



Câmara Municipal de Cascavel

ESTADO DO PARANÁ

CÂMARA MUNICIPAL DE CASCAVEL
Recebido em: 30/10/25

CÂMARA MUNICIPAL DE CASCAVEL

PROJETO DE LEI Nº 184, DE 2025.

(Proponente: Vereador Edson Souza/MDB)

Protocolo

03/11/25
Edson Souza
Vereador - 1º Secretário

Institui a Política Municipal de Proteção Integral às Pessoas com Doença Celíaca e dá outras providências.

A Câmara Municipal de Cascavel, Estado do Paraná, aprova:

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º. Fica instituído no município de Cascavel a política municipal de proteção à pessoa com doença celíaca, destinada a regular o exercício dos direitos e deveres das pessoas nesta condição, bem como obrigações e diretrizes para os estabelecimentos públicos e privados.

Art. 2º. 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. 3º. Esta Lei se baseia no direito fundamental à saúde e tem por objetivo proporcionar melhor qualidade de vida às pessoas celíacas, através da efetivação de políticas públicas de modo 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 da doença celíaca;
- V - criação de cadastro quantitativo para apurar a incidência da doença celíaca no município;
- 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, estaduais e municipais que tratam do tema para facilitar a integral proteção das pessoas com doença celíaca;

CAPÍTULO II DOS CUIDADOS EM ESTABELECIMENTOS DE SAÚDE

Art. 4º. Os hospitais e estabelecimentos de saúde privados deverão elaborar protocolos de qualidade com o objetivo de garantir a elaboração ou recebimento de refeições compostas por alimentos isentos de glúten, aptos ao consumo por pessoas portadoras de doença celíaca, garantindo-lhes o direito a uma internação segura.

Edson





Câmara Municipal de Cascavel

ESTADO DO PARANÁ

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

Art. 5º. 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 através da segregação dos espaços da cozinha com barreiras físicas e a utilização de utensílios exclusivos.

Art. 6º. Os hospitais e estabelecimentos de interesse à saúde privados que optarem por comprar as refeições de fornecedores externos deverão garantir que estejam aptas 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. 7º. Independente do modelo adotado pelos hospitais e estabelecimentos de interesse à saúde privados as refeições 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 controle durante todo o processo de manipulação ou fabricação;
- V – ser entregue quente aos pacientes e, quando necessário, ser aquecida em ambiente propício e exclusivo para dietas de pessoas celíacas evitando a contaminação cruzada;
- VI – ser consumida utilizando-se recipientes e utensílios descartáveis;
- VII – ser descartada imediatamente após a refeição;
- 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.





Câmara Municipal de Cascavel

ESTADO DO PARANÁ

Art. 8º. 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. 9º. A pessoa com doença celíaca ou seus responsáveis deverão cientificar os hospitais e estabelecimentos de interesse à saúde privados sobre as restrições alimentares do paciente, cabendo ao estabelecimento proceder imediatamente as identificações para evitar erros por parte dos funcionários.

Art. 10. Os hospitais e estabelecimentos de interesse à saúde privados impossibilitados de oferecerem refeições isentas de glúten deverão se comunicar imediatamente com o paciente ou se responsabilizar para acordarem 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".

CAPÍTULO III

DOS CUIDADOS EM INSTITUIÇÕES DE ENSINO

Art. 11. Caberá aos responsáveis do aluno informar oficialmente a direção da instituição sobre a existência das restrições nutricionais e os cuidados a serem tomados.

Art. 12. 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 em estabelecimentos de saúde, salvo aqueles incompatíveis com a atividade escolar.

Art. 13. A instituição particular impossibilitada de oferecer este tipo de refeição deverá se comunicar imediatamente com os responsáveis do aluno para acordar uma solução que não prejudique sua alimentação escolar.

Art. 14. Os estabelecimentos de ensino poderão promover palestras sobre alimentação inclusiva com o objetivo de orientar e conscientizar alunos, pais e funcionários sobre a importância de respeitar os hábitos alimentares da criança celíaca.

Art. 15. Por ocasião das festas e confraternizações, a direção da instituição deverá informar antecipadamente os responsáveis pelo aluno com doença celíaca para que estes, querendo, providenciem alimentos similares aos observados no evento sem glúten, garantindo a socialização deste aluno com a devida proteção a sua saúde.

Art. 16. Havendo na classe aluno com doença celíaca, o estabelecimento deverá tomar os devidos cuidados para garantir a integridade da saúde deste aluno nas atividades, preferencialmente





Câmara Municipal de Cascavel

ESTADO DO PARANÁ

deixando de usar materiais que contenham esse elemento, como massas de modelar, tintas, cola líquida e outros, ou cientificando os responsáveis do aluno para que tomem as devidas providências.

CAPÍTULO IV DOS CUIDADOS NOS BARES, RESTAURANTES E SIMILARES

Art. 17. Os bares, lanchonetes, restaurantes, cantinas, quiosques e estabelecimentos similares ficam obrigados a divulgar em seus cardápios e anúncios informações sobre a presença de glúten das refeições comercializadas no estabelecimento ou entregues no endereço do consumidor, bem como a possibilidade de presença de traços de glúten em razão da não utilização de boas práticas de manipulação.

