



PREFEITURA MUNICIPAL DE POUSO ALEGRE-MG
Secretaria Municipal de Saúde
Rua: Comendador José Garcia, nº. 280 – 4º Andar – Centro – Tel.: (35) 3449-4901

Pouso Alegre-MG, 25 de Maio de 2016.

Ofício: 078/2016 – VISA

Ref.: Projeto de Lei nº 7260/2016 (Vistas – solicita);

Ilmo. Sr. Presidente,

Cumprimentando-o cordialmente, sirvo-me da presente para enviar a Vossa Senhoria para apreciação e conhecimento, as considerações em relação ao Projeto de Lei nº 7260/2016.

Peço a gentileza de conceder vistas do supra Projeto mediante considerações da Vigilância Sanitária de Pouso Alegre – MG.

Para este tipo de Projeto deve-se ter um PARECER TÉCNICO da Vigilância Sanitária.

Sem mais para o momento, aproveito para renovar meus protestos de estima e consideração.

Respeitosamente;

RANIERI FARIA RIBEIRO
Secretário Municipal de Saúde
Município de Pouso Alegre

ILMO.
MAURÍCIO DONIZETE SALES
PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE POUSO ALEGRE – MG
Avenida: São Francisco, nº. 320
Primavera
Pouso Alegre – MG

16:44 20/12/2016 006469 CÂMARA MUNICIPAL DE POUSO ALEGRE



PREFEITURA MUNICIPAL DE POUSO ALEGRE - MG

Secretaria Municipal de Saúde

Rua: Comendador José Garcia, nº 280 – 3º Andar - Centro – Tel: (35)3449-4210

VIGILÂNCIA SANITÁRIA

COMUNICAÇÃO INTERNA

Nº. 059

DATA: 20/12/2016

PARA: RANIERI FARIA RIBEIRO
Secretário Municipal de Saúde

DE: RENATA REZENDE BORGES
Chefe do Setor de Vigilância Sanitária

Ref.: Projeto de Lei 7260/2016 - Considerações (envia);

Cordiais saudações,


Cumprimentando-o cordialmente, sirvo-me da presente para enviar a Vossa Senhoria para apreciação e conhecimento, as considerações em relação ao Projeto de Lei nº 7260/2016.

Peço a gentileza de enviar ao Presidente da Câmara Municipal de Pouso Alegre, para que o mesmo proceda com vistas ao supra Projeto mediante considerações da Vigilância Sanitária de Pouso Alegre – MG.

Para este tipo de Projeto deve-se ter um PARECER TÉCNICO da Vigilância Sanitária.

Sem mais para o momento, aproveito para renovar meus protestos de estima e consideração.

Atenciosamente;


RENATA REZENDE BORGES
Chefe do Setor de Vigilância Sanitária



RB



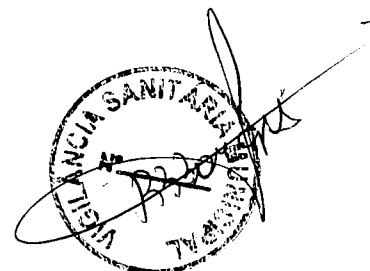
JUSTIFICATIVA – VIGILÂNCIA SANITÁRIA

A Vigilância Sanitária Municipal de Pouso Alegre – MG, foi surpreendida com o projeto de Lei nº 7260/2016 que **“Dispõe sobre a comercialização de alimentos em vans e áreas públicas – comida de rua Food Bike, em todo o município de Pouso Alegre e dá outras providências”**.

Sendo o Setor de Vigilância Sanitária municipal, um órgão que é composto de um conjunto de saberes de natureza multidisciplinar, técnicas e práticas de interferência nas relações sociais para prevenir, diminuir ou eliminar riscos e danos à saúde, relacionados com objetos de interesse da saúde e tendo por objeto a proteção e defesa da saúde individual e coletiva voltadas para a **crecente qualidade de vida**, está cumprindo com o grau de competência a que nos é de Direito devidamente, e estamos ao seu inteiro dispor para qualquer Requisição que seja pertinente ao município de Pouso Alegre – MG e também para dirimir quaisquer dúvidas relacionadas ações de saúde, conforme preconiza a Constituição Federal de 1988, a Lei Estadual nº. 13.317/99 e Lei Orgânica da Saúde nº. 8080/90.

A crescente preocupação com a segurança alimentar nos últimos anos, gera uma série de discussões entre organizações governamentais, instituições de ensino e indústrias alimentícias sobre programas que assegurem a qualidade em saúde na produção e distribuição de produtos alimentícios. Essa questão que a princípio envolvia basicamente a disponibilidade e possibilidade de acesso da população ao alimento, está sendo discutida também em função dos riscos causados por esses mesmos alimentos (Rodrigues et al.,2003). Observamos um significativo interesse público em relação à segurança alimentar, devido ao aumento do número de doenças transmitidas por alimentos.

