PUBLICADO DOC 26/03/2014, PÁG 106

**JUSTIFICATIVA**
**PL 0066/2014**

A presente proposta visa dispor sobre a obrigatoriedade de estabelecimentos que comercializem refeições / alimentações disponibilizem opções de refeições Sem Adição de Sal, no Município de São Paulo.
O conhecido sal de cozinha é composto basicamente de cloreto de sódio (NaCl) e o sódio é o principal vilão da hipertensão, o principal fator de risco para doenças cardiovasculares, responsáveis por 310 mil mortes em nosso país por ano.
O consumo excessivo de sódio, encontrado especialmente no sal de cozinha, é apontado por diversos estudos como importante fator causal de hipertensão arterial (pressão alta) na população.
No Brasil, a Sociedade Brasileira de Hipertensão (SBH) estima que haja 30 milhões de hipertensos, cerca de 30% da população adulta. Entre as pessoas com mais de 60 anos, mais de 60% têm hipertensão.
Embora o problema ocorra predominantemente na fase adulta, o número de crianças e adolescentes hipertensos vêm aumentando a cada dia. A SBH estima que 5% da população com até 18 anos tenham hipertensão — são 3,5 milhões de crianças e adolescentes brasileiros. Especialistas avaliam que a hipertensão é responsável por 40% dos acidentes vasculares encefálicos (derrames cerebrais) e por 25% das doenças arteriais coronarianas, que podem resultar em infartos.
A quantidade máxima de sódio recomendada pela Organização Mundial de Saúde, para uma pessoa adulta, é de 2 gramas de sódio por dia, o equivalente a 5 gramas de cloreto de sódio, sal de cozinha.
Pessoas hipertensas, cirróticos, renais crônicos ou com insuficiência cardíaca devem consumir menos de 1,5 gramas de sódio/dia ou menos de quatro gramas do sal. A população ocidental consome em média de 12 a 15g de sal por dia, mais do que o dobro do recomendado, para se ter uma idéia, aquele pequeno envelope que existe em todo restaurante, possui 1g de sal.
Nossa dieta contém muito mais sódio do que o necessário. Temos um paladar que, desde a infância, foi acostumado a quantidades tão grandes de sal que não notamos o quanto nossa comida é salgada.
A redução do consumo do cloreto de sódio é uma questão de saúde pública, portanto peço aos nobres pares o apoio a esta importante propositura.