

19

01-0612/2009

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE APOIO LEGISLATIVO - SGP2
SISTEMA DE APOIO AO PROCESSO LEGISLATIVO

OBJETO DE LEI

01 - 0612 / 2009

DE

2009

ÁREA LEGISLATIVA:

PL

01 - 0612 / 2009

DE

17/09/2009

MOVENTE:

VEREADOR

CLAUDINHO DE SOUZA

E M E N T A:

ESTÁBELECE MEDIDA DE HIGIENE E SAÚDE PÚBLICA A SER
OBSERVADA NOS ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZEM
ALIMENTOS PARA CONSUMO NO LOCAL, E DÁ OUTRAS
PROVIDÊNCIAS.

DELIBERAÇÃO

Há audiência pública realizada.

CNC Solutions
Tipo: Processo Legislativo
10/1/2011 13:01:28

00000057087-70



ARQUIVADO EM / /

CHEFE DE SEÇÃO

LIDO HOJE
AS COMISSÕES DE: 22 SET. 2009
Cont. Int: Reg. Partidária
Transp. Transp. Ut. Economia
Saúde, Promoc. Social, Trab.
Finanças e Orçamento

Paulo Frange
PRESIDENTE

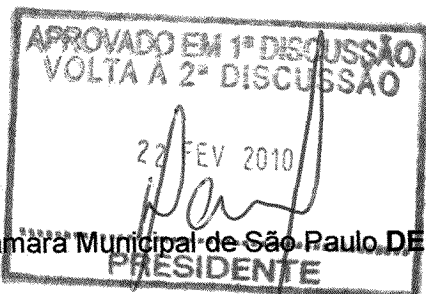


**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

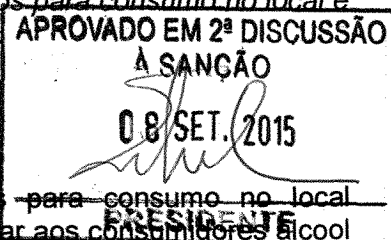
Folha nº 01 do proc.
Nº 01-612 de 09
Cid
Artema Ceune - Ass. Parlamentar
RE: 100.405

PROJETO DE LEI Nº

01 - PL
01-00612/2009



Estabelece medida de higiene e saúde pública a ser observada nos estabelecimentos que comercializem alimentos para consumo no local e dá outras providências.



A Câmara Municipal de São Paulo DECRETA:

Art. 1º Os estabelecimentos que comercializem alimentos ~~para consumo no local~~ deverão, como medida de higiene e saúde pública, disponibilizar aos consumidores álcool gel para a higienização das mãos antes do consumo dos alimentos.

Parágrafo Único. Os estabelecimentos devem manter o equipamento de álcool em gel, em local de fácil acesso e visualização.

Art. 2º A inobservância ao disposto nesta lei sujeitará o estabelecimento infrator à multa de R\$ 500,00 (quinhentos reais), dobrada em caso de reincidência.

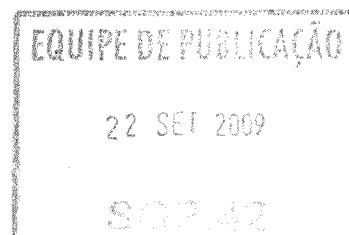
Parágrafo único. O valor da multa será reajustado anualmente pela variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, acumulada no exercício anterior, sendo que, no caso de extinção deste índice, será adotado outro criado por legislação federal e que reflita a perda do poder aquisitivo da moeda.

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

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

Sala das Sessões,

Claudio de Souza
CLAUDINHO DE SOUZA
Vereador
PSDB



18:26 17/09/2009 004384 - Protocolo Legislativo - SGP-22

Segue(m) Juntado(s), nesta
data, documento(s) e folha de
informação rubricados sob
nº 223
Em 23/09/09
Ass: CA
Adelina Cicone
Assistente Parlamentar
Registro 100 406

Folha nº <u>02</u> do proc.	fls. 3
Nº <u>01-612</u> de <u>09</u>	
Lúcia Cíccone - Ass. Parlamentar	
RF. 100.406	



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

JUSTIFICATIVA

A adoção de medidas de saúde pública são recomendadas e enfatizadas de forma recorrente pelas autoridades sanitárias. Após o advento da pandemia de influenza A (H1N1) - gripe suína, entretanto, tais cuidados devem ser redobrados.

Uma das medidas mais simples, barata e de fácil adoção é o uso frequente de álcool gel na manipulação dos alimentos a serem consumidos.

Muitas vezes os clientes com pressa não vão até o lavatório para lavar as mãos e, quando fazem, podem no caminho encostar em superfícies a ser contaminado.

Os estabelecimentos não vão ter prejuízos mas um investimento no seu próprio comércio.

Para a infectologista da Universidade Federal de São Paulo (Unifesp), Nancy Bellei¹, o álcool em gel vendido nas farmácias é útil para pessoas que têm contato direto com o público e pouco acesso a uma pia para lavar as mãos. De acordo com a infectologista, o álcool em gel pode ser substituído pelo álcool comum ou pelo álcool em gel para móveis. "A eficácia é a mesma", disse.

Os estabelecimentos que comercializam alimentos para consumo no local apresentam uma oportunidade para a disseminação de doenças e, portanto, os cuidados devem ser reforçados.

Dá a relevância e importância social desta propositura, motivo pelo qual peço aos meus nobres Pares sua aprovação.



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

Papel para informação, rubricado como folha nº 03

do processo n.º 01-612/09 23/09/2009 (a) _____

Adelina
Adelina Cicone Battochio
Assistente Parlamentar
Registro 100.406

Sra. Secretária,
Efetuada a autuação, encaminho os presentes autos para prosseguimento.

24/09/09

Inácio

Inácio Veiga
Supervisor de Controle do Proc. Leg.
SGP-22

À Procuradoria – Setor de Pesquisa e Assessoria de Análise Prévia das Proposituras.

24/09/09

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

RECEBIDO NA PROCURADORIA	DE SÃO PAULO
SETOR DE PESQUISA E APOIO LEGISLATIVO	PROPOSTURAS
EM 25/09/09	11:50
FOR <i>[Assinatura]</i>	
ASS: _____	ASS: _____

Sr(a) <u>Alessandra</u>
<u>Setor de Pesquisa</u>
SP. <u>25/09/2009</u>

Marcella Faria Giobaglia
Marcella Faria Giobaglia
Procuradora Legislativa
OAB/SP nº 111.333

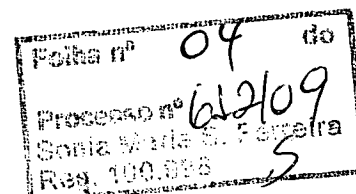
Pesquisa efetuada

25/09/09

Alexsandro Leoni
Alexsandro Leoni
Técnico Administrativo
RF 11.136

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
Seguem juntos do(s) e/ou documento(s) de
fls. 04A 58 S.P. 13/11/09

[Assinatura]
Assistente Parlamentar



PROCURADORIA

SETOR DE PESQUISA, ASSESSORIA E ANÁLISE PRÉVIA

PL Nº 0612/09

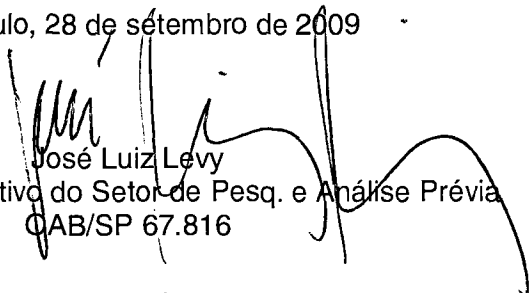
Realizada a pesquisa no APL (Banco de Dados da Câmara Municipal de São Paulo) e no site www.prefeitura.sp.gov.br/legislação, a respeito do assunto foi localizado o seguinte:

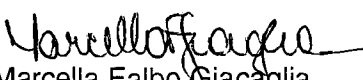
- Lei Federal nº 9.782, de 26 de junho de 1999 – Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e dá outras providências;
- Lei Federal nº 11.972, de 6 de julho de 2009, que altera a Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, para dispor sobre as Certificações de Boas Práticas para os produtos sujeitos ao regime de vigilância sanitária.
- Lei Municipal nº 13.725, de 9 de janeiro de 2004, que institui o Código Sanitário do Município de São Paulo.
- Portaria nº 1210/06, da Secretaria Municipal da Saúde, que aprova o Regulamento Técnico de Boas Práticas, que estabelece os critérios e parâmetros para a produção/fabricação, importação, manipulação, funcionamento, armazenamento, distribuição, venda para o consumo final e transporte de alimentos e bebidas.
- PL nº 996/97, de autoria do Vereador Aurelio Nomura, que consolida a legislação municipal sobre higiene na comercialização de alimentos e bebidas, sua fiscalização sanitária, nutrição pública, merenda escolar e matérias correlatas;

Cópias das Leis, da Portaria e do projeto acima indicados acompanham a presente informação.

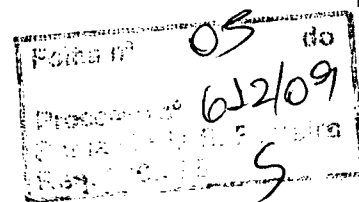
À Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa, conforme despacho do Sr. Presidente de fls. 01.

São Paulo, 28 de setembro de 2009


José Luiz Levy
Procurador Legislativo do Setor de Pesq. e Análise Prévia
OAB/SP 67.816


Marcella Falbo Giacaglia
Procuradora Supervisora do Setor de Pesq. e Análise Prévia
OAB/SP 111.393

Presidência da República
Casa Civil
Subchefia para Assuntos Jurídicos



LEI Nº 9.782, DE 26 DE JANEIRO DE 1999.

Regulamento

Conversão da MPv nº 1.791, de 1998

Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e dá outras providências.

Vide Lei nº 11.972, de 2009

Faço saber que o **PRESIDENTE DA REPÚBLICA** adotou a Medida Provisória nº 1.791, de 1998, que o Congresso Nacional aprovou, e eu, Antonio Carlos Magalhães, Presidente, para os efeitos do disposto no parágrafo único do art. 62 da Constituição Federal, promulgo a seguinte Lei:

CAPÍTULO I

DO SISTEMA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Art. 1º O Sistema Nacional de Vigilância Sanitária compreende o conjunto de ações definido pelo § 1º do art. 6º e pelos arts. 15 a 18 da Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, executado por instituições da Administração Pública direta e indireta da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, que exerçam atividades de regulação, normatização, controle e fiscalização na área de vigilância sanitária.

Art. 2º Compete à União no âmbito do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária:

I - definir a política nacional de vigilância sanitária;

II - definir o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária;

III - normatizar, controlar e fiscalizar produtos, substâncias e serviços de interesse para a saúde;

IV - exercer a vigilância sanitária de portos, aeroportos e fronteiras, podendo essa atribuição ser supletivamente exercida pelos Estados, pelo Distrito Federal e pelos Municípios;

V - acompanhar e coordenar as ações estaduais, distrital e municipais de vigilância sanitária;

VI - prestar cooperação técnica e financeira aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios;

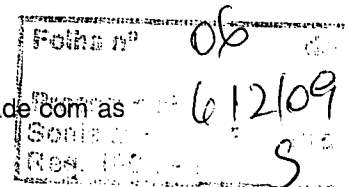
VII - atuar em circunstâncias especiais de risco à saúde; e

VIII - manter sistema de informações em vigilância sanitária, em cooperação com os Estados, o Distrito Federal e os Municípios.

§ 1º A competência da União será exercida:

I - pelo Ministério da Saúde, no que se refere à formulação, ao acompanhamento e à avaliação da política nacional de vigilância sanitária e das diretrizes gerais do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária;

II - pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVS, em conformidade com as atribuições que lhe são conferidas por esta Lei; e



III - pelos demais órgãos e entidades do Poder Executivo Federal, cujas áreas de atuação se relacionem com o sistema.

§ 2º O Poder Executivo Federal definirá a alocação, entre os seus órgãos e entidades, das demais atribuições e atividades executadas pelo Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, não abrangidas por esta Lei.

§ 3º Os Estados, o Distrito Federal e os Municípios fornecerão, mediante convênio, as informações solicitadas pela coordenação do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária.

CAPÍTULO II

DA CRIAÇÃO E DA COMPETÊNCIA DA AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

~~Art. 3º Fica criada a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, autarquia sob regime especial, vinculada ao Ministério da Saúde, com sede e foro no Distrito Federal, prazo de duração indeterminado e atuação em todo território nacional.~~

Art. 3º Fica criada a Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, autarquia sob regime especial, vinculada ao Ministério da Saúde, com sede e foro no Distrito Federal, prazo de duração indeterminado e atuação em todo território nacional. (Redação dada pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

Parágrafo único. A natureza de autarquia especial conferida à Agência é caracterizada pela independência administrativa, estabilidade de seus dirigentes e autonomia financeira.

Art. 4º A Agência atuará como entidade administrativa independente, sendo-lhe assegurada, nos termos desta Lei, as prerrogativas necessárias ao exercício adequado de suas atribuições.

Art. 5º Caberá ao Poder Executivo instalar a Agência, devendo o seu regulamento, aprovado por decreto do Presidente da República, fixar-lhe a estrutura organizacional.

~~Parágrafo único. A edição do regulamento marcará a instalação da Agência, investindo-a, automaticamente, no exercício de suas atribuições.~~ (Revogado pela Medida Provisória nº 2.190, de 2001)

Art. 6º A Agência terá por finalidade institucional promover a proteção da saúde da população, por intermédio do controle sanitário da produção e da comercialização de produtos e serviços submetidos à vigilância sanitária, inclusive dos ambientes, dos processos, dos insumos e das tecnologias a eles relacionados, bem como o controle de portos, aeroportos e de fronteiras.

