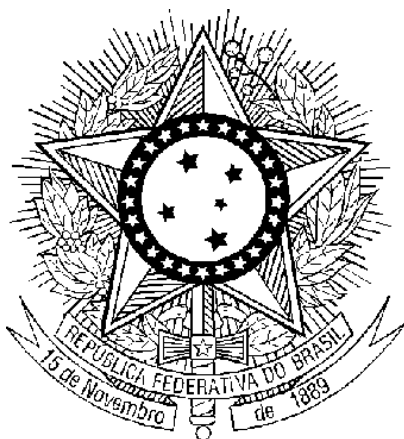




**CÂMARA DOS DEPUTADOS**

## **PROJETO DE LEI N.º 6.049-B, DE 2005**

**(Do Sr. Alex Canziani)**

Dispõe sobre a regulamentação do exercício da profissão de Cozinheiro; tendo pareceres: da Comissão de Trabalho, de Administração e Serviço Público, pela aprovação, com emenda (relator: DEP. JOVAIR ARANTES); e da Comissão de Constituição e Justiça e de Cidadania, pela constitucionalidade, juridicidade e técnica legislativa deste, com emendas, e da Emenda da Comissão de Trabalho, de Administração e Serviço Público (relator: DEP. ARNALDO FARIA DE SÁ).

**DESPACHO:**

ÀS COMISSÕES DE:

TRABALHO, DE ADMINISTRAÇÃO E SERVIÇO PÚBLICO;  
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 Trabalho, de Administração e Serviço Público:

- parecer do relator
- emenda oferecida pelo relator
- parecer da Comissão

III - Na Comissão de Constituição e Justiça e de Cidadania:

- parecer do relator
- emendas oferecidas pelo relator (2)
- parecer da Comissão
- emendas adotadas pela Comissão (2)

Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Considera-se cozinheiro, para efeitos desta Lei, aquele que manipula e prepara alimentos, observando os processos de cocção, os padrões de qualidade, os métodos de conservação e as boas práticas de manipulação dos alimentos em meios de hospedagem, restaurantes, bares, quiosques, hospitais, escolas, indústrias, residências e similares.

Art. 2º Somente poderão exercer a profissão de cozinheiro os portadores de comprovantes de habilitação em cursos ministrados por instituições oficiais ou privadas, nacionais ou estrangeiras, ou aqueles, que à data de promulgação desta Lei, estejam exercendo efetivamente a profissão há, pelo menos, três anos.

Art. 3º São atividades específicas do cozinheiro:

I. Realizar os procedimentos de abertura e fechamento da área de trabalho:

- a) Organizar os utensílios de trabalho; e
- b) Preparar a *mise-en-place*.

II. Manter higiene pessoal ao manusear alimentos e bebidas:

a) Manter o corpo, as roupas e os calçados limpos e preparados para o trabalho, antes e durante o manuseio dos alimentos e bebidas;

b) Higienizar as mãos, as unhas e os antebraços antes de realizar suas atividades;

c) Respeitar as regras com relação ao afastamento do profissional de atividades de manipulação de alimentos, em caso de ferimentos e outras afecções na pele que propiciem contaminação; e

d) Identificar e desenvolver hábitos no trabalho que previnam a contaminação dos alimentos.

III. Utilizar adequadamente todos os equipamentos e utensílios básicos de cozinha:

- a) Conhecer os procedimentos para ligar, desligar e limpar

os equipamentos de cozinha.

IV. Medir, registrar e ajustar a temperatura no armazenamento e processamento de forma a promover a inocuidade dos alimentos:

- a) Utilizar termômetro e registrador de temperatura;
- b) Conhecer os limites críticos para temperatura e tempo de armazenamento, processamento e serviço de acordo com as boas práticas e a legislação pertinente;
- c) Medir e registrar o tempo e a temperatura e, se necessário, aplicar e documentar as ações corretivas para atender as boas práticas; e
- d) Aplicar as técnicas de manutenção dos alimentos até o consumo (quentes ou frios).

V. Identificar os gêneros alimentícios de acordo com a sua classificação: frutas, legumes, verduras, tubérculos, cereais, ovos, laticínios, aves, peixes, crustáceos, carnes, farináceos, grãos, ervas, condimentos, massas, conservas, entre outros.

