

PROTOCOLO Nº 80/2007

DATA: 26/JANEIRO/2007

SCANNEADO



**PODER LEGISLATIVO DE CAMPO MOURÃO**  
**ESTADO DO PARANÁ**

PROJETO DE LEI

Nº 15/2007

“VEDA A REUTILIZAÇÃO DE ÓLEOS COMESTÍVEIS NOS BARES, LANCHONETES, RESTAURANTES E SIMILARES E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS”.

REJEITADO EM PLENÁRIO

AUTORIA: Dr. Eraldo Teodoro de Oliveira

ENVIADO ÀS COMISSÕES: (em vermelho).

LEGISLAÇÃO E REDAÇÃO; - FAV -

FINANÇAS E ORÇAMENTO; - FAV -

MÉRITOS TEMÁTICOS; CONTRA -

REPRESENTATIVA

Incluído na Ordem do Dia	Em	21	/	05	/	2007
Pedido de Vistas	Em	-	/	-	/	-
1ª Discussão e Votação	Em	21	/	05	/	2007
2ª Discussão e Votação	Em	/	/	/	/	/
Aprovado em Redação Final	Em	/	/	/	/	/
Promulgada	Em	/	/	/	/	/
LEI Nº	Sancionada	Em	/	/	/	/
Publicada no Órgão Oficial	Nº	Em	/	/	/	/

MTD





# PODER LEGISLATIVO DE CAMPO MOURÃO

## ESTADO DO PARANÁ

Rua Francisco Albuquerque, 1488 - Telefax (44) 523-2330 - CEP 87302-220 - Cx. Postal 450

C.N.P.J. 79.869.772/0001-14

e-mail:legislativomunicipal@camaracm.com.br

www.camaracm.com.br

ASSESSORIA PARLAMENTAR PMDB

PODER LEGISLATIVO DE CAMPO MOURÃO

Protocolo Nº 80/2007

Campo Mourão, 26/02/07 Horas 15:15

MJ 018/2007

Elia  
PROTOCOLISTA

AO DAL

As comissões  
permanentes.  
no, 12/03/07

FAVORÁVEL A TRAMITAÇÃO

29/01/07

[Assinatura]  
PRESIDENTE

### MENSAGEM JUSTIFICATIVA PROJETO DE LEI N.º 15/2007

É de conhecimento notório que não se pode jogar óleo comestível no ralo da pia, pois contamina a água; também não se pode colocar como lixo reciclável o óleo que é engarrafado em garrafas "pet", pois como não é separado da garrafa acaba indo para aterros e contaminando o solo.

No entanto, o que se observa na maioria dos estabelecimentos que utilizam óleos comestíveis é a sua reutilização na cozinha mesmo. O reaproveitamento pode ser feito para se fabricar sabão, por exemplo, mas não para cozer alimentos ou fritá-los. O óleo de cozinha despejado diretamente na pia encarece o tratamento de água e esgoto em até 45% e o que permanece nos rios provoca a impermeabilização dos leitos e terrenos adjacentes, o que contribui para as enchentes e mortandades de animais e plantas aquáticas.

Vale a pena frisar que o óleo de cozinha, depois de usado, tem que ser descartado, e esse é o principal objetivo deste Projeto de Lei. A título de conhecimento, sabe-se que há três formas corretas de se fazer o descarte do óleo de cozinha. Uma delas se estiver disponível, é a "decomposteira" (que nada mais é que um jarro de barro, com cerca de 1,20m de altura por cerca de 60cm de diâmetro na sua parte mais bojuda. As paredes laterais desse jarro são perfuradas para permitir a entrada de ar e saída do produto resultante. Pela boca do jarro são depositadas todas as matérias orgânicas geradas no dia-a-dia do lar, assim como as folhas do jardim); a outra é o descarte do óleo na terra onde se planta alguma coisa (pois os componentes orgânicos do óleo ajudarão a fertilidade do solo). Se não houver como fazer isso, o melhor é



