

PL visa higiene para acondicionamento de alimentos

Assunto:

SAÚDE



PL visa higiene para acondicionamento de alimentos

A preservação dos alimentos é tema do

Projeto de Lei 1047/10, de autoria do vereador Adriano Ventura (PT), que aguarda apreciação em Plenário. A matéria estabelece que o acondicionamento de alimento em bares, lanchonetes e restaurantes deverá ser feito em recipiente higienizado que impeça a proliferação de microorganismos nocivos à saúde.

Segundo o autor do PL, os tubos flexíveis para acondicionar e servir molhos, maionese, ketchup e mostarda, além das cestinhas de materiais como madeira ou bambu podem favorecer a contaminação dos alimentos e a proliferação de microorganismos nocivos à saúde.

“É preciso proporcionar condições adequadas para embalar e servir os alimentos a fim de evitar sua contaminação, para que não prejudique a saúde dos cidadãos que se alimentam diariamente em lanchonetes, bares e restaurantes no Município?”, aponta Adriano Ventura.

O texto prevê que estes temperos sejam acondicionados em embalagens descartáveis e de uso individual. O estabelecimento que cometer irregularidades pode receber advertência, multa no valor de 300 reais, interdição e cassação do Alvará de Localização e Funcionamento, caso haja reincidência.

Responsável pela Informação: Superintendência de Comunicação Institucional.

Data publicação:

Quarta-Feira, 3 Novembro, 2010 - 22:00