Art. 7º Compete à Agência proceder à implementação e à execução do disposto nos incisos II a VII do art. 2º desta Lei, devendo:

I - coordenar o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária;

II - fomentar e realizar estudos e pesquisas no âmbito de suas atribuições;

III - estabelecer normas, propor, acompanhar e executar as políticas, as diretrizes e as ações de vigilância sanitária;

IV - estabelecer normas e padrões sobre limites de contaminantes, resíduos tóxicos, desinfetantes, metais pesados e outros que envolvam risco à saúde;

V - intervir, temporariamente, na administração de entidades produtoras, que sejam financiadas, subsidiadas ou mantidas com recursos públicos, assim como nos prestadores de serviços e ou produtores exclusivos ou estratégicos para o abastecimento do mercado nacional, obedecido o disposto no art. 5º da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, com a redação que lhe foi dada pelo art. 2º da Lei nº 9.695, de 20 de agosto de 1998;

VI - administrar e arrecadar a taxa de fiscalização de vigilância sanitária, instituída pelo art. 23 desta Lei;

~~VII - autorizar o funcionamento de empresas de fabricação, distribuição e importação dos produtos mencionados no art. 6º desta Lei;~~

VII - autorizar o funcionamento de empresas de fabricação, distribuição e importação dos produtos mencionados no art. 8º desta Lei e de comercialização de medicamentos; (Redação dada pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

VIII - anuir com a importação e exportação dos produtos mencionados no art. 8º desta Lei;

IX - conceder registros de produtos, segundo as normas de sua área de atuação;

X - conceder e cancelar o certificado de cumprimento de boas práticas de fabricação;

~~XI - exigir, mediante regulamentação específica, a certificação de conformidade no âmbito do Sistema Brasileiro de Certificação - SBC, de produtos e serviços sob o regime de vigilância sanitária segundo sua classe de risco; (Revogado pela Medida Provisória nº 2.190, de 2001)~~

~~XII - exigir o credenciamento, no âmbito do SINMETRO, dos laboratórios de serviços de apoio diagnóstico e terapêutico e outros de interesse para o controle de riscos à saúde da população, bem como daqueles que impliquem a incorporação de novas tecnologias; (Revogado pela Medida Provisória nº 2.190, de 2001)~~

~~XIII - exigir o credenciamento dos laboratórios públicos de análise fiscal no âmbito do SINMETRO; (Revogado pela Medida Provisória nº 2.190, de 2001)~~

XIV - interditar, como medida de vigilância sanitária, os locais de fabricação, controle, importação, armazenamento, distribuição e venda de produtos e de prestação de serviços relativos à saúde, em caso de violação da legislação pertinente ou de risco iminente à saúde;

XV - proibir a fabricação, a importação, o armazenamento, a distribuição e a comercialização de produtos e insumos, em caso de violação da legislação pertinente ou de risco iminente à saúde;

XVI - cancelar a autorização de funcionamento e a autorização especial de funcionamento de empresas, em caso de violação da legislação pertinente ou de risco iminente à saúde;

XVII - coordenar as ações de vigilância sanitária realizadas por todos os laboratórios que compõem a rede oficial de laboratórios de controle de qualidade em saúde;

XVIII - estabelecer, coordenar e monitorar os sistemas de vigilância toxicológica e farmacológica;

XIX - promover a revisão e atualização periódica da farmacopéia;

XX - manter sistema de informação contínuo e permanente para integrar suas atividades com as demais ações de saúde, com prioridade às ações de vigilância epidemiológica e assistência ambulatorial e hospitalar;

XXI - monitorar e auditar os órgãos e entidades estaduais, distrital e municipais que integram o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, incluindo-se os laboratórios oficiais de controle de qualidade em saúde;

XXII - coordenar e executar o controle da qualidade de bens e produtos relacionados no art. 8º desta Lei, por meio de análises previstas na legislação sanitária, ou de programas especiais de monitoramento da qualidade em saúde;

XXIII - fomentar o desenvolvimento de recursos humanos para o sistema e a cooperação técnico-científica nacional e internacional;

XXIV - autuar e aplicar as penalidades previstas em lei.

XXV - monitorar a evolução dos preços de medicamentos, equipamentos, componentes, insumos e serviços de saúde, podendo para tanto: (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

a) requisitar, quando julgar necessário, informações sobre produção, insumos, matérias-primas, vendas e quaisquer outros dados, em poder de pessoas de direito público ou privado que se dediquem às atividades de produção, distribuição e comercialização dos bens e serviços previstos neste inciso, mantendo o sigilo legal quando for o caso; (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

b) proceder ao exame de estoques, papéis e escritas de quaisquer empresas ou pessoas de direito público ou privado que se dediquem às atividades de produção, distribuição e comercialização dos bens e serviços previstos neste inciso, mantendo o sigilo legal quando for o caso; (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

c) quando for verificada a existência de indícios da ocorrência de infrações previstas nos incisos III ou IV do art. 20 da Lei nº 8.884, de 11 de junho de 1994, mediante aumento injustificado de preços ou imposição de preços excessivos, dos bens e serviços referidos nesses incisos, convocar os responsáveis para, no prazo máximo de dez dias úteis, justificar a respectiva conduta; (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

d) aplicar a penalidade prevista no art. 26 da Lei nº 8.884, de 1994; (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

XXVI - controlar, fiscalizar e acompanhar, sob o prisma da legislação sanitária, a propaganda e publicidade de produtos submetidos ao regime de vigilância sanitária; (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

XXVII - definir, em ato próprio, os locais de entrada e saída de entorpecentes, psicotrópicos e precursores no País, ouvido o Departamento de Polícia Federal e a Secretaria da Receita Federal. (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

§ 1º A Agência poderá delegar aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios a execução de atribuições que lhe são próprias, excetuadas as previstas nos incisos I, V, VIII, IX, XV, XVI, XVII, XVIII e XIX deste artigo.

§ 2º A Agência poderá assessorar, complementar ou suplementar as ações estaduais, municipais e do Distrito Federal para o exercício do controle sanitário.

§ 3º As atividades de vigilância epidemiológica e de controle de vetores relativas a portos, aeroportos e fronteiras, serão executadas pela Agência, sob orientação técnica e normativa do Ministério da Saúde.

§ 4º A Agência poderá delegar a órgão do Ministério da Saúde a execução de atribuições previstas neste artigo relacionadas a serviços médico-ambulatorial-hospitalares, previstos nos §§ 2º e 3º do art. 8º, observadas as vedações definidas no § 1º deste artigo. (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

§ 5º A Agência deverá pautar sua atuação sempre em observância das diretrizes estabelecidas pela Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, para dar seguimento ao processo de descentralização da execução de atividades para Estados, Distrito Federal e Municípios, observadas as vedações relacionadas no § 1º deste artigo. (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

§ 6º A descentralização de que trata o § 5º será efetivada somente após manifestação favorável dos respectivos Conselhos Estaduais, Distrital e Municipais de Saúde. (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

Art. 8º Incumbe à Agência, respeitada a legislação em vigor, regulamentar, controlar e fiscalizar os produtos e serviços que envolvam risco à saúde pública.

§ 1º Consideram-se bens e produtos submetidos ao controle e fiscalização sanitária pela Agência:

I - medicamentos de uso humano, suas substâncias ativas e demais insumos, processos e tecnologias;

II - alimentos, inclusive bebidas, águas envasadas, seus insumos, suas embalagens, aditivos alimentares, limites de contaminantes orgânicos, resíduos de agrotóxicos e de medicamentos veterinários;

III - cosméticos, produtos de higiene pessoal e perfumes;

IV - saneantes destinados à higienização, desinfecção ou desinfestação em ambientes domiciliares, hospitalares e coletivos;

V - conjuntos, reagentes e insumos destinados a diagnóstico;

VI - equipamentos e materiais médico-hospitalares, odontológicos e hemoterápicos e de diagnóstico laboratorial e por imagem;

VII - imunobiológicos e suas substâncias ativas, sangue e hemoderivados;

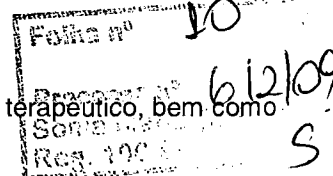
VIII - órgãos, tecidos humanos e veterinários para uso em transplantes ou reconstituições;

IX - radioisótopos para uso diagnóstico *in vivo* e radiofármacos e produtos radioativos utilizados em diagnóstico e terapia;

X - cigarros, cigarrilhas, charutos e qualquer outro produto fumígeno, derivado ou não do tabaco;

XI - quaisquer produtos que envolvam a possibilidade de risco à saúde, obtidos por engenharia genética, por outro procedimento ou ainda submetidos a fontes de radiação.

§ 2º Consideram-se serviços submetidos ao controle e fiscalização sanitária pela Agência, aqueles voltados para a atenção ambulatorial, seja de rotina ou de emergência, os



realizados em regime de internação, os serviços de apoio diagnóstico e terapêutico, bem como aqueles que impliquem a incorporação de novas tecnologias.

§ 3º Sem prejuízo do disposto nos §§ 1º e 2º deste artigo, submetem-se ao regime de vigilância sanitária as instalações físicas, equipamentos, tecnologias, ambientes e procedimentos envolvidos em todas as fases dos processos de produção dos bens e produtos submetidos ao controle e fiscalização sanitária, incluindo a destinação dos respectivos resíduos.

§ 4º A Agência poderá regulamentar outros produtos e serviços de interesse para o controle de riscos à saúde da população, alcançados pelo Sistema Nacional de Vigilância Sanitária.

§ 5º A Agência poderá dispensar de registro os imunobiológicos, inseticidas, medicamentos e outros insumos estratégicos quando adquiridos por intermédio de organismos multilaterais internacionais, para uso em programas de saúde pública pelo Ministério da Saúde e suas entidades vinculadas. (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

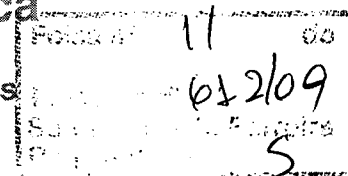
§ 6º O Ministro de Estado da Saúde poderá determinar a realização de ações previstas nas competências da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, em casos específicos e que impliquem risco à saúde da população. (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

§ 7º O ato de que trata o § 6º deverá ser publicado no Diário Oficial da União. (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

§ 8º Consideram-se serviços e instalações submetidos ao controle e fiscalização sanitária aqueles relacionados com as atividades de portos, aeroportos e fronteiras e nas estações aduaneiras e terminais alfandegados, serviços de transportes aquáticos, terrestres e aéreos. (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)



Presidência da República
Casa Civil
Subchefia para Assuntos Jurídicos



LEI Nº 11.972, DE 6 DE JULHO DE 2009.

Altera a Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, para dispor sobre as Certificações de Boas Práticas para os produtos sujeitos ao regime de vigilância sanitária.

O VICE-PRESIDENTE DA REPÚBLICA, no exercício do cargo de **PRESIDENTE DA REPÚBLICA**
Faço saber que o Congresso Nacional decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º Os prazos para renovação das Certificações de Boas Práticas dos produtos sujeitos ao regime de vigilância sanitária, que constam dos subitens dos itens 1.4, 2.4, 4.3, 6.4, 7.2 e 7.3 da tabela do Anexo II da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, com a redação dada pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 23 de agosto de 2001, ficam alterados para 2 (dois) anos.

§ 1º Para fins de renovação das Certificações referidas no caput, nos anos em que não esteja prevista inspeção, os estabelecimentos deverão realizar autoinspeção, conforme regulamento, submetendo o relatório à autoridade sanitária nacional, mantido o recolhimento anual das taxas respectivas.

§ 2º O Certificado concedido com base neste artigo poderá ser cancelado a qualquer momento, caso seja comprovado pela autoridade sanitária competente o não cumprimento das boas práticas.

Art. 2º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Brasília, 6 de julho de 2009; 188º da Independência e 121º da República.

JOSÉ ALENCAR GOMES DA SILVA
José Gomes Temporão

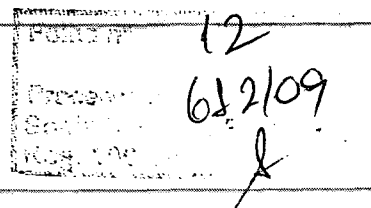
Este texto não substitui o publicado no DOU de 7.7.2009

Câmara Municipal de São Paulo

Base de dados : legis

Pesquisa : Lei AND 13725

Total de referências : 1



1/1

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

Sem revogação expressa

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

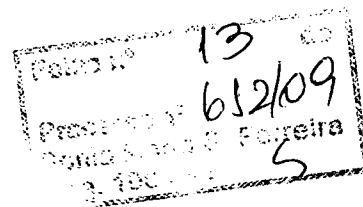
Projeto: Projeto de Lei Nº 718/2003 ([ver documento](#))

Autor(es): EXECUTIVO; Marta Suplicy

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

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

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



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 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 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.

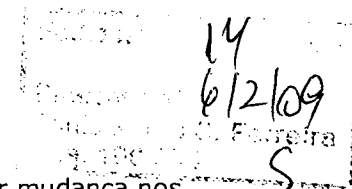
TÍTULO II

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,

15
612/09
S

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.

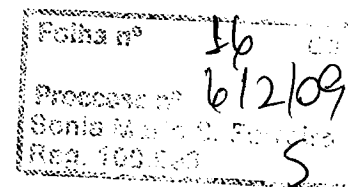
§ 5º - Os órgãos de vigilância em saúde municipais zelarão para que, nos estabelecimentos de assistência à saúde, seja observada a legislação aplicável à pesquisa clínica envolvendo os seres humanos.

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.

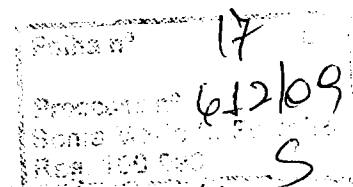
Art. 13 - A vigilância em saúde deve organizar serviços de captação de reclamações e denúncias, divulgando periodicamente as estatísticas por tipo de estabelecimento, motivo da denúncia e providências adotadas em cada caso, preservando o sigilo quanto à identificação do denunciante.

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

18
612/09
S

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.

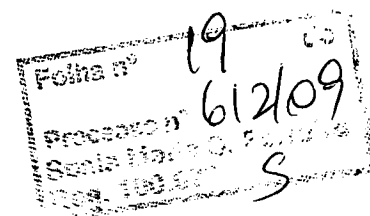
Parágrafo único - Na ausência de norma técnica federal e estadual, o órgão competente do Sistema de Vigilância em Saúde Municipal deve elaborar instrumentos normativos relacionados aos aspectos da organização do trabalho e ergonômicos que possam expor a risco a saúde dos trabalhadores.

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

20
6/2/09
S

atividades mencionadas neste artigo.

CAPÍTULO III

PROPAGANDA DE PRODUTOS E SUBSTÂNCIAS DE INTERESSE DA SAÚDE

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

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

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

CAPÍTULO IV

EVENTOS ADVERSOS À SAÚDE

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

I - medicamentos e drogas;

II - produtos correlatos;

III - cosméticos e perfumes;

IV - saneantes domissanitários;

V - agrotóxicos;

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

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

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

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

TÍTULO VI

ESTABELECIMENTOS DE INTERESSE DA SAÚDE

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

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

CAPÍTULO II

ESTABELECIMENTOS DE ASSISTÊNCIA À SAÚDE

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

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

Busca no portal

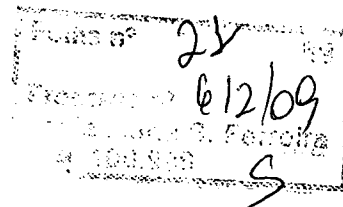
23°C 84km 9 e 0

Pesquisa de Legislação Municipal

Nº 1210 Ano: 2006 Secretaria: SMS

Voltar

Imprimir



PORTARIA 1210/06 - SMS

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

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

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

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

RESOLVE:

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

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

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

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

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

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

ANEXO I

REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

1 - OBJETIVO

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

2 - ÂMBITO DE APLICAÇÃO

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

3 - REFERÊNCIA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

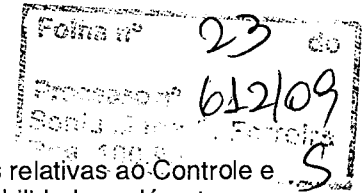
Dec. Mun. 40.497, de 27/04/01 - Permite, para fins de doação, a reutilização de gêneros alimentícios e de sobras de alimentos. SP, BR.

Dec. Mun. 41.647, de 31/01/02 - Dispõe sobre o Cadastro Municipal de Vigilância Sanitária e dá outras providências. SP, BR.

