

Gâmara Municipal de Marechal

Estado do Espírito Santo tocolado Sob nº 06-4

PROJETO DE LEI Nº. 051/2017

"DISPÕE

ENCARREGADO

PROIBIÇÃO

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

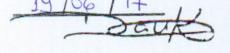
ÂMBITO DO MUNICÍPIO DE MARECHAL

EXPOSIÇÃO, NAS MESAS E BALCÕES,

SOBRE

FLORIANO."

RETIRADO DE PAUTA



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.

Cidade das Orquídeas



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

Cidade das Orquídeas



Bâmara 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.

flyw