



LIVRO DE LEIS

LEI Nº 2.106 DE 31 DE DEZEMBRO DE 1.993

DISPOE SOBRE NORMAS PARA FORNECIMENTO DE ALVARAS AOS
AMBULANTES DE PRODUTOS COMESTIVEIS
E DA OUTRAS PROVIDENCIAS

MARIA DE LOURDES FRADIQUE DE CASTRO ANDRADE, Prefeita
Municipal de Lorena, no uso das atribuições que lhe são
conferidas por Lei,

FAZ SABER que a Câmara Municipal aprovou e eu promulgo a
seguinte Lei:

Artigo 1º - Compete a Secretaria de Arquitetura, Urbanismo
e Meio Ambiente pronunciar-se favoravelmente ou não, quanto
ao local solicitado pelo ambulante, antes do
desencadeamento do processo de licença, tendo prioridade ao
local o ambulante nele já estabelecido.

Artigo 2º - Na Secretaria de Saúde, o Ambulante deverá
obter a Carteira de Saúde, cuja validade será de 6 (seis)
meses.

Artigo 3º - A Vigilância Sanitária se dirigirá a Base de
Operações, podendo esta localizar-se também na residência
do ambulante, para inspecionar os processos de manuseio de
gêneros alimentícios, identificar o equipamento móvel, com
sua vistoria completa, inclusive de todos os acessórios.

Artigo 4º - A Secretaria de Saúde, após a fiscalização
procedida pela Vigilância Sanitária, expedirá o Certificado
de vistoria, desde que nada haja em desacordo com esta Lei.

Artigo 5º - Cumpridas as exigências desta Lei, o ambulante
deverá fazer o recolhimento das taxas e munido da Carteira
de Saúde e do Certificado de Vistoria obter da Secretaria
Adjunta de Tributação o Alvara de funcionamento.

Artigo 6º - Além das obrigações presente nesta lei, os
ambulantes devem:

I - Vender produtos de boa qualidade e de acordo com as
normas sanitárias a eles pertinentes;



PREFEITURA MUNICIPAL DE LORENA

ESTADO DE SÃO PAULO

Fls. N.º 

LIVRO DE LEIS

(CONTINUAÇÃO DA LEI 2.106/93)

- II - Manter limpo o local de trabalho e arredores, recolhendo e removendo o lixo decorrente de atividade, quantas vezes for necessário;
- III - Acatar orientações e determinações das autoridades sanitárias;
- IV - Manter afixado, em local visível ao público e pronto para a apresentação, a licença de funcionamento do veículo ou equipamento, a disposição da autoridade sanitária;
- V - No comércio ambulante de gêneros alimentícios, fica proibida a venda de refeições prontas para o consumo;
- VI - Os alimentos semi-preparados ou prontos para cocção, fritura ou montagem devem ser embalados adequadamente, de acordo com suas características, conservados em frigoríficos (temperatura até 60°C), ou outro meio de conservação em baixa temperatura (receptáculo isotérmico, provido de gelo devidamente acondicionado em saco plástico incolor, limpo e de material não reciclado);
- VII - No equipamento ambulante é vedada a manipulação completa do alimento, admitindo-se apenas a fritura a cocção e a montagem no caso de sanduíche e congêneres;
- VIII - Os alimentos fritos ou cozidos devem ser conservados a temperatura acima de 65°C;
- IX - Não é permitido o retalhamento no próprio equipamento, dos alimentos industrializados e embalados, permitindo-se apenas a comercialização destes produtos na embalagem original;
- X - As bebidas somente podem ser comercializadas na embalagem original, a exceção dos equipamentos de mistura e dispensação automática de sucos e refrigerantes;
- XI - No acondicionamento dos alimentos não é permitido o contato direto dos mesmos com jornais, papéis coloridos ou impressos, papéis ou plásticos usados ou reciclados ou qualquer outro material de embalagem que possa contaminá-los;
- XII - Os alimentos semi-preparados ou preparados devem ser manuseados com pegadores ou instrumentos apropriados, sem contato manual;
- XIII - Na comercialização dos alimentos e seu oferecimento ao consumo, é obrigatório o uso de utensílios e recipientes descartáveis de uso individual, tais como pratos, talheres, copos canudos, saquinhos plásticos, entre outros;



LIVRO DE LEIS

(CONTINUAÇÃO DA LEI 2.106/93)

