

PROJETO DE LEI Nº 11, DE 2020

Proíbe a oferta de alimentos embutidos na composição das merendas da Rede Pública Estadual e dá outras providências.

A ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE SÃO PAULO DECRETA:

Artigo 1º - Fica vedada a oferta de alimentos de origem animal do tipo “embutidos” no cardápio das merendas da Rede Pública Estadual.

Parágrafo Único. Entende-se como “embutidos”, o gênero de alimentos que são produzidos ao encher tripas de animais ou sintéticas com diversos tipos de recheios, podendo ser defumados ou não, como paio, linguiça, salsicha, salame, mortadela, entre outros.

Artigo 2º - O executivo fará ampla campanha entre professores, estudantes e funcionários para alertar sobre os males para a saúde de crianças de tais alimentos embutidos, de modo a dissuadir o consumo também em seus lares ou no lazer.

Artigo 3º - Os contratos já firmados pelo Governo do Estado, prevendo a aquisição de embutidos, serão devidamente respeitados até seu término, de modo a não ocasionar nenhum prejuízo pecuniário às partes.

Artigo 4º - As despesas decorrentes com a presente lei serão suportadas por verbas próprias do orçamento vigente, suplementadas se necessário.

Artigo 5º - O Poder Executivo regulamentará a presente lei, no que couber, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados da data de sua publicação.

Artigo 6º - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

JUSTIFICATIVA

O objetivo deste Projeto de Lei é assegurar aos alunos da Rede Pública Estadual uma alimentação mais saudável, tendo em vista que as comidas processadas são comprovadamente maléficas ao organismo. Afinal, além de compostas por carnes pouco nutritivas, que geralmente são descartadas (como vísceras, principalmente), elas ainda recebem adição de corantes, conservantes químicos, dentre outras substâncias nocivas e artificiais.

Ademais, estudos divulgados pela OMS (Organização Mundial da Saúde) apontam que o consumo excessivo de embutidos aumenta o risco de desenvolvimento de câncer, especialmente o de colorretal.

Os efeitos do consumo excessivo de embutidos podem causar obesidade, diminuir a expectativa de vida, aumentar a incidência de doenças coronárias e diabetes.

Entende-se como embutidos os alimentos produzidos pelo enchimento de tripas de animais ou artificiais (feitas com colágeno) com recheio à base de carne, vísceras, gordura, sangue, especiarias e outros ingredientes como conservantes, aromatizantes, entre outros. Dentre os produtos mais comercializados estão salsichas, linguiças, salames, mortadelas e chouriços, podendo ser defumados ou não.

Segundo especialistas tal medida é benéfica e vai ao encontro a recomendações de entidades como a Sociedade Brasileira de Pediatria.

Embutidos industrializados geralmente tem baixo valor nutricional, com pouca concentração de nutrientes fundamentais principalmente para crianças, e por outro lado são alimentos com conservantes e alta concentração de gorduras que devemos ter cuidado no consumo e um elevado teor de sódio.

Pelos fatos expostos e pela relevância do tema, contamos com o apoio dos nobres pares para a aprovação do presente Projeto de Lei por se tratar de assunto de relevante interesse público.

Sala das Sessões, em 4/2/2020.

a) Professor Kenny - PP