



SENADO FEDERAL

PROJETO DE LEI DA CÂMARA

Nº 74, DE 2011

(nº 6.049/2005, na Casa de origem, do Deputado Alex Canziani)

Dispõe sobre a regulamentação do exercício da profissão de cozinheiro.

O CONGRESSO NACIONAL decreta:

Art. 1º Considera-se cozinheiro, para efeitos desta Lei, aquele que manipula e prepara alimentos, observando os processos de cocção, os padrões de qualidade, os métodos de conservação e as boas práticas de manipulação dos alimentos em meios de hospedagem, restaurantes, bares, quiosques, hospitais, escolas, indústrias, residências e similares.

Art. 2º Somente poderão exercer a profissão de cozinheiro os portadores de comprovantes de habilitação em cursos ministrados por instituições oficiais ou privadas, nacionais ou estrangeiras ou aqueles que, na data de promulgação desta Lei, estejam exercendo efetivamente a profissão há, pelo menos, 3 (três) anos.

Art. 3º São atividades específicas do cozinheiro:

I - realizar os procedimentos de abertura e fechamento da área de trabalho:

- a) organizando os utensílios de trabalho; e
- b) preparando a *mise en place*;

II - manter higiene pessoal ao manusear alimentos e bebidas:

a) mantendo o corpo, as roupas e os calçados limpos e preparados para o trabalho, antes e durante o manuseio dos alimentos e bebidas;

b) higienizando as mãos, as unhas e os antebraços antes de realizar suas atividades;

c) respeitando as regras com relação ao afastamento do profissional de atividades de manipulação de alimentos, em caso de ferimentos e outras afecções na pele que propiciem contaminação; e

d) identificando e desenvolvendo hábitos no trabalho que previnam a contaminação dos alimentos;

III - utilizar adequadamente todos os equipamentos e utensílios básicos de cozinha;

IV - conhecer os procedimentos para ligar, desligar e limpar os equipamentos de cozinha;

V - medir, registrar e ajustar a temperatura no armazenamento e processamento de forma a promover a inocuidade dos alimentos:

a) utilizando termômetro e registrador de temperatura;

b) conhecendo os limites críticos para temperatura e tempo de armazenamento, processamento e serviço de acordo com as boas práticas e a legislação pertinente;

c) medindo e registrando o tempo e a temperatura e, se necessário, aplicando e documentando as ações corretivas para atender as boas práticas; e

d) aplicando as técnicas de manutenção dos alimentos quentes ou frios até o consumo;

VI - identificar os gêneros alimentícios de acordo com a sua classificação: frutas, legumes, verduras, tubérculos, cereais, ovos, laticínios, aves, peixes,

crustáceos, carnes, farináceos, grãos, ervas, condimentos, massas, conservas, entre outros;

VII - conhecer os ingredientes e os insumos básicos da cozinha e as alternativas de substituição;

VIII - pré-preparar os alimentos:

a) limpando e marinando carnes, aves, pescados e vegetais;

b) porcionando alimentos;

c) preparando molhos;

d) pré-cozinhando alimentos; e

e) utilizando as técnicas adequadas de refrigeração, congelamento, descongelamento e dessalgue para garantir a segurança dos alimentos;

IX - preparar os alimentos:

a) aplicando os processos de cocção com a utilização dos produtos alimentícios específicos das receitas;

b) empregando as técnicas de combinação de alimentos de acordo com cor, textura, aroma, paladar e aspecto visual;

c) preparando os pratos, com a observação dos critérios de: higienização dos gêneros alimentícios, corte, gramaturas e métodos de cocção;

d) empregando de forma adequada as técnicas de manipulação e processamento dos alimentos;

X - prevenir a contaminação dos alimentos:

a) mantendo a área de trabalho, os equipamentos e os utensílios em condições higiênico-santárias conforme as boas práticas, a legislação pertinente e as recomendações fornecidas pelos fabricantes dos produtos para higienização dos equipamentos e dos utensílios;

b) limpando e sanitizando a área de trabalho, os equipamentos e os utensílios;

c) higienizando os alimentos de acordo com a legislação, as boas práticas e as instruções específicas de rotulagem;

d) manuseando alimentos, com a observação das condições apropriadas, inclusive quanto ao uso de luvas, tábuas de corte e outros utensílios;

e) preparando os alimentos com utensílios adequados e em superfícies higienizadas;

f) identificando a ocorrência de vetores e pragas e aplicando procedimentos operacionais para prevenir a infestação de acordo com a legislação e as boas práticas;

XI - por em prática as técnicas adequadas de utilização de sobras na cozinha;

XII - tratar o lixo:

a) mantendo os recipientes de lixo devidamente limpos, forrados e tampados;

b) removendo o lixo para áreas apropriadas;

c) armazenando-o em recipientes cobertos;

d) classificando e separando o lixo orgânico do inorgânico;

XIII - atender e resolver adequadamente os problemas e reclamações de clientes, tendo em conta a necessidade de assegurar um bom clima relacional.

Art. 4º Esta Lei entra em vigor após a instituição do órgão fiscalizador da profissão de cozinheiro.

PROJETO DE LEI ORIGINAL Nº 6.049, DE 2005

Dispõe sobre a regulamentação do exercício da profissão de Cozinheiro;

Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Considera-se cozinheiro, para efeitos desta Lei, aquele que manipula e prepara alimentos, observando os processos de cocção, os padrões de qualidade, os métodos de conservação e as boas práticas de manipulação dos alimentos em meios de hospedagem, restaurantes, bares, quiosques, hospitais, escolas, indústrias, residências e similares.

Art. 2º Somente poderão exercer a profissão de cozinheiro os portadores de comprovantes de habilitação em cursos ministrados por instituições oficiais ou privadas, nacionais ou estrangeiras, ou aqueles, que à data de promulgação desta Lei, estejam exercendo efetivamente a profissão há, pelo menos, três anos.

