

Bares e restaurantes estão se adequando a novas normas

Assunto:

DIREITO DO CONSUMIDOR

(Mila Milowski) type unknown

O aposentado Paulo Reis considera importante poder acessar a comanda para controlar conta (Foto: Mila Milowski)

Belo Horizonte é capital mundial dos bares. Durante o *happy hour* ou nos fins de tarde, os estabelecimentos e, muitas vezes as calçadas, ficam lotados. O apreço pelos botecos é tamanho, que a cidade registra o maior número per capita de bares do país. Frequentando esses espaços, no cotidiano, muita gente não percebe, mas várias das normas que regulam os serviços oferecidos surgiram de debates travados na Câmara Municipal. Duas delas, de autoria parlamentar, tocam o tema dos direitos do consumidor. Originária de projeto de lei do ex-vereador Alberto Rodrigues, a [lei 10.605/13](#) estabelece novos critérios de higiene para o fornecimento de produtos de uso comum, como sal e açúcar. Já a lei [10.606/13](#), proposta pela também ex-vereadora Maria Lúcia Scarpelli, garante a todos o direito de solicitar, antes de fechar a conta, comanda para acompanhar a evolução do consumo.

Image not found or type unknown



Com objetivo de garantir padrões mais higiênicos para a oferta de produtos de uso corrente em bares e restaurantes, a lei 10.605/13 obriga que os estabelecimentos ofereçam canudos, palitos de dente, sal e açúcar em embalagens individuais. Em vigor desde janeiro de 2013, a lei, na prática, proíbe o uso dos tradicionais saleiros e paliteiros, e obriga a disponibilização dos produtos em sachês ou acondicionados em embalagens unitárias. Autor do projeto que originou a lei, Alberto Rodrigues considera que uma das conquistas importantes da medida é de fundo sanitário, já que ela ajuda a preservar a saúde e o bem estar dos consumidores.

No Bairro Floresta, região Leste da cidade, Reginaldo Adriane, gerente de uma lanchonete na Avenida do Contorno, vem cumprindo a lei. Segundo ele, desde o ano passado, sachês individuais estão à disposição dos clientes. ?A lei é positiva porque garante mais higiene e segurança para os clientes?, avalia. A única dificuldade, aponta o funcionário, é encontrar todos os produtos no novo formato requerido: ?nem sempre os fornecedores vendem alguns dos modelos de canudos em embalagens individuais. O que se tem são centos ou pacotes grandes, mas damos preferência para aquelas marcas que nos permitem atender a lei?. Cliente da lanchonete, a estudante Bruna Jardim, lembra que, acostumada aos tradicionais saleiros e açucareiros, ela estranhou, no início, as pequenas porções de sal e açúcar, disponíveis em cada sachê. Hoje, contudo, já está habituada, e avalia a medida como uma conquista para assegurar a higiene.

Comandas de controle

Originária de projeto da ex-vereadora Maria Lúcia Scarpelli, lei que entrou em vigor em janeiro de 2013 assegura aos consumidores o direito de solicitar comanda de controle para averiguar a evolução do consumo. Segundo Scarpelli, a medida visa ?resguardar o direito do consumidor a pagar somente por aquilo que consumir. São comuns reclamações de clientes em razão do desacordo da conta apresentada com o que foi consumido?.

Image not found or type unknown



Em um dos mais tradicionais restaurantes de BH, o Bolão, do Bairro Santa Tereza, a medida está valendo. É o que conta o gerente do estabelecimento, Arlindo Edil Pinto, que explica que qualquer cliente pode

pedir uma comanda intermediária antes de fechar a conta. Freguês do bar, o aposentado Paulo Azevedo Reis (foto acima) avalia positivamente o procedimento, que segundo ele indica respeito do estabelecimento para com o consumidor. Já as amigas Andréia Cristina, Luciana Lunardi e Marta Araújo, não sabiam da existência da lei. Entretanto, elas se manifestaram favoráveis à norma. Para Luciana (ao fundo na foto), muitas vezes os clientes se esquecem de controlar próprio consumo e a possibilidade de pedir a comanda evita cobranças injustas.

Fiscalização

Segundo decreto que regulamenta a lei 10.606/13, os estabelecimentos do setor devem facilitar o acesso de agentes municipais a suas dependências, no intuito de permitir ações de fiscalização. Em caso de desrespeito à norma, o infrator será notificado e pode ser multado. Já a Secretaria Municipal de Saúde, informou que a Vigilância Sanitária trabalha para fazer cumprir a lei que obriga a oferta de sal, açúcar, canudos e outros produtos em embalagens individuais. Segundo o órgão, os estabelecimentos são fiscalizados em visitas de rotina. Desde a implantação da norma, foram vistoriados em Belo Horizonte 2.209 estabelecimentos, até julho de 2014. Desses, 483 não cumpriram pelo menos um dos itens estabelecidos pela Lei. Esses locais foram notificados pela Prefeitura, e podem receber multas em caso de reincidência. Ainda de acordo com a Secretaria, diante de qualquer suspeita de irregularidade, o cidadão de Belo Horizonte pode entrar em contato com a Vigilância Sanitária Municipal, formalizando uma denúncia por meio do telefone 156 da Prefeitura ou pelo SAC via internet (www.pbh.gov.br).

Superintendência de Comunicação Institucional

Data publicação:

sexta-feira, 1 Agosto, 2014 - 00:00
