

PARECER

PROJETO DE LEI 024/03

“DISPÕE SOBRE A CRIAÇÃO DA OBRIGATORIEDADE DO TREINAMENTO EM HIGIENE DE ALIMENTOS PARA TODOS OS TRABALHADORES QUE ATUAM EM QUALQUER FASE DA CADEIA ALIMENTAR, DESDE A PRODUÇÃO ATÉ O CONSUMO, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS”.

A saúde tem como um dos seus fatores determinantes a alimentação, a qual depende da qualidade sanitária e do teor nutricional dos alimentos que a compõe, indispensáveis à satisfação das necessidades do indivíduo.

A qualidade sanitária do alimento, depende do controle exercido sobre os perigos químicos, físicos e biológicos, que permeiam todas as etapas da cadeia alimentar, iniciada na produção e finalizada no consumo.

Entendemos, o *treinamento na área de manuseio de alimentos*, como um instrumento capaz de desenvolver ações que traduzam a busca pela melhor qualidade sanitária e de proteção aos consumidores.

Segundo padrões mundiais a higiene alimentar visa:

- proteger os alimentos contra contaminações (bactérias, organismos estranhos, venenos, etc.);
- destruir, nos alimentos, toda e qualquer bactéria prejudicial à saúde, por meio do cozimento adequado ou de outros processos; e, dentre outros aspectos,
- inibir a multiplicação das bactérias prejudiciais a saúde além de um determinado limite, no qual ocorre a doença do consumidor, assim como a prevenção do apodrecimento do próprio produto.

Neste contexto, os manipuladores de alimentos, além da preocupação com a higiene alimentar devem observar com rigor a higiene pessoal, ter a noção exata do que são as bactérias e dos procedimentos de higiene alimentar e higiene pessoal, bem como o real significado do que seja intoxicação alimentar, como forma de ter a consciência necessária de sua responsabilidade no manuseio dos alimentos.

Em geral, o tema "higiene dos alimentos", é ignorado pela maioria dos consumidores, que escutam, esporadicamente, uma notícia isolada de uma contaminação alimentar que levou ao hospital dezenas de pessoas que consumiram um mesmo alimento.

Assim, o problema de contaminação dos alimentos se transforma em um tema polêmico, e até descuidado de quem consome e de quem produz.

Com o avanço tecnológico a tônica do momento é a agilização, aumento da produção e redução dos custos. Tarefa essa que relega o fator da higiene à segundo plano nas metas da cadeia produtiva.

Por isso é tarefa do poder público como órgão normatizador e fiscalizador impor o controle das etapas do alimento até o consumidor final, e de práticas higiênicas para preservar a qualidade e por extensão a saúde dos consumidores. Isso leva a necessidade comum de existir programas de vigilância e controle.

A saúde é um direito fundamental e é dever do Poder Público prover as condições indispensáveis ao seu pleno exercício, segundo ditame do art. 196 da Constituição Federal.

É pacífico, que cada Real investido na maneira preventiva de cuidar da saúde dos munícipes, representam muitos Reais poupados no orçamento público. Dados estatísticos disponíveis tanto no meio público quanto no privado mostram,

de maneira clara, que o número de horas paradas por problemas de saúde, é também um fato perverso que diminui a renda familiar, e causa danos a todos

Segundo o art. 197 da Carta Constitucional cabe ao Poder Público dispor sobre a regulamentação, fiscalização e controle das áreas da saúde.

Considerando o que dispõe ainda o art. 30, I da Constituição Federal, e tendo em vista o art. 28 do Decreto-Lei n° 986/69, o art. 8° da Lei n.º 8.078/90, que trata dos Direitos do Consumidor e a Lei n.º 8.080/90, além do disposto no Código de Vigilância Sanitária do Município, o parecer é pela aprovação do r. Projeto de Lei na íntegra.

Maracaju, 30 de setembro de 2003.

