

EXPUNERE DE MOTIVE

Starea de sănătate este o dimensiune importantă a calității vieții. O bună sănătate înseamnă putere de muncă cu șansa de-a câștiga mai mult pentru nevoile personale și ale familiei.

Starea de sănătate este influențată în proporție de cca.45% de modul de viață: alimentație, condiții de locuit și de muncă etc. Acestea depind de nivelul economic dar și de gradul de informare și educare al populației. În plus intervin preferințele personale, obiceiurile culturale etc.

Autoritățile trebuie să asigure un acces tot mai mare la o alimentație cât mai completă și sigură. Promovarea unei alimentații sănătoase face parte din strategia fiecărei țări democratice, de creștere a stării de sănătate. Trebuie dezvoltat sistemul de informare al populației și căutate căile cele mai cost-eficace de alimentație sănătoasă.

Studiile epidemiologice arată o creștere continuă din 1975 a deficiențelor nutriționale, mai ales la femei și copii. Astfel anemia datorată carenței de fier s-a identificat la: 50% din copii de 1 an, 40% din gravide, 30% din femeile tinere, 23% din adolescenți. Studiile Organizației Mondiale a Sănătății arată că în țările cu o frecvență atât de crescută a anemiei, practic întreaga populație suferă de deficit de fier.

În multe țări dezvoltate s-au constatat carențe vitaminice și minerale la un procent crescut din populație și s-au căutat soluții pentru corectarea lor. Cel mai eficace s-a dovedit a fi utilizarea unor alimente larg consumate, ca vehicul pentru vitaminele și mineralele a căror carență se dorește corectată.

Alimentul ales trebuie să fie consumat și de categoriile cu risc crescut de carență în mod sistematic, să asigure o stabilitate a micronutrienților fără să schimbe caracteristicile de culoare/gust. Totodată adăugarea micronutrienților trebuie să fie economică și realizabilă din punct de vedere industrial.

Alimentul cel mai important pentru români este pâinea. Aceasta ar trebui să fie o sursă foarte importantă de vitamine, minerale, proteine, calorii. Din păcate fiecare am constatat diferențe calitative foarte mari în funcție de locul de producere, depozitare, făina utilizată etc. Pâinea neagră din făina integrală are valoare nutritivă mai mare comparativ cu pâinea semialbă sau albă. Experiența altor țări ne arată că, cu toată popularizarea

intensă făcută pâinii negre, oamenii preferă pâinea albă datorită toleranței digestive sau a obișnuinței. Astfel s-a ajuns la soluția fortifierii făinii, adică a creșterii valorii nutritive a făinii prin adăugarea de vitamine și minerale. În general se adaugă vitaminele B₁, B₂, PP, acid folic, fier și calciu. Fortifierea înlocuiește vitaminele pierdute în cursul procesului de prelucrare a făinii și asigură cantitățile minime necesare individului, din vitaminele și mineralele adăugate.

Extinderea consumului de produse rafinate, a utilizării ingredientelor sintetice, crește carențele de vitamine și minerale esențiale sănătății.

A preveni este incomparabil mai ieftin decât a trata carențele și desigur evita multă suferință. Aceasta deoarece micronutrienții propuși prin prezenta lege au contribuții esențiale la buna funcționare a organismului uman, astfel:

- vitamina B₁ contribuie la eliberarea energiei din alimente, la buna funcționare a nervilor și mușchilor;

- vitamina B₂ este vitală pentru eliberarea energiei din alimente, pentru a avea pielea, ochii sănătoși și pentru creștere;

- vitamina PP vitală pentru eliberarea energiei la nivelul țesuturilor și a celulelor; împreună cu vitaminele B₁ și B₂ contribuie la menținerea unui sistem nervos și digestiv sănătos;

- acidul folic este vital pentru celulele sanguine, pentru formarea noilor celule din organism și pentru o creștere sănătoasă;

- fierul este un mineral esențial în formarea hematiilor, prevenirea anemiei feriprive;

- calciu este un mineral esențial pentru o contracția și relaxarea normală a mușchilor.

Făina poate fi îmbogățită la moara prin amestecarea uniformă a vitaminelor și microelementelor cu făina. Astfel se poate controla mai ușor calitatea făinii, se reduc la minim operațiunile manuale și costurile. Calculele efectuate în diferite țări au dus la aceleași cifre privind costurile. Pentru îmbogățirea unei tone de făină cu 75 g mixtură de vitamine, costul este de 1 dolar US; aceasta înseamnă cca.0,1% din prețul făinii în magazin. La un consum de 200 g pâine/zi/persoană costul este de 5 cenți/an. În România consumul de pâine pe cap de locuitor este de 250-300 g/zi și reprezintă 40% din rația zilnică de energie.

Legislația trebuie să susțină accesul la alimentație sănătoasă, sigură, controlată.

Cetățenii au dreptul de-a fi informați asupra riscurilor diferitelor obiceiuri alimentare și a căilor de-a le diminua.

Participanții la procesul de producere al alimentelor: agricultori, producători, comercianți etc., trebuie corect informați și să-și asume răspunderea pentru furnizarea unor produse alimentare sănătoase, lipsite de riscuri pentru consumatori.

Specialiștii în igiena alimentației și consumatorii trebuie implicați în luarea deciziilor și controlul calității produselor alimentare, astfel că acestea să fie sigure și pe termen lung. Pentru ca efectul dorit asupra sănătății să se facă simțit, trebuie practicate controale periodice, de către autoritățile sanitare, care să verifice existența unei concentrații corecte și distribuirea uniformă a microelementelor în pâine.

Față de cele prezentate, a fost elaborat proiectul de lege, anexat, pe care îl supunem spre adoptare Parlamentului, în procedură de urgență.

INIȚIATORI,

Deputat PSD - Ioan MUNTEANU

Deputat PSD - Vasile MOCANU

Deputat PSD - Ioan STAN

Deputat PSD - Ioan MOCIOALCĂ

Deputat PSD - Constantin TĂMAGĂ

Deputat PSD - Liviu TIMAR

Deputat PSD - Ion DUMITRU

Deputat PSD - Filip GEORGESCU