



Município da Estância Balneária de Praia Grande
Estado de São Paulo

Gabinete do Prefeito

Em 19 de outubro de 2018.

OFÍCIO GP N° 0719/2018

A Sua Excelência o Senhor
EDNALDO DOS SANTOS PASSOS
Presidente da Câmara Municipal de Praia Grande
PRAIA GRANDE - SP

Senhor Presidente,

Em atenção aos questionamentos feitos por meio do **REQUERIMENTO N° 286/18**, de autoria da nobre vereadora **TATIANA TOSCHI MENDES**, referentes à atividade conhecida como "Carro do ovo", informo que não existem estudos no âmbito do Poder Executivo Municipal visando à regularização desta atividade, especificamente. Contudo, conforme manifestação da Subsecretaria de Execução Fiscal da Secretaria de Finanças (Sefin), do ponto de vista jurídico, inexistente óbice para a inclusão da atividade em tela na lista constante no Anexo Único da Lei Complementar n° 172/97, desde que sejam estabelecidas as exigências necessárias, tais como as condições de higiene, limite de intensidade de sons produzidos, horário e, inclusive, as penalidades pela inobservância das normas.

Por sua vez, a Secretaria de Urbanismo (Seurb), instada a se manifestar sobre o assunto, emitiu pareceres por meio do Departamento de Instalações Técnicas e do setor de Vigilância Sanitária, que seguem anexos, relacionando a legislação pertinente à matéria. Observa ainda que a Administração Municipal está aberta à apreciação de quaisquer propostas ou projetos de lei que venham a ser apresentados por essa Edilidade, e mesmo para auxiliar a nobre vereadora na elaboração de uma proposta, caso haja interesse, quanto às exigências legais que deverão ser obedecidas, por meio das Secretarias de Finanças, Saúde e Meio Ambiente, naquilo que for de suas respectivas competências.

Sem mais para o momento, aproveito o ensejo para renovar os meus protestos de elevada estima e apreço.

Atenciosamente,


ALBERTO PEREIRA MOURÃO
Prefeito



Prefeitura da Estância Balneária de Praia Grande

Estado de São Paulo

Papel para informação, rubricado como folha nº 04

do Requerimento nº 286 de 2018, em 03/10/2018 (a) 0

À

Seurb-11

Sr. Secretário,

Em atenção ao solicitado por parte da Secretaria de Meio Ambiente, venho informar que:

- A Secretaria de Urbanismo apenas é responsável pela análise quanto as questões técnicas, conforme parágrafo único – ART. 30 – Seção IV (competências) - L. C. nº. 636/12 e suas alterações posteriores;

"Art. 30. Para a apreciação e decisão da matéria tratada nesta Lei Complementar, as Secretarias de Finanças e de Urbanismo, respeitadas as respectivas áreas de atuação, competentes para:

Parágrafo único. Compete estritamente à Secretaria de Urbanismo normatizar e analisar quaisquer questões técnicas e embargar qualquer instalação sem que esta tenha sido previamente autorizada".

- Cabe a Secretaria de Urbanismo análise técnica dos laudos apresentados, conforme ART. 22 – L. C. nº. 636/12 e suas alterações posteriores e ART. 13 – Decreto nº. 5435/13;

Vale ressaltar que a licença de sons deverá seguir a Lei nº. 118/95 e suas alterações posteriores.

"Art. 33º. O som produzido por fonte móvel e automotora ou por fonte diversa está regulamentado pela Lei Complementar nº 118, de 20 de outubro de 1995, devendo ser observado o art. 9º, XI da Lei Complementar nº 636/2012 para a instalação de anúncio".

Segue para prosseguimento, observando que no ART. 3º da Lei nº. 765/17 a Secretaria de Urbanismo apenas é responsável pela fiscalização das empresas ou responsáveis nos estabelecimentos comerciais, no que concerne a documentação fiscal e publicidade do estabelecimento e no ART. 2º diz que compete a Secretaria de Meio Ambiente a fiscalização e aferição da emissão de sons e ruídos.

Em, 03 de outubro de 2018.

Eng. Ricardo Colantonio

*Diretor de Departamento de Instalações Técnicas
Seurb 1152*



SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

COORDENAÇÃO DOS INSTITUTOS DE PESQUISA

CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

SUS SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE



Portaria CVS-15, de 7.11.91

A Diretora Técnica do Centro de Vigilância Sanitária, à vista do que expressa o artigo 18, inciso I, alínea "F" do Decreto 26.048/86 e considerando:

A necessidade da normatização do transporte por veículos de alimentos para consumo humano;

A necessidade da uniformização das ações de fiscalização dos veículos que transportam alimentos;

Finalmente a necessidade de uma proteção eficaz dos alimentos transportados por veículos para diminuir os riscos de contaminação, resolve:

Art. 1º - Normatizar e padronizar o transporte de alimentos para consumo humano, na seguinte conformidade:

1 - Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

2 - É proibido manter no mesmo continente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.

