

PROJETO DE LEI N° , DE 2021

(DO SR.LUIZÃO GOULART)

Estabelece diretrizes para o funcionamento de restaurantes e bares, com ou sem entretenimento, nos períodos em que estiver declarada emergência em saúde pública em decorrência de doenças infecciosas cuja transmissão ocorra por contato, por gotas de saliva e pelo ar.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º esta lei estabelece diretrizes para o funcionamento de restaurantes e bares, com ou sem entretenimento, nos períodos em que estiver declarada emergência em saúde pública em decorrência de doenças infecciosas cuja transmissão ocorra por contato, por gotas de saliva e pelo ar.

Art. 2º nos períodos em que estiver declarada emergência em saúde pública em decorrência de doenças infectocontagiosas cuja transmissão ocorra por contato, por gotas de saliva e pelo ar, os restaurantes e bares, com ou sem entretenimento, que estiverem em funcionamento deverão observar as seguintes diretrizes:

I - os serviços de entrega em domicílio ou de retirada de alimentos e bebidas, sem o ingresso de clientes no estabelecimento, deverão ser priorizados;

II - as cadeiras, as mesas e os cardápios deverão ser higienizados antes da utilização de cada novo cliente do estabelecimento, devendo ser privilegiada a exposição do cardápio em lousas ou sua disponibilização por meio eletrônico;

III - os filtros de aparelhos de ar-condicionado deverão ser limpos diariamente, quando os estabelecimentos utilizarem esse tipo de equipamento;



Assinado eletronicamente pelo(a) Dep. Luizão Goulart
Para verificar a assinatura, acesse <https://infoleg-autenticidade-assinatura.camara.leg.br/CD213213871500>

CD213213871500*

IV - os clientes, antes de ingressarem nos estabelecimentos, deverão ter a sua temperatura aferida por termômetro infravermelho sem contato, ficando vedada a entrada daquele cuja temperatura esteja maior do que 37,5º c (trinta e sete inteiros e cinco décimos de graus celsius);

V - os clientes, na entrada dos estabelecimentos, deverão ser instruídos a higienizarem as suas mãos nas instalações disponibilizadas, conforme os protocolos indicados;

VI - a alocação das mesas deverá ser feita, preferencialmente, em áreas abertas, com distância mínima de 2 metros entre elas, sendo permitido o limite de 6 pessoas por mesa;

VII - os serviços prestados deverão ser adequados para que os clientes fiquem sentados nas suas respectivas mesas, de forma a reduzir a circulação no interior dos estabelecimentos;

VIII - os funcionários dos estabelecimentos deverão utilizar máscaras de proteção durante toda a jornada de trabalho, tendo de substituí-las sempre que estiverem úmidas, sujas ou danificadas;

IX - os funcionários dos estabelecimentos deverão higienizar as mãos conforme os protocolos indicados após a efetivação de atendimento em cada mesa;

X - os clientes dos estabelecimentos deverão utilizar máscaras de proteção, podendo retirá-las apenas para ingestão de líquidos ou alimentos, tendo de recolocá-las imediatamente após a conclusão desse ato.

Art. 3º nos restaurantes que utilizam o sistema de autoserviço, o atendimento será prestado preferencialmente por um funcionário, que seguirá as instruções do cliente para a montagem do seu prato.

§ 1º quando não houver o funcionário para realizar esta tarefa, o estabelecimento deverá:

I - garantir o fornecimento de luvas descartáveis de plástico para que o cliente se sirva;

II - dispor de aparato para proteção do alimento nas bandejas das gotículas de saliva de quem esteja se servindo.

§ 2º o estabelecimento deve garantir que, nas filas para o autoserviço, mantenha-se o distanciamento mínimo de 2 (dois) metros entre cada cliente.



CD213213871500*

§ 3º o estabelecimento deve garantir que os talheres sejam entregues em embalagens individuais, e que os demais utensílios fiquem em local seguro do ponto de vista sanitário.

Art. 4º a existência de diretrizes para o funcionamento de restaurantes e bares, com ou sem entretenimento, nos períodos em que estiver declarada emergência em saúde pública em decorrência de doenças infecciosas cuja transmissão ocorra por contato, por gotas de saliva e pelo ar, não impede que os entes federados, no exercício da sua competência constitucional, determinem o fechamento desses estabelecimentos, em sua respectiva circunscrição, em razão das peculiaridades locais dos serviços de saúde.

Art. 5º o descumprimento do disposto nesta lei constitui infração sanitária, nos termos da lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, ou de outra que vier a substituí-la, sem prejuízo de outras responsabilidades porventura cabíveis.

Art. 6º esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

A pandemia da covid-19 é a maior tragédia sanitária da história recente do Brasil. Mais de 480 mil vidas foram perdidas, e o número de casos ainda está muito alto, apesar da vacinação dos grupos prioritários estar ocorrendo há alguns meses.

O nosso País não estava preparado para enfrentar uma emergência em saúde pública dessa proporção. Por isso, foi preciso promover a suspensão de diversas atividades, o que gerou uma grave crise econômica.

Um dos setores que mais sofreu o impacto dessa nova realidade foi o de restaurantes e bares, cujo serviço é predominantemente presencial. Só em 2020, foram 300 mil estabelecimentos fechados. Acredita-se



Assinado eletronicamente pelo(a) Dep. Luizão Goulart

Para verificar a assinatura, acesse <https://infoleg-autenticidade-assinatura.camara.leg.br/CD213213871500>



* C D 2 1 3 2 1 3 8 7 1 5 0 0 *

que mais de 1 milhão de pessoas perderam seus empregos desde o início da pandemia .

Infelizmente, é possível que enfrentemos outras emergências em saúde pública semelhantes à que vivemos hoje. Com a evolução da degradação ambiental e a invasão dos espaços antes ocupados por animais selvagens, o risco do surgimento de novas doenças zoonóticas, como a Ebola, a Mers, a Febre do Nilo Ocidental e a própria Covid-19 é alto .

Por isso, é preciso, obviamente, prevenir uma futura pandemia, por meio da quebra da cadeia de transmissão, com a adoção de medidas ambientalmente sustentáveis e da consciência de que é preciso tratar o cuidado humano, animal e do meio ambiente de forma conjunta, como uma estratégia bem-sucedida de saúde pública (“one health”) . Todavia, também precisamos estar preparados para o advento de uma nova emergência em saúde pública, para que o setor de restaurantes e bares não seja tão prejudicado como foi nesses últimos tempos.

Assim, oferecemos este Projeto de Lei, com o objetivo de suscitar a discussão acerca das diretrizes a serem adotadas para o funcionamento de restaurantes e bares nos períodos em que estiver declarada emergência em saúde pública em decorrência de doenças infecciosas.

Diante do exposto, solicitamos aos Nobres Pares apoio para a sua aprovação.

Sala das Sessões, em _____ de _____ de 2021.

DEPUTADO LUIZÃO GOULART
Vice-Líder Republicanos/PR



Assinado eletronicamente pelo(a) Dep. Luizão Goulart
Para verificar a assinatura, acesse <https://infoleg-autenticidade-assinatura.camara.leg.br/CD213213871500>

CD213213871500*