VI. Conhecer os ingredientes e insumos básicos da cozinha e as alternativas de substituição.

VII. Pré-preparar os alimentos:

- a) Limpar e marinar carnes, aves, pescados e vegetais;
- b) Porcionar alimentos;
- c) Preparar molhos;
- d) ) Pré-cozinhar alimentos; e
- e) Utilizar as técnicas adequadas de refrigeração, congelamento, descongelamento e dessalgue para garantir a segurança dos alimentos.

VIII. Preparar os alimentos:

- a) Aplicar os processos de cocção utilizando os produtos alimentícios específicos das receitas;
- b) Empregar as técnicas de combinação de alimentos de acordo com cor, textura, aroma, paladar e aspecto visual;

c) Preparar os pratos, observando os critérios de: higienização dos gêneros alimentícios, corte, gramaturas e métodos de cocção;

d) Empregar de forma adequada as técnicas de manipulação e processamento dos alimentos.

IX. Prevenir a contaminação dos alimentos:

a) Manter a área de trabalho, os equipamentos e os utensílios em condições higiênico-santárias conforme as boas práticas, a legislação pertinente e as recomendações fornecidas pelos fabricantes dos produtos para higienização dos equipamentos e utensílios;

b) Limpar e sanitizar a área de trabalho, os equipamentos e utensílios;

c) Higienizar os alimentos de acordo com a legislação, as boas práticas e as instruções específicas de rotulagem;

d) Manusear alimentos, observando condições apropriadas, inclusive quanto ao uso de luvas, tábuas de corte e outros utensílios;

e) Preparar os alimentos com utensílios adequados e em superfícies higienizadas;

f) Identificar a ocorrência de vetores e pragas, e aplicar procedimentos operacionais para prevenir a infestação de acordo com a legislação e as boas práticas.

X. Por em prática as técnicas adequadas de utilização de sobras na cozinha.

XI. Lixo:

a) Manter os recipientes de lixo devidamente limpos, forrados e tampados;

b) Remover o lixo para áreas apropriadas;

c) Armazenar em recipientes cobertos;

d) Classificar e separar o lixo orgânico do inorgânico.

XII. Atender e resolver adequadamente os problemas e reclamações de clientes, tendo em conta a necessidade de assegurar um bom clima relacional.

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

### **JUSTIFICAÇÃO**

A atividade de preparar refeições é tão antiga quanto a existência do próprio homem. Porém, para além do ambiente doméstico, a profissão de cozinheiro tornou muito diversificada e complexa. Hoje, esta atividade é vital para um grande número de empreendimentos, especialmente os setores de turismo e restaurantes. O fornecimento comercial de refeições depende da figura do cozinheiro, e de sua atuação não só o sucesso do empreendimento, como também a saúde e a satisfação dos milhares de consumidores que todos os dias, por trabalho ou lazer, alimentam-se em estabelecimentos comerciais.

Desse modo, a necessidade de regulamentar o exercício dessa importante profissão tem muitos propósitos:

- a) garantir, por meio de uma maior controle sobre a formação e a conduta dos cozinheiros, que os consumidores não correrão riscos sanitários;
- b) contribuir para o aperfeiçoamento profissional do cozinheiro e de toda a cadeia de empreendimentos produtivos ligados ao ramo de alimentação, que hoje responde por milhares de empregos e necessita tornar-se competitivo de acordo com os padrões de qualidade internacionais para continuar a atrair investimentos para o setor.
- c) Valorizar a profissão e o profissional, estimulando o ingresso de novos talentos para a cozinha.

Sendo, pois, inegável a importância da aprovação dessa matéria, pedimos, aos nossos pares, o necessário apoio para a aprovação do Projeto.

Sala das Sessões, em 18 de outubro de 2005.

Deputado ALEXIS CANZIANI

## COMISSÃO DE TRABALHO, DE ADMINISTRAÇÃO E SERVIÇO PÚBLICO

### I - RELATÓRIO

O projeto tem por objetivo regulamentar a profissão de Cozinheiro.

A matéria não chegou a ser apreciada na legislatura passada, razão pela qual foi arquivada. Por força do Requerimento n.º 259/2007, da lavra do ilustre Deputado Alex Canziani, a Presidência da Casa desarquivou a proposição, nos termos do parágrafo único do art. 105 do RICD.

