



CÂMARA MUNICIPAL DE MONTES CLAROS

Arquivo Público Vereador Ivan José Lopes

ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA DE MONTES CLAROS

FLASH

7967

Presidente da Mesa Diretora: Valcir Soares da Silva

Espécie: Projeto de lei

Categoria: Normas, Obrigações, Proibições e Regulamentos

Autoria: Cláudio Rodrigues de Jesus

Data: 10/05/2011

Descrição Sumária: PROJETO DE LEI Nº 75/2011. (VETADO). Dispõe sobre a proibição dos bares, restaurantes, lanchonetes, trailers de lanche, pizzarias, vendedores ambulantes e similares, utilizarem recipientes tipo bisnaga para acondicionamento de maionese, molhos, mostarda, ketchup e demais condimentos, e dá outras providências. (Recebeu veto do Poder Executivo - ver flash 8314).

Controle Interno – Caixa: 17.1

Posição: 26

Número de folhas: 07

Espécie: PL
Categoria: Normas
Ex: 17.1
Ordem: 26
nº fls: 05



54/2011
26.05.2011

Câmara Municipal de Montes Claros

PROJETO DE LEI Nº 75/2011

AUTOR:

Ver. Cláudio Rodrigues de Jesus

ASSUNTO:

Dispõe Sobre a Proibição dos Bares, Restaurantes, lanchonetes, Trailers de Lanches, Pizzarias, Vendedores Ambulantes e Similares, Utilizarem Recipientes, Tipo Bisnaga, para Acondicionamento de Maionese, Molhos, Mostardas, Ketchup, e demais Condimentos, e dá Outras Providências.

MOVIMENTO

Entrada em 10/05/2011

Comissão Legislação Justiça

1 -

2 -

3 -

4 -

5 -

6 -

7 -

8 -

9 -

10 -

APROVADO EM REGIME DE URGÊNCIA
C/M EM: 26.05.2011



Câmara Municipal de Montes Claros

PROJETO DE LEI, **75** DE 09 DE MAIO DE 2011

*As comissões
10/05/2011*

Dispõe sobre a proibição dos bares, restaurantes, lanchonetes, trailers de lanches, pizzarias, vendedores ambulantes e similares, utilizarem recipientes, tipo bisnaga, para acondicionamento de maionese, molhos, mostarda, ketchup, e demais condimentos, e dá outras providências.

O povo de Montes Claros/MG, por seus representantes na Câmara Municipal em seu nome e no uso de suas atribuições, aprovou e eu, Prefeito Municipal, em seu nome, sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º. Fica proibido a utilização de tubos flexíveis do tipo bisnagas ou de qualquer outro recipiente de uso coletivo para reposição ou servir condimentos: ketchups, mostarda, maionese, molhos e produtos congêneres nos restaurantes, bares, trailers de lanches, pizzarias, vendedores ambulantes e similares devendo ser usada para tal finalidade embalagens individuais e descartáveis.

§1º. As embalagens estamparão, com nitidez, os ingredientes utilizados, as datas de fabricação e vencimento para consumo.

§2º. Os estabelecimentos acima citados terão um prazo de 30 dias após serem notificados para suspensão do uso das bisnagas e as novas adequações. Após esse prazo os recipientes do tipo bisnagas serão apreendidos e o estabelecimento fica sujeito a penalidades regulamentadas pelo Executivo.

Art. 2º. Serão permitidas na presente lei, as embalagens provenientes de fábrica e saches, já contendo os condimentos e fiscalizados pelo S.I.F (Sistema de Inspeção Federal) ou outro órgão equivalente, com todas as observações necessárias ao consumidor, sendo vetada a reutilização destas para servir ou acondicionar temperos ou molhos.

Parágrafo único. Não será permitido o uso de saches sem rótulo, do tipo saquinhos transparentes preparados artesanalmente no interior do estabelecimento ou em casa, ou seja, sem procedência.





