



PROJETO DE LEI N.º 7.713-A, DE 2017

(Da Sra. Norma Ayub)

Obriga os estabelecimentos sujeitos a fiscalização sanitária a divulgar informações sobre a última fiscalização sanitária a que foram submetidos e determina que os estabelecimentos que manipulam alimentos instalem câmera de monitoramento na área de produção; tendo parecer da Comissão de Desenvolvimento Econômico, Indústria, Comércio e Serviços, pela rejeição (relator: DEP. COVATTI FILHO).

DESPACHO:

ÀS COMISSÕES DE:

DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO SERVIÇOS;

SEGURIDADE SOCIAL E FAMÍLIA; E

CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA E DE CIDADANIA (ART. 54 RICD).

APRECIAÇÃO:

Proposição Sujeita à Apreciação Conclusiva pelas Comissões - Art. 24 II

SUMÁRIO

- I Projeto inicial
- II Na Comissão de Desenvolvimento Econômico, Indústria, Comércio e Serviços:
 - Parecer do relator
 - Parecer da Comissão

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Esta Lei obriga os estabelecimentos sujeitos a fiscalização

sanitária a divulgar, em local visível, de forma clara, no ambiente inspecionado,

informações sobre a última fiscalização sanitária a que foram submetidos e

determina que os estabelecimentos que manipulam alimentos instalem câmera de

monitoramento na área de produção, respeitadas outras disposições legais.

Art. 2º Os estabelecimentos sujeitos a fiscalização ou inspeção

sanitária ficam obrigados a divulgar, em local visível ao público, informações sobre

fiscalizações realizadas pelo órgão competente.

§1º As informações deverão conter, no mínimo:

I - data da fiscalização;

II - órgão fiscalizador;

III - nome do agente público responsável pela fiscalização; e

IV - resultado da fiscalização.

§2º Caso o estabelecimento nunca tenha sido fiscalizado, deverá

manter aviso, em lugar visível, com a seguinte informação: "este estabelecimento

ainda não foi submetido a fiscalização sanitária".

Art. 3º Os estabelecimentos que sirvam alimentos para consumo

imediato, com capacidade simultânea de atendimento de mais de 60 pessoas,

deverão instalar uma ou mais câmeras de monitoramento em suas áreas de

produção de alimentos, com transmissão ao vivo para a área dos consumidores, de

forma que estes possam verificar as condições de higiene do local.

Art. 4º Os estabelecimentos de porte médio ou superior que

produzam ou manipulem alimentos de forma manual deverão manter câmeras de

monitoramento em suas áreas de produção ou manuseio, com transmissão ao vivo

nos sítios eletrônicos das empresas responsáveis.

Art. 5º A inobservância do disposto nesta Lei configura infração

sanitária e sujeita o infrator ao processo e às penalidades previstas na Lei nº 6.437,

de 20 de agosto de 1977, ou outra que vier a substituí-la, sem prejuízo da

responsabilidade civil e penal porventura existente.

Coordenação de Comissões Permanentes - DECOM - P_5760 CONFERE COM O ORIGINAL AUTENTICADO

Art. 6º Esta lei entra em vigor após decorridos noventa dias de sua

publicação.

JUSTIFICAÇÃO

As denúncias apresentadas pela Operação Carne Fraca, da Polícia

Federal, trouxeram à tona a preocupação de toda a população com a segurança

alimentar. É revoltante a venda de alimento contaminado ou adulterado, ou ainda a

má conservação dos mesmos em estabelecimentos de produção e comercialização.

O Brasil possui uma ampla estrutura de vigilância sanitária,

abrangendo todos os entes federativos. Apesar disso, muitos estabelecimentos nem

chegam a ser fiscalizados. Quando são vistoriados, e irregularidades são

detectadas, falta uma divulgação ostensiva dessas informações, o que previne o

consumidor de conhecer a realidade.

A presença dessas informações de fiscalização ao alcance do

público seria um estímulo para que os responsáveis pelos estabelecimentos

tomassem providências para regularização. Da mesma forma, é importante divulgar

dados sobre a fiscalização, de forma a evitar desvios de conduta, e privilegiar a

transparência dos atos públicos.

