



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Núcleo de Vigilância de Alimentos

Rua General Jardim, 36, 1º andar - Bairro Vila Buarque - São Paulo/SP - CEP 01223-011

Telefone: (11) 2027-2000

PROCESSO 6010.2019/0003026-9

Informação SMS/COVISA/DVPSIS/NVA Nº 054013597

Interessado: Câmara Municipal de São Paulo

Assunto: Projeto de Lei nº 228/2019, de autoria do Legislativo, que dispõe sobre a obrigatoriedade de especificação e divulgação do valor calórico dos alimentos oferecidos em cardápios dos estabelecimentos que especifica, bem como a necessidade de advertência sobre a presença de glúten e de lactose.

À DIVISÃO DE VIGILÂNCIA DE PRODUTOS E SERVIÇOS DE INTERESSE DA SAÚDE

Senhor Diretor,

Em atenção ao solicitado em 052935887, considerando o **Caráter de Prioridade** para a devolução do mesmo, segue manifestação:

Informamos que não há obrigação legal perante o órgão federal do Ministério da Saúde, por meio da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, que bares, hotéis, restaurantes e demais estabelecimentos comerciais congêneres, tenham que apresentar o valor calórico dos alimentos produzidos para consumo imediato em seus cardápios ou no material de divulgação dos produtos. Esta exigência se estende somente aos estabelecimentos fabricantes e para os produtos que se enquadrem na Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária combinada, no que se aplica, com a Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

Da mesma forma, a **Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003** obriga que todos os **alimentos industrializados** deverão conter em seu rótulo, obrigatoriamente, as inscrições "**contém Glúten**" ou "**não contém Glúten**", conforme o caso. A advertência deve ser impressa nos rótulos e embalagens dos produtos respectivos assim como em cartazes e materiais de divulgação em caracteres com destaque, nítidos e de fácil leitura.

A **Resolução RDC nº 136, de 08 de fevereiro de 2017 - ANVISA**, que estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de **lactose nos rótulos dos alimentos**, se aplica aos alimentos, incluindo as bebidas, os ingredientes, os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia, embalados na ausência dos consumidores, inclusive aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial e os destinados aos serviços de alimentação. Esta resolução **não se aplica** aos seguintes produtos: I - **alimentos embalados que sejam preparados ou fracionados e comercializados no próprio estabelecimento**; II - alimentos embalados nos pontos de venda a pedido do consumidor; III - alimentos comercializados sem embalagens; e IV - alimentos para dietas com restrição de lactose.

A **Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 - ANVISA**, torna obrigatória a rotulagem nutricional para os seguintes nutrientes: **valor energético**, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras

saturadas, gorduras trans e sódio aos alimentos produzidos e comercializados, qualquer que seja sua origem, 2
 embalados na ausência do cliente e prontos para serem oferecidos aos consumidores. Este regulamento
 técnico **não se aplica aos alimentos preparados e embalados em restaurantes e estabelecimentos comerciais,**
prontos para o consumo. Portanto, os alimentos ofertados em restaurantes e estabelecimentos comerciais
 congêneres, prontos para o consumo, dispensam a apresentação da informação nutricional, mesmo que
 “embalados na ausência do consumidor”, com exceção das redes de “fast food”.

A Lei Estadual nº 14.677 de 29/12/2011 obriga as redes de “fast food” a informar aos consumidores o
 valor nutricional dos alimentos comercializados. As redes de estabelecimentos que fornecem refeições no
 sistema de “fast food” ficam obrigadas a informar aos consumidores a quantidade de carboidratos, proteínas,
 gorduras e sódio, bem como o valor calórico contido nos alimentos comercializados. Estas informações deverão
 estar impressas nas embalagens individuais, quando possível, ou em cardápios, cartazes, “folders” e tabelas
 afixadas com destaque em local visível nos locais de venda.

