



# CÂMARA DOS DEPUTADOS

## PROJETO DE LEI Nº \_\_\_\_\_, DE 2023

(Do Sr **Josimar Maranhãozinho**)

Dispõe sobre o acesso de clientes às cozinhas de estabelecimentos que comercializam alimentos preparados para consumo e dá outras providências.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Os estabelecimentos que comercializam alimentos preparados para consumo, como restaurantes, bares, lanchonetes, *fast-food*, hotéis, motéis, casas noturnas e congêneres, em todo território nacional, permitirão o acesso de clientes a suas cozinhas, de modo a que se possam verificar as condições de higiene pessoal e ambiental, as instalações físicas, os utensílios e a conservação e manejo dos alimentos.

Art. 2º É facultado ao estabelecimento:

- I – restringir o acesso em horários de maior demanda;
- II – limitar o número de clientes que serão admitidos.

Parágrafo único. Os clientes estarão submetidos às mesmas medidas preventivas de higiene e de segurança obrigatórias aos profissionais de cozinha.

Art. 3º A não observância do disposto nesta lei sujeitará o infrator às penas previstas na Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, na forma do regulamento a ser elaborado pelo Poder Executivo.

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





## CÂMARA DOS DEPUTADOS

### JUSTIFICAÇÃO

O brasileiro tem cada vez mais o hábito de alimentar-se fora do domicílio. Com isso, a responsabilidade pela conservação, higienização e preparo dos alimentos sai de suas mãos e é depositada nas mãos dos profissionais de cozinha de restaurantes e demais estabelecimentos assemelhados. Qualquer descuido ou incidente nessas etapas em uma cozinha doméstica pode repercutir negativamente sobre as pessoas da família; em uma cozinha de restaurante, pode afetar dezenas de pessoas, até mais, ao mesmo tempo. A fiscalização direta por clientes, que será possibilitada pela aprovação do presente projeto de lei, certamente será um importante estímulo para reforçar os cuidados necessários em cozinhas profissionais.

Apesar de importante, esse não seria o único benefício a ser auferido pela implantação da medida, e nem seriam os consumidores os únicos beneficiados. Permitir que os clientes entrem na cozinha, aumentando a transparência do processo, ajudará a construir confiança entre os clientes e os estabelecimentos alimentícios, que verão sua reputação melhorar, atraindo novos clientes. A visitação à cozinha pode, ademais, tornar-se uma atração adicional, tornando-se um fator multiplicador dessa atração.

Por fim, podemos considerar, sem exagero, que o incentivo à manutenção de bons padrões de qualidade e higiene pode levar a uma competição saudável e a uma melhoria geral no ramo da alimentação fora do domicílio.

Evidentemente, há alguns cuidados a serem tomados, e por isso remetemos a plena aplicação da lei, incluindo penalidades, a cargo da regulamentação a ser elaborada pelo Poder Executivo. Por exemplo, estabelecimentos de pequeno porte podem ter dificuldades em obedecer à disposição, por uma questão simples de falta de espaço em suas instalações. Esse e outros detalhes devem ser plenamente considerados, e entendemos





## CÂMARA DOS DEPUTADOS

que os órgãos que fazem a fiscalização sanitária são os mais capacitados para fazê-lo. O texto do projeto é, como deve ser o texto da lei, abrangente e genérico.

Convicta do mérito da proposição, submeto-a aos nobres pares e os conclamo a apoiá-la com seus votos.

Sala de Sessões, de novembro de 2023.

**Josimar Maranhãozinho**  
**Deputado Federal**  
**PL/MA**

