Câmara Municipal de Conselheiro Lafaiete

ESTADO DE MINAS GERAIS

A COMISSÃO DE LEGISLAÇÃO JUSTIÇA E REDAÇÃO PARA PARECER
07 / 03 / 2001
PRESIDENTE

PROJETO DE LEI Nº 006/2001

Assunto: DISPÕE SOBRE A CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS OFERECIDOS POR BARES, RESTAURANTES, AÇOUGUES, SUPERMERCADOS, QUITANDAS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

A Câmara Municipal de Conselheiro Lafaiete decreta:

ART. 1º. - Os serviços oferecidos pelos Bares, Restaurantes, Açougues, Supermercados, Quitandas e Estabelecimentos Congêneres, instalados no Município de Conselheiro Lafaiete, fiscalizados pela Secretaria Municipal de Saúde, serão classificados através do Departamento de Vigilância Sanitária, que divulgará as classificações 60 (sessenta) dias após a publicação desta Lei.

ART. 2º - As vistorias nos Estabelecimentos serão realizadas periodicamente, em dias alternados.

PRGF. ÚNICO – As classificações dadas aos Estabelecimentos deverão ser afixadas nos mesmos, em local visível ao público, e serão divulgadas pela Imprensa.

ART. 3º - As classificações serão dadas aos Estabelecimentos de acordo com as normas pré-estabelecidas pelo Serviço Municipal de Vigilância Sanitária – VISA, constantes do Anexo I deste Projeto.

PRGF. ÚNICO – O Serviço Municipal de Vigilância Sanitária terá um prazo de 45 (quarenta e cinco) dias para divulgação das referidas normas.

ART. 4º - Os estabelecimentos reincidentes em classificações baixas, terão seus nomes divulgados pela imprensa.

ART. 5º - Esta Lei será regulamentada pelo Executivo Municipal dentro de 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua publicação.

ART. 6º - Revogam-se as disposições em contrário, entrando esta Lei em vigor na data de sua publicação.

SALA DAS SESSÕES, 30 DE JANEIRO DE 2001

VEREADOR WANDERLEY JOSÉ DE FARIA

/ARPM/

À COMISSÃO DE FINANÇAS TRIBUTAÇÃO E ORÇAMENTOS PARA PARECER
08 / 05 / 2001
PRESIDENTE

À Comissão de Educação, Saúde e Meio Ambiente, para Parecer
08 / 05 / 2001
PRESIDENTE

JUSTIFICATIVA

A iniciativa em tela se justifica pela necessidade de aumentar a qualidade dos serviços prestados por bares, restaurantes, açougues, supermercados, quitandas e estabelecimentos congêneres.

Entendemos que com uma maior qualidade de serviços, toda a população será beneficiada , pois aumentará a sua opção para consumo.