A expressão “alimentos seguros” pode ser interpretada de várias maneiras. As diferentes definições, entretanto, são dadas essencialmente a partir do que constitui um risco ou perigo significativo (Forsthe, 2002; Richards, 2002). O termo segurança alimentar está atrelado ao controle dos perigos químicos, físicos e biológicos, que permeiam todas as etapas da produção alimentar, iniciada na produção e finalizada no consumo. O trabalho a ser desenvolvido na cadeia alimentar é entendido como um processo, sendo que qualidade do resultado corresponderá à qualidade dos elementos e fatores envolvidos (Richards,2002).





As autoridades da área de proteção dos alimentos classificam a contaminação de natureza como o perigo principal para a Saúde Pública (Câmara, 2002).

Na Classe de perigos biológicos podem ser admitidos os microbiológicos e os microbiológicos. Dentre os perigos microbiológicos, citem-se, por exemplo, as moscas, mosquitos e outros insetos que, embora repugnantes, quando presentes nos alimentos nem sempre a sua ingestão representa risco à saúde do consumidor, salvo as poucas exceções de insetos que são venenosos. Entretanto as patas, asas e pêlos dos insetos podem carrear outro tipo de perigo que são os microorganismos (perigos microbiológicos) e dentre estes contam-se os que são patogênicos. Por isso os insetos representam perigos sérios, ao pousarem sobre os alimentos para o consumo, podendo contaminá-los com Salmonella sp. Ou Escherichia coli entero-hemorrágica, por exemplo (Publ.UEPG Ci. Biol. Saúde, Ponta Grossa, 10(3/4): 65-76, set/dez. 2004).

A capacidade de crescimento e de sobrevivência dos microorganismos patogênicos nos alimentos depende, não somente das características físicas e nutricionais desses alimentos, como também de um conjunto de fatores extrínsecos e intrínsecos aos mesmos, tais como: temperatura, pH, atividade da água e potencial redox, cada um dos quais pode ser manipulado convenientemente, de modo a impedir a contaminação e o crescimento de microorganismos patogênicos (Pinto, 1996).

Os principais tipos de microorganismos causadores de doenças de origem alimentar são: clostridium botulinum, clostridium perfringens, staphylococcus aureus, Bacillus cereus, Salmonella sp., Shigella sp., Campylobacter jejuni, Es. Coli enteropatogênica, E. Coli enteroinvasora, E. coli enterooxigênica, E. coli hemorrágica) Yersinia enterocolitica, Vibrio cholerae, Vibrio parahaemolyticus e Listeria monocytogenes (Franco e Landgraf, 2002), além do mais deve-se destacar a emergência de novos agentes, como os príons que estão relacionados à doença da vaca louca.

Apesar da evolução nas últimas décadas, quanto às técnicas de conservação e higiene dos alimentos, as doenças relacionadas à intoxicação alimentar têm sido um grave problema de saúde pública em escala mundial, sendo os alimentos reconhecidos como o principal vetor das enfermidades entéricas agudas (Oliveira et al., 2003).

Pesquisadores calculam que aproximadamente 100 milhões de indivíduos, considerando-se a população de todos os países industrializados, contraem doenças decorrentes de alimentação inadequada, através do consumo de refeições e água contaminadas. O que causa maior espanto é que, estatisticamente 85% dos casos poderiam ser evitados, simplesmente se as pessoas manipulassem corretamente os alimentos (Figueiredo, 2004).





PREFEITURA MUNICIPAL DE POUSO ALEGRE - MG

Secretaria Municipal de Saúde

Rua: Comendador José Garcia, nº 280 – 3º Andar - Centro – Tel: (35)3449-4210

VIGILÂNCIA SANITÁRIA

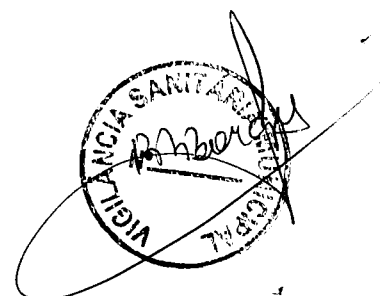
Os alimentos de rua, em geral, são caracterizados pelo baixo preço, conveniência e fácil acesso. Sua oferta varia conforme a riqueza cultural da população (Hanasgiro et al., 2002).

