



CÂMARA DOS DEPUTADOS

PROJETO DE LEI N.º 5.510-A, DE 2009

(Da Sra. Solange Almeida)

Dispõe sobre a obrigação de restaurantes, lanchonetes, bares e similares instalarem lavatórios nas suas dependências; tendo parecer da Comissão de Desenvolvimento Econômico, Indústria e Comércio, pela aprovação, com emenda (relator: DEP. LEANDRO SAMPAIO).

DESPACHO:

ÀS COMISSÕES DE:

DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, INDÚSTRIA E COMÉRCIO;

SEGURIDADE SOCIAL E FAMÍLIA; E

CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA E DE CIDADANIA (ART. 54 RICD)

APRECIÇÃO:

Proposição Sujeita à Apreciação Conclusiva pelas Comissões - Art. 24 II

S U M Á R I O

I - Projeto inicial

II - Na Comissão de Desenvolvimento Econômico, Indústria e Comércio:

- parecer do relator
- complementação de voto
- emenda oferecida pelo relator
- parecer da Comissão

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Esta lei obriga os proprietários de restaurantes, lanchonetes, bares e estabelecimentos similares a instalarem lavatórios nas respectivas dependências, para uso exclusivo de seus clientes.

Art. 2º A presença do lavatório constitui condição prévia para as autorizações de funcionamento, como alvarás e licença sanitária, emitidas por órgãos estaduais e municipais.

Art. 3º A violação do disposto nesta lei constitui infração sanitária e sujeita os infratores às sanções previstas em lei.

Art. 4º Esta lei entra em vigor noventa dias após sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

Os alimentos são produtos que possuem, por sua própria natureza, um certo risco sanitário no seu consumo. A forma como ele é manipulado e preparado pode constituir fator que agrava ou reduz tal risco. Algumas regras básicas de higiene, a serem seguidos pelos preparadores e pelos próprios consumidores, podem ajudar a minimizar tais riscos. Portanto, trata-se de um risco controlável.

A higienização prévia das mãos, por exemplo, apesar ser uma medida simples de ser tomada, possui uma alta eficiência para que sejam evitadas contaminações e disseminações de microorganismos. A ausência dessa prática aumenta os riscos à saúde dos indivíduos, inclusive no momento do consumo dos alimentos. Algumas contaminações e infecções poderiam ser evitadas se as pessoas tivessem à disposição os elementos necessários à adequada higiene pessoal no momento anterior à alimentação.

As condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos que fornecem alimentos ao consumo humano devem ser controladas, a fim de que tais contaminações sejam evitadas. Essa medida poderia reduzir o risco à saúde dos clientes desses estabelecimentos. A proteção da saúde dos consumidores deveria ser prioridade dos comerciantes de alimentos, em especial dos restaurantes e similares. Todavia, isso nem sempre acontece. Alguns estabelecimentos sequer dispõem de instalações adequadas às refeições, quanto mais um local destinado à higienização pessoal prévia à alimentação.

Todos os restaurantes, bares e similares, por fornecerem alimentação ao consumidor final, deveriam contar com lavatórios para uma correta higienização dos clientes, antes das refeições. Sabe-se que a falta de limpeza das mãos pode causar a contaminação do indivíduo por microorganismos patogênicos. A

disseminação dos germes também pode ser causada por ausência das condições de higiene, tanto do local em que é servida a refeição, quanto da manipulação dos alimentos.

Vale ressaltar que os estabelecimentos comerciais, de uma forma geral, para o exercício de suas atividades precisam de autorização do Poder Público. É nessa ocasião que o Estado verifica se o interessado possui condições de prestar determinado serviço de forma regular, com observância de todas as regras aplicáveis à atividade em questão. Quando a Administração emite a autorização, o cidadão entende que as exigências para o seu funcionamento foram cumpridas. Há uma relação de confiança para com as autoridades públicas competentes. Se o estabelecimento está funcionando é porque cumpriu com suas obrigações legais. Assim irá pressupor o consumidor.

A presença de um lavatório nos restaurantes, lanchonetes e bares deveria ser condição necessária à autorização, emitida pelo Poder Público, para o funcionamento desses estabelecimentos. Esse requisito é essencial para a redução dos riscos à saúde dos consumidores. Sem um local que contenha os elementos necessários à higiene pessoal dos clientes, as autoridades sanitárias devem reconhecer a existência de uma situação que agrava os riscos inerentes à atividade. Tal agravamento não é desejável, mas pode ser combatido, por diversos mecanismos, como a instalação obrigatória de lavatórios, a qual consiste em uma medida simples, lógica e bastante efetiva para a redução das contaminações dos alimentos por microorganismos patogênicos, bem como sua disseminação.

