice criado por legislação federal e que reflita a perda do poder aquisitivo da moeda.

Art. 8º Os cardápios dos restaurantes e estabelecimentos similares que dispõem de serviços de garçons devem conter, obrigatoriamente, em língua portuguesa, a indicação precisa e clara dos principais componentes das refeições oferecidas.

Parágrafo único. Para melhor entendimento dos frequentadores, opcionalmente poderá ser incluída a explicação também em idioma de domínio universal ou a fotografia do prato oferecido.

Art. 9º O não cumprimento do disposto no artigo anterior implicará em multa de R\$ 2.428,20 (dois mil, quatrocentos e vinte e oito reais e vinte centavos), dobrada em caso de reincidência.

§ 1º Somente será considerada reincidência quando, após decorrido o prazo de 30 (trinta) dias da lavratura da primeira multa, não houver sido cumprido o determinado no "caput" deste artigo.

§ 2º Se decorrido o prazo de 30 (trinta) dias após a reincidência, persistir o descumprimento do disposto no "caput" deste artigo, será cassada a licença e determinado o fechamento administrativo do estabelecimento.

§ 3º O valor da multa de que trata este artigo será atualizada anualmente, pela variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, acumulada no exercício anterior, sendo que, no caso de extinção desse índice, será adotado outro índice criado por legislação federal e que reflita a perda do poder aquisitivo da moeda.

Art. 10. Todos os estabelecimentos que comercializam refeições e lanches, tais como bares, restaurantes, lanchonetes, hotéis, motéis e similares existentes no Município deverão apresentar obrigatoriamente, quando solicitado, além dos cardápios normais a que se referem os artigos anteriores, cardápios impressos em "braille", de forma a facilitar a consulta de pessoas portadoras de deficiência visual.

§ 1º Na elaboração do cardápio impresso em "braille" deverá constar o nome do prato, todos os ingredientes utilizados no seu preparo e o seu preço.

§ 2º Também deverá ser impressa em "braille" a relação de bebidas servidas e os seus respectivos preços.

§ 3º O órgão competente do Executivo dará a orientação técnico-normativa para implantação e fiscalização das determinações constantes deste artigo.

CAPÍTULO IV

DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

Art. 11. Fica determinado que todos os bares da Cidade de São Paulo não poderão funcionar após uma hora da manhã, tendo o horário previsto para o início de suas atividades fixado, a critério próprio, não antes das 5 horas da manhã.

§ 1º Ficam sujeitos ao horário fixado neste artigo os estabelecimentos comerciais que funcionem de portas abertas, sem isolamento acústico, sem estacionamento e funcionários destinados à segurança e ainda aqueles que atrapalhem o sossego público.

§ 2º Não estão sujeitos ao horário fixado no "caput" deste artigo os bares de hotéis, "flats", clubes, associações e hospitais, bem como os restaurantes, lanchonetes, chopperias, churrascarias e pizzarias.

§ 3º O período de funcionamento fixado no "caput" deste artigo é considerado como horário normal de funcionamento.

Art. 12. O estabelecimento que pratique ou exerça atividades ilegais em suas dependências, fato este devidamente comprovado pela autoridade policial ou municipal competente, terá as suas atividades suspensas pela Prefeitura do Município de São Paulo e responderá em juízo sob as penalidades da lei.

Art. 13. É proibido fora do horário normal:

- a) praticar ato de compra e venda;
- b) manter abertas ou semicerradas as portas do estabelecimento, ainda que dêem acesso ao interior do prédio e este sirva de residência ao responsável;
- c) manter iluminação dentro do bar, salvo quando o interior do mesmo puder ser examinado visualmente por quem se achar do lado de fora.

Parágrafo único. Não se considera infração a abertura de estabelecimento para lavagem ou limpeza, ou quando o responsável não tendo outro meio de se comunicar com a rua, conservar aberta uma das portas para o efeito de embarque e desembarque de mercadorias, durante o tempo estritamente necessário à efetivação dos mencionados atos.

Art. 14. Os infratores dos artigos 11, 12 e 13 desta lei estão sujeitos às seguintes penalidades:

- a) multa de R\$ 24.282,00 (vinte e quatro mil, duzentos e oitenta e dois reais) na primeira autuação;
- b) fechamento administrativo com a lacração de todas as entradas, na segunda autuação.

§ 1º Desrespeitado o fechamento administrativo, será solicitado auxílio policial para exigir o cumprimento da penalidade administrativa e providenciar o boletim de ocorrência com base no artigo 330 do Código Penal, nos termos desta lei.

§ 2º O valor da multa de que trata este artigo será atualizada anualmente, pela variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, acumulada

no exercício anterior, sendo que, no caso de extinção desse índice, será adotado outro índice criado por legislação federal e que reflita a perda do poder aquisitivo da moeda.

CAPÍTULO V

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Folha 128
Proc. N° 0016/197
Valdemaria C. R. dos Santos
RF. 10.838

Art. 15. Sem prejuízo da competência legal do órgão municipal encarregado da vigilância sanitária, os proprietários de restaurantes, hotéis e similares, situados no Município de São Paulo, ficam obrigados, por si ou seus prepostos, a permitir o acesso de seu público consumidor à cozinha e outras dependências desses estabelecimentos, onde são preparados e armazenados os alimentos oferecidos ao consumidor.

§ 1º O consumidor ao qual for negado o direito de acesso previsto no "caput" deste artigo poderá comunicar o fato ao órgão competente do Executivo, por representação oral ou escrita, ratificada por duas testemunhas.

§ 2º Verificada a infração a que alude o "caput" deste artigo, ao proprietário do restaurante, hotel ou similar será aplicada multa no valor de R\$ 809,40 (oitocentos e nove reais e quarenta centavos), dobrada na reincidência.

§ 3º O valor da multa de que trata o parágrafo anterior será atualizada anualmente, pela variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, acumulada no exercício anterior, sendo que, no caso de extinção desse índice, será adotado outro índice criado por legislação federal e que reflita a perda do poder aquisitivo da moeda.

§ 4º O preposto responsável pelo estabelecimento responde solidariamente com o proprietário pelo pagamento da multa estipulada no § 2º deste artigo.

Art. 16. Os bares, restaurantes, lanchonetes e similares que não possuem piso que seja soalhado ficam obrigados a instalar tablados de madeira na parte anterior dos balcões.

Art. 17. Os estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios para consumo no próprio local, tais como restaurantes, bares, lanchonetes, cafés, casas de sucos, pastelarias, docerias, confeitarias, "buffets", "rotisseries", padarias, casas de produtos congelados e similares, com área igual ou superior a 200 (duzentos) m², manterão equipamento frigorífico para o armazenamento de resíduos de alimentos.

§ 1º Os resíduos de alimentos deverão permanecer acondicionados em recipientes que permitam perfeita higienização e serão armazenados em equipamentos frigoríficos até sua remoção.

§ 2º O descumprimento do disposto no "caput" deste artigo implicará em multa no valor de R\$ 810,08 (oitocentos e dez reais e oito centavos), dobrada em caso de reincidência.

§ 3º O valor da multa de que trata o parágrafo anterior será atualizada anualmente, pela variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, acumulada no exercício anterior, sendo que, no caso de extinção desse índice, será adotado outro índice criado por legislação federal e que reflita a perda do poder aquisitivo da moeda.

§ 4º As multas serão renováveis a cada 30 (trinta) dias, até que seja sanada a irregularidade.

Art. 18. Ficam os restaurantes, bares e lanchonetes que adotam a modalidade "self-service" obrigados a identificar as comidas expostas, indicando seus respectivos ingredientes e temperos principais.

§ 1º A identificação de que trata o "caput" deste artigo poderá ser feita mediante a colocação de cartões, plaquetas ou similares em frente aos recipientes que contêm a comida ou em cardápios afixados em local visível.

§ 2º A inobservância ao disposto neste artigo implicará na imposição de multa no valor de R\$ 339,66 (trezentos e trinta e nove reais e sessenta e seis centavos), dobrada na reincidência.

§ 3º O valor da multa de que trata o parágrafo anterior será atualizada anualmente, pela variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, acumulada no exercício anterior, sendo que, no caso de extinção desse índice, será adotado outro índice criado por legislação federal e que reflita a perda do poder aquisitivo da moeda.

Art. 19. Todos os bares, lanchonetes, restaurantes e similares ficam obrigados a:

I - colocar filtros de água para uso de seus funcionários e usuários, sob pena de aplicação de multa no valor de R\$ 509,49 (quinhentos e nove reais e quarenta e nove centavos); e

II - oferecer aos consumidores copos descartáveis de papel, papelão, plástico ou similar, a serem utilizados uma única vez, para o consumo de café, leite, sucos, refrigerantes e outras bebidas não alcoólicas, sob pena de aplicação de multa no valor de R\$ 1.698,30 (mil, seiscentos e noventa e oito reais e trinta centavos), devendo o órgão municipal competente promover a difusão entre os consumidores de informações sobre os riscos a que se sujeitam na utilização de material não descartável e não esterilizado convenientemente.

III - garantir que seus funcionários que estejam diretamente envolvidos no manuseio e preparo de refeições usem luvas plásticas descartáveis sob pena de aplicação de multa, ao estabelecimento infrator, no valor de R\$ 404,70 (quatrocentos e quatro reais e setenta centavos) por funcionário desprovido das luvas.

IV - lavar a casca das laranjas que serão utilizadas nas máquinas automáticas, nas quais as frutas são colocadas inteiras, para produção do suco de laranja por extrusão, sob pena de aplicação de multa no valor de R\$ 808,39 (oitocentos e oito reais e trinta e nove centavos).

