

Merenda escolar e cuidados no preparo e no consumo de alimentos são temas de projetos

Assunto:

ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL



Merenda escolar e cuidados no preparo e no consumo de alimentos são temas de projetos

Nove projetos de lei sobre o tema alimentação vão integrar os debates das comissões temáticas da Câmara Municipal de Belo Horizonte em 2010. Tratam-se de matérias que tramitam em 1º turno e já receberam parecer favorável da Comissão de Saúde e Saneamento.

Uma iniciativa do vereador Leonardo Matos (PV) pretende levar ao consumidor informações sobre o valor calórico dos alimentos. O PL 299/09 determina que bares, hotéis, restaurantes, fast-foods, lanchonetes, hotéis e demais estabelecimentos que comercializem produtos para consumo imediato serão obrigados a divulgar nos cardápios a quantidade de calorias dos produtos. Os estabelecimentos terão prazo de 180 dias para se adequarem, e o descumprimento das normas poderá gerar advertência, multa e cassação do Alvará de Licença.

Já o PL 436/09 proíbe a comercialização de pó de gelatina que possua em sua composição o corante artificial Amarelo Crepúsculo. O autor da proposta, Fred Costa (PHS), explica que estudos comprovaram que o corante, presente no pó de gelatina, pode provocar distúrbios associados à hiperatividade no público infantil.

Também está em tramitação o PL 463/09, de autoria de Cabo Júlio (PMDB), que propõe o fornecimento de adoçante líquido aos portadores de diabetes atendidos pela rede pública municipal de saúde. Segundo o vereador, a medida visa a garantir o fornecimento de um produto imprescindível ao controle da doença. "Boa parte dos diabéticos deixa de utilizar o adoçante em sua dieta por conta da situação financeira. Dessa forma, o Município estaria contribuindo de maneira mais eficaz para o tratamento, já existente na rede pública de saúde?", disse o parlamentar.

Cardápio das escolas

Alunos da rede pública e privada de ensino receberam atenção especial dos legisladores na elaboração de medidas de incentivo à alimentação nutritiva. O PL 387/09, de Elias Murad (PSDB), torna obrigatória a adição de nutrientes aos alimentos servidos na merenda escolar das escolas de ensino fundamental em todo o Município. De acordo com o texto,

deverão ser acrescidos à comida vitaminas do complexo B e sulfato ferroso, com o objetivo de combater a anemia e a desnutrição infantil.

Outra matéria de autoria do vereador Cabo Júlio, dispõe sobre a adoção de alimentação saudável nas escolas públicas e privadas. Segundo o PL 466/09, os lanches e merendas deverão compor um cardápio variado e equilibrado nutricionalmente, favorecendo o crescimento e o desenvolvimento dos alunos. O projeto também proíbe propaganda, comercialização e distribuição de alimentos, refrigerantes e sucos que contenham substâncias prejudiciais à saúde, de acordo com a Organização Mundial de Saúde (OMS), ou que possuam alto teor de gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal.

“A escola é o ambiente ideal para veicular o conceito de vida saudável, pois pode realizar ações e mudanças de posturas, fazendo de crianças e adolescentes multiplicadores de seu conhecimento para toda a família”, afirmou Cabo Júlio na justificativa da matéria.

Outras duas proposições também abordam o tema: o PL 365/09, de Elias Murad, que torna obrigatório o oferecimento de alimentação diferenciada às crianças portadoras de diabetes, doença celíaca e intolerância à lactose na merenda escolar das escolas e creches municipais, e o PL 194/09, do secretário-geral da Mesa Diretora, Anselmo José Domingos (PTC), que obriga os estabelecimentos de ensino público e privado a disponibilizarem espaço apropriado para amamentação.

Prevenir a contaminação

Visando a evitar a contaminação de alimentos entregues em domicílio, o PL 220/09, de Anselmo José Domingos, determina a utilização de lacre inviolável nas embalagens de comidas prontas para consumo, como pizzas e sanduíches. O lacre poderá ser adesivo de papel que, para abertura, seja necessariamente rompido. “O lacre inviolável impede que o consumidor final receba seus produtos violados e contaminados por aqueles que não participam do processo de preparo, ao mesmo tempo em que garante características como aroma, sabor, temperatura e acondicionamento”, explicou Anselmo.

A preocupação com normas sanitárias também motivou Elias Murad a propor o PL 414/09. Pelo projeto, os estabelecimentos, comerciais ou não, que manipulem alimentos, serão obrigados a esterilizar pratos, copos, xícaras, talheres e outros utensílios usados no preparo e na apresentação dos alimentos. No caso de bebidas servidas em balcão, o estabelecimento deverá utilizar o esterilizador de água fervente à vista do consumidor, ou servir alimentos em copos descartáveis.

Informações na Superintendência de Comunicação Institucional (35555-1105/1445).

Data publicação:

Segunda-Feira, 25 Janeiro, 2010 - 22:00
