CÂMARA MUNICIPAL DE CASCAVEL
Recebi em 19/06/13
Kleide S. Mayer
Diretora do Plenário e Apoio as Sessões

PROJETO DE LEI Nº 175, DE 2013.

(Autor: Vereador Aldonir Cabral/PDT)

Estabelece a obrigatoriedade da realização de curso básico de boas praticas de manipulação de alimentos por trabalhadores que atuam no serviço de alimentação e da outras providências.

A Câmara Municipal de Cascavel, Estado do Paraná, aprova:

Art. 1º. Fica criada a obrigatoriedade da realização de curso básico de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos por trabalhadores manipuladores do serviço de alimentação.

Parágrafo único. Para efeito desta lei considera-se:

I - Boas práticas: são os procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária;

II - Adequado: se entende como suficiente para atingir a finalidade proposta;

III - Armazenamento: é o conjunto de atividades e requisitos para se obter a correta conservação de matéria prima, insumos e produtos acabados;

IV - Contaminação: presença de substância ou agentes estranhos ao alimento, de origem biológica, química ou física que sejam considerados nocivos o para a saúde humana ou que comprometam sua integridade;

V - Fracionamento de alimentos: são as operações através das quais se divide um alimento, sem modificar sua composição original;

VI - Manipulação de alimentos: são as operações que são efetuadas sobre a matéria prima até a obtenção e entrega ao consumo do alimento

acabado, em qualquer etapa de seu processamento, armazenamento, embalagem, transporte e exposição a venda;

VII - Manipuladores de alimentos: qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento;

VIII - Órgão competente: é o órgão oficial ou oficialmente reconhecido ao qual o País lhe outorga mecanismos legais para exercer suas funções;

IX - Pessoal Tecnicamente Competente/Responsabilidade Técnica: é o profissional habilitado a exercer atividade na área de produção de alimentos e respectivos controles de contaminantes que possa intervir com vistas a proteção da saúde;

X - Produção de alimentos: é o conjunto de todas as operações e processos efetuados para obtenção de um alimento acabado.

XI – Serviço de alimentação: estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e ou exposto a venda, podendo ou não ser consumido no local.

Art. 2º. Ficam dispensados da realização do curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, profissionais que possuam formação Técnica na área de alimentos, ou de Graduação Superior em cursos de Nutrição, Tecnologia em Alimentos e Tecnologia em Gastronomia.

§ 1º. Quando da dispensa do curso, de acordo com o caput do artigo segundo, é necessário a apresentação de cópia do Certificado de Conclusão do curso ou Diploma reconhecido pelo Ministério da Educação e Cultura - MEC;

§ 2º. Quando da apresentação de Certificado de Conclusão de curso, técnico ou de nível superior, diferentes daqueles citados no caput do artigo segundo, é necessário, além da apresentação de cópia do Certificado de Conclusão do curso ou do Diploma reconhecido pelo MEC, cópia da matriz curricular/histórico escolar, com uma carga horária não inferior a vinte horas aula de conteúdo de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.

Art. 3º. O curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, poderá ser ofertado por instituições de Ensino Superior, que tenham em sua

grade de cursos, os de Nutrição, Tecnologia em Alimentos ou Tecnologia em Gastronomia, pela Fundação Para o Desenvolvimento Científico e Tecnológico de Cascavel – Fundetec, pelo Serviço Social da Indústria – SESI (SENAI), ou ainda por empresas de formação profissional, legalmente constituídas e habilitadas para a realização de curso na área de alimentação.

Art. 4º. A duração do curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos não poderá ser inferior a oito horas aula;

Parágrafo único. O conteúdo programático do curso deverá conter obrigatoriamente no mínimo:

I – Considerações de boas práticas com relação a edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios;

II – Controle integrado de Vetores e Pragas Urbanas;

III – Considerações com relação ao uso da água;

IV – Manejo de Resíduos;

V – Considerações sobre os manipuladores;

VI – Matérias primas, ingredientes e embalagens;

VII – Preparação do Alimento;

VIII – Armazenamento da matéria prima e alimento preparado;

IX – Transporte do alimento preparado;

X – Exposição e consumo do alimento preparado;

XI – Legislação sanitária

Art. 5º. Enquadram-se em estabelecimentos de serviço de alimentação aqueles que atuam no ramo de: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados para consumo, como cantinas, bufês, comissárias, confeitarias, cozinhas industriais institucionais, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisserias, trailers, barracas, carrinhos e congêneres.