# PODER LEGISLATIVO DE CAMPO MOURÃO

## ESTADO DO PARANÁ

Rua Francisco Albuquerque, 1488 - Telefax (44) 523-2330 - CEP 87302-220 - Cx. Postal 450

C.N.P.J. 79.869.772/0001-14

e-mail: [legislativomunicipal@camaracm.com.br](mailto:legislativomunicipal@camaracm.com.br)

[www.camaracm.com.br](http://www.camaracm.com.br)

ASSESSORIA PARLAMENTAR PMDB

2

colocar o óleo num saco plástico e lançá-lo no lixo comum. O óleo usado, quando lançado no vaso sanitário ou na pia da cozinha, terá como destino a rede de esgotos que, mesmo que disponha de tratamento, aumentará desnecessariamente a carga orgânica desse esgoto, diminuindo a eficiência do tratamento.

**SALA DAS SESSÕES DO PODER LEGISLATIVO DE CAMPO MOURÃO, Estado do Paraná, em 25 de janeiro de 2007.**

~~Dr. Eraldo Teodoro de Oliveira~~  
Vereador PMDB

/saw



# PODER LEGISLATIVO DE CAMPO MOURÃO

## ESTADO DO PARANÁ

Rua Francisco Albuquerque, 1488 - Telefax (44) 523-2330 - CEP 87302-220 - Cx. Postal 450

C.N.P.J. 79.869.772/0001-14

e-mail: [legislativomunicipal@camaracm.com.br](mailto:legislativomunicipal@camaracm.com.br)

[www.camaracm.com.br](http://www.camaracm.com.br)

ASSESSORIA PARLAMENTAR PMDB

1

PL 018/2007 - PMDB

### PROJETO DE LEI N.º 15/2007

“Veda a reutilização de óleos comestíveis nos bares, lanchonetes, restaurantes e similares e dá outras providências”.

No uso das atribuições conferidas no artigo 107, inciso I do Regimento Interno deste Poder Legislativo, submeto ao crivo do Soberano Plenário, o seguinte **PROJETO DE LEI:**

**Art. 1º.** Fica vedada a reutilização de óleos comestíveis nos bares, lanchonetes, restaurantes e similares estabelecidos no Município.

**Art. 2º.** O descumprimento do estabelecido no artigo 1º implicará ao infrator o pagamento da multa equivalente a 300 (trezentas) Unidades Fiscais do Município – UFCM's, sendo cobrada em dobro na reincidência.

**Art. 3º.** A presente Lei será regulamentada pelo Poder Executivo Municipal no prazo de 30 (trinta) dias, contados da sua publicação.

**Art. 4º.** Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

**SALA DAS SESSÕES DO PODER LEGISLATIVO DE CAMPO MOURÃO,** Estado do Paraná, em 26 de janeiro de 2007.

Dr. Eraldo Teodoro de Oliveira  
Vereador PMDB

## **A DIVISÃO LEGISLATIVA CERTIFICA:**

- QUANTO À EXISTÊNCIA DE REGISTRO DE SÚMULA NOS TERMOS DA RESOLUÇÃO N.º 011/93 -

SOBRE A MATÉRIA:

***não existe súmula registrada por outro Vereador sobre o assunto.***

existe o registro de súmula por outro Vereador, em anexo.

- QUANTO À EXISTÊNCIA DE LEGISLAÇÃO MUNICIPAL OU MATERIAL DISPONÍVEL SOBRE A MATÉRIA:

Não

Sim, Conforme anexo

- QUANTO À PREJUDICIALIDADE:

***não há qualquer óbice.***

a proposição é idêntica a outra (anexo)  Já aprovada (167, I, a RI)  
 Rejeitada, nesta Sessão Legislativa (167,I, b)  
 Já transformado em diploma legal (167,I,C)

a proposição (artigo 167, inciso II) é idêntica a outra considerada inconstitucional pela CLR.

Trata-se de Indicação e/ ou requerimento com a mesma ou oposta finalidade de outro já aprovado (artigo 167, inciso VI) conforme documento anexo.