O comércio de alimentos em vias públicas tem recebido, grande atenção das autoridades e organizações internacionais, que concentram esforços e análise dos impactos econômicos, sociais e sanitários dessa atividade (Brito et al., 2003). Em contraponto, esse tipo de comércio ainda constitui um dos maiores risco à saúde da população, já que os produtos comercializados podem ser facilmente contaminados com microorganismos patogênicos, devido à falta de estrutura física, de equipamentos de conservação especial, que oferece condições inadequadas do local de preparo e à falta de conhecimento sobre técnicas de manipulação higiênica por parte dos comerciantes e outros fatores. Além disso, muitos estabelecimentos de comércio ambulante não contam com sistema de abastecimento de água tratada, o que dificulta a higienização das mãos e dos utensílios no preparo das refeições (Rodrigues et al., 2003).

Apenas o uso de luvas não é eficaz quando não precedida da lavagem das mãos, apesar de funcionar como barreira física está sujeita ao rompimento e principalmente pode facilitar o crescimento microbiano na pele, pois tapam as mãos, aumentando os níveis de umidade e nutriente necessários para o seu desenvolvimento (Rodrigues , Et al., 2003). Acrescente a tudo, a questão do o recebimento do dinheiro pelo próprio manipulador, um grande risco de contaminação aos alimentos.

Com a implantação do Sistema único de Saúde (Lei n.8080) e a descentralização das suas ações, o controle sanitário desse segmento passou a ser responsabilidade dos municípios e define a Vigilância Sanitária no artigo 6.º Parágrafo 1.º Nos seguintes termos:

“Entende-se por Vigilância Sanitária um conjunto de ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitárias decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens de prestação de serviços de interesse da saúde , abrangendo:





PREFEITURA MUNICIPAL DE POUSO ALEGRE - MG

Secretaria Municipal de Saúde

Rua: Comendador José Garcia, nº 280 – 3º Andar - Centro – Tel: (35)3449-4210

VIGILÂNCIA SANITÁRIA

- I- *O controle de bens de consumo que direta ou indiretamente, se relacionam com a saúde, compreendidas todas as etapas e processo de produção ao consumo: e*
- II- *O controle da prestação de serviços que se relacionam direta e indiretamente com a saúde (Brasil, 1990).*

Considerando-se o aumento de vendedores de rua e sua expressiva atividade como comerciantes que fornecem rotineiramente alimentos para a população, urge buscar meios que garantam o seu acesso à informação, assegurando efetiva intervenção nos riscos inerentes ao consumo de alimentos de baixa qualidade higiênico-sanitária.

A Resolução n°216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (Brasil, 2004); um dos pontos importantes dessa normatização seria a obrigatoriedade de adequação da produção em sua origem e a capacitação dos proprietários/ manipuladores desses serviços.

Sobre o Projeto de Lei N. 7260/2016, o setor de Vigilância Sanitária Municipal vem fazer as seguintes observações.

PROJETO DE LEI Nº 7260 / 2016

DISPÕE SOBRE A COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS EM VIAS E ÁREAS PÚBLICAS – COMIDA DE RUA *FOOD BIKE*, EM TODO O MUNICÍPIO DE POUSO ALEGRE E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

A Câmara Municipal de Pouso Alegre, Estado de Minas Gerais, aprova e o Chefe do Poder Executivo sanciona e promulga a seguinte Lei:

A proposta da lei sugere: Art. 1º Autoriza a criação, no âmbito do Município de Pouso Alegre, da licença especial *food bike* para comercialização de gêneros alimentícios nas ruas, em conformidade com legislação pertinente estabelecendo, se necessário, a determinação de local e de tempo máximo de permanência.





PREFEITURA MUNICIPAL DE POUSO ALEGRE - MG

Secretaria Municipal de Saúde

Rua: Comendador José Garcia, nº 280 – 3º Andar - Centro – Tel: (35)3449-4210

VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Da licença especial: Não existe Licença Especial na área de alimento (Item I-Letra "C" do ART. 82 – Lei Estadual 13.317/99) e sim Alvará Sanitário (Art. 85 e seus incisos da Lei Estadual 13.317/99).

A proposta da lei sugere: § 1º Poderão ser comercializados pelo *food bike* produtos como refrigerante, água, suco, doces, bolos, tortas, pão de queijo, folhados, biscoitos, pães e seus derivados.

Tortas , alguns tipos de doces, bolos e derivados de pães necessitam de conservação especial. Ou seja, esses produtos deverão ser mantidos a temperatura abaixo de 5ªC ou acima de 60ªC. (RDC216/2004) e esse tipo de veículos não propicia a sua conservação a médio e longo prazo.