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

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

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



alimentos. DF, BR.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

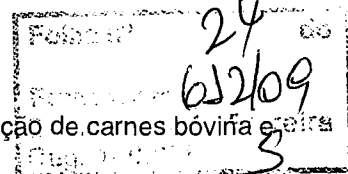
Ministério do Trabalho e Emprego - Port. 3751, de 23/10/1990 - NR- 17 - Ergonomia - estabelece parâmetros que permitam adaptação das condições de trabalho às características psicofisiobiológicas dos trabalhadores.

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

Convenção OIT 119.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Food Code Manual de elementos de apoio para o Sistema APPCC, 2ª 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.

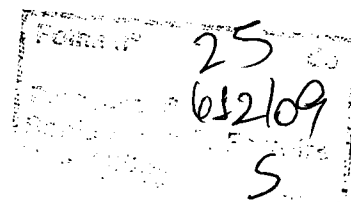
Controle integrado de pragas: conjunto de ações preventivas e corretivas, destinadas a impedir a atração, o abrigo, acesso e/ou proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a segurança do alimento.

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.



26
6/2/09
S

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 gastrointestinais, do trato respiratório e cutâneas.

V. O manipulador que apresentar as condições citadas no item anterior deverá ser afastado para outras funções e encaminhado para exame médico e tratamento.

VI. O manipulador que apresentar cortes ou lesões abertas não deve manipular alimentos ou superfícies que entrem em contato com os alimentos, a menos que as lesões estejam efetivamente protegidas por uma cobertura à prova d'água, como a luva de borracha.

6.4. Higiene Pessoal: O manipulador deve cumprir os seguintes hábitos diários de higiene:

6.4.1. banho, escovação dos dentes, barba feita, bigode aparado e cabelos totalmente protegidos;

6.4.2. unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base, sem maquiagem.

6.4.3. É vedada a utilização de adornos como, colar, amuleto, pulseira, fita, brinco, relógio, anel, aliança, inclusive piercing, que possa representar risco de contaminação.

6.5. Uniforme fechado, de cor clara, sem bolsos acima da cintura, conservado, limpo, com troca diária e utilização somente nas dependências internas do estabelecimento.

6.5.1. Sapatos fechados, antiderrapantes, em boas condições de higiene e conservação, ou botas de borracha, quando necessário e para a limpeza e higienização do ambiente.

6.5.2. Quando necessário, o avental plástico deve ser utilizado em atividades nas quais haja grande quantidade de água, sendo vedada a utilização próxima a fonte de calor.

6.5.3. É vedada a utilização de panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme.

6.5.4. É proibido carregar no uniforme: batons, escovinhas, cigarros, isqueiros, relógios e outros objetos.

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

6.5.6. No caso de contaminação acidental do uniforme, este deve ser substituído prontamente e, se necessária, deve ser realizada a descontaminação e higienização corporal.

6.5.6. O uso de luvas descartáveis é obrigatório nos seguintes casos:

I. na manipulação de alimentos prontos para o consumo e que já tenham sofrido tratamento térmico;

II. na manipulação de alimentos prontos para o consumo e que não serão submetidos a tratamento térmico;

III. na manipulação de frutas legumes e verduras que já tenham sido selecionadas e higienizadas.

6.5.7. As luvas devem ser trocadas sempre que houver interrupção do procedimento.

6.5.8. O uso da luva descartável não é permitido em procedimento que diretamente envolva calor, como cozimento, fritura e quando do uso de máquinas de moagem, tritura, moldagem, mistura e similares.

6.5.9. As luvas de malha de aço devem ser utilizadas quando do corte de carnes. Após a sua utilização, as luvas devem ser higienizadas e guardadas, em local limpo e fechado.

6.5.10. As luvas térmicas devem estar conservadas e limpas, cuidando para que não contaminem os alimentos.

6.5.11. A luva nitrilica, de cano longo É obrigatória na limpeza do ambiente.

6.6. Higiene das mãos. A empresa deve afixar, em locais estratégicos e de forma visível, cartazes contendo o procedimento correto de higienização das mãos.

6.6.1. O funcionário deve lavar as mãos sempre que:

I. iniciar ou trocar de atividade;

II. chegar ao trabalho;

III. utilizar os sanitários

IV. tossir, espirrar ou assoar o nariz;

V. usar esfregões, panos ou materiais de limpeza;

VI. recolher lixo e outros resíduos;

VII. tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos;

VIII. tocar em alimentos não higienizados ou crus;

IX. pegar em dinheiro;

X. houver interrupção do serviço;

XI. antes de vestir as luvas descartáveis.

6.6.2. Os anti-sépticos utilizados devem ter registro no Ministério da Saúde.

6.7. Práticas sanitárias operacionais - Durante a manipulação é vedado aos funcionários:

I - cantar, assobiar, tossir, espirrar, falar sobre os alimentos;

II - mascar goma, palito, fósforo ou similares, chupar balas, comer;

III - experimentar alimentos com as mãos;

IV - tocar o corpo, assoar o nariz, colocar o dedo no nariz ou ouvido, mexer no cabelo ou pentear-se;

V - enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta;

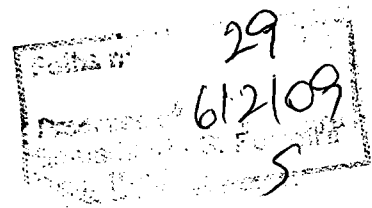
VI - tocar maçanetas ou qualquer outro objeto alheio à atividade;

VII - fazer uso de utensílios e equipamentos sujos;

VIII - manipular dinheiro;

IX - cuspir ou fumar sobre alimentos.

6.8 . Pessoas estranhas à equipe de funcionários das áreas de produção e elaboração de alimentos, ou aquelas que, no exercício de suas funções, necessitem supervisionar, fiscalizar os procedimentos de boas



práticas adotadas, ou executar manutenção e instalação de equipamentos, devem estar devidamente paramentadas com avental, rede ou gorro para proteger os cabelos e, se necessário, botas ou protetores para os pés, além de estarem informadas das noções mínimas de boas práticas de manipulação de alimentos.

6.9. O uso de vestimenta adequada é obrigatório para os empregados que trabalham no interior de câmaras frias e para os que movimentam mercadorias do ambiente quente ou normal para o frio, e vice-versa.

6.10. Após uma hora e quarenta minutos de trabalho contínuo nestas condições, deverá ser assegurado um período de vinte minutos de repouso em área termicamente amena.

7 - ÁGUA E DEMAIS UTILIDADES

7.1. A água utilizada para o preparo dos alimentos, proveniente de sistema de abastecimento público ou de fonte alternativa deve ser potável, adequada ao padrão de potabilidade estabelecido pela legislação vigente.

7.2. O reservatório de água deve possuir as seguintes condições:

I - capacidade e pressão suficientes;

II - superfície lisa, resistente e impermeável.

III - fácil acesso, para inspeção e higienização;

IV - isento de rachaduras e sempre tampado;

V - provido de estravasor na sua parte superior;

VI - protegido contra inundações, infiltrações;

VII - feito de material atóxico, inodoro e resistente aos produtos e processos de higienização;

VIII - limpo e desinfetado a cada 6 meses e nas seguintes situações:

a) quando for instalado;

b) na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água.

7.3. A higienização dos reservatórios deve seguir os métodos recomendados pelos órgãos oficiais competentes.

7.4. Será permitida a utilização de soluções alternativas de abastecimento de água, isolada ou integrada com o sistema de abastecimento público. A utilização de água de poço será permitida somente após a licença de outorga de uso concedida pelo Departamento de Águas e Energia Elétrica, da Secretaria de Energia e Saneamento do Estado de São Paulo, conforme legislação vigente.

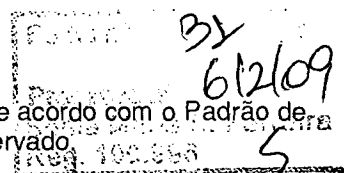
7.4.1. Os documentos de concessão da exploração do poço e os laudos laboratoriais devem permanecer à disposição da autoridade sanitária, sempre que solicitado.

7.4.1.1. A água oriunda de solução alternativa ou mista deve ser tratada e a sua qualidade deve ser controlada através de análises laboratoriais, com a periodicidade determinada pela legislação específica vigente.

7.4.1.2. Para veículos transportadores de água para consumo humano, deve ser realizada 1 análise de Cloro Residual Livre a cada carga.

7.5. A empresa fornecedora, distribuidora ou transportadora de água potável, deve apresentar à autoridade sanitária municipal e ao estabelecimento de alimento que está comprando a água, os laudos de análise determinados pela legislação vigente.

7.5.1. O estabelecimento que utilizar água potável transportada por caminhão pipa deverá apresentar à autoridade sanitária municipal cópia da análise de cloro residual livre de cada carga, bem como a nota fiscal de compra, fornecidos pela empresa fornecedora ou transportadora da água.



7.6. O gelo utilizado em alimentos deve ser fabricado com água potável, de acordo com o Padrão de Identidade e Qualidade vigente e armazenado em local limpo e bem conservado.

7.6.1. O gelo fabricado e vendido a terceiros deve ser embalado e rotulado, conforme legislação vigente.

7.7. O vapor chamado culinário deve ser procedente de água potável e quando utilizado em produtos ou superfícies que entrem em contato com alimentos não pode representar riscos de contaminação.

7.7.1. A água potável utilizada na forma de vapor deve ser tratada para evitar a formação de incrustações.

7.7.1.2. As tubulações devem ser desmontáveis, resistentes à corrosão, dotadas de filtros, feitas de material atóxico, de fácil limpeza e desinfecção.

7.7.1.3. No caso de vapor culinário, os produtos devem ter grau alimentício e a tubulação deve prever ponto de coleta para degustação do vapor.

7.8. O ar comprimido que entra em contato com os alimentos deve ser captado em local não contaminado e ser ausente de óleo. As tubulações devem ser feitas em aço inoxidável.

7.8.1. O suprimento de ar deve ser protegido por filtros externos e internos, feitos de material denso, descartável, atóxico, que não libere partículas, odor e sabor aos alimentos. A frequência de troca dos filtros deve ser conforme especificação do fabricante.

7.9. Os procedimentos de manutenção, limpeza e desinfecção de água e sistema de utilidades devem ser estabelecidos, descritos, monitorados e registrados para consulta.

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

8 - PRODUÇÃO

8.1. As instalações devem ser projetadas de forma a facilitar procedimentos operacionais de fluxos contínuos, sem cruzamento de etapas e linhas do processo de produção, compreendendo desde o recebimento da matéria-prima até o produto acabado ou a distribuição para o consumo. A separação adequada das atividades deve estar garantida por meios físicos ou outras medidas efetivas que permitam evitar a contaminação cruzada e facilitar as operações higiênicas, obedecidas as exigências desta norma.

8.1.1. O projeto da instalação deve ser concebido de maneira a restringir o trânsito de pessoas não essenciais à produção.

8.2. Todos os documentos, procedimentos e práticas desenvolvidas no processo, documentos de registro do produto no órgão competente devem estar organizados e disponíveis para a autoridade sanitária.

8.3. As empresas deverão manter a organização, a limpeza e a desinfecção dos equipamentos, dos utensílios e do ambiente em todas as dependências, internas e externas.

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

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

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

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

9 - EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

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

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

arrebites ajustados.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

V - não acarretem riscos adicionais.

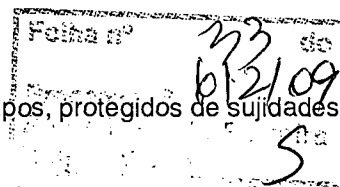
9.8. Não é permitida a utilização de equipamentos e utensílios de amianto, bem como a utilização de termômetros de vidro.

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

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

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

9.11. Os utensílios devem ser em quantidade suficiente, construídos com material sanitário, devem ser



mantidos bem conservados, livres de ponto escuro, furo, amassamento, limpos, protegidos de sujidades de insetos e de pragas.

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

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

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

10 - RECEBIMENTO

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

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

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

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

I - data de validade;

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

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

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

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

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

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

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

d) pescados: até 3º 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:

34
6/12/09
S

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;

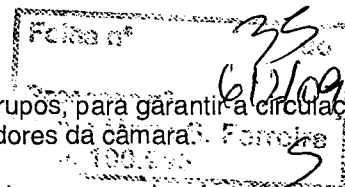
VII. porta que permita a manutenção da temperatura interna;

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 -18º C;

II - armazenamento sob refrigeração:

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

b) carne, até 4º C;

c) pescado, até 2º 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.

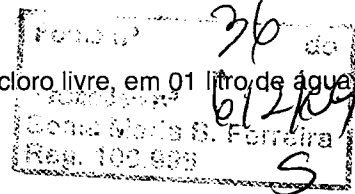
12.4 Para a higienização dos alimentos devem ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde para esta finalidade.

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 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:

- 18º C ou conforme recomendação do fabricante;

II - Armazenados sob refrigeração:

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

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

c) pescado, até 2ºC, 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 80ºC a 90ºC.

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 60ºC, no máximo por 6 horas;

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

b. entre 10º C e 21ºC, 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;

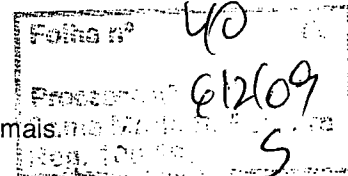
14.4.4. No refeitório e/ou sala de consumação é permitido o funcionamento de ventiladores de teto ou chão, mantidos limpos e desde que o fluxo de ar não incida diretamente sobre os ornamentos, as plantas e os alimentos.

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

48
6/12/09
S

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;

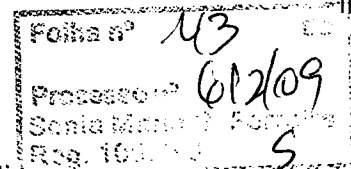
II. Enxágüe;

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.

17.6. Durante a produção / manipulação de alimentos é proibido proceder à limpeza e desinfecção das instalações e equipamentos.

17.7. Limpeza das Áreas Secas - O Sistema de limpeza a seco consiste na retirada de partículas de sujidades ou resto de produtos através de métodos físicos.



17.7.1. Seqüência de Limpeza a seco:

- I - sempre que possível o equipamento deve ser desmontado para facilitar a limpeza;
- II - a remoção da sujidade aderida deve acontecer utilizando escovas de cerdas sintéticas, de dureza adequada à superfície;
- III - a sujeira deve ser retirada pelo sistema de aspiração ou outro compatível com o processo. Não é recomendado o uso de ar comprimido para esta operação.

17.7.2. No sistema de limpeza a seco, a lavagem só deve ser empregada quando o nível de contaminação ambiental exigir.

18 - RESÍDUOS SÓLIDOS

O estabelecimento, gerador de resíduo sólido deve contribuir para a minimização dos resíduos e deve ser responsável pelo seu acondicionamento correto e coleta seletiva do lixo seco e lixo orgânico.

18.1. O resíduo sólido dentro do estabelecimento deve estar acondicionado em recipientes próprios para resíduo seco, separado do resíduo orgânico. O recipiente deve ser provido de tampa, pedal, de material de fácil limpeza, revestido com saco plástico resistente, esvaziado sempre que necessário. O recipiente de lixo deve permanecer afastado das mesas, utensílios de preparação e da manipulação de alimentos.