§ 1º A reutilização de óleo comestível pelos estabelecimentos citados no caput deste artigo é vedada, sob pena da aplicação de multa ao infrator no valor de R\$ 8.094,00 (oito mil e noventa e quatro reais) dobrada na reincidência.

§ 2º Todos os estabelecimentos comerciais que preparam massa para panificação deverão utilizar água filtrada, devendo existir um filtro apropriado para obtenção da água em cada setor de panificação, sob pena da aplicação de multa no valor de R\$ 404,19 (quatrocentos e quatro reais e dezenove centavos), dobrada na reincidência.

§ 3º O valor das multas de que trata este artigo será atualizado anualmente, pela variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, acumulada no exercício anterior, sendo que, no caso de extinção desse índice, será adotado outro índice criado por legislação federal e que reflita a perda do poder aquisitivo da moeda.

Art. 20. Fica proibido o manuseio direto de pães e similares de consumo alimentar, sem o uso de protetores higiênicos, nos estabelecimentos comerciais no Município de São Paulo.

§ 1º Entende-se por produto de consumo alimentar os pães, doces, biscoitos, bolachas, sanduíches, frios e petiscos.

§ 2º Para o manuseio de pães e similares que não estejam embalados adequadamente deverão ser utilizados pegadores próprios.

§ 3º O disposto neste artigo deverá ser afixado em local visível ao público, devendo a sua fiscalização ser efetuada pelo órgão competente do Executivo.

§ 4º Aos infratores ao disposto neste artigo aplicar-se-ão sanções estabelecidas na seguinte sequência:

a) advertência;

b) multa no valor de R\$ 4.047,00 (quatro mil e quarenta e sete reais), devendo ser recolhida aos cofres municipais no prazo de 10 (dez) dias, findo o qual serão acrescidos juros de mora e atualização monetária;

Folha 130
Proc. N° 996/197
Valdemaria C. R. dos Santos
RF. 10.839

c) suspensão da atividade por 5 (cinco) dias;

d) cancelamento da licença e encerramento da atividade do estabelecimento.

§ 5º O valor da multa de que trata o § 4º será atualizado anualmente, pela variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, acumulada no exercício anterior, sendo que, no caso de extinção desse índice, será adotado outro índice criado por legislação federal e que reflita a perda do poder aquisitivo da moeda.

Art. 21. Os estabelecimentos que fabriquem e/ou forneçam gêneros alimentícios, com consumação no local, deverão, obrigatoriamente, desinsetizar e desratizar suas instalações periodicamente.

§ 1º Os serviços de desinsetização e desratização deverão ser executados por empresas especializadas, legalmente constituídas, que atendam às disposições federais, estaduais e municipais concernentes à matéria e que recebam a fiscalização da Secretaria Municipal da Saúde.

§ 2º Os serviços de desinsetização e desratização deverão ser executados com os cuidados necessários a não comprometer a qualidade do alimento fabricado e/ou comercializado no local.

§ 3º Na execução desses serviços somente poderão ser usados produtos licenciados pela Divisão Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde e pelo Departamento de Defesa Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério de Agricultura e Abastecimento.

Art. 22. A empresa executante da desinsetização e da desratização deverá fornecer ao estabelecimento industrial e/ou comercial comprovante idôneo do serviço executado e cuja validade máxima, para o serviço prestado, será de 6 (seis) meses.

§ 1º O comprovante deverá conter, além dos dados identificadores da empresa domissanitária e dos técnicos responsáveis, todos os procedimentos em caso de acidente e também os telefones das Secretarias Municipais competentes, para qualquer reclamação do usuário do estabelecimento.

§ 2º Referido comprovante será afixado em local visível à fiscalização e aos usuários do estabelecimento.

§ 3º Para os fins deste artigo, só terão validade os comprovantes fornecidos por empresas que possuírem os correspondentes registros, devidamente atualizados, na Secretaria de Saúde do Estado e em um dos seguintes Conselhos:

I - Conselho Regional de Biologia;

II - Conselho Regional de Engenharia, Arquitetura e Agronomia;

III - Conselho Regional de Medicina Veterinária;

IV - Conselho Regional de Química.

Art. 23. Os estabelecimentos comerciais e industriais indicados no artigo 21 desta lei que deixarem de cumprir os dispositivos acima incorrerão em multa no valor de R\$ 810,08 (oitocentos e dez reais e oito centavos).

§ 1º Em caso de reincidência, o estabelecimento será interditado até que comprove a sua regularização, sendo a multa, neste caso, aumentada para R\$ 1.620,17 (mil seiscentos e vinte reais e dezessete centavos).

§ 2º A empresa domissanitária que fornecer certificados inidôneos ou não condizentes com o estabelecido nos artigos 21 e 22 desta lei e na legislação federal que regula a matéria será igualmente multada nos termos do caput e do § 1º deste artigo.

§ 3º O valor das multas de que trata este artigo será atualizado anualmente, pela variação do Índice de

Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, acumulada no exercício anterior, sendo que, no caso de extinção desse índice, será adotado outro índice criado por legislação federal e que reflita a perda do poder aquisitivo da moeda.

Art. 24. Os proprietários ou responsáveis por estabelecimentos de gêneros alimentícios são obrigados a portar habilitação referente ao conhecimento das Normas Técnicas Especiais para Manipulação de Alimentos.

Parágrafo único. As Normas Técnicas Especiais são referentes à avaliação do padrão de identidade e qualidade, rótulo, embalagem, armazenamento, prazo de validade e noções básicas de higiene na manipulação de alimentos.

Art. 25. A habilitação, referente ao conhecimento das Normas Técnicas Especiais para Manipulação de Alimentos será conferida mediante a frequência a curso específico.

§ 1º Caberá ao órgão competente do Executivo promover o curso de que trata o caput deste artigo.

§ 2º Será conferido certificado de conclusão aos participantes do curso, do qual deverão constar frequência e aproveitamento.

§ 3º O certificado deverá permanecer exposto nos estabelecimentos, de modo visível, no principal salão de atendimento ao público e de maneira permanente, sob pena de multa no valor R\$ 404,70 (quatrocentos e quatro reais e setenta centavos).

§ 4º O valor da multa de que trata este artigo será atualizado anualmente, pela variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, acumulada no exercício anterior, sendo que, no caso de extinção desse índice, será adotado outro índice criado por legislação federal e que reflita a perda do poder aquisitivo da moeda.

Art. 26. Será exigido o certificado de conclusão do curso de que cuida o artigo anterior do proprietário ou responsável pelos estabelecimentos de que trata o art. 21 desta lei.

Art. 28. O Poder Executivo regulamentará esta lei, no que couber, no prazo de 60 (sessenta) dias, a contar de sua publicação.

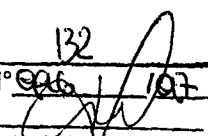
Art. 29. As despesas decorrentes da execução desta lei correrão por conta de dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 30. Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, em especial as seguintes leis municipais, em razão de sua consolidação: Lei nº 4.664, de 05 de maio de 1955; Lei nº 8.648, de 25 de novembro de 1977; Lei nº 10.021, de 24 de dezembro de 1.985; Lei nº 10.441, de 04 de março de 1988; Lei nº 10.667, de 28 de outubro de 1988; Lei nº 10.790, de 15 de dezembro de 1989; Lei nº 11.021, de 1º de julho de 1991; Lei nº 11.253, de 05 de outubro de 1992; Lei nº 11.346, de 14 de abril de 1993; Lei nº 11.617, de 13 de julho de 1994; Lei nº 11.728, de 22 de fevereiro de 1995; Lei nº 11.797, de 9 de junho de 1995; Lei nº 11.944, de 04 de dezembro de 1995; Lei nº 12.002, de 23 de janeiro de 1996; Lei nº 12.039, de 11 de abril de 1996; Lei nº 12.061, de 24 de maio de 1996; Lei nº 12.095, de 5 de junho de 1996; Lei nº 12.150, de 19 de julho de 1996; Lei nº 12.268, de 19 de dezembro de 1996; Lei nº 12.379, de 13 de junho de 1997; Lei nº 12.363, de 13 de junho de 1997; Lei nº 12.371, de 13 de junho de 1997; Lei nº 12.560, de 8 de janeiro de 1998; Lei nº 12.582, 31 de março de 1998; Lei nº 12.624, de 6 de maio de 1998; Lei nº 12.879, de 13 de julho de 1999; Lei nº 13.063, de 21 de setembro de 2000 e Lei nº 13.772, de 3 de fevereiro de 2004.

Sala das Sessões, em Às Comissões competentes."

Voltar

Imprimir

Folha 132
Proc. N° 096 / 107

Valdemaria C. R. dos Santos
RF. 10.839

Prefeitura da Cidade de São Paulo | Expediente | Portal e Inclusão Digital | São Paulo, 13 de Janeiro de 2010 |  Contato | Mapa do site |

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

Busca no portal

26°C 58km 5 e 6

Pesquisa de Legislação Municipal

PROJETO DE LEI Nº 378 Ano: 2009 Secretaria: CAMARA

Folha 133
Proc. Nº 006/10
Valdemaria C. R. dos Santos
RF. 10.839

Voltar

Imprimir

PROJETO DE LEI 378/09 - CÂMARA

do Vereador Claudio Fonseca (PPS)

“Consolida a legislação municipal sobre alimentação escolar, no Município de São Paulo, como um direito constitucional dos escolares e dever do Estado, e dá outras providências.

