



**CÂMARA DOS DEPUTADOS**

# **PROJETO DE LEI N.º 4.098, DE 2023**

**(Do Sr. Castro Neto)**

Dispõe sobre a obrigatoriedade de estabelecimentos de gastronomia disponibilizarem kits de primeiros socorros para atendimento pré-hospitalar em casos de alergia alimentar.

**DESPACHO:**

APENSE-SE À(AO) PL-1717/2023.

**APRECIÇÃO:**

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

**PUBLICAÇÃO INICIAL**

Art. 137, caput - RICD



CÂMARA DOS DEPUTADOS  
Dep. Castro Neto

**PROJETO DE LEI N° \_\_\_\_\_, DE 2023**

(Do Sr. **Castro Neto**)

Dispõe sobre a obrigatoriedade de estabelecimentos de gastronomia disponibilizarem kits de primeiros socorros para atendimento pré-hospitalar em casos de alergia alimentar.

O Congresso Nacional decreta,

Art. 1º. Esta lei dispõe sobre a obrigatoriedade de estabelecimentos de gastronomia do tipo restaurantes, padarias, hotéis, pizzarias, fast-foods, bares e congêneres disponibilizarem kits de primeiros socorros para atendimento pré-hospitalar em casos de complicações de alergia alimentar.

Art. 2º. Os estabelecimentos gastronômicos mencionados no art. 1º devem expor em local de fácil visualização informação a respeito da existência do kit de primeiros socorros, bem como os principais sintomas apresentados nos casos de alergia alimentar.

Parágrafo único. Os estabelecimentos gastronômicos dispostos no art. 1º desta lei, ao realizarem "delivery", devem apontar, na respectiva embalagem de entrega, a existência de alimentos que podem causar alergia alimentar como ovos, leite, amendoim, frutos do mar, soja e gergelim.





CÂMARA DOS DEPUTADOS  
Dep. Castro Neto

Art. 3º. Ato do poder executivo regulamentará quais medicamentos comporão o kit de primeiros socorros para os casos de alergia alimentar, o manual com instruções básicas contendo os principais sintomas e os procedimentos preliminares de primeiros socorros e a fiscalização para fins de verificação do cumprimento desta Lei.

Art. 4º. Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

### JUSTIFICATIVA

Considerado um problema de saúde pública em virtude do aumento de casos no mundo todo, a alergia alimentar é definida como uma reação adversa do sistema imunológico a determinados alimentos, desencadeando uma resposta exagerada e, por vezes, perigosa. Essa condição pode variar desde sintomas leves, como coceira e erupções cutâneas, até reações graves, como dificuldade respiratória e anafilaxia, uma resposta potencialmente fatal.

Embora mais de 170 alimentos tenham sido reconhecidos como potencialmente alergênicos, uma pequena parcela entre eles tem sido responsabilizada pela maioria das reações ocorridas. Na infância, os alimentos mais responsabilizados pelas alergias alimentares são leite de vaca, ovo, trigo e soja, que em geral são transitórias. Entre os adultos, os alimentos mais identificados são amendoim, castanhas, peixe e frutos do mar.

Um dos aspectos mais preocupantes é a ocorrência de casos fatais. A alergia alimentar pode desencadear reações graves, como a anafilaxia, que resulta em uma série de sintomas, incluindo dificuldade respiratória, queda na pressão arterial, inchaço na garganta e choque. Se não tratada imediatamente, a anafilaxia pode ser fatal. Em muitos casos, as vítimas eram conhecidas por sua alergia alimentar e tomavam





CÂMARA DOS DEPUTADOS  
Dep. Castro Neto

precauções para evitá-la, mas mesmo assim, uma exposição acidental ou contaminação cruzada resultou em tragédia.

Há registros de fatalidades em todo o País, sendo emblemático o caso do vereador da cidade de Água Branca (PI), Valmir Tavares Sales, 49 anos, que morreu após uma grave crise alérgica, ele era alérgico a camarão e acabou comendo um salgadinho sem saber que continha o alimento. De acordo com o boletim médico, o paciente teve choque anafilático - considerada a mais grave da reação de hipersensibilidade. Outras ocorrências foram apontadas em Natal (RN); Goiânia (GO) e Rio de Janeiro (RJ).

Frente a essa crescente preocupação, o governador do Estado do Piauí, Rafael Fonteles, assinou recentemente a Lei nº 8.111/2023, que obriga estabelecimentos de gastronomia a disponibilizarem kits de primeiros socorros em casos de alergia a alimentos que contenham frutos do mar e derivados. A lei é de autoria do deputado estadual Hélio Rodrigues.

Motivado pela nobre iniciativa, este projeto de lei tem o objetivo de consolidar uma legislação federal que busca abordar e mitigar os riscos associados às alergias alimentares ao determinar que estabelecimentos de gastronomia como restaurantes, padarias, hotéis, pizzarias, fast-foods, bares e congêneres disponibilizarem kits de primeiros socorros para atendimento pré-hospitalar em casos de alergia alimentar.

Sala das Sessões, em                    de                    de 2023.

Deputado **Castro Neto**  
PSD/PI



**FIM DO DOCUMENTO**