

Original anexo ao
Proc. nº. 328/10
Em 5 / 11 / 10 JG

Senhor Presidente

Senhores Vereadores

A falta de higiene em ambientes fechados e com grande circulação de pessoas é, comprovadamente, uma das responsáveis pela proliferação de doenças transmissíveis pelo ar ou pelo manuseio de objetos e alimentos, como são os casos, por exemplo, da gripe suína e da infecção alimentar.

O que se dirá, então, da probabilidade de contaminação em locais que servem refeições e que não cumprem os requisitos básicos de uma boa higienização.

Para tanto, medidas devem ser tomadas e dentre elas podemos citar a higienização das comandas e cardápios que deveria ser feita com a utilização de produtos que contenham ingredientes antimicrobianos (anti-sépticos).

Essa higienização é fundamental para a remoção dos microorganismos que se alojam em objetos como os cardápios e comandas. A saúde pública é que sai ganhando com procedimentos como esse, já que essa limpeza tem a capacidade de diminuir significativamente a transmissão e proliferação de uma série de vírus.

Pensando justamente em resguardar a saúde da população, bem como diminuir os gastos públicos e se fazer cumprir um procedimento que deve ser incluído no manual básico de limpeza de ambientes como bares, restaurantes, pizzarias e lanchonetes, é que apresento este Projeto de Lei, com base nessas considerações.

PROJETO DE LEI N.º 232/10

DOCUMENTO N.º 2133/10

Dispõe sobre a higienização das comandas eletrônicas e cardápios que são manipulados pelos clientes, em restaurantes, bares, confeitarias, padarias, lanchonetes, churrascarias e estabelecimentos comerciais similares.

Art. 1.º - Os restaurantes, bares, padarias, lanchonetes, churrascarias e demais estabelecimentos comerciais similares, que se utilizam, para manipulação entre seus clientes, do sistema de comanda plástica eletrônica e cardápios, ficam obrigados a proceder à limpeza e higienização desse material antes de ser entregue a um novo cliente.

Parágrafo único - A higienização das comandas e cardápios, a que se refere o "caput" deste artigo, deverá ser feita com utilização de produtos que contenham ingredientes antimicrobianos (anti-séptico).

Art. 2.º A infração ao disposto nesta Lei acarretará multa no valor de R\$ 500,00 (quinhentos reais), a cada 30 (trinta) dias, e com valor duplicado até que seja sanada a irregularidade.

§ - 1.º - Persistindo a infração, a multa poderá ser acumulada com a cassação do alvará de funcionamento.

§ - 2.º - O valor da multa será atualizado anualmente pelo índice de preços ao consumidor - IPCA, do IBGE, ou por outro índice que vier a substituí-lo.

Art. 3.º - O Poder Executivo regulamentará a presente Lei no prazo de 120 (cento e vinte) dias, contados da data de sua publicação.

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

SALA MARTIM AFONSO DE SOUSA,

Em 4 de novembro de 2010


a) **DR. JOSÉ EDUARDO**