



PARECER Nº 002 DE 2019 - CESC

Da COMISSÃO DE EDUCAÇÃO, SAÚDE E CULTURA sobre o Projeto de Lei nº 568, de 2019, que dispõe sobre a utilização de lacre inviolável nas embalagens de alimentos entregues em domicílio no Distrito Federal, e dá outras providências.

AUTOR: Deputado Chico Vigilante Lula da Silva

RELATOR: Deputado Prof. Reginaldo Veras

I – RELATÓRIO

De autoria do Deputado Chico Vigilante, submete-se ao exame desta Comissão o Projeto de Lei nº 568/2019, o qual obriga o uso de lacres invioláveis nas embalagens de alimentos para consumo imediato entregues em domicílio.

O art. 2º estabelece características e funções do lacre inviolável a ser utilizado, o qual também é denominado selo de segurança ou lacre de proteção.

O lacre é obrigatório para as bebidas envasadas no estabelecimento, dispensado o uso no caso de bebidas engarrafadas industrialmente, de acordo com o art. 3º.

O art. 4º estabelece que, caso os alimentos sejam entregues com o lacre rompido ou violado, as empresas são obrigadas a trocar os alimentos ou a restituir os valores pagos.

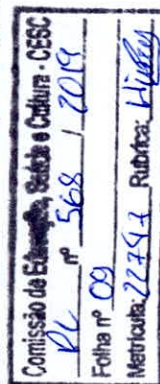
O descumprimento sujeita os infratores às penalidades previstas no Código de Defesa do Consumidor, bem como ao pagamento de multas, revogação e proibição de renovação do alvará de funcionamento, de acordo com os arts. 5º e 6º.

O art. 7º prevê que as despesas decorrentes da aplicação das disposições desta Lei correrão por conta das empresas do ramo de alimentos que efetuam entrega em domicílio.

A fiscalização do cumprimento da Lei fica a cargo do órgão competente do Poder Executivo, de acordo com o art. 8º.

Os dois últimos artigos tratam da vigência imediata à publicação e da revogação genérica das disposições contrárias, respectivamente.

Na Justificação, o autor afirma que a proposição objetiva oferecer mais segurança aos consumidores que utilizam serviços de entrega de alimentos, pois o lacre é capaz de evitar possível contaminação dos alimentos durante o transporte. Menciona o crescimento do uso de aplicativos para celulares de entrega de refeições, que possuem "milhões de usuários" no Brasil. Cita pesquisa recente feita nos Estados Unidos, mostrando que 28% dos entregadores "beliscam" a comida antes de entregá-





CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL

Terceira Secretaria
Assessoria Legislativa
Unidade de Saúde, Educação, Cultura e Desenvolvimento Científico e
Tecnológico - USE



la. Por fim, ressalta que Curitiba e São Paulo contam com leis e regulamentos que obrigam o uso do lacre ou selo de segurança e pede o apoio dos demais parlamentares para acatamento do Projeto de Lei.

Lida em 6/8/2019, a matéria foi distribuída à Comissão de Defesa do Consumidor e a esta Comissão de Educação, Saúde e Cultura – CESC, para análise de mérito, e à Comissão de Constituição e Justiça, para exame de admissibilidade.

Durante o prazo regimental, não foram apresentadas emendas.

É o relatório.

Comissão de Educação, Saúde e Cultura - CESC	
PL nº	568 / 2019
Folha nº	10
Metricula:	22747 Rubrica: Hieda

II – VOTO DO RELATOR

Por determinação regimental (*art. 69, I, a*, do Regimento Interno da Câmara Legislativa do Distrito Federal), compete à CESC analisar e emitir parecer sobre proposições que tratam de saúde pública.

A matéria em discussão diz respeito ao campo da vigilância sanitária, a qual figura entre as competências do Sistema Único de Saúde – SUS, conforme estabelecido pela Constituição Federal de 1988. A Lei federal nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, conhecida como Lei Orgânica da Saúde, conceitua vigilância sanitária como conjunto de ações capaz de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde, intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde. Entre as atribuições da área está o controle de bens de consumo que, direta ou indiretamente, se relacionem com a saúde, compreendidas todas as etapas e processos, da produção ao consumo.

