



CÂMARA DOS DEPUTADOS

COMISSÃO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, INDÚSTRIA E COMÉRCIO.

PROJETO DE LEI Nº 4.300, DE 2012

Dispõe sobre a atuação de nutricionista nos estabelecimentos que forneçam alimentação pronta para o consumo humano e dá outras providências.

Autor: Deputado ASSIS MELO

Relator: Deputado SIMPLÍCIO ARAÚJO

I – RELATÓRIO

O projeto de lei ementado, da lavra do ilustre Deputado Assis Melo, determina que estabelecimentos que produzam mais de 50 refeições prontas para o consumo por dia deverão contar com a presença de nutricionista.

O nutricionista deverá atuar como responsável técnico pelo estabelecimento, exercendo atividades de planejamento, supervisão e coordenação da produção dos alimentos, entre outras listadas no parágrafo único do art. 1º do projeto.

O projeto estabelece ainda que a fiscalização da lei será realizada pelos órgãos competentes, de forma a garantir a segurança alimentar e nutricional da população.

Em sua justificação, o nobre autor ressalta o crescimento do sobrepeso e da obesidade na população brasileira e afirma sua preocupação com a qualidade nutricional de refeições.

Em consonância com o inciso II do artigo 24 do Regimento Interno desta Casa, a proposição está sujeita à apreciação conclusiva por este Colegiado, que ora a examina, e pela Comissão de Seguridade Social e Família. Caberá à Comissão de Constituição e Justiça e de Cidadania emitir parecer terminativo quanto à constitucionalidade e juridicidade do projeto.

Coube-nos, nos termos do art. 32, inciso VI, a honrosa tarefa de relatar o PL nº 4.300, de 2012, o qual, no prazo regimental, não recebeu emendas.

É o relatório.

II – VOTO DO RELATOR

Trata-se de projeto de lei que obriga estabelecimentos, que preparam e fornecem alimentos prontos para o consumo e que produzam mais de 50 refeições por dia, a contar com a presença de um nutricionista, o qual atuará nas atividades de planejamento, supervisão e coordenação da produção de alimentos. Dessa forma, pretende-se promover uma alimentação saudável, contribuindo para a preservação e recuperação da saúde dos brasileiros.

A esse respeito, frisamos que a Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991, que “Regulamenta a profissão de Nutricionista e determina outras providências” já dispõe sobre as atividades privativas dos nutricionistas, conforme preconiza o projeto de lei em apreço. De acordo com a referida Lei:

“Art. 3º São atividades privativas dos nutricionistas:

.....
II - planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição;

Art. 4º Atribuem-se, também, aos nutricionistas as seguintes atividades, desde que relacionadas com alimentação e nutrição humanas:

.....
II - gerenciamento de projetos de desenvolvimento de produtos alimentícios;
.....

IV - controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios;

V - atuação em marketing na área de alimentação e nutrição;“ (grifo nosso)

Não obstante, a lei não faz menção à presença de nutricionistas em estabelecimentos alimentícios. Sendo assim, o PL 4.300/12 preenche essa lacuna legal, ao determinar que os estabelecimentos que especifica contem com a presença desse profissional. Em nosso entendimento, essa medida é imprescindível para o alcance dos objetivos sanitários almejados.

O planejamento e a orientação nutricionais, realizados por nutricionista, com vistas à promoção de uma alimentação saudável e equilibrada, são fundamentais para a prevenção e o combate a diversas doenças, como a diabetes e a hipertensão. Essas e outras doenças do aparelho circulatório – multiplicadas e agravadas por mudanças comportamentais como o sedentarismo e a ingestão excessiva de alimentos ricos em gorduras e carboidratos - são atualmente a principal causa de morte no país.

Do ponto de vista econômico, estamos convictos que a presença de nutricionistas em restaurantes, lanchonetes e estabelecimentos similares deverá, no médio e longo prazo, reduzir o número de hospitalizações, bem como a permanência hospitalar, em razão da adoção de hábitos alimentares saudáveis. Conseqüentemente, essa medida deverá, a um custo reduzido – o de contratação desses profissionais, diminuir expressivamente as despesas com esses atendimentos no SUS.

A essa significativa economia, há que se agregar a redução de gastos, em decorrência da diminuição do absenteísmo, e o aumento do faturamento das empresas - e conseqüentemente do emprego e da renda - resultante da elevação da produtividade de trabalhadores saudáveis, não mais acometidos por doenças causadas por hábitos alimentares nocivos à

saúde.

Não obstante, é preciso distinguir entre os estabelecimentos de pequeno e os de médio e grande portes. A nosso ver, a medida proposta deve recair apenas sobre os estabelecimentos que servem mais de 100 refeições por dia. Caso contrário, estar-se-ia comprometendo a sobrevivência de milhares de pequenos estabelecimentos que contam, muitas vezes, apenas com a força de trabalho de seus proprietários, pois não possuem condições de contratar outros profissionais. Ao restringir a medida aos estabelecimentos maiores - que produzam mais de 100 refeições por dia - também é facilitada a fiscalização desses restaurantes, de forma a que a lei, que resultar do projeto em apreço, não se torne letra morta.

Portanto, ao inegável mérito sanitário da matéria em tela, há que se considerar o impacto econômico amplamente positivo resultante de sua adoção, incluída a modificação que ora propomos.

Ante o exposto, votamos pela aprovação do Projeto de **Lei nº 4.300, de 2012, com a emenda anexa.**

Sala da Comissão, em de de 2014.

Deputado SIMPLÍCIO ARAÚJO
Relator