

PLENÁRIO DAS DELIBERAÇÕES

PROTOCOLO

ESTADO DE RONDÔNIA
Assembleia Legislativa

02 SET 2008
Protocolo 403/08
Processo 380/08

Recebido. Autue-se
e inclua em pauta.
Em 02/09/2008

1º Secretário

PROJETO DE LEI

Nº 361/08



AUTOR DEPUTADO WILBER COIMBRA - PSB

Dispõe sobre a obrigatoriedade da contratação de nutricionista por parte de restaurantes, lanchonetes e afins, que possuam mais de 30 (trinta) mesas para atendimento ao público no âmbito do estado de Rondônia.

A ASSEMBLÉIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE RONDÔNIA DECRETA:

Art. 1º Fica obrigado aos restaurantes, lanchonetes e afins, que possuam mais de 30 (trinta) 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 Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

JUSTIFICATIVA

Eminentes Deputados,

É fato incontestável a importância da alimentação saudável, completa, variada e agradável ao paladar para a promoção da saúde, sobretudo dos organismos jovens, em fase de desenvolvimento, e para a prevenção e controle de doenças crônicas não transmissíveis, cuja prevalência vem aumentando significativamente.



PLENÁRIO DAS DELIBERAÇÕES

PROTOCOLO

PROJETO DE LEI



AUTOR DEPUTADO WILBER COIMBRA - PSB

A educação da saúde visa a 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 dependem 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, a forma correta 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. No caso das carnes, por exemplo, o ideal seria ter um congelador para carnes vermelhas, outro para frango e outro para peixes, pois cada um tem uma temperatura adequada diferente. Caso o estabelecimento não tenha condições financeiras ou espaço para ter equipamentos separados, a solução é colocar no mesmo congelador, em prateleiras diferentes e ter como referência para o ajuste o peixe, que exige a menor temperatura.

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, conto com o apoio de meus nobres pares, a fim de ver o projeto em tela tornar-se Lei.



PLENÁRIO DAS DELIBERAÇÕES

PROTOCOLO

PROJETO DE LEI



AUTOR DEPUTADO WILBER COIMBRA - PSB

Plenário das Deliberações, 02 de setembro de 2008.

Deputado WILBER COIMBRA

Autor