SALA DAS SESSÕES, 30 DE JANEIRO DE 2001

VEREADOR WANDERLEY JOSÉ DE FARIA

/ARPM/

ANEXO I

.REQUISITOS PARA OBTENÇÃO DO ALVARÁ SANITÁRIO
AÇOUGUES

1. Piso impermeabilizado de cor clara com escoamento suficiente de água.
2. Paredes pintadas em cor clara lavável e impermeável.
3. Ralos no piso com tampa.
4. Pias e lavabos com sifão em caixa sanfonada.
5. Recipientes com tampa, adequadas para o lixo com saco plástico.
6. Vasilhames adequados para o transporte de alimentos.
7. Perfeita limpeza e higienização do local.
8. Embalagens próprias para o transporte dos gêneros alimentícios.
9. Ganchos de material inoxidável para sustentar a carne durante a desossa, bem como no acondicionamento em geladeira ou balcões frigoríficos.
10. Os balcões frigoríficos deverão possuir portas apropriadas, mantidas sempre fechadas.
11. As carnes deverão estar mantidas em temperatura inferior a 0° C.
12. Não é permitido o uso de mesas, tábuas ou soquetes de madeira.
13. Não é permitido a venda de carne moída em exposição.
14. Não é permitido o uso de machadinha.
15. Não é permitido a venda de bifes em exposição.
16. Não é permitido salgar, temperar ou aplicar conservantes na carne.
17. Não é permitido uso de sebo.
18. Não é permitido a permanência de carne fora da refrigeração.
19. O funcionário deve trajar-se adequadamente (jaleco, gorro, botas ou calçado), não sendo permitido uso de ornamentos (brincos, pulseiras, relógios, etc) .
20. Não é permitido alimentação no local de trabalho.
21. Não é permitido a venda de produtos que possam contaminar as carnes estando misturados a ele (ex. refrigerantes, iogurtes, etc) .
22. Todas as aberturas deverão estar teladas.
23. Os diferentes tipos de carnes, deverão estar separados dentro dos refrigeradores, por vidros ou material inox ou qualquer outro similar.
24. Não é permitido ao mesmo funcionário manipular o alimento e dinheiro.
25. Comprovação da procedência da carne.
26. É necessário atestado médico e uma foto do funcionário para aquisição da carteira de saúde.
27. Termômetro.
28. Higiene conforme normas da VISA.
29. Planta baixa em escala de 1:50 ou 1:100.
30. PPRA e PCMSO.

Lembre - se: O mau cheiro em um açougue é sinônimo de falta de condições de funcionamento.

COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

REQUISITOS PARA OBTENÇÃO DE ALVARÁ SANITÁRIO
LATICÍNIOS

1- Paredes impermeabilizadas, de cor clara.
2 - Pisos impermeabilizados, com queda suficiente para limpeza.
3 - O estabelecimento deve dispor de boa iluminação artificial e natural.
4 - As aberturas devem ser teladas (portas e janelas).
5 - Dispor de mesas de aço inoxidável para a manipulação e preparo dos alimentos.
6 - Os recipientes devem ser de material impermeável e inoxidável.
7 - Dispor de rede de abastecimento de água adequado para atender suficientementeàs necessidades do trabalho.
8 - Dispor de rede de esgotos em todas as dependências.
9 - Dispor de vestiário e sanitários para os funcionários, isoladas e afastadas das dependências onde são produzidos os alimentos.
10- Possuir refeitório convenientemente instalado nos estabelecimentos com mais de 300 funcionários.
11- Dispor de dependências para administração, oficinas, depósitos, embalagem, rotulagem, expedição e outras necessárias.
12- Construir as dependências de maneira a observar os desníveis na sequência dos trabalhos de recebimento, manipulação, fabricação e maturação dos produtos.
13- Ter altura mínima de 3,50 m nas dependências de trabalho; 3 m nas plataformas, laboratórios e lavagem de vasilhame; 2,80 m nos vestiários e sanitários.
14- Construir dependências orientadas de tal forma que os raios solares não prejudiquem os trabalhos de fabricação ou maturação dos produtos.
15- Possuir câmaras frigoríficas para conservação do leite e nas fábricas que preparem manteiga "extra" ou de "1ª qualidade"
16- Dispor de dependências necessárias ao beneficiamento do leite a fim de realizar operações de filtração, pasteurização, refrigeração, engarrafamento e capsulamento.
17- Manter as condições higiênicas de acordo com normas e orientação da vigilância sanitária.
18- Os funcionários devem possuir uniforme completo (jaleco, bota, gorro).
19 – PPRA e PCMSO.

COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Normas para panificadoras

- Nos locais e estabelecimentos onde manipulem, beneficiem, preparem ou fabriquem produtos alimentícios e bebidas, é proibido:
  1. Fumar;
  2. Varrer a seco;
  3. Permitir a entrada ou permanência de quaisquer animais.

- É obrigatório o mais rigoroso asseio nos estabelecimentos de indústria e comércio de gêneros alimentícios.

- Deverão ter instalações sanitárias em perfeito estado de funcionamento que atenda o seguinte:

1. Não podem se comunicar diretamente nem com a sala de elaboração e nem com o salão comercial;
2. Ter a mola automática na porta;
3. Ter ante-sala com lavabo.

