



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Secretaria Geral Parlamentar
Secretaria de Documentação
Equipe de Documentação do Legislativo

PARECER Nº 1468/2018 DA COMISSÃO DE ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA SOBRE O PROJETO DE LEI Nº 215/2017.

Trata-se de Projeto de Lei, de iniciativa do vereador João Jorge (PSDB) institui o Sistema Paulistano de Classificação de Estabelecimentos de Alimentação (SPCEA), o qual abrangerá os seguintes estabelecimentos: restaurantes, padarias, bares, lanchonetes, bufês, rotisserias, food trucks e congêneres. Nos termos do artigo 3º, a adesão ao referido sistema será voluntária, cabendo à Coordenação de Vigilância em Saúde (COVISA) realizar as INSPEÇÕES DE MONITORAMENTO (periodicidade não inferior a doze meses) E A EXCLUSÃO DOS ESTABELECIMENTOS DE ALIMENTAÇÃO que estiverem em desacordo com os preceitos desta iniciativa.

O objetivo desta classificação será o de informar e orientar os consumidores, que por meio de afixação em local visível do signo distintivo das letras A, B e C, concedida pela COVISA, de modo que sejam identificadas as categorias classificatórias, seguindo os requisitos de atendimento ao consumidor e de saúde alimentar conforme segue:

Atendimento ao consumidor (Art 7º, inc. I)

Área de espera;

Recepção e atendimento por telefone e por outros meios, tais como site e redes sociais;

Climatização em todos os ambientes;

Área de estacionamento gratuito ou serviço de manobrista;

Existência de sanitários distintos para o atendimento de público externo e colaboradores;

Limpeza de sanitários;

Produtos de higiene manual e bucal nos sanitários;

Sanitários com acionamento automático de pias e bacias sanitárias;

Informações precisas, inequívocas, linguagem simples, inteligível e acessível a todos;

Qualidade e grau de conservação da infraestrutura do estabelecimento, equipamentos e mobiliário;

Tratamento especial a idosos, gestantes e portadores de necessidades especiais;

Conceitos ambientais, relações com a sociedade e satisfação do usuário.

Saúde Alimentar (Art 7º, inc. II)

Informações claras sobre ingredientes integrantes dos alimentos comercializados;

Temperatura e manejo dos alimentos;

Controle de sanidade da água destinada à produção de alimentos e higienização de utensílios;

Mecanismos de monitoramento da qualidade dos alimentos, rastreabilidade e limpeza do estabelecimento;

Treinamento de colaboradores sobre melhores práticas

Cruzamento de atividades de produção de alimentos com limpeza e descartes de resíduos;

Controle de validade de produtos;

Condições e equipamentos de armazenamento adequado a cada tipo de produto;

Higiene pessoal dos colaboradores;

Manutenção e equipamentos de cozinha;

Controle de pragas;

Responsabilidade socioambiental e políticas de incentivo à adoção de boas práticas pelos fornecedores.

De acordo com a exposição de motivos apresentada pelo nobre proponente, é notória a dificuldade em se saber rápida e claramente quais são as melhores opções de estabelecimentos de alimentação, dos serviços e produtos ofertados. O SPCVB, que agrega dos dados turísticos da cidade de São Paulo aponta a existência de 15 mil restaurantes e 20 mil bares. Na visão do autor, que destaca o sucesso da iniciativa em outras cidades do mundo, a criação de um sistema classificatório permitirá o monitoramento contínuo dos estabelecimentos de alimentação paulistanos.

Ante o exposto, reconhecendo o interesse público da iniciativa, a Comissão de Administração Pública é FAVORÁVEL à sua aprovação.

Sala da Comissão de Administração Pública, 12 de setembro de 2018.

Gilson Barreto - (PSDB) - Presidente

Quito Formiga (PSDB) - Relator

Mario Covas Neto - (PODE)

Manuel Del Rio - (PT)

Rinaldi Digilio - (PRB)

Este texto não substitui o publicado no Diário Oficial da Cidade em 14/09/2018, p. 92

Para informações sobre o projeto referente a este documento, visite o site www.saopaulo.sp.leg.br.