- QUANTO AOS QUESITOS PARA RECEBIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DA PROPOSIÇÃO.

***não há qualquer óbice.***


a proposição fere o artigo 151, § 2º, inciso I, do R. I., pois não está formalizada e em termos.

a proposição tem conteúdo idêntico ou semelhante a proposição em tramitação - nº.....  
(em anexo) - art. 151, § 2º, inciso II, alínea "d", do R.I.

a proposição tem conteúdo que foi objeto de Indicação ou Requerimento aprovados nos últimos 6 (seis) meses (cópia anexo) - art. 151, § 2º, inciso II, alínea "e", do R.I.

a proposição refere-se a objetivo/meta não incluído no Plano Plurianual e Lei de Diretrizes Orçamentárias, vigentes – art. 128, § 2º, do R.I.

Campo Mourão, 26 de Janeiro de 2006.



.....  
**ELIAS DA SILVA**  
**Chefe da Divisão Legislativa**



# PODER LEGISLATIVO DE CAMPO MOURÃO

## ESTADO DO PARANÁ

Rua Francisco Albuquerque, 1488 - Telefax (0xx44) 523-23.30 - CEP 87302-220 - Cx. Postal 450  
C.N.P.J. 79.869.772/0001-1

e-mail: [legislativomunicipal@start.com.br](mailto:legislativomunicipal@start.com.br)

[www.camaracm.com.br](http://www.camaracm.com.br)

Assessoria Jurídica

### PARECER PRELIMINAR: DATA DO RECEBIMENTO PARA PARECER:

( ) Indicação nº _____/2007	( <input checked="" type="checkbox"/> ) Projeto de Lei nº <u>15</u> /2007	
( ) Indicação Legislativa nº _____/2007	( ) Projeto de Resolução _____/2007	
( ) Requerimento _____/2007	( ) Emenda à L.O.M. nº _____/2007	
( ) Outros _____/2007	( ) Moção nº _____/2007	

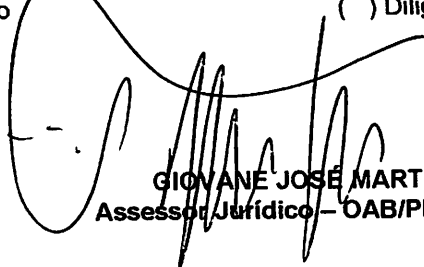
AUTOR (ES): .....

### OCORRÊNCIAS:

- Preenchidos os requisitos de constitucionalidade e legalidade.
- ( ) Verificação de Prejudicialidade.
- ( ) Vício de competência da matéria. Competência do (a).....
- ( ) Vício de origem. Competência privativa do (a).....
- ( ) Inconstitucional por ferir.....
- ( ) Inorgânico por ferir:.....
- ( ) Ilegal por ferir.....
- ( ) Possível corrigir ilegalidade/inconstitucionalidade através de emendas.....
- ( ) Necessário corrigir nos seguintes pontos:.....
- .....
- ( ) Necessário estudo aprofundado pela Assessoria Jurídica.
- ( ) Parecer Jurídico em anexo.
- ( ) Diligências necessárias ou sugeridas:.....
- .....
- ( ) A indicação atende ao art. 128, § 2º do R.L., frente ao disposto no art. .... da LDO.
- ( ) A indicação atende ao art. 128, § 2º do R.L., frente ao disposto no art. .... do PPA.

Parecer prolatado em 26/01/2007.

- favorável à tramitação.
- ( ) favorável à tramitação com emendas. ( ) ..... Emendas em anexo.
- ( ) Pela apresentação de substitutivo ( ) Substitutivo em anexo.
- ( ) Contrário à tramitação ( ) Diligências.



