

# COMISSÃO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS

## PROJETO DE LEI Nº 2.778, de 2020

Apensado: PL 2423/2021

Dispõe sobre medidas de prevenção em períodos que sejam declarados pandemia pela Organização Mundial da Saúde- OMS nos estabelecimentos comerciais que especifica.

**Autor:** CÁSSIO ANDRADE

**Relatora:** JOENIA WAPICHANA

### I - RELATÓRIO

O Projeto de Lei nº 2.778/2020 de autoria do Deputado Cássio Andrade (PSB/PA), dispõe sobre medidas de prevenção em períodos que sejam declarados pandemia pela Organização Mundial da Saúde - OMS nos estabelecimentos comerciais que especifica.

O autor propõe no art. 1º o uso de elementos de proteção contra a disseminação de vírus quando for declarada pandemia pela Organização Mundial da Saúde nos estabelecimentos em que se comercializem alimentos frescos.

No art. 2º destaca que os empregados e gerentes de estabelecimentos comerciais em que se manipulem, se preparem, se sirvam ou se vendam alimentos frescos serão obrigados a utilizar em seus ambientes de trabalho, nos termos de regulamento, máscara de proteção e outros recursos necessários à prevenção da disseminação de vírus, durante o período de enfrentamento do estado de calamidade pública e da emergência de saúde pública de importância internacional.



Atribui ainda aos estabelecimentos no art. 3º a responsabilidade de oferecer aos consumidores e aos usuários de seus serviços recursos necessários para a higienização pessoal, de modo a prevenir a transmissão de qualquer vírus, quando for declarado pandemia pela Organização Mundial da Saúde.

No art. 4º define a penalidade aos estabelecimentos quando da inobservância ou desobediência ao disposto na Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977.

Em sua justificação o nobre Deputado enfatiza o desastre social, sanitário e econômico que a Covid-19 representa para a sociedade brasileira. A doença, de elevada transmissibilidade, considerável letalidade e causadora de graves sequelas em uma parcela dos sobreviventes, tem exigido grandes esforços das autoridades de saúde pública.

O autor destaca que, até que se encontre uma cura, “será primordial centrar o foco nas ações de prevenção. Em particular, devem-se adotar medidas que diminuam a probabilidade e a velocidade de infecção pessoa a pessoa. Para tanto, é indispensável a mudança de hábitos e de comportamento pela sociedade, com vistas a reduzir a disseminação do coronavírus e de outros vírus que já existem ou que virão”.

Ao PL original, no dia 08/07/2021, foi apensado o PL 2423/2021 de autoria do Deputado Luizão Goulart (Republicanos/PR), que 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.

A proposição apensada, com diretrizes específicas para o funcionamento de estabelecimentos que ofertam alimentos, seja para consumo no local ou em *delivery*, segue a mesma preocupação do PL original, focando na saúde do consumidor e na definição de penalidade pelo descumprimento das normas.

A matéria foi distribuída às Comissões de Desenvolvimento Econômico, Indústria, Comércio e Serviços; Seguridade Social e Família e Constituição e Justiça e



de Cidadania (art. 54) - II, art. 24. A proposição está sujeita à apreciação conclusiva pelas Comissões. O regime de tramitação é ordinário (III, art. 151) do Regimento Interno da Câmara dos Deputados.

O Projeto de Lei em comento não recebeu emendas no prazo regimental.

É o Relatório.

## II - VOTO DA RELATORA

A análise deste Projeto de Lei foi feita com base nas atribuições regimentais da Comissão de Desenvolvimento Econômico, Indústria, Comércio e Serviços.

No dia 30 de janeiro de 2020, a Organização Mundial da Saúde (OMS) declarou que o surto do novo Coronavírus (COVID-19), constitui Emergência de Saúde Pública de Importância Internacional (ESPII) – o mais alto nível de alerta da Organização, conforme previsto no Regulamento Sanitário Internacional. Esta decisão buscou aprimorar a coordenação, a cooperação e a solidariedade global para interromper a propagação do vírus.

No Brasil, a Lei nº. 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, “dispõe sobre as medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do coronavírus responsável pelo surto de 2019” e estabelece a necessidade de tomada de medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública.

