PROJETO DE LEI Nº 751, DE 2024

Obriga bares, lanchonetes, restaurantes e congêneres a informar aos consumidores, em cardápio físico ou digital, alimentos que possuem lactose, glúten, frutos do mar, dentre outros que causam alergias ou intolerâncias alimentares, na forma que especifica, e dá outras providências.

A ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE SÃO PAULO DECRETA:

Artigo 1º - Os bares, lanchonetes, restaurantes e congêneres devem informar aos consumidores, em cardápio físico ou digital, os alimentos que possuem lactose, glúten, frutos do mar dentre outros que causam alergias ou intolerâncias alimentares.

Parágrafo Único — As informações deverão ser apresentadas de forma clara e legível no cardápio físico ou digital apostos ao lado do alimento de forma individualizada.

Artigo 2º - O descumprimento das disposições constantes desta lei sujeita os infratores às sanções previstas na Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Proteção e Defesa do Consumidor).

Artigo 3º O poder executivo regulamentará esta Lei no que couber.

Artigo 4º - Esta lei entra em vigor 180 (cento e oitenta dias) a partir da data da sua publicação.

JUSTIFICATIVA

Atualmente a prevalência de alergias ou intolerâncias alimentares é enorme. Apesar de terem sintomas parecidos e surgirem após a ingestão de algum alimento, as condições são diferentes em suas causas e tratamentos. Porém, em geral ambas trazem muito desconforto na vida das pessoas.

A restrição alimentar é um tema importante que afeta uma grande parte da população.

As alergias e intolerâncias alimentares podem ser graves e ter consequências prejudiciais para a saúde.

A restrição alimentar ocorre quando uma pessoa não pode comer certos alimentos ou grupos de alimentos por motivos de saúde. Esses motivos podem ser alergias alimentares, intolerâncias alimentares, doenças autoimunes ou outros problemas de saúde.

Algumas restrições comuns alimentares incluem intolerância à lactose, intolerância ao glúten e alergia a frutos do mar. É importante notar que a restrição alimentar não é uma escolha, mas sim uma condição médica que deve ser respeitada. Para muitas pessoas, encontrar opções de alimentos seguros e saborosos pode ser um desafio. É por isso que é importante que os bares, lanchonetes, restaurantes e congêneres informem para os consumidores com restrições alimentares. Ao disponibilizar informações claras sobre os ingredientes dos alimentos, os consumidores têm mais controle sobre suas escolhas alimentares. Isso promove um ambiente de consumo mais consciente e capacita as pessoas a fazerem escolhas selecionadas com suas necessidades dietéticas e específicas.

A iniciativa ora proposta visa garantir aos consumidores de alimentos a segurança para consumir os alimentos, especialmente as pessoas intolerantes, alérgicas ou celíacas.

Para isso a proposição determina que os estabelecimentos comerciais que servem alimentos preparados para consumo imediato deverão informar a presença os alimentos que possui Lactose, Glúten e Frutos do Mar.

Assim, considerando ser de suma importância o que preceitua o presente projeto de lei para que o consumidor tenha ciência e escolha o que pode ou não ingerir.

Ante o exposto, conclamo o apoio dos Nobres Pares para aprovação desta proposição

Assembleia Legislativa do Estado de São Paulo, em 16/10/2024.

Rafa Zimbaldi - CIDADANIA