**GIOVANE JOSÉ MARTINS**  
Assessor Jurídico - OAB/PR 31.312



# PODER LEGISLATIVO DE CAMPO MOURÃO

ESTADO DO PARANÁ

Rua. Francisco Albuquerque, 1488 - Telefax (044) 3523-23.30 - CEP 87302-220 - Cx. Postal 450

CNPJ. 79.869.772/0001-14

e-mail: [legislativomunicipal@camaracm.com.br](mailto:legislativomunicipal@camaracm.com.br)

[www.camaracm.com.br](http://www.camaracm.com.br)

Vereador ROQUE DE FREITAS

[vereador\\_roquedefreitas@camaracm.com.br](mailto:vereador_roquedefreitas@camaracm.com.br)

Bancada do PSDB

## PROJETO DE LEI Nº 015/2007

## AUTORIA DO VEREADOR DR. ERALDO TEODORO DE OLIVEIRA

## RELATOR – ROQUE DE FREITAS

### RELATÓRIO

Tramita nesta Comissão de Legislação e Redação o Projeto de Lei nº 15/2007, protocolado sob nº 80/2007 de 26 de janeiro de 2007, que, “**VEDA A REUTILIZAÇÃO DE ÓLEOS COMESTÍVEIS NOS BARES, LANCONETES, RESTAURANTES E SIMILARES E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.**”

### VOTO DO RELATOR

Após análise e de acordo com a orientação da assessoria jurídica, onde foram preenchidos os requisitos de constitucionalidade e legalidade, dou meu parecer **FAVORÁVEL** à tramitação do Projeto.

Campo Mourão – Pr, 27 de março de 2007.

  
ADEMIR FRANCO DE LIMA  
Presidente

  
ROQUE DE FREITAS  
relator

  
SIDNEI JARDIM  
Membro



# PODER LEGISLATIVO DE CAMPO MOURÃO ESTADO DO PARANÁ

Rua Francisco Albuquerque, 1488 - Telefax (44) 523-23.30 - CEP 87302-220 - Cx. Postal 450

C.N.P.J 79.869.772/0001-14

e-mail: [legislativomunicipal@camaracm.com.br](mailto:legislativomunicipal@camaracm.com.br)

[www.camaracm.com.br](http://www.camaracm.com.br)

## PROJETO DE LEI Nº 15/2007

Autoria: Vereador Eraldo Teodoro de Oliveira

ENVIADO À COMISSÃO PERMANENTE DE FINANÇAS E ORÇAMENTO

RELATOR: VEREADOR SALVADOR MARTINS TURIBIO

RELATÓRIO:

Tramita nesta comissão, o Projeto de Lei nº 15/2007 protocolado nesta Casa de Leis sob nº 80/2007 em 26 de janeiro de 2007, que: **“VEDA A REUTILIZAÇÃO DE ÓLEOS COMESTÍVEIS NOS BARES LANCHONETES, RESTAURANTES E SIMILARES E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS”**.


VOTO DO RELATOR:

A presente proposição vem para análise desta Comissão por prever em seu artigo 2º, a aplicação de multa equivalente a 300 Unidades Fiscais do Município para quem não cumprir a lei. No que respeita os aspectos financeiros está amparada pela Lei nº 2169/2006, referente a Lei Orçamentária Anual para o ano de 2007, que prevê arrecadação de receitas oriundas de multas conforme denota a rubrica nº 1.9.00.00.00.00.00 – Outras receitas correntes.

Ante ao exposto manifestamos o nosso **VOTO FAVORÁVEL** à tramitação do presente Projeto de Lei.

Comissão Permanente de Finanças e Orçamento, em 3 de abril de 2007.

  
SALVADOR MARTINS TURIBIO  
Relator

  
EDSON SILVA DE LIMA  
Membro

  
MARLA A. TURECK DINIZ  
Presidente

Protocolo nº. 080/2007.

Assunto: Nomeação de relatoria no PL nº 015/2007.

AUTOR: Vereador Eraldo Teodoro

Nos termos das disposições do artigo 51, do Regimento Interno, encaminho o presente Projeto de Lei nº 015/2007, que trata da reutilização de óleos comestíveis em bares e similares ao Exmo. Sr. VEREADOR **ISIDORIO DA SILVA MORAES**, o qual nomeio RELATOR.

