

PROJETO DE LEI Nº 1343, DE 2014

Obriga os estabelecimentos comerciais alimentícios que especifica a indicar os alimentos relacionados nos respectivos cardápios que contêm alta concentração de sódio e dá outras providências.

A ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE SÃO PAULO DECRETA:

Artigo 1º – Os restaurantes, bares, lanchonetes e estabelecimentos congêneres que sirvam em local mantido por eles próprios ou entreguem em domicílio alimentos, sólidos, pastosos ou líquidos, prontos para consumo imediato reproduzirão literalmente, no início de seus cardápios, em lugar visível e de modo legível, o seguinte texto informativo:

“O sódio, um dos componentes do sal de cozinha, é um nutriente necessário ao funcionamento adequado do corpo humano. Porém, de acordo com diretrizes da Organização Mundial de Saúde, a alimentação de um adulto deve conter menos de 2 gramas de sódio por dia para ser saudável e a alimentação de uma criança, ainda menos, na proporção em que suas necessidades energéticas sejam menores que as de um adulto. Quem consome mais sódio do que o recomendado tem mais probabilidade de ter hipertensão arterial e, conseqüentemente, mais chance de ter doenças cardiovasculares. Para entender melhor essa informação, é importante saber que 2 gramas são a quantidade aproximada de sódio encontrada em 5 gramas de sal de cozinha. Quando 100 gramas de comida ou 100 mililitros de bebida contêm 400 miligramas de sódio ou mais, considera-se que sua concentração de sódio é alta.”

Parágrafo único – Para os fins desta lei, define-se cardápio como a relação de alimentos disponíveis para consumo imediato em restaurantes, bares, lanchonetes e estabelecimentos congêneres, com a finalidade de apresentá-los aos clientes, independentemente do suporte material do texto.

Artigo 2º – Sempre que, na composição de um item do respectivo cardápio houver uma proporção de 400 mg (quatrocentos miligramas) de sódio ou mais para cada 100 g (cem gramas) ou 100 mL (cem mililitros) de alimento, os estabelecimentos de que trata o artigo 1º reproduzirão literalmente, no próprio cardápio, logo após a apresentação e descrição do produto, o seguinte texto informativo:

“Este produto contém alta concentração de sódio.”

Artigo 3º – Os restaurantes, bares, lanchonetes e estabelecimentos congêneres que sirvam em local mantido por eles próprios alimentos prontos para consumo imediato ficam proibidos de manter permanentemente sobre mesas, balcões ou suportes de outros tipos destinados às refeições de seus clientes:

I – sal de cozinha;

II – solução aquosa de sal de cozinha.

Parágrafo único – Os produtos referidos nos incisos serão levados às mesas, balcões ou suportes de outros tipos destinados às refeições de seus clientes apenas quando estes o solicitarem expressamente.

Artigo 4º – O descumprimento do disposto nesta lei será punido com:

I – advertência;

II – multa, quando já tiver sido aplicada a penalidade referida no inciso I, cujo valor será:

a) de 10 (dez) a 10.000 (dez mil) Unidades Fiscais do Estado de São Paulo (UFESPs), considerando-se, na fixação da pena, a gravidade da infração, os antecedentes do infrator e sua capacidade econômica, segundo os princípios da razoabilidade e da proporcionalidade;

b) o dobro do valor da última multa aplicada, cumulativamente, em caso de reincidência.

§ 1º – A multa será recolhida com base no valor da UFESP vigente na data de seu efetivo pagamento.

§ 2º – Ocorrendo a extinção da UFESP, adotar-se-á, para os efeitos desta lei, a mesma unidade de valor que a substituir.

Artigo 5º – Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

JUSTIFICATIVA

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 2 g de sódio por dia, que são a quantidade aproximada da substância encontrada em 5 g 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 e doenças coronarianas. (World Health Organization, *Guideline: Sodium intake for adults and children*, Geneva, WHO, 2012).

A *Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009* (Rio de Janeiro, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE –, 2011), que dá como recomendação nutricional a quantia diária máxima de 2,2 g de sódio, conclui que, no período estudado, mais de 70% dos adolescentes ingeriram uma quantidade de sódio superior ao valor máximo tolerável. E aponta ainda que, no mesmo intervalo, a proporção dos indivíduos que consumiram sódio além do nível seguro “foi de 89% entre os homens e de 70% entre as mulheres para a faixa etária de 19 a 59 anos, e de 80% e 62%, respectivamente, para homens e mulheres com 60 anos ou mais de idade”.

Os dados da pesquisa do IBGE suscitam preocupação, pois mostram que consumo de sódio pelos brasileiros é excessivo e implica riscos para sua saúde. Trata-se, pois, de um problema de saúde pública.

Quando 100 g de comida ou 100 mL de bebida contêm 400 mg de sódio ou mais, considera-se que sua concentração de sódio é alta (Ministério da Saúde, Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição, Política Nacional de Alimentação e Nutrição, “Orientações para redução do consumo de sódio”, disponível em http://nutricao.saude.gov.br/sodio_orientacoes.php; Globo.com, G1, Bem Estar, “Para evitar a pressão alta, consuma até uma colher de chá de sal por dia”, 29/11/2011, disponível em <http://g1.globo.com/bemestar/noticia/2011/11/para-evitar-pressao-alta-consuma-ate-uma-colher-de-cha-de-sal-por-dia.html>). Assim se explica que tal proporção tenha sido tomada como valor de referência para esta propositura. Todavia, essa informação pode carecer de sentido para um número significativo de consumidores, que talvez não disponham dos conhecimentos necessários a sua plena compreensão. Para contornar o problema, idealizou-se um texto informativo obrigatório no início do cardápio, nos termos do artigo 1º deste projeto de lei.

Para os fins aqui colimados, define-se cardápio como a relação de alimentos disponíveis para consumo imediato em restaurantes, bares, lanchonetes e estabelecimentos congêneres, com a finalidade de apresentá-los aos clientes, independentemente do suporte material do texto, que pode ser, entre inúmeras possibilidades, uma folha de papel ou um painel grande no alto de uma parede, junto ao teto.

Em vista do exposto e considerando o interesse público de que a matéria se reveste, pedimos às Senhoras Deputadas e aos Senhores Deputados o voto favorável a esta propositura.

Sala das Sessões, em 29-10-2014

a) Jooji Hato - PMDB