



PROJETO DE LEI Nº 22/17

Dispõe sobre a obrigatoriedade de estabelecimentos que comercializem refeições e alimentações oferecerem opções de refeições sem adição de sal.

Art. 1º – Ficam obrigados os estabelecimentos que comercializam refeições e alimentações a oferecer opções de refeições sem adição de sal.

Art. 2º – Entende-se como estabelecimentos que comercializam refeições e alimentações aqueles que realizam a venda de alimentos para consumo em suas dependências ou para entrega.

Art. 3º – Os estabelecimentos a que se refere o art. 1º abarcam, sem prejuízo de outros que igualmente estejam em equivalência, restaurantes *self service* e *à la carte*, bares, padarias, lanchonetes, lojas de conveniência, clubes sociais, hotéis e afins.

Art. 4º – Os estabelecimentos comerciais de que trata esta lei terão o prazo de cento e oitenta dias, a contar da data de sua publicação, para se adequarem ao cumprimento do preceito nela contido.

Art. 5º – A infração às disposições desta lei acarretará, ao responsável infrator, a imposição de multa equivalente a 300 UFIRs (trezentas Unidades Fiscais), dobrada em caso de reincidência, observada a gravidade da infração, o porte econômico do infrator, sua conduta e o resultado produzido, de acordo com os critérios da proporcionalidade e razoabilidade.

Art. 6º – Posterior regulamentação definirá diretrizes para o cumprimento desta lei.

PROJ. DE LEI Nº 22/17 - 2017 - 17:35 - 000024-001



PL 22/17

CÂMARA MUNICIPAL DE BELO HORIZONTE

DIRLEG	FL.
<i>[Signature]</i>	2

Art. 7º – As despesas decorrentes da execução desta lei correrão por conta de dotações orçamentárias próprias, suplementadas, se necessário.

Art. 8º – Esta lei entra em vigor na data da publicação.

Belo Horizonte, 02 de janeiro de 2017.

[Signature]
Marilda de Castro Portela
Vereadora - PRB



PL 22117

CÂMARA MUNICIPAL DE BELO HORIZONTE

DIRLEG	FL.
<i>PR</i>	3

Justificativa

O atual estilo de vida, como parte da transição nutricional, levou ao aumento do número de refeições realizadas fora de casa. As possíveis inadequações nutricionais das refeições que são consumidas fora do ambiente doméstico são relacionadas a diversos aspectos, entre eles, o tipo de alimentos escolhidos e técnicas de preparos utilizadas. Estudos mostram que a população brasileira excede largamente a recomendação máxima de ingestão de sódio/dia, micronutriente encontrado no sal de cozinha, utilizado para incrementar o sabor dos alimentos.

Os padrões dietéticos demonstram estar relacionados não apenas com a desnutrição, mas também com as doenças crônicas, como as doenças cardiovasculares. Essas últimas estão associadas à alimentação, principalmente com ingestão elevada de lipídios (em especial a gordura saturada), colesterol, correlacionando-se com a elevação do colesterol sérico total, e, o consumo de sódio, que pode desencadear a hipertensão que é considerada um dos fatores de risco para a ocorrência dessas doenças.

O sal de cozinha – cloreto de sódio – é composto por 40% de sódio, sendo a principal fonte desse mineral na alimentação. O consumo populacional excessivo, maior que 6g diária (2,4 g de sódio) é uma causa importante de hipertensão arterial.

As populações que apresentam baixa ingestão de sódio praticamente não apresentam casos de hipertensão. Nossa dieta contém muito mais sódio do que o necessário. Temos um paladar que foi acostumado a grandes quantidades de sal desde a infância e não notamos o quanto nossa comida é salgada. Um dos maiores obstáculos para a redução da quantidade de sódio na dieta dos hipertensos é o alto teor de sal existente nos alimentos processados e nas comidas preparadas em restaurantes. Num mundo em que as pessoas ativas fazem boa parte das refeições fora de casa, não é fácil adotar dietas restritivas como a proposta pelo estudo.

PL 22/17



CÂMARA MUNICIPAL DE BELO HORIZONTE

DIRLEG	FL.
<i>AS</i>	4

Para manter um coração saudável, especialistas recomendam uma alimentação mais equilibrada em nutrientes, sem frituras e com menos alimentos industrializados, mais frutas e legumes e menos sal, além de reduzir o consumo de bebidas alcoólicas e eliminar o tabagismo. Dietas ricas em fibras, com baixas quantidades de sódio e gorduras saturadas, também são indicadas.

Esta proposição objetiva garantir que os indivíduos hipertensos, cirróticos, com insuficiência renal crônica ou insuficiência cardíaca possam ter mais facilidades no acesso às comidas elaboradas especialmente para estas necessidades.

Belo Horizonte, 02 de janeiro de 2017.


Marilda de Castro Portela
Vereadora - PRB