



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

PL 524/10

JUSTIFICATIVA

Os restaurantes conhecidos como “self service” ou “por quilo” generalizaram-se na cidade de São Paulo por vários motivos, principalmente por oferecerem uma boa variedade de alimentos aliada a preços acessíveis.

Através desse sistema, os alimentos são expostos em balcões próprios, e colhidos diretamente pelos consumidores.

A fórmula do sucesso desse sistema é também a porta aberta para a disseminação de bactérias por vezes muito agressivas e responsáveis por moléstias silenciosas, como é o caso da *Helicobacter pylori*, conhecida comumente por *H. Pylori*, a bactéria responsável pela gastrite e, em casos extremos, pelo câncer gástrico.

Sua propagação se dá diretamente pelo contato humano, e é facilmente transmissível por mãos mal higienizadas assim como pela saliva.

As regras ora propostas visam a mitigar os riscos de transmissão desses micro-organismos, seja diminuindo a exposição dos alimentos, principalmente à saliva, ou através da manutenção dos alimentos em temperaturas adequadas, o que dificulta a sua sobrevivência, e até mesmo pelo aumento das condições de higienização das mãos que irão entrar em contato com os alimentos.

Nesses termos, o presente projeto visa incrementar as condições de higiene desses estabelecimentos, por se tratar de assunto de interesse público e de regulação pelo Poder Público, motivo pelo qual conto com o voto favorável dos Nobres Pares.