



CÂMARA DOS DEPUTADOS

PROJETO DE LEI N.º 2.850-A, DE 2019 **(Do Sr. Felipe Carreras)**

Estabelece a obrigatoriedade do uso exclusivo de alimentos in natura e minimamente processados em hospitais; tendo parecer da Comissão de Saúde, pela aprovação, com substitutivo (relator: DEP. OSMAR TERRA).

DESPACHO:
ÀS COMISSÕES DE:
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 - Na Comissão de Saúde:

- Parecer do relator
- Substitutivo oferecido pelo relator
- Parecer da Comissão
- Substitutivo adotado pela Comissão

O CONGRESSO NACIONAL decreta:

Art. 1º As refeições oferecidas aos pacientes hospitalares, em hospitais públicos ou privados, independente de seu porte, devem ser elaboradas utilizando-se exclusivamente alimentos in natura ou minimamente processados.

Art. 2º O Ministério da Saúde regulamentará a definição e classificação dos alimentos in natura e minimamente processados.

Parágrafo único – para a classificação definida no caput deverá considerar o Guia Alimentar para a População Brasileira publicado e atualizado pelo Ministério da Saúde.

Art. 3º Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

JUSTIFICATIVA

Conforme estabelecido na Constituição Federal, Art. 6º, a alimentação é um direito social, tal qual educação, saúde, segurança etc. A Lei nº 11.346/2006, em seu Art. 2º preconiza, ainda, que o poder público deve adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população. Na mesma linha, foi instituído o Pacto Nacional para Alimentação Saudável, por meio do Decreto nº 8.553/2015, que enfatiza, entre outros pontos, a importância da alimentação para a prevenção das DCNTs (doenças cardiovasculares, respiratórias crônicas, diabetes e neoplasias) e tem entre um dos seus eixos, o fomento à educação alimentar e nutricional nos serviços de saúde, de educação e de assistência social.

O Guia alimentar para a população brasileira, publicado e atualizado pelo Ministério da Saúde em 2014, conceitua que "alimentação diz respeito à ingestão de nutrientes, mas também aos alimentos que contêm e fornecem os nutrientes, a como são combinados entre si e preparados, a características do modo de comer e às dimensões culturais e sociais das práticas alimentares. Todos esses aspectos influenciam a saúde e o bem-estar." Alimentação e nutrição são, portanto, muito mais do que comer.

No caso da alimentação hospitalar, por exemplo, o objetivo é mais amplo do que simplesmente atender as necessidades biológicas. Nos pacientes hospitalizados, observa-se uma redução na ingestão alimentar, podendo causar perda de peso e complicações clínicas. A imagem negativa da refeição hospitalar é generalizada e, para reverter este cenário, é fundamental garantir o cuidado nutricional adequado, incluindo a qualidade dos alimentos, a apresentação da refeição, o sabor e a variedade. Esses fatores influenciam fortemente a percepção positiva do paciente em relação à alimentação hospitalar, contribuindo para a aceitação dos alimentos e, conseqüentemente, uma recuperação mais rápida e consistente.

No que pertine à qualidade dos alimentos, as recomendações são de que a alimentação nutricionalmente balanceada se constitui, principalmente, de alimentos in natura. Ou seja, aqueles adquiridos para consumo sem que tenham sofrido qualquer alteração após deixarem a natureza. Além de adequados à nutrição, estes alimentos são culturalmente apropriados e promotores de um sistema alimentar social e ambientalmente sustentável.

A segunda classe de alimentos adequados são os minimamente processados. Alimentos in natura que, antes da sua aquisição, foram submetidos a alterações mínimas, como empacotamento, moagem, lavagem, cortes, resfriamento,

congelamento, pasteurização etc. Mas sem adição de açúcares, sal, corantes, conservantes ou quaisquer outras substâncias que modifiquem suas propriedades originais.

Nas preparações culinárias, desde que utilizados com moderação, os óleos vegetais, o sal e o açúcar contribuem para diversificar e tornar mais as refeições mais saborosas, sem que fiquem nutricionalmente desbalanceadas.

Diante do exposto, conto com o apoio dos nobres pares para a aprovação deste Projeto de Lei.

Sala das Sessões, em 14 de maio de 2019.

