

Câmara Municipal de Bertioga

Estado de São Paulo
Estância Balneária

Folhas

02

Proc.

226/21

PROJETO DE LEI Nº 24 /2021

“Institui a obrigatoriedade de fornecimento, aos clientes, álcool em gel, instrumento destinado à abertura de sachês utilizados em restaurantes, bares, lanchonetes, pizzarias e estabelecimentos congêneres”

Ney Vaz Pinto Lyra, no uso de suas atribuições regimentais, vem perante Vossa Excelência, ouvido o Douto Plenário, apresentar o seguinte Projeto de Lei:

Institui a obrigatoriedade de fornecimento, aos clientes, álcool em gel, instrumento destinado à abertura de sachês utilizados em restaurantes, bares, lanchonetes, pizzarias e estabelecimentos congêneres.

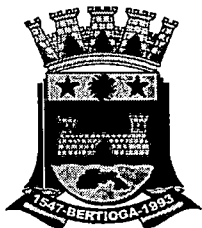
Art. 1º Os restaurantes, pizzarias, lanchonetes, bares e estabelecimentos comerciais congêneres ficam obrigados a disponibilizar em cada mesa aos seus clientes, álcool em gel e objeto destinado exclusivamente à abertura de sachês que contenham condimentos, molhos e produtos afins, na ausência do dispositivo cortante, autoriza-se o uso de tesoura de ponta arredondada.

§1º Os objetos citados no caput devem ser de fácil higienização e apresentados em formatos que garantam a segurança dos usuários.

§2º A higienização dos objetos destinados à abertura de sachês deverá ser realizada rotineiramente e na frequência exigida pelo fabricante para evitar a contaminação microbiológica de resíduos que possam permanecer nos objetos após o uso.

§3º As lâminas utilizadas nesses instrumentos não poderão ser utilizadas caso apresentem sinais de oxidação ou não sejam eficazes no corte dos sachês. Como também está descartado o uso de objetos perfurantes para abertura das embalagens.

Art. 2º Os estabelecimentos comerciais, institucionais e industriais têm prazo de 30 dias, a contar da data de publicação da lei, para se adequarem a esse regulamento. A inobservância dos dispositivos desta lei constitui infração sanitária e sujeitam os infratores às sanções previstas na legislação.



Câmara Municipal de Bertioga

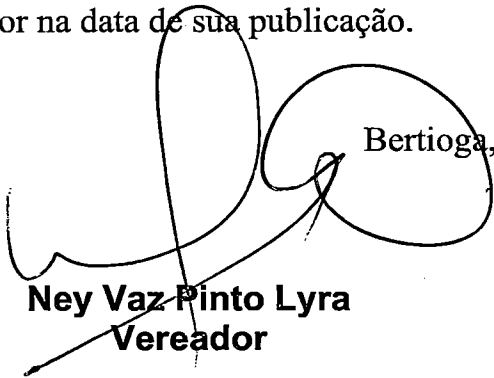
Estado de São Paulo
Estância Balneária

Folhas 03
Proc. 226/21

Art. 3º O não cumprimento desta lei, após notificações ensejará aplicação de multa no valor de R\$200,00 (duzentos reais).

Art. 4º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Bertioga, 25 de maio de 2021


Ney Vaz Pinto Lyra
Vereador

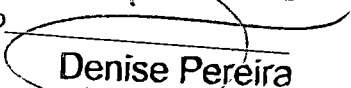
CAMARA MUNICIPAL DE BERTIOGA

Protocolo 362

Data 26/ 05 / 2021

Hora 10:35

Funcionário


Denise Pereira
Téc. Leg. Adm. V



Câmara Municipal de Bertioga

Estado de São Paulo

Estância Balneária

Folhas 04
Proc. 226/21

MENSAGEM EXPLICATIVA

Os alimentos são produtos que apresentam interesse sanitário, em face de alguns riscos que podem surgir na manipulação, estocagem e utilização indevidas, sem observância de regras de higiene básica.

Alguns estabelecimentos comerciais que fornecem alimentação aos consumidores, como lanchonetes, restaurantes, bares e congêneres, podem constituir fontes de riscos à saúde humana, quando não observam normas e padrões que evitam a contaminação dos alimentos.

Com o advento da PANDEMIA DO COVID-19 a Baixada Santista registou milhares de vítimas e a onda crescente de contaminação tem colocado Bertioga em constante estado de alerta. Nossa Cidade está na fase vermelha e com flexibilização, o comércio voltou a funcionar com números limitados de mesas, porém para o comércio voltar ao normal, é preciso da conscientização de cada comerciante do município com ações que previna a contaminação, a disponibilização de álcool em gel e o dispositivo para abrir sache colabora e muito nas ações do combate o vírus propondo maior segurança alimentar. E com a possibilidade de uma terceira onda de contaminação do Covid-19 a prevenção é melhor arma que temos.