Para tanto, no exame desta proposição avaliamos crucial apresentar os dados oficiais do Ministério da Saúde, sobre o impacto da pandemia do novo coronavírus no Brasil:

Conforme dados de 14 de setembro de 2021, foram registrados no Brasil, 21.006.424 casos confirmados e 587.066 óbitos.  
(<https://covid.saude.gov.br/>)



Com estes dados e com o surgimento de novas cepas e variantes da Covid-19, os cuidados, na oferta de serviços, principalmente de alimentos frescos, devem se tornar cada vez mais rigorosos, pois de acordo com a virologista Marilda Siqueira, chefe do Laboratório de Vírus Respiratórios e Sarampo do Instituto Oswaldo Cruz (IOC/Fiocruz), que atua como Centro de Referência Nacional em vírus respiratórios junto ao Ministério da Saúde e como referência para a OMS em Covid-19 nas Américas, os vírus chamados de variantes de alerta ou variantes de preocupação têm mutações no genoma que possibilitam maior transmissibilidade. “Ainda não há conhecimento claro se essas variantes influenciam a gravidade da doença. Porém, mesmo que não haja aumento de gravidade, a maior transmissibilidade leva a mais pessoas doentes e, consequentemente, mais internações”<sup>1</sup>.

Na presente proposição não se identificou a previsão do aumento exacerbado do custo dos serviços para os estabelecimentos e do produto final para o consumidor, sendo para tanto, uma possibilidade de minimizar o impacto desta pandemia e do aumento das infecções, sendo uma das medidas de precaução e prevenção como evidenciado no presente parecer.

Para tanto, o PL inova em propor cuidados de proteção pelos estabelecimentos nesta pandemia e em outras que advirem, para que não impactem nas atividades econômicas desenvolvidas e possam garantir a proteção da sociedade na disseminação de vírus gripais.

Pelo exposto, **voto pela aprovação do Projeto de Lei nº 2.778/2020 e do apensado, Projeto de Lei nº 2.423/2021, na forma de substitutivo.**

Sala da Comissão, em      de setembro de 2021.

**DEPUTADA JOENIA WAPICHANA**

Relatora



<sup>1</sup> <https://portal.fiocruz.br/noticia/o-que-sao-mutacoes-linhagens-cepas-e-variantes-1>

# COMISSÃO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS

## SUBSTITUTIVO AOS PROJETOS DE LEI Nº 2.778 DE 2020 e Nº 2. 423 DE 2021

Dispõe sobre medidas de prevenção em períodos que sejam declarados pandemia pela Organização Mundial da Saúde- OMS nos estabelecimentos comerciais que especifica.

O Congresso Nacional decreta:

**Art. 1º** 1º Esta Lei estipula o uso de elementos de proteção contra a disseminação de vírus quando for declarada pandemia pela Organização Mundial da Saúde nos estabelecimentos em que se comercializem alimentos frescos.

Parágrafo Único. 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, a saber:

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. 2º** Os empregados e gerentes de estabelecimentos comerciais em que se manipulem, se preparem, se sirvam ou se vendam alimentos frescos serão obrigados a utilizar em seus ambientes de trabalho, nos termos de regulamento, máscara de proteção e outros recursos necessários à prevenção da disseminação de vírus, durante o período de enfrentamento do estado de calamidade pública e da emergência de saúde pública de importância internacional.

**Art. 3º** Os estabelecimentos de que trata o art. 2º oferecerão aos consumidores e aos usuários de seus serviços recursos necessários para a higienização pessoal, de modo a prevenir a transmissão de qualquer vírus, quando for declarado pandemia pela Organização Mundial da Saúde.

§ 1º 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.

§ 2º 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.

§ 3º o estabelecimento deve garantir que, nas filas para o autosserviço, mantenha-se o distanciamento mínimo de 2 (dois) metros entre cada cliente.

§ 4º 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 inobservância ou desobediência ao disposto na presente Lei configura infração de natureza sanitária, na forma da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, sujeitando o infrator às penalidades nela previstas.

Parágrafo Único. 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** Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Sala da Comissão, em      de setembro de 2021.

**DEPUTADA JOENIA WAPICHANA**  
Relatora



Assinado eletronicamente pelo(a) Dep. Joenia Wapichana  
Para verificar a assinatura, acesse <https://infoleg-autenticidade-assinatura.camara.leg.br/CD215563074200>

