

PROJETO DE LEI Nº 34/2017

LIDO NO EXPEDIENTE

Em, 10/05/2017

1º Secretário

Dispõe sobre a obrigatoriedade de informar aos consumidores sobre os ingredientes utilizados no preparo dos alimentos fornecidos por restaurantes, cantinas escolares, hospitais, confeitarias, padarias, sorveterias, hotéis e congêneres, e adota outras providências.

O Governador do Estado do Piauí, no uso de suas atribuições legais:

Faço saber que o Poder Legislativo do Piauí aprova e eu promulgo a seguinte Lei:

Art. 1º Ficam os estabelecimentos comerciais do tipo restaurantes, confeitarias, padarias, hotéis, cantinas escolares e de hospitais, sorveterias e congêneres estabelecidos no Estado do Piauí, obrigados a fornecer informações sobre os ingredientes, utilizados no preparo dos alimentos oferecidos aos consumidores, mediante os seguintes critérios:

I – 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.

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

III – as informações serão disponibilizadas em tabelas visíveis e legíveis afixadas na entrada dos estabelecimentos ou em cardápios impressos fornecidos aos consumidores, bem como em cardápios disponíveis em páginas na internet;

Art. 2º Os estabelecimentos comerciais de que trata o art. 1º devem utilizar identificação individual no local de exposição dos alimentos.

Art. 3º Os estabelecimentos comerciais de que trata a presente Lei terão o prazo de cento e vinte dias, a contar da data de sua publicação, para se adequarem ao cumprimento do preceito nela contido.

Art. 4º O descumprimento desta Lei acarretará multa.

I – multa de R\$ 500 (quinhentos reais) por infração, dobrada no caso de reincidência, a qual será reajustada, anualmente, com base na variação do Índice Geral de Mercado (IGPM/FGV), ou por índice que vier a substituí-lo.

Luciano Nunes

DEPUTADO ESTADUAL

Parágrafo único. Os recursos oriundos da arrecadação das multas serão destinados ao Fundo Municipal de Saúde do município onde o empreendimento está estabelecido.

Art. 5º A fiscalização da presente Lei cabe ao órgão Estadual de Defesa do Consumidor.

Art. 5º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Sala das sessões da Assembleia Legislativa do Estado do Piauí, em Teresina, 30 de março de 2017.


LUCIANO NUNES
Dep. Estadual

JUSTIFICATIVA

O presente projeto de Lei visa, primeiramente, garantir a segurança à parcela da população que sofre com alergias, intolerâncias, sensibilidades ou necessidades alimentares especiais, dando a essas pessoas a certeza de que estarão ingerindo alimentos livres dos ingredientes que possam causar problemas à 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 ou condições autoimunes, como a doença celíaca, reage a determinados alimentos como se fossem potencialmente perigosos, provocando diversas reações e sintomas que incluem urticária, asma, diarreia, entre outros, inclusive alguns de potencial maligno (alguns tipos de câncer), prejudicando a saúde e a qualidade de vida desses consumidores com necessidades alimentares especiais ou restrições alimentares.

Podê-se ter alergia alimentar, intolerância ou desordem alimentar de vários tipos, porém é dado destaque às desordens alimentares relacionadas ao glúten e à lactose pelo grau de incidência na população e por serem estes componentes comuns nos ingredientes amplamente utilizados em receitas alimentares. Além do mais, na Resolução da ANVISA acerca dos alergênicos RDC nº 26/2015, o trigo e o leite estão elencados entre os alimentos mais alergênicos.

Via de regra, para além dos avanços no que se refere a dessensibilização de pessoas alérgicas, o que nem sempre é possível, o certo é que o tratamento adequado para esse grupo de pessoas é o cumprimento de uma dieta rigorosa, que significa a exclusão do ingrediente alergênico da sua dieta alimentar.