A Câmara Municipal de São Paulo DECRETA:

Art. 1º A alimentação escolar, direito constitucional de todos os alunos da educação básica, pública e dever do Estado, será promovida e incentivada pela Prefeitura da cidade de São Paulo, na forma desta lei.

Art. 2º Compete ao Poder Público Municipal da cidade de São Paulo, no âmbito de sua jurisdição administrativa, as seguintes atribuições, conforme disposto no §§2º e 3º do art.211 da Constituição:

I- garantir que a oferta da alimentação escolar se dê em conformidade com as necessidades nutricionais dos alunos, durante o período letivo, observando as diretrizes estabelecidas nesta Lei, bem como o inciso VII do art. 208 da Constituição;

II- promover estudos e pesquisas que permitam avaliar as ações voltadas para a alimentação escolar, desenvolvidas no âmbito das respectivas escolas, creches e Centros de Educação Infantil;

III- promover a educação alimentar e nutricional sanitária e ambiental nas escolas sob sua responsabilidade administrativa, com o intuito de formar hábitos alimentares saudáveis aos alunos atendidos, mediante atuação conjunta dos profissionais de educação e do responsável técnico de que trata o artigo 12 desta Lei;

IV- realizar em parceria com Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE, a capacitação dos recursos humanos envolvidos na execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE e no controle social;

V- fornecer informações, sempre que solicitado, ao FNDE, ao Conselho de Alimentação Escolar - CAE, aos órgãos de controle interno e externo do Poder Executivo, a respeito da execução do PNAE, sob sua responsabilidade;

VI- fornecer instalações físicas e recursos humanos que possibilitem o pleno funcionamento do CAE, facilitando o acesso da população;

VII- promover e executar ações de saneamento básico nos estabelecimentos escolares, Centros de Educação Infantil e creches sob sua responsabilidade, na forma da legislação pertinente;

VIII- divulgar em locais públicos, de acesso de toda a comunidade escolar, informações acerca do quantitativo de recursos financeiros recebidos para execução do PNAE, e o quantitativo de recursos com despesas para a alimentação escolar efetuadas pela Prefeitura do Município de São Paulo;

IX- prestar contas dos recursos financeiros recebidos à conta do PNAE, na forma estabelecida pelo Conselho Deliberativo do FNDE;

X- apresentar ao CAE, na forma e no prazo estabelecido pelo Conselho Deliberativo do FNDE, o Relatório Anual de Gestão do PNAE, assim como atender a todas as solicitações do CAE quanto às informações necessárias ao desempenho das suas funções de acompanhamento e fiscalização do programa de alimentação escolar do município de São Paulo.

Art.3º A Prefeitura da cidade de São Paulo fica obrigada a oferecer alimentação escolar para todos os alunos das escolas públicas municipais, Centros de Educação Infantil, inclusive os conveniados, nos termos do inciso VII do artigo 208 da Constituição Federal, do inciso VII do artigo 54 da Lei 8090 de 13 de Julho de 1990 - Estatuto da Criança e Adolescente; §5º do artigo 200 da Lei Orgânica do Município de São Paulo.

Parágrafo Único: Excepcionalmente, para os fins deste artigo, a critério do FNDE, serão considerados como parte da rede municipal, os alunos matriculados em:

I- Centros de Educação Infantil, Escolas Municipais de Educação Infantil e Escolas Municipais do Ensino fundamental e Médio qualificadas com entidades filantrópicas ou por elas mantidas, inclusive as de educação especial; e

II- Centros de Educação Infantil conveniados com a Prefeitura do Município de São Paulo;

Art.4º Para efeitos desta lei, entende-se por alimentação escolar todo e qualquer alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante a permanência do aluno na escola, Centro de Educação Infantil direitos, indiretos ou conveniados ou entidades filantrópicas referidas no inciso I do artigo 3º desta Lei.

Art.5º As despesas com alimentação escolar serão realizadas com recursos públicos municipais não vinculados à manutenção e desenvolvimento do ensino em conformidade com o artigo 71, inciso IV da Lei Federal 9394 de 20 de Dezembro de 1996 - Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional.

Art.6º - Fica proibida nos Centros de Educação Infantil, nas Escolas Municipais públicas, no Centros de Educação Infantil conveniados com a Prefeitura ou entidades filantrópicas referidas no inciso I do artigo 3º desta Lei, da cidade de São Paulo, a terceirização do fornecimento da alimentação escolar, oferecida pelo poder público municipal.

Parágrafo Único. O processo de encerramento da terceirização da alimentação escolar na rede pública de educação municipal, será regulamentado por Decreto do Poder Público Municipal nos termos desta lei.

Art.8º Para o cumprimento do estabelecido nos artigos 6º desta lei, fica o poder público municipal obrigado a suprir todas as unidades educacionais públicas municipais, de equipamentos e recursos humanos necessários para armazenamento, preparo e distribuição da alimentação escolar.

Art.9º Os profissionais com a função de preparar a alimentação escolar deverão receber orientações contínuas das nutricionistas sobre a forma correta de armazenar e preparar os alimentos, assim como noções de higiene durante o preparo e distribuição dos mesmos.

§1º É obrigatório o uso de aventais, toucas, luvas e demais acessórios que se fizerem necessários, pelos profissionais encarregados de preparar e distribuir a alimentação escolar, com a finalidade de evitar contaminação dos alimentos.

§2º Deverão ser fornecidos, pelo poder público municipal, através de órgão competente, os acessórios referidos no § 1º deste artigo.

Art.10 Fica assegurado o direito à alimentação diferenciada, a todos os alunos das escolas publicas municipais, Centros de Educação Infantil, e creches conveniadas da rede municipal de ensino, decorrentes de diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de cuidados alimentares específicos.

§1º Ficam obrigadas, todas as unidades educacionais da rede municipal de ensino a oferecerem alimentação especial adequada, aos alunos diagnosticados como portadores de diabetes, e ou anemia, e ou

colesterol.

§2º Caberá às Diretorias Regionais da Educação Municipal a fiscalização e a observância do disposto na presente lei.

Art.11 A alimentação escolar oferecida pelo poder público municipal, nas unidades educacionais municipais públicas, tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicosocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições para suprir as necessidades nutricionais dos educandos durante sua permanência na instituição educacional.

Parágrafo Único. Deverá ser incentivada a Alimentação Escolar Ecológica, como o objetivo de elevar a qualidade nutricional da alimentação fornecida às crianças e adolescentes, matriculados nas instituições educacionais municipais, públicas, estimulando a diversidade alimentar e a consciência ambiental por meio de programa que consistirá em:

I - inclusão gradual de produtos hortifrutigranjeiros produzidos no município, seguindo procedimentos baseados em normas orgânicas;

II - treinamento e capacitação dos profissionais que preparam a alimentação escolar para utilização de receitas e estratégias que possibilitem às crianças e adolescentes, a formação de hábitos alimentares que incluam o consumo de hortaliças;

III - orientar os alunos sobre a educação ambiental e aos benefícios do cultivo orgânico para o meio ambiente e para a alimentação humana.

Art.12 Os cardápios da alimentação escolar deverão ser elaborados com a orientação técnica de nutricionista, com a utilização de gêneros alimentícios básicos, respeitando-se os hábitos alimentares, a diversidade, a cultura alimentar e garantindo alimentação saudável.

Parágrafo único. Para efeito desta Lei gêneros alimentícios básicos são aqueles indispensáveis à promoção de uma alimentação saudável, observada a regulamentação aplicável.

Art.13 É obrigatória a publicação periódica, no Diário Oficial da Cidade de São Paulo, do cardápio semanal da alimentação escolar, que será oferecido na semana subsequente ao da publicação.

§1º As unidades educacionais do sistema municipal de ensino deverão afixar o cardápio semanal nos refeitórios e em local de fácil acesso a toda a comunidade escolar.

§2º Para os fins desta lei, considera-se comunidade escolar o conjunto de alunos, professores, funcionários e familiares.

§3º Eventuais alterações no cardápio, pelas unidades educacionais, deverão ser devidamente justificadas à Diretoria Regional de Educação correspondente.

Art. 14 O Conselho Municipal de Alimentação Escolar vinculado à Secretaria Municipal de Educação, é um órgão colegiado de caráter fiscalizador, permanente, deliberativo e de assessoramento, composto da seguinte forma:

I - um representante do Poder Executivo indicado pelo Prefeito;

II - um representante do Poder Legislativo indicado pelo mesa diretora da Câmara Municipal;

III - dois representantes das entidades de docentes, discentes e de trabalhadores na área de educação, indicados pelo respectivo órgão de classe, a serem eleitos por meio de assembléia específica;

IV - dois representantes de pais de alunos, indicados pelos Conselhos Escolares, Associações de Pais e

Mestres ou entidades similares, eleitos por meio de assembléia específica; e

V - dois representantes de entidades civis organizadas, eleitos em assembléia específica.

Folha 136
Proc. N° 09.6 1.037
Valdemaria C. R. dos Santos
RF. 10.839

§ 2º Cada membro titular do CAE terá um suplente do mesmo segmento representado.

§ 3º Os membros terão mandato de quatro anos, podendo ser reconduzidos de acordo com a indicação dos seus respectivos segmentos.

§ 4º A presidência e a vice-presidência do CAE somente poderão ser exercidas pelos representantes indicados nos incisos III, IV e V deste artigo.

§ 5º O exercício do mandato de conselheiros do CAE é considerado serviço público relevante, não remunerado.

§ 6º Caberá à Secretaria Municipal de Educação do Município de São Paulo, informar ao FNDE a composição do seu respectivo CAE, na forma estabelecida pelo Conselho Deliberativo do FNDE.