18.2. O resíduo sólido deve ser acondicionado em sacos, de acordo com a NBR 9191/01, próprios para lixo domiciliar ou comercial. As garrafas descartáveis devem ser armazenadas em contêiner, dispostas de forma a não armazenar água de chuva e, posteriormente encaminhadas para reciclagem. O lixo ou resíduo pastoso e aquele que exsuda deve ser colocado em recipiente rígido, até o momento da coleta.

18.3. O lixo não deve sair da área da produção pelo mesmo local onde entram as matérias primas. Na total impossibilidade de áreas distintas, determinar horários diferenciados.

18.4. Só é permitida a comercialização de resíduos de alimentos e óleo de fritura para empresa especializada no reprocessamento destes resíduos.

18.4.1. Estes resíduos devem ser acondicionados em recipientes rígidos, fechados, fora da área da produção. A empresa deverá manter registro com os dados: nome e endereço da empresa reprocessadora, frequência da coleta, quantidade aproximada do material coletado.

18.5. O resíduo fora da área de produção/manipulação deve ficar em área revestida com material de fácil limpeza, provida de ponto de água, de ralo, protegida da chuva, sol, moscas, roedores, outros animais e pessoas estranhas. O lixo não deve provocar odores ou incômodo à vizinhança.

18.6. O resíduo não coletado pelo serviço público deve ser recolhido por empresa especializada e no contrato, deve constar entre outros, o seu destino. As notas fiscais dos serviços prestados devem permanecer na empresa à disposição da autoridade sanitária.

18.7. O destino do resíduo industrial deve ser aprovado pelo órgão competente, relacionado ao meio ambiente.

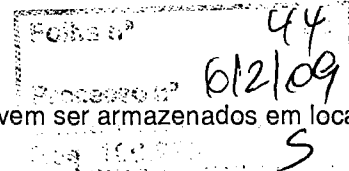
19 - CONTROLE DE QUALIDADE

19.1. A empresa deve executar, periodicamente, auditorias internas de Boas Práticas e Sistemas de Qualidade utilizando roteiro ou lista de verificação e elaborar planos de ações corretivos com prazo e responsáveis definidos.

19.2. A empresa deve monitorar, diariamente, e registrar em planilha própria, a temperatura de câmaras, balcões e congeladores e equipamentos térmicos.

19.3. Os produtos e subprodutos destinados ao reprocesso devem ser identificados, acondicionados, armazenados nas condições estabelecidas por este regulamento para a matéria-prima.

19.3.1 Os produtos retirados do mercado por vencimento do prazo de validade não devem ser reprocessados.



19.3.2. Produtos deteriorados, de devolução ou resíduos de processo, devem ser armazenados em locais separados e devidamente identificados.

19.4. A empresa deve manter todos os procedimentos relativos à identificação do lote ou dados que possibilitem sua identificação, bem como o inventário da produção de cada lote e a sua distribuição, disponíveis para a autoridade sanitária.

19.5. A guarda de amostra deve ser realizada com o objetivo de esclarecimento de ocorrência de falhas de qualidade e/ou que levem a risco a saúde do consumidor.

19.5.1. Nas indústrias, as amostras de produto final devem ser conservadas por um período referente ao tempo de vida de prateleira.

19.5.2. A amostra de pratos prontos elaborados em cozinhas industriais, restaurantes que utilizem o sistema de auto serviço, escolas, creches, asilos ou em serviços de nutrição de estabelecimento de assistência à saúde, deve ser guardada por 72 horas sob refrigeração até 4°C, ou sob congelamento a - 18°C. Alimentos líquidos devem ser armazenados por 72 horas sob refrigeração até 4°C. As amostras devem ser coletadas na área de distribuição um terço do tempo antes do término da distribuição das refeições.

19.6. A empresa deve manter à disposição da autoridade sanitária os procedimentos adotados para determinação do prazo de validade.

19.7. A indústria deve dispor de programa escrito, treinamento e pessoal para o recolhimento rápido e eficiente de produtos que não atendam aos parâmetros de qualidade e segurança. Deverá manter à disposição da autoridade sanitária os registros dos procedimentos operacionais adotados, contendo minimamente as informações: nome do produto, marca, número do lote ou data de fabricação ou validade, quantidade produzida, quantidade recolhida, locais de distribuição, motivo do recolhimento, destino final do produto e pessoa responsável por esta operação.

19.8. Quando houver perigo à saúde, a empresa deverá providenciar aviso de recolhimento dirigido ao público e à autoridade sanitária.

19.9. O serviço de atendimento ao consumidor deve contar com registro das reclamações pertinentes à qualidade e segurança do produto à disposição da autoridade sanitária. Os dados de reclamações devem ser anotados, arquivados, desdobrados e as ações corretivas registradas.

20 - EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES

20.1 - Área externa - Área livre de focos de insalubridade, ausência de lixo, objetos em desuso, animais, insetos e roedores. As áreas circundantes não devem oferecer condições de proliferação de insetos e roedores. Os pátios devem ser mantidos com piso lavável, grama aparada ou cascalho.

20.2. Acesso livre, independente, não podendo ter comunicação direta com dependências residenciais.

20.3 - Toda construção nova ou modificada deve garantir a acessibilidade à pessoa portadora de deficiência, conforme legislação vigente.

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

20.5 - Piso: material liso, resistente, impermeável, lavável, de cores claras e em bom estado de conservação, antiderrapante, resistente ao ataque de substâncias corrosivas e de fácil higienização, não permitindo o acúmulo de alimentos ou sujidades. Deve ter inclinação em direção aos ralos, o suficiente para não permitir que a água fique estagnada.

20.5.1. Em áreas que permitam existência de ralos e grelhas, estes materiais devem ser em número suficiente, sifonados, dotados de dispositivos que impeçam a entrada de vetores.

20.6. Paredes: acabamento liso, impermeável, lavável, de cores claras, em bom estado de conservação. Deve ter ângulo arredondado no contato com o piso. Livre de umidade, descascamentos, rachaduras. São vedadas as divisórias de vazão interno.

20.7. Tetos: material liso, impermeável, lavável, de cores claras e em bom estado de conservação, livres de

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.

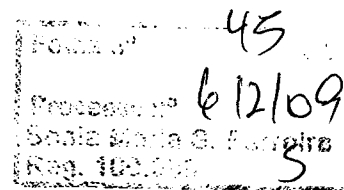
20.10. Iluminação: uniforme, sem ofuscamentos, sem contrastes excessivos, sombras e cantos escuros. As lâmpadas e luminárias devem estar limpas, protegidas contra explosão e quedas acidentais e em bom estado de conservação, sendo que não devem alterar as características sensoriais dos alimentos. As instalações 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;

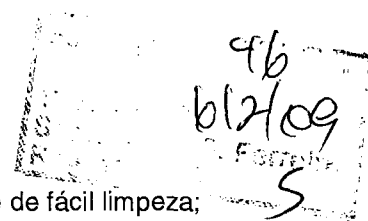
IV - pias para lavar as mãos, sabonete líquido, anti-séptico ou sabão anti-séptico, toalha de papel de cor clara não reciclado ou qualquer outro método de secagem que não permita a recontaminação das mãos;

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.

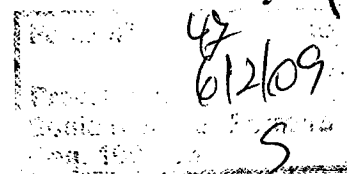
20.18.1. Não deverá existir, dentro das áreas de produção de alimentos, caixa de esgoto.

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



**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 **d e c r e t a**:

CAPÍTULO I -

Da Higiene na Comercialização e no Consumo de Alimentos

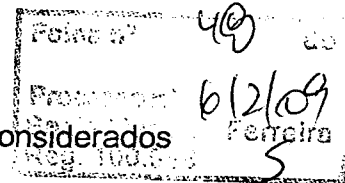
Art. 1º - A fiscalização sanitária de gêneros alimentícios no Município será exercida, no âmbito de suas atribuições, pela autoridade municipal, respeitadas a legislação federal e estadual pertinentes, visando assegurar à população o consumo de gêneros alimentícios em perfeito estado sanitário.

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



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

Câmara Municipal de São Paulo

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

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.

§ 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.

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

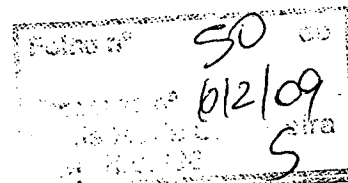
Art. 11 - Fica proibida a reutilização de óleos comestíveis nos bares, restaurantes, bancas de feira e similares no Município de São Paulo.

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

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.

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.



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

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.

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.

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.

§ 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.

§ 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.

52
6/12/09
S

§ 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.

53
6/12/09
S

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 - indústrias 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.

54
6/12/09
L 100.870
S

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.

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.

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.

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

53
6/12/09
5

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.

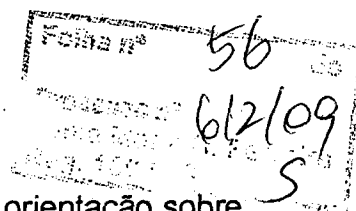
§ 5º - O certificado deverá permanecer exposto nos estabelecimentos, de modo visível, no principal salão de atendimento ao público e de maneira permanente, sendo que o descumprimento do disposto neste parágrafo acarretará multa de 250 (duzentas e cinquenta) UFIR.

§ 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.



§ 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;

57
6/2/09
S

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 enriquecidos 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, revigoradas 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

58
6/2/09
S

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, de 13 de junho de 1997.

Sala das Sessões,

AURÉLIO NOMURA
Autor/Relator

PROJ. DE LEI Nº 11.728
DE 22/02/95
F.M. FLEWAZIO

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

RECEBIDO
 Câmara de Conselhos e Justiça
 Em 13/11/09 às 13h
 Por RF

SOLANGE RAINO DOS SANTOS
 R.F. 10391
 Secretária

Ao Nobre Vereador / À Nobre Vereadora

ABOU ANNI

Câmara de Conselhos e Justiça

26 11 09

Obs. O prazo é de 5 a 8 dias, nos termos do art. 17 da Lei nº 13.041/06.

RECEBIDO NA PROCURADORIA DA CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
 SETOR DO PROCESSO LEGISLATIVO

Em 27/11/09 às 17:00h

Por Jone

SAÍDA: 07/12/09 ÀS: 14 h 00 ABS.: Lina

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Seguindo em 14/12/09 a seguinte(s) rubrica(s)
 sob nº 59 e 60, a título de informação nº

SOLANGE RAINO DOS SANTOS
 R.F. 10391
 Secretária



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

16 - PAR
16- 01634/2009

Folha nº 59 do proc. fls. 62
nº 01-612 de 2009
Solange Raíza dos Santos
RF 10.801

**PARECER Nº DA COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO, JUSTIÇA E
LEGISLAÇÃO PARTICIPATIVA SOBRE O PROJETO DE LEI Nº 0612/09.**

Trata-se de projeto de lei, de autoria do nobre Vereador Claudinho de Souza, que estabelece medida de higiene e saúde pública a ser observada nos estabelecimentos que comercializem alimentos para consumo no local.

Em suma, objetiva a propositura obrigar os estabelecimentos em questão a disponibilizar aos consumidores álcool gel para a higienização das mãos antes do consumo dos alimentos.

O projeto reúne condições para prosseguir em tramitação, eis que apresentado no regular exercício da competência legislativa desta Casa.

Com efeito, a propositura objetiva instituir medida que contribua para evitar que sejam contraídas doenças em razão da manipulação de alimentos nos estabelecimentos que comercializem alimentos para consumo no local, configurando-se em uma ordem para que seja adotada certa conduta – disponibilização de álcool gel aos consumidores – direcionada a um segmento específico da atividade econômica, no interesse da saúde pública.

Assim, tem o projeto por fundamento a proteção e defesa da saúde, matéria da competência concorrente da União, dos Estados e do Distrito Federal (art. 24, XII, da CF) e também dos Municípios, já que a estes entes é dado suplementar a legislação federal e estadual no que couber (art. 30, II, da CF).

Nesse sentido é, inclusive, a lição de Fernanda Dias Menezes de Almeida¹ para quem “a competência conferida aos Estados para complementarem as normas gerais da União não exclui a competência do Município de fazê-lo também. Mas o Município não poderá contrariar nem as normas gerais da União, o que é óbvio, nem as normas estaduais de complementação, embora possa também detalhar estas últimas, modelando-as mais adequadamente às particularidades locais”.

Ora, tratando a propositura sobre proteção e defesa da saúde e tendo em vista que, nos termos do art. 196 da Constituição Federal, “a saúde é direito de todos e dever do Estado, garantido mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doença ...” (grifamos), certo é que ao determinar a adoção da medida veiculada na propositura o Município nada mais estará fazendo do que cumprir o seu dever de, no exercício do poder de fiscalizar as atividades desenvolvidas em seu território, inserto no art. 160 da Lei Orgânica, fazer observar o texto constitucional.

¹ In Competências na Constituição de 1988, Ed. Atlas, pág. 125



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Folha nº 60 de 63
nº 01-612 de 209
Solange Raimundo dos Santos
RF. 13.801

A propositura encontra ainda fundamento em um dos poderes típicos da Administração Pública, qual seja o poder de polícia. Com efeito, o poder de polícia consiste na imposição aos administrados de limites ou condicionamentos ao exercício de certos direitos, sendo que sua definição legal nos é dada pelo artigo 78 do Código Tributário Nacional:

"Art. 78. Considera-se poder de polícia a atividade da Administração Pública que, limitando ou disciplinando direito, interesse ou liberdade, regula a prática de ato ou abstenção de fato, em razão de interesse público concernente à segurança, à higiene, à ordem, aos costumes, à disciplina da produção e do mercado, ao exercício de atividades econômicas dependentes de concessão ou autorização do Poder Público, à tranqüilidade pública ou ao respeito à propriedade e aos direitos individuais ou coletivos."

Segundo Hely Lopes Meirelles (*in* Direito Municipal Brasileiro, 6ª ed., págs. 371 e 350, respectivamente) *"compete ao Município a polícia administrativa das atividades urbanas em geral, para a ordenação da vida da cidade... Para esse policiamento deve o Município indicar o proceder do administrado, regulamentar a fiscalização e cobrar as taxas estabelecidas por lei. Nessa regulamentação se inclui a fixação de horário do comércio em geral e das diversificações para certas atividades ou estabelecimentos, bem como o modo de apresentação das mercadorias, utilidades e serviços oferecidos ao público."*

E mais, ao comentar especificamente sobre a polícia sanitária:

"No âmbito municipal, respeitados os assuntos da competência da União..., remanesce para o Município a polícia sanitária local em todos os assuntos de seu interesse, concernentes à higiene da cidade e ao abastecimento da população. A higiene pública é, em última análise, o asseio da cidade. Condição primeira para a salubridade da população é a cidade limpa. Essa limpeza via desde a varrição e lavagem das vias e logradouros públicos ... até a inspeção dos gêneros oferecidos ao consumo da população local."

Diante das considerações supra, verifica-se que o projeto está amparado nos artigos 13, I e 37, "caput" ambos da Lei Orgânica, bem como no poder de polícia do Município.

