

Lei exige reformas em restaurantes

■ Acesso visual à cozinha exige mudanças e é criticado pelos comerciantes da cidade

Arenildo Schulz

Os proprietários de bares, restaurantes e similares poderão entrar com ação na Justiça contra a lei que determina o acesso visual dos consumidores ao local de manipulação de alimentos. O assunto já começou a ser discutido entre o sindicato e os donos de bares da cidade. "Não estamos pregando a desobediência à legislação, que deverá ser sancionada ou promulgada nos próximos dias, mas achamos que ela pode inviabilizar muitos negócios", afirma o presidente do sindicato do setor, César Augusto Gonçalves.

As lojas construídas no Plano Piloto não têm estrutura física que permitam o acesso visual à cozinha, alerta o dono do restaurante Dom Quichopp, Rodrigo Almeida Martins. Ele ilustra a situação com o seu estabelecimento, onde a área de manipulação de alimentos fica no subsolo.

Geralmente dividido em três pavimentos (loja, sobreloja e subsolo), os espaços não comportam a proximidade do local destinado aos consumidores com a cozinha, explica Martins. As reformas exigem um alto investimento.

Linha de crédito — Martins lança a proposta de uma linha de crédito para financiar as reformas porque, em sua opinião, 90% dos proprietários não teriam como manter seus negócios. O presidente do Sindicato dos Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares, César Gonçalves, concorda com Martins.



Os restaurantes poderão ir à Justiça para não serem obrigados a exibir as suas cozinhas aos fregueses

"A lei de autoria do deputado distrital Geraldo Magela (PT) é simpática ao consumidor, mas não considera a realidade do setor", constata Gonçalves, que expôs as dificuldades ao parlamentar antes da votação do projeto pela Câmara Legislativa. A lei foi vetada pelo governador Joaquim Roriz, mas os deputados derrubaram o veto na semana passada.

Ele confirma o problema da localização de muitas cozinhas no

sub-solo. "A alternativa, nesse caso, seria a implantação de um sistema de vídeo, que acaba também sendo inviável para 95% dos 10 mil bares e restaurantes, que funcionam atualmente no Distrito Federal, devido ao alto custo", afirma. Com os problemas, os proprietários vão acabar permitindo o acesso do consumidor à área de manipulação de alimentos, explica César Gonçalves.

Ele acredita que o contato direto

dos clientes poderá se tornar um perigoso instrumento de contaminação dos alimentos. Reclamações à parte, os restaurantes maiores e lojas de *Fast Food* já fizeram a adaptação antes mesmo do projeto de Magela virar lei. Os locais de manipulação de massas da Pappatoria do próprio César Gonçalves — uma loja na 706 Norte e outra no Alameda Shopping — foram instalados diante de uma vitrine há cinco anos.