PROJETO DE LEI Nº 95/15

Dispõe sobre a obrigatoriedade da especificação e divulgação da presença de sódio, lactose, camarão seco e amendoim nos cardápios de bares, lanchonetes, restaurantes e similares no município de Salvador.

A CÂMARA MUNICIPAL DE SALVADOR

DECRETA:

Art. 1º - Ficam bares, lanchonetes, restaurantes e estabelecimentos similares que comercializem produtos alimentícios para pronto consumo, obrigados a informar em seus cardápios, a presença de sódio, lactose, camarão seco e amendoim nos alimentos.

Parágrafo Único – Esta Lei só se aplica aos estabelecimentos que comercializam mais que 50 (cinquenta) refeições por dia.

Art. 2º - Os estabelecimentos de que trata a presente Lei, terão o prazo de 90 (noventa) dias, a partir de sua publicação, para se enquadrarem ao seu cumprimento.

Art. 3º - A infração ao art. 1º desta Lei sujeita o infrator às seguintes sanções administrativas:

I – advertência por escrito; e

II – multa no valor de 500,00 (quinhentos reais) por ocorrência.

Art. 4º - O Poder Executivo regulamentará a presente Lei, no que couber.

Art. 5º - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Sala das Sessões, 28 de abril de 2015.

J. CARLOS FILHO

JUSTIFICATIVA

Nossa proposta visa a proteger o consumidor, além de oferecer informações indispensáveis e esclarecedoras quanto ao alimento que será pago e ingerido, sendo que só se aplicará aos estabelecimentos que comercializam

mais que 50 (cinquenta) refeições por dia.

É uma conduta contumaz aos que se atualizam e se modernizam para melhor servir e atender o consumidor. Os países mais desenvolvidos já adotaram essa medida. Devemos seguir o exemplo para preservar a saúde da população.

A intolerância alimentar caracteriza-se pelas reações não causadas por mecanismos imunológicos e dependem das propriedades farmacológicas do alimento ou das características do paciente.

O sódio, que é um dos componentes do sal de cozinha, é um nutriente necessário ao funcionamento adequado do corpo humano. Ele viabiliza, por exemplo, a transmissão de impulsos nervosos. Entretanto, de acordo com diretrizes da Organização Mundial de Saúde (OMS), uma dieta saudável para um adulto deve conter menos de 2g de sódio por dia, que são a quantidade aproximada da substância encontrada em 5g de sal. Um adulto que consuma mais do que isso tem mais probabilidade de ter hipertensão arterial e, conseqüentemente, mais chance de ter doenças cardiovasculares como infarto do miocárdio.

A lactose é responsável pela quebra da lactose em galactose e glicose: duas moléculas menores e facilmente absorvidas pelo organismo. Em pessoas com intolerância à lactose, esse carboidrato acaba sendo conduzido ao intestino. Lá, é fermentado por bactérias, causando gases, náuseas, desconforto, indigestão, diarréia ácida e distensão abdominal. Além disso, pode provocar déficit de vitaminas, minerais e ácidos graxos essenciais, perdidos em razão de diarréias prolongadas, propiciando também uma baixa na imunidade, o que facilita a ocorrência de infecções.

O camarão foi reconhecido como um alergênico potente alimentar. A alergia ao camarão é uma causa comum de anafilaxia entre adultos. Há também relatos de outras reações alérgicas, como urticária, angioedema, sintomas respiratórios e problemas gastrointestinais. Os doentes alérgicos ao camarão têm freqüentemente alergias respiratórias.

Os amendoins são uma causa significativa de alergia alimentar grave tanto nos adultos como nas crianças. A alergia aos amendoins começa normalmente na infância e, ao contrário de outras alergias alimentares, persiste freqüentemente durante toda a vida do indivíduo afetado. Apenas aproximadamente 20% das crianças pequenas irão desenvolver tolerância. As reações alérgicas ao amendoim podem ser ligeiras a moderadas, mas comparadas com reações a outros alergênicos alimentares, têm mais probabilidades de serem graves ou fatais. Foram relatados casos de dermatite atópica, angioedema, asma, diarréia, náuseas e vômitos, e anafilaxia. A urticária pode ser um sintoma relevante. Embora não seja

relatada com freqüência, a asma pode ser uma característica significativa da alergia aos amendoins.

Não obstante, as alergias e intolerâncias ao sódio, lactose, camarão seco e amendoim são comuns atualmente. Nesses casos, a informação é de suma importância para os consumidores. As pessoas têm o direito de se alimentar bem, de saber o que estão ingerindo, para que possamos ter um mundo mais saudável.

Diante do exposto, rogamos aos nobres pares a aprovação deste Projeto de Lei, que contribuirá na busca por saúde e qualidade de vida no município de Salvador.

Sala das Sessões, 28 de abril de 2015.

J. CARLOS FILHO