Ante o exposto, solicito o apoio dos meus pares para que a presente proposta seja aprovada.

Sala das Sessões, em 30 de junho de 2009.

Deputada SOLANGE ALMEIDA

COMISSÃO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, INDÚSTRIA E COMÉRCIO

I - RELATÓRIO

O projeto em epígrafe, da lavra da nobre Deputada Solange Almeida, obriga os proprietários de restaurantes, lanchonetes, bares e estabelecimentos similares a instalarem lavatórios em suas dependências, para uso exclusivo de clientes. Esse requisito, de acordo com a iniciativa, constituirá condição prévia para as autorizações de funcionamento, alvarás e licenças sanitárias, emitidas por órgãos estaduais e municipais. Por fim, a proposição determina, em

seu art. 3º, que o seu descumprimento será considerado infração sanitária, sujeitando o infrator às sanções previstas em lei.

Em sua justificação, a ilustre Autora argumenta que a presença de locais, em restaurantes e estabelecimentos similares, destinados à higienização pessoal prévia à alimentação, é requisito essencial para a redução dos riscos à saúde dos consumidores.

A proposição foi distribuída, pela ordem, às Comissões de Desenvolvimento Econômico, Indústria e Comércio e de Seguridade Social e Família, para exame de mérito, e à Comissão de Constituição e Justiça e de Cidadania, para a análise de regimentalidade e juridicidade, em regime de tramitação ordinária.

Cabe-nos, nesta Comissão de Desenvolvimento Econômico, Indústria e Comércio, apreciar a matéria quanto ao mérito, nos aspectos atinentes às atribuições do Colegiado, nos termos do art. 32, VI, do Regimento Interno desta Casa. No prazo regimental, não foram apresentadas emendas ao PL nº 5.510, de 2009.

É o relatório.

II - VOTO DO RELATOR

O projeto de lei em apreço tem o louvável objetivo de reduzir os riscos à saúde resultantes de condições de higiene precárias, decorrentes da inexistência em restaurantes, bares e similares de lavatórios para que clientes possam realizar a higienização de suas mãos.

Convém mencionar, por oportuno, que o controle sanitário na área de alimentos é exercido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), por meio da regulamentação e da fiscalização dos serviços de alimentação, no que diz respeito à manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo. Nesse sentido, a Anvisa expediu normas que tratam das exigências, condições e requisitos higiênico-sanitários gerais para indústrias e serviços de alimentação aplicáveis em todo território nacional. As normas, relacionadas à matéria sob análise, aprovam o “Regulamento Técnico de Boas Práticas para

Serviços de Alimentação” (Resolução da Diretoria Colegiada nº 216, de 15 de setembro de 2004); o “Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos” (Resolução da Diretoria Colegiada nº 275, de 21 de outubro de 2002); e o “Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos”, as “Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos” e o “Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos (Portaria do Ministério da Saúde de nº 1.428, de 26 de novembro de 1993).

Mais especificamente, no que diz respeito às instalações sanitárias em estabelecimentos de alimentação, a RDC nº 216/04 determina que tais instalações **“devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos”**.

As demais normas supramencionadas enfocam, entre outras tantas ações de vigilância sanitária de alimentos, as boas práticas para a fabricação e manipulação de alimentos e bebidas. Grosso modo, estabelecem que os Procedimentos Operacionais Padronizados devem tratar da higienização de instalações, equipamentos e móveis; do controle integrado de vetores e pragas urbanas; da higienização do reservatório; e da higiene e saúde dos manipuladores. Observa-se, portanto, que exigências relativas aos padrões de edificação dos estabelecimentos, que contemplem lavatórios para os consumidores, são escassas. Em geral, questões relativas a anti-sepsia das mãos se restringem aos procedimentos que os manipuladores de alimentos devem adotar, havendo poucas disposições acerca das condições que estabelecimentos de alimentação devem oferecer para a anti-sepsia dos consumidores.

No tocante ao mérito econômico, ao qual devemos nos ater, de acordo com o Regimento Interno desta Casa, a possibilidade de contaminação por microorganismos e de eventual adoecimento do cliente pode ameaçar a credibilidade do estabelecimento, afastando os consumidores. Em última instância, a

perda de clientes e a redução do faturamento das empresas, de que trata a proposição em exame, pode resultar em sua falência. Portanto, a medida proposta pelo Projeto em tela, ao assegurar condições seguras para a comercialização de seus produtos, garante, também a sustentabilidade financeira do estabelecimento comercial.

