



CÂMARA DOS DEPUTADOS

***PROJETO DE LEI N.º 2.158, 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; PARECERES DADOS AO PL 3484/2000 E CONSIDERADOS VÁLIDOS PARA O PL 2158/2007, NOS TERMOS DO § 2º DO ART 105 DO RICD: tendo parecer da Comissão de Seguridade Social e Família, pela aprovação do de nº 2158/07 (relator: DEP. RENILDO LEAL); tendo parecer da Comissão de Defesa do Consumidor, Meio Ambiente e Minorias, pela rejeição do de nº 2158/07 (relator: DEP. LUCIANO PIZZATTO); tendo parecer da Comissão de Constituição e Justiça e de Cidadania, pela constitucionalidade, juridicidade e técnica legislativa deste e do de nº 2158/07, com emenda (relatora: DEP. SANDRA ROSADO)

(*) Atualizado em 08/03/2023 em virtude de novo despacho e apensado (1)

DESPACHO:

DEVIDO AO ARQUIVAMENTO DO PL 3484/2000 NOS TERMOS DO ART. 105 DO RICD, DESAPENSE-SE O PL 2158/2007 DO PL 3484/2000, PERMANECENDO A MATÉRIA DISTRIBUÍDA

ÀS COMISSÕES DE:

SEGURIDADE SOCIAL E FAMÍLIA;
DEFESA DO CONSUMIDOR; E
CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA E DE CIDADANIA (ART. 54, RICD)

APRECIÇÃO:

Proposição Sujeita à Apreciação do Plenário

S U M Á R I O

I - Projeto inicial

II - Na Comissão de Seguridade Social e Família - PL 3484/00:

- Parecer da Comissão
- Parecer do relator

III - Na Comissão de Defesa do Consumidor, Meio Ambiente e Minorias - PL 3484/00:

- Parecer do relator
- Parecer da Comissão

IV - Na Comissão de Constituição e Justiça e de Cidadania - PL 3484/00:

- Parecer da relatora
- Emenda oferecida pela relatora
- Parecer da Comissão
- Emenda adotada pela Comissão

V - Projeto apensado: 7190/14

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



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



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



LEGISLAÇÃO CITADA ANEXADA PELA COORDENAÇÃO DE ESTUDOS LEGISLATIVOS - CEDI
--

LEI Nº 8.078, DE 11 DE SETEMBRO DE 1990

Dispõe sobre a Proteção do Consumidor e dá outras providências.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA, faço saber que o Congresso Nacional decreta e eu sanciono a seguinte lei:

TÍTULO I
DOS DIREITOS DO CONSUMIDOR

.....

CAPÍTULO VII
DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

.....

Art. 56. As infrações das normas de defesa do consumidor ficam sujeitas, conforme o caso, às seguintes sanções administrativas, sem prejuízo das de natureza civil, penal e das definidas em normas específicas:

- I - multa;
- II - apreensão do produto;
- III - inutilização do produto;
- IV - cassação do registro do produto junto ao órgão competente;
- V - proibição de fabricação do produto;
- VI - suspensão de fornecimento de produtos ou serviço;
- VII - suspensão temporária de atividade;
- VIII - revogação de concessão ou permissão de uso;
- IX - cassação de licença do estabelecimento ou de atividade;
- X - interdição, total ou parcial, de estabelecimento, de obra ou de atividade;
- XI - intervenção administrativa;
- XII - imposição de contrapropaganda.

Parágrafo único. As sanções previstas neste artigo serão aplicadas pela autoridade administrativa, no âmbito de sua atribuição, podendo ser aplicadas cumulativamente, inclusive por medida cautelar antecedente ou incidente de procedimento administrativo.

Art. 57. A pena de multa, graduada de acordo com a gravidade da infração, a vantagem auferida e a condição econômica do fornecedor, será aplicada mediante procedimento administrativo, revertendo para o Fundo de que trata a Lei nº 7.347, de 24 de julho de 1985, os valores cabíveis à União, ou para os Fundos estaduais ou municipais de proteção ao consumidor nos demais casos.

** Artigo, caput, com redação dada pela Lei nº 8.656, de 21/05/1993.*

Parágrafo único. A multa será em montante não inferior a duzentas e não superior a três milhões de vezes o valor da Unidade Fiscal de Referência - UFIR, ou índice equivalente que venha a substituí-lo.

