PROJETO DE LEI Nº 383/13

Dispõe sobre a obrigatoriedade de conservação, comercialização e fornecimento de talheres, guardanapos e canudos hermeticamente lacrados e individualizados, por bares, restaurantes, vendedores ambulantes e similares, e dá outras providências.

A CÂMARA MUNICIPAL DE SALVADOR

DECRETA:

Art. 1º ficam obrigados os restaurantes, lanchonetes, bares e similares, vendedores ambulantes e barracas de praia que comercializam refeições, ainda que eventualmente, no âmbito do Município de Salvador, a fornecer talheres, guardanapos e canudos hermeticamente lacrados e individualizados.

Art. 2º O não cumprimento do disposto nesta Lei ensejará a aplicação das seguintes sanções:
I – notificação;
II – multa no valor equivalente a 5 (cinco) salários mínimos;
III – interdição do estabelecimento;
IV – cassação do alvará de funcionamento.

Art. 3º Os estabelecimentos de que trata a presente Lei terão o prazo de 120 (cento e vinte) dias, a partir de sua entrada em vigor, para se adequarem ao seu cumprimento.

Art. 4º O Poder Executivo regulamentará a presente Lei no prazo de 60 (sessenta) dias, contados de sua publicação.

Art. 5º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Sala das Sessões, 15 de maio de 2013.
ALADILCE SOUZA

JUSTIFICATIVA

o presente Projeto de Lei visa a tornar obrigatória a conservação, comercialização e fornecimento por bares, restaurantes e similares, de talheres individuais higienizados, guardanapos e canudos hermeticamente lacrados.

Atualmente, análises realizadas revelam que uma pluralidade de estabelecimentos que fornecem alimentos para pronto consumo, tais como: bares, restaurantes, barraquinhas informais se encontram fora dos padrões de condições adequadas de higiene.

Os instrumentos utilizados para o consumo de comidas e bebidas devem apresentar condições mínimas de higiene antes de serem oferecidos aos compradores. Mesmo oriundos de fornecedores conceituados no mercado e lavados com água corrente e sabão, os instrumentos supracitados podem entrar em contato com bactérias, vírus e outros parasitas através do manuseio habitual nesses tipos de estabelecimento.

Além de estar relacionada com os fatores de aspecto higiênico, a falta e acondicionamento adequado dos mesmos acarreta doenças como hepatite, meningite, tuberculose, dentre outras enfermidades.

O controle de higienização, para propiciar as condições ideais, deve ser feito com a preocupação de preservar os cidadãos que utilizam esses tipos de estabelecimentos costumeiramente para ingestão de alimentos. É notório que devido às suas condições de manipulação, os guardanapos, canudos plásticos e talheres que vão à mesa para uso dos consumidores estão suscetíveis à contaminação, tanto humana quanto em razão de exposição inapropriada.

Durante a manipulação pode haver contaminação por condições precárias de asseio, manipuladores, equipamentos, utensílios, ambiente e condições inadequadas de armazenamento dos produtos prontos para o consumo.

Neste sentido, observa-se que o correto acondicionamento e manipulação desses objetos utilizados para o consumo de alimentos devem ser feito com responsabilidade por todos aqueles que trabalham neste ramo, prezando-se pela saúde e bem-estar de seus clientes, no que tange à prestação dos seus serviços. Com exceção de algumas redes de restaurantes *fast-food*, canudos e guardanapos de papel estão expostos ao meio, nem sempre nas melhores condições sanitárias.

É importante ressaltar que as doenças de ordem alimentar, principalmente causadas por bactérias ou suas toxinas, têm sido reconhecidas como um problema de Saúde pública de grande abrangência em todo o mundo, causando, ainda, perdas econômicas

e afetando a confiança dos consumidores nos estabelecimentos comerciais de alimentos.

Dados da Organização Pan-Americana de Saúde (OPAS) indicam que metade dos casos das doenças que assolam a população decorre da ingestão de alimentos em ambientes públicos e resultam de falhas higiênicas no trato e manipulação dos mesmos, assim como a falta de cuidado com os instrumentos utilizados.

Portanto, toma-se essencial a aprovação de Leis regulamentando todas as fases de higienização e acondicionamento adequado desses instrumentos utilizados na ingestão de alimentos, nos estabelecimentos de que trata esta proposta de Lei.

A prática da utilização de embalagens individuais e protegidas em canudos e guardanapos, e, a higienização correta de talheres em geral, deve ser implantada em caráter imperativo, para que a possibilidade de infecções de origem bacteriana ou fúngica seja reduzida substancialmente nesses tipos de estabelecimentos.

Diante do exposto, conclamamos o apoio dos nobres pares para a acolhida da presente proposição e aprovação.

Sala das Sessões, 15 de maio de 2013.
ALADILCE SOUZA