



CÂMARA MUNICIPAL DE
PALMITAL
ESTADO DE SÃO PAULO

INDICAÇÃO N° 304 DE 15 DE SETEMBRO DE 2017

(Da Sra. Vereadora CHRISTINA AMARO PEREIRA)

PROTOCOLADO

PROCESSO N.º 696 /2017

CM-PALMITAL 15 /09 /2017

Senhor Presidente, apresento a V.Exa., nos termos do art. 132 do Regimento Interno, a presente Indicação, a ser encaminhada ao Senhor Prefeito, sugerindo, que verifique junto as secretárias competentes a viabilidade de enviar a esta Casa de Leis um Projeto que dispõe sobre a coleta, transporte, armazenamento e destinação final de óleo de uso doméstico ou industrial, para reciclagem incluindo medidas educativas e incentivos que objetivem práticas de preservação do meio ambiente e de geração de renda no Município de Palmital. Tendo como base o Anteprojeto que segue anexo; e com medidas tais como;

1º Destinação do óleo saturado para a fabricação de sabão;

2º Promoção de campanhas de conscientização da opinião pública, inclusive de usuários domésticos, visando a solidariedade e à união de esforços em prol da preservação do meio ambiente e da geração de renda;

3º Fomentar o desenvolvimento de políticas de reciclagem dos resíduos domésticos e informar as vantagens econômicas e ecológicas dos processos de reciclagem dos óleos e gorduras vegetais ou animais;

4º Incentivar, estimular, mediante benefícios fiscais ou concessão de crédito as empresas, indústrias, bares, lanchonetes hotelaria e outros, a investirem na coleta, transporte e reciclagem permanente;

5º Criar postos de coleta de óleo e gordura de uso doméstico, para facilitar a localização e o transporte desta matéria-prima;

6º Propiciar a efetiva participação da sociedade civil desenvolvendo políticas públicas que tragam otimização das ações governamentais, participação do empresariado e organização social.



CÂMARA MUNICIPAL DE
PALMITAL
ESTADO DE SÃO PAULO

Justifica-se tal indicação, pois além dos benefícios ambientais, a inserção do óleo de cozinha como material reciclável possibilita a criação de novos mercados associados à sua cadeia de produção, agrega valor a matérias-primas, gera empregos e reduz a poluição tanto do solo como da água e do ar trazendo impactos positivos a municipalidade.

Plenário Vereador Prof.^o Alcides Prado Lacreta, em 15 de setembro de 2017.


CHRISTINA AMARO PEREIRA
Vereadora

ENCAMINHAR OFÍCIO
CM-PALMITAL 18/09/2017


Rodolfo Mansoleli
Presidente

ENCAMINHADO
em 19/09/2017
OFÍCIO N° 295 /2017


Rosângela A. Parrilha
Assistente Legislativo

(Anexo da Indicação para uso de óleo de cozinha)

PROJETO DE LEI Nº ____/2017

Dispõe sobre a coleta, transporte e destinação final de óleos utilizados na fritura de alimentos no Município de Palmital e dá outras providências.

Art. 1º Fica instituído o Programa de Tratamento e Reciclagem de Óleos e Gorduras vegetais ou animais, de uso doméstico ou industrial, utilizados na fritura dos alimentos, no âmbito do Município de Palmital.

Art. 2º O Programa de Tratamento e Reciclagem de Óleos e Gorduras vegetais ou animais, de uso doméstico ou industrial inclui medidas educativas e incentivos que objetivam práticas de preservação do meio ambiente e de geração de emprego e renda.

§ 1º As medidas educativas visam:

I – informar a população quanto aos riscos ambientais causados pelo despejo de óleos e gorduras de origem vegetal ou animal, de uso doméstico, na rede de esgoto;

II – informar as vantagens econômicas e ecológicas dos processos de reciclagem dos óleos e gorduras vegetais ou animais;

III – conscientizar e motivar empresários do setor gastronômico, como bares, restaurantes e hotelaria, da importância de sua participação na reciclagem e destinação final do óleo saturado;

IV – promover campanhas de conscientização da opinião pública, inclusive de usuários domésticos, visando à solidariedade e à união de esforços em prol da preservação do meio ambiente e do desenvolvimento de políticas de reciclagem dos resíduos.

