



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Secretaria Geral Parlamentar
Secretaria de Documentação
Equipe de Documentação do Legislativo

PARECER CONJUNTO Nº 656/2017 DAS COMISSÕES REUNIDAS DE TRÂNSITO, TRANSPORTE, ATIVIDADE ECONÔMICA, TURISMO, LAZER E GASTRONOMIA; DE SAÚDE, PROMOÇÃO SOCIAL, TRABALHO E MULHER, E DE FINANÇAS E ORÇAMENTO SOBRE O PROJETO DE LEI Nº 511/2016.

O presente projeto de lei, de autoria do nobre Vereador Atílio Francisco, dispõe sobre a obrigatoriedade dos estabelecimentos que comercializam alimentos, lanches, lanches rápidos chamados de fast-food's e similares, realizem a higienização das bandejas, e dá outras providências.

De acordo com a propositura, a higienização das bandejas deverá ser feita com a utilização de produtos que contenham ingredientes antimicrobianos.

Em sua justificativa, o Autor argumenta que os estabelecimentos de "fast food" adotam a prática de próprio cliente descartar seus restos alimentares e deixar a bandeja para que o funcionário do estabelecimento as retire posteriormente, o que pode levar um longo período, podendo haver a proliferação de bactérias nesse intervalo.

Também aponta que é difícil encontrar estabelecimentos que lavem as bandejas corretamente e que elas deveriam ter o mesmo tratamento dos talheres, já que às vezes estão com sobras de alimentos.

A Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa manifestou-se pela LEGALIDADE da propositura, na forma do SUBSTITUTIVO apresentado a fim de adequar o projeto à melhor técnica de elaboração legislativa.

A ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária - emitiu em 15/09/2004 a Resolução RDC nº 216, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, da qual extraímos as seguintes partes:

4.2.1 As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento. [...]

4.2.6 Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento

Um estudo publicado por de Oliveira Ávila et al demonstra a importância da segurança alimentar, do qual destacamos os seguintes trechos de sua pesquisa:

A segurança dos alimentos é preocupação de todos os profissionais ligados à saúde pública, pois a causa de intoxicações alimentares é a ingestão de alimentos contaminados. Os dados epidemiológicos disponíveis relatam que as Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), onde estão incluídos os restaurantes industriais, são as maiores fontes de surtos de doenças veiculadas por alimentos (KOCHANOSKI et al. 2009).

Atualmente, existem grandes preocupações sobre a segurança dos alimentos, o que define uma alimentação segura ou isenta de qualquer risco para a saúde. Estas preocupações

têm por base os resultados de estudos que mostraram baixos níveis de adesão aos serviços de alimentação e o uso das Boas Práticas nas unidades de alimentação no Brasil, além das grandes dificuldades enfrentadas pelos estabelecimentos na implementação e no acompanhamento do planejamento (BALZARETTI e MARZANO, 2012). [...]

Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) são denominadas doenças comumente infecciosas ou tóxicas, ocasionadas por agentes que entram no hospedeiro através da ingestão de alimentos, sendo que todas as pessoas estão sujeitas às doenças de origem alimentar. [...]

A maior parte dos casos de DTAs, entretanto, não é notificada, pois muitos microrganismos patogênicos presentes nos alimentos ocasionam sintomas brandos, fazendo com que a vítima não procure auxílio médico. Os sintomas mais frequentes são dor de estômago, vômitos, náuseas, febre e diarreia. [...]

Segundo Maia et al.(2011), foi realizado uma análise da contaminação de bandejas e refis (após sanitização e antes do porcionamento da refeição) em duas UANs hospitalares no município de Belo Horizonte- MG e verificou elevado índice de Staphylococcus aureus e Staphylococcus epidemis. Verifica-se assim uma ausência do controle higiênico-sanitário nos processos de produção de alimentos e da qualidade de sanitização das superfícies destituídas ao contato com os alimentos (RIBEIRO, 2008).

(Fonte: DE OLIVEIRA ÁVILA, Mariana et al. A IMPORTÂNCIA DO CONTROLE DAS CONDIÇÕES MICROBIOLÓGICAS E HIGIÊNICO SANITÁRIAS NA PREVENÇÃO DE DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS-UMA REVISÃO DE LITERATURA. Revista Expressão Científica (REC), v. 1, n. 1, 2016).

Depreende-se da parte final do estudo, que mesmo num ambiente hospitalar, a sanitização de equipamentos é muito difícil.

Nesse sentido, o projeto de lei reveste-se de grande relevância e elevado interesse público ao tratar da proteção da saúde da população.

A Comissão de Trânsito, Transporte, Atividade Econômica, Turismo, Lazer e Gastronomia, no âmbito de sua competência, entende que a propositura é meritória e deve prosperar, sendo, portanto, favorável o parecer, nos termos do substitutivo apresentado pela Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa.

A Comissão de Saúde, Promoção Social, Trabalho e Mulher, no âmbito de sua competência, entende que a propositura é meritória e deve prosperar, sendo, portanto, favorável o parecer, nos termos do substitutivo apresentado pela Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa..

Quanto ao aspecto financeiro, a Comissão de Finanças e Orçamento nada tem a opor ao projeto de lei, nos termos do substitutivo apresentado pela Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa, tendo em vista que a matéria não ofende os dispositivos da lei orçamentária, bem como está condizente com os referendos legais de conduta fiscal. Favorável, portanto, é o parecer.

Sala das Comissões Reunidas, 30.05.2017.

COMISSÃO DE TRÂNSITO, TRANSPORTE, ATIVIDADE ECONÔMICA, TURISMO, LAZER E GASTRONOMIA

JOÃO JORGE

ALESSANDRO GUEDES

COMISSÃO DE SAÚDE, PROMOÇÃO SOCIAL, TRABALHO E MULHER

ADRIANA RAMALHO

JULIANA CARDOSO

RUTE CARDODO

SAMIA BOMFIM

GILBERTO NASCIMENTO

MILTON FERREIRA
NOEMI NONATO
COMISSÃO DE FINANÇAS E ORÇAMENTO
AURÉLIO NOMURA
ISAC FELIX
ATILIO FRANCISCO
RICARDO NUNES
OTA

Este texto não substitui o publicado no Diário Oficial da Cidade em 31/05/2017, p. 73

Para informações sobre o projeto referente a este documento, visite o site www.camara.sp.gov.br.