



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA do Estado de São Paulo

PODER LEGISLATIVO

Projeto de Lei n° 18/2024

Processo Número: **1150/2024** | Data do Protocolo: 02/02/2024 13:51:33

Autoria: **Mauro Bragato**

Assinaturas Indicadas:

Ementa: **Dispõe sobre a obrigatoriedade do uso de protetores salivares em estabelecimentos de autoatendimento (self service) do ramo alimentício no Estado de São Paulo, e dá outras providências.**



Autenticar documento em <http://sempapel.al.sp.gov.br/autenticidade>
com o identificador 3100320032003800330038003A004300, Documento assinado digitalmente
conforme art. 4º, II da Lei 14.063/2020.



Projeto de Lei

Dispõe sobre a obrigatoriedade do uso de protetores salivares em estabelecimentos de autoatendimento (self service) do ramo alimentício no Estado de São Paulo, e dá outras providências.

A ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE SÃO PAULO DECRETA:

Artigo 1º – Esta lei tem como objetivo estabelecer e garantir, para os estabelecimentos comerciais de alimentos e para os serviços de alimentação de auto atendimento (self service), boas condições higiênico-sanitárias dos alimentos.

Artigo 2º – Os alimentos expostos para o consumo imediato devem estar protegidos contra poeiras, insetos e outras pragas urbanas, e contra contaminantes oriundos dos consumidores, tais como gotículas de saliva e fios de cabelo, e também, distantes de saneantes, produtos de higiene e demais produtos tóxicos.

Artigo 3º – Os estabelecimentos comerciais do ramo alimentício deverão orientar seus consumidores acerca das bactérias provenientes da saliva, evitando-se assim, a conversação durante o autoatendimento próximo dos alimentos

Artigo 4º –Torna-se obrigatório o uso de protetores salivares para alimentos em exposição aos consumidores, visando a proteção e a não contaminação da comida por gotículas de saliva exposta em buffets, garantindo a segurança alimentar dos clientes.

Artigo 5º – Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

JUSTIFICATIVA

Os cuidados com a higiene na manipulação de alimentos são fundamentais para controlar a contaminação, evitando a formação de bactérias e problemas de intoxicação e doenças relacionadas ao consumo dos alimentos. São geralmente causas de contaminação dos alimentos a falta de asseio (cuidados com a higiene), a exposição ao ar livre de alimentos preparados para servir e por fim instalações deficientes e mal cuidadas.

Fazer a correta higienização dos alimentos antes do preparo é essencial, isso porque as hortaliças, frutas e vegetais são produzidos no meio ambiente e carregam bactérias, vírus e parasitas. Por isso, é fundamental checar o estado dos alimentos no momento da compra. Esses cuidados devem ser ainda mais severos com relação à carne bovina, frango e peixes. Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), a intoxicação alimentar é um problema mundial e crescente. São 582 milhões de pessoas que adoecem, e destas, 351 mil morrem por ingestão de alimentos contaminados. (Disponível em: <https://www.who.int/>. Acesso em: 11/01/2024).





O homem pode representar um importante veículo de contaminação se não tomar os cuidados necessários. O nariz, a garganta e as mãos são focos predominantes e potenciais de contaminação. No momento em que se espirra ou tosse, por exemplo, os microorganismos presentes no corpo humano se espalham e podem contaminar os alimentos.

Apenas no Brasil, de acordo com o Ministério da Saúde, no período de 2007 a 2020, foram notificados, por ano, uma média de 662 surtos de doenças de transmissão hídrica e alimentar, com o envolvimento de 156.691 doentes (média de 17 doentes/surto), 22.205 hospitalizados e 152 óbitos. Já com o advento do coronavírus e a pandemia, em 2020, os brasileiros acabaram mudando para hábitos alimentares mais saudáveis, sendo um destes a implementação em massa dos protetores salivares em estabelecimentos comerciais do ramo alimentício.

O protetor salivar, em geral, pode ser utilizado por manipuladores de alimentos em cozinhas profissionais, durante o pré-preparo, preparo e distribuição de refeições, lanches, nas áreas de confeitaria, entre outros. Ele tem por função de oferecer um conjunto de benefícios, desde a proteção dos alimentos, maior higiene aos alimentos em exposição e manutenção da temperatura dos buffets quentes. Sendo assim, o protetor é especialmente importante em locais com grande circulação de pessoas, como restaurantes e eventos, onde o risco de contaminação é maior.

Além de sua importância na segurança alimentar, o uso de protetores salivares também é uma exigência da Vigilância Sanitária em muitas regiões do país. A falta desse equipamento pode resultar em multas e até mesmo no fechamento do estabelecimento. Entretanto, ainda lhe falta um respaldo jurídico para tornar obrigatório a presença dos protetores em todos os estabelecimentos comerciais que possam vir a servir alimentos destinados ao público, afim de manter uma maior higiene dos alimentos e uma proteção contra a infecção alimentar ocasionada por meio de salivas provenientes dos consumidores.

Dada a relevância de toda a pesquisa desenvolvida e demonstrada a tamanha relevância das propostas apresentadas, esperamos contar com o apoio dos nobres pares, no sentido da apreciação do presente projeto.

Mauro Bragato - PSDB



PROTOCOLO DE ASSINATURA(S)

O documento acima foi assinado eletronicamente e pode ser acessado no endereço <http://sempapel.al.sp.gov.br/autenticidade> utilizando o identificador 3100370036003700390037003A005000

Assinado eletronicamente por **Mauro Bragato** em 02/02/2024 13:12

Checksum: **039AA57A7E700D33DA5D24FABF0C4E3BE306E3091B6567F6CCB6C15AB03FB213**



Autenticar documento em <http://sempapel.al.sp.gov.br/autenticidade>
com o identificador 3100370036003700390037003A005000, Documento assinado digitalmente
conforme art. 4º, II da Lei 14.063/2020.