Este segmento das redes “fast food” se equivale a **produção do tipo “fabril”, sistematizada, em série,**
padronizada, uniforme e com medidas de controle, tanto dos processos de trabalho como dos alimentos
fornecidos – em que todas as matérias-primas são padronizadas e oriundas de fornecedores exclusivos,
 dedicados e auditados, inclusive com obrigatoriedade de **emissão de laudos de análises frequentes das**
matérias-primas que confirmem a manutenção do padrão pré-estabelecido, diferentemente dos alimentos
 ofertados pelos demais comércios varejistas de alimentos, de pequeno, médio ou grande porte que, por mais
 que apresentem um certo padrão nos pratos culinários oferecidos, atuam de forma diversa e não como linhas
 de produção em série, rigidamente padronizadas. Portanto, torna-se inviável a elaboração e validação de uma
 informação nutricional, com veracidade comprovada, nestes tipos de estabelecimentos que o Projeto de Lei
 especifica. Qualquer alteração na aquisição de uma matéria-prima ou de uso de um ingrediente utilizado em
 um prato culinário, muitas das vezes para satisfazer as exigências e as especificidades dos clientes, invalidaria
 toda a informação nutricional, que por ventura, tenha sido declarada. Este fato, somado à ausência de
 processos de trabalhos bem definidos, bem como, alterações quantitativas/qualitativas imprevistas nas
 matérias-primas, a substituição por similares ou até mesmo a falta de matérias-primas, dificultaria e
 inviabilizaria a segurança e a precisão da divulgação das informações nutricionais. Neste aspecto, cabe reiterar
 que, pela diversidade do segmento varejista, muitos comércios alteram suas preparações mesmo que
 elencadas em cardápios ou cartazes informativos, a pedido ou “à gosto” do próprio cliente para atendimento
 direto da sua necessidade, satisfazendo suas preferências e assim fidelizando a clientela.

Portanto, mesmo que um prato “à la carte” ou lanche esteja indicando seus elementos constituintes
 qualitativos e quantitativos em uma informação, qualquer acréscimo ou supressão de um ingrediente, ou até a
 maneira de preparo, cocção, confecção, alteraria consequentemente a informação nutricional, inviabilizando a
 real consecução da mesma.

Cabe ressaltar que, as empresas de pequeno porte estão dispensadas perante a normativa da vigilância
 de possuírem um responsável técnico legalmente habilitado de acordo com os critérios estabelecidos pelos
 Conselhos Profissionais, o que impossibilitaria o devido acompanhamento da produção dos alimentos e da
 elaboração da informação nutricional, bem como, de implantação de planos de amostragens acompanhados de
 análises laboratoriais periódicas e de análises centesimais dos alimentos, com consequente implementação de
 Fichas Técnicas padronizadas dos alimentos preparados. Estas empresas de pequeno porte são encaminhadas
 para capacitação promovida pela Prefeitura da cidade de São Paulo por meio do curso gratuito voltado para a
 higiene e manipulação de alimentos, ministrado pelo órgão da vigilância por meio das 28 Unidades de
 Vigilância em Saúde – UVIS espalhadas nas 06 regiões do município: Centro, Oeste, Sul, Sudeste, Norte e Leste.
 Os capacitados recebem certificado e são obrigados a treinar os demais funcionários das pequenas empresas.
 O conteúdo do curso é voltado para higiene, manipulação, posturas e condutas a serem observadas pelos
 manipuladores de alimentos. Para os responsáveis por pequenas empresas desenvolverem metodologias e
 análises centesimal da composição dos alimentos, estes precisariam contratar um Responsável Técnico para
 realizar todos os procedimentos que envolvem a elaboração de uma informação nutricional e ainda o
 desenvolvimento, acompanhamento e supervisão de todos processos de preparação dos alimentos.

Cabe destacar que, cada vez mais as atividades outrora informais no ramo de alimentos, estão
 buscando a formalização sob o enquadramento legal de Microempreendedor Individual (MEI). Cabe detalhar
 que, conforme as informações disponíveis na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Trabalho e
 Turismo da Prefeitura de São Paulo, o Microempreendedor Individual (MEI) é *“a pessoa que trabalha por conta*
própria e que se legaliza como pequeno empresário. Para ser um microempreendedor individual, é necessário
faturar até R\$ 81.000,00 por ano e não ter participação em outra empresa como sócio ou titular. O MEI

