

EXPOSIÇÃO DE MOTIVOS

Apresentamos este Projeto de Lei com base na Constituição Federal de 1988, que proporciona os fundamentos do direito à saúde plena pela segurança alimentar e nutricional, sustentável pela Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), bem como pela portaria nº 307, de 17 de setembro de 2009, do Ministério da Saúde.

As informações em restaurantes se fazem necessárias, tendo em vista o apelo da sociedade, principalmente dos portadores da doença conhecida como celíaca (DC), que é a intolerância permanente ao glúten, que acomete indivíduos com predisposição genética, nos quais desencadeia e mantém danos sistêmicos por mecanismos autoimunes.

É notório que o uso da farinha do trigo é o principal ingrediente tanto na culinária doméstica quanto no produto industrializado. Esse fato acaba limitando o acesso à alimentação adequada e saudável para a pessoa celíaca, pois a dieta sem glúten é a questão central para a manutenção de sua saúde e qualidade de vida.

Estima-se que de 1% a 3% da população brasileira seja acometida pela DC, conforme dados do Ministério da Saúde.

Diante do exposto, o legislador tem a obrigação de garantir uma maior qualidade de vida ao cidadão celíaco, evitando, assim, complicações e agravos na sua saúde, além de internações hospitalares desnecessárias.

Cabe esclarecer, ainda, que há normas federais que tratam do assunto como, por exemplo, a Lei Federal nº 10.674, de 16 de maio de 2003, que obriga que seja informada a presença de glúten nos produtos alimentícios comercializados, como medida preventiva e de controle da doença celíaca, e a Resolução Federal nº 460, de 8 de novembro de 2012, do Ministério da Saúde, que cria o Comitê Técnico Intersetorial de Atenção Integral às Pessoas Celíacas, cujo objetivo é elaborar, planejar, monitorar e avaliar a Política Intersetorial de Atenção Integral para Pessoas Celíacas.

Sala das Sessões, 13 de junho de 2013.

VEREADOR JOÃO DERLY

PROJETO DE LEI

Obriga restaurantes, bares, lanchonetes, confeitarias, padarias, rotisseries e congêneres a disponibilizarem aos consumidores informações sobre os alimentos que comercializarem que não disponham de embalagem própria e sejam preparados no estabelecimento.

Art. 1º Ficam os restaurantes, os bares, as lanchonetes, as confeitarias, as padarias, as *rotisseries* e congêneres obrigados a disponibilizar aos consumidores as seguintes informações sobre os alimentos que comercializarem que não disponham de embalagem própria e sejam preparados no estabelecimento:

I – nome e quantidade dos ingredientes industrializados e *in natura* utilizados no preparo, desde o alimento-base, os complementos, os temperos e os tipos de gordura;

II – se contém glúten, lactose ou açúcar em sua composição; e

III – no caso de embutidos e similares, a especificação do tipo de carne utilizada no seu preparo, conforme discriminado pelo fabricante.

Parágrafo único. As informações referidas no *caput* deste artigo serão disponibilizadas em tabela visível e legível afixada na entrada do estabelecimento e em cardápio, ou panfleto, fornecido no local, bem como no disponível em seu *site*.

Art. 2º O descumprimento ao disposto nesta Lei acarretará multa cujo valor será determinado pelo Executivo Municipal.

Art. 3º Os estabelecimentos referidos no *caput* do art. 1º desta Lei terão o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua publicação, para promoverem as adequações necessárias ao seu cumprimento.

Art. 4º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.