

JUSTIFICATIVA
PL 0280/2013

A Hipertensão é uma doença que mata 7,6 milhões de pessoas em todo mundo anualmente devido AVC e infartos.

No Brasil, de acordo com o Ministério da Saúde, cerca de 30 milhões de pessoas têm hipertensão e há outros 12 milhões que ainda não sabem que possuem a doença, e em São Paulo 1/4 da população não consome de forma moderada o sal de cozinha.

O sal de cozinha é o cloreto de sódio. Cada grama dele contém 0,4 g de sódio, ion essencial para o organismo porque facilita a retenção de água: para cada 9 g de sal ingeridas, o organismo retém um litro de água. Quando o sódio é consumido em excesso, o sistema cardiovascular poderá ficar sobrecarregado caso a água não seja eliminada com eficiência.

Para as pessoas saudáveis, a dose máxima de sal recomendada pelo Ministério da Saúde é de 5 g por dia (2.000 mg de sódio). Os brasileiros, no entanto, consomem em média cerca de 12 gramas, mais que o dobro do recomendado, sem contar o sal dos alimentos ingeridos fora de casa. Lembre que 1g de sal é a quantidade existente em cada um daqueles pacotinhos servidos nos bares e restaurantes.

O consumo de sódio é necessário para o bom funcionamento do corpo humano. Os benefícios de saúde de sódio englobam a promoção da boa contração muscular, o bom desempenho do coração, sistema nervoso e absorção de glicose.

E também necessário para a regulação do sangue no corpo humano. É um elemento versátil e como um eletrólito, regula o fluido do corpo e transmite impulsos elétricos no corpo. Ao contrário de minerais e vitaminas, o calor não tem efeito sobre sódio. Assim, ele pode ser usado para aquecer os processos de resistência.

Embora, o sódio é um nutriente essencial na dieta equilibrada, ela também pode provocar câncer do estômago e hipertensão. Aqueles que sofrem de problemas renais e edema devem restringir a consumação de sódio em sua dieta diária. Portanto o consumo não deve ser exagerado, não deve ultrapassar as necessidades corporais.

A diminuição do consumo traria tantos benefícios à população quanto o combate ao tabagismo, à obesidade e a promoção do uso de medicamentos para tratar hipertensão e os níveis elevados de colesterol.

Para combater o abuso de sal deve ser investir na conscientização de que reduzir o uso de saleiros faz bem à saúde e que proporciona o bem estar do indivíduo, prolongando seu tempo de vida.

Em Buenos Aires, na Argentina já existe preocupação com este fato, segundo iniciativa do Ministério da Saúde local estabelece acordo referendado por empresários do ramo da gastronomia e Sindicato de Padeiros que passaram a produzir alimentos com baixo teor de sódio. E ainda em acordo assinado com a Federação Empresária Hoteleira Gastronômica Da República Argentina os estabelecimentos só disponibilizarão o saleiro caso seja solicitado pelos clientes e sempre após terem provado o prato.

Assim, o projeto está em consonância com o ordenamento jurídico vigente, procurando dar-lhe efetividade, na medida em que o conhecimento destas informações acerca do sal é vital para a sociedade.

Diante do exposto, verificado o relevante interesse público e social demonstrado na presente proposta, solicito e espero o apoio de todos os Nobres Vereadores desta Câmara Municipal para a sua aprovação.