também pode ter um empregado contratado que receba o salário mínimo ou o piso da categoria". E ainda, o órgão esclarece que existem condições para se tornar MEI: "Pode se formalizar como Microempreendedor Individual (MEI) quem atenda às seguintes condições: O empresário Individual a que se refere o art. 966 da Lei nº 10.406, de 10 de janeiro de 2002 - Código Civil, que tenha faturamento bruto de até R\$ 81.000.00 reais por ano; Seja optante pelo Simples Nacional; Não ter participação, sócio ou titular de outra empresa; Trabalha sozinho ou tem no máximo um empregado contratado que receba o salário mínimo ou o piso da categoria (o que for maior); Ter no mínimo 16 anos de idade e estar legalmente emancipado. Nesse caso é obrigatório no ato da inscrição no MEI o preenchimento eletrônico, diretamente no Portal do Empreendedor da Declaração de Capacidade com o seguinte texto: "Declaro, sob as penas da Lei, ser legalmente emancipado". (Fonte: https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/desenvolvimento/mei/informacoes_gerais/index.php?p=20463)

Ressaltamos que todas as atividades enquadradas como comércio de varejistas de alimentos, são passíveis de enquadramento na figura de Microempreendedor Individual, e consequentemente estão sujeitos às normas legais e técnicas, bem como, passíveis de fiscalizações sanitárias.

As limitações que abrangem estas ocupações na figura do Microempreendedor Individual – MEI, sejam elas financeiras, de faturamento e até limitações relacionadas às contratações de recursos humanos, dificultariam a viabilização de investimentos necessários para realização das informações nutricionais, tanto em relação à elaboração, desenvolvimento, implantação, validação, realização de análises centesimal dos componentes de todos os pratos e preparações culinárias, como a demais comprovações que atestem a veracidade das informações nutricionais e para a manutenção dos mesmos a médio e longo prazo.

Esclarecemos que as ações da Vigilância de riscos de produtos e serviços de interesse da saúde - Vigilância Sanitária - estão amparadas na Lei Municipal nº 13.725/04 - Código Sanitário do Município de São Paulo. As penalidades e as quantias das multas estão previstas no Código Sanitário, instrumento jurídico que regula as ações de controle de fatores relacionados à produção e circulação de mercadorias e serviços que operam como potenciais geradores de agravos à saúde no município de São Paulo.

Considerando a grande diversidade de tipos de estabelecimentos e preparações ofertadas, avaliamos que os estabelecimentos enquadrados no Projeto de Lei não teriam em sua totalidade, condições de atender a legislação em questão, conforme está proposta.

Diante do exposto, considerando os aspectos relacionados com a viabilidade técnica do Projeto de Lei nº 228/2019 e as limitações econômicas relacionadas às empresas de pequeno porte e Microempreendedores Individuais e também que o órgão federal - Agência Nacional de Vigilância Sanitária obriga os produtos alimentícios industrializados a implantarem rotulagem nutricional, a declararem a presença de glúten e de lactose nos alimentos e desobriga o comércio varejista de alimentos desse regramento, manifestamos parecer de **veto total ao PL nº 228/2019.**



Documento assinado eletronicamente por **Bruna Matsumota, Analista de Saúde**, em 26/10/2021, às 10:12, conforme art. 49 da Lei Municipal 14.141/2006 e art. 8º, inciso I do Decreto 55.838/2015



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <http://processos.prefeitura.sp.gov.br>, informando o código verificador **054013597** e o código CRC **54133D84**.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Assessoria Parlamentar

Rua General Jardim, 36, 2 andar - Bairro Vila Buarque - São Paulo/SP - CEP 01223-010

Telefone:

PROCESSO 6010.2019/0003026-9

Informação SMS/AP Nº 054471841

Interessado: Câmara Municipal de São Paulo

Assunto: Projeto de Lei nº 228/2019, de autoria do Legislativo, que dispõe sobre a obrigatoriedade de especificação e divulgação do valor calórico dos alimentos oferecidos em cardápios dos estabelecimentos que especifica, bem como a necessidade de advertência sobre a presença de glúten e de lactose.

SMS-G

Senhor Chefe de Gabinete

Trata-se o presente expediente no encaminhamento **PREF/CASA CIVIL/ATL III (052936104)**, originado do Legislativo, com finalidade de análise e manifestação desta Pasta, acerca do Projeto de Lei nº 228/2019, que dispõe sobre a obrigatoriedade de especificação e divulgação do valor calórico dos alimentos oferecidos em cardápios dos estabelecimentos que especifica, bem como a necessidade de advertência sobre a presença de glúten e de lactose.