** Parágrafo único acrescentado pela Lei nº 8.703, de 06/09/1993.*

.....

.....

COMISSÃO DE SEGURIDADE SOCIAL E FAMÍLIA

5

I - RELATÓRIO

O projeto de lei em epígrafe tem o objetivo de proibir a utilização de tubos flexíveis plásticos ou outros recipientes de uso coletivo para servir condimentos como mostarda, maionese e ketchup em lanchonetes, restaurantes, bares e outros estabelecimentos que sirvam alimentos.

A proposição estabelece que estes tipos de condimentos somente podem ser oferecidos em embalagens individuais e descartáveis, que devem estampar, com nitidez, os ingredientes utilizados, a data de fabricação e o prazo de validade.

A fiscalização da lei é remetida às autoridades estaduais e municipais de saúde. Os infratores podem ser penalizados com advertência e multa no valor de dois salários mínimos vigentes. Um prazo de trinta dias é dado para a lei entrar em vigor visando a preparação dos envolvidos para o seu cumprimento.

Em sua justificativa, o autor aponta, fundamentalmente, os direitos do consumidor, o controle de qualidade e o cuidado com a higiene e a saúde pública.

No prazo regimental, não foram apresentadas emendas ao texto. A proposição tramitará nas Comissões de Seguridade Social e Família; de Defesa do Consumidor, Meio Ambiente e Minorias; e de Constituição e Justiça e de Redação.

É o relatório.

II - VOTO DO RELATOR

É relevante a preocupação do ilustre autor desta proposição, Deputado Lincoln Portela, relacionada com as condições de higiene dos recipientes utilizados nos bares, restaurantes, lanchonetes e semelhantes, para servir condimentos como mostarda, ketchup e maionese, entre outros.

6

Recipientes velhos e sujos, que são reabastecidos inúmeras vezes com esses condimentos comprados a granel - e possivelmente mal armazenados - são frequentes nas mesas dos restaurantes, bares e lanchonetes. De uso coletivo, esses recipientes permanecem o dia inteiro à temperatura ambiente na espera dos consumidores.

Não obstante terem, entre seus ingredientes, poderosos conservantes químicos, estes condimentos e seus recipientes podem constituir-se em verdadeiros caldos de cultura de toda a espécie de bactérias.

O projeto de lei prevê, corretamente em nossa apreciação, a obrigatoriedade de que tais condimentos e molhos sejam oferecidos em embalagens individuais e descartáveis, preservando, assim, melhores condições de higiene nos estabelecimentos que servem alimentos preparados.

O projeto de lei contém algumas impropriedades técnicas, como a cláusula revogatória, que certamente merecerão o reparo da Comissão de Constituição e Justiça e de Redação, no momento oportuno.

Nesse sentido, observando o mérito da proposição e a sua importância para a saúde pública em geral, manifestamo-nos pela aprovação do Projeto de Lei nº 3.484/00.

Sala da Comissão, em 23 de janeiro de 2001.


Deputado Renildo Leal
Relator

III - PARECER DA COMISSÃO

A Comissão de Seguridade Social e Família, em reunião ordinária realizada hoje, aprovou, unanimemente, o Projeto de Lei nº 3.484, de 2000, nos termos do parecer do Relator, Deputado Renildo Leal.

Estiveram presentes os Senhores Deputados:

Laura Carneiro – Presidente; José Linhares, Ângela Guadagnin e Vicente Caropreso – Vice-Presidentes; Antônio Joaquim Araújo, Ariston Andrade, Armando Abílio, Arnaldo Faria de Sá, Carlos Mosconi, Costa Ferreira, Darci Coelho, Darcísio Perondi, Dr. Benedito Dias, Dr. Rosinha, Eber Silva, Eduardo Barbosa, Eduardo Seabra, Elias Murad, Eni Voltolini, Henrique Fontana, Ildefonso Cordeiro, Ivan Paixão, Ivânio Guerra, Jandira Feghali, Jorge Alberto, Lavoisier Maia, Lídia Quinan, Lúcia Vânia, Marcondes Gadelha, Marcos de Jesus, Orlando Desconsi, Orlando Fantazzini, Osmar Terra, Pimentel Gomes, Rafael Guerra, Raimundo Gomes de Matos, Reinaldo Gripp, Renildo Leal, Rita Camata, Ronaldo Caiado, Salomão Gurgel, Saraiva Felipe, Serafim Venzon e Teté Bezerra.