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

Por todo o exposto somos, **PELA CONSTITUCIONALIDADE e LEGALIDADE.**

Sala da Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa, em

Palácio Anchieta - Viaduto Jacareí, 100 - São Paulo - SP - CEP 01319-900 - fone (11) 3396-4000 - www.camara.sp.gov.br

Abou Anni

Vereador - PV

24º GV - 4º and. - s/408

PUBLICADO NO DIÁRIO OFICIAL

DE 12 / 12 / 09

Pág. 143 Col. 4

Conferido

SECRETARIA DO GOVERNO DO ESTADO

SECRETARIA DE TRANSPORTES

SECRETARIA DE TURISMO

À dta Comissão de Trânsito, Transporte, Atividade Econômica, Turismo, Lazer e Gastronomia.

Em 14 / 12 / 09

[Assinatura]

Recebido na Comissão de Trânsito, Transporte, Atividade Econômica, Turismo, Lazer e Gastronomia

Em 14 / 12 / 09 às 13h45

EDUARDO VASCONCELOS OLIVEIRA

RF. 10.835

Secretário

Ao Nobre Vereador / À Nobre Vereadora

Para rubricar:

Secretaria de Trânsito, Transporte e Atividade Econômica.

Em / /

Para o prazo

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 folha de informação rubricados sob

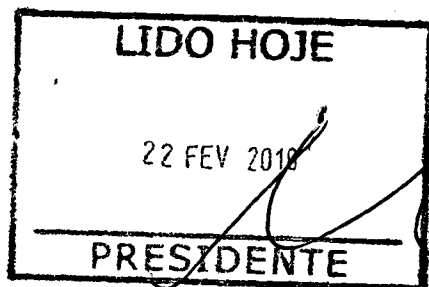
nº 61 a 65

Em 25.10.2010

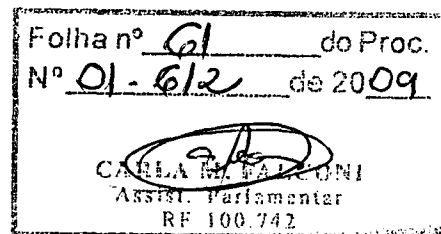
Ass: Carlos M. Faldoni

Assistente Parlamentar

RF 100.742



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**



fls. 65

PARECER CONJUNTO Nº DAS COMISSÕES REUNIDAS DE TRÂNSITO, TRANSPORTE, ATIVIDADE ECONÔMICA, TURISMO, LAZER E GASTRONOMIA, DE SAÚDE, PROMOÇÃO SOCIAL, TRABALHO, IDOSO E MULHER, E DE FINANÇAS E ORÇAMENTO SOBRE O PROJETO DE LEI Nº 0612/2009.

O Projeto de Lei, de iniciativa do nobre Vereador Claudinho de Souza (PSDB), determina que os estabelecimentos que comercializem alimentos para consumo no local deverão, como medida de higiene e saúde pública, disponibilizar aos consumidores álcool gel para a higienização das mãos antes do consumo dos alimentos. O equipamento de álcool em gel deverá ser mantido em local de fácil acesso e visualização.

A inobservância dessas disposições sujeitará o estabelecimento infrator à multa de R\$ 500,00 (quinhentos reais), dobrada em caso de reincidência.

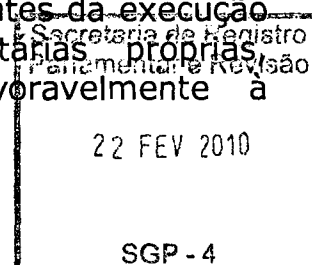
Segundo o autor, ações de saúde pública são recomendadas e enfatizadas de forma recorrente pelas autoridades sanitárias, após o advento da pandemia de influeza A (H1N1) – gripe suína, entretanto os cuidados devem ser redobrados e uma das medidas mais simples, barata e de fácil adoção é o uso freqüente de álcool gel na manipulação dos alimentos a serem consumidos.

A Digníssima Comissão de Constituição, Justiça e Legislação participativa apresentou parecer pela constitucionalidade e legalidade.

No âmbito da Comissão de Trânsito, Transporte, Atividade Econômica, Turismo, Lazer e Gastronomia há o entendimento que a iniciativa reveste-se de elevado interesse público, pois exige dos estabelecimentos que servem refeições e outros gêneros alimentícios, disponham de frascos de álcool Gel para uso de seus clientes, impondo melhorias nas condições de higiene e combatendo a transmissão e o contágio por vírus. De forma que é favorável à aprovação da propositura.

Em face do exposto e considerando que a iniciativa vai ao encontro das necessidades dos clientes e freqüentadores desses estabelecimentos e representa uma ação em prol da saúde pública, a Comissão de Saúde, Promoção Social, Trabalho, Idoso e Mulher é favorável ao projeto.

Quanto ao aspecto financeiro, a Comissão de Finanças e Orçamento nada tem a opor à propositura, visto que as despesas decorrentes da execução da lei correrão por conta de dotações orçamentárias próprias, suplementadas, se necessário, manifestando-se favoravelmente à propositura.





**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

612/09

Folha nº <u>62</u>	do Proc.
Nº <u>01. 612</u>	de 2009
 CARLA RIBEIRO LEONI Assist. Parlamentar RF 100.742	

Sala das Comissões Reunidas, em 27/02/10

COMISSÃO DE TRÂNSITO, TRANSPORTE ATIVIDADE ECONOMICA, ^{av}
TURISMO, LAZER E GASTRONOMIA.

Goulart

Juscelino Gadelha

Marcelo Aguiar

Marta Costa

Quito Formiga

Senival Moura

Wadih Mutran

COMISSÃO DE SAÚDE, PROMOÇÃO SOCIAL, TRABALHO, IDOSO E
MULHER ⁰⁴

Jamil Murad

José Ferreira

Juliana Cardoso

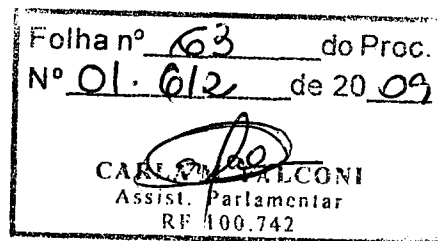
Milton Ferreira

Natalini

Noemi Nonato

Sandra Tadeu

PL 0612/09



COMISSÃO DE FINANÇAS E ORÇAMENTO

Adilson Amadeu

Arselino Tatto

Atílio Francisco

Aurélio Miguel

Donato

Gilson Barreto

Milton Leite

Roberto Trípoli

Souza Santos

PL 0612/09

NOTAS TAQUIGRÁFICAS SEM REVISÃO FINAL do Proc.
SESSÃO: 082-SE DATA: 22/02/2010
Folha nº 69 FL 15 DE 50
Nº 01.612 de 2009
CARLOS FALCONI
Assist. Parlamentar
RF 100.742

O SR. PRESIDENTE (Antonio Carlos Rodrigues - PR)

Passemos ao item seguinte.

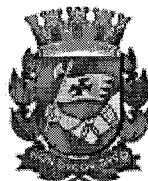
- "PL 612/2009, do Vereador CLAUDINHO DE SOUZA (PSDB) Estabelece medida

de higiene e saúde pública a ser observada nos estabelecimentos que comercializem alimentos para consumo no local, e dá outras providências. FASE DA DISCUSSÃO: 1ª. APROVAÇÃO MEDIANTE VOTO FAVORÁVEL DA MAIORIA SIMPLES DOS MEMBROS DA CÂMARA."

O SR. PRESIDENTE (Antonio Carlos Rodrigues - PR) – Solicito ao Sr. Secretário que proceda à leitura do parecer.

- É lido o seguinte: (*Parecer*)

O SR. PRESIDENTE (Antonio Carlos Rodrigues - PR) – Em discussão. Não há oradores inscritos; está encerrada a discussão. A votos o PL 612/09. Os Srs. Vereadores favoráveis permaneçam como estão; os contrários, ou aqueles que desejarem verificação nominal de votação, manifestem-se agora. (Pausa) Está aprovado.



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

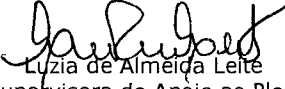
Papel para informação, rubricado como folha nº 65.
do processo n.º 01.612 de 2009 25 / 02 / 2010 (a) Carla M. Falconi
Assistente Parlamentar
RF 100.742

À SGP-2

Sra. Secretária

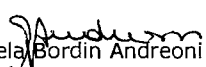
A presente propositura foi aprovada em 1ª discussão e votação na 82ª Sessão Extraordinária, ocorrida em 22 de fevereiro de 2010.

25/02/2010


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

Conferido.

25/02/2010


Ângela Bordin Andreoni
Secretária de Apoio Legislativo
SGP-2

Segue(m) juntado(s), nesta
data, documento(s) e folha
de informação rubricados sob
nº 66
Em 20 / 06 / 2010
Ass.:

Eva Jodolski
Assistente Parlamentar
RF 400458



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

Papel para informação, rubricado como folha nº 66
do processo n.º 01-612 de 2009 21 / 06 / 2010 (a) 1

Eva Podolski
Assistente/Parlamentar
RF 100453

À SGP 2

Sra. Secretaria,

O presente Projeto versa sobre matéria elencada no artigo 41 da Lei Orgânica do Município.

21/06/2010

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

À SGP 15

Sr. Supervisor,

Encaminho os presentes autos para realização de Audiências Públicas, em atendimento ao disposto no artigo 41 da Lei Orgânica do Município.

21/06/2010

Ângela Bordin Andreoni
Ângela Bordin Andreoni
Secretária de Apoio Legislativo
SGP 2

RECEBIDO EM SGP-15
EM 22/06/10

Carlos Roberto de Silva
Supervisor de Equipe - SGP-15

A cont. de SGP-15
Sr. 22/06/10

Carlos Roberto de Silva
Supervisor de Equipe - SGP-15

Segue M juntado 1 nesta data documento(s)
e papel de informação rubricado 1 sob folha
n.º 67 a 71

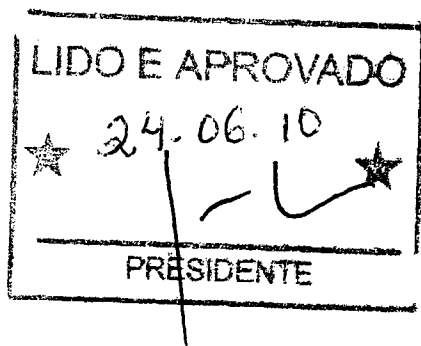
Em 30/06/2010


ANA LUCIA DE OLIVEIRA SOUSA
RP 100.823
Secretária



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Folha nº 67 fls. 73
do processo nº 01.612.2009
Ana Lúcia de Oliveira Sousa
RF 100.838



07 - RPS
07-00061/2010

REQUERIMENTO

REQUEIRO, NOS TERMOS REGIMENTAIS, A REDUÇÃO DO INTERSTÍCIO ENTRE A REALIZAÇÃO DAS AUDIÊNCIAS PÚBLICAS AOS PROJETOS DE LEI ABAIXO RELACIONADOS:

PL 0039/10 – AURÉLIO MIGUEL – DISPÕE SOBRE A CONCESSÃO DE ISENÇÃO TOTAL DOS IMPOSTOS REDIAL E TERRITORIAL URBANO – IPTU INCIDENTES SOBRE IMÓVEL CUJO PROPRIETÁRIO SEJA PESSOA COM DEFICIÊNCIA OU MOBILIDADE REDUZIDA, NAS CONDIÇÕES QUE ESPECIFICA, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

PL 0122/01 – WADIH MUTRAN – DISPÕE SOBRE O LIMITE MÁXIMO DE ALUNOS PERMITIDO EM SALA DA AULA, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

PL 0115/09 – SANDRA TADEU – DISPÕE SOBRE A OBRIGATORIEDADE DA INSTALAÇÃO DO TELHADO VERDE NOS LOCAIS QUE ESPECIFICA, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

PL 0284/09 – JOSÉ POLICE NETO – REGULAMENTA OS INDICADORES AMBIENTAIS REFERENTES AO SISTEMA MUNICIPAL DE INFORMAÇÕES, INSTITUÍDO PELO ARTIGO 264 DO PLANO DIRETOR DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, LEI Nº 13.430, DE 13 DE SETEMBRO DE 2002.

PL 0340/09 – MARCELO AGUIAR – DETERMINA QUE SEJA AFIXADO EM LOCAL VISÍVEL EM TODAS AS REPARTIÇÕES PÚBLICAS, AUTARQUIAS FEDERAIS, ESTADUAIS E MUNICIPAIS NA CIDADE DE SÃO PAULO, CARTAZES CONTENDO MENSAGENS SOBRE A PREVENÇÃO À PEDOFILIA, ABUSO SEXUAL CONTRA CRIANÇAS E ADOLESCENTES, CONTENDO TAMBÉM O “DISQUE 100” PARA DENÚNCIAS.

17:09 24/06/2010 005550 - Protocolo Legislativo - 508.22

Materia PL 612/2009. Não assinado digitalmente.



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Folha nº 68 fls. 74
do processo nº 01-612-2009
Ana Lúcia de Oliveira Sousa
RF 100/23

PL 0388/09 – FLORIANO PESARO – ESTABELECE DIRETRIZES PARA A POLÍTICA MUNICIPAL DE PREVENÇÃO E ERRADICAÇÃO DO TRABALHO INFANTIL EM SUAS PIORES FORMAS, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

PL 0390/09 – FLORIANO PESARO – ESTABELECE OBJETIVOS E DIRETRIZES PARA A INSTITUIÇÃO DO SERVIÇO DE DENÚNCIA DE VIOLAÇÃO DOS DIREITOS DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE – DISCA, NO ÂMBITO DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

PL 0464/09 – ADOLFO QUINTAS – INSTITUI O PLANO DE GERENCIAMENTO DE DESTINAÇÃO AMBIENTALMENTE ADEQUADO DE EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA E DE TELECOMUNICAÇÕES NO FINAL DA VIDA ÚTIL, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

PL 0612/09 – CLAUDINHO DE SOUZA – ESTABELECE MEDIDA DE HIGIENE E SAÚDE PÚBLICA A SER OBSERVADA NOS ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZEM ALIMENTOS PARA CONSUMO NO LOCAL, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

SALA DAS SESSÕES,

Florianos

RECEBIDO EM SGP-15
 EM 29/06/10
 Carlos Roberto da Silva
 Supervisor de Equipe - SGP-15

A dent. c. s. p. s. m.
 Pare. junto do auto do R-6(267).
 SP 29/06/10.

Carlos Roberto da Silva
 Supervisor de Equipe - SGP-15

Segue 1 junta do 1 res. do la. d. com. do (x)
 e papel de informação rubricado 1 sob folha
 n.º 69071

Em 30/06/2010

ANA LUCIA DA OLIVEIRA SOUSA
 RF 100.823
 Secretária



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

SECRETARIA GERAL PARLAMENTAR
Secretaria de Registro Parlamentar e Revisão

COMISSÃO DE SAÚDE, PROMOÇÃO SOCIAL, TRABALHO E MULHER

PRESIDENTE: JOSÉ FERREIRA DOS SANTOS - ZELÃO

AUDIÊNCIA PÚBLICA PL 612/2009

LOCAL: Câmara Municipal de São Paulo

DATA: 23 de junho de 2010

OBSERVAÇÕES:

- Notas taquigráficas sem revisão

O SR. PRESIDENTE (José Ferreira dos Santos - Zelão) – São 12h15 min. Na qualidade de Presidente da Comissão de Saúde, Promoção Social, Trabalho e Mulher declaro aberto os trabalhos da 10ª Audiência Pública do ano de 2010.