Já havíamos elaborado parecer favorável ao tema, e novamente o fazemos aqui, já que mantidas as razões de nosso convencimento pela aprovação da iniciativa em apreço.

Vencido o prazo regimental, no período de 02/05/2007 a 15/05/2007, não foram recebidas emendas ao projeto.

É o relatório.

### II - VOTO DO RELATOR

Em muito boa hora o ilustre Deputado Alex Canziani submete à apreciação desta Casa a regulamentação da profissão de Cozinheiro, de suma importância social, em especial para os segmentos do turismo e restaurantes, os quais desempenham papel de destaque no cenário econômico nacional.

É o momento de se exigir melhor qualificação profissional dos que exercem o mister de cozinheiro, para que eles possam atender adequadamente à demanda cada vez maior por mão-de-obra especializada.

Ademais o exercício laboral de cozinheiro, certamente, se mal exercido por alguém sem a devida habilitação, pode afetar seriamente a saúde das pessoas, já que exige o domínio de técnicas para evitar riscos sanitários, de que é exemplo a contaminação de alimentos por falta de adoção de regras de higiene.

Todavia um reparo merece ser feito, qual seja, a alteração da cláusula de vigência, no sentido de adaptá-la ao Verbete nº 02, da Súmula de

Jurisprudência desta Comissão de Trabalho, de Administração e Serviço Público, que assim dispõe quanto aos projetos de regulamentação de profissões de iniciativa de membro do Congresso Nacional, *in verbis*:

“Outrossim, caso o projeto de regulamentação seja de iniciativa de membro do Congresso Nacional, a vigência da lei deve ser subordinada à existência de órgão fiscalizador a ser criado por lei de iniciativa do Poder Executivo.”

Ante o exposto, somos pela **aprovação** do PROJETO DE LEI N.º 6.049-B, DE 2005, **com a emenda em anexo**, dele destacando seus fundamentos jurídicos e sociais.

Sala da Comissão, em 10 de março de 2009.

**Deputado JOVAIR ARANTES**

**Relator**

### **EMENDA ÚNICA**

Dê-se ao art. 4º do projeto a seguinte redação:

"Art. 4º Esta lei entra em vigor após a instituição do órgão fiscalizador da profissão de cozinheiro."

Sala da Comissão, em 10 de março de 2009.

Deputado JOVAIR ARANTES

### **III - PARECER DA COMISSÃO**

A Comissão de Trabalho, de Administração e Serviço Público, em reunião ordinária realizada hoje, aprovou unanimemente o Projeto de Lei nº 6.049/05, com emenda, nos termos do Parecer do Relator, Deputado Jovair Arantes.

Estiveram presentes os Senhores Deputados:

Alex Canziani - Presidente, Gorete Pereira, Vicentinho e Sabino Castelo Branco - Vice-Presidentes, Andreia Zito, Daniel Almeida, Edgar Moury, Emilia Fernandes, Eudes Xavier, Fernando Nascimento, Geraldo Pudim, Júlio Delgado, Manuela D'Ávila, Mauro Nazif, Paulo Rocha, Roberto Santiago, Thelma de Oliveira, Vanessa Grazziotin, Edinho Bez, Ilderlei Cordeiro, José Otávio Germano, Marcio Junqueira, Maria Helena, Renato Molling e Sebastião Bala Rocha.

Sala da Comissão, em 10 de novembro de 2010.

Deputada GORETE PEREIRA  
Vice-Presidente, no exercício da Presidência

## **COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA E DE CIDADANIA**

### **I – RELATÓRIO**

Pelo presente Projeto de lei pretende-se regulamentar a profissão de Cozinheiro.

Ainda em 2006 o Projeto foi distribuído a CTASP – Comissão de Trabalho, de Administração e Serviço Público, mas não chegou entretanto a ser apreciado naquela Legislatura.

Após o regular desarquivamento, na Legislatura passada o Projeto afinal foi apreciado pela CTASP, que o aprovou, com emenda, nos termos do Parecer do Relator, Deputado JOVAIR ARANTES, já em 2010.

Agora as proposições encontram-se nesta douta CCJC – Comissão de Constituição e Justiça e de Cidadania, onde aguardam Parecer acerca de sua constitucionalidade, juridicidade e técnica legislativa, no prazo do regime ordinário de tramitação.

