



# Câmara Municipal de

Folha no	01	de	nro
"	320	"	94

*São Paulo*

**LIDO HOJE**  
 ÀS COMISSÕES DE:  
 30 JUN 1994  
 CONSTITUIÇÃO E ORÇAMENTO  
 ATIVIDADE ECONÔMICA  
 SAÚDE, PROMOVAÇÃO SOCIAL E TR  
 FINANÇAS E OUVIMENTO

01 - PL  
 01-0320/94-6

## PROJETO DE LEI

Dispõe sobre a obrigatoriedade de treinamento especializado para abertura de ramo de comércio de alimentação.

A CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO decreta:

Artigo 1º - Ficam obrigados todos os proprietários de estabelecimentos comerciais, no ramo de alimentos, a frequentarem, junto com os empregados, curso de preparação para manipuladores de alimentos.

Artigo 2º - O curso será regulamentado e ministrado pela Divisão de Controle Sanitário de Alimentos do Departamento de Vigilância e Controle Sanitário da Secretaria Municipal de Abastecimento, com a participação dos Sindicatos patronal e de empregados do setor.

§ 1º - Pela participação no curso, o proprietário pagará, por pessoa do estabelecimento, preço público a ser definido pela Administra-

SEÇÃO DE REVISÃO  
 30 JUN 1994  
 -DT. 10-

/segue/



# Câmara Municipal de

no 02  
320  
São Paulo

§ 2º - No término do curso os participantes receberão certificado de participação e os proprietários receberão, no ato, a Caderneta de Controle Sanitário, a ser exibida em local visível no estabelecimento.

Artigo 3º - O não cumprimento do disposto nesta lei, implicará em multa de 10 (dez) Unidades Fiscais do Município de São Paulo - UFM, dobrada na reincidência.

Artigo 4º - Esta lei será regulamentada pelo Poder Executivo, no prazo de 60 (sessenta) dias, a contar de sua vigência.

Artigo 5º - As despesas decorrentes com a execução da presente lei correrão por conta de dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

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

Sala das Sessões, 30 de junho de 1994.

  
ANTONIO DE PAIVA MONTEIRO FILHO

Vereador



# Câmara Municipal de

Folha n.º	03
n.º	320 de 170

São Paulo

## JUSTIFICATIVA

A presente propositura tem por objetivo sanar as necessidades dos proprietários, bem como fazer com que os manipuladores de alimentos dos estabelecimentos do ramo recebam noções adequadas nos tópicos que abordam os alimentos, como origem, conservação, comércio, doenças veiculadas por alimentos e também sobre o controle higiênico-sanitário.

Há que se salientar que, a partir deste conhecimento as condições de funcionamento serão melhores, pois, muitos erros comumente encontrados, seriam facilmente debelados e a fiscalização teria melhores resultados.

Posto isto, tendo em vista o supramencionado, espera a presente iniciativa guarida dessa Nobre Casa Parlamentar.