COMISSÃO DE SAÚDE, PLANEJAMENTO FAMILIAR E PREVIDÊNCIA SOCIAL

ESTUDO TÉCNICO

Projeto de Lei nº 293/2016

Autor: Balbino Carvalho – SABÁ

Ementa: Dispõe sobre a obrigatoriedade dos estabelecimentos comerciais que fornecem produtos alimentícios, como restaurantes, lanchonetes, lojas de conveniências, padarias e similares, disporem de lavatório/lavabo para higienização das mãos na Cidade de Salvador.

O presente Projeto de Lei (PLE) estabelece a presença do lavatório em estabelecimentos comerciais que fornecem produtos alimentícios, para **uso exclusivo de clientes**, como condição prévia para autorização de funcionamento, como na emissão de alvará e licença sanitária pelo órgão municipal.

Cumpre informar que, segundo o banco de dados da Supervisão de Análise e Pesquisa, não há nenhuma outra "proposição legislativa em tramitação que verse especificamente sobre o tema aludido na epígrafe".

A Comissão de Constituição e Justiça (CCJ) e a Comissão de Orçamento, Finanças e Fiscalização (COFF) opinaram pela aprovação do Projeto de Lei nº 262/2019. No entanto, a CCJ, em seu parecer, apresentou emenda modificativa alterando a redação do caput do art. 3º e do inciso II do mesmo artigo, do referido Projeto de Lei.

Após análise da CCJ e da COFF, o PLE 262/2019 seguiu o processo legislativo de tramitação e foi avaliado pela Comissão de Transporte, Trânsito e Serviços Municipais.

No âmbito da referida Comissão, em parecer aprovado em 04/08/2017, o PLE 262/2019 recebeu as seguintes emendas:

> Art 1º ....
>
> **Parágrafo único: Nos negócios denominados "Food Trucks", bem como nas barracas de zinco, pela inviabilidade de instalação de lavatórios/lavabos para uso exclusivo dos clientes, poderão estes estabelecimentos, disponibilizar recipientes com álcool em gel para anti-sepcia exclusiva de seus clientes** (grifo do autor).
>
> Art. 2º A presença de lavatórios/lavabos, **ou, nos casos especificados, ou, nos casos especificados no parágrafo acima o recipiente com álcool em gel**, constitui condição prévia para autorização de funcionamento, como alvará e licença sanitária, emitida pelo órgão municipal.

Foi dada continuidade ao processo de tramitação e o referido projeto voltou à CCJ que aprovou as emendas propostas pela Comissão de Transporte, Trânsito e Serviços Municipais[1].

Conforme o art. 68, IX, "a", do Regimento Interno[2] desta Casa, compete à Comissão de Saúde, Planejamento Familiar e Previdência Social "opinar em todas as proposições relativas a questões inerentes à Saúde e diretrizes do SUS". Assim, este trabalho busca, através de um "olhar" técnico-cientifico, fazer um breve estudo das disposições e elementos técnicos presentes no Projeto de Lei, com vistas a subsidiar as discussões da matéria pela Comissão de Saúde, Planejamento Familiar e Previdência Social, no seu âmbito de atuação.

Nesse sentido, vale destacar que a maior causa de doenças transmitidas por alimentos (DTAs) é a contaminação por falta de higiene dos manipuladores e, em alguns casos, dos próprios consumidores. Estudos apontam que a não higienização das mãos, antes de manipular/servir alimentos, é um dos principais

[1] Parecer CCJ aprovado em 06/03/2019.
[2] Resolução 910/1991 – art 68, IX.

fatores contaminantes dos mesmos. Entre os vários locais propensos a este tipo de contaminação, os restaurantes *self-service* são os de maior preocupação. No *Buffet,* as mãos sujas ou mal lavadas dos consumidores, que utilizam os mesmos talheres para se servirem, são o principal foco de contaminação (ZANDONADI *et al*, 2007).

A gravidade da situação epidemiológica imposta pela pandemia de Covid-19 em várias partes do mundo dá maior visibilidade a importância da higiene das mãos. No município de Salvador, o primeiro caso de Covid-19 foi registrado no dia 13 de março de 2020. Atualmente, os sistemas de informação da Secretaria de Saúde do Estado da Bahia (SESAB) e do Comitê Científico de Combate ao Coronavírus apontam para 62.201 casos confirmados e 1.962 óbitos por Covid-19 na capital baiana[3].

A Covid-19 é uma doença causada pela infeção pelo novo Coronavírus (SARS-CoV-2). Com base na evidência científica atual, este vírus transmite-se principalmente através de:

- Contato direto: disseminação de gotículas respiratórias produzidas quando uma pessoa infetada tosse, espirra ou fala, que podem ser inaladas ou pousar na boca, nariz ou olhos de pessoas que estão próximas (< 2 metros).
- Contato indireto: contato das mãos com uma superfície ou objeto contaminado com SARS-CoV-2 e, em seguida, com a boca, nariz ou olhos.

Os estabelecimentos que fornecem alimentos e bebidas, pelas suas características, podem ser locais de transmissão da infeção por SARS-CoV-2, quer por contato direto e/ou indireto. Por isso, medidas adicionais devem ser tomadas para assegurar a minimização da transmissão da doença nestes contextos.

Nesse sentido, o PLE 262/2019, ao dispor sobre a obrigatoriedade dos estabelecimentos comerciais que fornecem produtos alimentícios, disporem de lavatório/lavabo para higienização das mãos dos clientes na Cidade de Salvador,

[3] Dados obtidos no portal https://www.comitecientifico-ne.com.br/ em 10 de agosto de 2020 às 15:50h.

colabora com os esforços empreendidos pela população e autoridades sanitárias para o controle de infecções, a exemplo da Covid-19 e do H1N1, e de DTA.

REFERENCIAS

CÂMARA MUNICIPAL DE SALVADOR. **Regimento Interno**. Resolução 910, de 1991. Salvador, 1991.

Food and Drug Administration (FDA). **Best Practices for Retail Food Stores, Restaurants, and Food Pick-Up/Delivery Services During the COVID-19 Pandemic**. Maryland: FDA; 2020. Consultado a 06/08/2020. Disponível em https://www.fda.gov/media/136811/download 3.

Food and Drug Administration (FDA). **Summary of Best Practices for Retail Food Stores, Restaurants, and Food Pick-Up/Delivery Services During the COVID-19 Pandemic**. Maryland: FDA; 2020. Consultado a 06/08/2020. Disponível em https://www.fda.gov/media/136812/download

ZANDONADI, Renata Puppin; BOTELHO, Raquel Braz Assunção; SÁVIO, Karin Eleonora Oliveira; AKUTSU, Rita de Cássia; ARAÚJO, Wilma Maria Coelho. Atitudes de risco do consumidor em restaurantes de auto-serviço. **Rev. Nutr**., Campinas, 20(1):19-26, jan./fev., 2007

Sala das Comissões, 10 de agosto de 2020

Mônica Moura da Costa e Silva[4]
Analista Legislativo
Comissão de Saúde, Planejamento Familiar e Previdência Social

[4]Especialista em Medicina Social pelo ISC-UFBA / Mestre em Saúde Coletiva pelo ISC – UFBA.