As Áreas Técnicas correspondentes dentro da estrutura organizacional da **Secretaria Municipal de Saúde**, instadas a respeito da proposta se posicionou conforme exposto nos encaminhamentos **(054013597)**

Isto posto, por conta das informações encartadas neste trâmite, segue o presente, rogando o envio à **PREF/CASA CIVIL/ATL III**, visando o seu regular prosseguimento.

Ivan Cáceres

Assessoria Parlamentar e Gestão Participativa/SMS.G

Coordenador



Documento assinado eletronicamente por **Ivan Aparecido Cáceres, Assessor(a) Especial**, em 05/11/2021, às 16:40, conforme art. 49 da Lei Municipal 14.141/2006 e art. 8º, inciso I do Decreto 55.838/2015



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <http://processos.prefeitura.sp.gov.br>, informando o código verificador **054471841** e o código CRC **4E012243**.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Chefia de Gabinete

Rua General Jardim, 36, 2.º andar - Bairro Vila Buarque - São Paulo/SP - CEP 01223-906

Telefone:

PROCESSO 6010.2019/0003026-9

Encaminhamento SMS/CG Nº 054561715

São Paulo, 08 de novembro de 2021.

À

PREF/CASA CIVIL/ATL III

Interessado: Câmara Municipal de São Paulo

Assunto: Projeto de Lei nº 228/2019, de autoria do Legislativo, que dispõe sobre a obrigatoriedade de especificação e divulgação do valor calórico dos alimentos oferecidos em cardápios dos estabelecimentos que especifica, bem como a necessidade de advertência sobre a presença de glúten e de lactose.

Srs. Assessores,

Com nossos cordiais cumprimentos, tendo em vista o quanto solicitado no documento Sei nº (052936104), restituímos o presente com as manifestações e esclarecimentos prestados pela área técnica da **Secretaria Municipal da Saúde**, encartado em documento Sei nº (054013597).

No mais, colocamo-nos inteiramente à disposição para maiores esclarecimentos e/ou providências que se fizerem necessárias.

Atenciosamente,



Documento assinado eletronicamente por **Armando Luis Palmieri, Chefe de Gabinete**, em 08/11/2021, às 17:32, conforme art. 49 da Lei Municipal 14.141/2006 e art. 8º, inciso I do Decreto 55.838/2015



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <http://processos.prefeitura.sp.gov.br>, informando o código verificador **054561715** e o código CRC **21FC3C1B**.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
GABINETE DO PREFEITO
OFÍCIO AO LEGISLATIVO

Câmara Municipal de São Paulo

A/C: Excelentíssimo Senhor Milton Leite

Digníssimo Presidente da Câmara Municipal de São Paulo

ASSUNTO: Ofício SGP - 12 nº 746/2021

Senhor Presidente,

Em atenção ao pedido de subsídios formulado pela Comissão de Finanças e Orçamento, conforme Ofício SGP-12 nº 0746/2021, acerca do Projeto de Lei nº 228/2019, de autoria dos Vereadores Eduardo Tuma e Soninha Francine, que dispõe sobre a obrigatoriedade de especificação e divulgação do valor calórico dos alimentos oferecidos em cardápios dos estabelecimentos que especifica, bem como a necessidade de advertência sobre a presença de glúten e de lactose, no âmbito do município de São Paulo, encaminho a essa Presidência cópia das informações prestadas pela Secretaria Municipal de Saúde.

Na oportunidade, renovo-lhe meus votos de apreço e consideração.

BRUNA BORGHETTI CAMARA FERREIRA ROSA
 Chefe de Gabinete da Casa Civil



Documento assinado eletronicamente por **Bruna Borghetti Camara Ferreira Rosa, Chefe de Gabinete**, em 01/12/2021, às 18:36, conforme art. 49 da Lei Municipal 14.141/2006 e art. 8º, inciso I do Decreto 55.838/2015



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <http://processos.prefeitura.sp.gov.br>, informando o código verificador **054608158** e o código CRC **8F20CC76**.