Desta forma, este Projeto de Lei pretende obrigar estabelecimentos

em geral a divulgarem informações sobre a fiscalização mais recente a que foram

submetidos.

A questão da fiscalização insuficiente é ilustrada pelas más

condições das cozinhas de restaurantes. Muitas vezes são divulgadas notícias sobre

o péssimo estado de conservação nesses locais voltados para o consumo local de

refeições. Entende-se que deveria ser mais fácil para o consumidor conhecer as

condições de higiene dessas cozinhas.

Este projeto propõe, adicionalmente, a instalação de câmeras de

monitoramento nas cozinhas de estabelecimentos que sirvam comida, com

apresentação contínua do vídeo na área de atendimento aos clientes, e nos

estabelecimentos de produção e manuseio de alimentos, com divulgação pela

internet.

O preço dessas câmeras vem diminuindo progressivamente, se

Coordenação de Comissões Permanentes - DECOM - P_5760 CONFERE COM O ORIGINAL AUTENTICADO

tornando cada vez mais acessível para pequenos empresários. Ainda assim, este Projeto coloca critérios mínimos para essa exigência, por questões de razoabilidade, para evitar aumento significativo do custo.

Pelo exposto, peço o apoio dos nobres colegas Parlamentares para aprovação desta importante matéria, que contribuirá para melhorar a higiene e segurança dos estabelecimentos sujeitos a fiscalização sanitária, em especial dos que comercializam alimentos.

Sala das Sessões, em 24 de maio de 2017.

DEPUTADA NORMA AYUB

DEM/ES

LEGISLAÇÃO CITADA ANEXADA PELA

Coordenação de Organização da Informação Legislativa - CELEG Serviço de Tratamento da Informação Legislativa - SETIL Seção de Legislação Citada - SELEC

LEI Nº 6.437, DE 20 DE AGOSTO DE 1977

Configura infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas, e dá outras providências.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA,

Faço saber que o CONGRESSO NACIONAL decreta e eu sanciono a seguinte

TÍTULO I DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

- Art. 1º As infrações à legislação sanitária federal, ressalvadas as previstas expressamente em normas especiais, são as configuradas na presente Lei.
- Art. 2º Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas, alternativa ou cumulativamente, com as penalidades de:
 - I advertência;
 - II multa:
 - III apreensão de produto;
 - IV inutilização de produto;
 - V interdição de produto;
 - VI suspensão de vendas e/ou fabricação de produto;
 - VII cancelamento de registro de produto;
 - VIII interdição parcial ou total do estabelecimento;
 - IX proibição de propaganda; (Inciso com redação dada pela Lei nº 9.695, de

20/8/1998)

Lei:

- X cancelamento de autorização para funcionamento da empresa; (*Inciso com redação dada pela Lei nº 9.695, de 20/8/1998*)
- XI cancelamento do alvará de licenciamento de estabelecimento; (*Inciso com redação dada pela Lei nº 9.695, de 20/8/1998*)
- XI-A intervenção no estabelecimento que receba recursos públicos de qualquer esfera. (*Inciso acrescido pela Lei nº 9.695*, *de 20/8/1998*)
- XII imposição de mensagem retificadora; (*Inciso acrescido Medida Provisória* nº 2.190-34, de 23/8/2001)
- XIII suspensão de propaganda e publicidade. (*Inciso acrescido Medida Provisória nº 2.190-34, de 23/8/2001*)
 - § 1° A pena de multa consiste no pagamento das seguintes quantias:
- I nas infrações leves, de R\$ 2.000,00 (dois mil reais) a R\$ 75.000,00 (setenta e cinco mil reais);
- II nas infrações graves, de R\$ 75.000,00 (setenta e cinco mil reais) a R\$ 200.000,00 (duzentos mil reais);
- III nas infrações gravíssimas, de R\$ 200.000,00 (duzentos mil reais) a R\$ 1.500.000,00 (um milhão e quinhentos mil reais). (*Primitivo § 1º-A acrescido pela Lei nº* 9.695, de 20/8/1998 e renumerado com nova redação dada Medida Provisória nº 2.190-34, de 23/8/2001)
- § 2º As multas previstas neste artigo serão aplicadas em dobro em caso de reincidência. (*Primitivo § 1º-B acrescido pela Lei nº 9.695, de 20/8/1998 e renumerado Medida Provisória nº 2.190-34, de 23/8/2001*)
- § 3º Sem prejuízo do disposto nos arts. 4º e 6º desta Lei, na aplicação da penalidade de multa a autoridade sanitária competente levará em consideração a capacidade econômica do infrator. (*Primitivo § 1º-D acrescido pela Lei nº 9.695, de 20/8/1998 e renumerado Medida Provisória nº 2.190-34, de 23/8/2001*)

