



LEI Nº 7908

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

Faço saber que a Câmara Municipal de Cascavel, Estado do Paraná, aprovou de autoria do Vereador Edson Souza/MDB e Eu, Prefeito Municipal, sanciono a seguinte Lei:

CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Fica instituída, no Município de Cascavel, a Política Municipal de Proteção Integral à Pessoa com Doença Celíaca, destinada a regular o exercício dos direitos e deveres das pessoas nessa condição, bem como estabelecer obrigações e diretrizes para os estabelecimentos públicos e privados.

Art. 2º Considera-se pessoa com doença celíaca, para os efeitos desta Lei, aquela que comprove a patologia mediante apresentação de documento médico assinado por especialista ou clínico geral.

Art. 3º 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, de modo a promover 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 sobre a 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, a fim de facilitar a proteção integral 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 oferta ou o recebimento de refeições compostas por alimentos isentos de glúten, adequados ao consumo por pessoas portadoras de doença celíaca, assegurando-lhes o direito a uma internação segura.

Parágrafo único. Os protocolos deverão ser elaborados por nutricionista legalmente habilitado, que será responsável pelo monitoramento e pela realização de ajustes nos processos estabelecidos, bem como pela supervisão dos funcionários responsáveis pela manipulação dos alimentos.

Art. 5º Os hospitais e estabelecimentos privados de interesse à saúde que preparam refeições para seus pacientes deverão adotar 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, a fim de verificar a inexistência de glúten;

III – garantir a segurança no preparo dos alimentos, por meio da segregação dos espaços da cozinha, com a adoção de barreiras físicas, bem como da utilização de utensílios exclusivos.

Art. 6º Os hospitais e estabelecimentos privados de interesse à saúde que optarem pela aquisição de refeições de fornecedores externos deverão assegurar que estas estejam aptas ao consumo por 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 ao paciente.

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

Art. 7º Independentemente do modelo adotado pelos hospitais e estabelecimentos privados de interesse à saúde, as refeições deverão, em qualquer hipótese:

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

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

III – utilizar aventais, toucas e luvas de uso exclusivo para essa atividade;

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

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

VI – garantir o consumo em recipientes e utensílios descartáveis;

VII – descartar imediatamente os resíduos após a refeição;

VIII – restringir o trânsito de pessoal entre áreas onde sejam manipulados alimentos com e sem glúten.

Parágrafo único. Considera-se contaminação cruzada, para os fins desta Lei, a transferência de glúten — proteína presente no trigo, centeio, cevada e seus derivados — entre alimentos, superfícies, utensílios ou materiais de produção, ainda que em quantidades mínimas, sendo suficiente para tornar o alimento impróprio ao consumo por pessoas com doença celíaca.

Art. 8º Os hospitais e estabelecimentos privados de interesse à saúde deverão planejar, organizar e avaliar continuamente o desempenho de todos os profissionais envolvidos na alimentação dos pacientes internados, devendo promover capacitações e treinamentos periódicos.

Art. 9º A pessoa com doença celíaca, ou seus responsáveis, deverá cientificar os hospitais e estabelecimentos privados de interesse à saúde acerca das restrições



alimentares do paciente, cabendo ao estabelecimento proceder imediatamente à devida identificação, a fim de evitar erros por parte dos funcionários.

Art. 10. Os hospitais e estabelecimentos privados de interesse à saúde que se encontrarem impossibilitados de oferecer refeições isentas de glúten deverão comunicar imediatamente o paciente ou seu responsável, a fim de que seja acordada solução que não agrave a saúde da pessoa com doença celíaca.

Parágrafo único. Os hospitais e estabelecimentos privados de interesse à saúde deverão permitir o fornecimento de alimentos industrializados a pacientes internados, desde que estejam em embalagens intactas, dentro do prazo de validade e devidamente rotulados como “não contém glúten”.

CAPÍTULO III DOS CUIDADOS EM INSTITUIÇÕES DE ENSINO

Art. 11. Caberá aos responsáveis pelo aluno informar oficialmente à direção da instituição sobre a existência de restrições nutricionais e os cuidados a serem observados.

Art. 12. Os alunos com doença celíaca da rede pública municipal têm o direito de receber alimentação escolar isenta de glúten, conforme indicação do nutricionista responsável.

Parágrafo único. As refeições deverão ser elaboradas observando-se os mesmos cuidados relativos à manipulação de alimentos exigidos para estabelecimentos de saúde, ressalvadas as disposições incompatíveis com a atividade escolar.

Art. 13. A instituição de ensino particular que se encontrar impossibilitada de oferecer esse tipo de refeição deverá comunicar imediatamente os responsáveis pelo aluno, a fim de que seja acordada 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 acerca da importância de respeitar os hábitos alimentares da criança com doença celíaca.

Art. 15. Por ocasião de festas e confraternizações, a direção da instituição deverá informar previamente os responsáveis pelo aluno com doença celíaca para



que estes, querendo, providenciem alimentos similares aos ofertados no evento, porém isentos de glúten, garantindo a socialização do aluno com a devida proteção à sua saúde.

Art. 16. Havendo, na classe, aluno com doença celíaca, o estabelecimento de ensino deverá adotar as medidas necessárias para garantir a integridade de sua saúde durante as atividades escolares, preferencialmente deixando de usar materiais que contenham glúten, tais como massas de modelar, tintas, cola líquida, entre outros, ou, alternativamente, cientificando os responsáveis para que adotem as providências cabíveis.

CAPÍTULO IV

DOS CUIDADOS EM BARES, RESTAURANTES E SIMILARES

Art. 17. Os bares, lanchonetes, restaurantes, cantinas, quiosques e estabelecimentos congêneres ficam obrigados 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 acerca da possibilidade de presença de traços de glúten em razão da não adoção 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 cardápio deverão advertir os consumidores por meio da afixação de impressos, cartazes ou placas, desde que visíveis e legíveis a todos.

Art. 18. Somente serão consideradas refeições isentas de glúten aquelas preparadas em ambiente exclusivo e em conformidade com as boas práticas de manipulação que impeçam a contaminação cruzada, hipótese em que deverá ser informado ao consumidor: "Não contém glúten e livre de contaminação cruzada".

CAPÍTULO V

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 19. Os estabelecimentos privados que descumprirem esta Lei estarão sujeitos às seguintes penalidades:



I – advertência por escrito, aplicada pelo Poder Executivo, no caso de primeiro descumprimento, com a devida orientação acerca dos termos desta Lei;

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

Art. 20. Os estabelecimentos públicos de atendimento à saúde impactados por esta Lei poderão observar as diretrizes nela previstas, com o objetivo de assegurar a adequada proteção às pessoas com doença celíaca.

Parágrafo único. Equiparam-se aos estabelecimentos públicos as organizações sociais ou entidades 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.”

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. Os alimentos fornecidos em estabelecimentos de saúde e instituições de ensino deverão apresentar equivalência nutricional e qualitativa em relação às refeições ofertadas aos demais pacientes e alunos, respeitadas as restrições alimentares.

Art. 23. Esta Lei entra em vigor após decorridos 180 (cento e oitenta) dias de sua publicação.

Gabinete do Prefeito Municipal

Cascavel, 22 ABR. 2026

PUBLICADO	
Órgão Oficial Eletrônico:	
Nº 4446	Em: 23/04/26
Órgão Impresso: _____	
Nº _____	Em: ____/____/____

Renato Silva
Prefeito Municipal