ARION LEMOS PRESTES

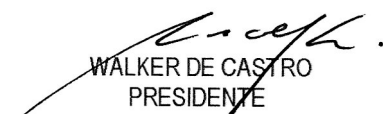


CÂMARA MUNICIPAL DE MARACAJU  
ESTADO DO MATO GROSSO DO SUL  
CNPJ 15.469.117/0001-96

AUTÓGRAFO Nº 033

**WALKER DE CASTRO**, Presidente da Câmara Municipal de Maracaju, Estado do Mato Grosso do Sul, no uso das atribuições que lhe são conferidas por Lei, FAZ SABER que essa Casa de Leis, em sua 28ª Sessão Ordinária, realizada em 02/10/2003, houve por bem em **APROVAR** o Projeto de Lei 024/2003 que Dispõe sobre a criação da obrigatoriedade do Treinamento em Higiene de Alimentos para todos os trabalhadores que atuam em qualquer fase da cadeia alimentar, desde a produção até o consumo, e dá outras providências, por unanimidade dos presentes, em sua **ÍNTEGRA**.

Gabinete da Presidência da Câmara Municipal de Vereadores, 02 de outubro de 2003.

  
WALKER DE CASTRO  
PRESIDENTE

Rua Francisco Marcondes, 201 – Centro - Caixa Postal 231 – Maracaju-MS – CEP 79.150.000  
Fone 067-454-1230 email [camaramj@terra.com.br](mailto:camaramj@terra.com.br)

  
Recebido em  
03.10.03  
Jange F. S. Souza  
Ass. Adm. da A.J.  
13002



**CÂMARA MUNICIPAL DE MARACAJU  
ESTADO DO MATO GROSSO DO SUL**

CNPJ 15.469.117/0001-96

**COMISSÃO DE LEGISLAÇÃO JUSTIÇA E REDAÇÃO FINAL**

**Projeto de Lei 024/2.003**

-

**Poder Executivo**

“ Dispõe sobre a criação da obrigatoriedade do Treinamento em Higiene de Alimentos para todos os trabalhadores que atuam em qualquer fase da cadeia alimentar, desde a produção até o consumo, e dá outras providências”.

**PARECER DO RELATOR**

Após estudo e análise do referido Projeto, achamos o mesmo **CONSTITUCIONAL** e também de **BOA REDAÇÃO**, no que somos de **PARECER FAVORÁVEL** em sua **ÍNTEGRA**.

  
Antonio João Marçal de Souza  
Relator

Pelas Conclusões do Relator:

  
\_\_\_\_\_ HELIO ALBARELLO – Presidente

\_\_\_\_\_ CELSO LUIZ DA SILVA VARGAS- Membro

Resultado da votação na Comissão:

Favorável por unanimidade.

Sala das Sessões, 30/ 09/2.003.



**CÂMARA MUNICIPAL DE MARACAJU**  
**ESTADO DO MATO GROSSO DO SUL**  
CNPJ 15.469.117/0001-96


**COMISSÃO DE SAÚDE, EDUCAÇÃO E ASSISTÊNCIA SOCIAL**

**Projeto de Lei nº 024/2003 - Poder Executivo**


“ Dispõe sobre a criação da obrigatoriedade do Treinamento em Higiene de Alimentos para todos os trabalhadores que atuam em qualquer fase da cadeia alimentar, desde a produção até o consumo, e dá outras providências. “ .


**PARECER DO RELATOR**

Após estudo e análise do referido Projeto de Lei, consideramos o mesmo de extrema necessidade, visando a saúde dos consumidores de produto alimentares de nosso Município, somos de PARECER FAVORÁVEL, em sua ÍNTEGRA.

  
ANTONIO JOÃO MARÇAL DE SOUZA  
Relator

Pelas Conclusões do Relator:

  
\_\_\_\_\_  
Jairo da Silva Antoria – Presidente

  
\_\_\_\_\_  
Valdenir Portela Cardoso – Membro

Resultado da votação na comissão:

Favorável por unanimidade.

Sala das Sessões, 30/09/2003



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL  
MUNICÍPIO DE MARACAJU

---

**PROJETO DE LEI Nº 024/2003.**

“Dispõe sobre a criação da obrigatoriedade do Treinamento em Higiene de Alimentos para todos os trabalhadores que atuam em qualquer fase da cadeia alimentar, desde a produção até o consumo, e dá outras providências”.

O Prefeito Municipal de Maracaju, Estado de Mato Grosso do Sul, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município, faz saber que a Câmara Municipal **APROVOU** e ele **SANCIONA** a seguinte lei.

