



Lei das Calorias

Lei Estadual 17.604/2013

www.crn8.org.br

O QUE É A LEI nº 17.604/2013?

É um recurso que o cidadão pode e deve utilizar como um instrumento de controle da ingestão de calorias na sua alimentação, bem como da presença de glúten e/ou lactose em alimentos.

A Lei determina que os estabelecimentos que comercializam alimentos prontos devem ter disponível um cardápio contendo informações claras acerca da quantidade de calorias presentes nos alimentos, bem como sobre a presença de lactose e glúten nos mesmos. Isso inclui os bares, restaurantes, lanchonetes, sorveterias, hotéis, docerias e qualquer outro estabelecimento que se enquadre na descrição.

As informações prestadas devem ser elaboradas, assinadas e certificadas por nutricionista, com o respectivo número de sua inscrição no Conselho Regional de Nutricionistas.

COMO OS ESTABELECIMENTOS DEVEM PROCEDER?

Os estabelecimentos comerciais devem disponibilizar informações sobre a quantidade de calorias e a presença de lactose e glúten ao lado de cada produto, em cardápio específico, que deve ser disponibilizado ao cliente a pedido deste.

Deverão manter, em local visível, um aviso de que as informações exigidas pela Lei nº 17.604/2013 estão à disposição dos clientes e com fácil acesso.

Desde que cumprido o determinado na Lei, os estabelecimentos podem utilizar um aviso destinado aos clientes, dando conta de que estão adequados à Lei nº 17.604/2013. O cardápio tradicional, o que contém nome, descrição e preço dos alimentos, pode conter a informação de que o estabelecimento dispõe do cardápio com as informações exigidas pela Lei nº 17.604/2013.

É importante ratificar que as informações referidas devem ser elaboradas e assinadas por nutricionista, com seu nome e número de inscrição no Conselho Regional de Nutricionista visível no cardápio.

Os estabelecimentos que não respeitarem o determinado pela legislação estarão sujeitos às seguintes sanções, conforme o Artigo 5 da Lei nº 17.604/2013: I - advertência por escrito; II - multa de 80 UPF-PR; III - cassação da Inscrição Estadual.

COMO O(A) NUTRICIONISTA DEVE PROCEDER?

Para correto cálculo das informações nutricionais exigidas pela Lei, o(a) nutricionista deve realizar a confecção da ficha técnica para cada alimento ofertado. Como fontes de consulta, o(a) nutricionista conta com tabelas de composição química dos alimentos, softwares e os rótulos dos alimentos industrializados.

É importante saber que o nutricionista responsável pelas informações da Lei das Calorias não assume responsabilidade técnica sobre os produtos comercializados pelo estabelecimento, salvo se possuir contrato de responsabilidade técnica pelas operações do estabelecimento.

Para os itens comercializados em quantidade porcionada, tais como doces, sorvetes, salgados, bebidas elaboradas, refeições a quilo e similares, deve-se levar em conta o disposto pela Resolução da ANVISA nº 359 de 23 de dezembro de 2003 no que diz respeito às definições de “Porção” e “Medida Caseira”. Nesses casos, as informações podem ser disponibilizadas em uma tabela de calorias por ingrediente e/ou preparação, não havendo necessidade de informações acerca do prato pronto, por conta da diversidade de possibilidades de combinações determinadas pelo gosto do cliente.