O protocolado deverá ter suas folhas devidamente numeradas e rubricas pelo Senhor Relator, para segurança em relação aos documentos recebidos por esta Comissão, e os que porventura possam ser juntados para melhor apreciação da proposição legislativa.

Observo ao Senhor Relator a necessidade de se observar se a proposição atende aos interesses da coletividade como um todo, em face de que esta Comissão Permanente é a **ÚNICA** que tem poderes regimentais, vide inciso do artigo 41.

Para encaminhamento de suas necessidade poderão ser solicitadas diligências, audiências, ouvida de autoridades e técnicos, entre outros pleitos.

Observo, ainda, que está Comissão praticando seu mister como se espera pelas disposições da Lei Orgânica e Regimento Interno, possibilitará que a matéria legislativa embrionária efetiva e objetivamente atenda os interesses e direitos difusos da coletividade, não se tornando, de futuro, um texto legal que satisfaz o Autor da proposição, porém um vago legislativo.

Campo Mourão, 13 de abril de 2007.



Luiz Alfredo da Cunha Bernardo  
Presidente da CPMT



# PODER LEGISLATIVO DE CAMPO MOURÃO

## ESTADO DO PARANÁ

Rua Francisco Albuquerque, 1488 - Telefax (44) 523-23.30 - CEP 87302-220 - Cx. Postal 450

C.N.P.J 79.869.772/0001-14

e-mail: [legislativomunicipal@camaracm.com.br](mailto:legislativomunicipal@camaracm.com.br)

[www.camaracm.com.br](http://www.camaracm.com.br)

Campo Mourão, 02 de maio de 2007

Senhor Presidente

Segue anexo Projeto de Lei nº. 015/07 de autoria do Vereador Dr. Eraldo Teodoro de Oliveira – “VEDA A REUTILIZAÇÃO DE ÓLEOS COMESTÍVEIS NOS BARES LANCHONETES, RESTAURANTES E SIMILARES E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS”, que Vossa Senhoria solicite esclarecimentos da Vigilância Sanitária do Município de Campo Mourão, para que possamos emitir parecer e encaminhar à apreciação do Soberano Plenário.

Sendo só para o momento,

Atenciosamente



**Isidoro da Silva Moraes**  
**Relator**

Ao  
Exmo. Senhor  
Dr. Luiz Alfredo da Cunha Bernardo  
MD. Presidente da CMT



**PODER LEGISLATIVO DE CAMPO MOURÃO**  
**ESTADO DO PARANÁ**

Rua Francisco Albuquerque, 1488 - Telefax (44) 3523-2330 - CEP 87302-220 - Cx. Postal 450

C.N.P.J n. 79.869.772/0001-14

e-mail: [legislativomunicipal@camaracm.com.br](mailto:legislativomunicipal@camaracm.com.br)

[www.camaracm.com.br](http://www.camaracm.com.br)

Bancada do Partido Trabalhista Brasileira - P.T.B

Ofício nº 10/2007-CPMT

**AO DAA** Campo Mourão, 04 de maio de 2007

*Providencie-se como requer.*  
*70.07/05/07*

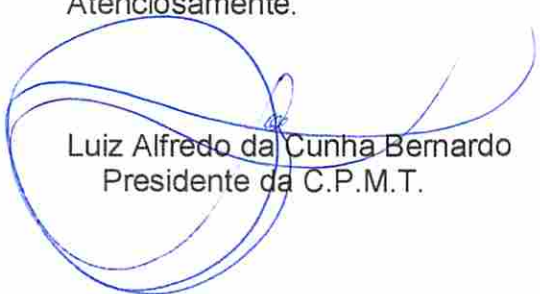
Senhora Presidente:

*Of. 1355*  
*07/05/07.*

Solicito de Vossa Senhoria os bons préstimos no sentido de ser encaminhado ofício a Senhora Secretária de Saúde, para que informe, através do serviço de Vigilância Sanitária, como pode ser operacionalizado o integral cumprimento dos termos do Projeto de Lei nº 15/2007, caso venha a integrar o acervo normativo de postura do Município de Campo Mourão.

