



CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL

PROJETO DE LEI PL 1493 2004

(Da Deputada Eliana Pedrosa)

L I D O
14109104
Assessoria de Plenário

de Protocolo Legislativo para registro e, em
seguida, à CES e CCJ -
Em 14/09/04

Paulo Roberto Guimarães de Castro
Chefe de Gabinete

Estabelece condições sanitárias para funcionamento de estabelecimentos comerciais que fornecem refeições e lanches em feiras do Distrito Federal e dá outras providências.

A CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL decreta:

Art. 1º Os estabelecimentos comerciais cuja atividade é o fornecimento de refeições e lanches em feiras sujeitam-se ao controle e fiscalização sanitária e terão alvará sanitário expedido pela autoridade sanitária competente, com validade para o ano de seu exercício, renovável por períodos iguais e sucessivos.

§ 1º A renovação do alvará sanitário dos estabelecimentos de que trata esta Lei, deverá ser requerido nos primeiros noventa dias de cada exercício.

§ 2º A concessão ou a renovação do alvará sanitário fica condicionada ao cumprimento de requisitos técnicos e à inspeção da autoridade sanitária competente.

§ 3º Serão inspecionados os ambientes internos e externos dos estabelecimentos, os produtos, as instalações, os equipamentos, os utensílios, bem como as rotinas.

PROTÓCOLO LEGISLATIVO
PL Nº 1493/04
Fis. Nº 01 CM

§ 4º O alvará sanitário poderá, a qualquer tempo, ser suspenso, cassado ou cancelado, no interesse da saúde pública, sendo assegurado ao proprietário do estabelecimento o direito de defesa em processo administrativo instaurado pela autoridade sanitária.

Art. 2º São deveres dos estabelecimentos de que trata esta Lei:

JAAL - GAB01

Protocolo Legislativo
14/09/04 do 1436
Assessoria

I - observar os padrões específicos de conservação, embalagem e prazo de validade dos produtos armazenados, bem como dos alimentos entregues ao consumo;

II - manter instalações e equipamentos em condições de conservar os padrões de identidade e qualidade dos alimentos e dos serviços e de preservar a saúde dos consumidores;

III - manter rigorosa condição de higiene e limpeza dos utensílios, equipamentos e instalações físicas, observada a legislação vigente;

Art. 3º Atendidas as disposições do artigo anterior, é livre a definição do cardápio a ser servido aos consumidores.

Art. 4º As cozinhas dos estabelecimentos de que trata esta Lei não poderão ter área inferior a 4m² (quatro metros quadrados).

Art. 5º As copas ou copas-quentes obedecerão as mesmas exigências referentes às cozinhas estabelecidas no Decreto nº 8.386, de 09 de janeiro de 1985, ou outro que vier a sucedê-lo, com exceção da área, a qual deverá ser condizente com as necessidades do estabelecimento.

Art. 6º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 7º Revogam-se as disposições em contrário.

PROTÓCOLO LEGISLATIVO	
PL Nº	1493, 04
Fls. N.º	02 CAS

JUSTIFICAÇÃO

O Decreto nº 8.386, de 09 de janeiro de 1985, ao regulamentar a Lei nº 5.027, de 14 de junho de 1966, que instituiu o Código Sanitário do Distrito Federal, definiu as especificações das diferentes dependências de estabelecimentos comerciais e industriais de gênero alimentício. Naquele regulamento, especificamente no art. 27, foi definido que as cozinhas deveriam ter área mínima de 10m².



Ocorre que a norma em referência estabeleceu especificações genéricas, sem considerar as características próprias das cozinhas em funcionamento em vários equipamentos públicos como é o caso daquelas situadas em feiras, que já vinham funcionando com metragem inferior ao estabelecido desde a época em que foram inauguradas, não podendo os proprietários serem punidos por uma realidade que está além de sua vontade, já que na condição de concessionários ou permissionários não podem modificar as estruturas físicas de seus estabelecimentos.

Este projeto de lei busca flexibilizar as especificações de metragem das cozinhas à realidade dos equipamentos públicos existentes nas feiras, de modo a se eliminar o impasse entre as ações de fiscalização da vigilância sanitária que vem cumprindo seu papel em função das normas existentes e os proprietários dos estabelecimentos que ficam impedidos de se adequar a essas normas dado ao espaço físico que lhes foram definidos.

Na realidade, o foco que se pretende dar para o funcionamento desses estabelecimentos instalados em feiras não é a questão da estrutura física, mas a qualidade dos serviços que devem ser prestados consumidores do ponto de vista dos atributos dos alimentos destinados ao consumo e da higiene do local, principalmente no que diz respeito às instalações, equipamentos e utensílios utilizados.

Assim, esperamos ver a presente proposta aprovada pelos nobres pares.

Sala das Sessões,


ELIANA PEDROSA
Deputada Distrital

PROTOCOLO LEGISLATIVO	
PL No	1493 / 04
Fls. N.º	03 CAP