Deputado Felipe Carreras
PSB/PE

LEGISLAÇÃO CITADA ANEXADA PELA
Coordenação de Organização da Informação Legislativa - CELEG
Serviço de Tratamento da Informação Legislativa - SETIL
Seção de Legislação Citada - SELEC

CONSTITUIÇÃO

DA

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

1988

PREÂMBULO

Nós, representantes do povo brasileiro, reunidos em Assembléia Nacional Constituinte para instituir um Estado democrático, destinado a assegurar o exercício dos direitos sociais e individuais, a liberdade, a segurança, o bem-estar, o desenvolvimento, a igualdade e a justiça como valores supremos de uma sociedade fraterna, pluralista e sem preconceitos, fundada na harmonia social e comprometida, na ordem interna e internacional, com a solução pacífica das controvérsias, promulgamos, sob a proteção de Deus, a seguinte Constituição da República Federativa do Brasil.

TÍTULO II

DOS DIREITOS E GARANTIAS FUNDAMENTAIS

CAPÍTULO II

DOS DIREITOS SOCIAIS

Art. 6º São direitos sociais a educação, a saúde, a alimentação, o trabalho, a moradia, o transporte, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados, na forma desta Constituição. ([*Artigo com redação dada pela Emenda Constitucional nº 90, de 2015*](#))

Art. 7º São direitos dos trabalhadores urbanos e rurais, além de outros que visem à melhoria de sua condição social:

I - relação de emprego protegida contra despedida arbitrária ou sem justa causa, nos termos de lei complementar, que preverá indenização compensatória, dentre outros direitos;

II - seguro-desemprego, em caso de desemprego involuntário;

III - fundo de garantia do tempo de serviço;

IV - salário mínimo, fixado em lei, nacionalmente unificado, capaz de atender às suas necessidades vitais básicas e às de sua família com moradia, alimentação, educação, saúde, lazer, vestuário, higiene, transporte e previdência social, com reajustes periódicos que lhe preservem o poder aquisitivo, sendo vedada sua vinculação para qualquer fim;

V - piso salarial proporcional à extensão e à complexidade do trabalho;

VI - irredutibilidade do salário, salvo o disposto em convenção ou acordo coletivo;

VII - garantia de salário, nunca inferior ao mínimo, para os que percebem remuneração variável;

VIII - décimo terceiro salário com base na remuneração integral ou no valor da aposentadoria;

IX - remuneração do trabalho noturno superior à do diurno;

X - proteção do salário na forma da lei, constituindo crime sua retenção dolosa;

XI - participação nos lucros, ou resultados, desvinculada da remuneração, e, excepcionalmente, participação na gestão da empresa, conforme definido em lei;

XII - salário-família pago em razão do dependente do trabalhador de baixa renda nos termos da lei; [*\(Inciso com redação dada pela Emenda Constitucional nº 20, de 1998\)*](#)

XIII - duração do trabalho normal não superior a oito horas diárias e quarenta e quatro semanais, facultada a compensação de horários e a redução da jornada, mediante acordo ou convenção coletiva de trabalho;

XIV - jornada de seis horas para o trabalho realizado em turnos ininterruptos de revezamento, salvo negociação coletiva;

XV - repouso semanal remunerado, preferencialmente aos domingos;

XVI - remuneração do serviço extraordinário superior, no mínimo, em cinquenta por cento à do normal;

XVII - gozo de férias anuais remuneradas com, pelo menos, um terço a mais do que o salário normal;

XVIII - licença à gestante, sem prejuízo do emprego e do salário, com a duração de cento e vinte dias;

XIX - licença-paternidade, nos termos fixados em lei;

XX - proteção do mercado de trabalho da mulher, mediante incentivos específicos, nos termos da lei;

XXI - aviso prévio proporcional ao tempo de serviço, sendo no mínimo de trinta dias, nos termos da lei;

XXII - redução dos riscos inerentes ao trabalho, por meio de normas de saúde, higiene e segurança;

XXIII - adicional de remuneração para as atividades penosas, insalubres ou perigosas, na forma da lei;

XXIV - aposentadoria;

XXV - assistência gratuita aos filhos e dependentes desde o nascimento até 5 (cinco) anos de idade em creches e pré-escolas; [*\(Inciso com redação dada pela Emenda Constitucional nº 53, de 2006\)*](#)

XXVI - reconhecimento das convenções e acordos coletivos de trabalho;

XXVII - proteção em face da automação, na forma da lei;