**Art. 1º** Fica obrigatório o Treinamento em Higiene de Alimentos para todos os trabalhadores que atuam em qualquer fase da cadeia alimentar, desde a produção até o consumo, nos estabelecimentos localizados no Município de Maracaju.

§ 1º - A direção do estabelecimento adotará providências para que todos os que manipulam alimentos recebam treinamento adequado sobre manipulação higiênica dos alimentos e higiene pessoal, a fim de que sejam adotadas as precauções necessárias para evitar a contaminação dos alimentos e de quem o ingere;

§ 2º - o treinamento deverá ter carga horária mínima de 09 (nove) horas e o conteúdo programático deve contemplar:

- I — a contaminação dos alimentos;
- II — higiene pessoal, equipamentos e ambiente;
- III — aulas práticas de produção alimentar, tais como qualidade das matérias-primas, normas de processamento e armazenamento das matérias-primas e produtos acabados.

*ESTADO DO MATO GROSSO DO SUL*  
*MUNICÍPIO DE MARACAJU*

---

Certificado e uma Carteira de Manipulador de Alimentos, para que, obrigatoriamente, os apresentem quando da fiscalização por parte da Vigilância Sanitária, sendo que o não cumprimento incorrerá nas penalidades previstas pelos órgãos da Inspeção Sanitária.

Portanto, encaminhamos referido projeto, por entendermos ser de grande utilidade a sua criação, bem como será benéfica à população.

Pela sua relevância é que esperamos contar com a compreensão dos digníssimos Vereadores, solicitando a aprovação do referido Projeto por todos os Edis que compõem esta casa de Leis.

Sendo só para o momento, aproveitamos para reiterar protestos de elevada estima e distinta consideração.

Atenciosamente



REINALDO AZAMBUJA SILVA  
Prefeito Municipal

EXMO. SR.

Vereador WALKER DE CASTRO

MD. Presidente da Câmara Municipal de  
Maracaju - MS



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL  
MUNICÍPIO DE MARACAJU

---

**Parágrafo único.** Os itens devem ser considerados como mínimos, podendo o treinamento ter duração e programas maiores, com conteúdos específicos aos tipos de atividades desenvolvidas.

**Art. 2º** A empresa poderá se encarregar da realização do treinamento quando possuir um setor de treinamento de pessoal e contar com um responsável técnico habilitado na área de alimentos.

**§ 1º** - A Secretaria Municipal de Saúde, deverá ser previamente contactada, para que autorize ou não a realização do treinamento, após análise da capacidade técnica da empresa.

**§ 2º** - A Secretaria Municipal de Saúde poderá acompanhar os treinamentos com a finalidade de avaliação e direcionamento a programação, para que alcance os objetivos pretendidos, sempre que julgar necessário.

**Art. 3º** As empresas poderão terceirizar a realização de treinamentos, através de instituições como a própria Secretaria Municipal de Saúde.

**Art. 4º** Os ambulante, feirantes e outros trabalhadores autônomos poderão utilizar-se das instituições conveniadas, referidas no artigo anterior, para seu devido treinamento.

**Art. 5º** As empresas receberão certificado, quando da comprovação da realização do treinamento por todos seus funcionários, e os ambulantes, feirantes e trabalhadores autônomos receberão Carteira de Manipulador de Alimentos, sendo que ambos deverão ser apresentados à fiscalização.

**Art. 6º** O não cumprimento do disposto nesta Lei, configurará infração passível de processo administrativo, incorrendo às penalidades previstas pelos órgãos de Inspeção Sanitária.



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL  
MUNICÍPIO DE MARACAJU

---

**Art. 7º** Fica estipulado o prazo máximo de 180 (cento e oitenta) dias para as empresas e/ou trabalhadores já estabelecidos até a data da presente Lei, se adaptarem às disposições deste normativo.

**Art. 8º** Esta Lei deverá ser regulamentada, por Decreto, num prazo de 90 (noventa) dias, a contar de sua aprovação.

**Art. 9º** Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal de Maracaju-MS, aos três dias do mês de setembro de 2003.

REINALDO AZAMBUJA SILVA  
Prefeito Municipal