



# Câmara Municipal de Barueri

Parlamento 26 de março

ISO 9001 | SA 8000 | ISO 14001

Fis: N°	01
Proc: N°	1153/2016

INDICAÇÃO N.º 1042/2016



## EM DESTAQUE

**Dispõe sobre: "procedimento de retirada de resíduos da área das cozinhas da rede municipal de ensino, seja feita por servidores que não participem da manipulação de alimentos, no intuito de diminuir o risco de contaminação, principalmente biológica e lesões físicas, como exemplo as merendeiras, devido o elevado peso e volume dos resíduos "**

**Senhor Presidente,**

Indico ao Senhor Chefe do Executivo, se digne Sua Excelência, interceder junto à secretaria competente, para que estude a possibilidade de que procedimento de retirada de resíduos da área das cozinhas da rede municipal de ensino seja realizada por servidores que não participem da manipulação de alimentos, no intuito de diminuir o risco de contaminação, principalmente biológica e lesões físicas, como exemplo as merendeiras, devido o elevado peso e volume dos resíduos.

Plenário Vereador Wagih Salles Nemer, 29 de setembro de 2016.

  
**Antonio Carlos dos Santos (Tarzan)**  
Vereador

À DL para providenciar conforme pede a propositura
Em <u>4/10/2016</u>
Presidente

### Justificativa

Justifico a presente propositura considerando que este Vereador, sempre preocupado com as merendeiras e visando o seu bem estar, observou o nível de desgastes físico que as merendeiras despendem para levar o lixo até as lixeiras externas e a contaminação biológica que existente no local.

089





# Câmara Municipal de Barueri

Parlamento 26 de março

ISO 9001 | SA 8000 | ISO 14001

Dentro do conceito de melhoria continua no serviço de alimentação em nossas escolas, bem como com o intuito de minimizar riscos sanitários as crianças consumidoras dos alimentos produzidos e de danos à saúde das merendeiras e auxiliares de cozinha, este vereador sugere que o procedimento de retirada de resíduos da área de

Fis: N° 02  
Proc: N° 153/2015

produção seja feita por servidores externos e ou das empresas terceirizadas e não mais os serviços que manipulem os alimentos.

O servidor externo devidamente treinado através do conceito de boas práticas de produção, ao coletar o resíduo diretamente dos recipientes, seria a melhor alternativa, por dois motivos principais, a saber:

- Como o servidor externo não manipula os alimentos, diminuiríamos sensivelmente o risco de contaminação, principalmente biológica, do alimento que aí está sendo produzido, risco esse que aumenta sensivelmente quando essa operação é realizada pelas merendeiras e/ou suas auxiliares.
- Em segundo lugar, o esforço repetitivo da retirada desses sacos, devido ao seu elevado peso e volume, tem causado lesões nas merendeiras, além do gasto de energia e do desvio de atenção resultantes dessa tarefa. Isso sem falar nos afastamentos e/ou faltas ao trabalho.

Reiterando a indicação nº 1281/2014 de autoria deste

Vereador.

Finalizando Senhor Prefeito, espero que a presente indicação, mereça ser tratada com respeito nunca negado por V. Exa.

