PROJETO DE LEI Nº 282/14

Dispõe sobre a obrigatoriedade dos restaurantes, pizzarias, lanchonetes, bares, churrascarias, cantinas, lojas de conveniências e estabelecimentos comerciais semelhantes, instalados no Município de Salvador e que disponibilizem ao cliente sachês de temperos, como maionese, *catchup* e mostarda, oferecerem ao cliente objeto exclusivo para abertura das respectivas embalagens.

A CÂMARA MUNICIPAL DE SALVADOR

DECRETA:

Art. 1° - Os restaurantes, pizzarias, lanchonetes, bares, churrascarias, cantinas, lojas de conveniências e estabelecimentos comerciais semelhantes, instalados no Município e que disponibilizem ao cliente sachês de temperos, como maionese, mostarda e *catchup* ficam obrigados a fornecer objeto exclusivo para perfuração e abertura dos saches.

Parágrafo Único – O objeto fornecido para atender ao disposto no *caput* deste artigo não poderá oferecer qualquer risco ao usuário.

Art. 2º - O não cumprimento do disposto nesta Lei, após a sua regulamentação, implicará na:

I – notificação do estabelecimento e prazo de 30 dias para regularização;

II – aplicação de multa no valor de R$ 200,00 (duzentos reais), desde que decorrido o prazo sem a regularização;

II – reincidência, na multa em dobro.

Art. 3º - Esta Lei entra em vigor 30 (trinta) dias após a sua publicação.

Sala das Sessões, 02 de dezembro de 2014.

J. CARLOS FILHO

JUSTIFICATIVA

Os alimentos são produtos que apresentam interesse sanitário, em face de alguns riscos que podem surgir na manipulação, estocagem e utilização indevidas, sem observância de regras de higiene básica. Alguns estabelecimentos comerciais que fornecem alimentação aos consumidores, como restaurantes, pizzarias, lanchonetes, bares, churrascarias, cantinas, lojas de conveniências e congêneres, podem constituir fontes de riscos à saúde humana, quando não observam normas e padrões que evitam a contaminação dos alimentos. Saliente-se que as possibilidades de contaminação microbiológica dos produtos alimentícios são infindáveis.

A manipulação de objetos por diversas pessoas diferentes, a permanência de produtos no meio ambiente, em condições de armazenagem que facilitam o crescimento de micro-organismos, constituem fatores adicionais que aumentam os riscos sanitários inerentes à manipulação, preparação e consumo dos alimentos.

O caso dos sachês fornecidos aos consumidores contendo maionese, molhos, *catchup*, mostarda, entre outros condimentos, mostra-se bastante peculiar. Vários clientes tocam nesses sachês, mas não os utilizam. Como é de conhecimento geral, a mão pode veicular diversos germes, alguns patogênicos. Muitos clientes acabam não conseguindo abrir o sachê apenas com as mãos e buscam o auxílio dos próprios dentes. Essa atitude pode ser foco de uma contaminação microbiológica.

São basicamente três os principais tipos de problemas ocasionados por esse tipo de embalagem: os sachês nem sempre apresentam um pequeno picote para sua abertura; estão comumente mal armazenados em balcões, com livre acesso de poeira, insetos e pequenos roedores; e não existe um treinamento específico para manipulação desses temperos.

Todos esses problemas poderiam ser evitados facilmente se os estabelecimentos comerciais dispusessem de lâminas e objetos cortantes destinados exclusivamente para a abertura dos sachês. Essa é uma medida simples, de baixo custo, mas que pode evitar a disseminação de doenças infectocontagiosas. Assim, aumentaria a segurança alimentar no consumo desses condimentos apresentados em sachês e protegeria a saúde humana.

Diante de tais razões, considero de bom alvitre a obrigatoriedade de disponibilização, pelos restaurantes, pizzarias, lanchonetes, bares, churrascarias, cantinas, lojas de conveniências e estabelecimentos comerciais semelhantes, de um dispositivo direcionado à abertura eficaz e segura dos sachês fornecidos aos clientes. Essa medida aumentará a segurança sanitária no consumo de molhos, temperos, condimentos e produtos afins nos referidos estabelecimentos, além de proteger a saúde dos consumidores.

Sala das Sessões, 02 de dezembro de 2014.

J. CARLOS FILHO