

Restaurante terá que mostrar cozinha

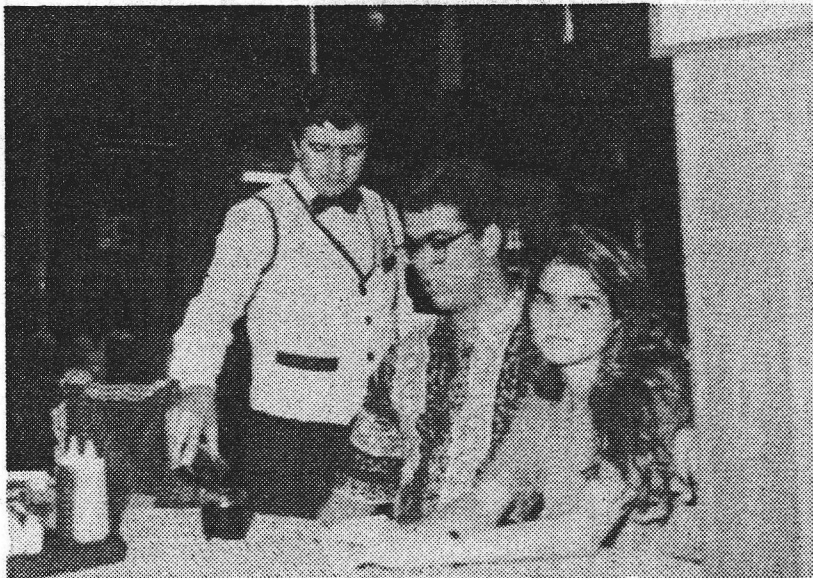
■ Sindicato discorda de projeto aprovado e reage à proposta de controle da higiene

Arnildo Schulz

O consumidor poderá contar, em breve, com um importante instrumento para fiscalizar as condições de higiene dos restaurantes de Brasília. A Câmara Legislativa aprovou, na última semana, um projeto do deputado Geraldo Magalhães (PT), que obriga os restaurantes, bares e similares, a deixarem suas cozinhas à vista do público, seja através de vidro, vídeo ou espelho.

O objetivo da lei é dar ao cliente a oportunidade de fiscalizar as condições de manipulação dos alimentos consumidos. Antes de entrar em vigor, porém, o projeto terá que passar pelo crivo do governador do Distrito Federal, Joaquim Roriz.

O presidente do Sindicato dos Bares, Restaurantes e Similares do DF, César Augusto Gonçalves, admite que o projeto do parlamentar é bem intencionado, "mas impraticável". Ele acredita que apenas 20 dos 10 mil estabelecimentos de Brasília, no máximo, têm condições físicas e econômicas de se adaptar à lei. "Será mais uma le-



Cientes poderão observar a cozinha pelo vidro ou pelo vídeo

gislação que não vai ser cumprida", sentencia o empresário.

Apesar de discordar da aplicação do projeto, o presidente do sindicato já adaptou um vidro, que permite aos clientes acompanharem a manipulação de massas em seu restaurante, a Pappatoria. Ele afir-

ma ter gasto aproximadamente US\$ 100 mil, reformando e montando o novo formato do restaurante de 400 m². "Mas maioria dos estabelecimentos tem em torno de 60 m² e o salão de refeições é ligado à cozinha por uma escada, o que impede a adaptação de vidros ou

espelhos", explica.

A mesma solução foi seguida por um outro empresário. Há quatro meses, o restaurante San Marino adaptou dois vidros de 20 cm cada na cozinha do restaurante, mas teve que recorrer a outros artifícios para deixar a cozinha exposta: como a manipulação de alimento se localiza no terraço, foi instalado um circuito interno de vídeo. Através de uma câmera, as pessoas que estão no salão do primeiro andar podem ver a cozinha e acompanhar as ações do mestre-coz, e com muita atenção até as receitas poderão ser observadas.

O diretor do Departamento de Vigilância Sanitária, Laércio Cardoso, afirma que o consumidor é o melhor fiscal. Cardoso só não aprovou a ideia inicial do projeto do deputado, que permitia a entrada dos consumidores nas cozinhas dos restaurantes. A medida, ao invés de ajudar na fiscalização, traria riscos maiores de contaminação dos alimentos.