



CÂMARA DOS DEPUTADOS

PROJETO DE LEI N.º 2.423, 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.

DESPACHO:

APENSE-SE À(AO) PL-2778/2020.

APRECIÇÃO:

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

PUBLICAÇÃO INICIAL

Art. 137, caput - RICD

PROJETO DE LEI Nº , 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;



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 37,5° 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 autosserviço, 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 autosserviço, mantenha-se o distanciamento mínimo de 2 (dois) metros entre cada cliente.



§ 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 de a 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



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>



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

Lei:

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; [*\(Inciso com redação dada pela Lei nº 9.695, de 20/8/1998\)*](#)

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; [*\(Inciso acrescido pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 23/8/2001\)*](#)

XIII - suspensão de propaganda e publicidade. [*\(Inciso acrescido pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 23/8/2001\)*](#)

§ 1º 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, renumerado e com nova redação dada pela 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, renumerado pela 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, renumerado pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 23/8/2001)

.....
.....
FIM DO DOCUMENTO