XIV - É proibida a exposição de alimentos manipulados ou pronto para consumo não embalados, sem proteção adequada contra insetos, poeira, etc.;

XV - Doces e outros produtos de confeitaria produzidos e vendidos por unidade, fora da embalagem original múltipla, devem ser apresentados ao consumo pre-embalados em papel transparente ou plástico reciclado;

XVI - O gelo destinado ao uso pelo ambulante deve ser produzido com água potável;

XVII - Produtos como condimentos, molhos e temperos para sanduíche e similares, devem ser oferecidos em sachet individual, vedada a utilização de dispensadores de uso repetido;

XVIII - Os ambulantes devem usar uniformes compostos de gorro ou lenço protegendo todo o cabelo e guarda-po ou avental de cor clara, mantidos fechados, limpos em condições de uso;

XIX - Os ambulantes devem manter higiene pessoal adequada observando os seguintes itens:

- a) - unhas limpas e curtas;
- b) - Cabelos e barbas feitas ou aparadas;
- c) - não fumar, espirrar ou tossir, mascar goma, comer, cuspir, palitar dentes enquanto lidando com alimentos;
- d) - não passar a mão na boca, nariz, cabelos e/ou cabeça;
- e) - as mãos devem ser lavadas tantas vezes quanto necessário e após o uso do sanitário.

Artigo 7º Os equipamentos ambulantes devem possuir:

I - Compartimentos providos de tampas com partes rigorosamente justapostas;

II - Revestimento de material liso, resistente, impermeável, atóxico e de fácil limpeza nas superfícies que entram em contato direto com os alimentos;

III - Proteção contra sol, chuva, poeira e outras formas de contaminação;

IV - Isolamento térmico no caso de venda de alimentos perecíveis, sorvetes, refrescos, bebidas e similares;

V - Queimador a gás, vedado o uso de fogareiros a querosene e o uso de lenha ou carvão, sistema de exaustão para os trailers;



LIVRO DE LEIS

(CONTINUAÇÃO DA LEI 2.106/93)

- VI - Pintura em tonalidade clara;
- VII - Equipamento de refrigeração, dependendo da característica do alimento a ser comercializado;
- VIII - Equipamento para cocção e fritura, quando comercializar alimentos que devam ser submetidos a essas operações antes do consumo;
- IX - Possuir compartimentos para guarda de alimentos adequados as características de conservação dos mesmos, com as partes rigorosamente justapostas e em materiais adequados, que impeçam a contaminação por contato e a prova de poeira, insetos e roedores;
- X - Possuir reservatórios de água tratada com higienização dos equipamentos, utensílios e mãos, no período de trabalho.
- XI - Possuir refrigerador ou balcão frigorífico para trailer e barraca;
- XII - Possuir pia com torneira e água potável corrente, para trailer e barraca;
- XIII - Possuir tanque de recolhimento de efluentes da pia, com capacidade mínima de 200 litros removível, lavável e dotado de fecho hidráulico, esses efluentes serão esgotados no bueiro mais próximo, para trailer e barracas;
- XIV - Possuir recipiente revestidos com sacos plásticos para o acondicionamento de lixo, provido de tampo acionável com o pé;
- XV - Possuir toldo retrátil para trailer e barraca;
- XVI - Manter todas as aberturas e frestas bem vedadas para evitar a entrada de insetos e roedores;
- XVII - Os equipamentos destinados ao comércio ambulante de sanduíches deve ser providos de compartimento com tampa, e as superfícies que entram em contato direto com os alimentos devem ser revestidas de material liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza, com separação para pão e recheio. Este último deve ser mantido em recipiente isotérmico, em temperatura adequada as suas características;
- a) - recheio frio até 60°C;
- b) - recheio quente acima de 65°C;



(CONTINUAÇÃO DA LEI 2.106/93)

XVIII - Os equipamentos destinados ao comércio ambulante de sorvetes, refrescos e bebidas devem ser hermeticamente fechados e confeccionados em material isotermico, liso, resistente, impermeavel e de facil limpeza;

XIX - As frutas e hortaliças devem apresentar-se sempre limpas e frescas e nao podem ser retalhadas para venda ao consumidor.