§ 2º As medidas de incentivo visam:

I – promover a prática da reciclagem de óleos e gorduras de origem vegetal ou animal, de uso doméstico ou industrial, mediante capacitação técnica de servidores públicos e de agentes comunitários.

II – estimular, mediante benefícios fiscais ou concessão de linhas de crédito:

a) as pequenas e médias empresas a investirem na coleta, transporte e reciclagem permanentes de óleos e gorduras vegetais ou animais;

b) a exploração econômica da revenda de produtos oriundos da reciclagem de óleos e gorduras de origem vegetal ou animal.

III – incentivar, mediante benefícios fiscais ou concessão de linhas de crédito, que empresas que trabalham com a elaboração de alimentos armazene seus resíduos ou que instituam postos de coleta de óleos e gordura de uso doméstico;

IV – estimular a operacionalização por meio das pequenas empresas e do cooperativismo;

V – estimular e apoiar as iniciativas não-governamentais voltadas à reciclagem, bem como a ações ligadas às diretrizes de política ambiental de que trata esta Lei.

Art. 3º Para o desenvolvimento do Programa de Tratamento e Reciclagem de Óleos e Gorduras vegetais ou animais, de uso doméstico ou industrial, serão desenvolvidas políticas públicas para a otimização das ações governamentais, buscando-se a participação do empresariado e das organizações sociais na aplicação desta Lei.

Parágrafo único - Todos os projetos e ações voltadas ao cumprimento desta Lei serão amplamente divulgados, de forma a propiciar a efetiva participação da sociedade civil.

Art. 4º O Poder Executivo, nos termos da regulamentação, indicará postos de coleta de óleos e gorduras em escolas, restaurantes e postos voluntários.

Art. 5º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

J U S T I F I C A T I V A

Cada litro de óleo utilizado para as frituras pode vir a contaminar 20 mil litros de água potável se ele for jogado nos rios sem nenhum tipo de tratamento. A informação é da Sabesp, a companhia de abastecimento do estado de São Paulo. Reciclagem de óleo de cozinha usado traz benefícios para o meio ambiente e para a saúde humana.

Os resíduos de gorduras que fazem estragos em nosso organismo são nocivos também para o meio ambiente. Quando lançados diretamente na pia, após o seu uso, causa um grande desequilíbrio ecológico, pois são escoados em rios, sufocando peixes e prejudicando o ecossistema, além de contribuírem para o entupimento da rede de esgotos. Este é um dos maiores erros que podemos cometer, pois como o óleo é mais leve que a água, ele fica na superfície e cria uma barreira que dificulta a entrada de luz e a oxigenação da água. Além do mau cheiro, a presença de óleo e da gordura na rede de esgoto causa o entupimento e o mau funcionamento das estações de tratamento. Em consequência, é preciso usar produtos químicos altamente tóxicos na água para retirar o óleo e desentupir encanamentos.

Destacamos que além dos benefícios ambientais, a coleta seletiva do óleo de cozinha traz benefícios alentadores também para as residências e prédios. Os resíduos de fritura, que hoje entopem encanamentos e tubulações, engrossando a massa de poluentes que saturam nossos rios e represas, serão reciclados e utilizados como matéria-prima em outros setores industriais, como a produção de sabão e detergentes. A destinação do óleo saturado para a fabricação de sabão tem uma nobre função no que concerne ao meio ambiente, pois a presença de gordura nas redes de esgotos

pode causar obstruções das tubulações, e consequentemente, vazamentos em pontos de visita e até retorno para as residências.

Os óleos e gorduras que saem em estado líquido das residências se solidificam ainda nas redes e afetam também o funcionamento das Estações de Tratamentos de Esgotos (ETEs). A obrigatoriedade da caixa de gordura junto a instalações de cozinhas não é uma mera exigência de engenharia. As caixas devem ser limpas, no mínimo, a cada 15 dias. A gordura retirada na limpeza deve ser recolhida com uma pá, acondicionada em saco plástico a ser fechado e jogado no lixo.

Jogar o óleo no ralo da pia, mesmo em locais onde há caixa de gordura, é uma prática que pode causar sérios danos ao meio ambiente.