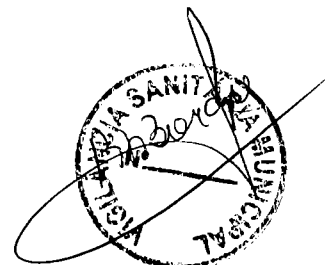
O rol de produtos estabelecidos no Projeto de Lei dá margem a comercialização de outros tipos de alimentos que precisam de conservação especial (Alguns poderão propiciar alto risco de surto alimentar).

A proposta da lei sugere: § 2º Os alimentos que não forem preparados no veículo...

Este veículo não possui condições para o preparo/manipulação de alimentos, pois tal atividade necessita de estrutura mínima compatível, equipamento de conservação especial, energia, pia de lavagem de mãos, proteção contra poeiras e outros agentes transmissores de contaminação aos alimentos e dependendo do tipo de alimento as exigências são ainda maiores (RDC 216/2004).

Continuação da mesma proposta: ...devem estar devidamente embalados, com a informação da data de fabricação e do prazo de validade.

Todo alimento que seja comercializado, qualquer que seja sua origem, embalado na ausência do cliente e pronto para oferta ao consumidor deve atender o regulamento técnico de rotulagem (RDC 259/2002) e RDC 360/2003 que trata da regulamentação da Tabela Nutricional , RE23/2000- Dispõe sobre o Manual de Procedimentos Básicos para Registro e Dispensa de Obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos.





PREFEITURA MUNICIPAL DE POUSO ALEGRE - MG

Secretaria Municipal de Saúde

Rua: Comendador José Garcia, nº 280 – 3º Andar - Centro – Tel: (35)3449-4210

VIGILÂNCIA SANITÁRIA

§ 3º O armazenamento, transporte, manipulação e venda de alimentos deverá observar as legislações sanitárias vigentes no âmbito federal, estadual e municipal.

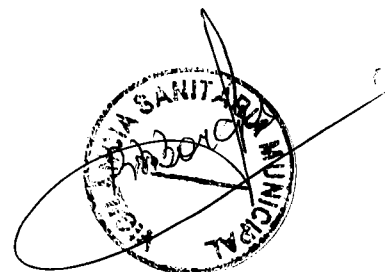
A proposta da Lei sugere: “deverá observar as legislações sanitárias vigentes”.

Mas a proposta contraria fundamentos legais essenciais.

A proposta da Lei sugere; Art. 2º Para os fins do disposto nesta Lei, considera-se *food bike* o veículo de propulsão humana destinado à comercialização de gêneros alimentícios de caráter eventual e de modo estacionário, não possuindo ponto fixo, nem concorrendo com o comércio local de forma permanente.

O controle do processo produtivo desde a sua produção até a sua produção final deve ser acompanhado. Fica inviável o controle sanitário do comércio de produtos que não possuem ponto fixo. O comércio itinerante dificulta a fiscalização, além do mais a localização do veículo deve estar localizada em área isenta de potencial contaminante a critério da autoridade sanitária responsável pela análise de risco da atividade.

- **Se não tem ponto fixo como poderemos encontrá-los?**
- **O que impedirá que comercializem próximos a um comércio regularizado que comercialize produto semelhante?**
- **O Projeto de Lei não contempla a necessidade de Responsável Técnico- (Art. 86 da Lei Estadual de Minas Gerais 13.317/99)**
- **Treinamento em “Boas Práticas na Manipulação dos Alimentos”. (RDC 216/2004)**





PREFEITURA MUNICIPAL DE POUSO ALEGRE - MG

Secretaria Municipal de Saúde

Rua: Comendador José Garcia, nº 280 – 3º Andar - Centro – Tel: (35)3449-4210

VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Parágrafo único. O veículo que comportar o *food bike* deverá possuir duas ou três rodas, sendo a traseira acionada por um sistema de pedais que movimentam uma corrente transmissora.

Art. 3º Esta Lei será regulamentada pelo Poder Executivo no prazo de 180 (cento e oitenta) dias.

Art. 4º Revogadas as disposições em contrário, esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

O risco à saúde do consumidor deve ser prioridade nas ações e serviços de Vigilância Sanitária e o avanço institucional (desde a ANVISA até o Município), não pode ser alvo de retrocesso em boas intenções ou necessidade de alternativas em face a realidade nacional.

Solicitamos que seja criado uma Comissão com Técnicos da Vigilância Sanitária para adequações mediante as legislações sanitárias vigentes.