Câmara Municipal de Montes Claros

Art. 3º. Ficam obrigados os estabelecimentos citados nesta Lei a produzirem o Manual de Boas Práticas para que recebam o alvará sanitário para funcionamento.

Parágrafo único. Manual de Boas Práticas, citado no item 2.11 da RDC 216 da ANVISA, é o documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

Art. 4º. Ficam obrigados os estabelecimentos compreendidos nesta Lei a possuírem responsáveis técnicos, devidamente capacitados, e que atendam as exigências da Vigilância Sanitária.

Art. 5º. O descumprimento das disposições desta Lei implicará na aplicação das penalidades de advertência ao infrator e, no caso de reincidência, incorrerá o infrator em penalidades, conforme apresentada no Código de Saúde do Estado de Minas Gerais, já utilizado pela Vigilância Sanitária.

§1º. Caso o estabelecimento fiscalizado, já notificado, não esteja nos padrões citados nesta Lei, terá o proprietário do estabelecimento suspenso seu alvará de funcionamento e/ou Alvará Sanitário por quinze dias;

§2º. Em caso de reincidência e persistindo a infração, será o Alvará Sanitário cancelado definitivamente com a interdição total do estabelecimento.

Art. 6º. Os estabelecimentos que fracionam a maionese industrializada para a preparação de alimentos tipo salada, nos restaurantes e similares, deverão obedecer às técnicas eficazes de manipulação e armazenamento, conforme disposto em regulamentos da área de alimentos. E de forma alguma poderão fazer uso de maionese caseira ou mesmo acondicionar em tubos flexíveis.

Art. 7º. O Executivo Municipal deverá regulamentar a presente Lei, no prazo máximo de 90 (noventa) dias, contados da data de sua publicação.

Art. 8º. Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Montes Claros/MG, 09 de maio de 2011.

Cláudio Rodrigues de Jesus
Vereador (Claudio da Prefeitura)

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTES CLAROS
A COMISSÃO DE LEGISLAÇÃO
E JUSTIÇA
EM 10 DE M A I O DE 20 11

PRESIDENTE

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTES CLAROS
APROVADO EM ____ DE ____ POR
REGIME DE URGENCIA
EM 26 DE M A I O DE 20 11

PRESIDENTE



Câmara Municipal de Montes Claros

JUSTIFICATIVA

Sr. Presidente, nobres vereadores:

O projeto de lei que ora submeto à apreciação de Vossas Excelências tem como objetivo, adequar o município de acordo com a Resolução SES Nº. 0124/2003, onde ficou estabelecido a proibição do uso de maionese caseira em bares, lanchonetes, restaurantes, pizzarias, traillers de lanches e demais estabelecimentos similares, bem como por vendedores ambulantes.

Destaco, que as bisnagas utilizadas na maioria dos estabelecimentos para servir condimentos e molhos ficam expostas em temperatura ambiente, sendo manuseadas, por clientes que não tem práticas de higienização das mãos, podendo ser contaminadas por diversos tipos de bactérias.

Importante mencionar, que a ANVISA detém em sua resolução 216/04, a necessidade de se desenvolver pelas empresas um Manual de Boas Práticas, devendo-se cobrar ativamente pela Prefeitura Municipal, ma que a emissão do alvará sanitário dependerá entre outros pontos, da confecção deste manual. Lembrando que o Alvará Sanitário é o atestado de qualidade do estabelecimento, emitido pela Autoridade Sanitária. A Lei prevê um responsável técnico para todos os estabelecimentos que trabalham com alimentos e este deverá ser capacitado para tal, através de cursos que atendam às exigências da Vigilância Sanitária.

É necessário que a Secretaria Municipal de Saúde desenvolva junto aos proprietários dos restaurantes, bares, lanchonetes e similares, campanhas de conscientização mostrando a importância de NÃO se trabalhar com condimentos armazenados em “bisnagas” e produtos confeccionados artesanalmente, devido a contaminação pela bactéria *salmonella*. (Recordamos o caso do juiz em Recife que perdeu uma filha de nove anos com intoxicação alimentar devido á contaminação por salmonela). A referida bactéria é encontrada na casca do ovo e nas mãos das pessoas, por isso os manipuladores precisam ser bem treinados.

