



LEIS PARA CONTER A OBESIDADE FUNCIONAM?

Muitos países, preocupados com as mortes crescentes em decorrência de sobrepeso ou obesidade, vem adotando leis para tentar conter o excesso de peso da população. Mas

até que ponto essas medidas são eficazes? Uma reportagem publicada recentemente pela revista Veja resgatou os principais projetos nessa linha e mostrou que a reação das populações é sempre imprevisível e que a decisão de emagrecer, no fim das contas, é dos próprios cidadãos.

Alguns exemplos citados na matéria provam que nem sempre essas iniciativas são o melhor caminho. Entre 2011 e 2012, os dinamarqueses foram obrigados a pagar mais na compra de alimentos com um percentual de gordura saturada maior do que 2,3%. Essa lei tinha como objetivo reduzir os níveis de obesidade da população, que se sentiria estimulada a comprar alimentos saudáveis.

No entanto, o retorno foi diferente do esperado. Os dinamarqueses passaram a buscar embutidos, hambúrgueres e bolachas em supermercados da Alemanha e da Suécia. O imposto foi cancelado em novembro de 2012.

Nos Estados Unidos, dois em cada três estados elevaram o imposto sobre bebidas doces, também na tentativa de incentivar que os cidadãos americanos se alimentassem de forma mais saudável. Porém, um estudo feito em 2009 mostrou que quem já era obeso passou a tomar refrigerantes de marcas mais baratas ou chás doces.

A reportagem conclui que a reação dos cidadãos é imprevisível e que a decisão de emagrecer, no fim das contas, é só deles.



ANR PEDE LIBERAÇÃO DE IMPORTAÇÃO DE CAMARÃO PARA O BRASIL

Preocupada com o risco de desabastecimento de camarão em restaurantes de todo o Brasil, a ANR (Associação Nacional de Restaurantes) encaminhou ao Ministério da Pesca e Aquicultura um ofício solicitando a liberação das importações para o país.

Dados da Associação Brasileira dos Criadores de Camarão apontam que, entre 2003 e 2008, a produção interna do crustáceo caiu 32%, de 95,5 para 65 mil toneladas. Com o crescimento do consumo, principalmente por conta do aumento da classe C, diversos afiliados da

entidade já relatam aumento abusivo nos preços e dificuldades na obtenção do produto.

A importação do crustáceo no Brasil foi proibida por uma portaria do ministério em 2010. Em dezembro do mesmo ano, por meio da Instrução Normativa 14, o órgão estabeleceu regras para os casos de eventual compra do produto de outros países, alegando a necessidade de proteger o território nacional e a fauna brasileira de agentes causadores de enfermidades que impactem negativamente na questão sanitária do país.



O CADE QUER OUVIR OS ASSOCIADOS DA ANR

O Conselho Administrativo de Defesa Econômica (CADE), do Ministério da Justiça, quer saber a opinião dos afiliados da ANR sobre as taxas cobradas pelas empresas que administram os vales-refeição.

Por isso, a entidade realiza com seus associados uma pesquisa para que o órgão avalie a adequação das tarifas praticadas por essas companhias.

Para participar, acesse o link do estudo até a próxima quarta-feira, 30 de janeiro, e responda as questões. Todos os associados receberam o endereço de acesso por e-mail.

Vale ressaltar que as perguntas formuladas não exigem levantamentos ou pesquisas aprofundadas.

Contribua com a ANR nessa iniciativa. O CADE só irá considerar o levantamento se a quantidade de respondentes for representativa.



RESTAURANTES DAS CIDADES-SEDE DA COPA GANHARÃO NOTA POR HIGIENE

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) elaborou um projeto de lei que classificará os restaurantes das cidades-sede da Copa do Mundo em relação às condições de higiene da cozinha. A idéia consiste em testar os estabelecimentos e dar notas de acordo com a avaliação do órgão oficial.

Até novembro de 2013, os restaurantes das 12 cidades-sede da Copa do Mundo ganharão as primeiras "notas" e os consumidores poderão ter acesso à avaliação antes de escolher onde comer. Em algumas cidades onde o sistema já é adotado, como Nova York, o consumidor pode conferir o conceito no próprio restaurante, geralmente fixado em lugar visível. A nota também fica disponível em

aplicativos para tablets. Além de Nova York, nos EUA, a medida já é vigente em mais países como Dinamarca e Nova Zelândia.

Denise Resende, gerente-geral de alimentos da Anvisa, afirma que o procedimento será muito importante para os turistas brasileiros e estrangeiros que estarão no país no período da Copa do Mundo. "Queremos mostrar para o consumidor a variação na qualidade mesmo entre os restaurantes com permissão de funcionamento", diz.

A ANR já entrou em contato com a Anvisa para solicitar mais informações sobre os critérios de avaliação e padrões de fiscalização da proposta.



ANR NA MÍDIA

Mais uma vez, a ANR foi consultada por alguns dos veículos mais importantes do Brasil sobre questões que afetam diretamente o setor de serviços de alimentação. O projeto Anvisa para a classificação de restaurantes com base nas condições de higiene rendeu para a entidade citações e entrevistas na FOLHA de S.Paulo, na

Rádio CBN e na Rádio Bandeirantes. Veja mais no link: <http://migre.me/cXQS3>

A associação também foi destaque na Rádio Estadão-ESPN a respeito do aumento de preços em estabelecimentos do segmento de *food service*.