



CÂMARA MUNICIPAL DE MARINGÁ
Avenida Papa João XXIII, 239 - CEP 87010-260 - Maringá - PR - <http://www.cmm.pr.gov.br>

PROJETO DE LEI Nº 16720/2023

A Câmara Municipal de Maringá, Estado do Paraná,

APROVA:

Institui ações de proteção integral às pessoas com a doença celíaca e dá outras providências.

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1.º Esta Lei institui as ações de proteção integral às pessoas com doença celíaca no Município de Maringá, destinada a regular o exercício dos direitos e deveres das pessoas com esta condição, bem como obrigações e diretrizes para os estabelecimentos públicos e privados.

Art. 2.º A presente lei cria ações amparada na lei nº 10.861/2019 que dispõe sobre a política municipal de apoio às pessoas com doença celíaca e dá outras providências.

Art. 3.º Considera-se pessoa com doença celíaca, para os efeitos desta Lei, a pessoa que comprove esta patologia, mediante a apresentação de documento médico assinado por especialista gastroenterologista clínico ou clínico geral que ateste a doença.

Art. 4.º Esta Lei se baseia no direito fundamental à saúde e tem por objetivo proporcionar melhor qualidade de vida às pessoas celíacas, por meio da efetivação de políticas públicas voltadas a construir seu bem-estar físico, psíquico, emocional e social, tendo como diretrizes:

I - posturas que protejam as pessoas celíacas;

II - campanhas visando ao esclarecimento das características, dos sintomas e do tratamento da doença celíaca;

III - incentivo a cursos de preparação de alimentos isentos de glúten e de reeducação alimentar para pessoas portadoras de doença celíaca e suas famílias;

IV - incentivo à pesquisa acerca da doença celíaca;

V - criação de cadastro quantitativo para apurar a incidência da doença celíaca no Município de Maringá;

VI - promoção de processos contínuos de capacitação dos profissionais que atuam no sistema público de saúde para o atendimento da pessoa com doença celíaca;

VII - divulgação das normas federais e estaduais que tratam do tema para facilitar a integral proteção das pessoas com doença celíaca.

CAPÍTULO II

DOS CUIDADOS NOS HOSPITAIS E ESTABELECIMENTOS DE INTERESSE À SAÚDE

Art. 5.º Os hospitais e estabelecimentos de interesse à saúde privados devem elaborar protocolos de qualidade com o objetivo de garantir a elaboração ou o recebimento de refeições compostas por alimentos isentos de glúten, aptos ao consumo por pessoas com doença celíaca, garantindo-lhes o direito a uma internação segura.

Parágrafo único. Os protocolos deverão ser elaborados por um nutricionista legalmente habilitado, que ficará responsável pelo monitoramento e pelos ajustes dos processos estabelecidos, bem como pelos funcionários que manipulam os alimentos.

Art. 6.º Os hospitais e estabelecimentos de interesse à saúde privados que preparam as refeições para seus pacientes devem criar mecanismos que garantam a disponibilização de refeições isentas de glúten, desde o pré-preparo até a entrega, devendo os manipuladores, no mínimo:

I - utilizar produtos que preservem a integridade da embalagem;

II - analisar os rótulos ou fichas técnicas dos produtos utilizados no preparo das refeições para verificar a inexistência de glúten;

III - garantir a segurança no preparo dos alimentos por meio da segregação dos espaços da cozinha, com barreiras físicas e a utilização de utensílios exclusivos.

Parágrafo único. Recomenda-se a utilização de uma cozinha exclusiva na elaboração das refeições, com estrutura, superfícies, utensílios e equipamentos livres de glúten.

Art. 7.º Os hospitais e estabelecimentos de interesse à saúde privados que optarem por comprar as refeições de fornecedores externos deverão garantir que estejam aptos ao consumo pelos pacientes celíacos, devendo os manipuladores, no mínimo:

I - verificar a inviolabilidade dos lacres nas embalagens das refeições;

II - verificar o prazo de validade das refeições para consumo;

III - acondicionar as refeições recebidas em ambiente exclusivo até a entrega para o paciente.

Parágrafo único. Caberá aos hospitais e estabelecimentos de interesse à saúde privados a obrigação de avaliar fornecedores, definindo processos de seleção, aprovação e monitoramento dos produtos adquiridos, respondendo solidariamente por eventuais danos sofridos pelos pacientes.