§1º 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".

§2º Os estabelecimentos que não possuam cardápios deverão advertir os consumidores através de fixação de impressos, cartazes ou placas, desde que visíveis e legíveis a todos os consumidores.

Art. 18. Somente serão consideradas refeições isentas de glúten aquelas feitas em ambiente exclusivo e seguindo as boas práticas de manipulação que impeça a contaminação cruzada, situação em que será informado ao consumidor a seguinte informação: "Não contém glúten e livre de contaminação cruzada".

CAPÍTULO VI DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 19. Os estabelecimentos privados que descumprirem esta Lei serão:

I - advertidos por escrito pelo Poder Executivo em se tratando do seu primeiro descumprimento, orientando-os sobre os termos desta Lei;

II - multados no valor de 25 (vinte e cinco) UFM (Unidades Fiscais do Município), caso já tenham sido advertidos e orientados a mais de 30 (trinta) dias, dobrando-se o valor a cada reincidência.

Art. 20. Os estabelecimentos públicos de atendimento à saúde impactados por essa Lei poderão seguir as diretrizes dispostas, visando propiciar a melhor proteção às pessoas com doença celíaca.

Parágrafo único. Equiparam-se a estabelecimentos públicos as organizações sociais ou filantrópicas privadas que estejam a serviço do poder público.

Art. 21. Fica instituído o dia 16 de maio como o "Dia municipal de conscientização sobre a doença celíaca".





Câmara Municipal de Cascavel

ESTADO DO PARANÁ

Parágrafo único. A data a que se refere o *caput* deste artigo deverá ser incluída no Anexo I da Lei Municipal nº 7.685, de 18 de setembro de 2024.

Art. 22. Esta Lei entra em vigor 180 (cento e oitenta) dias após a data de sua publicação

Palácio José Neves Formighieri, 73º aniversário de Cascavel.
Cascavel, 28 de outubro de 2025.

Edson Souza
Vereador/MDB

Justificativa

O presente Projeto de Lei tem como objetivo fortalecer a proteção à saúde das pessoas diagnosticadas com doença celíaca. De acordo com a Política Nacional de Alimentação e Nutrição, a doença celíaca é uma condição crônica provocada pela intolerância permanente ao glúten, proteína presente no trigo, centeio, cevada e aveia.

Essa intolerância desencadeia uma reação autoimune que causa inflamação no intestino delgado, prejudicando a absorção adequada de nutrientes, vitaminas, minerais e água, afetando diretamente a saúde e qualidade de vida dos indivíduos geneticamente predispostos.

A enfermidade não possui cura e o tratamento consiste, exclusivamente, na adoção de uma dieta rigorosa livre de glúten. Conforme dados da Organização Mundial da Saúde (OMS), a doença celíaca afeta cerca de 1% da população mundial. Entre os alimentos que contêm glúten estão massas, pães, bolos, pizzas, biscoitos e diversos outros produtos derivados desses cereais.

As pessoas que convivem com a doença relatam grandes desafios em seu dia a dia, principalmente ao se alimentar fora de casa, devido à dificuldade de encontrar locais que garantam refeições seguras, livres do risco de contaminação cruzada. Em muitos casos, famílias que têm um membro celíaco precisam adaptar completamente sua rotina alimentar, separando utensílios e ambientes de preparo para evitar qualquer contato com glúten.

Embora não existam, até o momento, dados oficiais ou denúncias sobre a falta de cuidados em estabelecimentos de Cascavel, é fundamental iniciar a discussão e regulamentação sobre o tema, criando normas que assegurem maior proteção e transparência aos consumidores.

Inicialmente, este Projeto de Lei foi idealizado para hospitais e unidades de saúde. Entretanto, após estudos de legislações semelhantes e diálogos com pessoas celíacas, optou-se por ampliar seu alcance, incluindo também escolas, restaurantes e estabelecimentos similares.





Câmara Municipal de Cascavel

ESTADO DO PARANÁ

Com isso, novos empreendimentos, inclusive os de caráter temporário, como hospitais de campanha, já estarão cientes das normas locais e deverão cumpri-las, sob pena de multa destinada ao Fundo Municipal de Saúde.

É importante destacar que o objetivo desta Lei não é punir estabelecimentos que não consigam oferecer refeições completamente livres de glúten, mas sim garantir informação clara e precisa ao consumidor, para que ele tenha condições de fazer escolhas seguras sobre sua alimentação.

Por essa razão, foi estabelecido um prazo adequado para a entrada em vigor da Lei e um período ainda maior antes da aplicação de penalidades, permitindo a adaptação dos estabelecimentos.

Avançar na proteção das pessoas com doença celíaca significa combater a invisibilidade que ainda cerca essa condição no Brasil. A promulgação desta Lei será um passo importante para que Cascavel se torne referência nacional no cuidado, na conscientização e no respeito às necessidades de indivíduos que convivem com essa restrição alimentar.

cdan

