



Estado do Rio Grande do Sul

**CÂMARA MUNICIPAL DE BENTO GONÇALVES**

Palácio 11 de Outubro

02  
06  
Câmara Municipal de

Bento Gonçalves

RECEBIDO EM:

25/09/2019

ÀS 14:15 Horas

Ass.:

AO PLENÁRIO DA CÂMARA MUNICIPAL

BENTO GONÇALVES/RS

**CÂMARA MUNICIPAL DE  
BENTO GONÇALVES**

PROCESSO Nº 121/2019

Autor — Vereador RAFAEL PASQUALOTTO — PROGRESSISTAS

SENHORES VEREADORES:

O Vereador RAFAEL PASQUALOTTO (PROGRESSISTAS) vem encaminhar para apreciação e deliberação dos Senhores Vereadores o incluso projeto de lei, que **“DISPÕE SOBRE O REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA OS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO DE BUFFET E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS”**, conforme justificativa que segue anexa.

Sem mais, contamos com a aprovação dos Senhores Vereadores.

PALÁCIO 11 DE OUTUBRO, aos dezenove dias do mês de setembro do ano de dois mil e dezenove.

Vereador RAFAEL PASQUALOTTO

Presidente



Estado do Rio Grande do Sul

**CÂMARA MUNICIPAL DE BENTO GONÇALVES**

Palácio 11 de Outubro

03  
Ab

**PROJETO DE LEI N.º 93 DE 19 DE SETEMBRO DE 2019.**

**"DISPÕE SOBRE O  
REGULAMENTO TÉCNICO DE  
BOAS PRÁTICAS PARA OS  
SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO DE  
BUFFET E DAS OUTRAS  
PROVIDÊNCIAS."**

Art. 1º Ficam estabelecidos os seguintes procedimentos de boas práticas para os serviços de alimentação de *Buffet*:

I. A área de exposição, consumação ou refeitório deve ser ventilado e com circulação de ar capaz de garantir um ambiente aceitável, livre de contaminantes.

II. Quando utilizado equipamento de climatização ou ar condicionado na área de exposição, consumação ou refeitório deve ser adequado ao número de ocupantes por m² de área com aumento da renovação de ar.

III. A realização dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do equipamento de climatização ou ar condicionado, como troca de filtros e demais procedimentos devem ser realizados de acordo com a legislação específica.

IV. O Serviço de Alimentação deve ser dotado de lavatório para os clientes, exclusivo para higiene de mãos, em lugares estratégicos e número suficiente, equipado com torneira preferencialmente com fechamento automático, sabonete líquido ou sabonete bactericida e álcool 70% (em gel ou líquido) ou outro produto próprio para antisepsia de mãos, toalha de papel não reciclado ou outro sistema adequado de secagem de mãos e coletor de papel acionado sem contato manual.

V. O Serviço de Alimentação deve disponibilizar álcool 70%, em gel ou líquido, para serem utilizados pelos clientes, em lugares estratégicos e em quantidade suficiente, como na entrada dos estabelecimentos e antes do *Buffet*.

VI. O balcão de distribuição do alimento preparado deve ser equipado com protetor salivar, que pode ser de vidro, acrílico ou outro material, liso, resistente e de fácil higienização, disposto de modo a evitar que partículas provenientes da saliva, tosse, espirro, fios de cabelo e objetos dos consumidores contaminem o alimento preparado.

VII. Os utensílios utilizados na consumação do alimento preparado, como pratos, copos e talheres de uso coletivo devem ser desinfetados antes da utilização com álcool 70% líquido.

VIII. Os talheres, como garfos, facas e colheres, assim como outros utensílios utilizados na área de exposição, consumação ou refeitório do alimento preparado devem ser desinfetados antes do uso com álcool 70% líquido.



Estado do Rio Grande do Sul

**CÂMARA MUNICIPAL DE BENTO GONÇALVES**

Palácio 11 de Outubro

IX. Para realização da desinfecção dos utensílios utilizados na área de exposição, consumação ou refeitório do alimento preparado deve ser utilizado um borrifador para auxiliar na aplicação do álcool 70% líquido.

Art. 2º Os Serviços de Alimentação que manipulam alimentos preparados em *Buffet* ou similares, ficam proibidos de embalar individualmente em sacos plásticos o conjunto de talheres após a desinfecção.

Art. 3º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE BENTO GONÇALVES, aos dezenove dias do mês de setembro do ano de dois mil e dezenove.

**GUILHERME RECH PASIN**

Prefeito Municipal





Estado do Rio Grande do Sul

**CÂMARA MUNICIPAL DE BENTO GONÇALVES**

Palácio 11 de Outubro

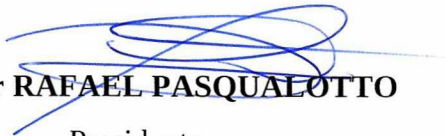
05

### JUSTIFICATIVA

Tal Projeto de Lei justifica-se perante a necessidade constante de aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, diante da necessidade de regulamentar procedimentos inerentes à exposição dos alimentos preparados nos serviços de alimentação visando a saúde da população, perante a necessidade da redução de rejeitos no meio ambiente e diante da necessidade da fomentação da economia local no tocante ao ramo de alimentação de *Buffet* a quilo/livre.

Outra medida prevista no presente Projeto de Lei é a proibição do uso de embalagens plásticas para ensacar talheres nos estabelecimentos de *Buffet* a quilo/livre. Em levantamentos efetuados no setor, tal procedimento atualmente é inoperante pois a tecnologia no ramo de alimentação já permite desinfecção através de máquina de lavar, além da aplicação do álcool 70%.

O grande número de embalagens plásticas atualmente utilizada pelos estabelecimentos de *buffet* a quilo/livre correspondem a aproximadamente duzentos e setenta mil embalagens plásticas por mês (estimativa por número de estabelecimentos de *Buffet* na cidade). Isso gera o acúmulo de lixo plástico que é lançado no meio ambiente, gerando ainda um custo excessivo para o referido ramo, que ao cabo não significa nenhum benefício sanitário/econômico/ambiental ao consumidor e a comunidade.

  
Vereador **RAFAEL PASQUALOTTO**

Presidente