Art. 19. Compete ao CAE:

I - acompanhar e fiscalizar o cumprimento das diretrizes estabelecidas na forma do art. 2º da Medida Provisória 455 de 28 de Janeiro de 2009.

II - acompanhar e fiscalizar a aplicação dos recursos destinados à alimentação escolar;

III - zelar pela qualidade dos alimentos, em especial quanto às condições higiênicas, bem como a aceitabilidade dos cardápios oferecidos; e

IV - receber o relatório anual de gestão do PNAE e emitir parecer conclusivo a respeito, aprovando ou reprovando a execução do Programa.

Parágrafo Único. O CAE poderá desenvolver suas atribuições em regime de cooperação com os Conselhos de Segurança Alimentar e Nutricional estaduais e municipais e demais conselhos afins, e deverão observar as diretrizes estabelecidas pelo Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - CONSEA.

Art. 15 As Secretarias Municipais de Gestão, de Educação, de Finanças e de Planejamento deste município adotarão medidas necessárias, no âmbito de suas respectivas competências, ao integral cumprimento do disposto nesta Lei.

Art. 16 Ficam revogadas as leis municipais 13.205 de 8 de novembro de 2001; o artigo 3º da Lei 13.385 de 9 de Janeiro de 2002; a Lei 14.249 de 8 de Dezembro de 2006; a Lei 14404 de 21 de maio de 2007; a Lei 14.846 de 8 de Outubro de 2008.

Art. 17 As despesas decorrentes da execução desta lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 18 Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Sala das Sessões, Às Comissões competentes."

Voltar

Imprimir

Folha 137
Proc. N° 090 195
Valdemaria C. R. dos Santos
RF. 10.839

Ementa: CONSOLIDA A LEGISLAÇÃO MUNICIPAL SOBRE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR,
NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, COMO UM DIREITO CONSTITUCIONAL
DOS ESCOLARES E DEVER DO ESTADO, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

Folha 138
Proc. N° 096 09
Valdemaria C. R. dos Santos
RF. 10.839

Autor(es):

. Vereador(a) CLAUDIO FONSECA (PPS)

Apresentado em.....: 02/06/2009

Autuado em.....: 02/06/2009 - Processo 01-378/2009

Leitura.....: 02/06/2009, na Sessão Ordinária 45, Legislatura 15-1

Publicado.....: D.O.M. em 03/06/2009, pag 73, col 1

Palavra(s) chave(s): ACESSORIOS / ALIMENTAÇÃO / ALTERAÇÃO / ANEMIA /
CARDÁPIO / CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL / COLESTEROL / COMPETÊNCIA /
CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR / CONSOLIDAÇÃO LEGISLATIVA / CONVENIO /
COZINHA / CRECHE / CRIANÇA / DIABETES / DIVULGAÇÃO / EDUCAÇÃO NUTRICIONAL /
ENSINO MUNICIPAL / EQUIPAMENTOS / ESCOLA MUNICIPAL / ESCOLA MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO INFANTIL / ESCOLA MUNICIPAL DE ENSINO FUNDAMENTAL E MÉDIO /
ESTUDANTE / HIGIENE / INSTITUIÇÃO BENEFICENTE / LEI 13.205/2001 / LEI
13.285/2002 / LEI 14.249/2006 / LEI 14.404/2007 / LEI 14.846/2008 / MEMBROS
/ MERENDA ESCOLAR / NUTRIÇÃO / NUTRICIONISTA / PRODUTO ORGÂNICO / PROIBIÇÃO
/ RECURSOS HUMANOS / REVOGAÇÃO / TERCEIRIZAÇÃO / VERBA.

TRAMITAÇÃO:

=====

I Sigla da Área	I	Recebimento	I	Encaminhamento	I
I CMSP	I	Data Hora	I	Data Hora	I
I-----+-----+-----I					
I SGP22	I	02/06/2009	I	05/06/2009-17:59	I
I PESQUISA	I	08/06/2009-14:23	I	06/08/2009-15:45	I
I JUST	I	11/08/2009-16:30	I		I

Comissão(ões) designadas em 02/06/2009:

CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA - JUST

ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA - ADM

EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTES - EDUC

SAÚDE, PROMOÇÃO SOCIAL E TRABALHO - SAÚDE

FINANÇAS E ORÇAMENTO - FIN

COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA - JUST

=====

CMSP
APL
PRODAM

PROJETO DE LEI 378/2009

Página 2 de 2

13/01/2010

17:53:56

PL recebido(a) em: 11/08/2009

Proc. N° 006/10
Valdemaria C. R. dos Santos
RF. 10.838



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Folha: 140
Proc. N° 996/97
Valdemaria C. R. dos Santos
RF. 10.839

PL N° 0996/97

Às Comissões de

Trânsito, Transporte, Atividade Econômica, Turismo, Lazer e Gastronomia,
Educação, Cultura e Esportes,
Saúde, Promoção Social, Trabalho e Mulher,

CONSIDERANDO as mudanças de legislatura subseqüentes à apresentação deste projeto de lei, que promoveram a vinda de novos Vereadores a esta Edilidade,

CONSIDERANDO que a elaboração de Consolidação Legislativa é meramente jurídica e, em razão disso foi encaminhada para apreciação somente da Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa,

CONSIDERANDO que, apesar de seu caráter eminentemente jurídico, a Consolidação das Leis terá repercussões de forma direta no cotidiano das pessoas, uma vez que revogará um grande número de disposições normativas,

CONSIDERANDO a necessidade de compatibilização do procedimento adotado neste projeto de lei com as demais consolidações em andamento, especialmente o Projeto de Lei nº 0094/07, que consolida a legislação sobre bares, confeitarias, restaurantes, lanchonetes e todo tipo de comércio assemelhado,

No uso das atribuições a mim conferidas pelo art. 17, II, "b", do Regimento Interno, determino o encaminhamento do presente projeto de consolidação às Comissões de Trânsito, Transporte, Atividade Econômica, Turismo, Lazer e Gastronomia, de Educação, Cultura e Esportes e de Saúde, Promoção Social, Trabalho e Mulher, para apreciação.

São Paulo, 31 de maio de 2010.

ANTONIO CARLOS RODRIGUES
Presidente

Recebido na Comissão de Trânsito, Transporte,
Atividade Econômica, Turismo, Lazer e Gastronomia

Em 09/06/10 às 15h30

Rubem Davi Romancini
Técnico Administrativo
RF 11.257

Ao Nobre Vereador / A Nobre Vereadora
Ven. Antonio Gaudant
Para relatar.
Sala da Comissão de Trânsito, Transporte e Atividade Econômica.
Em: / /
Presidência
Obs: o prazo para manifestação é de 8 dias, nos
termos do § 3º, artigo 63 do R.I.

Segue M juntado S, nesta data
Documento S e papel de informação
Rubricado S sob folha S nº 141-3
Em 07/07/10

Paulo Victor F. de Ribeiro
Técnico Administrativo
RF 11.335



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Folha nº 141 do proc.
nº 01-0096 de 1997
Paulo Victor Freixo Ribeiro
Técnico Administrativo
R. 1635

16 - PAR
16- 00819/2010

PARECER N _____ **COMISSÃO DE TRANSITO, TRANSPORTE,
ATIVIDADE ECONÔMICA, TURISMO, LAZER E GASTRONOMIA SOBRE O
PROJETO DE LEI Nº 0096/1997**

Trata-se de projeto de Lei nº 996/1997 de autoria dos Nobres Vereadores Archibaldo Zancra, Aurélio Nomura e outros, que sistematiza e consolida a legislação municipal sobre higiene na comercialização de alimentos e bebidas, sua fiscalização sanitária, nutrição pública, merenda escolar e matérias correlatas e dá outras providências.

Segundo consta da justificativa dos autores, o PL visa sistematizar e racionalizar a legislação municipal referente ao abastecimento, buscando cortar o que está obsoleto, extirpando redundâncias e atualizando valores. O projeto se divide em dois capítulos, sendo que o primeiro dispõe sobre higiene na comercialização de alimentos e bebidas e a conseqüente fiscalização sanitária necessária. O segundo trata de nutrição pública, especialmente merenda escolar.

A propositura foi arquivada e posteriormente desarquivada nas últimas mudanças de legislatura. Todavia, voltou a tramitar nesta legislatura após requerimento para desarquivamento (fls. 33 a 35).

No despacho exarado pelo Exmo. Sr. Presidente da CMSP, em 31/05/2010, ele considera que apesar de seu caráter eminentemente jurídico, a consolidação das leis terá repercussões de forma direta no cotidiano das pessoas, uma vez que revogará um grande número de disposições normativas. Ele também considera a necessidade de se compatibilizar o procedimento adotado nesta propositura com as demais consolidações em andamento, em especial o Projeto de Lei nº 0094/07, que consolida a legislação sobre bares, confeitarias, restaurantes, lanchonetes e todo tipo de comércio assemelhado.

Quanto ao mérito, reconhece-se que a propositura é de relevante interesse público, conforme apontado na justificativa dos autores. Entretanto, cabe lembrar que o projeto necessitará de futura atualização para expressar, com maior fidelidade, a realidade legislativa na qual estará sujeito o cidadão paulistano, pois o projeto original foi apresentado em outubro de 1997, com base em legislação aprovada até junho de 1997.

Outrossim, identificamos que no teor do PL nº 0094/07 mencionado acima, propôs-se a revogação das seguintes leis, que constam nesta propositura: 10.790/89, 11.728/95, 11.797/95, 12.039/96, 12.061/96, 12.095/96, 12.150/96, 12.268/96, 12.379/97 e 12.371/97, em razão de consolidação.