Sala da Comissão, em 12 de setembro de 2001.


Deputada **LAURA CARNEIRO**
Presidente

COMISSÃO DE DEFESA DO CONSUMIDOR, MEIO AMBIENTE E MINORIAS

PROJETO DE LEI Nº 3.484, DE 2000

Proíbe a utilização de tubos flexíveis ou recipientes de uso coletivo para o armazenamento de molhos condimentados comestíveis.

Autor: Deputado LINCOLN PORTELA

Relator: Deputado LUCIANO PIZZATTO

I - RELATÓRIO

Após receber a aprovação unânime da Douta Comissão de Seguridade Social e Família, a proposição em epígrafe submete-se à apreciação deste órgão técnico, no que respeita à defesa do consumidor. O PL sob exame pretende proibir a utilização de tubos flexíveis plásticos e recipientes de uso coletivo para servir molhos tipo ketchup e outros em lanchonetes, restaurantes e similares. Conforme o projeto, esses molhos seriam obrigatoriamente servidos em embalagens individuais descartáveis, implicando advertência e multa pecuniária a infração da norma. Sua fiscalização caberia às autoridades estaduais e municipais de saúde.

Na sua justificação, o nobre Autor sustenta ser a medida necessária para assegurar um melhor atendimento ao consumidor no que tange ao controle de qualidade e à higiene dos produtos colocados à sua disposição, visando preservar sua saúde.

Dentro do prazo regimental a proposta não recebeu emendas, neste órgão técnico.

II - VOTO DO RELATOR

É altamente louvável a preocupação do ilustre Apresentante da proposta com relação à qualidade dos produtos colocados à disposição do consumidor, bem como com relação à preservação de sua saúde.

De fato, é comum notarmos em lanchonetes ou similares a existência de tubos de ketchup, mostarda, maionese que parecem sujos ou conservados de forma inadequada, ameaçando a saúde dos consumidores.

No entanto, não obstante a constatação acima, não acreditamos que promulgar uma lei federal obrigando o uso de embalagens individuais e descartáveis seja a solução adequada para o problema de falta de higiene e de conservação dos molhos nas lanchonetes e similares.

Primeiramente, porque se não houver cuidados com a higiene e a conservação adequada das embalagens individuais, o problema remanescerá. Isto é, se as embalagens individuais forem deixadas ao alcance de ratos e insetos, ou ainda se forem armazenadas em locais quentes e sem ventilação haverá os mesmos problemas de contaminação e deterioração que acontecem com as embalagens coletivas.

Em segundo lugar, em nosso entendimento, a regulamentação de como devem ser servidos molhos em lanchonetes deve ser objeto de normas infra-ordinárias, de responsabilidade dos órgãos de vigilância sanitária, tecnicamente competentes para estabelecê-las.

Definir em lei federal a obrigatoriedade da adoção das embalagens individuais e descartáveis significaria excluir qualquer outra solução que fosse apropriada. No intuito de ilustrar o que foi dito acima, podemos dizer que, recentemente, observamos, em uma cadeia multinacional de lanchonetes, a utilização de um sistema para servir ketchup e mostarda, onde o consumidor aciona uma alavanca, retira o molho do tanque de depósito e o coloca em

um copo descartável para servir-se. Como se vê, não se trata de um tubo flexível ou recipiente de uso coletivo e, tampouco, de uma embalagem individual descartável, mas de uma solução que extrapola a definida no projeto de lei, e atende perfeitamente as condições de higiene e conservação dos molhos. Se aprovado o projeto de lei em pauta, essa solução continuaria tecnicamente correta, porém não poderia ser utilizada, porque seria ilegal.

Em nosso entendimento, a legislação ordinária deve ater-se a tratar matérias de forma ampla e geral, reservando para as normas infra-ordinárias sua regulamentação minudente. Dessa forma, acreditamos estar melhor defendendo os interesses do consumidor.

Pelas razões acima, votamos pela rejeição do Projeto de Lei nº 3.484, de 2000.

