



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Secretaria Geral Parlamentar
Secretaria de Documentação
Equipe de Documentação do Legislativo

JUSTIFICATIVA - PL 0377/2018

Cuida-se de proposição para proibir a utilização de luvas de vinil, plásticas ou látex para manipulação de alimentos nos restaurantes, bares e similares. Isto porque, pesquisas demonstram que as luvas descartáveis não são mais eficazes que a limpeza e sanitização das mãos, tampouco dispensam esse cuidado.

As luvas somente são recomendadas para manipulação dos alimentos prontos para o consumo, que sofreram tratamento térmico ou que não seriam submetidos a tratamento térmico, além de frutas, verduras e legumes já higienizados. No entanto, o emprego das luvas na manipulação de alimentos deve ser precedido da higienização das mãos e estas devem ser trocadas a cada nova atividade (artigo 12 da Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013, da Secretaria de Estado da Saúde).

Por outro lado, as luvas descartáveis acarretam riscos de acidentes quando utilizadas em procedimentos que envolvam calor, como cozimento e fritura, ou em procedimentos junto a máquinas de moagem, tritura ou mistura (artigo 12, §1º, da Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013, da Secretaria de Estado da Saúde).

A utilização incorreta das luvas é fonte de contaminação de alimentos. Portanto, as luvas acabam se tornando um risco desnecessário, já que a lavagem das mãos com produtos sanitizantes é indispensável e suficiente para evitar a contaminação de alimentos. Nesse sentido, há decisão unânime da 2ª Câmara de Direito Público do Tribunal de Justiça de São Paulo (Apelação Cível nº 0017014-18.2012.8.26.0053, Rel. Des. Vera Angrisani, Data do Julgamento: 26/11/2013).

Outrossim, estudos indicam que há poucos controles relacionados à fabricação de luvas para a manipulação de alimentos, no que tange à confiabilidade de matérias-primas, processos de fabricação e conformidade das fábricas. Há evidências científicas de que as luvas de vinil, em especial, são responsáveis pela maioria dos eventos de contaminação cruzada na manipulação de alimentos relacionados ao uso de luvas (nos casos em que o tipo de luva é identificado), porque possuem uma maior permeabilidade a bactérias e vírus. Ademais, até 50% das matérias-primas de luvas de vinil são feitas de plastificantes que, para reduzir custos, podem conter ftalatos como o DINP (Diisononil Ftalato), DEHP (Bis (2-etilhexil) ftalato) e BPA (Bisfenol A) ¹ Os ftalatos são as substâncias capazes de tornar plásticos rígidos em plásticos maleáveis. Essas substâncias podem ser absorvidas pelo corpo humano por meio de ingestão, inalação e absorção dérmica. São particularmente mais solúveis em alimentos gordurosos, como manteiga, óleos e carne, facilitando a contaminação não apenas dos produtos alimentícios, como também dos manipuladores de alimentos. Nos seres humanos, efeitos dessas substâncias estão relacionadas ao surgimento de câncer de mama, desregulação hormonal e diminuição da fertilidade masculina (redução do número de espermatozoides)².

Em relação à competência do Município para legislar sobre segurança sanitária local, também há decisão do Órgão Especial do Tribunal de Justiça de São Paulo (Incidente De Arguição de Inconstitucionalidade 0087008-64.2013.8.26.0000; Relator: Roberto Mac Cracken; Órgão Julgador: Órgão Especial; Foro Central - Fazenda Pública/Acidentes - 6ª Vara de Fazenda Pública; Data do Julgamento: 24/07/2013; Data de Registro: 09/08/2013).

Pelos motivos acima apresentados e por objetivar o interesse público geral, espero contar com o voto favorável dos nobres Pares à presente propositura.

¹ <https://www.foodqualityandsafety.com/article/disposable-gloves-food-safe/>

² <https://www.ecycle.com.br/2183-ftalatos-ftalato.html>

Este texto não substitui o publicado no Diário Oficial da Cidade em 02/08/2018, p. 80

Para informações sobre o projeto referente a este documento, visite o site www.saopaulo.sp.leg.br .