PROJETO DE LEI Nº 41/16

Dispõe sobre a proibição ao uso de talheres (colheres, facas e garfos) de cabo de madeira e plástico, no âmbito da Cidade do Salvador, e dá outras providências.

A CÂMARA MUNICIPAL DE SALVADOR

DECRETA:

Art. 1º Fica proibido a utilização de talheres (colheres, facas e garfos) de cabo de madeira e plástico, no âmbito da Cidade do Salvador.

Parágrafo Único – Os talheres de cabos de madeira e plástico (colheres, facas e garfos) deverão ser substituídos por talheres feitos com material de aço inoxidável.

Art. 2º Exclui-se do presente Projeto de Lei os talheres descartáveis.

Art. 3º Os restaurantes, lanchonetes, bares e similares terão 120 (cento e vinte) dias contados a partir da publicação desta Lei para adaptarem-se às exigências desta Lei.

Art. 4º O Poder Executivo Municipal ficará responsável por fiscalizar o cumprimento desta Lei e aplicar penalidades de multa e cassação de alvará em caso de reincidência.

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

Sala das Sessões, 18 de fevereiro de 2016.

VÂNIA GALVÃO

JUSTIFICATIVA

O Projeto de Lei em tela objetiva substituir os talheres de cabo de madeira e plástico, tendo em vista que esses talheres acumulam bactérias que podem ser nocivas à saúde humana.

Considerando que os materiais em madeira e plástico são, na sua maioria, porosos, absorventes e com maior propensão ao desenvolvimento de microrganismos. Assim sendo, é de todo inconveniente, ou mesmo proibido (dependendo da interpretação), a utilização de utensílios em contato com os gêneros alimentícios.

O uso de talheres com cabo de proteção de madeira e plástico pode ser muito pior devido ao acúmulo de bactérias e outros micro-organismos nas frestas de junta. E pior nas de madeira, que com o tempo acumulam muito mais agentes bacteriológicos por todo o corpo que reveste o cabo do talher.

É relevante ressaltar a importância de utilizar, em casa e principalmente nos estabelecimentos como restaurantes e lanchonetes, os talheres sem o cabo revestido de madeira e plástico, para evitar contaminação que podem causar graves consequências sanitárias e econômicas.

Considerando que os talheres de madeira e plástico são também menos resistentes e deterioram-se mais facilmente, criam fissuras que são bons refúgios para as bactérias, originam o desprendimento de lascas que podem se misturar com os alimentos. Pelas razões acima descritas, os talheres feitos com material como o aço inoxidável são imprescindíveis.

Sala das Sessões, 18 de fevereiro de 2016.

VÂNIA GALVÃO