



CÂMARA DOS DEPUTADOS

***PROJETO DE LEI N.º 2.778-A, DE 2020** **(Do Sr. Cássio Andrade)**

Dispõe sobre medidas de prevenção em períodos que sejam declarados pandemia pela Organização Mundial da Saúde- OMS nos estabelecimentos comerciais que especifica; tendo parecer da Comissão de Desenvolvimento Econômico, Indústria, Comércio e Serviços, pela aprovação deste e do de n 2423/21, apensado, com substitutivo (relatora: DEP. JOENIA WAPICHANA).

NOVO DESPACHO:

ÀS COMISSÕES DE:

DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS;

SAÚDE E

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

APRECIÇÃO:

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

S U M Á R I O

I - Projeto inicial

II - Projeto apensado: 2423/21

III - Na Comissão de Desenvolvimento Econômico, Indústria, Comércio e Serviços:

- Parecer da relatora
- Substitutivo oferecido pela relatora
- Parecer da Comissão
- Substitutivo adotado pela Comissão

(*) Atualizado em 3/4/2023 em virtude de novo despacho.

PROJETO DE LEI Nº , DE 2020
(Do Sr. CÁSSIO ANDRADE)

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

declarado pandemia pela Organização Mundial da Saúde- OMS.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 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.

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.

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.

Art. 5º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

A pandemia de Covid-19 representa um desastre social, sanitário e econômico. 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.

Até que se encontre uma cura, será primordial centrar 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.

Não há dúvidas de que o comércio varejista é um dos principais ambientes favoráveis à contaminação, mercê do contato pessoal próximo entre clientes e empregados das lojas. À medida que se relaxem as determinações de distanciamento social, mais necessária se tornará a adoção de procedimentos que minorem a possibilidade de transmissão viral.

Nossa iniciativa preocupa-se especialmente com os cuidados nos estabelecimentos comerciais em que se manipulem, se preparem, se sirvam ou se vendam alimentos frescos, por se tratar de um segmento de demanda elevada e de oferta essencial. Por um lado, propomos o uso obrigatório de máscaras pelos gerentes e empregados desses estabelecimentos, de modo a reduzir as condições favoráveis para a infecção entre seus consumidores e funcionários. Ao mesmo tempo, preconizamos a obrigatoriedade de se porem à disposição dos clientes recursos necessários

para a higienização pessoal. Estamos certos de que a adoção destas medidas em muito contribuirá para a contenção da pandemia em nosso território.

Sala das Sessões, em 20 de maio de 2020.

Deputado CÁSSIO ANDRADE
PSB/PA



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

§ 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);

.....

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.

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.

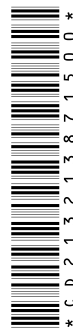
Art. 3º nos restaurantes que utilizam o sistema de autosserviço, o atendimento será prestado preferencialmente por um funcionário, que seguirá as instruções do cliente para a montagem do seu prato.

§ 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](#))

.....

.....

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 cirúrgica 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.



Assinado eletronicamente pelo(a) Dep. Joenia Wapichana
Para verificar a assinatura, acesse <https://infoleg-autenticidade-assinatura.camara.leg.br/CD217550475600>

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

Assinado eletronicamente pelo(a) Dep. Joenia Wapichana

Para verificar a assinatura, acesse <https://infoleg-autenticidade-assinatura.camara.leg.br/CD217550475600>

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”¹.

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



<https://portal.fiocruz.br/noticia/o-que-sao-mutacoes-linhagens-cepas-e-variantes-1>
Para verificar a assinatura, acesse <https://infoleg-autenticidade-assinatura.camara.leg.br/CD217550475600>



COMISSÃO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS

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

Apresentação: 21/10/2021 13:24 - CDEICS
PRL 2 CDEICS => PL 2778/2020

PRL n.2

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, quando utilizados pelos estabelecimentos, deverão ser limpos seguindo o disposto na Lei nº 13.589, de 04 de janeiro de 2018;

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;



Assinado eletronicamente pelo(a) Dep. Joenia Wapichana
Para verificar a assinatura, acesse <https://infoleg-autenticidade-assinatura.camara.leg.br/CD217550475600>



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 cirúrgicas 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 adequadas, 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 cirúrgica 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 outubro de 2021.

DEPUTADA JOENIA WAPICHANA
Relatora

Apresentação: 21/10/2021 13:24 - CDEICS
PRL 2 CDEICS => PL 2778/2020

PRL n.2



Assinado eletronicamente pelo(a) Dep. Joenia Wapichana
Para verificar a assinatura, acesse <https://infoleg-autenticidade-assinatura.camara.leg.br/CD217550475600>





CÂMARA DOS DEPUTADOS

**COMISSÃO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, INDÚSTRIA,
COMÉRCIO E SERVIÇOS**

PROJETO DE LEI Nº 2.778, DE 2020

III - PARECER DA COMISSÃO

A Comissão de Desenvolvimento Econômico, Indústria, Comércio e Serviços, em reunião extraordinária realizada hoje, mediante votação ocorrida por processo simbólico, concluiu pela aprovação do Projeto de Lei nº 2.778/2020, e do PL 2423/2021, apensado, com substitutivo, nos termos do Parecer da Relatora, Deputada Joenia Wapichana.

Registraram presença à reunião os seguintes membros:

Otto Alencar Filho - Presidente, Marco Bertaiolli e Capitão Fábio Abreu - Vice-Presidentes, Amaro Neto, Bosco Saraiva, Eli Corrêa Filho, Guiga Peixoto, Hercílio Coelho Diniz, Joenia Wapichana, Lourival Gomes, Zé Neto, Alê Silva, Alexis Fonteyne, Enio Verri, Jesus Sérgio, João Maia, Joaquim Passarinho, José Ricardo, Josivaldo Jp e Robério Monteiro.

Sala da Comissão, em 27 de outubro de 2021.

Deputado OTTO ALENCAR FILHO
Presidente



Assinado eletronicamente pelo(a) Dep. Otto Alencar Filho
Para verificar a assinatura, acesse <https://infoleg-autenticidade-assinatura.camara.leg.br/CD218318710700>





CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS

**SUBSTITUTIVO ADOTADO PELA COMISSÃO 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 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, quando utilizados pelos estabelecimentos, deverão ser limpos seguindo o disposto na Lei nº 13.589, de 04 de janeiro de 2018;

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;

Assinado eletronicamente pelo(a) Dep. Otto Alencar Filho

Para verificar a assinatura, acesse <https://infoleg-autenticidade-assinatura.camara.leg.br/CD210844525100>



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 cirúrgicas 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 adequadas, 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 cirúrgica 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 27 de outubro de 2021.

Deputado Otto Alencar Filho
Presidente



Assinado eletronicamente pelo(a) Dep. Otto Alencar Filho
Para verificar a assinatura, acesse <https://infoleg-autenticidade-assinatura.camara.leg.br/CD210844525100>