Solicito, que seja igualmente informado, se a Vigilância Sanitária eventualmente já não faz esse tipo de acompanhamento dentre suas atribuições atuais: verificação da qualidade dos óleos comestíveis utilizados por bares, restaurantes e similares no Município.

Atenciosamente.

  
Luiz Alfredo da Cunha Bernardo  
Presidente da C.P.M.T.

Exmo. Sr.  
ERALDO TEODOR ODE OLIVEIRA  
DD. Presidente da Mesa  
Nesta

PODER LEGISLATIVO DE CAMPO MOURÃO

1 Protocolo nº 1070/2007  
Campo Mourão, 04/05/07 Horas: 15:13

RASOMILSON  
PROTOCOLISTA



# PODER LEGISLATIVO DE CAMPO MOURÃO ESTADO DO PARANÁ

Rua Francisco Albuquerque, 1488 - Telefax (44) 3523-23.30 - CEP 87302-220 - Cx. Postal 450

C.N.P.J 79.869.772/0001-14

e-mail: [legislativomunicipal@camaracm.com.br](mailto:legislativomunicipal@camaracm.com.br)

[www.camaracm.com.br](http://www.camaracm.com.br)

Ofício nº 1.355/07-GAB/PRES.

Campo Mourão, 08 de maio de 2007.

Senhora Secretária,

Em atenção à solicitação do Presidente da Comissão Permanente de Méritos Temáticos, Vereador Luiz Alfredo da Cunha Bernardo, requeremos que nos informe, através do serviço de Vigilância Sanitária, como pode ser operacionalizado o integral cumprimento dos termos do Projeto de Lei nº 15/07, caso venha a integrar o acervo normativo de postura do Município de Campo Mourão, bem como se a Vigilância Sanitária eventualmente já não faz esse tipo de acompanhamento dentre suas atribuições atuais: verificação da qualidade dos óleos comestíveis utilizados por bares, restaurantes e similares no Município.

Atenciosamente,

  
Dr. Eraldo Teodoro de Oliveira  
Presidente

À Senhora  
Secretária **Cristina Salomão**,  
Secretaria da Saúde  
Prefeitura Municipal  
Campo Mourão - PR  
VBN.



Ofício n.º 057/2007 SESAU/DEVIS

Campo Mourão, 11 de maio de 2007.

Senhor Presidente:

AO DAL  
A Comissão de Méritos Temáticos. Difícil é não cumprir nem mesmo a fiscalização dos alimentos. Por outro lado, é difícil tbém p/ a fiscalização sã a casa da cozinheira. Ora essa, tudo é impossível p/ esta saúde de C. Mourão?...  
14/05/07

Em resposta ao Ofício n.º 1.355/07-GAB/PRES. de 08 de maio de 2007, referente a solicitação do Presidente da Comissão Permanente de Méritos Temáticos, Vereador Luiz Alfredo da Cunha Bernardo, informamos que a Vigilância Sanitária poderá ter dificuldades em operacionalizar o cumprimento integral dos termos do Projeto de Lei n.º 15/07, visto que a ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, não veda a reutilização de óleos comestíveis, apenas estabelece critérios para sua utilização (RDC n.º 216, de 15/09/2004 e Informe Técnico n.º 11, de 05/10/2004).

Informamos ainda, que a Vigilância Sanitária realiza verificação da qualidade dos óleos comestíveis utilizados nos estabelecimentos vistoriados, através de teste com reagente (Kit óleo) no momento da vistoria, bem como orienta os proprietários e manipuladores de como proceder para substituição do óleo.

Atenciosamente.