No caso das desordens relacionadas ao glúten (proteína presente no trigo, centeio, cevada e, por vezes na aveia), a situação é mais gravosa, por se tratar de doença crônica e autoimune, de forma que o único tratamento existente para a Doença Celíaca (DC) é a dieta alimentar isenta de glúten, de forma rigorosa e por toda a vida, pois transgressões sucessivas podem desencadear complicadores e até mesmo o estado de refratariedade ao tratamento, isto é, a ausência de resposta do organismo da pessoa celíaca à dieta. (FENACELBRA, 2010)

Não tratada, a DC está "associada a significativo aumento na morbidade e mortalidade." A dieta de isenção ao glúten, contudo, reduz os riscos de morbidade e mortalidade aos mesmos



níveis da população não portadora da enfermidade. (BRASIL, 2015)

Assim, para a pessoa celíaca, sensível, com intolerância alimentar ou mesmo alérgica não basta que o alimento seja naturalmente isento do componente proibido (leite ou trigo, por exemplo), é preciso que o alimento seja também livre de contaminação cruzada, no processo de produção, industrialização ou preparo, o que envolve o manejo de boas práticas de produção em toda a cadeia produtiva e uma informação segura e adequada ao consumidor, principalmente em decorrência do trigo e do leite serem ingredientes comuns na alimentação humana.

Desta feita, para as pessoas celíacas, alérgicas, sensíveis ou com intolerância alimentar a segurança na oferta de gêneros alimentícios apresenta um risco mais exponencial, uma vez que, a contaminação cruzada dos alimentos pela proteína do glúten ou leite, compromete a segurança alimentar e nutricional dessa pessoa, afetando-lhe a saúde e a qualidade de vida. (BECK *apud* GUIVANT, 2016)

Diante das dificuldades enfrentadas pelas pessoas alérgicas, celíacas, sensíveis ou com intolerância alimentar, junto ao mercado de gêneros alimentícios é preciso avançar-se na acessibilidade alimentar, com medidas estatais protetivas que lhes garantam a concretização do Direito Fundamental à Alimentação, sendo que a informação adequada é um importante mecanismo de garantia da segurança alimentar e nutricional desse grupo de pessoas.

Por fim, além da população que possui alergia, doença celíaca, sensibilidade ou intolerância alimentar, este projeto garante ainda o direito basilar aos demais cidadãos de informações sobre os alimentos que consomem.

Por todo o exposto, peço o apoio dos colegas parlamentares para a provação desta matéria.

2. REFERÊNCIAS:

BENTO, Cléa Mara Coutinho. **A proteção jurídica do celíaco**. Disponível em:

<http://www.fenacelbra.com.br/arquivos/cartilha_celiaco_protecao_juridica.pdf>. Acesso em 04 de out. 2016.

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília, DF: Senado Federal, 1988.

_____. **Lei 8.078, de 11 de setembro de 1990**. Disponível em:

<http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L8078.htm>. Acesso em: 06 de mar. 2016.



Luciano Nunes

DEPUTADO ESTADUAL

___ **Resolução RDC nº 26, de 02 de julho de 2015.** Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/9f73ec80490b18caa3e6bb05df47c43c/RDC+26_2015+Rotulagem+de+alimentos+alergenicos.pdf?MOD=AJPERES>. Acesso em 30 mar 2015.

___, **MINISTÉRIO DA SAÚDE. Portaria nº 1149, de 11 de novembro de 2015.** Disponível em <<http://portalsaude.saude.gov.br/images/pdf/2015/novembro/12/MINUTA-de-Portaria-SAS-PCDT-Doen--a-Cel--aca-ATUALIZADO-09-11-2015.pdf>>. Acesso em: 07 de maio de 2016>.

FENACELBRA, Federação Nacional das Associações de Celíacos do Brasil. Guia orientador para celíacos; elaboração de Almir Correa Moraes, et al. – São Paulo: Escola Nacional de Defesa do Consumidor, Ministério da Justiça, 2010.

GUIVANT, S. Julia. A teoria da sociedade de risco de Ulrich Beck: entre o diagnóstico e a profecia. Disponível em: <<http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/ar/libros/brasil/epda/estudos/dezesseis/julia16.htm>>. Acesso em 28 mar 2016.



LUCIANO NUNES

Dep. Estadual