

Novas normas de higiene para bares e restaurantes de BH

Assunto:

EMBALAGENS DESCARTÁVEIS



Na última quarta-feira (16/1), foi publicada no Diário Oficial do Município a Lei 10.605, proposta pelo ex-vereador Alberto Rodrigues (PV). A norma determina novas formas de embalagem e acondicionamento de sal, açúcar, canudos e palitos de dente servidos aos clientes em em bares, restaurantes, lanchonetes, hotéis e estabelecimentos similares, com vistas a evitar contaminações.

Conhecida como capital mundial dos botecos, Belo Horizonte é uma das cidades com a maior quantidade de bares por habitante no país: em todo o município, aproximadamente 12 mil estabelecimentos estão em atividade, segundo dados divulgados pela Associação Brasileira de Bares e Restaurantes de Minas Gerais (Abrasel-MG). A partir de 2013, os empresários do ramo terão que se adaptar às novas regras de higiene.

Segundo a Lei 10.605, a oferta dos itens mencionados só será permitida em embalagens descartáveis. Na prática, passa a ser proibido o uso de saleiros e açucareiros, que deverão ser substituídos por sachês; além disso, cada canudo ou palito de dente deverá estar embalado individualmente para que possa ser disponibilizado ao cliente nas mesas e nos balcões.

O não atendimento das exigências sujeita o infrator a penalidades como advertência escrita e multa, com valor a ser definido na regulamentação. De acordo com o texto, o cumprimento das medidas deve ser fiscalizado pela Secretaria Municipal de Saúde, por meio da Vigilância Sanitária.

Superintendência de Comunicação Institucional

Data publicação:

Quinta-Feira, 17 Janeiro, 2013 - 00:00