



ASSOCIAÇÃO

DR. MANUEL LUCIANO DA SILVA

Instituição Cultural sem fins lucrativos e Estatuto de Utilidade Pública

Restaurantes e Retretes

por Manuel Luciano da Silva, Médico

Restaurante é uma palavra do latim “*restaurare*” que quer dizer: *reconstruir, refazer, restaurar as energias do nosso corpo*. Embora saibamos que há 4.300 anos, em Ur, na Mesopotâmia, existiam vendedores de peixe frito, cebolas e carne assada para os transeuntes comprarem, só em 1765, em Paris, capital da França, é que apareceu o primeiro estabelecimento na Rua Dês Polies, com o nome próprio de “Restaurante”. Em Portugal, por muito estranho que pareça, só em 1954 é que a lei número 2073 definiu “Restaurante” como estabelecimento da indústria hoteleira, embora houvesse, como sabemos, milhares de restaurantes por todo o país, muito antes daquela lei ser aprovada.

Nos Estados Unidos a palavra restaurante começou a ser usada em 1750 mas era só aplicada à sala de jantar dos hotéis ricos. Depois de 1900 é que o termo se generalizou e hoje é referido praticamente a todos os estabelecimentos que servem comidas e bebidas.

Rhode Island

No Estado americano onde eu vivo, com uma população de cerca de um milhão de habitantes, existem 1568 restaurantes, 469 cafetarias, 681 restaurantes de serviço rápido ou pronto a comer (do tipo McDonald, Burger King), 282 lancheonetes e ainda 221 vendedores ambulantes de comida e bebidas, num total de 3.221 lugares onde se podem obter refeições.

Se o Estado de Rhode Island, com um milhão de habitantes, tem 3.221 estabelecimentos de comidas, os Estados Unidos com 230 milhões de habitantes, terão 740.830 locais de comes e bebes.

Com tantos lugares públicos, eu como médico, quis saber como é que o Departamento de Saúde deste Estado inspecciona tantos estabelecimentos. Vim a saber que os Inspectores de Saúde Estaduais fazem inspeções mensais regulares a restaurantes, incluindo a higiene dos alimentos e proteção dos mesmos, dos utensílios, das louças, da água, da luz, da ventilação, dos empregados, dos insectos, dos ratos, do lixo, da cozinha e das retretes! Sim, da cozinha e das retretes (homens e mulheres), porque quantas e quantas vezes a limpeza da retrete é o espelho da limpeza da cozinha!

Retrete

Retrete é uma palavra derivada do latim “*Retractor*” que significa “*retirado para trás, arredado do caminho*”. É por isso que nas nossas aldeias a “casinha” está sempre nas traseiras da casa ou do quintal. Quer nos Estados Unidos, quer nos países onde tenho viajado, presto sempre muita atenção às condições higiénicas das retretes nos restaurantes que escolho para comer.

Lembro-me muito bem que há quatro anos, na Cidade Espanhola de Compostela, com os meus dois filhos, na Rua da Rainha (assim chamada em memória da Rainha Santa Isabel de Portugal), rua que tem muitos restaurantes, resolvemos pôr à prova o nosso “teste sanitário para escolher o melhor restaurante”, visitando primeiro as retretes dos mesmos estabelecimentos. Só na quarta inspecção higiénica dos lavabos e das retretes é que ficamos satisfeitos, resolvendo assim comer nesse restaurante. Podemos dizer que fizemos uma escolha certa!

Em Portugal as retretes de muitos restaurantes e dos cafés deixam muito a desejar. A grande parte delas falta-lhes o papel higiénico e as toalhas de papel para secar as mãos.

Em Portugal ainda continua a haver grande abundância de retretes ao ar livre. É verdadeiramente alarmante a porcaria que se encontra nas matas e pinhais nos caminhos que levam ao Santuário de Fátima!

O Ministério de Saúde de Portugal ainda tem muito que fazer para elevar o nível higiénico das retretes em todo país ao nível das retretes dos países civilizados.

Caro leitor, quando visitar um restaurante, ponha a prova este teste sanitário: “*A limpeza da retrete é o espelho da limpeza da cozinha*”. Bom apetite!