COMISSÃO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS

I - RELATÓRIO

O projeto em epígrafe, de autoria da ilustre Deputada Norma Ayub, obriga os estabelecimentos sujeitos à fiscalização ou à inspeção sanitária a divulgar, em local visível ao público, informações sobre a última fiscalização sanitária a que foram submetidos. Caso o estabelecimento nunca tenha sido fiscalizado, deverá ser afixado, em lugar visível, o seguinte aviso: "Este estabelecimento ainda não foi submetido à fiscalização sanitária".

A proposição determina ainda a instalação de câmeras de monitoramento nas cozinhas de estabelecimentos que atendam a mais de 60 pessoas, com transmissão das imagens na área de atendimento dos consumidores, e nos estabelecimentos de produção e de manuseio de alimentos, de forma manual, com divulgação pela internet.

Por fim, o projeto dispõe que a inobservância da lei configura

infração sanitária prevista na Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, sem prejuízo de

responsabilidade civil e penal.

Em sua justificativa, a nobre autora afirma que a divulgação de

informações sobre a fiscalização sanitária de estabelecimentos, bem como a

transparência das rotinas de produção de alimentos em cozinhas e em outros

estabelecimentos são estímulos para que empresários regularizem a situação

sanitária de seus empreendimentos e, assim, melhorem as condições de higiene dos

alimentos.

Em consonância com o inciso II do artigo 24 do Regimento Interno

desta Casa, a proposição está sujeita à apreciação por este Colegiado, que ora a

examina, pela Comissão de Seguridade Social e Família e pela Comissão de

Constituição e Justiça e de Cidadania, que deverá emitir parecer terminativo quanto

à constitucionalidade e juridicidade do projeto.

Em 06/06/17, recebemos a honrosa tarefa de relatar o PL nº 7.713,

de 2017, o qual, no prazo regimental, não recebeu emendas.

É o relatório.

II - VOTO DO RELATOR

A vigilância sanitária tem como objetivo "reduzir, diminuir, prevenir

ou mesmo eliminar riscos à saúde decorrentes do meio ambiente, da produção e

circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde", conforme

inscrito na Lei Orgânica da Saúde – Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990. É com

o intuito de dar transparência a essas ações que o projeto de lei em tela determina a

divulgação quanto à última fiscalização sanitária de estabelecimentos e o

monitoramento por meio de câmeras das áreas de produção e manipulação de

alimentos.

O Sistema Nacional de Vigilância Sanitária - SNVS, atuando de

maneira integrada e descentralizada, estabelece as responsabilidades das três

esferas de governo. Aos municípios compete executar serviços de vigilância

sanitária, controlar e fiscalizar os procedimentos dos serviços privados de saúde e,

entre outras atribuições, realizar a inspeção sanitária de estabelecimentos, tratada

no projeto em comento.

Os padrões de inspeção nos municípios e no Distrito Federal

seguem, entre outras normas, a orientação geral estabelecida pela RDC nº 216, de

15 de setembro de 2014, que aprova o Regulamento Técnico de Boas Práticas para

Serviços de Alimentação. Seu art. 2º estabelece que a RDC pode ser

complementada por normas expedidas pelos órgãos de vigilância sanitária

estaduais, distrital e municipais, que visem a dispor sobre requisitos inerentes às

realidades locais e a promover a melhoria das condições higiênico sanitárias dos

serviços de alimentação. Nesse sentido, os entes subnacionais têm editado leis e

instruções normativas, visando à regulamentação da execução da vigilância

sanitária, de forma a garantir as condições sanitárias de alimentos e outros produtos.

