LEI ORDINÁRIA Nº 1405

de 21 de maio de 2024

"Torna obrigatório no Município de Chapadão do Sul o treinamento referente as boas práticas de fabricação/manipulação de alimentos para todas as empresas e pessoas no ramo de atividades que envolva fabricação e manipulação de alimentos, em qualquer fase da cadeia produtiva e dá outras providências".

O Prefeito Municipal de Chapadão do Sul, Estado de Mato Grosso do Sul, no uso de suas atribuições legais, Faço saber que a Câmara Municipal decreta e eu sanciono e promulgo a seguinte LEI:

Art. 1º Para fins de cumprimento da presente Lei, toda a empresa e pessoas no ramo de atividades que envolva fabricação e manipulação de alimentos, em qualquer fase da cadeia produtiva, deve tomar providências para que todas as pessoas envolvidas no processo de produção, de forma direta ou indireta, recebam treinamento referente as boas práticas de fabricação/manipulação de alimentos.

§ 1º A pessoa responsável por atividades de manipulação de alimentos, deve manter os certificados do treinamento referente às boas práticas de fabricação/manipulação de alimentos, ou cópia dos mesmos, no local, para fins de fiscalização.

§ 2º As pessoas envolvidas em atividades de manipulação de alimentos sem fins lucrativos, que ocorram em caráter eventual, festas, ficam isentas de apresentar certificado de participação no treinamento especificado. Deve ter uma pessoa responsável com treinamento, no local.

Art. 2º A Secretaria Municipal de Saúde, por meio da Vigilância Sanitária, será responsável na formação/treinamento do curso de Higiene e Manipulação de Alimentos e Boas Práticas de Fabricação, para fins de cumprimento da Lei Municipal.

Art. 3º A formação/ treinamento do curso de Higiene e manipulação de Alimentos, deverá ser renovado a cada dois anos, devendo as empresas e manipuladores adequarem-se integralmente ao teor da Lei Municipal.

Art. 4º O treinamento realizado pela Secretaria Municipal de Saúde/Vigilância Sanitária, poderá ser ministrado no local de trabalho dos funcionários ou outro local determinado pela Secretaria de Saúde.

Parágrafo único. O curso será gratuito realizado pela Secretaria de Saúde

do município, exceto se for realizado por empresas privadas. Tem caráter obrigatório.

Art. 5º As empresas que possuírem em seu quadro funcional, responsável técnico com formação de nível superior na área de alimentos, devidamente registrado no respectivo conselho de classe, poderão utilizá-lo como ministrante, sem necessidade de credenciamento da empresa junto à Coordenação da Vigilância Sanitária:

§ 1º Caberá ao responsável técnico manter registro dos treinamentos oferecidos, com listagem de participantes num livro ata.

§ 2º O treinamento somente terá validade para o exercício profissional na própria empresa, sendo vedada a emissão de certificado.

§ 3º Cursos realizados por empresas como: SEBRAE, SENAC, e outros, é valido o certificado do Curso.

Art. 6º O Certificado do Curso de Higiene e Manipulação de Alimentos e Boas Práticas de Fabricação, será expedido pela Secretaria Municipal de Saúde, com conteúdo programático, horas aulas, frequência e palestrante.

Parágrafo único. O Certificado do Curso somente será entregue aos manipuladores, que tiverem no mínimo 75% de presença no curso.

Art. 7º O Treinamento/ Curso será realizado em 1 (UM) dia, afim de que, os manipuladores e estabelecimentos que manipulam alimentos, se adequam as normas da Vigilância Sanitária e garantir a qualidade e a segurança alimentar dos alimentos.

Parágrafo único. O curso terá o seguinte conteúdo programático:

- Critérios para estrutura física dos estabelecimentos;

- Perigos da contaminação dos alimentos;

- Microbiologia dos alimentos;

- Doenças transmitidas por alimentos;

- Higiene pessoal, ambiental, de equipamentos e utensílios;

- Etapas de produção visando a segurança alimentar;

- Boas práticas de fabricação;

- Pontos críticos de controle - PCC;

- Procedimento Operacional Padronizado - P0Ps;

- Legislação da área de alimentos.

Art. 8º Aos trabalhadores que exercerem atividades em estabelecimentos industriais e comerciais, que fabricam e manipulam de alimentos, é obrigatório, para efeito de permanência na atividade, possuir a carteira de saúde para manipuladores de alimentos.

Parágrafo único. A obrigação de que trata este artigo é extensiva aos proprietários e/ou responsáveis, que direta ou indiretamente intervirem no processo de produção do seu estabelecimento.

Art. 9º O controle de saúde dos manipuladores de alimentos, deve seguir as diretrizes do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e da norma regulamentadora vigente.

Art. 10 São obrigatórios exames laboratoriais para os manipuladores de alimentos, realizados na admissão e acompanhamento periódico anualmente ou quando for necessário, os seguintes exames:

- hemograma;

- hepatite;

- coproparasitológico;

- coprocultura.

Parágrafo único. VDRL e micótico de cutícula fica a critério do médico examinador e ou do trabalho, nos termos da Portaria de nº 24 de 29/12/1994 do PCMSO NR7.

Art. 11 Os manipuladores de alimentos que estiverem gripados ou com doenças transmissíveis, independente de possuírem atestados médico, devem ser afastadas de suas atividades ou remanejadas, não podendo ficar na área de manipulação dos alimentos.

Parágrafo único. O funcionário para retornar ao serviço, deve apresentar um atestado médico sobre sua situação.

Art. 12 Os proprietários dos estabelecimentos devem tomar providências, para que todas as pessoas que manipulam alimentos, recebam o treinamento de higiene e manipulação de alimentos, boas práticas de fabricação.

Parágrafo único. O não cumprimento do disposto neste artigo, configura infração sanitária, sendo passível de processo administrativo próprio, passível de penalidades.

Art. 13 Fica estabelecido o prazo máximo de 90 dias, a partir de sua regulamentação, para que as empresas se adaptam as disposições da presente Lei.

Art. 14 Esta Lei entra em vigor na data sua publicação.

Chapadão do Sul - MS, 21 de maio de 2024.

JOÃO CARLOS KRUGPrefeito Municipal

Este texto não substitui o publicado no Diário Oficial em