

Disponibilidade de informação nutricional em restaurantes no município de São Paulo

Availability of nutrition facts in restaurants in the city of São Paulo

Mariana Zauli Sanches¹
Daniela Silva Canella²
Ana Clara da Fonseca Leitão Duran²
Patrícia Constante Jaime¹

¹ Departamento de Nutrição, Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, São Paulo, SP, Brasil.

² Programa de Pós-Graduação em Nutrição em Saúde Pública, Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo. São Paulo, SP, Brasil.

Correspondência / Correspondence

Daniela Silva Canella
Programa de Pós-Graduação em Nutrição em Saúde Pública, Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo
Av. Dr. Arnaldo, 715, 01246-904, São Paulo, SP, Brasil.
E-mail: dcanella@usp.br

Resumo

A ausência de informação nutricional referente aos alimentos comercializados em restaurantes pode comprometer as escolhas dos indivíduos. O objetivo deste estudo é descrever a disponibilidade de informação nutricional em restaurantes da cidade de São Paulo, segundo tipo de estabelecimento e nível socioeconômico do distrito administrativo em que o estabelecimento se localiza. Trata-se de estudo descritivo, com coleta de dados em restaurantes (*full service*, *fast food*, bares e similares) de 13 distritos administrativos de São Paulo, selecionados segundo o Índice de Desenvolvimento Humano do Município e a densidade de estabelecimentos de comercialização de alimentos. Em cada distrito foram selecionados quatro setores censitários, totalizando 52 avaliados. Foram avaliados 472 estabelecimentos, sendo que a maior parte eram bares e padarias (45,5%), seguidos por lanchonetes *fast food* de pequenas e grandes redes (30,3%) e restaurantes *self service*, quilo e *a la carte* (24,2%). As informações nutricionais foram encontradas em cinco (1,1%) estabelecimentos, todos pertencentes a grandes redes de *fast food* e localizados em distritos de maior nível socioeconômico. Há escassez de informação nutricional em estabelecimentos que comercializam alimentos para consumo imediato, sendo necessária regulamentação, a fim de garantir o acesso a tal informação e favorecer escolhas saudáveis.

Palavras-chave: Rotulagem de alimentos. Informação nutricional. Restaurantes. Ambiente.

Abstract

The lack of nutrition facts regarding to foods sold for restaurants can compromise people's choices. This paper aims to describe the nutrition facts availability in restaurants in Sao Paulo city, Brazil, according to the kind of establishment and socioeconomic level of the administrative district. Descriptive study, with data collection was undertaken in all full service and fast food restaurants in 13 districts of the city of Sao Paulo, which were chosen according to the Municipal Human Development Index and food environment variables. In each district, 4 census tracts were chosen, yielding 52 census tracts. In total, 472 restaurants were found and assessed. Most of them (45.5%) were classified as bars, delis, and convenience stores. One third (30.3%) were local and large chain fast food restaurants and 24.2% were full service restaurants. Nutrition facts were found in 5 restaurants (1.1%), all part of large chain fast food companies and situated in districts with higher socioeconomic level. Nutrition facts in restaurants were found to be very scarce, bringing about the need for policies to regulate the availability of nutrition facts for the population.

Key words: Food labeling. Nutritional facts. Restaurants. Environment.

Introdução

A sociedade moderna é considerada uma sociedade de consumo, que reduz os indivíduos à simples condição de consumidores, moldados de forma a seguir determinados comportamentos e estilos de vida. Neste sentido, o mercado induz o consumo e uma ideia de aparente “liberdade de escolha”, reforçada pela publicidade, mas esta é uma falsa escolha, pois apesar da espetacular abundância de produtos, há uma verdadeira homogeneização de opções.^{1,2} Este é o contexto no qual também estão inseridas a alimentação e as “escolhas” dos indivíduos em relação ao que e onde comer. Assim, a informação nutricional pode ajudar o consumidor, por garantir o direito à informação, fortalecendo-o para que possa refletir sobre sua alimentação e decidir, caso queira, pela compra de alimentos mais saudáveis,³ por meio de escolhas nutricionalmente informadas.