Vamos à pauta de hoje, cujo primeiro tema é Criança e Adolescente. Em audiência pública o PL 355/09, de autoria do nobre Vereador Quito Formiga que institui o sistema de informações sobre a violência nas escolas da rede municipal de ensino e dá outras providências.

Consulto o plenário no sentido de saber quem gostaria de falar sobre o projeto. (Pausa)

O SR. PRESIDENTE (José Ferreira dos Santos - Zelão) – Não há interessados. Dou por realizado, em segunda audiência pública, o PL 355/09, de autoria do nobre Vereador Quito Formiga.

O segundo item da pauta traz também o tema Criança e Adolescente, em primeira audiência pública, É o PL 388/09, de autoria do nobre Vereador Floriano Pesaro que estabelece diretrizes para a política municipal de prevenção e erradicação do trabalho infantil e suas piores formas e dá outras providências.

Consulto o plenário para verificar interesse na discussão do projeto. (Pausa).

O SR. PRESIDENTE (José Ferreira dos Santos - Zelão) – Não havendo inscrições, dou por realizado, em primeira audiência, o projeto 388/09 do nobre Vereador Floriano Pesaro.

Ainda sobre o tema Criança e Adolescente, em primeira audiência, o Projeto 390/09, de autoria do nobre Vereador Floriano Pesaro que estabelece objetivos e diretrizes para instituição do serviço de denúncia de violação dos direitos da criança e do adolescente, o DISCA, no âmbito do Município de São Paulo e dá outras providências.

Consulto o plenário para confirmar se há interessados em se pronunciarem a respeito. (Pausa).

O SR. PRESIDENTE (José Ferreira dos Santos - Zelão) – Não havendo inscritos, dou por realizado, em primeira audiência pública, o PL 390/09 do nobre Vereador Floriano Pesaro.

Dando continuidade ao tema Criança e Adolescente, em primeira audiência, o PL 340/09 de autoria do nobre Vereador Marcelo Aguiar que determina seja afixado em local visível, em todas as repartições públicas, autarquias federais, estaduais e municipais na Cidade de São Paulo cartazes contendo mensagens sobre a prevenção à pedofilia, abuso sexual contra crianças e adolescentes, contendo também o Disque 100 para denúncias.

Consulto o plenário para saber se há interessados em falar sobre o Projeto de Lei 340/09 do nobre Vereador Marcelo Aguiar. (Pausa)

O SR. PRESIDENTE (José Ferreira dos Santos - Zelão) – Não havendo inscrições, dou por realizada, em primeira audiência pública, o PL 340/09.

Registro a presença do nobre Vereador Milton Ferreira.

Mantendo o tema Criança e Adolescente, em primeira audiência pública, o PL 595/08, de autoria do nobre Vereador Paulo Fiorilo que altera a redação dos incisos II, III e IV do artigo 2º, da Lei 13.841 de 07 de junho de 2004, que dispõe sobre as normas do programa Bolsa Trabalho.

Consulto os presentes se alguém quer discutir a matéria. (Pausa) Como não há inscritos, dou por realizada a audiência pública do Projeto 595/08.

Parabenizo os nobres Vereadores pela apreciação de todos os projetos sobre o tema criança e adolescente, um tema muito importante e que está na pauta do dia. Todos nós devemos nos importar com as crianças, que devem ser cuidadas tanto pelas famílias como pelas autoridades.

Tema matéria tributária.

PL 39/10, de autoria do Vereador Aurélio Miguel, que “dispõe sobre a concessão de isenção total dos Impostos Predial e Territorial Urbano - IPTU incidentes sobre imóvel cujo proprietário seja pessoa com deficiência ou mobilidade reduzida, nas condições que especifica, e dá outras providências”.

Consulto os presentes se alguém quer discutir a matéria. (Pausa) Tem a palavra o Sr. Douglas Amato.

O SR. DOUGLAS AMATO – Bom dia. Meu nome é Douglas e trabalho na Secretaria de Finanças, Subsecretaria da Receita Municipal. Na minha opinião, conceder isenção do Imposto Predial e Territorial aos proprietários que têm alguma deficiência ou mobilidade reduzida é um objetivo muito nobre e penso que a Municipalidade tem mesmo de conceder a essas pessoas esse benefício.

A respeito dessa legislação, tecerei alguns comentários. Sobre o estudo do impacto econômico-financeiro que causará esse projeto de lei, relatado de acordo com a Lei Complementar 104, a Lei de Responsabilidade Fiscal, foi-nos apresentado um número, porém é necessário esmiuçá-lo um pouco mais para saber como se chegou a esses valores de renúncia fiscal.

Além disso, em relação à mesma lei, o seu artigo segundo relata que essa isenção, além dos proprietários, contemplará também os possuidores, representados pela figura dos locatários. O contrato de locação é privado e é muito difícil para a fiscalização aferir e controlar contratos entre particulares, porque é muito diferente do contrato do proprietário, cuja matrícula precisa estar no cartório de imóveis; portanto, o controle é público, muito mais fácil. Agora, se esse benefício for estendido ao locatário, contrato entre particulares, privado, a fiscalização encontrará muitos obstáculos para aferir se a pessoa poderá ou não ter o benefício da isenção. Era o que eu tinha a dizer, Srs. Vereadores. Muito obrigado.

O SR. PRESIDENTE (José Ferreira dos Santos – Zelão) – Não havendo mais inscritos, dou por realizada a primeira audiência pública do PL 39/10.

Tema Vigilância Sanitária.

PL 612/09, de autoria do Vereador Claudinho de Souza, que “estabelece medida de higiene e saúde pública a ser observada nos estabelecimentos que comercializem alimentos para consumo no local, e dá outras providências”.

Consulto os presentes se alguém quer discutir a matéria. (Pausa) Tem a palavra a Sra. Ivanise.

A SRA. IVANISE – Bom dia a todos. Meu nome é Ivanise e sou da Coordenação de Vigilância em Saúde. O Vereador Claudinho de Souza foi muito feliz com o projeto de lei que obriga estabelecimentos comerciais que comercializam alimentos para consumo imediato a disponibilizarem álcool gel aos seus clientes. Tenho a dizer, no entanto, que gostaríamos que fosse feito um adendo ao projeto acrescentando a obrigação de disponibilização também de uma pia para pré-higienização das mãos, porque essa medida seria muito mais efetiva.

O SR. PRESIDENTE (José Ferreira dos Santos – Zelão) – Então, a senhora está propondo que façamos um adendo acrescentando ao projeto a obrigação de uma pia?

A SRA. IVANISE – Exatamente.

O SR. PRESIDENTE (José Ferreira dos Santos – Zelão) – Obrigada pela proposta. Passaremos sugestão ao nobre Vereador Claudinho de Souza.

Não havendo mais inscritos, dou por encerrada a primeira audiência pública sobre o PL 612/09. Nada mais havendo a tratar, dou por encerrada esta audiência pública. Boa tarde.

Estão encerrados os nossos trabalhos.

Segue ☒ juntado ☒ nesta data documento(s)
e papel de informação rubricado ☒ sob folha
n.º 72 a 87

Em 30 / 06 / 12
João Carlos das Chaves
Técnico Administrativo
RP 6336



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

SECRETARIA GERAL PARLAMENTAR
Secretaria de Registro Parlamentar e Revisão

FL. Nº 72
Do processo 01-0612-2009
João Carlos Dias Chaves
RF.: 11336

COMISSÃO DE SAÚDE, PROMOÇÃO SOCIAL, TRABALHO E MULHER

PRESIDENTE: JOSÉ FERREIRA DOS SANTOS - ZELÃO

AUDIÊNCIA PÚBLICA

LOCAL: Câmara Municipal de São Paulo

DATA: 30 DE JUNHO DE 2010

OBSERVAÇÕES:

- Notas taquigráficas sem revisão
- Intervenção simultânea ininteligível/inaudível
- Suspensão

Folha nº
DO PROCESSO Nº 01-0612-2009
João Carlos Dias Chaves
RF.: 11336

O SR. PRESIDENTE (José Ferreira dos Santos - Zelão - PT) – Há número legal. Está aberta a sessão. Sob a proteção de Deus, iniciamos os nossos trabalhos. Esta é a 11ª audiência pública, no ano de 2010, da Comissão de Saúde, Promoção Social, Trabalho e Mulher. Registro a presença do nobre Vereador Jamil Murad, o nobre Vereador Gilberto Natalini retirou-se para participar do programa, que será gravado aqui na Câmara, chamado *Sala de Visitas*.

O primeiro projeto de hoje, em segunda audiência, tema criança e adolescente, PL 388/2009, de autoria do Vereador Floriano Pesaro. “Estabelece diretrizes para a política municipal de prevenção e erradicação do trabalho infantil e suas piores formas e dá outras providências”. Não há inscritos, dou por realizada a segunda audiência do PL 388/2009.

O PL 390/2009, de autoria do Vereador Floriano Pesaro, em segunda audiência pública, tema criança e adolescente. “Estabelece objetivos e diretrizes para a instituição do serviço de denúncia de violação dos direitos da criança e do adolescente, o DISCA, no âmbito do Município de São Paulo e dá outras providências”.

Suspendo a sessão por 30 segundos. (Pausa)

Retomando a sessão, não há inscritos, dou por realizada a segunda audiência do PL 390/2009.

O PL 340/2009, de autoria do Vereador Marcelo Aguiar, tema criança e adolescente. “Determina que seja afixado em local visível em todas as repartições públicas de autarquias federais, estaduais e municipais, na cidade de São Paulo, cartazes contendo mensagens sobre a prevenção à pedofilia, abuso sexual contra a criança e adolescente, contendo, também, o Disque 100 para denúncia”. Não há inscritos, dou por realizada a segunda audiência do PL 340/2009.

O PL 39/2010, de autoria do Vereador Aurélio Miguel, de matéria tributária, em segunda audiência. “Dispõe sobre a isenção total do Imposto Predial, Territorial e Urbano – IPTU, incidente sobre o imóvel cujo proprietário seja pessoa com deficiência ou mobilidade

reduzida, nas condições que especifique e dá outras providências”. Tem a palavra o Sr. Douglas Amanto.

O SR. DOUGLAS AMANTO – Douglas Amanto, da Secretaria de Finanças, da Sub-Secretaria da Receita Municipal, bom dia Srs. Vereadores, membros da sociedade, com relação a esse projeto, vemos que seu ideal é muito nobre, porque as pessoas deficientes e com mobilidade reduzida merecem vários benefícios do Município, dentre os quais os fiscais.

Temos de observar dois fatores, principalmente com relação ao Executivo: o primeiro, é que a Lei de Responsabilidade Fiscal exige um estudo do impacto financeiro orçamentário. Foi-nos apresentado um numerário a respeito, mas não o modo pelo qual se chegou a ele, precisamos saber, exatamente, como foi feito o estudo; o segundo, é quanto à fiscalização, no artigo 2º, porque o benefício é estendido aos possuidores. Os possuidores, por sua vez, fazem contratos de direito privado, tornando muito difícil a fiscalização verificar esses contratos, porque é um contrato de trato sucessivo que vai se estendendo aos particulares, é muito diferente de um proprietário que registra o seu imóvel na Matrícula, no Cartório de Imóveis, se tornando um registro público. A fiscalização terá dificuldades com relação ao cumprimento do artigo 2º.

São essas as considerações, muito obrigado.

O SR. PRESIDENTE (José Ferreira dos Santos - Zelão - PT) – Não havendo mais inscritos, dou por realizada a segunda audiência do PL 39/2010. Registro a presença do Vereador Milton Ferreira.

O PL 612/2009, de autoria do Vereador Claudinho de Souza, tema vigilância sanitária, em segunda audiência pública. “Estabelece medidas de higiene e saúde pública a serem observadas nos estabelecimentos que comercializem alimentos para consumo no local e dá outras providências”. O Sr. Leandro está inscrito para falar sobre o projeto.

O SR. LEANDRO – Bom dia a todos, na verdade, Srs. Vereadores, a nossa proposta, apresentada pelo Vereador Claudinho de Souza, foi no ano de 2009, em virtude da pandemia no País e no mundo, com relação ao vírus Influenza H1N1. Adotamos medidas que

Folha nº 15
DO PROCESSO Nº 01-0612-2009
João Carlos Das Chaves
RF.: 11336

pudessem evitar a propagação desse vírus, principalmente em locais onde há consumo de alimentos. Mesmo porque a manipulação de vários objetos como talheres, bandejas, pratos, poderiam, sim, propagar ainda mais esse tipo vírus. Além de ser uma medida barata, que é o uso do álcool em gel, é de fácil adoção e manipulação para serem utilizados nos comércios.

Tivemos, também, uma informação da Covisa, na última audiência pública, sobre a instalação de lavatórios. Optamos pela não instalação de lavatórios, pois temos a ideia de que os estabelecimentos já prevêm lavatórios. O projeto, no mérito, é muito interessante o lavatório próximo a esse local, mas, com relação ao Código de Edificação e Obras, estaríamos desvirtuando o objetivo do projeto.

Portanto, peço à Comissão que observem esses detalhes, no sentido de não alterar o projeto nesse sentido, de forma que não entrem no mérito de edificação e obras. Muito obrigado.

O SR. PRESIDENTE (José Ferreira dos Santos - Zelão - PT) – Não havendo mais inscritos, dou por realizada a segunda audiência o PL 612/2009.

O PL 268/2010, de autoria da Comissão de Saúde, Promoção Social, Trabalho e Mulher, tema vigilância sanitária.

“Autoriza a manutenção dos agentes de apoio, segmento Zoonose, contratados em caráter emergencial nos termos da lei 10.793/89 e a alteração subsequente nos quadros da Secretaria Municipal de Saúde, até que se atinja a meta de estruturação do controle vetorial recomendado pela Secretaria de Vigilância em Saúde do Ministério da Saúde”.

Vereador Jamil, gostaria de falar sobre o projeto de lei? (Pausa)

Antes de o nobre Vereador usar a palavra, eu quero fazer um comunicado. A Comissão de Saúde da Casa, nós protocolamos o presente projeto de lei na Câmara Municipal, com a ajuda da Comissão de Justiça da Casa, na última quarta-feira. Colocamos o mesmo em pauta. Está em pauta então para ser votado hoje. Esperamos que após a votação de hoje, se o tempo for suficiente, são 48h de uma votação para outra, se ainda houver votação na terça-feira, pois me parece que haverá, caso ocorra essa hipótese, nós votaremos em segunda

Folha nº 126
DO PROCESSO Nº 01-0612-2009
João Carlos Dias Chaves
RF.: 11336

discussão. E quem quiser se inscrever para falar sobre o projeto, sobre a lei poderá fazê-lo.

Tem a palavra o Vereador Jamil Murad.