- Os pães e produtos de confeitaria serão conservados ao abrigo das moscas, poeiras e quaisquer contaminações.

- Haverá nestes estabelecimentos, funcionários destinados ao recebimento de dinheiro, não podendo, sob pena de sanções previstas nestas normas, o mesmo funcionário vender e em seguida receber dinheiro.

- As pessoas que lidam com gêneros alimentícios são obrigadas a se apresentarem de modo satisfatório, obedecendo às normas de limpeza corporal e de vestuário.

- Em hipótese alguma, as pessoas poderão trabalhar sem uniforme próprio ou aventais adequadamente higiênicos e limpos e de cor clara.

- PPRA e PCMSO.

- Manual de normas e rotinas e seus controles.

- Produtos manuseados no estabelecimento deverão ser identificados com rótulo em que consta data de fabricação, validade e o nome do estabelecimento.

COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Normas para abatedouro de frangos

- É necessário azulejar paredes 2,50m, impermeabilizar pisos e adaptar ralos para limpeza;
- É proibido o emprego de papéis velhos, jornais ou outros impressos para envoltório dos produtos;
- É proibido aplicar serragem no piso;
- É proibido varrer a seco;
- É proibido fumar durante o trabalho de manipulação de alimentos e atendimento ao consumidor;
- É proibido permitir a entrada ou permanência de cães ou quaisquer outros animais domésticos;
- Em hipótese alguma as pessoas poderão trabalhar sem uniforme próprio, aventais e gorro adequadamente higiênicos e limpos;
- É expressamente proibido a conservação de frangos em cima de balcões ou em caixas sem a devida refrigeração, sob pena de RECOLHIMENTO do produto;
- Freezers deverão estar em condições satisfatórias de uso;
- Freezer danificado poderá acarretar em interdição do mesmo;
- PPRA e PCMSO.
- Apresentar responsável técnico.
- Estar registrado junto ao CRMV-MG.
- Estar autorizado pelo Ministério da Agricultura ou representante.

COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

REQUISITOS PARA OBTENÇÃO DO ALVARÁ SANITÁRIO
SORVETERIAS

1. Piso impermeabilizado de cor clara com escoamento suficiente de água de lavagem.
2. Paredes pintadas em cor clara lavável e impermeável.
3. Pias e lavados com sifão ou caixa sanfonada.
4. Recipientes com tampa, adequados para o lixo com saco plástico.
5. Vasilhames adequados para o transporte dos alimentos .
6. Perfeita limpeza e higienização do local.
7. Embalagens próprias para o transporte dos gêneros alimentícios.
8. Os balcões frigoríficos deverão ser mantidos abaixo de -5°C para o estoque de sorvetes e no máximo a 5°C até o momento de ser congelado.
9. Gelados comestíveis elaborados com produtos laticínios ou ovos, serão obrigatoriamente pasteurizados.
10. É proibido manter abertos as camarás de refrigeração, assim como os refrigeradores.
11. É proibido ao funcionário manipular alimentos e dinheiro ao mesmo tempo.
12. Será exigido que os fornecedores de sorvetes estejam regularizados junto á Vigilância Sanitária ou Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura.
13. O funcionário deve trajar - se adequadamente. (Uniforme completo)
14. A água de lavagem das conchas, deverá ser trocada no mínimo a cada 30 min e somente pode ser utilizado água clorada.
15. Todo o vasilhame deverá ser lavado com água corrente e sabão.
16. É necessário atestado médico e uma foto do funcionário para aquisição da carteira de saúde.
17. Termômetro.
18. Planta baixa em escala 1:50 ou 1:100.
19. Manual de normas e rotinas com os devidos controles.
20. PPRA e PCMSO.
21. Em caso de manipulação, comprovação de qualidade dos fornecedores da matéria prima.

COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Normas para armazéns, depósitos, supermercados, mercearias

- Os armazéns, supermercados, depósitos e mercearias terão piso impermeabilizado.
- Nos armazéns, supermercados e mercearias haverão mesas e balcões com tampo liso e impermeável, assentados sobre pés metálicos ou de madeira, sem qualquer guarnição que possa facilitar o aninhamento de ratos ou qualquer inseto.
- Nos armazéns, supermercados e mercearias só é permitida a exposição, o depósito e a venda de substâncias tóxicas ou cáustica, desinfetantes e similares, quando o estabelecimento interessado possuir local apropriado e separado, devidamente aprovados pela Autoridade Sanitária.
- Nos armazéns, supermercados e mercearias é proibido expor ou ter depósito, entre gêneros alimentícios para o consumo público, gêneros deteriorados, alterados e falsificados, ainda que esses destinarem à alimentação de animais.
- Nos armazéns, supermercados e mercearias não será permitido deixar invólucros de farinha, açúcar e gêneros similares abertos; devendo possuir recipiente com tampas para esses gêneros, e nem tampouco poderão ficar expostos às poeiras e moscas e quaisquer contaminações, queijos e outros produtos que possam ou devem ser ingeridos sem cocção (cozimento)
- Os alimentos aí comercializados só poderão ficar em depósitos quando devidamente ensacados ou acondicionados. Acima do piso deve haver um estrado de madeira para permitir a limpeza e evitar ninhos de ratos, insetos e outros animais.
- As pessoas que lidam com gêneros alimentícios são obrigadas a se apresentarem de modo satisfatório, obedecendo as normas de limpeza corporal e de vestuário.
- Em hipótese alguma as pessoas poderão trabalhar sem uniforme próprio ou aventais adequadamente limpos e higiênicos e de cor clara.
- Próprios para o consumo serão unicamente aqueles gêneros alimentícios que se acharem em perfeito estado de conservação e que por sua natureza, manipulação, composição, procedência e acondicionamento não sejam nocivos à saúde, e não tragam marca, rótulos, designações ou indicações infiéis, quanto à procedência e composição.
- PPRA e PCMSO.
- PPRA e PCMSO.
- Manual de normas e rotinas com controles.
- Qualificação de fornecedores.
- Produtos manipulados no estabelecimento deverão possuir rótulo com data de fabricação e data de validade, além da identificação do estabelecimento.
- Planta baixa escala 1:50 ou 1:100.

COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Normas para bares e restaurantes

- Câmara frigorífica de capacidade suficiente para conservação de gêneros alimentícios de fácil deterioração;
- Filtros eficientes e bem cuidados;
- Depósito metálico com tampa fechada hermeticamente para resíduos, aprovado pela autoridade de Saúde.
- A lavagem da louça e talheres deverá ser feita em água corrente, não sendo permitida a lavagem e água parada nas pias ou em outro recipiente e, em seguida, submetidos ao processo de esterilização aprovado pela Vigilância Sanitária;
- Os guardanapos e toalhas serão de uso individual e, quando já utilizados, serão guardados em caixas metálicas, perfeitamente fechadas, devendo ser protegidas por cintas ou envoltórios apropriados, como garantia;
- As xícaras, os pratos, os talheres, os copos e demais vasilhames não poderão ficar expostos à poeira e às moscas, devendo estar guardados em armários de modelo aprovado pela Autoridade de Saúde e só devendo ser retirados na ocasião de uso;
- Os açucareiros serão do tipo aprovado pela Autoridade Sanitária;
- As louças, os copos e talheres deverão vir para as mesas perfeitamente limpos, sendo proibido aos empregados ou donos dos estabelecimentos o uso de panos para enxugá-los ou limpá-los na ocasião de serem servidas as refeições;
- A Secretaria Municipal de Saúde não recomenda o uso de copo para servir café, devido à difícil esterilização;
- O vasilhame empregado para o preparo, uso e transporte de alimentos será de material inócuo e inatacável, sem rasura ou fragmentação;
- Todos os comestíveis serão protegidos da poeira, moscas ou quaisquer contaminações, mediante dispositivo aprovado pela Autoridade Sanitária;
- As chamadas "vitaminas vivas" compreende igualmente quaisquer sucos e refrescos de frutas naturais ou artificiais, devem obedecer, no seu fabrico, às seguintes exigências:
  1. Serão feitas no momento de serem servidas ao consumidor, com todo rigor de higiene e qualidade, exatamente solicitada ou adquirida pelo mesmo e à sua vista;
  2. Serão usadas em sua elaboração, frutas frescas ou em perfeito estado de conservação;
  3. Quando em sua feitura entrar o leite, que este seja pasteurizado ou equivalente;
  4. Quando entrar na composição do produto a água, que esta seja devidamente filtrada;
  5. Quando o gelo for usado na composição ou resfriamento do produto, deve o mesmo proceder de fonte idônea e ser produzido, transportado e conduzido higienicamente;
  6. É expressamente proibida a conservação de porções de "vitaminas vivas" já preparadas em quaisquer recipientes, principalmente os destinados à sua preparação.