Sala da Comissão, em de de 2002.

Deputado LUCIANO PIZZATTO
Relator

III - PARECER DA COMISSÃO

A Comissão de Defesa do Consumidor, Meio Ambiente e Minorias, em reunião ordinária realizada hoje, rejeitou unanimemente o Projeto de Lei nº 3.484/2000, nos termos do Parecer do Relator, Deputado Luciano Pizzatto.

Estiveram presentes os Senhores Deputados:

Pinheiro Landim - Presidente, Luciano Pizzatto e Luiz Alberto - Vice-Presidentes, Almeida de Jesus, Aníbal Gomes, Arlindo Chinaglia, Badu Picanço, Celso Russomanno, Luisinho, Luiz Bittencourt, Luiz Ribeiro, Márcio Bittar, Ricarte de Freitas, Salatiel Carvalho, Sarney Filho, Inácio Arruda, Luciano Zica, Max Rosenmann e Ricardo Izar.

Sala da Comissão, em 7 de agosto de 2002.

Deputado PINHEIRO LANDIM

Presidente

COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA E DE CIDADANIA

PROJETO DE LEI Nº 3.484, DE 2000

(Apenso: Projeto de Lei nº 2.158, de 2007)

Proíbe a utilização de tubos flexíveis ou recipientes de uso coletivo para o armazenamento de molhos condimentados comestíveis.

Autor: Deputado LINCOLN PORTELA

Relatora: Deputada SANDRA ROSADO

I - RELATÓRIO

O projeto de lei em epígrafe proíbe a utilização de tubos flexíveis plásticos ou quaisquer recipientes de uso coletivo para servir ketchup, mostarda, maionese e molhos condimentados nos restaurantes, lanchonetes, pizzarias, bares, autolanches ou quaisquer outras instalações que sirvam alimentos. O projeto determina, também, que esses produtos serão servidos, obrigatoriamente, em embalagens individuais e descartáveis e deverão estampar com nitidez os ingredientes utilizados, a data de fabricação e o prazo de validade.

Estabelece que o descumprimento implicará em advertência e multa, prevendo, ainda, que caberá às autoridades estaduais e municipais de saúde exercer a fiscalização para garantir o cumprimento.

A matéria, inicialmente de competência conclusiva das Comissões, foi distribuída, para exame de mérito, às Comissões de Seguridade Social e Família, e de Defesa do Consumidor, Meio Ambiente e Minorias.

A primeira aprovou unanimemente o projeto, sem emendas, nos termos do parecer do relator, Deputado Renildo Leal. A segunda, por sua vez, rejeitou, também unanimemente, a proposição, nos termos do parecer do relator, Deputado Luciano Pizzatto.

Em razão da ocorrência de pareceres divergentes, a matéria perdeu a conclusividade e tornou-se de competência do Plenário, conforme dispõe o art. 24, II, g, do Regimento Interno da Câmara dos Deputados.

No dia 08 de outubro do corrente ano, o Projeto de Lei 2.158, de 2007, de autoria do Deputado Ratinho Júnior, foi apensado à proposição em epígrafe. O referido projeto, com a mesma finalidade do principal, “dispõe sobre a obrigatoriedade dos restaurantes, lanchonetes, bares, estabelecimentos similares e vendedores ambulantes a fornecerem embalagens descartáveis de condimentos alimentícios”.

É o relatório.

II - VOTO DA RELATORA

Conforme determina o art. 32, IV, a, da Norma Interna, cumpre que esta Comissão de Constituição e Justiça e de Cidadania se pronuncie acerca da constitucionalidade, juridicidade e técnica legislativa dos Projetos de Lei nº 3.484, de 2000 e nº 2.158, de 2007.

Quanto à constitucionalidade formal e material dos projetos, nada há a obstar ao seu prosseguimento, todos os pressupostos de processabilidade encontram-se atendidos, bem como os princípios e normas magnas são observados.

Cumpre observar que o disposto no art. 4º do PL 3.484/00 não apresenta qualquer vício, quando atribui o exercício da fiscalização às autoridades estaduais e municipais. Em verdade, o dispositivo repete o que preceitua a Lei nº 9.782, de 1999, que instituiu a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que, com base no sistema único de saúde consagrado pelo art. 200, inciso II da Constituição Federal, prevê o concurso dos serviços públicos das três esferas de governo na fiscalização e ações de vigilância sanitária.

