

COMISSÃO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, INDÚSTRIA E COMÉRCIO.

PROJETO DE LEI Nº 5.510, DE 2009

Dispõe sobre a obrigação de restaurantes, lanchonetes, bares e similares instalarem lavatórios nas suas dependências.

Autora: Deputada SOLANGE ALMEIDA

Relator: Deputado LEANDRO SAMPAIO

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