



**PROJETO DE LEI Nº           , DE 2014**  
**(Do Sr. Washington Reis)**

Institui a obrigatoriedade de fornecimento, aos clientes, de instrumento destinado à abertura de sachês utilizados em restaurantes, bares, lanchonetes, pizzarias e estabelecimentos congêneres.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Os restaurantes, pizzarias, lanchonetes, bares e estabelecimentos comerciais congêneres ficam obrigados a disponibilizar aos seus clientes, objeto destinado exclusivamente à abertura de sachês que contenham condimentos, molhos e produtos afins.

§1º Os objetos citados no caput devem ser de fácil higienização e apresentados em formatos que garantam a segurança dos usuários.

§2º A higienização dos objetos destinados à abertura de sachês deverá ser realizada rotineiramente e na frequência exigida pelo fabricante para evitar a contaminação microbiológica de resíduos que possam permanecer nos objetos após o uso.

§3º As lâminas utilizadas nesses instrumentos não poderão ser utilizadas caso apresentem sinais de oxidação ou não sejam eficazes no corte dos sachês. Como também está descartado o uso de objetos perfurantes para abertura das embalagens.



Art. 2º Os estabelecimentos comerciais, institucionais e industriais têm prazo de 180 dias, a contar da data de publicação da lei, para se adequarem a esse regulamento. A inobservância dos dispositivos desta lei constitui infração sanitária e sujeitam os infratores às sanções previstas na legislação.

Art. 3º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

## JUSTIFICAÇÃO

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 lanchonetes, restaurantes, bares 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 microrganismos, 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. Como a maioria das pessoas que deseja consumir o condimento ou molho não consegue abrir o sachê com a mão, elas costumam utilizar os próprios dentes com ferramenta para a abertura da embalagem. Com isso, se sujeitam a riscos de contaminação por germes patogênicos.

Como visto, a forma como os sachês são disponibilizados aos clientes pode favorecer a sua contaminação. O Centro de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) realizou um estudo para atestar a segurança microbiológica na oferta de sachês em bares e restaurantes. Esse estudo foi inicialmente realizado para aferir a segurança na utilização de um abridor de sachês para essa tarefa, mas constatou a presença de fungos, bactérias e coliformes totais nas amostras dos sachês analisados.

Esse quadro pode ser agravado diante da dificuldade apresentada por determinados públicos, como mulheres, crianças, idosos e pessoas que usam aparelhos e próteses dentárias, na tarefa de abrir os sachês. Geralmente, diante da dificuldade de abrir a embalagem com as mãos, muitas pessoas utilizam a boca para essa tarefa, o que aumenta a probabilidade de contaminação.

Além disso, há o risco de acidentes pela abertura abrupta da embalagem quando não se utiliza um instrumento apropriado para essa função. O mais comum é o lançamento dos condimentos, molhos e temperos nas roupas e em pessoas próximas. Vale ressaltar que quando um cliente não consegue abrir um sachê, ele é dispensado, ocasionando um desperdício desnecessário. Em algumas situações extremas, pode ocorrer até a fratura de dentes.

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.



## CÂMARA DOS DEPUTADOS

Diante de tais razões, considero de bom alvitre a obrigatoriedade de disponibilização, pelas lanchonetes, restaurantes, pizzarias e outros estabelecimentos congêneres, 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.

Por isso, conclamo meus pares no sentido da aprovação da presente proposta.

Sala das Sessões, em            de            de 2014.

DEPUTADO WASHINGTON REIS