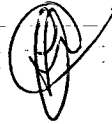


224 - 176 - 217 - 208 - 222 - 132
141 - 225 - 226 - 186

Folha n.º	01	mes
n.º	996	97



16 OUT 1997
CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA.

Projeto de Lei nº

01 - PL
01-0996/1997

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

A CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO decreta:

CAPÍTULO I -

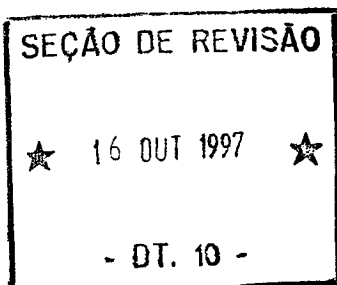
Da Higiene na Comercialização e no Consumo de Alimentos

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

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

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

Folha n.º 02 do proc.
n.º 996 de 1997

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

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

I - multa;

II - apreensão;

III - inutilização do produto;

IV - interdição do produto;

V - interdição parcial ou total do estabelecimento.

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

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

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

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

IV - na reincidência, as multas serão sempre em dobro

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

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

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

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



Câmara Municipal de São Paulo

Folha n.º 03 do proc.
n.º 996 de 1997

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

OK
11224/94

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

OK
11621/94

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

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

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

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

OK
11621/94

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

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

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

OK
11797/95

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

OK
12061/96

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

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

OK
12085/96

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

1203/96

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

11683/PA
2
12039/96

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

OK

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

1203/96

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

OK

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

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

I - advertência;

II - multa de 50 (cinquenta) UFM;

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

IV - cancelamento da licença; e

V - encerramento das atividades do estabelecimento.

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

OK

(A)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12.371/97

12.369/97

12.268/96
12.371/97

990⁰⁶ 97

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

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

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

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

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

I - Conselho Regional de Biologia;

II - Conselho Regional de Engenharia, Arquitetura e Agronomia;

III - Conselho Regional de Medicina Veterinária; ou

IV - Conselho Regional de Química.

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

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

12.268/96

CAPÍTULO II

Da Limpeza e Conservação de Caixas D' água e Reservatórios

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

I - De ensino em geral;

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

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

IV - quartéis militares e batalhões da Polícia Militar;

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

VI - industrias em geral;

VII - lojas e supermercados;

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

IX - clubes esportivos e recreativos;

X - bancos e instituições financeiras;

XI - edifícios de apartamentos residenciais e conjuntos comerciais;

XII - repartições públicas.

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

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

10.10.92

996⁰⁸ 97
OK
10/22/89

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

OK
10/22/89

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

FALTAM
DETALHES

Art. 23 - Serão atribuições do Poder Executivo Municipal:

- I - fiscalizar o trabalho das empresas especializadas nesse tipo de serviços;
- II - suspender, descredenciar qualquer empresa que não cumprir as disposições pertinentes à matéria em questão;
- III - coletar material para análise, caso julgue necessário, exames junto à CETESB, Instituto Adolfo Lutz, diretamente, independente de acordos pré-estabelecidos com as empresas credenciadas.

10/22/89

Art. 24 - Constituem infrações ao presente capítulo:

- I - não apresentar em lugar visível, certificado de limpeza e conservação;
- II - apresentar certificado adulterado, ou com data vencida;
- III - não apresentar certificado de espécie alguma.

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

CAPÍTULO III

Da Habilitação específica de estabelecimentos de gêneros alimentícios

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

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

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

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

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

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


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

CAPÍTULO IV

Da Nutrição Pública e da Merenda Escolar

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

11728/95
2
72150/26

996¹⁰ 97


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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

OK 10/25/89

11.825/85

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11.825/95

10904/90

11.726/95

996 12 97

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

Sala das Sessões, 13 de outubro de 1997

AURÉLIO NOMURA
Autor/Relator

*PRZA
Deu BOBAR
em Renúcio*

ROBERTO TRÍPOLI
Autor

MÁRIO DIAS
Autor

NELO RODOLFO
Autor

HANNA GHARIß
Autor

Wadih Mutran

WADIH MUTRAN
Autor

VIVIANI FERRAZ
Autor


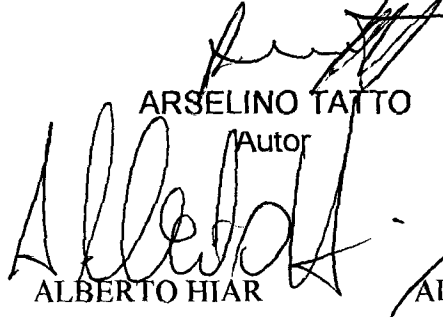
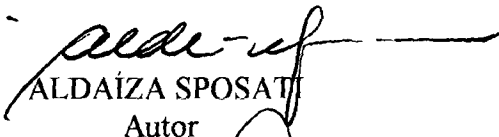

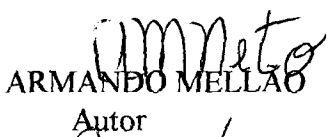
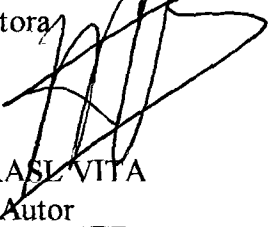