3 - Excetuam-se da exigência do item anterior, os alimentos embalados em recipientes hermeticamente fechados, impermeáveis e resistentes, salvo com produtos tóxicos.

4 - Não é permitido transportar, conjuntamente com os alimentos, pessoas e animais.

5 - A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos.

6 - No transporte de alimentos, deve constar nos lados direito e esquerdo, de forma visível, dentro de um retângulo de 30 cm de altura por 60 cm de comprimento, os dizeres: Transporte de Alimentos, nome, endereço e telefone da empresa, Produto Perecível (quando for o caso).

7 - Os veículos de transporte de alimentos devem possuir Certificado de Vistoria, de acordo com o Código Sanitário vigente.

8 - O Certificado de Vistoria é concedido após inspeção da autoridade sanitária competente, obedecidas as especificações desta portaria.

Art. 2º - Os critérios de higiene no transporte de alimentos devem obedecer aos seguintes requisitos:

1 - O veículo de transporte de alimento deve ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene.

2 - Os métodos de higiene e desinfecção devem ser adequados às características dos produtos e meios de transportes, aprovados pela autoridade sanitária competente.

3 - A limpeza deve ser efetuada com água potável da rede pública ou tratada com hipoclorito de sódio a 2,5% (na proporção de 2 gotas/litro e permanecer em repouso por 30 minutos antes de ser utilizada) até remoção de todos os resíduos. No caso de resíduos gordurosos devem ser utilizados detergentes neutros para a sua completa remoção.

4 - A desinfecção deve ser realizada após a limpeza e pode ser efetuada de uma das seguintes formas, segundo a necessidade:

a) Desinfecção em água quente: através do contato ou imersão dos utensílios em água quente a uma temperatura não inferior a 80°C, durante 2 minutos no mínimo.

b) Desinfecção com vapor: através de mangueiras, à temperatura não inferior a 96°C, e o mais próximo da superfície de contato, durante 2 a 3 minutos.



SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

COORDENAÇÃO DOS INSTITUTOS DE PESQUISA
CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

SUS SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE



c) Desinfecção com substâncias químicas. Estes produtos devem ser registrados no Ministério da Saúde e usados conforme instruções do fabricante, não deixando resíduos e/ou odores que possam ser transmitidos aos alimentos.

5 - O transporte de produtos perecíveis deve ser de material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável, aprovado pela autoridade sanitária.

6 - O veículo deve possuir dispositivos de segurança que impeçam o derrame em via pública de alimentos e/ou resíduos sólidos e líquidos, durante o transporte.

7 - Quando a natureza do alimento assim o exigir, deve ser colocado sobre prateleiras e estrados removíveis, de forma a evitar danos e contaminação.

8 - Os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não devem constituir fonte de contaminação ou dano para o produto, devendo os mesmos serem desinfetados juntamente com o veículo de transporte.

9 - A carga e/ou descarga não devem apresentar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar.

10 - Não é permitido o transporte concomitante de matéria-prima ou produtos alimentícios crus com alimentos prontos para o consumo, se os primeiros apresentarem risco de contaminação para esses últimos.

11 - Não é permitido o transporte concomitante de dois ou mais produtos alimentícios, se um deles apresentar risco de contaminação para os demais.

12 - Os equipamentos de refrigeração não devem apresentar riscos de contaminação para o produto e devem garantir, durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo.

13 - Os alimentos perecíveis devem ser transportados em veículo fechado, dependendo da natureza sob:

refrigeração: ao redor de 4°, não ultrapassando 6°C;

resfriamento: ao redor de 6°C não ultrapassando 10° ou conforme especificação do fabricante expressa na rotulagem;

aquecimento: acima de 65°C;

congelamento: ao redor de (-18°) e nunca superior a (-15°C).

14 - O transporte de refeições prontas para consumo imediato, deve ser realizado em veículo fechado, logo após o seu acondicionamento, em recipiente hermeticamente fechado, de material adequado, conservada a temperatura do produto ao redor de 4°C, não ultrapassando 6°C ou acima de 65°C.

15 - Os veículos de transporte de produtos sob controle de temperatura devem ser providos permanentemente de termômetros adequados e de fácil leitura.