RENATA REZENDE BORGES
Chefe do Setor de Vigilância Sanitária
Município de Pouso Alegre



PROJETO DE LEI Nº 7260 / 2016

DISPÕE SOBRE A COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS EM VIAS E ÁREAS PÚBLICAS – COMIDA DE RUA *FOOD BIKE*, EM TODO O MUNICÍPIO DE POUSO ALEGRE E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

A Câmara Municipal de Pouso Alegre, Estado de Minas Gerais, aprova e o Poder Executivo sanciona e promulga a seguinte Lei:

Art. 1º Autoriza a criação, no âmbito do Município de Pouso Alegre, da licença especial *food bike* para comercialização de gêneros alimentícios nas ruas, em conformidade com legislação pertinente, estabelecendo, se necessário, a determinação de local e de tempo máximo de permanência.

§ 1º Poderão ser comercializados pelo *food bike* produtos como refrigerante, água, suco, doces, bolos, tortas, pão de queijo, folhados, biscoitos, pães e seus derivados.

§ 2º Os alimentos que não forem preparados no veículo devem estar devidamente embalados, com a informação da data de fabricação e do prazo de validade.

§ 3º O armazenamento, transporte, manipulação e venda de alimentos deverá observar as legislações sanitárias vigentes no âmbito federal, estadual e municipal.

Art. 2º Para os fins do disposto nesta Lei, considera-se *food bike* o veículo de propulsão humana destinado à comercialização de gêneros alimentícios de caráter eventual e de modo estacionário, não possuindo ponto fixo, nem concorrendo com o comércio local de forma permanente.

Parágrafo único. O veículo que comportar o *food bike* deverá possuir duas ou três rodas, sendo a traseira acionada por um sistema de pedais que movimentam uma corrente transmissora.

Art. 3º Esta Lei será regulamentada pelo Poder Executivo no prazo de 180 (cento e oitenta) dias.

Art. 4º Revogadas as disposições em contrário, esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Sala das Sessões, em 29 de Novembro de 2016.

Adriano da Farmácia
VEREADOR



Handwritten notes in the top left corner: "Aparelha", "Verificar ponto a", "Câmara municipal", "este projeto", "Precisa de parecer", "da VIA municipal".

Handwritten signature: "Adriano da Farmácia".
Printed text: "Renata Rezende Borges", "Craze, Senhor Vj. Sanitária", "Município de São João del-Rei".

JUSTIFICATIVA

A moda que surge no Brasil, já conhecida nos Estados Unidos e na Europa, chamada de *bike food* ou *food bike*, traz mais charme na paradinha para almoço ou lanche. Parece que comer, e bem, nas ruas veio para ficar.

O *food truck* trouxe novo jeito de saborear uma refeição de qualidade, uma refeição gourmet, de qualidade na matéria-prima e que visa também a alimentação mais saudável. A comida de rua é muito voltada para os que não têm tempo para sentar em um restaurante ou buscar por uma alimentação mais completa. As pessoas procuram cada vez mais por esta inovadora experiência no seu dia a dia.

A *bike food* ou *food bike* surgiu desta necessidade e se tornou um modelo barato e atraente de negócios. São bicicletas e triciclos adaptados para serem mini restaurantes sobre pedais. É a recriação do *food truck* em cima de uma bicicleta, com gastos menores e maior economia de espaço; afinal de contas, as bicicletas já provaram que são a nova tendência para os próximos anos, pois são sustentáveis, trazem benefícios para a saúde e desafogam o trânsito. Essa, certamente, é uma ideia incrível para quem quer ter seu próprio comércio sem gastar muito, principalmente para quem já trabalhava vendendo comidas caseiras e querem aproximar-se de seus clientes e aumentar o número de vendas. Traz consigo a noção de bem-estar social, conseguindo empregar de uma a duas pessoas de forma a respeitar a legislação trabalhista vigente, saindo da informalidade e contribuindo para o crescimento da cidade.

Devemos apoiar este novo mercado que se forma hodiernamente no ramo de comidas de rua. Além de sustentabilidade e de menos trânsito, traz o charme que elas têm por si só, além da boa manipulação dos alimentos, trazendo consigo confiabilidade ao consumidor final. Essa tendência gastronômica, que é um novo empreendimento da cultura *gourmet*, necessita de regulamentação, daí a relevância do projeto apresentado.

É sabido que o estilo de vida urbano é marcado pela agilidade, praticidade e por uma alimentação denominada de *fast-food*, sendo assim, o comércio de alimentos e de bebidas que atenda a esta necessidade deve ser regulamentado. Para tanto, apresento o presente projeto, contando com a aprovação dos nobres vereadores desta Câmara Municipal.

Sala das Sessões, em 29 de Novembro de 2016.

Adriano da Farmácia
VEREADOR