Cristina Salomão  
Secretária da Saúde

Márcio André Alencar de Almeida  
Chefe Div. Vigilância Sanitária

PODER LEGISLATIVO DE CAMPO MOURÃO

Protocolo Nº 1235 2007

Campo Mourão, 14 05 07 Hora: 15:01

ROSEMISSON  
PROTOCOLISTA

Ilmo. Senhor  
DR. ERALDO TEODORO DE OLIVEIRA  
Presidente do Poder Legislativo de Campo Mourão

**SECRETARIA DA SAÚDE**

## **RESOLUÇÃO - RDC Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004.**

**Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.**

4.8.10 Para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, deve-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado.

4.8.11 Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.

## Informes Técnicos

### **Informe Técnico nº 11, de 5 de outubro de 2004**

#### **Assunto: Óleos e Gorduras Utilizados em Frituras**

#### **Boas Práticas de Fabricação para utilização e descarte de óleos utilizados em frituras**

1. Temperatura máxima para fritura: 180°C (a temperatura deve ser controlada através de termostato já presente nas fritadeiras de ordem industrial). No caso das fritadeiras de uso doméstico (frigideiras, panelas e tachos) que não possuem termostato para controle, não se deve permitir a elevação da temperatura a ponto de produzir fumaça. Temperaturas excessivamente altas degradam o óleo rapidamente.
2. Dê preferência em fritar por longos períodos, ao invés de utilizar a fritadeira/frigideira/tacho por vários períodos curtos.
3. Caso a fritadeira/frigideira/tacho não esteja sendo utilizada, mas existe a necessidade de mantê-la ligada para um uso iminente, a mesma deve estar parcialmente tampada, assim se evita o contato do óleo quente com o oxigênio, pois o óleo muito quente absorve oxigênio em maior quantidade promovendo sua oxidação.
4. Evite completar o óleo em uso presente na fritadeira/frigideira/tacho com óleo novo. É preferível descartar a sobra de um óleo já utilizado, pois ao completá-lo a degradação do óleo adicionado será muito mais rápida.
5. Em intervalos de uso, o óleo deve ser armazenado em recipientes tampados e protegidos da luz, para evitar o contato com os principais catalisadores de oxidação, oxigênio e luz. Se o intervalo entre usos for longo, além de tampado, o óleo deve ser armazenado em geladeira, para se aumentar a vida de prateleira.
6. O óleo deve ser filtrado a cada término de uso. Durante a fritura dos alimentos, especialmente dos empanados, que tendem a liberar partículas de sua superfície, retire os resíduos visíveis no óleo com o auxílio de utensílio apropriado.
7. O óleo deve ser descartado quando se observar formação de espuma e fumaça durante a fritura, escurecimento intenso da coloração do óleo e do alimento e percepção de odor e sabor não característicos. Cabe lembrar que o aspecto da fumaça é diferente do vapor naturalmente liberado.
8. As fritadeiras/frigideiras/tachos devem possuir os cantos arredondados, ou seja, não apresentar cantos mortos que propiciem o acúmulo de resíduos, pois o óleo polimerizado e depositado nas paredes tende a catalisar certas reações de degradação do óleo.

9. As fritadeiras/frigideiras/tachos devem ser de material resistente e quimicamente inertes, ou seja, que não contaminem os alimentos ou facilitem a oxidação do óleo com a presença de cobre ou ferro. As mesmas devem ser descartadas quando consideradas danificadas (riscadas, amassadas, descascadas).
10. O óleo não deve ser descartado na rede pública de esgoto, as donas de casa podem acondicioná-lo em sacos plásticos ou recipientes e juntá-lo ao lixo orgânico. Já para os comerciantes e fast-foods, por descartarem uma quantidade significativa, sugere-se entrar em contato com empresas, órgãos ou entidades licenciados pelo órgão competente da área ambiental.

