

PROJETO DE LEI Nº , DE 2016
(Do Sr. Sóstenes Cavalcante)

Regula a disponibilização de sal em estabelecimentos que fornecem alimentos para consumo imediato.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Esta lei regula a disponibilização de sal em estabelecimentos que fornecem alimentos para consumo imediato.

Art. 2º É vedada a disponibilização de qualquer tipo de sal em mesas, balcões ou similares, em estabelecimentos que comercializam alimentos para consumo imediato.

Parágrafo único. Incluem-se no conceito de sal as apresentações como sal de cozinha, sal refinado, sal grosso, flor de sal, sal marinho, sal hipossódico, sal de rocha, entre outras.

Art. 3º. O sal será fornecido exclusivamente a pedido do consumidor, em porções individuais de um grama, uma a uma.

Art. 4º. O descumprimento sujeita o infrator às penalidades previstas na Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977.

Art. 5º. Esta lei entra em vigor cento e oitenta dias após sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

Já é por demais sabido o risco que o excesso de ingestão de sal provoca para a saúde das pessoas. Ele é composto na maior parte, cerca de 60%, por cloro, que dá o sabor salgado e 40% pelo sódio, com poder conservante. O sódio é um fator que se considera associado à hipertensão arterial e ao desenvolvimento de diversos males, podendo contribuir para o surgimento de acidentes vasculares cerebrais ou infartos do miocárdio, por exemplo. Diversas sociedades médicas no mundo recomendam a redução do consumo de sal para alcançar níveis mais saudáveis de vida. Propõe-se inclusive que o sal seja considerado substância de consumo não seguro.

No entanto, o cloreto de sódio é amplamente empregado. Ele pode atuar como realçador de cores e sabores, aglutinante e conservante. É ingrediente que consta em quantidades maciças em alimentos processados, embutidos, caldos, temperos e molhos. É importante mencionar que está em progressão o acordo do Ministério da Saúde com a indústria para reduzir teores de sódio em produtos alimentícios processados.

Os minerais necessários para o corpo são encontrados naturalmente em alimentos. Apesar de haver uma estimativa de ingestão máxima admissível em torno de 5 gramas de sal por dia, oriundos de diversas fontes, avaliações pontuais apontam quantidades equivalentes a mais do dobro em dietas de alguns estados brasileiros. Assim, consideramos que a oferta livre do produto em estabelecimentos que oferecem refeições prontas é um fator prejudicial para a saúde dos frequentadores, por haver acesso fácil e em quantidades ilimitadas do produto. Certamente, isso contribui para uma sobrecarga de sódio nos organismos.

Assim, sugerimos a medida simples de proibir a oferta ilimitada de sal em saleiros em estabelecimentos como bares, lanchonetes ou restaurantes, no intuito de inibir o consumo desenfreado e deletério à saúde. Pensamos restringir a oferta a porções individuais de um grama a cada vez, de acordo com pedido do cliente. Apesar de mencionarmos algumas variedades das diversas conhecidas, todos os tipos de sal devem ser incluídos, mesmo os hipossódicos.

A penalidade que sugerimos é que o descumprimento seja caracterizado como infração sanitária, conforme prevê a Lei 6.437, de 20

de agosto de 1977, que “configura infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas, e dá outras providências”.

Existem leis estaduais, municipais e diversas propostas em tramitação nesse mesmo sentido. Tendo em vista que a medida será valiosa auxiliar na preservação da saúde da totalidade da população brasileira, estamos convictos do apoio dos ilustres Pares para seu aperfeiçoamento e aprovação.

Sala das Sessões, em de de 2016.

Deputado SÓSTENES CAVALCANTE