Assim, poderão ser objeto de estudo para uma consolidação mais atualizada as leis abaixo relacionadas. Segundo pesquisa junto ao setor de Documentação do Legislativo e setor de Pesquisa, Assessoria e Análise Prévia, (fls. 36 a 124), foi localizada e relacionada a seguinte legislação a respeito do assunto:



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Folha nº 142 do proc.
nº 01-0096 de 1993
Paulo Victor de Azeite Ribeiro
Técnico Administrativo
R. 11335

LEGISLAÇÃO NÃO CONSOLIDADA
LEI Nº 5.115/57
LEI Nº 7.105/68
LEI Nº 7.341/69
LEI Nº 10.757/89
LEI Nº 10.790/89
LEI Nº 10.904/90
LEI Nº 11.604/94
LEI Nº 11.624/94
LEI Nº 11.683/94
LEI Nº 11.726/95
LEI Nº 11.797/95
LEI Nº 11.875/95
LEI Nº 12.061/96
LEI Nº 12.095/96
LEI Nº 12.365/96
LEI Nº 13.205/01
LEI Nº 13.725/04
LEI Nº 14.249/06
LEI Nº 12.150/96
LEI Nº 12.379/97
PL Nº 0094/07
LEGISLAÇÃO APRESENTADA NA PROPOSITURA ORIGINAL, MAS REVOGADA EM RAZÃO DA VIGÊNCIA DA LEI 13.725/04
LEI Nº 10.153/86
LEI Nº 10.770/89
LEI Nº 11.728/95
LEI Nº 12.039/96
LEI Nº 12.268/96
LEI Nº 12.369/97
LEI Nº 12.371/97
LEGISLAÇÃO RELACIONADA APÓS LEVANTAMENTO PELO SETOR DE DOCUMENTAÇÃO DO LEGISLATIVO



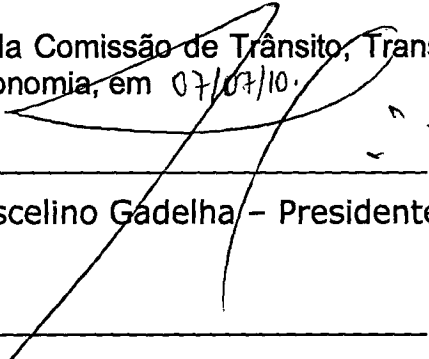
**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

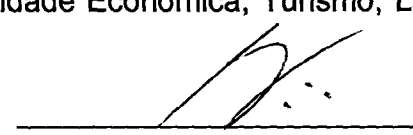
Folha nº 143 do proc.
nº 01-0096 de 1997
Paulo Victor F. Ribeiro
Técnico Administrativo
RF 1335

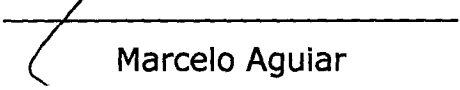
LEI Nº 14.732/08
LEI Nº 13.185/01 + LEI Nº 12.736/98
LEI Nº 13.330/02

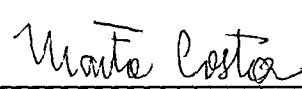
Diante do Exposto, considerando a necessidade de atualização das normas jurídicas, esta Comissão manifesta-se pelo encaminhamento da propositura à Digníssima Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa, uma vez que as leis 13.205/01, 13.725/04, 14.249/06, 14.732/08, 13.185/01, 12.736/98 e 13.330/02, foram promulgadas após a redação da propositura original, em 1997, por isso, aventamos a inclusão destas a fim de atualizá-la, bem como a eventual supressão da legislação comum ao PL nº 0094/07.

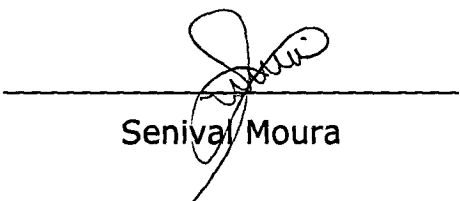
Sala da Comissão de Trânsito, Transporte, Atividade Econômica, Turismo, Lazer e Gastronomia, em 07/07/10.

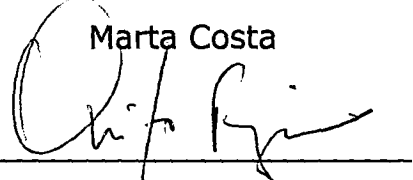

Juscelino Gadelha - Presidente


Goulart - Relator


Marcelo Aguiar


Marta Costa


Senival Moura


Quito Formiga


Wadih Mutran

Publicado no DIÁRIO OFICIAL
de 08/07 / 2010
pagina 98 coluna 04
Conferido: _____

Paulo Victor Fraire Ribeiro
Técnico Administrativo
RF 11335

Folha nº _____ do prec.
nº 17 de 2010
Paulo Victor Fraire Ribeiro
Técnico Administrativo
RF 11335

A Comissão de Educação,
Cultura e Esportes

Em 08/07/2010

Paulo Victor Fraire Ribeiro
Técnico Administrativo
RF 11335

SEM EFEITO

A Comissão de Educação,

Cultura e Esportes.

26.07.2010.

Paulo Victor Fraire Ribeiro
Técnico Administrativo
RF 11335

RECEBIDO
Comissão de Educação, Cultura e Esportes
Em 26/07/10 às 14:00h
RF 10199
MONICA A. PAIVA
RF 10.799
Secretária

Segue _____ juntado _____, nesta data
Documento _____ e papel de informação
Rubricado _____ sob folha _____ nº 143
Em 12/08/10

Paulo Victor Fraire Ribeiro
Técnico Administrativo
RF 11335



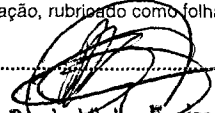
CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO

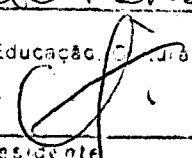
143

Papel para informação, rubricado como folha nº

do processo nº 01.0096 de 92/12/09 / 2010

(a)


Paulo Victor Freire Ribeiro,
Técnico Administrativo,
RF 11335

do Nobre Vereador / A Nobre Vereadora
CLAUDIO FONSECA
Presidente
Sala da Comissão de Educação, Cultura e Esportes
em 17/08/10. 
Presidente
Obs: o prazo para manifestação é de 8 dias, nos termos do § 3º, artigo 53 do R I

Segue vn juntado S, nesta data
Documento S e papel de informação
Rubricado S sob folha S nº 44/54
Em 24 / 11 / 60

Paulo Victor Freire Ribeiro
Técnico Administrativo
RF 11335



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Folha nº 144 do proc.
nº 01-0996 de 28/1997
Paulo Victor Pereira Ribeiro
Técnico Administrativo
11335

VEREADOR CLÁUDIO FONSECA

Requerimento nº 15/2010

Exmo. Senhor Presidente da
Comissão de Educação, Cultura e Esportes

CONSIDERANDO que fui designado para relatar o Projeto de Lei 996/1997, de autoria dos nobres Vereadores Aurélio Nomura e outros, que consolida a legislação municipal sobre higiene na comercialização de alimentos e bebidas, sua fiscalização sanitária, nutrição pública, merenda escolar e matérias correlatas;

CONSIDERANDO que cabe a esta Comissão, conforme item 3, inc. VI, art. 47 do Regimento Interno, analisar o mérito de matérias relativas a programas de merenda escolar;

CONSIDERANDO que o capítulo IV do citado projeto de lei de consolidação aborda a merenda escolar dentre outros temas, tais como higiene na comercialização de alimentos e bebidas;

CONSIDERANDO que para o Programa de Merenda possui vasta legislação inclusive federal em razão de integrar a o Plano Nacional de Alimentação Escolar do FUNDEB – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação Básica devendo sua legislação estar em consonância com o PNAE e o FUNDEB e demais legislações federais;



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Folha nº 145 do proc.
nº 01-0996 de 20 1997
Paulo Victor Escribo Ribeiro
Técnico Administrativo
nº 41335

VEREADOR CLÁUDIO FONSECA

REQUEIRO, na forma regimental, e para melhor embasar o meu parecer, o encaminhamento do presente projeto ao Executivo Municipal, a fim de que se manifeste acerca da pertinência de se consolidar a legislação sobre a merenda escolar em meio à consolidação da legislação sobre higiene na comercialização de alimentos e bebidas.

São Paulo, 25 de agosto de 2010.

Cláudio Fonseca
Vereador

Deferido em 15 09/10

Vereador Claudinho de Souza
Presidente



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Folha nº 146 do proc.
nº 01.0996 de 20/1997
Paulo Victor ~~Ribeiro~~
Técnico Administrativo
P. 11335

São Paulo, 25 de agosto de 2010.

25 - OF-SGP15
25- 00400/2010

Senhor Prefeito,

Em atenção ao deliberado pela Douta Comissão de Educação, Cultura e Esportes e nos termos do art. 68 do Regimento Interno, envio a Vossa Excelência cópias do Projeto de Lei nº 996/1997, de autoria dos nobres Vereadores Aurélio Nomura e outros, que consolida a legislação municipal sobre higiene na comercialização de alimentos e bebidas, sua fiscalização sanitária, nutrição pública, merenda escolar e matérias correlatas, solicitando-lhe se digne encaminhar aos órgãos competentes dessa Douta Administração, a fim de obter informações a respeito da pertinência de se consolidar a legislação da merenda escolar em meio às demais legislações citadas, nos termos do requerimento da Comissão que encaminho anexado.