- As paredes deverão ser impermeabilizadas até a altura de 1,50 m (barrado) e o restante de pintura de cor clara;
- Além das demais sanções previstas, será apreendido e inutilizado todo e qualquer utensílio considerado em más condições de conservação;
- Nas instalações sanitárias, será obrigatório:

  1. Existência de papel higiênico com receptores impermeáveis dotados de tampa;
  2. Pisos e paredes impermeabilizados;
  3. Pia para lavagem das mãos;

- Nos bares, restaurante e congêneres, deverá ter, obrigatoriamente, escorredor de copos;

- As paredes terão de ser periodicamente limpas, para evitar acúmulo de sujeira e teias de aranhas;
- Em hipótese alguma, as pessoas poderão trabalhar sem uniforme próprio ou aventais adequadamente limpos e higiênicos e de cor clara;
- PPRA e PCMSO;
- Apresentar manual de normas e rotinas e mecanismos de controles;
- Apresentar qualificação de fornecedores;
- Planta baixa 1:50 e 1:100;
- Produtos manipulados no estabelecimento deverão possuir rótulos com data de fabricação, data de validade, além da identificação do estabelecimento.

COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

NORMAS PARA FUNCIONAMENTO DE BARRACAS E TRAYLLER

1) As barracas e trayller devem ser mantidos sempre limpos.

2) As barracas e trayller devem manter lixeiras na parte externa e interna.

3) Cabe ao proprietário manter sua barraca e trayller sempre limpos, sem lixo acumulado.

4) Utilizar somente utensílios descartáveis.

5) Os alimentos devem ser mantidos em expositores cobertos, jamais ao ar livre, nem expostos ao sol. Não devem ser cobertos com panos.

6) As carnes empregadas no preparo de churrascos devem ser refrigeradas, até o momento de sua utilização.

7) As bancadas de exposição devem estar em boas condições de uso.

8) Os funcionários das barracas devem trajar-se com asseio, usando de preferência, jaleco de cor clara, boné, lenço ou rede.

9) As barracas e trayller devem possuir um funcionário exclusivamente para o caixa.

10) As barracas e trayller deverão utilizar somente água tratada, gelo somente com água filtrada.

11) Lavar frutas, verduras e legumes em água corrente e colocar de molho por 30 minutos em solução de água filtrada e 2 gotas / 1 litro de hipoclorito de sódio (água sanitária).

12)Observar a origem dos produtos.

13) Verificar o acondicionamento e conservação adequados para cada produto. Refrigerados ou não.

14) Utilizar pegadores e conservá-los em solução de água filtrada e 2 gotas / 1 litro de hipoclorito de sódio (água sanitária).

15) O catchup, a Maionese e a Mostarda deverão ser em sachês, não sendo admitido outro tipo de método para servir ao consumidor.

16) É proibido a utilização de molho rosê, em qualquer situação para o consumo.