Art. 3º São atividades específicas do cozinheiro:

I. Realizar os procedimentos de abertura e fechamento da área de trabalho:

a) Organizar os utensílios de trabalho; e

b) Preparar a *mise-en-place*.

II. Manter higiene pessoal ao manusear alimentos e bebidas:

a) Manter o corpo, as roupas e os calçados limpos e preparados para o trabalho, antes e durante o manuseio dos alimentos e bebidas;

b) Higienizar as mãos, as unhas e os antebraços antes de realizar suas atividades;

c) Respeitar as regras com relação ao afastamento do profissional de atividades de manipulação de alimentos, em caso de ferimentos e outras afecções na pele que propiciem contaminação; e

d) Identificar e desenvolver hábitos no trabalho que previnam a contaminação dos alimentos.

III. Utilizar adequadamente todos os equipamentos e utensílios básicos de cozinha:

a) Conhecer os procedimentos para ligar, desligar e limpar os equipamentos de cozinha.

IV. Medir, registrar e ajustar a temperatura no armazenamento e processamento de forma a promover a inocuidade dos alimentos:

- a) Utilizar termômetro e registrador de temperatura;
- b) Conhecer os limites críticos para temperatura e tempo de armazenamento, processamento e serviço de acordo com as boas práticas e a legislação pertinente;
- c) Medir e registrar o tempo e a temperatura e, se necessário, aplicar e documentar as ações corretivas para atender as boas práticas; e
- d) Aplicar as técnicas de manutenção dos alimentos até o consumo (quentes ou frios).

V. Identificar os gêneros alimentícios de acordo com a sua classificação: frutas, legumes, verduras, tubérculos, cereais, ovos, laticínios, aves, peixes, crustáceos, carnes, farináceos, grãos, ervas, condimentos, massas, conservas, entre outros.

VI. Conhecer os ingredientes e insumos básicos da cozinha e as alternativas de substituição.

VII. Pré-preparar os alimentos:

- a) Limpar e marinar carnes, aves, pescados e vegetais;
- b) Porcionar alimentos;
- c) Preparar molhos;
- d)) Pré-cozinhar alimentos; e
- e) Utilizar as técnicas adequadas de refrigeração, congelamento, descongelamento e dessalgue para garantir a segurança dos alimentos.

VIII. Preparar os alimentos:

- a) Aplicar os processos de cocção utilizando os produtos alimentícios específicos das receitas;
- b) Empregar as técnicas de combinação de alimentos de acordo com cor, textura, aroma, paladar e aspecto visual;

c) Preparar os pratos, observando os critérios de: higienização dos gêneros alimentícios, corte, gramaturas e métodos de cocção;

d) Empregar de forma adequada as técnicas de manipulação e processamento dos alimentos.

IX. Prevenir a contaminação dos alimentos:

a) Manter a área de trabalho, os equipamentos e os utensílios em condições higiênico-santárias conforme as boas práticas, a legislação pertinente e as recomendações fornecidas pelos fabricantes dos produtos para higienização dos equipamentos e utensílios;

b) Limpar e sanitizar a área de trabalho, os equipamentos e utensílios;

c) Higienizar os alimentos de acordo com a legislação, as boas práticas e as instruções específicas de rotulagem;

d) Manusear alimentos, observando condições apropriadas, inclusive quanto ao uso de luvas, tábuas de corte e outros utensílios;

e) Preparar os alimentos com utensílios adequados e em superfícies higienizadas;

f) Identificar a ocorrência de vetores e pragas, e aplicar procedimentos operacionais para prevenir a infestação de acordo com a legislação e as boas práticas.

X. Por em prática as técnicas adequadas de utilização de sobras na cozinha.

XI. Lixo:

a) Manter os recipientes de lixo devidamente limpos, forrados e tampados;

b) Remover o lixo para áreas apropriadas;

c) Armazenar em recipientes cobertos;

d) Classificar e separar o lixo orgânico do inorgânico.

XII. Atender e resolver adequadamente os problemas e reclamações de clientes, tendo em conta a necessidade de assegurar um bom clima relacional.

Art. 4º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

A atividade de preparar refeições é tão antiga quanto a existência do próprio homem. Porém, para além do ambiente doméstico, a profissão de cozinheiro tornou muito diversificada e complexa. Hoje, esta atividade é vital para um grande número de empreendimentos, especialmente os setores de turismo e restaurantes. O fornecimento comercial de refeições depende da figura do cozinheiro, e de sua atuação não só o sucesso do empreendimento, como também a saúde e a satisfação dos milhares de consumidores que todos os dias, por trabalho ou lazer, alimentam-se em estabelecimentos comerciais.

Desse modo, a necessidade de regulamentar o exercício dessa importante profissão tem muitos propósitos:

a) garantir, por meio de uma maior controle sobre a formação e a conduta dos cozinheiros, que os consumidores não correrão riscos sanitários;

b) contribuir para o aperfeiçoamento profissional do cozinheiro e de toda a cadeia de empreendimentos produtivos ligados ao ramo de alimentação, que hoje responde por milhares de empregos e necessita tornar-se competitivo de acordo com os padrões de qualidade internacionais para continuar a atrair investimentos para o setor.

c) Valorizar a profissão e o profissional, estimulando o ingresso de novos talentos para a cozinha.

Sendo, pois, inegável a importância da aprovação dessa matéria, pedimos, aos nossos pares, o necessário apoio para a aprovação do Projeto.

Sala das Sessões, em 18 de outubro de 2005.

Deputado ALEXIS CANZIANI

(À Comissão de Assuntos Sociais, em decisão terminativa)

Publicado no DSF, de 06/09/2011.