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


Antonio Carlos Rodrigues
Presidente

Excelentíssimo Senhor
Gilberto Kassab
DD. Prefeito da Cidade de São Paulo
Edifício Matarazzo
Nesta

ATL em 16/09/10



Prefeitura do Município de São Paulo

São Paulo, 22 de novembro de 2010.

GABINETE DO PREFEITO

Ofício A. J. L. nº 571/10 - C

Ref.: OF-SGP 15 nº 0400/2010
Processo nº 2010-0.257.568-7

15 - DOCREC
15- 04127/2010

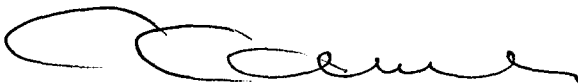
Folha nº 147 do proc.
nº 01-0996/2010
Paulo Victor Ribeiro
Técnico Administrativo
R\$ 11335

Senhor Presidente

Por meio do ofício referenciado, ao qual ora me reporto, foi transmitida a este Gabinete solicitação de envio de subsídios formulada pela Comissão de Educação, Cultura e Esportes, relativamente ao Projeto de Lei nº 996/1997, de autoria do Vereador Aurélio Nomura e outros, que consolida a legislação municipal sobre higiene na comercialização de alimentos e bebidas, sua fiscalização sanitária, nutrição pública, merenda escolar e matérias correlatas.

Isto posto, remeto a essa Edilidade cópia reprográfica das manifestações dos órgãos competentes desta Prefeitura, que expressam a posição do Executivo sobre a matéria, concluindo pela inviabilidade da medida.

Na oportunidade, renovo a Vossa Excelência meus protestos de apreço e consideração.


CLOVIS DE BARROS CARVALHO
Secretário do Governo Municipal

Ao

Excelentíssimo Senhor

ANTONIO CARLOS RODRIGUES

Digníssimo Presidente da Câmara Municipal de São Paulo

JAM/MRCPS/bam
Resp 996-97

A SGP-15
Em 23/11/10
ANGELA BORDIN ANDREONI
Secretária de Apoio Legislativo
SGP-2

RECEBIDO EM SGP-15

EM 23/11/10
16:30

Carlos Roberto da Silva
Supervisor de Equipe - SGP-15

A Just. CECB-
S/ 23/11/10

Carlos Roberto da Silva
Supervisor de Equipe - SGP-15

RECEBIDO
Comissão de Educação, Cultura e Esportes
Em 24/11/10 às 18h
RF

Paulo Victor Freire Ribeiro
Técnico Administrativo
RF 11335



**PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO**

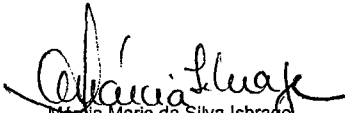
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DA MERENDA ESCOLAR**

Folha de informação nº - 23 -

do Processo nº 2010-0.257.568-7

em 15-10-2010

(a)


Maria Maria da Silva Isbraga
Assistente de Gestão P. Públicas
R.F. 634.057.1.01
SME/DME

Interessado: Câmara Municipal de São Paulo

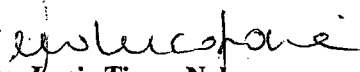
Assunto: Pedido de subsídios apresentado pela Comissão de Educação, Cultura e Esportes, referente ao Projeto de Lei nº 996/97, de autoria do legislativo

**SME-DME
Sr Diretor,**

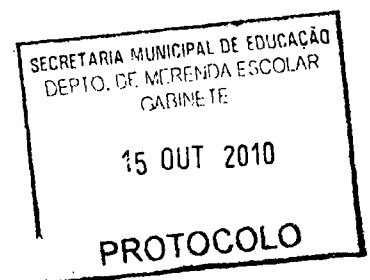
CÓPIA

Restituímos o presente a VS.^a ratificando o parecer expresso às fls. 22.

São Paulo, 15 de outubro de 2.010.


Vera Lucia Tioma Nakayama
Diretor da Divisão Técnica Substituto
RF 611.579.9
SME/DME

VLTN/mmsi



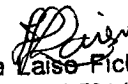
DEPARTAMENTO DA MERENDA ESCOLAR

Folha nº 150 do proc.
nº 01-0996 de 20 1997
Paulo Victor ~~Ferreira~~ Ribeiro
Técnico Administrativo
RF 71335

Folha de informação nº. 24

Do Processo n.º 2010-0.257.568-7

em 15/10/10


Priscilla Laise Fick Prado
RF 779.504.1
SME/DME

SME/GAB

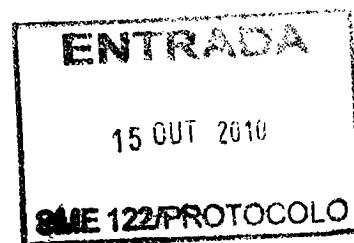
CÓPIA

Sra. Secretária Adjunta,

Restituímos o presente com as considerações da Divisão Técnica deste Departamento, com as quais concordamos, permitindo-nos posicionar pela impertinência da abordagem da merenda escolar na consolidação da legislação sobre higiene na comercialização de alimentos e bebidas.

São Paulo, 15 de outubro de 2010.


TIAGO ROSSI
DIRETOR DE DEPARTAMENTO TÉCNICO
SME/DME

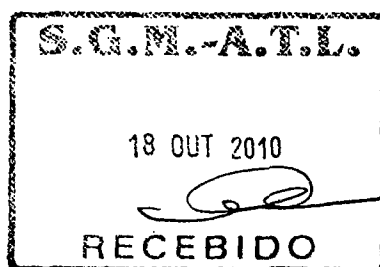
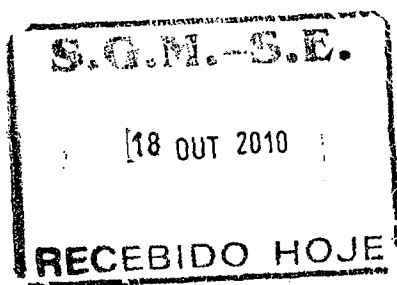


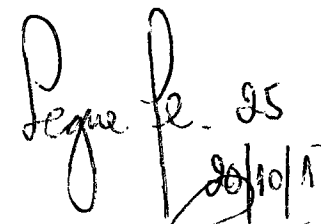
SGM / ATL - Chefia
1º Chefe

Face as ponderações apresentadas pela equipe do DME, que acolho, encaminho o presente opinando pela não-inclusão dos assuntos da Merenda Escolar no PL aqui tratado. Retorna o presente para prosseguimento.

SPaulo, 15/10/2010


CELIA REGINA GUIDON FALÓTICO
Secretária Adjunta Municipal
de Educação




25/10/10
Benedito Mauro de Moura
ACPA - SGM/ATL



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

Folha nº 151 do proc.
nº 01-0996 de 26/1997
Paulo Victor ~~de~~ da Ribeiro
Técnico Administrativo
nº 11335

Folha de informação nº 30

Do Processo nº 2010-0.257.568-7

em 10/11/10.....

Marana Ruth de Melo Almeida Santos
RF 781 4303
COVISA/GPSB

Interessado: SGM – ATL III

Assunto: Referente P.L. nº 996/97 – Pedido de subsídio apresentado pela Comissão de Educação, Cultura e Esportes, referente Projeto de Lei nº 996/07, de autoria do Legislativo

À

GERÊNCIA DE PRODUTOS E SERVIÇOS DE INTERESSE À SAÚDE

Senhor Gerente

Parecer do Projeto de Lei nº 996/97 – Vereador Aurélio nomura

CÓPIA

Em resposta ao questionamento efetuado, sob folhas 25, quanto à pertinência da proposição, tendo em vista o tempo transcorrido temos as seguintes colocações.

No momento em que tal propositura foi efetuada, a vigilância sanitária de alimentos, era realizada no município de São Paulo, por dois órgãos distintos: o poder público municipal, e o poder público estadual. Esclareço a colocação, o comércio varejista de alimentos era fiscalizado pelo município, e o comércio atacadista e as indústrias de alimentos eram fiscalizados pelo Estado, através da Secretaria de Estado da Saúde.

Hoje a situação modificou-se inteiramente, sendo toda esta atividade exercida pelo poder público municipal através da Coordenação Vigilância em Saúde – COVISA da Secretaria Municipal de Saúde. Nos últimos anos observou-se também uma mudança significativa nos modus operandi da fiscalização, sendo esta atividade exercida, visando principalmente os processos produtivos e os procedimentos, e não apenas simplesmente as estruturas físicas e determinados itens. A fiscalização de qualquer estabelecimento de alimentos, sendo ele varejista, atacadista ou industrial, é analisada como um todo, inclusive verificando-se condições pertinentes a saúde do trabalhador.

A legislação sanitária atual, Código Sanitário Lei 13725 de 09/01/2004, permite a utilização, de outras normas legais, sejam elas editadas pela união ou pelo Estado. Isto propicia ao técnico fiscalizador instrumentos necessários para sua atuação e autuação.

Sugerimos, portanto, tendo em vista o tempo transcorrido, a modificação significativa da legislação sanitária nos últimos anos, que a consolidação solicitada no referido P.L. seja desconsiderada, pois não traria nenhum avanço nas práticas e atuação da vigilância sanitária de alimentos.

S.P. 10/11/10


EVANISE SEGALA DE ARAUJO
Subgerência de Alimentos



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

Folha de informação nº 31

Do processo nº 2010 – 0.257.568-7 em, 10/11/2010

INTERESSADO: SGM – ATL III

ASSUNTO: Referente P.L nº 996/97

COVISA - G
Sra. Coordenadora .

CÓPIA

Marcia Tadeu Nello
MARCIA TADEU NELLO
RF 508.664.701

Encaminhamos o presente, com as providências quanto ao solicitado
às fls, 29.

