



PROJETO DE LEI Nº

PL 1316 / 2009

(Autor: Deputado Wilson Lima)

Assessoria de Plenário e Distribuição

Após o Setor de Protocolo Legislativo para registro e em seguida, à Assessoria de Plenário para análise de emissão e distribuição, observado o art. 133 do RI.

Em, 06 / 08 / 09

[Assinatura]
Hamar Pinheiro Lima
Chefe da Assessoria de Plenário

DISPÕE SOBRE A PROIBIÇÃO DE REUTILIZAÇÃO DE PRODUTOS OFERECIDOS AO CONSUMIDOR POR PARTE DAS CHURRASCARIAS, RESTAURANTES, LANCHONETES E AFINS PARA A ELABORAÇÃO, CONFECCÃO, PRODUÇÃO OU PREPARO DE ALIMENTOS NO ÂMBITO DO DISTRITO FEDERAL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

A Câmara Legislativa do Distrito Federal decreta:

Art. 1º - Fica proibida a reutilização de sobras de alimentos oferecidos ou não ao consumidor, bem como de produtos, para elaboração, produção ou preparo de novos pratos, no âmbito do Distrito Federal, por parte das churrascarias, restaurantes, lanchonetes e afins.

§ 1º - O Alimento servido ao consumidor, não utilizado, deverá ser descartado não sendo permitida a sua reutilização, servido novamente ou comercializado.

§ 2º - As churrascarias, restaurantes lanchonetes e afins não poderão servir o alimento preparado para o almoço no jantar e vice-versa.

Art. 2º - Restaurantes, lanchonetes e afins, que possuam mais de 40 mesas para atendimento ao público, terão que contratar ou dispor dos serviços de pelo menos 1 (um) Nutricionista ou Economista Doméstico.

Art. 3º- O profissional de que trata o artigo anterior será responsável pela qualidade e análise dos alimentos colocados para consumo dos clientes do estabelecimento, devendo acompanhar com rigor técnico todo o processo, desde a compra do produto até o seu preparo atestando a sua qualidade e procedência.

Art. 4º- O descumprimento desta Lei sujeitará os infratores às penalidades previstas no artigo 56 da Lei n.º 8.078, de 11 de setembro de 1990.

ASSESSORIA DE PLENÁRIO PMT, 08-10-2009 10:00

[Assinatura]
1316/09

PROTOCOLO LEGISLATIVO
PL Nº 1316 / 09
Fls. N.º 01 *Tamb*



Art. 5º- Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Art. 6º- Revogam-se as disposições em contrário.

JUSTIFICAÇÃO

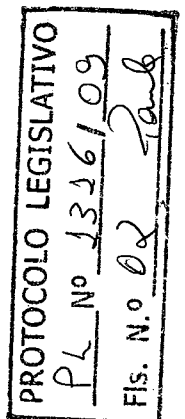
O presente Projeto de Lei tem por escopo à proteção do consumidor que frequenta os restaurantes, churrascarias, lanchonetes e afins no território do Distrito Federal, especialmente contra a comercialização de produtos sem as condições e qualidade anunciados ao consumidor. É fato incontestável a importância da alimentação saudável, completa, variada e agradável ao paladar para a promoção da saúde dos organismos jovens e principalmente dos mais idosos.

A relação de consumo deve ser norteada por princípios e condutas. Infelizmente encontramos em nosso dia a dia comerciantes inescrupulosos que abusam da boa fé do consumidor e utilizam produtos sem as condições ideais para serem utilizados e consumidos, muitas vezes em estabelecimentos renomados de nossa Capital.

A educação da saúde visa a auto-capacitação dos indivíduos e dos vários grupos de uma sociedade para lidar com os problemas fundamentais da vida cotidiana, como nutrição, desenvolvimento biopsicológico e reprodução, dentro do contexto atual de uma sociedade em rápida mudança. É evidente que a Educação Nutricional torna-se parte essencial de educação para a saúde, visto que a saúde física e mental dependem do estado de nutrição do indivíduo.

Desta forma, nada mais sensato que churrascarias, restaurantes, lanchonetes e afins, contratem profissionais capazes de atestar a qualidade dos alimentos, o jeito correto de armazenamento, congelamento, preparo e atendimento das normas de Vigilância Sanitária, importantíssimas para a saúde e bem-estar da população.

A necessidade de segurança alimentar, o controle de tempo e temperatura na preparação dos alimentos é um ponto fundamental para garantir a saúde dos clientes. "Recentes pesquisas indicam em média que 41% dos surtos de DTAs (doenças transmitidas por alimentos) estão relacionados com o tratamento térmico inadequado, 79% com a conservação inadequada pelo frio, 83% devido ao tempo prolongado entre o preparo e o consumo e 45% devido à falta de higiene.





CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL
GABINETE DO DEPUTADO WILSON LIMA

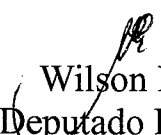
Para evitar a contaminação entre alimentos, é necessário conhecer a temperatura de armazenamento adequado de cada produto. No caso das carnes, por exemplo, o ideal seria ter um congelador para carnes vermelhas, outro para frango e outro para peixes, pois cada um tem uma temperatura adequada diferente. Caso o estabelecimento não tenha condições financeiras ou espaço para ter equipamentos separados, a solução é colocar no mesmo congelador, em prateleiras diferentes e ter como referência para o ajuste o peixe, que exige a menor temperatura.

Somente um profissional da área tem a capacidade adequada para distinguir os alimentos próprios para consumo, a forma correta para armazenamento e preparo dos alimentos, a forma mais eficiente de evitar desperdícios e técnicas para aproveitar todo o alimento e suas propriedades.

Quanto a legalidade desta propositura, o art. 24, VIII da Constituição Federal atribui competência concorrente ao Distrito Federal para legislar sobre defesa do consumidor. O Código de Defesa do Consumidor, por sua vez é peremptório ao garantir amplas possibilidades de defesa do consumidor, inclusive contra métodos comerciais desleais, conforme estabelecido nos arts. 4º e 6º, I e IV do Código de Defesa do Consumidor.

Por todo o exposto, podemos dizer que a saúde de nossa população vem em primeiro lugar e nada mais correto que cuidarmos de nossa alimentação e do que ingerimos nesses estabelecimentos. Para o bem público e a saúde coletiva, conto com o apoio de meus nobres pares, a fim de ver o projeto em tela tornar-se Lei.

Sala das Sessões, 28 de maio de 2009.


Wilson Lima
Deputado Distrital

PROTOCOLO LEGISLATIVO
PL Nº 1316/09
Fls. N.º 03 <i>Paulo</i>