XXVIII - seguro contra acidentes de trabalho, a cargo do empregador, sem excluir a indenização a que este está obrigado, quando incorrer em dolo ou culpa;

XXIX - ação, quanto aos créditos resultantes das relações de trabalho, com prazo prescricional de cinco anos para os trabalhadores urbanos e rurais, até o limite de dois anos após a extinção do contrato de trabalho; [*\(Inciso com redação dada pela Emenda Constitucional nº 28, de 2000\)*](#)

a) [*\(Alínea revogada pela Emenda Constitucional nº 28, de 2000\)*](#)

b) (Alínea revogada pela Emenda Constitucional nº 28, de 2000)

XXX - proibição de diferença de salários, de exercício de funções e de critério de admissão por motivo de sexo, idade, cor ou estado civil;

XXXI - proibição de qualquer discriminação no tocante a salário e critérios de admissão do trabalhador portador de deficiência;

XXXII - proibição de distinção entre trabalho manual, técnico e intelectual ou entre os profissionais respectivos;

XXXIII - proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos; (Inciso com redação dada pela Emenda Constitucional nº 20, de 1998)

XXXIV - igualdade de direitos entre o trabalhador com vínculo empregatício permanente e o trabalhador avulso.

Parágrafo único. São assegurados à categoria dos trabalhadores domésticos os direitos previstos nos incisos IV, VI, VII, VIII, X, XIII, XV, XVI, XVII, XVIII, XIX, XXI, XXII, XXIV, XXVI, XXX, XXXI e XXXIII e, atendidas as condições estabelecidas em lei e observada a simplificação do cumprimento das obrigações tributárias, principais e acessórias, decorrentes da relação de trabalho e suas peculiaridades, os previstos nos incisos I, II, III, IX, XII, XXV e XXVIII, bem como a sua integração à previdência social. (Parágrafo único com redação dada pela Emenda Constitucional nº 72, de 2013)

LEI Nº 11.346, DE 15 DE SETEMBRO DE 2006

Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA

Faço saber que o Congresso Nacional decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º Esta Lei estabelece as definições, princípios, diretrizes, objetivos e composição do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN, por meio do qual o poder público, com a participação da sociedade civil organizada, formulará e implementará políticas, planos, programas e ações com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada.

Art. 2º A alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população.

§ 1º A adoção dessas políticas e ações deverá levar em conta as dimensões ambientais, culturais, econômicas, regionais e sociais.

§ 2º É dever do poder público respeitar, proteger, promover, prover, informar, monitorar, fiscalizar e avaliar a realização do direito humano à alimentação adequada, bem como garantir os mecanismos para sua exigibilidade.

Art. 3º A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares

promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.

DECRETO Nº 8.553, DE 3 DE NOVEMBRO DE 2015

Institui o Pacto Nacional para Alimentação Saudável.

A PRESIDENTA DA REPÚBLICA, no uso das atribuições que lhe confere o art. 84, caput, inciso IV e inciso VI, alínea "a", da Constituição, e tendo em vista o disposto na Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006,

DECRETA:

Art. 1º Fica instituído o Pacto Nacional para Alimentação Saudável, com a finalidade de ampliar as condições de oferta, disponibilidade e consumo de alimentos saudáveis e combater o sobrepeso, a obesidade e as doenças decorrentes da má alimentação da população brasileira.

§ 1º Poderão integrar o Pacto os Estados, o Distrito Federal, os Municípios, a sociedade civil organizada, os organismos internacionais e o setor privado.

§ 2º O Pacto deverá considerar as especificidades regionais, culturais e socioeconômicas e as necessidades alimentares especiais da população.

Art. 2º São diretrizes do Pacto Nacional para Alimentação Saudável:

I - promover o direito humano à alimentação adequada;

II - fomentar o acesso a alimentos de qualidade e em quantidade adequada, considerando a diversidade alimentar e os aspectos sociais e culturais da população brasileira;

III - articular ações para o enfrentamento do sobrepeso, da obesidade e das doenças decorrentes da má alimentação; e

IV - fortalecer as políticas de promoção da organização e da comercialização da produção da agricultura familiar.

COMISSÃO DE SAÚDE

PROJETO DE LEI Nº 2.850, DE 2019

Estabelece a obrigatoriedade do uso exclusivo de alimentos *in natura* e minimamente processados em hospitais.