Em que pesem as especificidades locais, em geral, a inspeção

sanitária de estabelecimentos ocorre em razão da obtenção de licença de

funcionamento para abertura do estabelecimento; para liberação de licença

sanitária, geralmente de hospitais e de restaurantes de grande porte e que dispõem

de cozinhas industriais; por ocasião da implementação de programas específicos,

majoritariamente de caráter preventivo; e em decorrência de reclamações dos

cidadãos. Grosso modo, a inspeção motivada por queixas dos consumidores

constitui a principal demanda de inspeção de estabelecimentos realizada pelas

vigilâncias sanitárias.

Por ocasião da Copa do Mundo, a Anvisa instituiu um sistema de

categorização de restaurantes, bares e lanchonetes e avaliou a qualidade sanitária

de estabelecimentos em 12 cidades-sede. A classificação estabelecida variava de

"A" (excelente) a "E" (ruim), mas somente receberam os selos de qualidade os

estabelecimentos classificados como A, B e C.

O projeto em comento não cria uma classificação de

estabelecimentos, mas, da mesma forma que os procedimentos adotados na Copa

do Mundo, pretende informar o consumidor sobre as empresas que atendem aos

critérios sanitários para o fornecimento de alimentos ao consumidor.

Em princípio, as medidas preconizadas pela proposição sob exame,

ao dar transparência às condições de higiene de estabelecimentos, mereceriam

prosperar. Não obstante, um olhar mais detido sobre a matéria revela que sua

Coordenação de Comissões Permanentes - DECOM - P_5760 CONFERE COM O ORIGINAL AUTENTICADO PL 7713-A/2017

implementação pode prejudicar tanto os consumidores como as empresas

fornecedoras de alimentos, dadas a realidade e as condições de operação dos

órgãos de vigilância sanitária no país.

Considerando a insuficiência de pessoal e de infraestrutura para a

fiscalização de todos estabelecimentos que fornecem ou manipulam alimentos no

território nacional, a inspeção sanitária não ocorre com periodicidade definida e,

geralmente, é realizada em bases amostrais ou quando motivada por reclamações

dos consumidores, conforme mencionado.

Sendo assim, a inspeção fornece um diagnóstico das condições

sanitárias de estabelecimentos em um determinado ponto no tempo, o qual,

provavelmente, não será modificado no curto ou médio prazo. Via de regra, podem

levar anos para que o estabelecimento seja vistoriado novamente ou, até mesmo,

não vir mais a ser fiscalizado.

Nesse contexto, estabelecimentos reprovados na inspeção não

encontram incentivos para se adequarem às normas sanitárias, visto que dificilmente

voltarão a ser inspecionados em um curto intervalo de tempo e não terão, assim, a

oportunidade de atender aos requisitos de higiene e de qualidade e reverter o

resultado de um Termo de Vistoria desfavorável. Essas empresas seriam, portanto,

penalizadas por uma situação que pode ser momentânea e que poderia ser

corrigida, atendendo às exigências sanitárias.

Por outro lado, estabelecimentos aprovados pela inspeção podem,

no momento seguinte, não mais apresentarem as condições sanitárias requeridas

pelos órgãos competentes. O consumidor, confiante no aval da vigilância sanitária,

teria a falsa garantia de que não estaria exposto a riscos sanitários nos

estabelecimentos que ostentassem informações positivas quanto ao resultado da

fiscalização.

É por esse motivo que os termos de vistoria e instrumentos similares

expedidos pelas vigilâncias sanitárias normalmente atestam se o estabelecimento

está ou não de acordo com a legislação sanitária vigente apenas no momento da

vistoria.

Logo, julgamos que obrigar estabelecimentos sujeitos à fiscalização

sanitária a divulgar informações sobre a última fiscalização, conforme preconiza o

Coordenação de Comissões Permanentes - DECOM - P_5760 CONFERE COM O ORIGINAL AUTENTICADO

projeto em exame, pode levar o consumidor a acreditar, erroneamente, que não

corre riscos sanitários em estabelecimentos aprovados pela inspeção ou,

alternativamente, que estaria exposto ao risco em empresas que foram rejeitadas,

na medida em que as condições atestadas no momento da fiscalização podem não

mais persistir.