Assim, compete ao SUS, por meio da vigilância sanitária, fiscalizar e inspecionar alimentos, bebidas e água. Portanto, as normas da vigilância sanitária de alimentos são elaboradas e implementadas pelos órgãos do SUS, os quais compõem o Sistema de Vigilância Sanitária, especialmente a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Nesse campo, conforme estabelecido pela Lei Orgânica da Saúde, cabe ao Distrito Federal suplementar as normas federais e normatizar as ações e serviços públicos de saúde, entre os quais se inclui a vigilância sanitária de alimentos.

A medida proposta demonstra a preocupação do autor em evitar contaminações em alimentos entregues em domicílio. A vigilância sanitária de alimentos evoluiu no sentido de proteger o consumidor dos possíveis riscos associados ao consumo de alimentos. Já na década de 1970, a Organização Mundial de Saúde editou resoluções sobre as condições de higiene na cadeia de produção de alimentos que influenciaram as medidas regulatórias adotadas no Brasil.

Conforme determina o Código de Saúde do DF, Lei nº 5.321, de 6 de março de 2014, os estabelecimentos que produzem e comercializam alimentos estão sujeitos ao controle sanitário, nos seguintes termos:

Art. 124. Para avaliar as condições de funcionamento dos estabelecimentos de produtos alimentícios e congêneres, a autoridade sanitária deve observar os aspectos referentes a boas práticas, condições ambientais, saneamento, instalações, pessoal, equipamentos, utensílios, procedimentos, processamento, armazenagem,



CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL

Terceira Secretaria
Assessoria Legislativa
Unidade de Saúde, Educação, Cultura e Desenvolvimento Científico e
Tecnológico - USE



transporte, exposição à venda, comercialização, uso de novas tecnologias, notificação, registro e meios de controle dos riscos à saúde do trabalhador.

.....
Art. 126. Compete ao órgão de vigilância sanitária do Sistema Único de Saúde do Distrito Federal elaborar normas para classificação e indicação dos requisitos necessários aos estabelecimentos de produtos alimentícios e congêneres.

Art. 127. É obrigatória a implementação de boas práticas pelos estabelecimentos que realizam atividades descritas no art. 124, conforme disposto em norma do órgão de vigilância sanitária do Sistema Único de Saúde do Distrito Federal. (grifamos)

Em relação às normas sanitárias, destacamos as que estão em vigor e dizem respeito direto ao tema tratado tanto as de alcance nacional, elaboradas pela ANVISA, como as locais, editadas pela Diretoria de Vigilância Sanitária – DIVISA, da Subsecretaria de Vigilância à Saúde – SVS, órgão da Secretaria de Estado da Saúde do Distrito Federal – SES/DF. São elas:

1) Resolução ANVISA – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que “dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação”. Essa norma aplica-se aos serviços de alimentação que preparam, fracionam, armazenam, vendem e entregam alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatêsens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisserias e congêneres. De acordo com a Norma:

4.9 ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO

4.9.1 Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade.

4.9.2 O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas.

4.9.3 Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

Quanto ao assunto diretamente relacionado ao PL em comento, é importante destacar a norma que trata dos critérios gerais para embalagens:

2) Resolução ANVISA – RDC nº 91, de 11 de maio de 2001, que “dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Critérios Gerais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos”. As embalagens têm por finalidade, entre muitas outras, proteger os alimentos de adulterações, justamente a finalidade do PL em análise, conforme o seguinte trecho da norma:

2.1.Embalagens para alimentos - é o artigo que está em contato direto com alimentos, destinado a contê-los, desde a sua fabricação até a sua entrega ao

Comissão de Educação, Saúde e Cultura - CESC
PL nº 568 / 2019
Folha nº 11
Matrícula: 27347 Rubrica:



consumidor, com a finalidade de protegê-los de agente externos, de alterações e de contaminações, assim como de adulterações.

