



Ofício nº 266/AL

Pato Branco, 01 de julho de 2022.

Prezado Vereador,

Vimos através deste encaminhar memorando 6.118/2022 da Secretaria Municipal de Saúde, em resposta ao requerimento 479/2022 encaminhado ao Executivo Municipal através do ofício 237/2022-DL.

Ademais, aproveitamos o ensejo para renovar nossos votos de estima e apreço.

Atenciosamente,



Francieli Catusso Tamagno
Assessora de Assuntos Legislativos

Memorando 6.118/2022

De: Vanessa L. - SS-A.JUD

Para: GAB-SEC - Secretaria de Gabinete - A/C Francieli T.

Data: 06/07/2022 às 10:59:57

Setores envolvidos:

GAB-SEC, SS-A.JUD

Resposta ao requerimento nº 479/2022

Prezada, bom dia.

Encaminho parecer técnico da Vigilância Sanitária referente Projeto de Lei nº 52/2022, solicitado por meio do REQUERIMENTO Nº 479/2022 da Câmara Municipal de Pato Branco.

Sem mais para o momento, nos colocamos à disposição para quaisquer esclarecimentos.

Att.,

—

Vanessa Saldanha de Lyra

Assessor Jurídico

Anexos:

parecer_camara_Vigilancia.pdf



PREFEITURA MUNICIPAL DE PATO BRANCO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DIVISÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

PARECER TÉCNICO

Objeto: Elaborar Parecer acerca do Projeto de Lei 52/2022

Solicitante: Câmara Municipal de Vereadores

Responsáveis: Cirlei C Wagner dos Santos – Chefe da Vigilância Sanitária
Rodrigo Bertol – Diretor do Dpto. de Vigilância em Saúde

1. Introdução

A Câmara Municipal por meio do Requerimento nº 479/2022 através do qual o Vereador Rômulo Faggion Requer à Vigilância Sanitária análise e parecer técnico referente ao Projeto de Lei ao Projeto de Lei nº 52/2022, que “altera e acrescenta dispositivos à Lei nº 2.463/2005, que disciplinou o exercício do comércio ambulante.

Diante do exposto, atendendo solicitação desta R. Casa de Leis, valem-nos do presente para manifestar nosso parecer e justificativa sobre a matéria.

2. Análise

Salientamos que não existe objeção ao atual projeto e solidarizamos com as justificativas apresentadas pelo executivo, conforme o conteúdo da mensagem 039/2022.

Informamos que o certificado de Curso de Manipulação de Alimentos, para pontos de venda de produtos alimentícios, objeto do presente requerimento, foram respeitados os critérios já estabelecidos em legislações sanitárias vigentes, a fim de fundamentar nossa análise no tocante a proposta apresentada no referido projeto.

3. Das Propostas:

Quanto a Proposta do executivo de incluir no artigo 13º da citada lei o inciso VII, tornando condição para emissão do licenciamento, a apresentação do certificado de Curso de Manipulação de Alimentos, para pontos de venda de produtos alimentícios.

PARECER FAVORÁVEL: uma vez que a proposta supracitada vem se somar ao preconizado na legislação sanitária vigente no que se refere a oferta para o consumo de alimentos seguros. Destaca-se que não estaremos aqui discorrendo sobre “nova exigência” uma vez que a Lei nº 2.463/2005 já contemplava no § 2º do seu artigo 14º, tal solicitação.

Importante ressaltar que ao realizar o curso, o manipulador terá a oportunidade de conhecer as formas seguras de preparar os alimentos, bem como, ter conhecimento sobre medidas preventivas e redução de risco por DTA (Doença Transmitida por Alimento), como por exemplo, podemos destacar: controle na contaminação dos alimentos, Manipulador (higiene pessoal e hábitos higiênicos) higiene do ambiente de manipulação, cuidado e com a água e com o manuseio correto do Lixo, controle de vetores e pragas, etapas da manipulação dos alimentos, fluxo de produção, temperatura (máxima e mínima) de conservação do alimento, POP (Procedimento Operacional Padrão), etc.

3.1 Fundamentação

Adicionalmente ao acima exposto, convém ainda destacar o que já está estabelecido em legislações sanitárias vigentes sobre a matéria em tela:

3.1.1 Disciplina o Código de Saúde do Estado do Paraná (Lei 13.331/2001 – Regulamentada pelo Decreto 5.711/2002):

Art. 159. Licença sanitária é o instrumento pelo qual o estabelecimento público ou privado torna-se habilitado para o funcionamento.

Art. 161. Serão fornecidas licenças sanitárias para estabelecimentos comerciais, industriais, prestadores de serviços de saúde e de interesse à saúde, ou de qualquer natureza, que estejam de acordo com a normatização sanitária em vigor, e que apresentem capacidade administrativa, físico-funcional e qualificação de pessoal, adequada ao tipo de atividade e ao grau de risco que possa trazer à saúde.

Art. 369. Todos os estabelecimentos que extraíam, produzam, transformam, manipulam, preparam, industrializam, fracionam, importam, embalam, reembalam, armazenam, distribuam e comercializam alimentos, e, veículos que transportam alimentos, devem apresentar:

XIX.....

d) os manipuladores deverão receber treinamento continuado, dentro do que preconiza as Boas Práticas de Fabricação, conforme o estabelecido neste regulamento.

3.1.2 Determina a Resolução nº 216/2004 que dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação:



4.6 MANIPULADORES

4.6.7 Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.

4.12. RESPONSABILIDADE

4.12.1. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica.

4.12.2. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas:

- a) Contaminantes alimentares;
- b) Doenças transmitidas por alimentos;
- c) Manipulação higiênica dos alimentos;
- d) Boas Práticas.

4. Conclusão

Entendemos que é de suma importância a demanda da solicitação no ato da liberação, pois é fundamental que o manipulador de alimentos compreenda que as boas práticas englobam várias regras de higiene que necessitam ser seguidas, desde a escolha e compra dos alimentos a serem utilizados no preparo até a venda para o consumidor, objetivando a oferta de alimento seguro para a população e evitando a propagação de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados.

É o nosso Parecer.

Pato Branco, 22 de junho de 2022.


Cirlei C. Wagner dos Santos
Chefe da Vigilância Sanitária


Rodrigo Bertol
Diretor do Dpto. de Vigilância em Saúde
Rodrigo Bertol
Médico Veterinário
CRMV 3736



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 1407-A3C9-AE2F-D0CB

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



VANESSA SALDANHA DE LYRA (CPF 970.XXX.XXX-20) em 06/07/2022 11:01:56 (GMT-03:00)

Papel: Parte

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://patobranco.1doc.com.br/verificacao/1407-A3C9-AE2F-D0CB>