[http://www.anvisa.gov.br/alimentos/informes/11\\_051004.htm](http://www.anvisa.gov.br/alimentos/informes/11_051004.htm)



PODER LEGISLATIVO DE CAMPO MOURÃO  
ESTADO DO PARANÁ

Rua Francisco Albuquerque, 1488 - Telefax (44) 523-23.30 - CEP 87302-220 - Cx. Postal 450

C.N.P.J 79.869.772/0001-14

e-mail: [legislativomunicipal@camaraem.com.br](mailto:legislativomunicipal@camaraem.com.br)  
[www.camaraem.com.br](http://www.camaraem.com.br)

**PROJETO DE LEI N.º 015/2007.**

**AUTORIA: DR.ERALDO TEODORO DE OLIVEIRA.**

**ENCAMINHADO À COMISSÃO DE MÉRITOS TEMÁTICOS**

**RELATOR : VEREADOR ISIDORIO MORAES.**

**RELATÓRIO:**

Tramita nesta Comissão Projeto de Lei nº 015/2007, de autoria do Vereador Dr. Eraldo Teodoro de Oliveira – “VEDA A REUTILIZAÇÃO DE ÓLEOS COMESTÍVEIS NOS BARES, LANCHONETES RESTAURANTES E SIMILARES E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS”.


**VOTO DO RELATOR:**

Analisando o Projeto de Lei em epígrafe, para tramitação, manifestamos nosso **VOTO CONTRÁRIO** à apreciação do Soberano Plenário.

**SALA DAS SESSÕES DA CÂMARA MUNICIPAL DE CAMPO MOURÃO, Estado do Paraná, em 16 de Maio de 2007.**

  
**ISIDORO MORAES**  
Relator

  
**LUIZ ALFREDO DA CUNHA BERNARDO**  
Membro

  
**CARLOS ANTONIO I. KOCH**  
Membro

M/2



# PODER LEGISLATIVO DE CAMPO MOURÃO

ESTADO DO PARANÁ

Rua Francisco Albuquerque, 1488 - Telefax (0xx44) 523-23.30 - CEP 87302-220 - Cx. Postal 450

C.N.P.J. 79.869.772/0001-14

e-mail:legislativomunicipal@camaracm.com.br

www.camaracm.com.br

Departamento de Assuntos Legislativos

PROTOCOLO Nº 80/2007	PROJETO DE LEI Nº 15/2007
----------------------	---------------------------

TRAMITAÇÃO LEGISLATIVA	
------------------------	--

DATA	COMISSÃO PERMANENTE	PRESIDENTE DA MESA EXECUTIVA
29   01   2007	REPRESENTATIVA	

DATA	DISCUSSÃO E VOTAÇÃO	RESULTADO			PRESIDENTE DA MESA EXECUTIVA
21   05   2007	<i>parecer contrário</i>	APROVADO	<input checked="" type="checkbox"/>	REJEITADO	
		APROVADO		REJEITADO	
		APROVADO		REJEITADO	
		APROVADO		REJEITADO	
		APROVADO		REJEITADO	
		APROVADO		REJEITADO	

**EMENDAS OU OUTRAS OBSERVAÇÕES:**

REDAÇÃO FINAL:     /     /	SANÇÃO/PROMULGAÇÃO:     /     /
----------------------------	---------------------------------

PUBLICAÇÃO:     /     /	ARQUIVAMENTO:     /     /
-------------------------	---------------------------

DIRETOR GERAL DE ADMINISTRAÇÃO

<b>NOME</b>	<b>F</b>	<b>C</b>	<b>A</b>
Ademir Pezão			
Carlos Koch			
Edson Lima			
Dr. Eraldo			
Isidoro Moraes			
Luiz Alfredo			
Marla			
Roque			
Salvador			
Sidnei			

<b>F – favoráveis</b>
<b>C – contrários</b>
<b>A – ausentes</b>

<b>NOME</b>	<b>F</b>	<b>C</b>	<b>A</b>
Ademir Pezão			
Carlos Koch			
Edson Lima			
Dr. Eraldo			
Isidoro Moraes			
Luiz Alfredo			
Marla			
Roque			
Salvador			
Sidnei			

<b>F – favoráveis</b>
<b>C – contrários</b>
<b>A – ausentes</b>