



Câmara Municipal de Santa Bárbara D'Oeste

“Palácio 15 de Junho”

PROJETO DE LEI Nº 92/2017

EMENTA: Dispõe sobre a obrigatoriedade de informar aos consumidores sobre os ingredientes utilizados no preparo dos alimentos fornecidos por restaurantes, bares, lanchonetes, confeitarias, padarias, sorveterias, rotisseries, e congêneres, e adota outras providências.

AUTOR: Vereador Joel Cardoso –PV

Denis Andia, Prefeito Municipal de Santa Bárbara do Oeste no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei, faz saber que a Câmara Municipal de Santa Barbara do Oeste aprovou projeto de lei de autoria do Vereador Joel Cardoso e ele sanciona e promulga a seguinte lei:

Art. 1º Ficam os estabelecimentos comerciais do tipo restaurantes, bares, lanchonetes, confeitarias, padarias, rotisseries, sorveterias e congêneres estabelecidos no Município de Santa Barbara d'Oeste, obrigados a fornecer informações sobre os ingredientes utilizados no preparo dos alimentos oferecidos aos consumidores, mediante os seguintes critérios:

I - todos os alimentos preparados nos estabelecimentos e comercializados serão identificados com nome, número e informações sobre os ingredientes usados, desde o alimento base, complementos, temperos e tipo de gordura usada na sua confecção, incluindo-se informações sobre os ingredientes dos produtos industrializados utilizados na preparação;

II - as informações de que trata o caput devem mencionar de forma especialmente destacada sobre a existência ou a inexistência de glúten, lactose e açúcar, além da existência ou inexistência de traço desses ingredientes, em sua composição;

III- deve ser informado se os alimentos produzidos com glúten e lactose são preparados com recipientes, utensílios e talheres distintos e separados dos que são utilizados para a preparação dos alimentos que contém esses ingredientes;

PROTÓCOLO 9947/2017 - 09/08/2017 13:35



Câmara Municipal de Santa Bárbara D'Oeste "Palácio 15 de Junho"

IV - as informações serão disponibilizadas em apenas um cardápio específico confeccionado pelo estabelecimento;

V - as informações e impressos deverão reportar-se a cada produto preparado nos estabelecimentos e comercializado, que não disponha de embalagem própria;

VI - Deve-se informar da utilização de alimentos embutidos e similares, devendo-se especificar o tipo de carne empregada na sua confecção, conforme discriminado pelo fabricante;

Art. 2º Os estabelecimentos comerciais de que trata a presente 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. 3º O descumprimento desta Lei acarretará multa de :

§ 1º O valor da multa por descumprimento será de R\$ 500,00 (quinhentos reais), dobrado a cada reincidência.

§ 2º O valor da multa referido no parágrafo anterior será reajustado, anualmente, com base na variação do índice Geral de Preço de Merendo - IGPM/FGV, ou por índice que vier a substituí-lo.

§ 3º O produto resultante da arrecadação das multas será destinado ao Fundo Municipal de Saúde.

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

Plenário "Dr. Tancredo Neves", em 07 de agosto de 2017.

JOEL CARDOSO
Vereador – PV

PROTOCOLADO 9947/2017 - 09/08/2017 13:35



Câmara Municipal de Santa Bárbara D'Oeste

“Palácio 15 de Junho”

JUSTIFICATIVA

Senhor Presidente,
Senhoras Vereadoras e Senhores Vereadores,

O Vereador que o presente subscreve respeitada as normas regimentais submete a apreciação e deliberação deste Plenário o incluso Projeto de Lei que Dispõe sobre a obrigatoriedade de informar aos consumidores sobre os ingredientes utilizados no preparo dos alimentos fornecidos por restaurantes, bares, lanchonetes, confeitarias, padarias, sorveterias, rotisseries, e congêneres, e adota outras providências.

O presente projeto de lei visa, primeiramente, garantir segurança à parcela da população que sofre com alergias ou intolerâncias alimentares, dando a essas pessoas a certeza de que estarão ingerindo alimentos livres dos ingredientes que possam causar problemas à sua saúde. Além disso, garante também ao restante da população, que não sofre com alergias ou intolerâncias, o direito à informação sobre a produção dos alimentos que consomem, garantindo o real poder de decisão e controle quanto ao que desejam.

O sistema imune do organismo de quem tem alguma alergia alimentar reage a determinados alimentos como se fossem potencialmente perigosos, provocando diversas reações e sintomas que incluem urticária, asma, diarreia, entre outros. Nos casos mais graves, pode-se chegar até mesmo a óbito.

Pode-se ter alergia alimentar de vários tipos, porém é dado destaque ao glúten e à lactose pelo grau de incidência na população e por serem estes ingredientes amplamente utilizados em receitas alimentares. O projeto exige, entretanto, que seja claro em relação a todos os demais ingredientes, abarcando-se dessa forma outras formas de alergias e intolerâncias alimentares, garantindo o direito do maior número possível de pessoas.

E necessário dizer das dificuldades cotidianas dos alérgicos, que precisam evitar ou mesmo se abster de comer fora de casa por ter dúvidas quanto às origens e produção dos alimentos em estabelecimentos comerciais. Em vários casos, as famílias precisam ter utensílios de cozinha em dobro por não poderem produzir os alimentos dos alérgicos nos mesmos recipientes dos alimentos dos que não possuem alergia. Isso ocorre, porque os alérgicos não podem nem mesmo comer alimentos que contenham traços dos ingredientes alergênicos. Os traços aparecem em produtos que, apesar de não utilizarem esses ingredientes na receita, são produzidos nas mesmas máquinas ou mesmos recipientes em que são produzidos alimentos que os utilizam.

Essas dificuldades, que estão longe de serem as únicas, tornam-se ainda mais angustiantes no caso de crianças, em que o sofrimento torna-se maior por, muitas vezes, não compreenderem completamente o porquê da restrição alimentar que sofrem, ainda mais em nossa sociedade que, erroneamente, vem cada vez mais

PROTOCOLADO 9947/2017 - 09/08/2017 13:35



Câmara Municipal de Santa Bárbara D'Oeste "Palácio 15 de Junho"

incentivando o consumo de alimentos industrializados, onde temos que vários destes têm como público alvo a infância e a juventude.

Por fim, além da população que possui alergia ou intolerância alimentar, este projeto garante ainda o direito basilar aos demais cidadãos de informação sobre os alimentos que consomem, dando a este maior poder de decisão e controle sobre o que querem ou não consumir, levando em consideração a própria saúde ou mesmo ideologia, como é o caso de parte da população vegana e vegetariana.

Desse modo, diante da importância desta matéria, pede-se o apoio dos colegas parlamentares para a aprovação deste Projeto de Lei.

Plenário "Dr. Tancredo Neves", em 07 de agosto de 2017.

JOEL CARDOSO
Vereador – PV

PROTOCOLADO 9947/2017 - 09/08/2017 13:35