Entre os critérios gerais, destacamos:

3.1. As embalagens e equipamentos que estejam em contato direto com alimentos devem ser fabricados em conformidade com as boas práticas de fabricação para que, nas condições normais ou previsíveis de emprego, não produzam migração para os alimentos de componentes indesejáveis, tóxicos ou contaminantes em quantidades tais que superem os limites máximos estabelecidos de migração total ou específica, tais que:

- a) possam representar um risco para a saúde humana;*
- b) ocasionem uma modificação inaceitável na composição dos alimentos ou nas características sensoriais dos mesmos.*

.....
3.3. As embalagens devem dispor de lacres ou sistemas de fechamento que evitem a abertura involuntária da embalagem em condições razoáveis. Não são exigidos sistemas ou mecanismos que as tornem invioláveis ou que mostrem evidências de abertura intencional, salvo os casos especialmente previstos. (grifamos)

Portanto, as embalagens têm papel essencial na garantia da qualidade dos alimentos e devem atender a critérios estritos quanto aos materiais empregados na sua fabricação. Entretanto, a **norma nacional não exige mecanismos que evidenciem a abertura intencional das embalagens de alimentos.**

Quanto às normas locais, destacamos:

3) Instrução Normativa DIVISA da SES/DF nº 16, de 23 de maio de 2017, a qual apresenta, no Anexo I, o Regulamento Técnico De Boas Práticas para Estabelecimentos Comerciais de Alimentos e para Serviços de Alimentação.

Art. 2º Para efeito desta Norma são adotadas as seguintes definições:

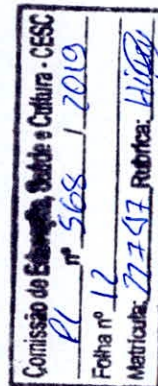
.....
XX - Embalagem: é o material que está em contato direto com o alimento, que tem a finalidade de acondicioná-lo e de protegê-lo contra agentes externos e alterações, desde a fabricação até o consumo;

.....
XXVIII - Manipulação de alimentos: conjunto de operações efetuadas sobre matérias-primas para obtenção de um alimento e sua entrega ao consumo, envolvendo as etapas de preparação, fracionamento, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda, entre outras;

XXIX - Manipulador de alimentos: toda pessoa que trabalhe em estabelecimento comercial de alimentos ou em serviço de alimentação, que manipule ingredientes e matérias-primas, embalagens, equipamentos e utensílios utilizados na produção, fracionamento, distribuição, transporte e comercialização de alimentos;

.....
Art. 17. Os entregadores de matérias-primas, ingredientes, embalagens, alimentos industrializados ou prontos para consumo devem se apresentar em condições adequadas de higiene.

.....
Art. 73. O transporte do alimento deve ser realizado em condições de tempo e temperatura que impeçam a contaminação e o desenvolvimento de microrganismos patogênicos.





CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL

Terceira Secretaria
Assessoria Legislativa
Unidade de Saúde, Educação, Cultura e Desenvolvimento Científico e
Tecnológico - USE



Assim, para efeitos de inspeção sanitária, as pessoas que entregam alimentos prontos para consumo em domicílio são consideradas manipuladores de alimentos, de acordo com o artigo citado, e, portanto, devem apresentar condições de higiene adequadas e receber treinamento apropriado. Os estabelecimentos comerciais a que se refere o PL devem ter responsável técnico ou operacional a quem compete supervisionar a aplicação do Manual de Boas Práticas de Manipulação e dos Procedimentos Operacionais Padronizados específicos para o estabelecimento. Esses manuais de procedimento apresentam instruções detalhadas dos procedimentos a serem adotados, com a finalidade de garantir a qualidade do alimento em todas as etapas da preparação, incluídos a da embalagem e o do transporte.

Portanto, conforme procuramos mostrar, a edição de lei com esse teor é inviável, pois a questão sanitária, além de exigir grande detalhamento e constantes atualizações, é de competência normativa dos órgãos do sistema de vigilância sanitária do DF.

Feitas essas considerações, manifestamo-nos pela rejeição do Projeto de Lei nº 568, de 2019, quanto ao mérito, no âmbito desta Comissão de Educação, Saúde e Cultura.

Sala das Comissões, em

2019.

DEPUTADO JORGE VIANNA

Presidente

DEPUTADO PROF. REGINALDO VERAS

Relator

Comissão de Educação, Saúde e Cultura - CESC	
PL nº	568 / 2019
Folha nº	13
Matrícula:	22747 Rubrica: <i>[assinatura]</i>