É o relatório.

### **II – VOTO DO RELATOR**

A iniciativa da proposição em epígrafe é válida, pois compete privativamente à União legislar sobre as “... condições para o exercício de profissões” (CF: art. 22, XVI).

Ultrapassada a questão da iniciativa, vemos que o Projeto não oferece outros problemas no terreno jurídico, necessitando apenas de emendas redacionais (em anexo) no tocante à técnica legislativa, uma delas para corrigir lapso evidente.

Quanto à emenda/CTASP, nada a objetar quanto aos aspectos de análise nesta oportunidade.

Assim, votamos pela constitucionalidade, juridicidade e boa técnica legislativa, na redação dada pelas emendas em anexo e pela emenda/CTASP, do PL nº 6.049/05.

É o voto.

Sala da Comissão, em 05 de abril de 2011.

Deputado ARNALDO FARIA DE SÁ  
Relator

#### **EMENDA Nº 1 DO RELATOR**

No art. 2º do Projeto, substitua-se a expressão “ou aqueles, que à data” por “ou aqueles que, na data”.

Sala da Comissão, em 05 de abril de 2011.

Deputado ARNALDO FARIA DE SÁ  
Relator

#### **EMENDA Nº 2 DO RELATOR**

A alínea “a” do inciso III do art. 3º do Projeto passa a ser o inciso IV, renumerando-se os demais incisos.

Sala da Comissão, em 05 de abril de 2011.

Deputado ARNALDO FARIA DE SÁ  
Relator

### **III - PARECER DA COMISSÃO**

A Comissão de Constituição e Justiça e de Cidadania, em reunião ordinária realizada hoje, opinou pela constitucionalidade, juridicidade e técnica legislativa, com 2 emendas, do Projeto de Lei nº 6.049-A/2005 e da Emenda da

Comissão de Trabalho, de Administração e Serviço Público, nos termos do Parecer do Relator, Deputado Arnaldo Faria de Sá.

Estiveram presentes os Senhores Deputados:

João Paulo Cunha - Presidente, Arthur Oliveira Maia, Vicente Candido e Cesar Colnago - Vice-Presidentes, Almeida Lima, Anthony Garotinho, Antonio Bulhões, Arnaldo Faria de Sá, Brizola Neto, Carlos Bezerra, Danilo Forte, Delegado Protógenes, Dimas Fabiano, Edson Silva, Efraim Filho, Esperidião Amin, Fabio Trad, Felipe Maia, Félix Mendonça Júnior, Gabriel Chalita, Henrique Oliveira, Jilmar Tatto, João Campos, João Paulo Lima, Jorginho Mello, Jutahy Junior, Luiz Carlos, Luiz Couto, Marçal Filho, Marcos Medrado, Mauro Benevides, Mendes Ribeiro Filho, Onyx Lorenzoni, Osmar Serraglio, Pastor Marco Feliciano, Paulo Maluf, Roberto Freire, Roberto Teixeira, Ronaldo Fonseca, Rubens Otoni, Sandra Rosado, Vilson Covatti, Wilson Filho, Alexandre Leite, Assis Carvalho, Chico Lopes, Cleber Verde, Fátima Bezerra, Gean Loureiro, Gonzaga Patriota, João Magalhães, Lourival Mendes, Nelson Marchezan Junior, Rebecca Garcia, Sandro Alex e Sérgio Barradas Carneiro.

Sala da Comissão, em 31 de maio de 2011.

Deputado JOÃO PAULO CUNHA  
Presidente

**EMENDA Nº 1 ADOTADA PELA CCJC AO PROJETO DE LEI Nº 6.049-A, DE 2005**

No art. 2º do Projeto, substitua-se a expressão “ou aqueles, que à data” por “ou aqueles que, na data”.

Sala da Comissão, em 31 de maio de 2011.

Deputado JOÃO PAULO CUNHA  
Presidente

**EMENDA Nº 2 ADOTADA PELA CCJC AO PROJETO DE LEI Nº 6.049-A, DE 2005**

A alínea “a” do inciso III do art. 3º do Projeto passa a ser o inciso IV, renumerando-se os demais incisos.

Sala da Comissão, em 31 de maio de 2011.

Deputado JOÃO PAULO CUNHA  
Presidente

**FIM DO DOCUMENTO**