O NÃO CUMPRIMENTO DESTAS NORMAS PODERÁ ACARRETAR INTERDIÇÃO DA BARRACA E TRAYLLER.

08-05-2001
APROVADO

Câmara Municipal de Conselheiro Lafaiete
ESTADO DE MINAS GERAIS

PARECER DA COMISSÃO DE LEGISLAÇÃO E JUSTIÇA AO PROJETO DE LEI Nº 006/2001.

RELATÓRIO

DISPÕE SOBRE A CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS OFERECIDOS POR BARES, RESTAURANTES, AÇOUGUES, SUPERMERCADOS, QUITANDAS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

FUNDAMENTAÇÃO

O Projeto em epígrafe, de autoria do Vereador Wanderley Faria, tem como meta classificar os serviços prestados por bares, restaurantes, açougues, supermercados, quitandas e estabelecimentos congêneres, e segundo o autor, se justifica pela necessidade de aumentar a qualidade dos serviços prestados pelos estabelecimentos retro mencionados.

A proposição em tela está ancorada nos artigos 188 e 190 da Lei Orgânica Municipal, transcritos a seguir, "*in verbis*":

"ART. 188 – A saúde é direito de todos os munícipes e dever do Poder Público, assegurado mediante políticas sociais e econômicas, que visem a eliminação do risco de doenças e de outros agravos e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços para a sua promoção, proteção e recuperação".

"ART. 190 – As ações de serviços de saúde são de natureza pública, cabendo ao Poder Público sua normatização e controle devendo sua execução ser feita preferencialmente através de serviços públicos e, complementarmente, através de serviços de terceiros".

S.m.j., não há quanto à iniciativa, nem quanto ao mérito, impedimentos de ordem legal, jurídica ou constitucional para a tramitação regimental da presente proposição de lei.

CONCLUSÃO

Que o Projeto de Lei em tela seja discutido e votado pela Câmara em Plenário.

SALA DAS COMISSÕES, 07 DE MAIO DE 2001

VEREADOR DIMAS ANTÔNIO MARIOZA

VEREADOR GLYCON MOREIRA FRANCO

VEREADOR DORACY APPOLINÁRIO

/ARPM/

PARECER DA COMISSÃO DE SERVIÇOS PÚBLICOS E ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL AO PROJETO DE LEI 06/2001.

RELATÓRIO

PROJETO DE LEI QUE DISPÕE SOBRE A CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS OFERECIDOS POR BARES, RESTAURANTES, AÇOUGUES, SUPERMERCADOS, QUITANDAS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

FUNDAMENTAÇÃO

Não há, do ponto de vista administrativo, impedimentos para a tramitação do Projeto de Lei em apreço.

CONCLUSÃO

Que o Projeto de Lei em tela seja discutido e votado pela Câmara em Plenário.

SALA DAS COMISSÕES, 09 DE MAIO DE 2001

VEREADOR MARCO ANTÔNIO REIS CARVALHO

VEREADOR ROBERTO JOSÉ DOS SANTOS

VEREADOR DIVINO PEREIRA

/ARPM/

PARECER DA COMISSÃO DE EDUCAÇÃO, SAÚDE E MEIO AMBIENTE AO PROJETO DE LEI Nº 006/2001

RELATÓRIO

PROJETO DE LEI QUE DISPÕE SOBRE A CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS OFERECIDOS POR BARES, RESTAURANTES, AÇOUGUES, SUPERMERCADOS, QUITANDAS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

FUNDAMENTAÇÃO

Não há impedimentos para a tramitação regimental do presente Projeto de Lei.

CONCLUSÃO

Que o Projeto de Lei em tela seja discutido e votado pela Câmara em Plenário.

SALA DAS COMISSÕES, 09 DE MAIO DE 2001

VEREADOR DIMAS ANTÔNIO MARIOZA

VEREADOR FARLEY AUGUSTO FERREIRA DE ARAÚJO

VEREADOR VICTOR BHERING NETO

/ARPM/