PROJETO DE LEI Nº 010/13/GABWN

Nova Friburgo, 17 de outubro de 2013

Torna obrigatório o franqueamento à visitação da cozinha e dependências afins de restaurantes, bares, hotéis e similares aos seus usuários e dá outras providências.

A Câmara Municipal de Nova Friburgo aprova:

Art. 1º Os restaurantes, bares, hotéis e similares, localizados no Município de Nova Friburgo, ficam obrigados a permitir a visitação às instalações de cozinha ou outras dependências onde sejam preparados e armazenados os alimentos destinados ao consumo a todo e qualquer usuário.

§ 1º Os proprietários dos estabelecimentos de que trata o *caput* ficam obrigados, por si, por seus sócios ou por qualquer um dos funcionários do estabelecimento, a permitir o acesso livre e gratuito, adotando-se providências para que as normas higiênico-sanitárias vigentes sejam cumpridas.

I- Por normas higiênico-sanitárias, entende-se o uso de toucas, máscaras descartáveis, álcool gel para higienização das mãos e regulamentação de distância dos balcões de preparação e manuseio de alimentos.

§2º Para cada visitação à cozinha será permitido, no máximo, dois visitantes simultaneamente.

§3º É facultado ao estabelecimento restringir o acesso de menores de dezesseis anos às cozinhas e outras dependências onde sejam preparados e armazenados

alimentos para consumo.

Art. 2º A visitação à cozinha e suas demais dependências deverá ser acompanhada por qualquer um dos funcionários, ou mesmo dos proprietários, do estabelecimento em questão.

Art. 3º Durante a visitação à cozinha e suas demais dependências, o usuário não poderá manipular objetos ou alimentos, limitando-se a observar aspectos gerais do ambiente e das atividades ali empreendidas.

§1º A visitação se dará durante o horário de funcionamento ao público.

§2º É facultado ao estabelecimento possuir livro de registro de ingresso de visitantes.

Art. 4º O usuário que constatar condições precárias de preparo, armazenamento e higiene poderá comunicar o fato ao Departamento Geral de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde ou órgão similar, para que se promova vistoria e se adotem as providências cabíveis.

Parágrafo Único – A negativa do direito de acesso e visitação poderá ser comunicada ao Departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde ou órgão similar, por representação verbal ou escrita, contendo os dados necessários à identificação e qualificação do proprietário infrator.

Art. 5º Todo estabelecimento fica obrigado a fixar, no mínimo, uma placa junto à porta de acesso principal ou nos espaços onde são servidas as refeições, em local apropriado, de fácil leitura e com tamanho visível, de modo a incentivar a visitação da cozinha e dependências afins, por parte dos consumidores.

§1º Esta obrigação entrará em vigor:

I - a partir da data de publicação desta Lei para os estabelecimentos em fase final de reforma ou de construção;

II - no prazo de 90 (noventa) dias para os estabelecimentos em funcionamento.

§2º As placas serão confeccionadas com material plástico ou metálico, terão área mínima de duzentos e cinquenta centímetros quadrados e conterão os seguintes dizeres:

"NOSSA COZINHA E SUAS DEPENDÊNCIAS ESTÃO FRANQUEADAS À SUA VISITAÇÃO".

Art. 6º O não cumprimento dos dispositivos desta Lei ensejará a aplicação de multa de 250 (duzentos e cinquenta) Unidades Fiscais de Referência do Estado do Rio de Janeiro (Ufir-RJ), bem como as demais penalidades previstas na legislação em vigor.

§1º Na reincidência da ocorrência em prazo superior a 60 dias, a multa mencionada no ***caput*** será aplicada em dobro.

§2º Caso o descumprimento desta Lei não cesse após a aplicação da segunda multa, a penalidade aplicada passará a ser de quatro vezes o valor da multa descrita no **caput**.

§3º Após esgotados estes prazos, o estabelecimento poderá ter o alvará suspenso até o cumprimento dos dispositivos desta Lei.

Art. 7º Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação que estabelece o início dos prazos estabelecidos no Artigo 5º.

Art. 8º Ficam revogadas todas as disposições em contrário.

Wanderson Nogueira

Vereador – PSB

JUSTIFICATIVA

Nova Friburgo é uma cidade turística e um polo gastronômico, por isso a necessidade em ser exemplo na aplicação das normas higiênico-sanitárias estabelecidas pela Vigilância Sanitária e Ministério do Trabalho. Além, é claro, da medida colaborar para saúde pública no município.

Esta Lei segue a tendência proposta em projeto estadual aprovado em 17 de setembro deste ano, que tem por objetivo destacar os estabelecimentos que adotam procedimentos para manter o ambiente onde são confeccionados e manipulados os alimentos seguros contra contaminação. Além de reforçar um direito dos clientes e consumidores, também contribui com o comércio de gêneros alimentícios. Ao visitarem as cozinhas, os clientes poderão informar aos amigos e familiares sobre o bom estado de limpeza e higiene no manuseio dos alimentos do estabelecimento, contribuindo assim para o aumento da frequência no estabelecimento visitado.

O melhor caminho para o cumprimento de normas de saúde pública é tornar cada cidadão fiscal da sua própria saúde, visitando as cozinhas, exigindo copos descartáveis, talheres esterilizados, lixo acondicionado adequadamente e o mais importante, verificando se seu resto alimentar tornou-se inutilizável.

Esta Lei atrela-se ao direito à informação, consagrado na política de proteção ao consumidor e garante um benefício a todos do setor: aos funcionários que trabalham nas casas do ramo, que terão as condições de trabalho adequadas; aos clientes que vão consumir com tranquilidade e aos departamentos de vigilância sanitária que terão milhões de "fiscais" em atuação. Não podemos esquecer que o consumidor é o maior interessado na qualidade dos produtos que adquire.