Os custos para a implantação de tal medida, a nosso ver, podem ser absorvidos pelos estabelecimentos, de que trata o projeto em comento, haja vista já existir exigência relativa à presença de instalações sanitárias, particularmente na área de manipulação de alimentos. Trata-se, portanto, apenas da extensão de pontos de água e aquisição de lavatório.

Assim sendo, julgamos que a iniciativa reveste-se, tanto do ponto de vista sanitário como do ponto de vista econômico, de inegável mérito, por visar a proteção à saúde do consumidor e a viabilidade financeira dos estabelecimentos da área de alimentação no longo prazo.

Ante o exposto, **votamos pela aprovação do Projeto de Lei nº 5.510, de 2009.**

Sala da Comissão, em 03 de novembro de 2009.

Deputado LEANDRO SAMPAIO
Relator

COMPLEMENTAÇÃO DE VOTO

No dia 4 de novembro do corrente ano, apresentamos a este egrégio Colegiado nosso Voto pela aprovação do projeto em epígrafe, de autoria da ilustre Deputada Solange Almeida. Na ocasião, fundamentamos nossa posição favorável à instalação de lavatórios, nos estabelecimentos de que trata a proposição, no fato de que uma medida simples poderá proporcionar grandes benefícios sanitários - e, conseqüentemente, evitar perdas econômicas - que mais do que compensam seus custos.

Durante a discussão do projeto, realizada no dia 11 de novembro, o nobre Deputado Jurandil Juarez, com a precisão que lhe é característica, refletiu e levantou questões absolutamente pertinentes, que apenas

um olhar atento e minucioso, poderia captar. Primeiramente ponderou acerca da obrigatoriedade, estabelecida no art. 1º da proposição em tela, de que “proprietários de restaurantes, lanchonetes, bares e estabelecimentos similares” instalem lavatórios em suas dependências. Em seu entender, o termo “proprietários” poderia deixar margem para discussões entre estes e locatários, arrendatários ou outros agentes envolvidos nas relação comerciais sobre a assunção de responsabilidades quanto à aplicação da medida proposta pela iniciativa. A esse respeito, sugere que a referida expressão seja retirada, de forma a que permaneça a lista de estabelecimentos da área de alimentação que estarão sujeitos à norma, caso venha a ser aprovado o Projeto em tela. Acatamos a alteração sugerida, que, a nosso ver, aperfeiçoa a iniciativa.

Outro ponto debatido pelo ilustre Deputado, na aludida ocasião, diz respeito à restrição, imposta também no art. 1º do Projeto em tela, de que os lavatórios sejam para uso exclusivo dos clientes dos estabelecimentos mencionados. Para o Parlamentar, tal medida seria de difícil fiscalização e poderia gerar situações desagradáveis, que deveriam ser evitadas. De fato, é frequente, em nosso País, que transeuntes entrem em estabelecimentos para utilizar sanitários, dada a ausência desse tipo de dependência em lugares públicos. Acreditamos que esse encargo não deva ser transferido aos proprietários ou locatários de estabelecimentos comerciais, pois geraria um ônus advindo da limpeza do recinto, bem como da possibilidade de ocorrência de situações não desejáveis, afastando a clientela.

Ante o exposto, **votamos pela aprovação do Projeto de Lei nº 5.510, de 2009, com a emenda anexa.**

Sala da Comissão, em de de 2009.

Deputado LEANDRO SAMPIO

Relator

EMENDA Nº

Suprima-se, no artigo 1º do projeto, a expressão “os proprietários de”.

Sala da Comissão, em de de 2009.

Deputado LEANDRO SAMPAIO

III - PARECER DA COMISSÃO

A Comissão de Desenvolvimento Econômico, Indústria e Comércio, em reunião ordinária realizada hoje, aprovou unanimemente o Projeto de Lei nº 5.510/2009, com emenda, nos termos do Parecer do Relator, Deputado Leandro Sampaio, que apresentou complementação de voto.

Estiveram presentes os Senhores Deputados:

Edmilson Valentim - Presidente, João Maia - Vice-Presidente, Capitão Assunção, Edson Ezequiel, José Guimarães, Jurandil Juarez, Laurez Moreira, Leandro Sampaio, Luiz Paulo Vellozo Lucas, Nelson Goetten, Renato Molling, Aelton Freitas, Antônio Andrade, Guilherme Campos, Maurício Trindade, Moreira Mendes e Valadares Filho.

Sala da Comissão, em 11 de novembro de 2009.

Deputado EDMILSON VALENTIM
Presidente

FIM DO DOCUMENTO