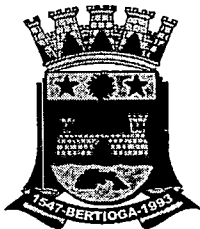
A manipulação de objetos por diversas pessoas diferentes, a permanência de produtos no meio ambiente, em condições de armazenagem que facilitam o crescimento de microrganismos, constituem fatores adicionais que aumentam os riscos sanitários inerentes à manipulação, preparação e consumo dos alimentos.

O caso dos sachês fornecidos aos consumidores contendo maionese, molhos, catchup, mostarda, entre outros condimentos, mostra-se bastante peculiar. Vários clientes tocam nesses sachês, mas não os utilizam. Como é de conhecimento geral, a mão pode veicular diversos germes, alguns patogênicos. Muitos clientes acabam não conseguindo abrir o sachê apenas com as mãos e buscam o auxílio dos próprios dentes. Essa atitude pode ser foco de uma contaminação microbiológica.

São basicamente três os principais tipos de problemas ocasionados por esse tipo de embalagem: os sachês nem sempre apresentam um pequeno picote para sua abertura; estão comumente mal armazenados em balcões, com livre acesso de poeira, insetos e pequenos roedores; e não existe um treinamento específico para manipulação desses temperos.

Como a maioria das pessoas que deseja consumir o condimento ou molho não consegue abrir o sachê com a mão, elas costumam utilizar os próprios dentes com ferramenta para a abertura da embalagem. Com isso, se sujeitam a riscos de contaminação por germes patogênicos.

Como visto, a forma como os sachês são disponibilizados aos clientes pode favorecer a sua contaminação. O Centro de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) realizou um estudo para atestar a segurança microbiológica na



Câmara Municipal de Bertioga

Estado de São Paulo

Estância Balneária

Proc. 05
226/21

oferta de sachês em bares e restaurantes. Para a surpresa do estudo, foi apontado que das 250 amostras analisadas, mais de 82% estavam contaminadas.

Esse quadro pode ser agravado diante da dificuldade apresentada por determinados públicos, como mulheres, crianças, idosos e pessoas que usam aparelhos e próteses dentárias, na tarefa de abrir os sachês. Geralmente, diante da dificuldade de abrir a embalagem com as mãos, muitas pessoas utilizam a boca para essa tarefa, o que aumenta a probabilidade de contaminação.

Além disso, há o risco de acidentes pela abertura abrupta da embalagem quando não se utiliza um instrumento apropriado para essa função. O mais comum é o lançamento dos condimentos, molhos e temperos nas roupas e em pessoas próximas. Vale ressaltar que quando um cliente não consegue abrir um sachê, ele é dispensado, ocasionando um desperdício desnecessário. Em algumas situações extremas, pode ocorrer até a fratura de dentes.

Todos esses problemas poderiam ser evitados facilmente se os estabelecimentos comerciais dispusessem de lâminas e objetos cortantes destinados exclusivamente para a abertura dos sachês. Essa é uma medida simples, de baixo custo, mas que pode evitar a disseminação de doenças infectocontagiosas.

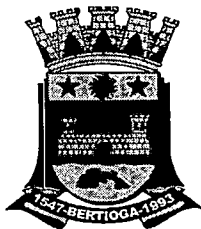
Assim, aumentaria a segurança alimentar no consumo desses condimentos apresentados em sachês e protegeria a saúde humana juntamente com o uso do álcool em gel.

Diante de tais fatos, considero de extrema importância a obrigatoriedade de disponibilização, do álcool em gel bem como de dispositivo direcionado à abertura eficaz de sachês pelas lanchonetes, restaurantes, pizzarias e outros estabelecimentos congêneres.

Por essa razão, conclamo meus pares no sentido da aprovação da presente proposta.