Como fundamento legal para o presente Projeto de Lei, destaca-se, a Lei nº. 8.080/90 da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária); A Resolução 216 de setembro de 2004 da ANVISA; O §1º, do art. 93 da Constituição Estadual; art. 15 da Lei Estadual nº. 13.317 de 24 de setembro de 1999; e em outras literaturas normativas onde apresentam a fabricação utilização e/ou consumo de maionese “artesanal” “maionese caseira” nos estabelecimentos de comércio de alimentos.

Assim, espero contar mais uma vez com a costumeira atenção dos ilustres membros desta Casa Legislativa para a aprovação do projeto e solicito sua apreciação e votação.



CÂMARA MUNICIPAL DE MONTES CLAROS

ASSESSORIA LEGISLATIVA

PARECER SOBRE PROJETO DE LEI Nº 075/2011 QUE “Dispõe sobre a proibição dos bares, restaurantes, lanchonetes, trailers de lanches, pizzarias, vendedores ambulantes e similares, utilizarem recipientes, tipo bisnaga, para acondicionamento de maioneses, molhos, mostarda, ketchup e demais condimentos e dá outras providências.”, de autoria do Vereador Alfredo Ramos.

Projeto de Lei enviado à Assessoria Legislativa da Câmara Municipal de Montes Claros –MG, para análise de sua constitucionalidade, legalidade e forma técnica de redação.

O projeto sob comento tem por fim proibir que os estabelecimentos que menciona de utilizar bisnaga para acondicionamento de condimentos.

Não se vislumbra nenhuma ilegalidade e/ou inconstitucionalidade no referido projeto, tendo em vista que trata de assuntos de interesse local.

Assim sendo, somos de parecer que o projeto em questão é constitucional, legal e atende à forma técnica de redação.

É o parecer, sob censura.

Montes Claros, 11 de maio de 2011.


Luciano Barbosa Braga
Assessor Legislativo



Câmara Municipal de Montes Claros - MG

COMISSÃO DE LEGISLAÇÃO, JUSTIÇA E REDAÇÃO

PARECER SOBRE PROJETO DE LEI Nº 75/2011

AUTOR: Vereador Cláudio Rodrigues de Jesus

MATÉRIA: “ Dispõe sobre a proibição dos bares, restaurantes, lanchonetes, trailers de lanches, pizzarias, vendedores ambulantes e similares, utilizarem recipientes, tipo bisnaga, para acondicionamento de maionese, molhos, mostardas ketchup e demais condimentos, e dá outras providências.”

I- RELATÓRIO

A proposição foi distribuída à Comissão de Legislação, Justiça e Redação em 10/05/2011, com entrada na Sala das Comissões no dia 11/05/2011.

Compete a esta Comissão, nos termos regimentais, emitir parecer sobre a legalidade, constitucionalidade e forma técnica de redação do projeto.

II – FUNDAMENTAÇÃO

O referido projeto tem como objetivo proibir a utilização de bisnagas para acondicionamento de condimentos em bares, restaurantes, lanchonetes, trailers de lanches, pizzarias, vendedores ambulantes e similares.

Examinando a legalidade e constitucionalidade do referido projeto, esta Comissão entende que o mesmo não incide em vício de iniciativa e nem contraria normas legais e/ou constitucionais.

Assim segue a conclusão

III – CONCLUSÃO

Pelo exposto, esta Comissão conclui pela legalidade e constitucionalidade do referido projeto de lei e que o mesmo atende à forma técnica de redação.

Sala das Comissões, 13 de maio de 2011.

Presidente: Ver. Antônio Silveira de Sá

Vice- Presidente: Ver. Athos Mameluque Mota

Suplente: Ver. João de Deus Pereira Gusmão