O projeto propõe ainda a instalação de câmeras de monitoramento

nas cozinhas de estabelecimentos que atendam a mais de 60 pessoas, com

transmissão das imagens na área de atendimento dos consumidores, e nos

estabelecimentos de produção e manuseio de alimentos, com divulgação pela

internet.

A nosso ver, essas medidas não devem prosperar.

Estabelecimentos que atendem a 60 ou mais pessoas e empresas que fabricam

alimentos manualmente são, geralmente, de pequeno e médio portes. Dessa forma,

seriam impactados financeiramente pela obrigatoriedade de instalação de circuito de

câmeras e monitores em suas dependências. Cotejado o custo da implementação

dessas medidas com os benefícios sanitários que podem dela resultar, acreditamos

que, pelo princípio da razoabilidade, não seria oportuna a sua adoção. Ademais, o

projeto não especifica se o parâmetro utilizado para o enquadramento dos

estabelecimentos à regra estabelecida, ou seja, o número de pessoas atendidas,

deve ser computado diariamente, mensalmente ou até anualmente. Mesmo corrigida

essa lacuna, acreditamos ser inviável a fiscalização das medidas propostas ainda

mais quando consideradas as deficiências com que hoje operam as vigilâncias

sanitárias em todo o país.

Por fim, acreditamos que será necessário analisar se normas e

padrões sobre procedimentos de controle de qualidade e sobre requisitos higiênico

sanitárias de estabelecimentos devem ser instituídos por lei federal ou se a matéria

deveria ser proposta por iniciativa municipal ou distrital.

De acordo com o art. 30 da Constituição Federal, compete aos

municípios legislar sobre assuntos de interesse local e em caráter suplementar à

legislação federal e a estadual, no que couber. Adicionalmente, a Lei Orgânica da

Saúde define claramente as competências das três esferas de governo e dispõe que

cabe aos municípios a execução da fiscalização sanitária.

Coordenação de Comissões Permanentes - DECOM - P_5760 CONFERE COM O ORIGINAL AUTENTICADO

De acordo com o Ministro Alexandre de Moraes, em seu artigo "Competências administrativas e legislativas para vigilância sanitária de alimentos":

"Assim, compete à União legislar sobre normas gerais protetivas da saúde pública, enquanto aos Estados e Distrito Federal compete a complementação dessas normas. Nem os Estados/Distrito Federal poderão invadir a disciplina sobre normas gerais nem a União poderá editar normas por demais específicas, sob pena de inconstitucionalidade por desrespeito à divisão de competências concorrentes feita pela Constituição Federal."

Certamente a Comissão de Constituição e Justiça e de Cidadania, conforme estabelece o art. 32, inciso IV do Regimento Interno da Casa, debruçar-se-á sobre essa questão para emitir parecer terminativo quanto à constitucionalidade e juridicidade do PL 7.713/2017.

Ante o exposto, VOTAMOS PELA REJEIÇÃO DO PROJETO DE LEI Nº 7.713, DE 2017.

Sala da Comissão, em 17 de julho de 2017.

Deputado COVATTI FILHO Relator

III - PARECER DA COMISSÃO

A Comissão de Desenvolvimento Econômico, Indústria, Comércio e Serviços, em reunião ordinária realizada hoje, rejeitou o Projeto de Lei nº 7.713/2017, nos termos do Parecer do Relator, Deputado Covatti Filho.

Estiveram presentes os Senhores Deputados:

Lucas Vergilio - Presidente, Vinicius Carvalho - Vice-Presidente, Augusto Coutinho , Cesar Souza, Helder Salomão, Jorge Côrte Real, José Fogaça , Marcos Reategui, Vaidon Oliveira, Walter Ihoshi, Covatti Filho, Enio Verri, Goulart, Herculano Passos, Sergio Vidigal, Vitor Lippi e Yeda Crusius.

Sala da Comissão, em 8 de novembro de 2017.

Deputado LUCAS VERGILIO Presidente

FIM DO DOCUMENTO