Art. 8.º Independentemente do modelo adotado para a oferta de refeições aos pacientes celíacos, os hospitais e estabelecimentos de interesse à saúde privados devem sempre:

I - aplicar as boas práticas de manipulação que impeçam a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos;

II - projetar e implementar práticas de higiene para todo o pessoal;

III - utilizar aventais, toucas e luvas para uso exclusivo desta atividade;

IV - adotar medidas preventivas e de controle durante todo o processo de manipulação ou fabricação;

V - providenciar para que as refeições sejam entregues quentes aos pacientes e, quando necessário, sejam aquecidas em ambiente propício e exclusivo para dietas de pessoas celíacas, evitando a contaminação cruzada;

VI - servir as refeições utilizando-se de recipientes e utensílios descartáveis;

VII - descartar os resíduos das refeições logo após o consumo;

VIII - restringir o movimento de pessoal entre áreas onde são manipulados alimentos

com e sem glúten.

Parágrafo único. Considera-se contaminação cruzada a transferência de contaminantes biológicos, como microrganismos patogênicos, entre alimentos, superfícies e materiais de produção.

Art. 9.º Os hospitais e estabelecimentos de interesse à saúde privados deverão constantemente planejar, organizar e avaliar o desempenho de todas as pessoas envolvidas na alimentação dos pacientes internados, devendo proceder a capacitações e treinamentos periódicos.

Art. 10.º A pessoa com doença celíaca ou seus responsáveis deverá cientificar os hospitais e estabelecimentos de interesse à saúde privados sobre as restrições alimentares do paciente, cabendo ao estabelecimento proceder imediatamente às identificações para evitar erros por parte dos funcionários.

Art. 11. Os hospitais e estabelecimentos de interesse à saúde privados impossibilitados de oferecer refeições isentas de glúten deverão se comunicar imediatamente com o paciente para acordar uma solução que não agrave a saúde do celíaco.

Parágrafo único. Os hospitais e estabelecimentos de interesse à saúde privados deverão permitir o fornecimento de alimentos industrializados a pacientes internados, desde que estejam em embalagens intactas, no período de validade e devidamente rotulados como "não contém glúten".

Art. 12. Recomenda-se que os hospitais e estabelecimentos de interesse à saúde da rede pública utilizem as determinações dos artigos do Capítulo II como diretrizes de trabalho, visando à proteção da saúde da pessoa com doença celíaca.

CAPÍTULO III

DOS CUIDADOS NAS ESCOLAS

Art. 13. Caberá aos responsáveis pelo aluno informar oficialmente à direção da escola sobre a existência das restrições nutricionais e os cuidados a serem tomados.

Art. 14. Os alunos com doença celíaca da rede pública municipal têm o direito de receber alimentação escolar isenta de glúten indicada pelo nutricionista responsável.

Parágrafo único. As refeições devem ser elaboradas procedendo aos mesmos cuidados com a manipulação dos alimentos estabelecidos no Capítulo II, salvo aqueles incompatíveis com a atividade escolar.

Art. 15. A escola particular impossibilitada de oferecer este tipo de refeição deverá se comunicar imediatamente com os responsáveis pelo aluno para acordar uma solução que não prejudique sua alimentação escolar.

Art. 16. Recomenda-se que a escola promova palestras sobre alimentação inclusiva com o objetivo de orientar e conscientizar alunos, pais e funcionários sobre a importância de se respeitar os hábitos alimentares da criança celíaca.

Art. 17. Por ocasião das festas e confraternizações, recomenda-se que a direção da escola informe antecipadamente aos responsáveis pelo aluno com doença celíaca para que estes providenciem alimentos similares aos servidos no evento sem glúten, garantindo a socialização deste aluno com a devida proteção à sua saúde.

Art. 18. Havendo na classe aluno com doença celíaca, a escola deverá tomar os devidos cuidados para garantir a integridade da saúde deste aluno nas atividades escolares, preferencialmente deixando de usar materiais que contenham esse elemento ou cientificando os responsáveis pelo aluno para que tomem as devidas providências.

Parágrafo único. Conforme especificação do fabricante, podem conter glúten as massas de modelar, tintas, giz de lousa, cola líquida, balões e luvas de látex, entre outros produtos.