XX - Em todo os equipamentos que disponham de agua corrente, deve existir tanque especial, provido de fecho hidraulico para coleta de agua servida, vedada a sua descarga nas vias publicas, devendo ser esgotada no bueiro mais proximo;

XXI - No exercicio do comércio ambulante fica permitido a utilização de cestos, caixas, vitrines, tabuleiros, etc., de forma individual ou nos equipamentos aprovados;

XXII - Os equipamentos ambulantes devem ser destinados exclusivamente ao comércio de generos alimenticios, ficando vedado, nos equipamentos moveis, o transporte de objetos ou mercadorias estranhas ao ramo de comércio e, em especial, o transporte de passageiro.

XXIII - Todos os equipamentos ambulantes devem ser mantidos limpos e em bom estado e conservação.

XXIV - Durante o funcionamento, o ambulante utilizara do local previamente aprovado pela Secretaria de Arquitetura, Urbanismo e Meio Ambiente, conforme o alvara; das festas de outras comunidades, devera obter autorização para dela particular, mantendo limpa a area de atuação.

Artigo 8º - Os ambulantes e manipuladores de alimentos nao podem exercer sua atividade quando acometidos de doença infecto-contagiosa transmissiveis, bem como quando apresentarem dermatose exudativas ou esfoliativas e ferimentos visiveis ou infeccionados.

Artigo 9º - A base de operações deve possuir:

I - Todas as facilidades para a completa higienização do equipamento;

II - Local adequado com cobertura para guarda do equipamento ambulante, livre de insetos, roedores e demais formas de contaminação do equipamento;

III - Local adequado para semi-preparação ou preparação acondicionamento e armazenamento dos alimentos com revestimentos de material liso, resistente e impermeavel,



PREFEITURA MUNICIPAL DE LORENA

ESTADO DE SÃO PAULO

Fls. N.º

LIVRO DE LEIS

(CONTINUAÇÃO DA LEI 2.106/93)

iluminação e ventilação suficiente em perfeita condições de higiene e limpeza e com proteção contra insetos, roedores.

IV - Pia com água corrente tratada, em locais onde não haja fornecimento de água de rede pública de abastecimento deve ser feita a cloração da água a ser utilizada;

V - Destino adequado dos dejetos, conforme o código sanitário vigente.

Artigo 10º - A base de operações pode localizar-se na residência do interessado, desde que atendidas as exigências desta Lei.

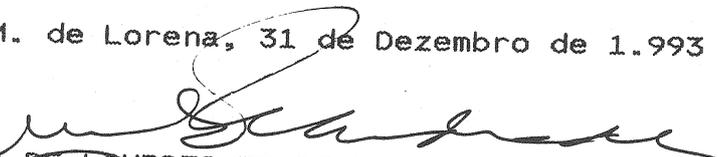
Artigo 11º - Os ambulantes terão o prazo de 60 (sessenta) dias, a partir da publicação desta Lei, para regularizar a sua situação, de acordo com as exigências desta Lei.

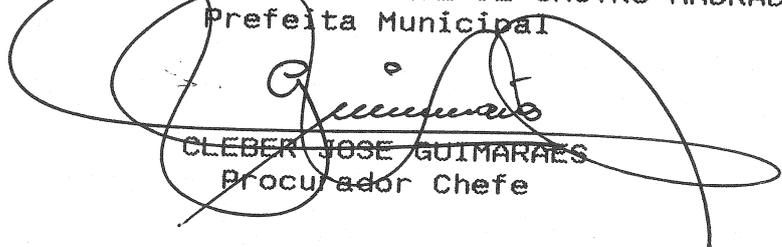
Artigo 12º - Aplicar-se subsidiariamente, no que for omissa esta Lei, o Código Sanitário do Estado de São Paulo, Decretos, Resoluções e legislação correlatas.

Artigo 13º - A qualquer momento, poderá a Saúde proceder a fiscalização aos equipamentos, como também convocar os ambulantes para que sejam reciclados em seus Exames Médicos.

Artigo 14º - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, em especial a Lei 2.052/93.

P.M. de Lorena, 31 de Dezembro de 1.993


MARIA DE LOURDES FRADIQUE DE CASTRO ANDRADE
Prefeita Municipal


CLEBER JOSÉ GUIMARÃES
Procurador Chefe

Registrada em livro próprio da Procuradoria do Município e publicada no Paço Municipal.


MARIA ANTONIA PEREIRA
Secretaria Adjunto de Legislação