



PROJETO DE LEI Nº , DE 2025
(Do Sr. AMOM MANDEL)

Cria o Selo Nacional de Segurança Alimentar em Restaurantes, certificando estabelecimentos que cumpram protocolos avançados de higiene, rastreabilidade e qualidade dos alimentos..

Art. 1º Fica criado o Selo Nacional de Segurança Alimentar em Restaurantes, destinado a certificar estabelecimentos que atendam a padrões elevados de higiene, rastreabilidade de insumos e controle de qualidade dos alimentos servidos ao consumidor.

Art. 2º Para obtenção do Selo, o estabelecimento deverá comprovar, no mínimo:

- I – cumprimento integral das normas sanitárias vigentes;
- II – implementação de sistemas de rastreabilidade de insumos alimentícios, desde a origem até o consumo;
- III – adoção de procedimentos avançados de higienização de ambientes, utensílios e equipamentos;
- IV – capacitação periódica dos colaboradores em práticas de segurança alimentar;





V – realização de controles internos de temperatura, armazenamento e manipulação dos alimentos.

Art. 3º O Selo terá validade anual, podendo ser renovado mediante nova verificação dos requisitos técnicos estabelecidos nesta Lei e em regulamento.

Art. 4º O órgão responsável pela fiscalização, concessão e monitoramento do Selo será definido pelo Poder Executivo, que poderá firmar parcerias com instituições de pesquisa, entidades sanitárias e organizações do setor de alimentação.

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

JUSTIFICAÇÃO

A segurança alimentar é um dos pilares fundamentais para a proteção da saúde pública e para a garantia de qualidade nos serviços prestados ao consumidor. Restaurantes e estabelecimentos de alimentação desempenham papel central na rotina da população, o que torna essencial a adoção de padrões rigorosos de higiene, manipulação adequada e rastreabilidade dos alimentos.

A criação do Selo Nacional de Segurança Alimentar em Restaurantes busca reconhecer e incentivar estabelecimentos que vão além das exigências mínimas legais, adotando protocolos avançados capazes de reduzir riscos sanitários, prevenir contaminações e elevar o nível de confiança dos consumidores. A certificação também fortalece a transparência, valoriza boas práticas e contribui para a competitividade saudável no setor.

Câmara dos Deputados | Anexo IV Gabinete 760 | – CEP: 70160-900 –
Brasília-DF

Tel (61) 3215-5760 | dep.amommandel@camara.leg.br





CÂMARA DOS DEPUTADOS
Gabinete do Deputado Federal **AMOM MANDEL – CIDADANIA/AM**

Ao estimular melhorias contínuas e capacitação profissional, o Projeto fortalece todo o ecossistema de alimentação fora do lar, beneficiando trabalhadores, clientes e gestores. Em um cenário de crescente preocupação com qualidade e saúde, a iniciativa se mostra oportuna e necessária para promover ambientes mais seguros e responsáveis. Diante de sua relevância, solicita-se apoio para aprovação do presente Projeto de Lei.

Sala das Sessões, em de de 2025.

Deputado AMOM MANDEL

Câmara dos Deputados | Anexo IV Gabinete 760 | – CEP: 70160-900 –
Brasília-DF
Tel (61) 3215-5760 | dep.amommandel@camara.leg.br



Para verificar a assinatura, acesse <https://infoleg-autenticidade-assinatura.camara.leg.br/CD251625349700>
Assinado eletronicamente pelo(a) Dep. Amom Mandel