No que tange à juridicidade, também não vislumbramos qualquer óbice.

Contudo, no que concerne à técnica legislativa, necessário se faz o oferecimento de emenda supressiva ao art. 6º do PL 3.484/00, que expressa cláusula de revogação genérica, a fim de adequá-lo aos ditames da Lei Complementar nº 95/98, alterada pela Lei Complementar nº 107/2001.

Pelo exposto, manifesto meu voto pela constitucionalidade, juridicidade e boa técnica legislativa do Projeto de Lei nº 3.484, de 2000, com adoção a emenda supressiva em anexo e pela constitucionalidade, juridicidade e boa técnica legislativa do Projeto de Lei nº 2.158, de 2007.

Sala da Comissão, em de de 2007.

Deputada SANDRA ROSADO
Relatora

COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA E DE CIDADANIA

PROJETO DE LEI Nº 3.484, DE 2000

Proíbe a utilização de tubos flexíveis ou recipientes de uso coletivo para o armazenamento de molhos condimentados comestíveis.

EMENDA SUPRESSIVA

Suprima-se o art. 6º do projeto em epígrafe.

Sala da Comissão, em de de 2007.

Deputada SANDRA ROSADO
Relatora

III - PARECER DA COMISSÃO

A Comissão de Constituição e Justiça e de Cidadania, em reunião ordinária realizada hoje, opinou, contra os votos dos Deputados Asdrubal Bentes, Zenaldo Coutinho, Luiz Carlos, Bonifácio de Andrada e Eliseu Padilha, pela constitucionalidade, juridicidade e técnica legislativa, com emenda, do Projeto de Lei nº 3.484/2000 e do de nº 2158/2007, apensado, nos termos do Parecer da Relatora, Deputada Sandra Rosado.

Estiveram presentes os Senhores Deputados:

Ricardo Berzoini - Presidente, Alessandro Molon, Fabio Trad e Luiz Carlos - Vice-Presidentes, Alceu Moreira, Andre Moura, Anthony Garotinho, Antonio Bulhões, Arnaldo Faria de Sá, Arthur Oliveira Maia, Asdrubal Bentes, Bonifácio de Andrada, Bruna Furlan, Cândido Vaccarezza, Danilo Forte, Delegado Protógenes, Dr. Grilo, Dr. Ubiali, Eliseu Padilha, Esperidião Amin, Evandro Milhomen, Felipe Maia, Félix Mendonça Júnior, Francisco Araújo, Gera Arruda, Henrique Oliveira, João Campos, João Paulo Cunha, João Paulo Lima, Jorginho Mello, José Nunes, Jutahy Junior, Luiz Couto, Luiz Pitiman, Marçal Filho, Marcos Medrado, Mauro Benevides, Mendonça Filho, Mendonça Prado, Onofre Santo Agostini, Osmar Serraglio, Paes Landim, Paulo Magalhães, Paulo Maluf, Paulo Teixeira, Roberto Freire, Ronaldo Fonseca, Valtenir Pereira, Vicente Candido, Vieira da Cunha, Zenaldo Coutinho, Bernardo Santana de Vasconcellos, Cida Borghetti, Dilceu Sperafico, Efraim Filho, Francisco Escórcio, Hugo Leal, Laercio Oliveira, Luiz Noé, Marcelo Aguiar, Márcio Macêdo, Nazareno Fonteles, Odílio Balbinotti e Rosane Ferreira.

Sala da Comissão, em 22 de maio de 2012.

Deputado RICARDO BERZOINI
Presidente

EMENDA ADOTADA PELA CCJC AO PROJETO DE LEI Nº 3.484/2000

Suprima-se o art. 6º do projeto em epígrafe.

Sala da Comissão, em 22 de maio de 2012.

Deputado RICARDO BERZOINI
Presidente

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:

DEVIDO AO ARQUIVAMENTO DO PL 3484/2000 NOS TERMOS DO ART. 105 DO RICD, DESAPENSE-SE DO PL 3484/2000 O PL 7190/2014 E, EM SEGUIDA, APENSE-O AO PL 2158/2007.



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