



EXPLORADO
23/05/17

Câmara Municipal de Marechal Floriano

Estado do Espírito Santo

Câmara Municipal de Marechal Floriano
Protocolado Sob nº 0614

Em 23/05/2017

ENCARREGADO

PROJETO DE LEI Nº. 051/2017

"DISPÕE SOBRE A PROIBIÇÃO DA EXPOSIÇÃO, NAS MESAS E BALCÕES, DE RECIPIENTES QUE CONTENHAM SAL DE COZINHA (CLORETO DE SÓDIO) NOS ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM ALIMENTOS PREPARADOS PARA O CONSUMO IMEDIATO, COMO BARES, RESTAURANTES, LANCHONETES, HOTÉIS E SIMILARES NO ÂMBITO DO MUNICÍPIO DE MARECHAL FLORIANO."

RETIRADO DE PAUTA

19/06/17

A Câmara Municipal de Marechal Floriano, Estado do Espírito Santo, no uso de suas atribuições constitucionais, faz saber:

Aprova:

Art. 1º - Ficam os bares, restaurantes, lanchonetes, hotéis e outros estabelecimentos similares que comercializem produtos alimentícios para consumo imediato, no Município de Marechal Floriano proibidos de expor saleiros nas mesas e balcões.

Art. 2º Os estabelecimentos citados no artigo 1º deverão expor placas indicativas, em área visível constando uma advertência de citação e fundamentação desta Lei.

Art. 3º Os estabelecimentos de que trata esta Lei poderão alertar, nos cardápios ou no material de divulgação dos produtos, sobre os riscos da ingestão excessiva de sal.

Art. 4º O saleiro, o "sache de sal" ou qualquer outra forma de recipiente, só será disponibilizado ao cliente, mediante solicitação.

Art. 5º - O descumprimento desta lei acarretará aos estabelecimentos as seguintes penalidades:

I - Advertência.

II - multa de R\$ 500,00 (quinhentos reais), dobrada em caso de reincidência;

III - cassação da licença de funcionamento, para o caso da infração persistir.



Câmara Municipal de Marechal Floriano

Estado do Espírito Santo

Parágrafo único. A multa de que trata o inciso II deste artigo será atualizada anualmente pela variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, acumulada no exercício anterior, sendo que, no caso de extinção deste índice, será adotado outro índice criado pela legislação federal e que reflita a perda do poder aquisitivo da moeda.

Art. 6º - Os estabelecimentos comerciais em funcionamento na data do início de vigência desta Lei deverão adequar-se às suas disposições no prazo de 60 (sessenta) dias, contados da data de sua regulamentação.

Art. 7º - O Poder Executivo regulamentará esta lei, no que couber, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contados de sua publicação, bem como sua divulgação.

Art. 8º - As despesas decorrentes da execução desta lei correrão por conta de dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 9º - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Sala das Sessões, 22 de Maio de 2017.


Felipe Hulle Delpuppo
Vereador

JUSTIFICATIVA

O nosso famoso sal de cozinha é composto basicamente de cloreto de sódio (NaCl) e o sódio é o principal vilão da hipertensão, o principal fator de risco para doenças cardiovasculares, responsáveis por 310 mil mortes em nosso país por ano. Ele controla a quantidade de água que fica dentro e fora de nossas células, mantendo-as hidratadas na medida certa para que elas funcionem bem. O aumento da



Câmara Municipal de Marechal Floriano

Estado do Espírito Santo

quantidade de sódio no organismo provoca uma alteração nesse equilíbrio de líquidos e pode levar à hipertensão, o aumento anormal da pressão arterial. Quadros crônicos de hipertensão podem causar infarto e acidente vascular cerebral.

A quantidade máxima de sódio recomendada pela Organização Mundial de Saúde, para uma pessoa adulta, é de 2 gramas de sódio por dia, o equivalente a 5 gramas de cloreto de sódio, sal de cozinha. Pessoas hipertensas, cirróticos, renais crônicos ou com insuficiência cardíaca devem consumir menos de 1,5 gramas de sódio/dia ou menos de quatro gramas do sal. A população ocidental consome em média de 12 a 15g de sal por dia, mais do que o dobro do recomendado, para se ter uma idéia, aquele pequeno envelope que existe em todo restaurante, possui 1g de sal. Nossa dieta contém muito mais sódio do que o necessário. Temos um paladar que, desde a infância, foi acostumado a quantidades tão grandes de sal que não notamos o quanto nossa comida é salgada. Para quem consome queijos, molho de tomate, comida congelada, biscoitos, salame, presunto, mortadela, comida enlatada e muitos outros alimentos facilmente encontrados nos supermercados, com certeza pratica uma dieta hiper-sódica.

Os bares e restaurantes normalmente deixam sobre a mesa, à disposição dos comensais, sal e outros condimentos utilizados para temperar saladas e outros pratos de acordo, com o paladar individual. Esta facilidade de acesso possibilita o excesso. Este projeto que visa criar dificuldades a este acesso, mas sem criar impedimento, pode ajudar na reeducação do paladar que conduzirá a uma vida mais saudável.

A redução do consumo do cloreto de sódio é uma questão de saúde pública, portanto peço aos nobres pares o apoio a esta propositura.

Almeida