O SR. JAMIL MURAD – Bom dia Srs. Vereadores, assessores, senhoras e senhores presentes na audiência pública. A questão da prevenção, da tomada de medidas que evitem doenças, aos poucos ganham força na sociedade e nos poderes que tomam as decisões. Sabemos que é possível evitar a dengue, por exemplo. Quais os meios? Os meios são conhecidos. E o poder público tem obrigação de se organizar para por em prática o conhecimento de como evitar a dengue e outras doenças, tem a obrigação de tomar medidas.

Por isso a Comissão de Saúde esse tempo todo, Presidente Zelão, tem apoiado todas as iniciativas. Foram realizadas audiências com os Secretários, foram realizadas manifestações no Plenário. Quem está defendendo a saúde pública? Nós! Vocês e os Vereadores da Comissão de Saúde que nunca negaram apoio, e se organizaram, e se mobilizaram, defenderam, falaram, e fizeram discurso. Tudo isso de fazer com que o poder público constituído, o Prefeito, o Governo Municipal com seu Secretário de Saúde tomasse as medidas mais eficientes para evitar as doenças, como a dengue.

Se o bom senso e a lógica prevalecessem, se tomássemos as decisões de forma mais racional, não precisaria haver toda essa mobilização, pois já teria sido tomada essa medida. Mas, infelizmente, as coisas são assim. Temos de funcionar como água mole em pedra dura, que tanto bate até que fura. É assim que vocês estão se comportando, e é assim que a Comissão de Saúde também tem se comportado. E esse projeto é mais uma água mole em pedra dura. Em outras palavras: é mais uma proposta, um caminho para fazer o Executivo, a Secretaria de Saúde, o Secretário da Saúde e o próprio Prefeito entenderem que é necessário combater eficientemente as zoonoses. Portanto, é necessário aceitar a proposta de manter o emprego daqueles que já estão treinados e que exercem essa função há oito, nove, dez anos.

O que vocês, da Saúde, esperam de um noticiário quando acaba um feriado prolongado? (Pausa) O número de mortos, não é? Às vezes até se comemora quando, por

exemplo, morrem 120, em lugar de 100. Não é assim? Festejam a notícia de que o número de mortos baixou 10%, 15%. Na verdade, se fossem tomadas as medidas corretas, não haveria morte alguma, porque se sabe onde estão as curvas perigosas das rodovias, onde mais derrapam, onde tem serração, onde normalmente motoristas cometem excessos de velocidade. Quer dizer, gasta-se pouco, se considerarmos a colocação de pessoas para controlar os locais-chave em termos de acidentes e mortes.

Temos de construir uma sociedade que não comemore o fato de terem morrido menos pessoas, mas o fato de não ter morrido ninguém antes da hora. Cada um viveria de acordo com as suas condições, com a sua constituição. E por isso que nós temos de continuar nesse processo. É mais uma oportunidade para conseguirmos aquilo que já vínhamos apontando como necessário: manter o emprego de vocês, possibilitando que o Poder Executivo contemple os seus interesses, para que vocês possam continuar trabalhando para a sociedade.

Era o que tinha a dizer. Muito obrigado, Sr. Presidente. (Palmas)

O SR. PRESIDENTE (José Ferreira dos Santos – Zelão) – Muito obrigado, nobre Vereador Jamil. Dou por realizada a audiência pública referente ao PL 268, de autoria desta Comissão.

Suspenderei a nossa reunião por um minuto.

- Suspensos, os trabalhos são reabertos sob a presidência do Sr. Vereador Zelão.

O SR. PRESIDENTE (José Ferreira dos Santos – Zelão) – Há quatro pessoas inscritas. Gostaria de saber se mais alguém gostaria de fazer uso da palavra. (Pausa) Estão encerradas as inscrições.

Tem a palavra o primeiro inscrito, o Sr. Jaime Loza, do Sindsep, para discutir o Projeto 268, da Comissão de Saúde, que votaremos hoje à tarde. Aproveito para ressaltar a importância da participação de vocês na votação.

O SR. JAIME LOZA – Bom dia a todos. Antes de mais nada, gostaria de agradecer a Comissão de Saúde por ter colocado este projeto em discussão na Casa e de tê-la

Folha nº 75 DO PROCESSO Nº 01-0612-2009 João Carlos Dias Chaves RF.: 11336

encaminhado, hoje, para a primeira votação. Precisamos nos organizar para acompanhar as votações; principalmente a segunda.

Na verdade, inscrevi-me para atualizar os dados. O nosso documento, quando apresentamos o projeto de lei, nós expusemos os motivos pelo qual reivindicamos esse projeto de lei.

O documento apontava, em 2007, 2.600 casos confirmados. Com base nesse número, julgou-se pertinente contratar mil trabalhadores para atuar no combate à dengue. Agora, em 2010, tínhamos a informação da Prefeitura de que, com 2.209 casos – ou seja, número próximo da epidemia de 2007 – o Governo estava ameaçando demitir 600 agentes, em 2007, e, em 15 de agosto, demitir outros 348 trabalhadores. Os trabalhadores não ficaram surpresos com os novos dados oficiais da Prefeitura, porque já sabíamos que os números estavam aumentando. De 2.209, em 5 de maio, para o dia 24 de maio, o número saltou para 3.481 casos; isso sem considerar os importados, que somariam 3.800 casos. Então o número de casos que havia quando foi preparado o PL, que defendia a justa renovação dos dois contratos, aumentou. Então essa discussão tem que ser feita, e esses dados têm que ser atualizados. No entanto, por incrível que pareça, mesmo com o aumento do número de casos – 3.481 casos confirmados –, no dia 24 de maio, o Governo, oito dias depois, toma a decisão de demitir 600 trabalhadores, apesar de ser necessário fazer um combate mais efetivo. E devemos levar em consideração também as condições de trabalho, já que ficamos quase um ano sem transporte. As unidades se parecem com tudo, menos com unidade de trabalho. Na verdade, não temos condições de fazer o combate, e os casos crescem – 3.400, 3.500 casos. Para piorar, são demitidos trabalhadores experientes, que ficaram três anos fazendo o combate. Então a Cidade tem menos trabalhadores. E o Governo não dá condições de esses trabalhadores fazerem um combate efetivo. Portanto, estamos numa situação grave. Então o PL se reafirma com esses novos dados. Reafirma-se a necessidade de discutir esse assunto. Aliás, outros companheiros farão as suas intervenções. Precisamos fazer essa discussão, junto com o Governo, antes da segunda votação. Permitam-me dizer que, em relação a esse projeto,

Folha nº 10
DO PROCESSO Nº 01-0612-2009
João Carlos Dias Chaves
RF.: 11336

não precisamos simplesmente marcar posição, mas aprová-lo realmente, porque pode ocorrer a situação de o Governo vetar o projeto.

Então, temos de antecipar essa discussão e realizar a aprovação deste projeto para defesa dos trabalhadores e dos munícipes. Estamos discutindo de forma ampla. (Palmas).

O SR. PRESIDENTE (José Ferreira dos Santos – Zelão) - Obrigado.

Quero parabenizar os trabalhadores e a direção do sindicato por acreditarem que poderá haver uma reviravolta.

Nós, da Comissão de Saúde, temos interesse e por isso estamos determinados a fazer a relação para que tudo termine de uma forma melhor. Eu e o Vereador Jamil e outros Vereadores, como Juliana Cardoso, temos dedicado a nossa vida e nossa luta em defesa do povo e dos trabalhadores.

Hoje, estou na Câmara Municipal, mas antes eu era trabalhador da indústria, batia o cartão todos os dias. Então, o nosso compromisso é lutar pela população e pelos trabalhadores, isso vem de origem. Vamos até o fim.

Há duas questões importantíssimas. A primeira é a saúde da população que esta correndo esse risco com o crescimento da Dengue e a outra é com os trabalhadores que perdem o emprego.

Tenho experiência. Já fiquei desempregado várias vezes na minha vida. Houve uma vez que fiquei desempregado um ano e meio. Vendi carro e tudo o que tinha para manter a minha casa. Claro que não deu.

Então, sei como é a situação da pessoa perder o emprego. Ela não pode planejar, não pode ter crediário e por ai vai. Por isso, podem contar conosco da Comissão de Saúde. Vamos lutar com vocês até o fim para que esse processo termine bem para todos, para o povo, trabalhadores e para nós também. (Palmas)

Tem a palavra o Sr. Vlamir, do Sindsep.

O SR. VLAMIR – Todos os trabalhadores, como nós do sindicato, reconhecemos o esforço da Comissão de Saúde desta Casa nessa questão e no debate que fazemos. Se há a

perspectiva de votação hoje, sem dúvida, estaremos acompanhando e apoiando para que se avance.

O debate, porém, continua. Precisamos convencer o governo para depois, inclusive, o Prefeito não vetar.

Desde o início do debate, em fevereiro, estamos tentando convencer o governo a mudar sua posição. De fevereiro para cá, além do nosso esforço e dos dados que o Jaime trouxe que, inclusive, terá a atualização do mês de junho. Esse dado era de maio.

Não é a toa que falávamos que poderia chegar a 5 mil somando os importados com os da região.

O que mudou de lá para cá?

Duas coisas para as quais chamaria a atenção: a questão do aumento da dengue e as demissões que serão ampliadas se o Governo não mudar de idéia em agosto.

O restante continua igual: os trabalhadores não têm uniformes; o Governo não se moveu para fazer o combate à dengue deste fevereiro, pois está contando com o inverno para que a situação se estabilize. Esse é um grave erro, porque passado o inverno, vem, de novo, o verão, e as pessoas que foram contaminadas – 5 mil – correm o risco de pegar a dengue hemorrágica na cidade de São Paulo, já que a situação das unidades continua precária, os carros chegaram, mas não há funcionários suficientes para se fazer o combate, uma vez que os estão dispensando – em agosto teremos, ainda, 400 funcionários. Portanto, as equipes que irão combater as larvas trabalharão sem condições: sem uniformes, com EPIs e UBSs precários, quer dizer, para o Governo nada mudou.

Por meio da Comissão de Saúde temos de convencer os outros Vereadores a aprovar o projeto nas duas votações, porque o apoio desta Casa é um ponto positivo a nosso favor. Temos, também, de ir para cima do Governo, mostrando a ele a sua responsabilidade para com a população de São Paulo e pela manutenção dos trabalhadores.

Temos de mostrar-lhe que deixou de cumprir duas coisas: a determinação de Anvisa, que não é de agora, dos 4 mil agentes que a Cidade tem de ter e a Emenda

Folha nº 81
DO PROCESSO Nº 01-0612-2009
João Carlos Dias Chaves
RF.: 11336

Constitucional 51. Portanto, temos de insistir que a posição do Governo é errada e está colocando a população em risco.

Além disso, há os trabalhadores – os já dispensados devem retornar para fazer o combate, pela experiência que têm e aqueles que ainda têm seus contratos vigendo até agosto.

Esse é o patamar que temos de nos colocar aqui hoje, a fim de que convençamos os Srs. Vereadores para que votem a favor do projeto. De todo modo, estamos na luta para convencer o Governo até a segunda votação.

Obrigado. (Palmas)

O SR. LUIZ RESENDE – Bom dia a todos. Tenho uma opinião sobre o que está acontecendo com a Zoonoses. Para mim é o pior exemplo de como Governo atual trata o funcionalismo, porque em todas as Secretarias e em outros os níveis há um desrespeito muito grande com o servidor público. Por exemplo, há 15 anos não temos reajuste salarial, e o que tem sido feito hoje com o pessoal da Zoonoses, na minha opinião, é um crime, pelo seguinte: existe uma Emenda Constitucional que determina que haja condições dignas de trabalho para Agentes de Combate à Endemias, que cria um salário nacional, prevê condições de trabalho e dá estabilidade para aqueles contratados depois de 2001. No entanto, o Governo de São Paulo se nega a aplicar a Emenda com uma justificativa absurda, qual seja, a de que não existe base legal. Posso citar exemplos de cidades que aplicaram a Emenda: Manaus, Rio de Janeiro e Maringá, onde existem Agentes de Combate A Endemias.

Então, não dá para aceitar que o Sr. Secretário Januário faça jogo de empurra, vindo nesta Comissão de Saúde para dizer à plateia que fará de tudo para aplicar a Emenda 51 em São Paulo e, depois, na Secretaria, nas reuniões de gabinete, dizer que se virou do avesso para conseguir a base legal para implementar a Emenda 51, mas que, infelizmente, não a encontrou. Essa é uma falácia que não podemos aceitar.

A solução definitiva para os colegas agentes de apoio que trabalham nas Zoonoses é a aplicação da Emenda 51 porque além da questão do emprego um colega veio relatar agora

Folha nº 01-0612-2009
DO PROCESSO nº 01-0612-2009
João Carlos Dias Chaves
RF.: 11336

que dois agentes de apoio foram parados pela Polícia enquanto estavam trabalhando. Por quê? Porque não tem uniforme, crachá, não possuem condições materiais de trabalho. Tive que almoçar na rua porque a UBS onde fui jogado a chefia não aceita que fique lá dentro e tenha um espaço para me organizar. Fiz uma visita na base do Ipiranga e o colega relatou que chegaram (palavra inaudível) só que ele não recebeu. Talvez porque a chefia ache que ele participe de muito movimento do sindicato. O que é isso?

É assim que o Governo Kassab trata os trabalhadores? Vamos até o final do questionamento dessa política e pela aplicação da Emenda 51. O problema é que aplicação da Emenda 51 quando a gente fala de piso Nacional e de estabilidade é política de Governo e talvez não haja tempo de ganhar essa discussão com o apoio dos Vereadores que estão sempre do nosso lado, até agosto, que quando vence o contrato de 2001 e o pessoal de 2007 já está demitido. É por isso que apresentamos um PL emergencial. Esse PL que foi apresentado e a Comissão de Saúde assumiu diz o seguinte: que o Município deve respeitar um estudo técnico da Agência Nacional de Vigilância Sanitária que diz que o número de residências de São Paulo deveria ter no mínimo 4500 agentes de apoio. Contando com 2007, contando com os de 2001 e todos os que tomaram posse e já são efetivos não chega nem perto desse número. Não é a saída definitiva. A saída definitiva é a estabilidade para vocês.

Construímos esse PL porque não queremos fazer uma disputa política. É ano eleitoral então é sempre bom realçarmos isso. Queremos aprovar porque estamos preocupados comissão o emprego de vocês. Se hoje não houvesse casos de dengue na cidade de São Paulo e se ela estivesse controlada a necessidade de vocês continuarem trabalhando seria a mesma porque a Agência Nacional de Vigilância Sanitária indica um número que justifica a presença de vocês. Sabe por que estou dizendo isso? Porque se chegar o inverno e a previsão do Governo de diminuir os casos de dengue acontecer, não abrirei mão da (palavras inaudíveis) porque a Anvisa diz que independentemente da Dengue vocês tem de estar trabalhando.

É positiva a notícia que os Vereadores passaram de que existe uma possibilidade

de ser votado hoje em primeira. Temos de correr atrás de avaliar a possibilidade de ser aprovado e não ser obstruído pelos Vereadores da base governista porque sabemos que podemos contar com um número reduzido de duas bancadas, basicamente. Outros Vereadores se agregam nessa luta, mas às vezes, a maioria dos Vereadores dessa Casa vota contra os trabalhadores. Temos de discutir com todos os Vereadores a necessidade de manter o emprego de vocês.

