



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Secretaria Geral Parlamentar
Secretaria de Documentação
Equipe de Documentação do Legislativo

JUSTIFICATIVA - PL 0511/2016

A presente proposta propõe que todos dos estabelecimentos que comercializam alimentos, lanches, fast-food's e similares, realizem a higienização das bandejas, antes de utilizá-las para o próximo cliente.

Atualmente, é grande a quantidade de pessoas que se alimentam "fora de casa" e é geralmente a falta de tempo e a pressa que as fazem procurar alimentos prontos em restaurantes, lanches e até mesmo estabelecimentos de fast food, buscando sempre comidas, práticas, rápidas e econômicas.

Devido a esse hábito da vida moderna, as pessoas nem sempre se preocupam com a higiene do local em que estão consumindo seus alimentos e os estabelecimentos por sua vez, ao se depararem com o grande fluxo de pessoas entrando e saindo, não se preocupam com a higienização correta dos seus utensílios de alimentação como as bandejas.

Estes estabelecimentos adotam a prática de o próprio cliente descartar seus restos alimentares e deixarem suas bandejas para que o funcionário as retire posteriormente. Esta prática perdura muitas vezes por horas e bactérias tomando conta das bandejas.

Portanto, é necessário salientar que além dos aspectos de sabor, aroma e opções de pratos variados, há o aspecto sanitário e de segurança do consumidor que deve ser considerado.

É por isso que bandejas são um dilema em quase todos os estabelecimentos, pois é difícil encontrar estabelecimentos que as lavem corretamente e o fato é que higienização deveria ser feita assim como acontece com os pratos, porque alimentos sempre caem nelas, fazendo com que haja proliferação de bactérias.

Devido a isso, a preocupação com a segurança alimentar está crescendo cada vez mais, visando sempre a saúde dos consumidores, onde a qualidade sanitária desses alimentos tornaram-se uma questão fundamental para controlar a transmissão de microrganismos através da alimentação.

Relatos recentes da Organização Mundial da Saúde (OMS), informam que mais de 60% das doenças de origem alimentar, são de toxinfecções alimentares relacionados à deficiências de higiene ambiental, de utensílios e maus hábitos dos manipuladores. E dentre os agentes envolvidos, estão as bactérias, vírus, fungos e parasitos.

Os riscos de uma intoxicação alimentar podem ir de uma simples diarreia, dor de cabeça, vômitos, mal-estar até estados mais graves como uma toxinfecção intestinal, paralisia muscular, problemas respiratórios e convulsões dependendo da qualidade e quantidade de microrganismos e toxinas ingeridas.

Portanto é imprescindível que as superfícies utilizadas para alimentação sejam mantidas em condições higiênicas adequadas.

Com isso, para minimizar o risco de intoxicação alimentar, devem abranger quesitos como a manutenção e a higienização das bandejas, para que se possa eliminar a presença de vetores transmissores de doenças.

Diante do exposto, solicito o apoio dos nobres Pares a fim de aprovar a proposição nesta Casa.

Publicado no Diário Oficial da Cidade em 19/10/2016, p. 105

Para informações sobre o projeto referente a este documento, visite o site www.camara.sp.gov.br.