Autor: Deputado FELIPE CARRERAS

Relator: Deputado OSMAR TERRA

I - RELATÓRIO

O presente projeto de lei obriga a que se utilizem exclusivamente alimentos *in natura* ou minimamente processados em hospitais, segundo regulamentação a ser elaborada pelo Ministério da Saúde, devendo ser considerado o Guia Alimentar para a População Brasileira publicado e atualizado por esse Ministério.

Na exposição de motivos do projeto, o autor afirma que uma “alimentação nutricionalmente balanceada se constitui, principalmente, de alimentos *in natura*”, podendo também ser aceitos aqueles minimamente processados, sem a “adição de açúcares, sal, corantes, conservantes ou quaisquer outras substâncias que modifiquem suas propriedades originais”. Pretende melhorar a qualidade da alimentação oferecida nos hospitais, promovendo o uso de alimentos “culturalmente apropriados e promotores de um sistema alimentar social e ambientalmente sustentável”.

No prazo regimental, não foram apresentadas emendas ao projeto.

Esta Comissão de Saúde será a única a se pronunciar a respeito do mérito da proposição, que dispensa a apreciação do Plenário, por ter caráter conclusivo nas comissões. Em seguida, será apreciada pela



Comissão de Constituição e Justiça e de Cidadania, a respeito da sua constitucionalidade, regimentalidade, juridicidade e técnica legislativa.

Na Comissão de Saúde (então Comissão de Seguridade Social e Família), a Deputada Dra. Soraya Manato apresentou parecer pela rejeição da proposição em 2 de julho de 2019, porém o parecer não chegou a ser apreciado.

Ao fim do prazo regimental, não foram apresentadas emendas ao projeto, nesta Comissão.

É o relatório.

II - VOTO DO RELATOR

Cabe a este Colegiado a análise da matéria quanto ao mérito da saúde pública e individual, nos termos regimentais. Eventuais ponderações acerca da constitucionalidade, adequação regimental, juridicidade e técnica legislativa deverão ser apontadas pela próxima comissão (CCJC).

Como relatado, a proposição em tela obriga a que se utilizem exclusivamente alimentos *in natura* ou minimamente processados em hospitais, segundo regulamentação a ser elaborada pelo Ministério da Saúde, devendo ser considerado o Guia Alimentar para a População Brasileira publicado e atualizado por esse Ministério.

Trata-se de tema relevante, já que pretende assegurar a qualidade da alimentação oferecida a pessoas internadas em unidades hospitalares. O Deputado Felipe Carreras, autor da iniciativa, merece ser, portanto, por nós louvado.

Por outro lado, a relatora que nos precedeu, Deputada Soraya Manato, ao mesmo tempo em que reconheceu a importância da proposta, apresentou também argumentos sólidos para sua rejeição. Reproduzo parte de seu parecer:

O nobre autor da proposição demonstra sua reconhecida sensibilidade com a presente iniciativa. De fato, uma alimentação



saudável e de bom paladar pode melhorar consideravelmente a qualidade de vida dos pacientes internados, especialmente aqueles que permanecem institucionalizados por períodos maiores.

Todavia, devemos ponderar que uma lei federal nos termos propostos obrigaria todos os hospitais do Brasil – desde aqueles na Avenida Paulista até aquele no menor município brasileiro. Assim, nenhum paciente, em nenhuma situação, poderia receber alimento em condição diversa daquela prevista em lei. Não poderia haver uma exceção.

Com efeito, tal ponderação não pode ser desconsiderada em uma avaliação justa e abalizada da matéria. Não há questionamento quanto à propriedade de se oferecerem alimentos *in natura* ou minimamente processados – alimentos saudáveis e nutritivos – para pacientes internados. Todavia, nem sempre será inadequado oferecer também outros tipos de alimentos, ainda que menos saudáveis.

Retomo exemplo apresentado pela Deputada Soraya Manato em seu parecer.

Imaginemos o caso de uma criança que fizesse aniversário durante uma internação mais longa para quimioterapia, por exemplo. Não poderia comer uma balinha em sua festinha, mesmo que isso claramente não representasse qualquer risco maior à sua saúde.

Temos de concordar que nem sempre será desaconselhado o consumo de alimentos menos nutritivos. Lembramos que o processo de se alimentar inclui outros componentes legítimos além apenas da nutrição.

Ademais, como também apontado pela relatora que nos antecedeu, os hospitais contam obrigatoriamente com profissionais nutricionistas, que devem fazer avaliação individualizada de cada paciente ou situação.



