

PROJETO DE LEI N° , DE 2007

(Do Sr. RATINHO JUNIOR)

Dispõe sobre a obrigatoriedade dos restaurantes, lanchonetes, bares, estabelecimentos similares e vendedores ambulantes a fornecerem embalagens descartáveis de condimentos alimentícios, e dá outras providências.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º O fornecimento de molhos do tipo *ketchup*, maionese, mostarda e derivados pelos restaurantes, lanchonetes, bares, estabelecimentos similares e vendedores ambulantes de produtos alimentícios somente será permitido quando o produto estiver em embalagem individual hermeticamente fechada, descartável e com data de validade impressa.

Art. 2º O descumprimento da presente lei sujeita o infrator às penalidades estabelecidas no artigo 56 da Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990.

Art. 3º Esta lei entra em vigor após decorridos 90 dias da data de sua publicação oficial.

Ratinho Junior

Deputado Federal - PSC/PR



777C3B9318

JUSTIFICAÇÃO

Um dos maiores problemas enfrentados pelo consumidor de alimentos fornecidos por restaurantes, lanchonetes, bares, estabelecimentos similares e vendedores ambulantes é o que se refere à utilização de molhos do tipo *ketchup* maionese e mostarda. Mesmo quando os estabelecimentos ou o vendedor ambulante seguem à risca todos os preceitos da boa higiene, ainda assim é impossível assegurar que o produto acondicionado em bisnagas de vidro, plástico e semelhantes esteja em condições adequadas e não contaminado para reutilizações consecutivas.

Quem não experimentou uma intoxicação alimentar e suspeitou daquela maionese ou aquele *ketchup* da lanchonete preferida, mesmo com todo o asseio de que se orgulha o proprietário? Naturalmente, o cliente desavisado, depois de várias mordidas em seu lanche, passa o bico da bisnaga sobre o sanduíche e nem imagina o que pode receber de quem usou antes ou que pode deixar para o cliente seguinte. E assim várias doenças são transmitidas e muitas infecções se alastram.

Em nosso entendimento, esta é uma questão de saúde pública fundamental para evitar a transmissão de microorganismos nocivos à saúde da população. Vale lembrar que a maioria dos estabelecimentos tem o hábito de manter as bisnagas e potes de molho sempre cheios, sem a preocupação de higienizá-los diariamente. Ademais, não se pode alegar aumento nos custos para os fornecedores de alimentos, pois o consumo na forma sugerida neste projeto é mais racional, evita desperdícios e toda ordem de complicações advindas de uma contaminação por uso de alimento estragado.

Por fim, vale destacar que o presente projeto de lei encontra-se em



777C3B9318

perfeita consonância com a tendência mundial, em especial nos países mais avançados, de implantar ações voltadas para a completa erradicação de quaisquer elementos ou situações que coloquem em risco a saúde da população. Contamos, assim, com o apoio dos nobres pares para a sua aprovação, pelo impacto esperado na saúde e pelo seu extenso alcance na sociedade.

Sala das Sessões, em de outubro de 2007.

Deputado **Ratinho Junior**
PSC/PR



777C3B9318