

PROJETO DE LEI N° 298/2008

Dispõe sobre a obrigatoriedade da contratação de nutricionista por parte de restaurantes, lanchonetes e afins, que possuam mais de 40 (quarenta) mesas para atendimento ao público, no âmbito do Estado do Espírito Santo.

A ASSEMBLÉIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

DECRETA:

Art. 1º Fica obrigado aos restaurantes, lanchonetes e afins, que possuam mais de 40 (quarenta) mesas para atendimento ao público, a contratação de Nutricionista.

Art. 2º O profissional de Nutrição será responsável pela qualidade e análise dos alimentos colocados para consumo dos clientes do estabelecimento.

Art. 3º O profissional de Nutrição deverá acompanhar com rigor técnico todo o processo, desde a compra do produto até o seu preparo, atestando sua qualidade e procedência.

Art. 4º O descumprimento desta Lei acarretará as seguintes sanções:

I – advertência por escrito;

II – no caso de reincidência, multa de 300 (Trezentos) Valores de Referência do Tesouro Estadual – VRTEs; e

III – após notificação da multa contida no inciso II deste artigo, multa de 30 (Trinta) Valores de Referência do Tesouro Estadual – VRTEs, por dia de descumprimento.

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

Sala das Sessões, em 10 de setembro de 2008.

DARY PAGUNG
DEPUTADO ESTADUAL - PRP

A educação da saúde visa à auto-capacitação dos indivíduos e dos vários grupos de uma sociedade para lidar com os problemas fundamentais da vida cotidiana, como nutrição, desenvolvimento bio - psicológico e reprodução, dentro do contexto atual de uma sociedade em rápida mudança. É evidente que a Educação Nutricional torna-se parte essencial de educação para a saúde, visto que a saúde física e mental depende do estado de nutrição do indivíduo.

Desta forma, nada mais sensato, que restaurantes, lanchonetes e afins, contratem profissionais capazes de atestar a qualidade dos alimentos, o jeito correto de armazenamento, congelamento, preparo e atendimento das normas de Vigilância Sanitária, importantíssimas para a saúde e bem-estar da população.

A necessidade de segurança alimentar, o controle de tempo e temperatura na preparação dos alimentos é um ponto fundamental para garantir a saúde dos clientes. “Recentes pesquisas indicam em média que 41% dos surtos de DTAs (doenças transmitidas por alimentos) estão relacionados com o tratamento térmico inadequado, 79% com a conservação inadequada pelo frio, 83% devido ao tempo prolongado entre o preparo e o consumo e 45% devido à falta de higiene”.

Para evitar a contaminação entre alimentos, é necessário conhecer a temperatura de armazenamento adequado de cada produto.

Somente um Nutricionista tem a capacidade adequada para distinguir os alimentos próprios para consumo, a forma correta para armazenamento e preparo dos alimentos, a forma mais eficiente de evitar desperdícios e técnicas para aproveitar todo o alimento e suas propriedades.

A saúde de nossa população vem em primeiro lugar e nada mais correto, que cuidarmos de nossa alimentação e do que ingerimos nesses estabelecimentos. Para o bem público e a saúde coletiva.