



ESTADO DA PARAÍBA  
CÂMARA MUNICIPAL DE CABEDELÓ

PROJETO DE LEI Nº 023 /2017

(Do Vereador VITOR HUGO CASTELLIANO/PRB)

**DISPÕE SOBRE A OBRIGATORIEDADE DE TODOS OS ESTABELECIMENTOS QUE REALIZAM COMÉRCIO DE REFEIÇÕES POR PESAGEM E/OU BUFFET A UTILIZAREM PROTETOR PARA PRATOS E TALHERES NO MUNICÍPIO DE CABEDELÓ.**

**A Câmara Municipal decreta:**

**Art. 1º** - Ficam obrigados todos os estabelecimentos comerciais que sirvam refeições por Pesagem e/ou Buffet a utilizarem protetor para pratos e talheres no Município de Cabedelo. Parágrafo único. O protetor acima citado deverá ser constituído por elemento que envolva individualmente de forma completa os pratos e talheres, devendo ser confeccionado em material estéril e/ou reciclável, adequado a finalidade de proteção, para uso dos consumidores.

**Art. 2º** - Os estabelecimentos comerciais deverão estar de acordo com a exigência do caput no prazo de noventa dias, após esta Lei entrar em vigor.

**Art. 3º** - Cabe ao Poder Executivo estipular o valor da multa a ser aplicada nos casos de descumprimento ao disposto na presente Lei.

**Art. 4º** - Nos casos de reincidência poderá haver a suspensão do alvará de funcionamento dos referidos estabelecimentos comerciais.

**Art. 5º** - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

**RECEBIDO**  
Secretaria Legislativa  
Câmara Municipal de Cabedelo (PB)  
As 9.20 hs. Em 24/07/2014  
Suy Farias  
VISTO



ESTADO DA PARAÍBA  
CÂMARA MUNICIPAL DE CABEDELO

---

**A OBRIGATORIEDADE DE TODOS OS ESTABELECIMENTOS QUE REALIZAM COMÉRCIO DE REFEIÇÕES POR PESAGEM E/OU BUFFET A UTILIZAREM PROTETOR PARA PRATOS E TALHERES NO MUNICÍPIO DE CABEDELO.**

**JUSTIFICATIVA**

Os alimentos são como um combustível para o nosso corpo. São eles que nos dão a energia necessária para desenvolver todas as tarefas do nosso dia a dia. Portanto, a higiene alimentar é tão importante e isso envolve cuidados, como o prazo de validade da comida que compramos, em quanto tempo vamos consumi-la, como manuseamos e onde comemos.

Comer qualquer alimento sem nenhuma precaução pode trazer algumas consequências, como, diarreias, vômitos, mal-estar, infecções e podem levar a morte. As principais causas desses problemas são as comidas consumidas em restaurantes e outros estabelecimentos que comercializem alimentos, pois é possível que elas não se encontrem em bom estado de conservação, o calor pode gerar alterações biológicas, fazer com que elas se deterioreem mais rápido e ainda, o cuidado que deve ser verificado com a higiene de pratos e talheres presentes em estabelecimentos que servem comida a quilo e/ou Buffet, pelo fato de ficarem expostos sem qualquer tipo de proteção.

O que costuma provocar infecções alimentares são micro-organismos, como bactérias, fungos, vírus e alguns parasitas. Eles se multiplicam devido à umidade e o calor, e podem fazê-lo com muita rapidez. Ao ingerir uma comida contaminada, a pessoa passa mal por causa das toxinas que os micro-organismos produzem, o que gera um desequilíbrio gastrointestinal e, em alguns casos, febre.

A preferência atual dos consumidores por refeições mais convenientes influenciou o mercado da alimentação coletiva. Este mercado cresce no mundo todo e, no Brasil, atende a mais de dois milhões de trabalhadores, dessa forma, surgiu uma maior necessidade de maior controle sanitário dos alimentos e utensílios colocados a disposição do consumidor, como pratos e talheres.

Como exemplo, podemos citar a situação corriqueira que ocorre todos os dias em restaurantes, quando o consumidor chega ao restaurante para realizar sua refeição e raramente pega o primeiro prato da pilha junto a bancada de alimentos, por suspeitar que o primeiro prato esteja sujo, e ao realizar esta troca para pegar o prato de baixo, o consumidor coloca seu polegar na borda do prato e os outros dedos na parte inferior do prato, acarretando a contaminação por dentro e por fora do referido utensílio e, ao mesmo tempo, formando uma nova pilha e contaminando os demais pratos.


Por todo o exposto, apresento o presente projeto, a fim de que os pratos e talheres disponibilizados ao consumidor passem a contar com uma proteção para que os mesmos não estejam expostos a qualquer tipo de contaminação, quesito fundamental para a garantia da higiene alimentar.



ESTADO DA PARAÍBA  
**CÂMARA MUNICIPAL DE CABEDELO**

---

Plenário Luiz de Góes, em 20 de julho de 2017.



**VITOR HUGO CASTELLIANO/PRB**  
**Vereador**