Parece-nos interessante, contudo, que se determine em lei a diretriz ampla de que se ofereçam prioritária e preferencialmente alimentos *in natura* ou minimamente processados, sabidamente com maior valor nutritivo. Assim, a proposição pode ser por nós acolhida, desde que se ajuste sua redação, o que faremos por meio de substitutivo que apresentaremos em seguida.

Finalmente, consideramos também conveniente que a definição e classificação dos alimentos considerados *in natura* ou minimamente processados ocorra no nível infralegal, como proposto no projeto. De fato, trata-se de questão eminentemente técnica, não afeta ao texto legal.

Contudo, não parece recomendável que a lei estipule qual documento infralegal assumirá tal atribuição. O Guia Alimentar para a População Brasileira, elaborado pelo Ministério da Saúde, faz bem esse papel, mas poderá vir a ser substituído a qualquer momento. Dessa feita, em nosso substitutivo evitaremos determinar qual documento deverá ser utilizado.

Pelo exposto, o **voto é pela aprovação do Projeto de Lei nº 2.850, de 2019, na forma do substitutivo anexo.**

Sala da Comissão, em de de 2023.

Deputado OSMAR TERRA
Relator



COMISSÃO DE SAÚDE

SUBSTITUTIVO AO PROJETO DE LEI Nº 2.850, DE 2019

Dispõe sobre o consumo preferencial de alimentos *in natura* e minimamente processados por pacientes internados em hospitais.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º As refeições oferecidas aos pacientes internados em hospitais públicos ou privados devem ser elaboradas utilizando-se preferencialmente alimentos *in natura* ou minimamente processados.

Parágrafo único. O regulamento disporá sobre a definição e classificação de alimentos *in natura* ou minimamente processados.

Art. 2º Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Sala da Comissão, em de de 2023.

Deputado OSMAR TERRA
Relator





CÂMARA DOS DEPUTADOS

COMISSÃO DE SAÚDE

PROJETO DE LEI Nº 2.850, DE 2019

III - PARECER DA COMISSÃO

Apresentação: 31/10/2023 15:20:33.750 - CSAUDE
PAR 1 CSAUDE => PL 2850/2019

PAR n.1

A Comissão de Saúde, em reunião ordinária realizada hoje, mediante votação ocorrida por processo simbólico, concluiu pela aprovação do Projeto de Lei nº 2.850/2019, com substitutivo, nos termos do Parecer do Relator, Deputado Osmar Terra.

Registraram presença à reunião os seguintes membros:

Silvia Cristina e Pedro Westphalen - Vice-Presidentes, Abilio Brunini, Adriana Ventura, Ana Paula Lima, Antonio Andrade, Dr. Allan Garcês, Dr. Fernando Máximo, Dr. Francisco, Dr. Frederico, Dr. Luiz Ovando, Dr. Zacharias Calil, Ely Santos, Fernanda Pessoa, Flávia Moraes, Geovania de Sá, Geraldo Resende, Ismael Alexandrino, Iza Arruda, Leo Prates, Márcio Correa, Meire Serafim, Osmar Terra, Paulo Foletto, Roberto Monteiro Pai, Weliton Prado, Alice Portugal, Augusto Puppio, Bebeto, Daiana Santos, Emidinho Madeira, Filipe Martins, Geraldo Mendes, Henderson Pinto, Lucas Redecker, Luiz Lima, Marx Beltrão, Misael Varella, Professor Alcides, Ricardo Abrão, Ricardo Silva e Rosângela Moro.

Sala da Comissão, em 31 de outubro de 2023.

Deputado ZÉ VITOR
Presidente



COMISSÃO DE SAÚDE
SUBSTITUTIVO ADOTADO AO PROJETO DE LEI Nº 2.850, DE 2019

Dispõe sobre o consumo preferencial de alimentos *in natura* e minimamente processados por pacientes internados em hospitais.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º As refeições oferecidas aos pacientes internados em hospitais públicos ou privados devem ser elaboradas utilizando-se preferencialmente alimentos *in natura* ou minimamente processados.

Parágrafo único. O regulamento disporá sobre a definição e classificação de alimentos *in natura* ou minimamente processados.

Art. 2º Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Sala da Comissão, em 31 de outubro de 2023.

Deputado **ZÉ VITOR**
Presidente



FIM DO DOCUMENTO