Vamos até o final na votação da emenda. Gostaria de passar uma informação aos Vereadores. Dezenas de agentes de apoio contratados em 2007 prestaram concurso e tomaram posse. Agora, trabalhando há três meses, chegaram avisos das unidades que enquanto eles eram contratados os colegas de vocês sofreram um tipo de processo administrativo e as (palavra inaudível) estão sendo canceladas. Há vários exemplos que ninguém assinou punição e agora o Governo está dizendo que a posse que os tornou efetivos será cancelada. É evidente que queremos saber o que acontece? Que história é essa de dar posse, iniciar exercício e três meses depois mandar para rua? Vamos lutar até o final e não descarto a possibilidade do Governo ter pensado esse pessoal realmente não iria tomar posse porque está acontecendo um processo, então vamos dar posse para chegar em um rápido número de 1.500 e, depois, para fazer o contrato. Isso é um absurdo. É outro crime. Vamos até o final nisso.

Esperamos aprovar. Não estamos aqui para fazer disputa política. Estamos aqui para garantir o emprego de vocês, que é o mínimo que deve ser feito.

Muito obrigado. (Aplausos)

O SR. PRESIDENTE (José Ferreira dos Santos – Zelão) – Tem a palavra a Sra. Fátima.

A SRA. FÁTIMA – Bom dia a todos.

Agradecemos à Comissão de Saúde, que tem estado ao nosso lado por todo esse caminho difícil que estamos percorrendo.

Esse projeto de lei, além de tudo isso que foi dito, dá a oportunidade de a

Folha nº 81
DO PROCESSO Nº 01-0612-2009
João Carlos Dias Chaves
RF.: 11336

sociedade corrigir uma injustiça feita a esses trabalhadores, que foram contratados, em emergência, há nove, dez anos. Não existe uma emergência tão grande. Tanto que a lei diz “por um ano, prorrogado por mais um”. Se eles estão por esse tempo todo, é porque o Município teve a necessidade desses trabalhadores. E, agora, não é justo que fiquemos desempregados por injustiça social cometida pelo Governo.

Além de dirigente do Sindicato, sou agente de zoonoses. Sei de todos os problemas que enfrentamos no dia a dia. Temos de entrar em muitas comunidades para a defesa daqueles moradores, em enfrentamento com bandidos. Por vezes, temos de correr de tiroteios. Trabalhamos em precariedade total. Não temos, sequer, o panfleto, que nos ajuda para a conscientização da população.

Lembro, também, que vem uma verba da Funasa. Cada trabalhador de Zoonoses custa 657 reais para a Funasa. Então, não existe investimento puro do Município. Portanto, também não se justifica que não se regule, que não se aprove este projeto de lei para nos dar fôlego para buscarmos, ainda, a regulamentação da emenda 51.

É justo o que meus companheiros falaram. Tão importante quanto aprovar este projeto, na Câmara, é conseguirmos – principalmente através dos legisladores desta Casa – fazer o convencimento do Governo sobre a importância de sancionar essa lei.

Muito obrigada a todos, e contamos com mais essa vitória. (Aplausos)

O SR. PRESIDENTE (José Ferreira dos Santos – Zelão - PT) – Essa informação, passada pelo Sr. Luís, é muito grave. Contrata as pessoas para terminar rapidamente. Depois, suspende. Que história é essa?

Nobre Vereador Jamil, V.Exa. tem a palavra.

O SR. JAMIL MURAD – Nobre Vereador Zelão, senhoras e senhores, aqui é um atestado de como o Poder Público está vendo a Saúde no Município de São Paulo.

É um grave erro, do Governo Municipal, tratar a saúde de onze milhões de brasileiros da forma como está tratando. Onze milhões é a população do Chile, de Cuba, de Portugal. Então, não é uma cidade. No Brasil, temos 5.460 cidades. Aqui não é uma cidade.

Folha nº 93
DO PROCESSO Nº 01-0612-2009
João Carlos Dias Chaves
RF.: 11336

Aqui é uma metrópole, uma super cidade, que tem onze milhões de pessoas. A Saúde, aqui, precisa receber um tratamento mais adequado. Vocês imaginam que só no caso de combate à Zoonoses que estaria havendo esse descaso. Não é só isso.

Na semana passada, fomos à zona Leste e tinha lá um contêiner onde funcionava uma UBS e uma AMA. Todas misturadas ali. E aquilo foi aberto em 2008. Perguntei por que aquilo não havia sido feito de tijolos. E me responderam que foi devido à pressa. E lembrei que, em 2008, tivemos eleição. Então, era mais fácil comprar um material mais caro e que não tem as qualidades de uma construção de alvenaria. Portanto, colocaram naquele contêiner a UBS e a AMA. E o nobre Vereador Zelão disse: "Mas não é só essa aqui. Existem mais três ou quatro na cidade".

Daqui a pouco, o vendedor daqueles contêineres consegue ganhar uma venda de mais 50, mais 100. Então, vai pelo descaminho. Mas não podemos aceitar isso.

Estivemos em Parelheiros, em uma organização social dirigida pelo Santa Catarina – Organização Social Santa Catarina. Aí foi a direção da Organização Social, foi a Coordenadoria da Secretaria de Saúde de Santo Amaro. Enfim, foram todos. Lá nos falaram que existem 10 equipes de Saúde da Família, mas só cinco equipes têm médico. Então, eles não têm dez, eles têm cinco. E o Ministério da Saúde informa que não repassa dinheiro para dez equipes se a equipe não estiver correta. Então, eles querem receber o dinheiro de dez equipes sem garantir o trabalho de dez equipes.

Portanto, são desmandos, são desorientações no setor da Saúde de São Paulo.

Agora, houve o descongelamento do dinheiro do Controle da Coordenadoria da Saúde. Mas, durante esses meses todos, o dinheiro ficou congelado e, dentre outras coisas, o que faz a Coordenadoria? Eles não tinham carro para andar. O dinheiro estava congelado. O que eles fazem? Combate à Zoonose; Vigilância Sanitária; controle dos hospitais; controle, particularmente, das Unidades Básicas de Saúde.

Então, quando você vê, na televisão, eles falam maravilha São Paulo... e tentam passar para outros Estados do Brasil - porque colocam na hora da novela: "Olha, estamos

inaugurando isso, tais hospitais, estamos fazendo tal coisa. Nós somos uma maravilha". Na verdade, quem estuda isso, quem vê essa realidade sabe que é uma falsa propaganda.

Agora, nós queremos dar uma oportunidade para o Governo Municipal. Qual é a oportunidade? Para eles mostrarem que gostam do povo de São Paulo e que não querem que as pessoas morram de epidemias e de doenças evitáveis como a dengue ou outras, mantendo e aprimorando e aí, inclusive, aumentando o quadro de funcionários que trabalha para o povo, que bate perna, que vai de casa em casa, que procura colocar o melhor de si para defender a saúde de nosso povo.

Essa é a oportunidade, não é, Sr. Presidente? Nosso visamos sempre o bem-estar da população. Como disse que o Vereador Zelão, nós somos do povo, nós somos o povo. Recebemos o mandato para vir aqui defender o interesse do povo e é isso o que estamos fazendo.

Então, queremos dar a oportunidade para o Governo Municipal, para a Secretaria da Saúde e a Prefeitura, falando o seguinte: "Nós vamos aceitar esse projeto, olhando o bem maior que é a saúde da população de São Paulo e que nós precisamos desses funcionários, desses servidores e nós vamos aprovar o projeto e vamos sancionar o projeto".

Agora, precisamos ir acertando contas. Eu sempre falo o seguinte: "Temos de fazer pressão". Sem pressão, o Brasil não melhora, não muda, São Paulo não muda, sem pressão não muda. Está bem?

Assim, era isso o que eu queria propor para vocês: continuar fazendo pressão. Hoje pode haver essa votação. Terça-feira, se não terminar hoje o semestre, se não entrar o recesso, vamos funcionar na terça-feira e vocês deveriam estar aqui também.

Existe gente que já jogou a toalha. Do lado dos trabalhadores, que eles não têm culpa. Mas existe gente do lado dos que têm de tomar uma atitude e já jogaram a toalha. Não é admissível isso. Nós não vamos jogar a toalha, vamos continuar lutando, esperando uma vitória, mesmo sendo tarde, mas ela tem de vir para benefício da nossa sociedade de vocês que precisam também trabalhar.

Folha nº 27
DO PROCESSO Nº 01-0612-2009
João Carlos Dias Chaves
RF.: 11336

Obrigado. (Aplausos)

O SR. PRESIDENTE (José Ferreira dos Santos – Zelão) - Quero anunciar a presença da Aprofem - Associação dos Professores do Município São Paulo. Obrigado pela presença.

Convido todos para, às 15h, estarem no Plenário para que possamos votar. Está na pauta, mas, de repente, pode acontecer alguma coisa de se querer tirar e nós estamos lá para garantir a votação desse projeto, hoje, está bem? (Aplausos)

Encerradas as discussões, nada mais havendo a se tratar, convido todos para participarem da reunião, desta segunda reunião, que será às 13 horas.

Boa tarde a todos.

Declaro encerrada esta audiência pública.

para a audiência pública
realizada em 11/09/2009
pelo Sr. Presidente Zelão

A SGP 15

João Carlos das Chaves
Técnico Administrativo
PR 11336

RECEBIDO EM SGP-15
EM 01/07/10

Carlos Roberto da Silva
Supervisor de Equipe - SGP-15

A SGP-2
Atendido o disposto
a fl. 66
São Paulo, 05/07/10

Carlos Roberto da Silva
Supervisor de Equipe - SGP-15

A SGP 01

Sra. Supervisora,

Atendido o disposto no art 41 da LOM

05/07/10

Angela Bordin Andreoni
Secretária de Apoio Legislativo
SGP - 2

Segue(m) juntado(s), nesta
data, documento(s) rubricado(s)
sob nº(s) 88 e
folha de informação sob
nº 89. 10/09/2015

Marcelo Gomes
Auxiliar Tec. Administrativo
PR 51336

– “PL 612/2009, do Vereador CLAUDINHO DE SOUZA (PSDB). Estabelece medida de higiene e saúde pública a ser observada nos estabelecimentos que comercializem alimentos para consumo no local, e dá outras providências. FASE DA DISCUSSÃO: 2ª. APROVAÇÃO MEDIANTE VOTO FAVORÁVEL DA MAIORIA SIMPLES”.

O SR. PRESIDENTE (Antonio Donato - PT) - Em discussão. Não há oradores inscritos; está encerrada a discussão. A votos o PL 612/2009. Os Srs. Vereadores favoráveis permaneçam como estão; os contrários, ou aqueles que desejarem verificação nominal de votação, manifestem-se agora. (Pausa) Aprovado. Vai à sanção.



do processo nº 01-0612 de 2009

10/09/2015

(a)

Márcia Gazoti
RF 51.539

À SGP.23

Sr. Supervisor,

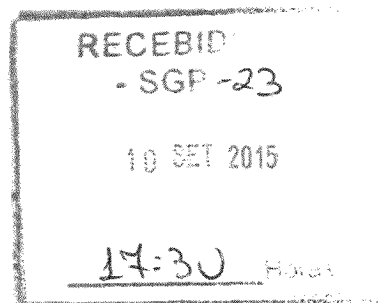
O presente Projeto de Lei foi aprovado em 2ª Discussão e Votação na 248ª Sessão Extraordinária da 16ª Legislatura, no dia 08 de setembro de 2015.

Encaminho os presentes autos para elaboração dos documentos pertinentes à sanção do respectivo Projeto de Lei.

10/09/2015

Solange Rainone dos Santos

Secretária de Apoio Legislativo
SGP.2



Jose Cristino Souza Santos
Técnico Administrativo
RF 10963

Segue(m) juntado(s), nesta data, documentos
rubricados sob nº 90 a 92 e folha de
informação sob nº 93 05.10.15.
José Cristino Souza Santos
RF 10.963



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

PRESIDÊNCIA

São Paulo, 09 de setembro de 2015.

Ofício SGP-23 nº 2076/2015

Senhor Prefeito,

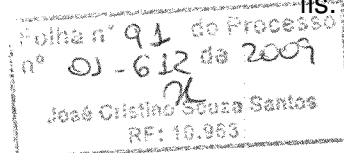
Encaminho a Vossa Excelência texto da lei aprovada pela Câmara em sessão de 08 de setembro do corrente, relativa ao Projeto de Lei nº 612/09, de autoria do Vereador Claudinho de Souza, que estabelece medida de higiene e saúde pública a ser observada nos estabelecimentos que comercializem alimentos para consumo no local e dá outras providências.

Na oportunidade, renovo protestos de elevada consideração e respeito.


ANTONIO DONATO
Presidente

A Sua Excelência o Senhor
Fernando Haddad
Prefeito do Município de São Paulo.

ARS/chl

**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO****LEI DECRETADA NA SESSÃO DE 08 DE SETEMBRO DE 2015**

Cópia extraída de fls. 01 do processo
(PROJETO DE LEI Nº 612/09)
(VEREADOR CLAUDINHO DE SOUZA – PSDB)

Estabelece medida de higiene e saúde pública a ser observada nos estabelecimentos que comercializem alimentos para consumo no local e dá outras providências.

Faço saber que a Câmara, em sessão de 08 de setembro de 2015, decretou a seguinte lei:

Art. 1º Os estabelecimentos que comercializem alimentos para consumo no local deverão, como medida de higiene e saúde pública, disponibilizar aos consumidores álcool em gel para a higienização das mãos antes do consumo dos alimentos.

Parágrafo único. Os estabelecimentos devem manter o equipamento de álcool em gel em local de fácil acesso e visualização.

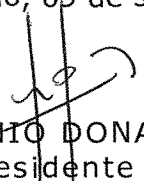
Art. 2º A inobservância ao disposto nesta lei sujeitará o estabelecimento infrator à multa de R\$ 500,00 (quinhentos reais), dobrada em caso de reincidência.

Parágrafo único. O valor da multa será reajustado 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 deste índice, será adotado outro criado por legislação federal e que reflita a perda do poder aquisitivo da moeda.

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

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

Câmara Municipal de São Paulo, 09 de setembro de 2015.


ANTONIO DONATO
Presidente

ARS/chll

Folha nº 92 do Projeto nº 01-612 de 2009
José Cristino Souza Santos
RF: 10.953



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

São Paulo, 11 de setembro de 2015.

Recebi ofício SGP-23 nº 2076/2015, de 09/09/2015, encaminhando ao Executivo texto da lei decretada pela Câmara, relativa ao Projeto de Lei nº 612/09, de autoria do Vereador Claudinho de Souza.



Albertina Florentino de Souza
RF: 793.092.5
SGM/ATL



Papel para informação, rubricado como folha nº93..... ✓

do processo nº ..01-0612..... de 2009....., 05.../.....10.../..2015..... (a) *Plauto*

JOSÉ CRISTINO SOUZA SANTOS
Técnico Administrativo

À SGP-22

Senhor Supervisor,

Para as devidas providências, tendo em vista o veto total.

05/10/2015

[Handwritten Signature]
ANDERSON ROGERIO DE SOUZA
Supervisor de Finalização do Proc. Legislativo