Em, 10/11/2010

Ricardo Antonio Lobo
Gerência de Vig. Sanit. de Prod.
e Serv. de Int. à Saúde
COVISA/SMS



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
Secretaria Municipal de Saúde
Coordenação de Vigilância em Saúde

Folha nº 153 do proc.
nº 01-0990 de 28/1992
Paulo Victor da Silva Ribeiro
Técnico Administrativo
nº 11335

Folha de Informação nº 32

Do Processo nº 2010.0.257.568-7 em 12/11/2010

(a) Simone Rabelo da Silva
RF 784.750
COVISA/G

Interessado: SGM/ATL

Assunto: Pedido de subsídios apresentado pela Comissão de Educação, Cultura e Esportes, referente ao Projeto de Lei nº 996/07, de autoria do Legislativo.

À

SMS.G - Assessoria Parlamentar

A/C Sr. Ivan Cáceres

CÓPIA

Restituímos o presente com a manifestação da Gerência de Produtos e Serviços de Interesse à Saúde desta Coordenadoria, às fls. 30.

São Paulo, 12 de novembro de 2010.

INÊS SUAREZ ROMANO
Coordenadora de Vigilância em Saúde
COVISA/SMS





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE

Folha nº 154 do proc.
nº 01-0996 de 20/1997

Paulo Victor F. Ribeiro
Técnico Administrativo
nº 11335

Folha de informação nº 33.

Do Processo nº 2010.0.257.568 -7 em 04.11.2010

a)

Euzenil M. Nascimento Silva
RF 596.894.1/2
Assessoria Parlamentar
SMS.G

INTERESSADO: SGM / ATL.

ASSUNTO: Pedido de subsídios apresentado pela Comissão de Educação Cultura e Esportes, referente ao Projeto de Lei nº 996/97, de autoria do Legislativo.

À

SGM / ATL - Chefia
Senhora Assessora Especial

CÓPIA

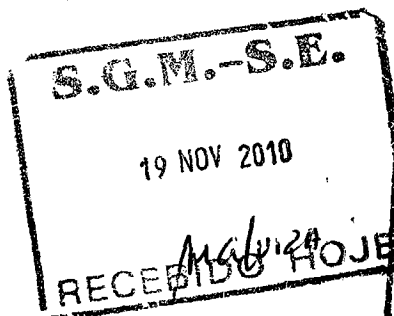
Encaminhamos o presente com a manifestação da Coordenação de Vigilância em Saúde desta Pasta, que acolhemos, pela inviabilidade da matéria em pauta, razão pela qual recomendamos **VETO TOTAL** ao Projeto de Lei nº 996/97.

São Paulo, 16 de novembro de 2010.

Ivan Cáceres
Assessor Parlamentar
SMS.G

JANUARIO MONTONE
Secretário Municipal da Saúde
SMS G

mtr





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE

Folha nº 154 do proc.
nº 01-0996 de 201997
Paulo Victor Pereira Ribeiro
Técnico Administrativo
RF 11335

Folha de informação nº 33.

Do Processo nº 2010.0.257.568 -7 em 04.11.2010

a) 
Euzenil M. Nascimento Silva
RF 596.894.1/2
Assessoria Parlamentar
SMS.G

INTERESSADO: SGM / ATL.

ASSUNTO: Pedido de subsídios apresentado pela Comissão de Educação Cultura e Esportes, referente ao Projeto de Lei nº 996/97, de autoria do Legislativo.

À

SGM / ATL - Chefia
Senhora Assessora Especial

CÓPIA

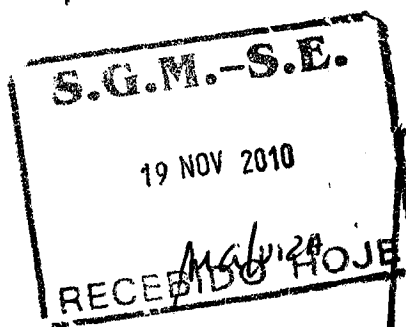
Encaminhamos o presente com a manifestação da Coordenação de Vigilância em Saúde desta Pasta, que acolhemos, pela inviabilidade da matéria em pauta, razão pela qual recomendamos **VETO TOTAL** ao Projeto de Lei nº 996/97.

São Paulo, 16 de novembro de 2010.


Ivan Cáceres
Assessor Parlamentar
SMS.G


JANUARIO MONTONE
Secretário Municipal da Saúde
SMS G

mtr



Segue _____ juntado _____, nesta data
Documento _____ a nível de informação
Rubricado _____ nº 155
Em 22/03/11

~~MÁRIO SÉRGIO HORTA~~
RF 101.086
~~Secretário~~



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Papel para informação, rubricado como folha nº **155**

do processo n.º 01 - 0996 de 1997

22/03/11

(a) _____

MÁRIO SÉRGIO HORTA
RE 101.086
Secretário

P/ redistribuição

Ao Nobre Vereador / A Nobre Vereadora	
<i>Atila Resumo</i>	
Para relatar.	
Sala da Comissão de Educação, Cultura e Esportes	
Em <i>22/03/11</i>	
<i>[Signature]</i>	
Obs. o prazo para o parecer é de 8 dias, nos termos do art. 3º da Lei nº 1.111/97.	

Segue(m) juntado(s), nesta data,
documento(s) rubricado(s) sob nº
156 a — e folha de informação
sob nº —. 22/11/2011

Ass: _____

Pedro Henrique L. Campos

Técnico Administrativo

RF 11.195



CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO

REQUERIMENTO

DEFERIDO

16 NOV. 2011

PRESIDENTE

Folha nº 150 do Proc.
Nº 01-936 de 20/1997
Pedro Henrique L. Campos
Téc. Administrativo
RE 11.195

07 - RPS
07- 00050/2011

REQUEIRO, com fundamento no artigo 72 do Regimento Interno, o encaminhamento do Projeto de Lei nº 996/1997, de autoria dos Vereadores Archibaldo Zanca, Aurélio Nomura, Hanna Gharib, José Viviani Ferraz, Mário Dias, Nelo Rodolfo e Paulo Roberto Faria Lima, que consolida a legislação municipal sobre higiene na comercialização de alimentos e bebidas, sua fiscalização sanitária, nutrição pública, merenda escolar e matérias correlatas à douda Comissão de Constituição, Justiça e Legislação participativa, para nova manifestação.

Sala das Sessões,

Vereador CLÁUDIO FONSECA

CVSP - SP.22 - 08/11/2011 - 14:24 - 001848 - 1/1

N.º	VEREADORES
1	ABOU ANNI
2	ADILSON AMADEU
3	ADOLFO QUINTAS
4	AGNALDO TIMÓTEO
5	ALFREDINHO
6	ANÍBAL DE FREITAS
7	ANTONIO CARLOS RODRIGUES
8	ARSELINO TATTO
9	ATÍLIO FRANCISCO
10	ATTILA RUSSOMANNO
11	AURÉLIO MIGUEL
12	AURÉLIO NOMURA
13	CARLOS APOLINÁRIO
14	CARLOS NEDER
15	CELSO JATENE
16	CHICO MACENA
17	CLAUDINHO DE SOUZA
18	CLAUDIO FONSECA
19	CLAUDIO PRADO
20	DALTON SILVANO
21	DAVID SOARES
22	DOMINGOS DISSEI
23	DONATO
24	EDIR SALES
25	ELISEU GABRIEL
26	FLORIANO PESARO
27	FRANCISCO CHAGAS
28	GILSON BARRETO

AUTOR

À Comissão de...
Em...
Jader Augusto Pimenta
Supervisor - SGP.22
R.F. 10.860

N.º	VEREADORES
29	GOULART
30	ITALO CARDOSO
31	JAMIL MURAD
32	JOSÉ AMÉRICO
33	JOSÉ FERREIRA (ZELÃO)
34	JOSÉ POLICE NETO
35	JOSÉ ROLIM
36	JULIANA CARDOSO
37	JUSCELINO GADELHA
38	MARCO AURÉLIO CUNHA
39	MARTA COSTA
40	MILTON FERREIRA
41	MILTON LEITE
42	NATALINI
43	NETINHO DE PAULA
44	NOEMI NONATO
45	PAULO FRANGE
46	QUITO FORMIGA
47	RICARDO TEIXEIRA
48	ROBERTO TRIPOLI
49	SANDRA TADEU
50	SENIVAL MOURA
51	SOUZA SANTOS
52	TIÃO FARIAS
53	TONINHO PAIVA
54	USHITARO KAMIA
55	WADIH MUTRAN

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
Segue juntado nesta carta de apresentação rubricado sob
folha n.º 157 a) 24/11/11
Reto réu: Takashi
Reg. 11123



CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO

Papel para informação, rubricado como folha nº 157

do processo nº 01-996 de 20 1997 24 11 11 (a) Th

HÉLIO HIDEKI TAKAHASHI
Secretário - RF 11.123

RECEBIDO	
Comissão de Constituição e Justiça	
Em <u>24/11/11</u>	às <u>12h</u>
<u>Th</u>	RF

HÉLIO HIDEKI TAKAHASHI
Secretário - RF 11.123

Ao Nobre Vereador / A Nobre Vereadora

Adilson Amari

Para Relatar:
Sala da Comissão de Constituição, Justiça e
Legislação Participativa.
Em 24/11/11

[Assinatura]
Presidente

Obs. O prazo para manifestação é de 8 dias.
nos termos do § 2º do artigo 63 do R.I.

