



PROJETO DE LEI N° 0149 /2006

DISPÕE SOBRE A OBRIGATORIEDADE DE TREINAMENTO EM HIGIENE DE ALIMENTOS E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

A CÂMARA MUNICIPAL DE FORTALEZA DECRETA:

Art. 1º. É obrigatório para todos os trabalhadores que manipulam alimentos, em qualquer fase da cadeia produtiva, da fabricação ao consumo, treinamento específico para executar práticas higiênicas, visando à preservação e qualidade dos produtos.

Art. 2º. A direção dos estabelecimentos de interesse à saúde, deve tomar providências para que todos os trabalhadores que manipulem alimentos de forma direta ou indireta recebam treinamento adequado e contínuo, a fim de levar conhecimento sobre os perigos e pontos críticos na cadeia produtiva que devem estar sobre controle para evitar a contaminação.

Art. 3º - O Poder Executivo regulamentará a presente Lei, estabelecendo:

- I - tipificação dos estabeleccimentos abrangidos;
 - II - currículo e carga horária mínima;
 - III - critérios para homologar empresas ou entidades que oferecerão os treinamentos.

Art. 4º - Os trabalhadores descritos no art. 1º desta Lei, deverão receber reciclagem a cada 4 (quatro) anos.

Art. 5º - O não cumprimento do disposto nesta lei configura infração sanitária, sendo passível de processo administrativo próprio, incorrendo de penalidade.

Art. 6º - Fica estabelecido o prazo máximo de 180 (cento e oitenta) dias, a partir de sua regulamentação, para que as empresas se adantem às disposições da presente Lei.

Art. 7º - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, ficando revogadas todas as disposições em contrário.

DEPARTAMENTO LEGISLATIVO DA CÂMARA MUNICIPAL DE FORTALEZA,
EM 07 DE ABRIL DE 2026

A stylized, handwritten signature in black ink, appearing to read 'Gelson Ferraz'. The signature is fluid and expressive, with a large, sweeping loop on the right side.

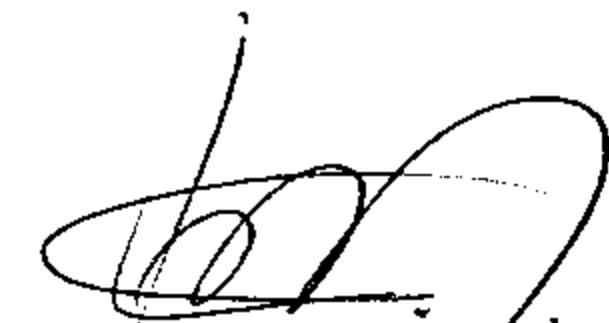


JUSTIFICAÇÃO

A presente matéria objetiva sensibilizar o Poder Público e as empresas que trabalham no ramo alimentício, sobre a importância da qualidade sanitária dos alimentos, além de informar sobre os princípios básicos da segurança alimentar e identificar os procedimentos que colocam em risco esses princípios.

Fortaleza hoje é uma cidade eminentemente turística, onde a qualidade dos serviços prestados faz-se indispensável, inclusive para a manutenção e o crescimento da economia local.

Dentre o conteúdo a ser repassado para os profissionais que lidam com o processamento de alimentos, destacamos noções de contaminação dos alimentos; doenças transmissíveis por alimentos; microbiologia alimentar (microorganismos, binômio tempo/temperatura); procedimentos de higiene e desinfecção (equipamentos e utensílios, instalações, alimentos e pessoal); cuidados na aquisição recebimento, armazenamento e transporte de alimentos.



GELSON FERRAZ
Vereador - PRB