

Você está em: [Página inicial](#) [Atividade Legislativa](#) [Proposições](#) **Proposição**

PROPOSIÇÕES



PROJETO DE LEI ORDINÁRIA 946/2023

Altera a Lei nº 16.559, de 15 de janeiro de 2019, que Institui o Código Estadual de Defesa do Consumidor de Pernambuco, originada de projeto de lei de autoria do Deputado Rodrigo Novaes, a fim de estabelecer a obrigatoriedade de que os estabelecimentos alimentícios, no Estado de Pernambuco, informem aos consumidores sobre os ingredientes utilizados no preparo dos alimentos.

TEXTO COMPLETO

Art. 1º A Lei nº 16.559, de 15 de janeiro de 2019, passa a vigorar acrescida do seguinte artigo:

"Art. 76-A. Os estabelecimentos comerciais do tipo restaurantes, bares, lanchonetes, confeitarias, padarias, rotisseries e congêneres que comercializam e entregam em domicílio alimentos para pronto-consumo, estabelecidos no Estado, ficam obrigados a fornecer informações sobre os ingredientes utilizados no preparo dos alimentos oferecidos aos consumidores, mediante os seguintes critérios: (AC)

I - todos os alimentos preparados nos estabelecimentos e comercializados serão identificados com nome, número e informações sobre os ingredientes usados, desde o alimento base, complementos, temperos e tipo de gordura usada na sua confecção; (AC)

II - as informações serão disponibilizadas em tabelas visíveis e legíveis afixadas na entrada dos estabelecimentos, em cardápios ou impressos fornecidos aos consumidores, bem como em cardápios disponíveis em homepage na Internet; (AC)

III - as informações e impressos deverão reportar-se a cada produto preparado nos estabelecimentos e comercializado, que não disponha de embalagem própria; (AC)

IV - além da indicação dos ingredientes industrializados e *in natura* utilizados no preparo dos alimentos, as informações de que trata o *caput* devem mencionar os que contêm glúten, lactose e açúcar em sua composição; e, (AC)

V - quando da utilização de alimentos embutidos e similares, deve-se especificar o tipo de carne empregada na sua confecção, conforme discriminado pelo fabricante. (AC)

§ 1º Os estabelecimentos comerciais de que trata o *caput* devem utilizar sistema de identificação individual no local de exposição dos alimentos. (AC)

§ 2º O descumprimento ao disposto neste artigo sujeitará o infrator à penalidade de multa prevista no art. 180, na Faixa Pecuniária A, sem prejuízo da aplicação cumulativa de outras sanções previstas neste Código." (AC)

Art. 2º Esta Lei entra em vigor após decorridos 180 (cento e oitenta) dias de sua publicação.

JUSTIFICATIVA

A Alergia Alimentar é uma Reação Adversa a determinado alimento. Envolve um mecanismo imunológico e tem apresentação clínica muito variável, com sintomas que podem surgir na pele, no sistema gastrointestinal e respiratório. As reações podem ser leves com simples coceira nos lábios até reações graves que podem comprometer vários órgãos. A Alergia Alimentar resulta de uma resposta exagerada do organismo a determinada substância presente nos alimentos, com possibilidade de óbito nos casos mais graves.

Estima-se que as reações alimentares de causas alérgicas verdadeiras acometam 6-8% das crianças com menos de 3 anos de idade e 2-3% dos adultos. Os alimentos mais envolvidos são o leite de vaca, ovo, soja, trigo.

As mais comuns manifestações clínicas da Alergia Alimentar são as reações que envolvem a pele (urticária, inchaço, coceira, eczema), o aparelho gastrointestinal (diarréia, dor abdominal, vômitos) e o sistema respiratório, como tosse, rouquidão e chiado no peito. Manifestações mais intensas ocorrem com algumas pessoas,

acometendo vários órgãos simultaneamente (Reação Anafilática). Nas crianças pequenas, pode ocorrer perda de sangue nas fezes, o que vai ocasionar anemia e retardo no crescimento.

Os impactos psicossociais da alergia alimentar afetam não só a vida das pessoas alérgicas como a das famílias com crianças alérgicas. Além de uma mudança significativa na rotina familiar, o enfrentamento da alergia está associado ao aumento do sofrimento psíquico e a diminuição da qualidade de vida tanto de crianças alérgicas quanto de seus pais.

O Consenso Brasileiro sobre Alergia Alimentar de 2018, atualizado em abril deste ano, indicou que as alergias alimentares já são consideradas um problema de saúde pública, pois a sua prevalência tem aumentado em todo o mundo.

Este projeto de lei nasceu após pedido de parte da população pernambucana. A ideia é auxiliar com informações sobre o conteúdo dos alimentos disponibilizados para consumo e avançar a política pública no sentido de atender melhor aqueles que sofrem com alergias. Quanto mais informação o povo pernambucano tiver sobre a alergia alimentar, maior e melhor será o acolhimento de quem convive com esse delicado tipo de desordem imunológica.

Por todo o exposto, entendemos ser de fundamental importância trazer à luz do Poder Legislativo o desenvolvimento de ações para sensibilizar os atores fundamentais do mundo empresarial no estado com relação à causa. Para tanto, peço apoio aos Nobres Pares desta Casa.

HISTÓRICO

[01/08/2023 11:56:17] ASSINADO
[01/08/2023 11:58:11] ENVIADO P/ SGMD
[02/08/2023 11:19:01] ENVIADO PARA COMUNICAÇÃO
[02/08/2023 17:31:14] DESPACHADO
[02/08/2023 17:31:39] EMITIR PARECER
[02/08/2023 18:47:36] ENVIADO PARA PUBLICAÇÃO
[03/08/2023 00:44:35] PUBLICADO

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

STATUS

Situação do Trâmite: PUBLICADO
Localização: SECRETARIA GERAL DA MESA DIRETORA (SEGMD)

TRAMITAÇÃO

1ª Publicação: 03/08/2023 **D.P.L.:** 9
1ª Inserção na O.D.:

Esta proposição não possui emendas, pareceres ou outros documentos relacionados.

FONE
(81) 3183-2211

E-MAIL
ouvidoria@alepe.pe.gov.br



Rua da União, 397, Boa Vista, Recife,
Pernambuco, Brasil, CEP: 50050-909
CNPJ: 11.426.103/0001-34
Inscrição Estadual: Isenta