RECEBIDO NA PROCURADORIA DA CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO	
SETOR DO PROCESSO LEGISLATIVO	
EM <u>31/07/12</u>	às <u>13:30</u>
POR <u>[Assinatura]</u>	
SAÍDA <u>01/08/12</u> <u>R 00</u> <u>[Assinatura]</u>	

Segue juntado nesta data documento(s)
e papel de informação rubricado sob folha
nº 158

Em 02/01/93

lp
Lillian Bueno Alba
RF 10.933



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Papel para informação, rubricado como folha nº 158

do PL 01-996/1997 em 02/01/2013

(a) LP

Lilian Bueno Alba
RF 10.933

À
SGP.33
Para arquivamento.
No termos do artigo 275 do Regimento Interno
São Paulo, 02/01/2013.

Lilian Bueno Alba
RF 10.933

MFN 611

SECRETARIA DE DOCUMENTAÇÃO	
SUPERVISÃO DE ARQUIVO GERAL	
Requisitado em	<u>09/02/2009</u>
Arquivado novamente em	<u>11/01/2013</u>
Com	<u>158</u> folhas

José Sousa Batista - RF 11.092
Técnico Administrativo



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Liderança do PSDB

160 ~~159~~
Folha n.º 159
01-996 19 97
o tune.

DEFERIDO

05 MAR 2013

PRESIDENTE

REQUERIMENTO Nº _____/2013

LUCAS MARIN L. ALVES COSTA
TECNICO ADMINISTRATIVO
RF. 11201

13 - RDS
13- 00135/2013

REQUEIRO, nos termos do art. 275, do Regimento Interno da Câmara Municipal de São Paulo, o desarquivamento dos seguintes Projetos de autoria do Vereador Aurélio Nomura:

PL 632/1993	PL 176/1994	PL 177/1994	PL 304/1994	PL 504/1994
PR 7/1994	PL 242/1995	PL 449/1995	PL 648/1995	PL 706/1995
PL 707/1995	PL 858/1995	PL 924/1995	PL 1202/1995	PLO 1/1995
PR 31/1995	PL 04/1996	PL 270/1996	PL 271/1996	PL 449/1997
PL 502/1997	PL 783/1997	PL 924/1997	PL 996/1997	PL 1003/1997
PR 44/1997	PR 14/1998	PL 163/1999	PL 297/1999	PL 366/1999
PDL 11/2000	PL 23/2000	PL 113/2000	PL 201/2000	PL 220/2000
PDL 107/2005	PL 408/2005	PL 409/2005	PL 417/2005	PL 423/2005
PL 498/2005	PL 510/2005	PL 664/2005	PL 665/2005	PR 22/2005
PL 127/2006	PL 176/2006	PL 250/2006	PL 333/2006	PL 410/2006
PL 456/2006	PL 470/2006	PL 577/2006	PLO8/2006	PL 29/2007
PL 283/2007	PL 373/2007	PL 551/2007	PL 732/2007	PL 755/2007
PLO 4/2007	PR 14/2007	PL 21/2008	PL 27/2008	PL 149/2008
PL 342/2008	PL 454/2008	PL 475/2008	PL 476/2008	PL 92/2011
PL 150/2011	PL 156/2011	PL 236/2011	PL 243/2011	PL 246/2011
PL 249/2011	PL 333/2011	PL 342/2011	PL 348/2011	PL 395/2011
PL 400/2011	PL 466/2011	PL 467/2011	PL 536/2011	PL 552/2011
PL 558/2011	PL 576/2011	PL 618/2011	PL 620/2011	PL 20/2011
PL 08/2012	PL 51/2012	PL 83/2012	PL 89/2012	PL 90/2012

Palácio Anchieta - Viaduto Jacareí, nº 100 – sala 116 (1º andar) – Bela Vista – São Paulo (SP) – CEP 01319-900.

TEL: (11) 3396-4583/4064

E-mail: liderancapsdb@camara.sp.gov.br

06 MAR 2013

CMSP - SEP.22 - 28/02/2013 - 15:33 - 003402 - 1/1



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

161 
Folha nº 160
01-996 1992
o func. _____

LUIS MANUEL M. T. ALVES SOTO
TÉCNICO ADMINISTRATIVO
RG. 11.124

Liderança do PSDB

PL 104/2012	PL 114/2012	PL 114/2012	PL 136/2012	PL 164/2012
PL 165/2012	PL 226/2012	PL 227/2012	PL 241/2012	PL 266/2012
PL 318/2012	PL 355/2012	PL 359/2012	PL 363/2012	PL 366/2012
PL 389/2012	PL 418/2012	PL 421/2012	PL 422/2012	PL 462/2012
PL 523/2012	PLO 1/2012	PR 06/2012		

Sala das Sessões, 28 de fevereiro de 2013.

FLORIANO PESARO
Líder da Bancada do PSDB



CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO

Papel para informação, rubricado como folha nº 162

do processo nº 01-996 de 20.1997 14, 03, 2013 (a)

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

À SGP.33

Sra. Supervisora,

Encaminho o presente requerimento para o desarquivamento da propositura indicada no RDS 13-0135/2013.

13/03/2013

SOLANGE RAINONE DOS SANTOS
Supervisora da Equipe de Controle do Processo Legislativo
SGP.22

À SGP.-22

Sra. Supervisora,

Conforme solicitado pelo RDS nº 13-0135/2013, segue o presente expediente para volta à tramitação.

14/03/2013

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

RECEBIDO EM SGP-22

18/03/13

Adelina Ciccone
Assistente P. Iamentar
Registro 100.406

GOV. GERAL T. PAULISTA BASTI
GOV. GERAL T. PAULISTA BASTI
ASSISTENTE

Segue(m) juntado(s), nesta data,
documento(s) rubricado(s) sob nº
— a 163 e 164 folha de informação
sob nº 913115
Ass: Adelina Cicone

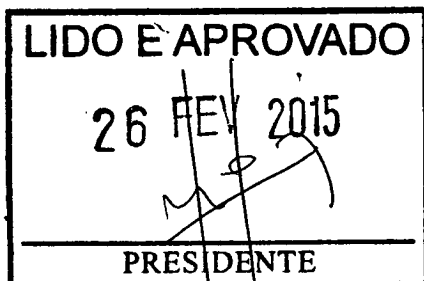
Adelina Cicone
Assistente Parlamentar
Registro 100.406



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Gabinete do Vereador Aurélio Nomura

163
Folha nº 163 do proc
Nº 01-996 de 97
Adelina Ciccone - *Ass. Parlamentar*
RF 100.408



REQUERIMENTO 07 - RPS
07- 00021/2013

Requeiro à Douta Mesa, nos termos regimentais a retirada de tramitação e arquivamento do Projeto de Lei n.º 996/1997, que "Consolida a legislação municipal sobre higiene na comercialização de alimentos e bebidas, sua fiscalização sanitária, nutrição pública, merenda escolar e matérias correlatas, e dá providências".

Sala das Sessões,

, maio de 2013.

Aurélio Nomura
Vereador PSDB

NA/rmrs



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Papel para informação, rubricado como folha nº 163

do processo nº 01-996 de 97 9 3 15 (a) 22

Adelina Cicone
Assistente Parlamentar
Registro 100.406

À SGP. 33 (arquivo)

Senhor. Supervisor,

Tendo em vista aprovação pelo plenário desta Casa do Requerimento de retirada das proposituras, encaminho-o para fins de arquivamento.

São Paulo, 05 de março de 2015

JADER AUGUSTO PIMENTA
Supervisor da Equipe de Controle do Processo Legislativo
SGP. 22

À SGP-3

Senhora Secretária,

Encaminhamos o(s) volume(s) do processo para **regularização** conforme Ato 740/2001 e Ato 1124/2010, pelo(s) seguinte(s) motivo(s):

Envolvida(s)	Folha (s)	Ocorrência(s) detectada(s)
SGP-12	Após a folha 142	Numeração de folha irregular (duas folhas 143). Na regularização observar o Manual de Processos 6.3, 6.4 e 6.5. Ao final elaborar Termo de Regularização de Folhas, conforme o Modelo 9 do Manual de Processos.

São Paulo, 13/03/2015

Ubirajara de Farias Prestes Filho
Consultor Técnico Legislativo - História
Supervisor do Arquivo Geral - SGP-33

À
SGP.12
Senhor Supervisor,

Para as providências apontadas no formulário de regularização de processos em cota retro. Em seguida, encaminhar à Equipe de Arquivo Geral.

Qualquer dúvida deverá ser dirimida com o Sr. Supervisor de SGP-33.

13/03/2015

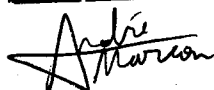


ROSELI SOBRAL

Consultor Téc. Legis. – Biblioteconomia – CRB 8/4233
Secretária de Documentação – SGP.3

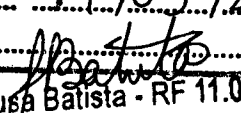
À SGP-33, PARA ARQUIVAMENTO, Com CORREÇÕES.

São Paulo, 16/03/15



Andre Marcon
Supervisor de Equipe - SGP12
RF. 11.264

Segue(m) Juntado(s), nesta data, documento(s) rubricado(s) sob n°.....e folha de informação sob n°.....165.....19/03/2015
--


José Sousa Batista - RF 11.092
Técnico Administrativo



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Papel para informação, rubricado como folha n° 165
do processo 01-996 de 1997 19/03/2015


José de Souza Batista
RF 11092

SUPERVISÃO DE ARQUIVO GERAL

Requisitado em 14/03/2013
Arquivado novamente em 19/03/2015
Com 165 fls.
O Funcionário


José de Souza Batista
RF 11092