Bertioga, 25 de maio de 2021

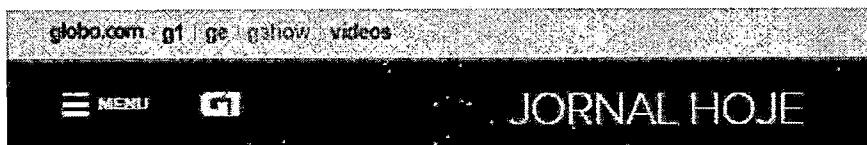
Ney Vaz Pinto Lyra
Vereador



Câmara Municipal de Bertioga

Estado de São Paulo
Estância Balneária

Folhas 06
Proc. 226/21

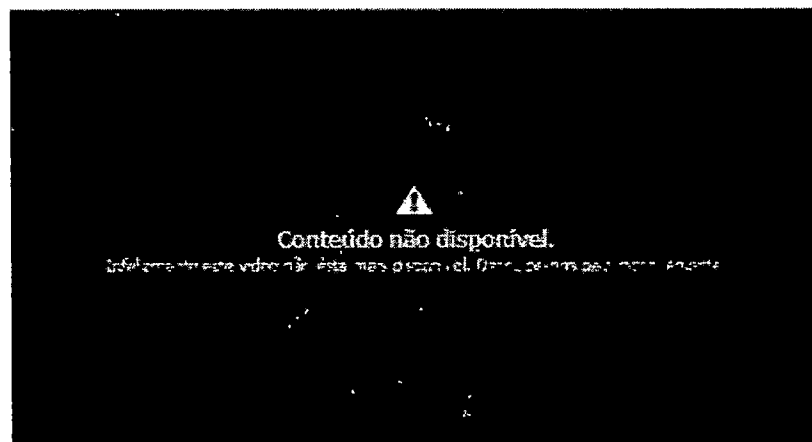


Origem do URL: 09/11/2011
URL: 11/2011 14:08 - Atualizado em: 09/11/2011 14:08

Pesquisadores da UFRJ encontram sachês de molhos contaminados

De 250 amostras de molhos analisadas, mais de 82% estavam contaminadas por bactérias. Segundo os pesquisadores, o problema está na armazenagem dos saquinhos em locais abertos.

Renata Capovilla
São Paulo

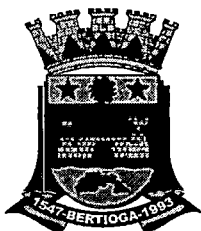


Para abrir os sachês com mais facilidade, muita gente usa facas. Algumas lanchonetes têm tesoura para ajudar os clientes, mas se a lâmina não for higienizada corretamente, não adianta: nada e a contaminação continua acontecendo.

O risco é ainda maior em saquinhos de mel e doce de leite, produtos feitos para serem consumidos diretamente na boca. "A melhor coisa é você lavar a embalagem, cortar com uma tesoura ou mesmo com a boca, colocando a boca só com o cantinho. Não colocar a boca em contato com a parte de fora, que pode dar uma infecção ou uma intoxicação", explica o professor de microbiologia da UFRJ Marco Antônio Lemos Miguel.

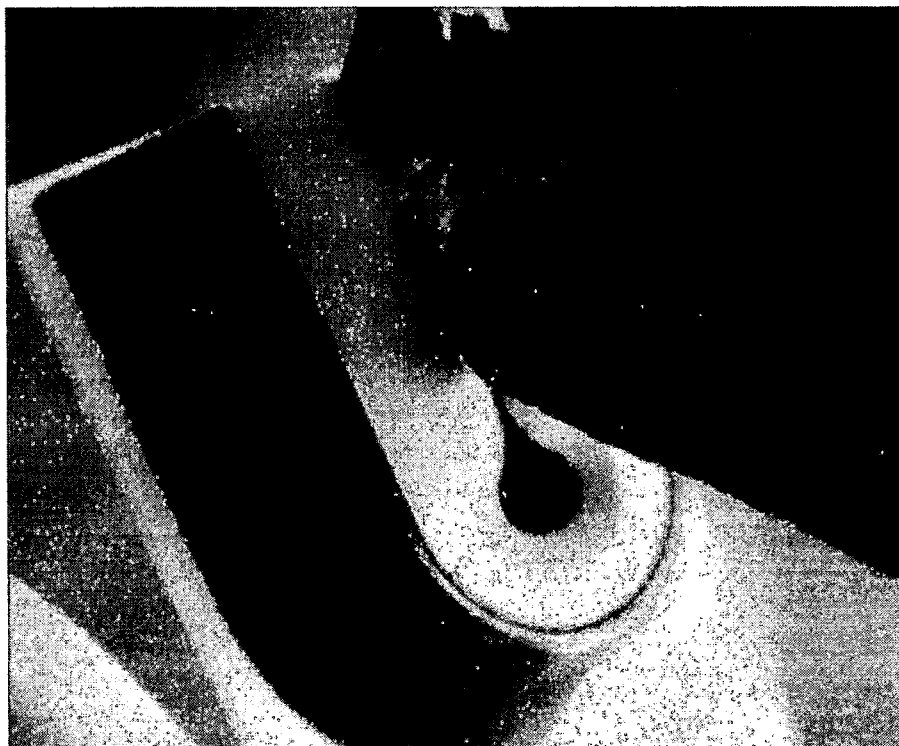


URL: <http://globo.globo.com>



Câmara Municipal de Bertioga
Estado de São Paulo
Estância Balneária

Folhas 07
Proc. 226/21



DISPOSITIVO PARA ABRIR SACHE

