



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Secretaria Geral Parlamentar
Secretaria de Documentação
Equipe de Documentação do Legislativo

JUSTIFICATIVA - PL 0228/2019

A presente proposição tem como finalidade a defesa do bem-estar e a saúde da coletividade, garantindo também o direito do consumidor de ser informado de forma adequada sobre os produtos e serviços colocados à disposição.

Em síntese, o projeto visa tornar obrigatória a divulgação, por bares, restaurantes e similares, da quantidade de calorias e da presença de glúten e de lactose nos alimentos oferecidos para consumo.

É certo que o próprio Código de Defesa do Consumidor, em seu artigo 6º, III, estabelece que é direito básico do consumidor a informação adequada e clara sobre os diferentes produtos e serviços do mercado de consumo, com especificação correta de quantidade, características, composição, qualidade e preço, bem como os riscos que apresentam.

Grandes Metrôpoles mundiais como Nova Iorque já obrigam e exigem uma informação adequada, expressa aos consumidores, com os itens disponibilizados para consumo, com a respectiva equivalência em calorias que irão adquirir na ingestão de produtos, tanto em cardápios como individualizado na exposição dos produtos.

Cumprir trazer ao cerne da questão, que o controle adequado do peso está diretamente ligado com a quantidade de calorias ingeridas, assim, a informação a respeito da alimentação é essencial para permitir ao cidadão as escolhas que lhes são mais benéficas.

Segundo informações extraídas pelo sítio do portal do Ministério da Saúde¹, as pesquisas efetuadas pela Vigilância de Fatores de Risco e Proteção de Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico (Vigitel), de 2017 trouxe que quase 1 em cada 5 (18,9%) são obesos e que mais da metade da população das capitais brasileiras (54,0%) estão com excesso de peso.

Na contramão destes altos percentuais, o consumo regular de frutas e hortaliças cresceu 4,8% (de 2008 a 2017), a prática de atividade física no tempo livre aumentou 24,1% (de 2009 a 2017) e o consumo de refrigerantes e bebidas açucaradas caiu 52,8% (de 2007 a 2017).

Assim, é de suma importância relatar, que a divulgação de calorias em uma refeição a ser fornecida ao consumidor paulistano, contribuirá para o controle de uma vida mais saudável.

Isso porque, conforme ressaltado pela Diretora do Departamento de Vigilância de Doenças Crônicas e Agravos não Transmissíveis e Promoção da Saúde (DANTPS), do Ministério da Saúde, Fátima Marinho, "mesmo com esta tendência a estabilidade e com o crescimento de pessoas que praticam atividade física e que estão consumindo alimentos mais saudáveis, não podemos deixar de continuar vigilantes. A obesidade e o sobrepeso são portas de entrada para doenças crônicas, como hipertensão e diabetes, que prejudicam a saúde da população e que poderiam ser evitadas".

A preocupação com este grupo populacional impulsionou, na esfera federal, a edição da Lei Federal n 10.674, em 2003, obrigando a rotulagem dos alimentos industrializados com a advertência "contém glúten".

A doença celíaca é também conhecida como enteropatia glúten induzida. O glúten é uma proteína que se encontra em muitos tipos de cereais, como o trigo, centeio, cevada e aveia. Em pessoas com doença celíaca, comer glúten provoca uma reação imunológica. O corpo produz anticorpos que atacam a mucosa dos intestinos. Isso torna difícil a digestão e a

absorção dos alimentos, muitas vezes levando à diarreia e perda de peso. Pessoas com doença celíaca têm um risco aumentado de câncer de intestino delgado, incluindo linfoma e adenocarcinoma. Manter uma dieta livre de glúten parece reduzir o risco de câncer em pessoas com esta doença.

Segundo informações obtidas pelo nutricionista do Hospital Sírio Libanês, Carlos Basualdo², a intolerância permanente ao glúten, geralmente se manifesta na infância, entre o primeiro e o terceiro ano de idade, mas pode ocorrer em qualquer fase da vida. Na presença do glúten, o organismo deflagra uma resposta autoimune que agride a parede do intestino delgado. A inflamação do intestino compromete a absorção de inúmeros nutrientes. Dependendo da quantidade de glúten consumida e do grau de intolerância de cada pessoa, essa doença pode provocar diarreia, vômito, inchaço nas pernas, alterações na pele, fraqueza das unhas, queda de pelos, diminuição da fertilidade e alterações do ciclo menstrual. "Se não tratada, a doença celíaca pode levar a casos graves de desnutrição e até a morte", ressalta Basualdo.

Do mesmo modo em que é importante a preocupação com a presença do glúten nos alimentos, a lactose também é uma complicação para determinadas pessoas, que não conseguem digerir produtos lácteos. Não há cura para esta intolerância, mas os sintomas podem ser tratados mediante limitação ou evitando o leite e seus derivados.

Ou seja, as pessoas que têm intolerância à lactose, ao consumir algo com essa substância, sofrem um processo de fermentação por bactérias que gera desconforto digestivo. Os sintomas também variam conforme a quantidade ingerida e o grau de intolerância de cada indivíduo, podendo provocar vômito, manchas e coceira na pele, edema de glote, gases, dor abdominal, náuseas e diarreia.

A intolerância à lactose é diferente da alergia ao leite. Embora esses dois problemas sejam frequentemente confundidos, a alergia é uma reação imunológica adversa às proteínas do leite, que se manifesta após a ingestão de qualquer quantidade de leite. Já a intolerância reflete uma deficiência da enzima lactase em quebrar as moléculas de lactose no interior do intestino. Por isso, o quadro clínico está relacionado à quantidade de leite ingerido.

A mais comum é a alergia ao leite de vaca, que pode provocar alterações no intestino, na pele e no sistema respiratório. Alguns derivados do leite, no entanto, passam por um processo de industrialização que retira a proteína do leite, tornando-se assim consumíveis por alérgicos.

Pessoas com doença de Crohn, um tipo de inflamação intestinal crônica fica menos tolerantes a digerir produtos com lactose.

Diante disso, resta fundamentada a aprovação do Projeto de Lei, tendo em vista a preocupação dos consumidores da Cidade de São Paulo quanto ao risco de obesidade e o risco de vida quanto a não divulgação dos alimentos que contenham glúten e lactose para os paulistanos intolerantes.

Desse modo, o projeto está em consonância com o ordenamento jurídico vigente, procurando dar-lhe efetividade, na medida em que o conhecimento destas informações acerca dos alimentos é vital para a sociedade.

Por fim, ressaltamos que apresentamos projeto de Lei entendendo que se faz necessária para a maior Cidade do País, respeitando juridicamente no que cabe ao Município legislar conforme artigo 30, inciso I e II da Constituição Federal:

Art. 30. Compete aos Municípios:

I - legislar sobre assuntos de interesse local;

II - suplementar a legislação federal e a estadual no que couber;

Diante do exposto, verificado o relevante interesse público e social demonstrado na presente proposta, acreditamos ser meritório o objeto desta proposta de Lei e pedimos o apoio aos Nobres Colegas Vereadores a fim de vê-la prosperar.

1 <http://portalsms.saude.gov.br/noticias/agencia-saude/43604-apesar-deobesidade-em-altapesquisa-mostra-brasileiros-mais-saudaveis>

2 <https://hospitalsiriolibanes.org.br/sua-saude/Paginas/apenas-pessoas-intolerantes-gluten-lactose-devem-excluir-esses-alimentos-dieta.aspx>.

Este texto não substitui o publicado no Diário Oficial da Cidade em 03/04/2019, p. 76

Para informações sobre o projeto referente a este documento, visite o site www.saopaulo.sp.leg.br.