Art. 3° - Os meios de transporte de alimentos não especificados por esta Portaria, devem cumprir as exigências estabelecidas pela autoridade sanitária competente.

Art. 4° - O não cumprimento desta Portaria caracterizará em infração sanitária e deve ser punido na forma da legislação vigente.

Art. 5° - Esta Portaria entrará em vigor 60 dias contados a partir da data de sua publicação, ficando revogadas as Portarias CVS-6, de 06.06.91 e CVS-11, de 27.08.91.

Tabela I

Características mínimas necessárias aos meios de transportes, de acordo com o tipo do produto:



SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

COORDENAÇÃO DOS INSTITUTOS DE PESQUISA

CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

SUS SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE



Características do Transporte	Tipo do Produto	Exigências
Transporte Aberto	- Leite cru em vasilhames metálicos fechados; bebidas engarrafadas; hortícolas e similares	- Constituído de material atóxico, de fácil limpeza e desinfecção. - Não deve ocasionar danos ou deterioração dos produtos;
Transporte aberto com proteção	- Biscoitos; balas e chocolates; cereais e grãos a granel; cereais e grãos pré-embalados, seus derivados farináceos e alimentos processados à base de grãos e cereais; condimentos, temperos e especiarias; café; doces em pasta; água mineral pré-embasada; massas alimentícias secas; óleos; pós para preparo de alimentos e alimentos desidratados; sal; açúcar e adoçantes dietéticos; alimentos em geral acondicionados em embalagens hermeticamente fechadas (ex.: latas, vidros, filmes plásticos, tetrabick etc.); similares	- Constituído de material de fácil limpeza e desinfecção; - Protegidos com lona, plásticos e outros.
Transporte fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros)	- Pão e produtos de panificação; produtos cárneos salgados, curados ou defumados; pescado salgado ou defumado; produtos de confeitaria; similares	- Constituído de material atóxico, resistente, de fácil limpeza e desinfecção - Imobilidade dos recipientes para garantia de integridade dos produtos.
Transporte fechado, isotérmico ou refrigerado	- Carnes e produtos cárneos, sucos e outras bebidas a granel, creme vegetal e margarina, alimentos congelados ou supergelados, sorvetes; gorduras em embalagens não metálicas, produtos de confeitaria que requeiram temperatura especial de conservação; refeições prontas para consumo; similares	- Constituído de material liso, resistente, impermeável e atóxico. - <u>Conservação:</u> - Quente: acima de 65°C. - Refrigerado: 4° a 6°C. - Resfriado: 6° a 10°C e/ou conforme especificações do fabricante. - Congelado: (-18°) a (-15°C) - Termômetros em perfeitas condições de funcionamento. - Estrados, prateleiras, caixas, ganchos removíveis para facilitar a limpeza e desinfecção.



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE PRAIA GRANDE

Estado de São Paulo

Papel para informação, rubricado como folha nº. _____

#07#

do Requerimento nº. 286/2018. Em 09/10/2018 (a): _____

Tamara Cândido Gama
R.F. 41.336

À

SEURB – 11


Senhor Subsecretário,

Em atenção ao solicitado, tenho a informar que, de acordo com a Portaria CVS nº. 1 de 02 de Janeiro de 2018, que disciplina o licenciamento dos estabelecimentos de interesse da saúde e das fontes de radiação ionizante, a atividade a que se configura os carros de ovos é de: Serviços Ambulantes de Alimentação (CNAE 5612-1/00), sendo assim, ficamos dependentes de regulamentação de lei junto ao município, como é o caso da atual alteração da LC nº. 172/1997, tendo a LC nº. 779/2018, para que possamos emitir o licenciamento da Vigilância Sanitária.

Face à questão da regularização desta atividade citamos abaixo algumas legislações pertinentes a mesma, sendo que, as não adequações, incumbem não apenas as sanções legais, bem como apreensão e inutilização dos produtos encontrados:

- Lei Municipal nº. 657/1989 (*Código de Posturas*);
- RDC nº 216/2004 (*Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação*) – possui curso junto à Secretaria de Saúde Pública;
- Portaria CVS nº. 5/2013 (*Regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação*);
- Portaria CVS nº. 15/1991 (*A necessidade da normatização do transporte por veículos de alimentos para consumo humano; A necessidade da uniformização das ações de fiscalização dos veículos que transportam alimentos; Finalmente a necessidade de uma proteção eficaz dos alimentos transportados por veículos para diminuir os riscos de contaminação*) em fls. 05 e 06.

Em 09 de Outubro 2018.



Tamara Cândido Gama
Agente Administrativa