CAPÍTULO IV

DOS CUIDADOS NOS BARES, RESTAURANTES E SIMILARES

Art. 19. Os bares, lanchonetes, restaurantes, cantinas, quiosques e estabelecimentos similares ficam recomendados a divulgar em seus cardápios e anúncios informações sobre a presença de glúten nas refeições comercializadas no estabelecimento ou entregues no endereço do consumidor, bem como a possibilidade da presença de traços de glúten em razão da não utilização de práticas adequadas de manipulação.

§ 1.º Os estabelecimentos deverão advertir os consumidores em cada item do cardápio com a seguinte informação: “Contém glúten” ou de forma geral, em local de destaque no cardápio, com a informação: “Nossas refeições podem conter glúten”.

§ 2.º Os estabelecimentos que não possuam cardápios deverão advertir os consumidores por meio da fixação de impressos, cartazes ou placas, desde que visíveis e legíveis a todos os consumidores, inclusive com a utilização de materiais em braile para pessoas com deficiência visual.

Art. 20. Somente serão consideradas refeições isentas de glúten aquelas feitas em ambiente exclusivo e seguindo as boas práticas de manipulação que impeçam a contaminação cruzada, situação em que se recomenda expor ao consumidor a seguinte informação: “Não contém glúten e livre de contaminação cruzada”.

CAPÍTULO V

DO SELO SEM GLÚTEN

Art. 21. Fica instituído o “Selo Sem Glúten” no âmbito do Município de Maringá, a ser conferido pelo Poder Executivo aos estabelecimentos que ofereçam ou comercializem alimentos e refeições isentos de glúten.

Parágrafo único. O "Selo Sem Glúten" terá validade pelo período de 2 (dois) anos, permitida sua renovação, mediante nova solicitação.

Art. 22. O selo de que trata o artigo anterior deverá ser padronizado pelo Poder Público com destaque para os dizeres “sem glúten”, podendo ser divulgado pelo estabelecimento ao consumidor da forma que melhor lhe convier, pelo período de 2 (dois) anos, sendo obrigatória a divulgação da data de vencimento do selo.

Art. 23. A emissão do selo será conferida pelo Poder Público ao estabelecimento que comprovar, por meio de laudo elaborado por empresa idônea, a utilização de uma cozinha exclusiva na elaboração das refeições, com estrutura, superfícies, utensílios e equipamentos livres de glúten, bem como a utilização de boas práticas de manipulação que impeçam a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos.

Parágrafo único. O pedido para a concessão do selo deverá ser encaminhado pelo estabelecimento interessado, devidamente instruído com os documentos comprobatórios, ao Poder Público Municipal, que avaliará o pedido.

CAPÍTULO VI

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 24. O não cumprimento do disposto nesta Lei sujeitará o infrator às seguintes penalidades:

I – advertência por escrito, pelo Poder Executivo, em se tratando do seu primeiro descumprimento, devendo receber as orientações sobre os termos desta Lei;

II – multa, no valor de R\$ 1.000,00, (mil reais), caso já tenha sido advertido e orientado, dobrada a cada nova reincidência, atualizada, anualmente, pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - APCA, ou outro que vier a substituí-lo.

Art. 25. Recomenda-se que os estabelecimentos públicos impactados por esta Lei sigam as diretrizes dispostas, visando propiciar a melhor proteção às pessoas com doença celíaca.

Parágrafo único. Equiparam-se a estabelecimentos públicos as organizações sociais privadas que estejam a serviço do Poder Público.

Art. 26. Fica instituído o dia 16 de maio como o “Dia Municipal de Conscientização sobre a Doença Celíaca”, data que já é lembrada internacionalmente.

Art. 27. As despesas decorrentes da execução da presente Lei correrão à conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 28. Esta Lei entra em vigor 90 (noventa) dias após a data de sua publicação.

Plenário Vereador Ulisses Bruder, 17 de agosto de 2023.

ANA LÚCIA RODRIGUES
Vereadora-Autora



Documento assinado eletronicamente por **Ana Lúcia Rodrigues, Vereadora**, em 26/09/2023, às 14:28, conforme Lei Municipal 9.730/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <http://sei.cmm.pr.gov.br/verifica> informando o código verificador **0300577** e o código CRC **2DDC6059**.