



CÂMARA DOS DEPUTADOS

PROJETO DE LEI N.º 7.190, 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.

DESPACHO:

APENSE-SE À(AO) PL-3484/2000.

APRECIÇÃO:

Proposição sujeita à apreciação do Plenário

PUBLICAÇÃO INICIAL

Art. 137, caput - RICD

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.

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 25 de fevereiro de 2014.

DEPUTADO WASHINGTON REIS

FIM DO DOCUMENTO