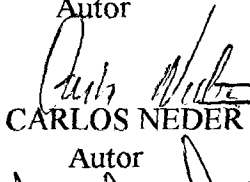

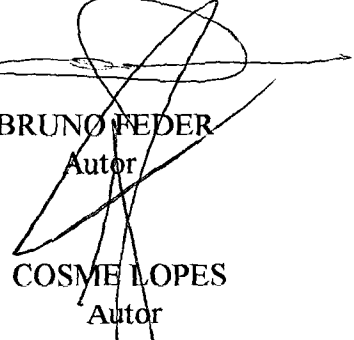
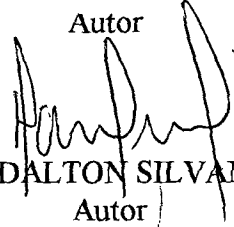
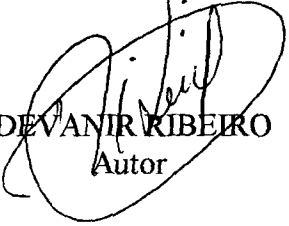
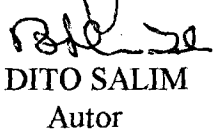

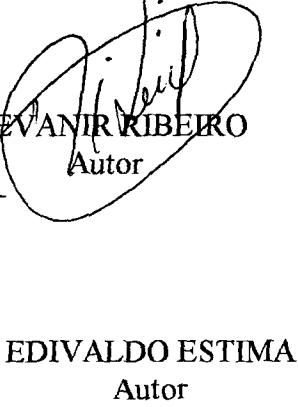
ARCHIBALDO ZANCRA
Autor

VICENTE VISCOME
Autor

Faria Lima

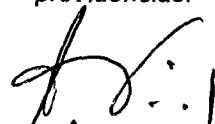
FARIA LIMA
Presidente do Grupo de Trabalho Especial

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

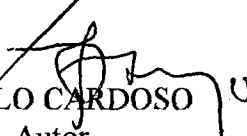
- | | | |
|---|---|--|
| 
ADRIANO DIOGO
Autor | 
ARSELINO TATTO
Autor | 
ALDAÍZA SPOSATI
Autor |
| 
ANA MARTINS
Autora | 
ANA MARIA QUADROS
Autora | 
ANTONIO DE PAIVA
Autor |
| 
ARMANDO MELLÃO
Autor | 
BRASL VITA
Autor | 
BRUNO FEDER
Autor |
| 
CARLOS NEDER
Autor | 
CELSO CARDOSO
Autor | 
COSME LOPES
Autor |
| 
DALTON SILVANO
Autor | 
DEVANIR RIBEIRO
Autor | 
DITO SALIM
Autor |
| 
DOMINGOS DISSEI
Autor | 
EDIVALDO ESTIMA
Autor | 
EMILIO MENECHINI
Autor |

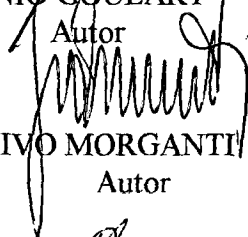
Consolida a legislação municipal sobre higiene na comercialização de alimentos e bebidas, sua fiscalização sanitária, nutrição pública, merenda escolar e matérias correlatas, e dá outras providências.


GILSON BARRETO
Autor


ANTONIO GOULART
Autor


HENRIQUE PACHECO
Autor


ITALO CARDOSO
Autor



IVO MORGANTI
Autor


JOAO HATO
Autor


JORGE TABA
Autor


JOSÉ E. CARDOZO
Autor

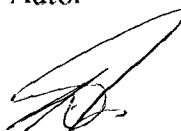
JOSÉ INDIO
Autor


JOSÉ IZAR
Autor


JOSÉ MENTOR
Autor

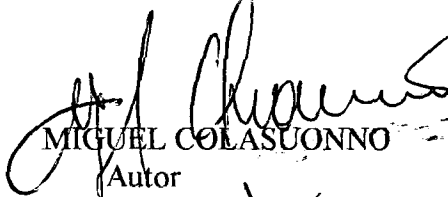
JOSÉ S. AMORIM
Autor 


LIDIA CORRÊA
Autora


LUIZ PASCHOAL
Autor

MAELI VERGNIANO
Autora

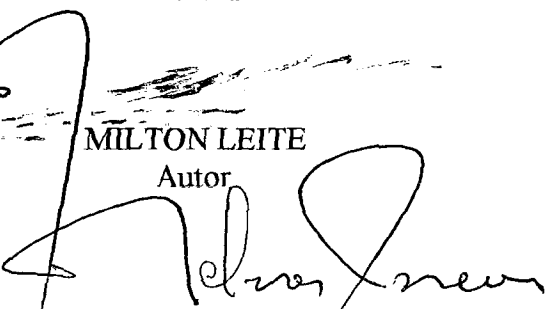

MARIA HELENA
Autora


MIGUEL COLASUONNO
Autor

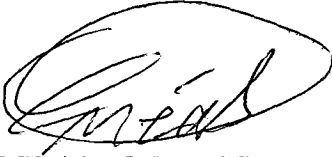

MILTON LEITE
Autor



MOHAMAD SAID MOURAD
Autor


NATALÍCIO BEZERRA
Autor



NELSON PROENÇA
Autor

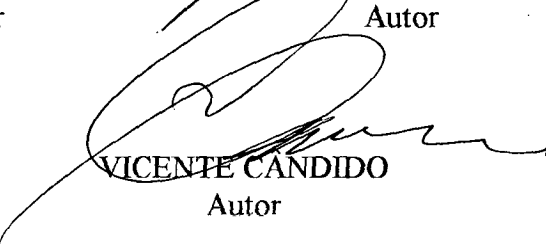
Consolida a legislação municipal sobre higiene na comercialização de alimentos e bebidas, sua fiscalização sanitária, nutrição pública, merenda escolar e matérias correlatas, e dá outras providências.


OSVALDO ENEAS
Autor


PAULO FRANGE
Autor


PIERRE DE FREITAS
Autor


SALIM CURIATI
Autor


VICENTE CÂNDIDO
Autor