Art. 6°. A exigência da apresentação da cópia do Certificado do curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos por funcionários do serviço de alimentação, ocorrerá quando da solicitação do Alvará de Licença, ou quando de sua renovação, a não apresentação do documento, impede a liberação do Alvará, podendo o órgão competente, conceder Alvará precário, condicionando a apresentação da documentação para liberação do definitivo, ou ainda, a qualquer momento, em que a Vigilância Sanitária faça vistoria no local.

§ 1°. Fica a Vigilância Sanitária Municipal responsável pela fiscalização, notificação e aplicação de multa, dos estabelecimentos do serviço de alimentação;

§ 2°. Quando do descumprimento dos preceitos desta lei, primeiramente será notificado o infrator, dando-lhe o prazo para regularização, prazo este convencionado a oferta do curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos pelas instituições outorgadas;

§ 3°. Decorrido o prazo estipulado na notificação, e não ocorrendo a regularização, será aplicada multa no valor de 20 (vinte) Unidades Fiscais do Município, e determinado novo prazo para a regularização, nas mesmas condições anteriores, findo esse novo prazo, e não ocorrendo a regularização, a multa será aplicada em dobro, e determinado novo prazo;

§ 4°. Após a notificação e aplicação de 2 (duas) multas, e o serviço de alimentação notificado e multado não regularizar a situação, será cancelado o Alvará de Licença, sendo liberado novamente, somente após a regularização da situação referente ao curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.

§ 5º. Os valores arrecadados com as multas, serão revertidos ao Fundo Municipal de Saúde.

§ 6º. A aplicação desta Lei não impede o exercício da cobrança das demais que se referem a produção de alimentos e serviços de alimentação.

Art. 7º. Esta lei entra em vigor 60 (sessenta) dias após sua publicação em diário oficial.

Palácio José Neves Formigueri, 61º aniversário de Cascavel.
Em 15 de Agosto de 2013.

Vereador
Aldonir Cabral

Justificação:

A contaminação de alimentos, decorrente de falta de requisitos higiênico sanitários, é objeto de preocupação por parte dos órgãos regulamentadores e fiscalizadores desse setor.

Tanto pelo seu número de habitantes, como também por se tratar de um pólo regional, é grande o número de estabelecimentos na cidade de Cascavel Pr., que atuam no ramo de prestação de serviços na área de alimentação, objetivando assim a contratação de numerosa mão de obra para funcionamento dessa atividade.

Devido a característica específica da atividade desenvolvida por aqueles que trabalham nesse setor, e mais especificamente por aqueles que manipulam alimentos, tanto no seu armazenamento, fracionamento, preparação e transporte, é necessário que esses trabalhadores do ramo, tenham o conhecimento dos requisitos higiênico sanitários gerais para serviço de alimentação.

Alguns estabelecimentos, devido a sua forma de prestação de serviços, possuem profissionais atuando, que obtiveram formação técnica ou ainda graduação superior na área de atuação profissional. Mas não é a realidade da grande maioria dos prestadores de serviço na área de alimentação.

As Boas Práticas no Serviço de Alimentação, objeto desse Projeto de Lei, visa o atendimento das Regulamentações Técnicas da Anvisa, proporcionando ao consumidor a segurança de estar consumindo o alimento com a qualidade necessária para não estar contaminado, nem com sabor alterado.

Considerando a necessidade de ações de controle sanitário, considerando que a cidade de Cascavel, tornou-se referência regional em gastronomia, considerando o grande número de serviços de lanches preparados em trailers, carrinhos e barracas, nesse sentido, para preservar a qualidade dos alimentos oferecidos, faz-se necessário a formação básica dos profissionais que atuam nesse setor. Além da boa aparência do profissional, as boas práticas na manipulação, transporte e preparação de alimentos evitam contaminações, que podem causar doenças como:

- Butolismo;
- Gastroenterite;
- Infecção por Salmonella;

- Vômitos e Diarréias;
- Infecção por Escherechia Coli

Levando-se em conta todas essas questões, espero contar com o apoio dos Nobres Pares, na aprovação da presente Lei.

REFERÊNCIAS:

RESOLUÇÃO RDC Nº 216 DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 – Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

RESOLUÇÃO RDC Nº 275 DE 21 DE OUTUBRO DE 2002 – Dispõe sobre o Regulamento Técnico de PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;

LEI 6.437 DE 20 DE AGOSTO DE 1977 – Configura infrações a legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas, e dá outras providências.