A rotulagem nutricional é apontada pela Estratégia Global para Promoção da Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde como importante instrumento para a promoção de escolhas saudáveis, pois é passível de fornecer, à população, informações precisas, padronizadas e compreensíveis sobre os alimentos.⁴

No Brasil, a primeira legislação sobre rotulagem nutricional data do final da década de 1960 e, atualmente, é definida pelo Regulamento Técnico MERCOSUL (MERCOSUL/GMC/RES nº 46/03). No entanto, estes padrões de rotulagem nutricional não se aplicam aos alimentos preparados e embalados em restaurantes e estabelecimentos comerciais.^{5,6}

Em relação à disponibilização de algum tipo de informação nutricional em restaurantes, a partir de 2001, começam a surgir leis relacionadas à temática, mas ainda restritas a alguns municípios e estados brasileiros, como Distrito Federal, Rio de Janeiro (RJ), Sorocaba (SP) e ao Estado de Santa Catarina.⁷⁻¹¹ Apesar da abrangência limitada dessas leis, seja em relação ao território ou ao conteúdo, elas podem ser reflexo da preocupação da população em relação à sua saúde e ao direito de informação sobre os alimentos consumidos fora de casa.³

A realização de refeições fora do domicílio tem se tornado uma prática cada vez mais comum, especialmente nos centros urbanos. Na população brasileira, o gasto com alimentação fora do lar é crescente, sendo maior entre os indivíduos com maior renda e residentes próximos às capitais. Dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008/2009 sugerem que a alimentação fora do domicílio representa 31% do gasto total com alimentos e 16% das calorias totais adquiridas.¹²⁻⁵ No entanto, uma dieta baseada neste tipo de alimentação possui características desfavoráveis à saúde, pois tende a apresentar excesso de calorias, gorduras totais, gorduras saturadas e sódio, quando em comparação com a alimentação preparada em casa. Ainda no Brasil, a alimentação fora do domicílio mostrou-se positivamente associada ao excesso de peso e obesidade entre homens adultos.^{12,16}

Dessa forma, o hábito de se alimentar fora do domicílio e a falta de informações nutricionais referentes aos alimentos disponíveis em restaurantes podem comprometer as escolhas saudáveis dos indivíduos, pois no momento da compra, essas escolhas poderiam se basear no rótulo e em suas informações. Além disso, os indivíduos tendem a subestimar o número de calorias presentes nas refeições realizadas fora de casa. Sendo assim, a disponibilização de informação nutricional em cardápios e painéis pode afetar potencialmente as escolhas alimentares e a quantidade de calorias ingeridas, em virtude do maior acesso do consumidor à informação.^{17,18}

Diante de um cenário de crescimento da prática da alimentação fora do domicílio, de suas possíveis implicações para a saúde e da importância da garantia do direito à informação nutricional neste contexto, tem-se como objetivo descrever a disponibilidade de informação nutricional em restaurantes no município de São Paulo, segundo tipo de estabelecimento e nível socioeconômico do distrito administrativo em que o estabelecimento se localiza.

Metodologia

O presente estudo é parte do estudo-matriz “Delineamento, avaliação e experimentação de instrumentos de identificação de determinantes ambientais da alimentação”. Os dados utilizados foram coletados entre novembro de 2010 e fevereiro de 2011, por avaliadores devidamente treinados, estudantes universitários da área de saúde, supervisionados pelos pesquisadores responsáveis pelo estudo.

A seleção dos locais de coleta de dados foi baseada na metodologia de amostragem propositiva, que consiste em selecionar as unidades de estudo segundo características particulares em relação a um critério-chave.¹⁹ Métodos semelhantes de seleção foram utilizados em outros estudos sobre o ambiente alimentar urbano, com o intuito de contemplar as diversidades socioeconômicas e ambientais encontradas na cidade.²⁰⁻²² No presente estudo, as unidades de estudo foram os setores censitários.

Para a seleção dos setores censitários, os 96 distritos administrativos do município de São Paulo foram classificados segundo nível socioeconômico e divididos em terços. Para tanto, optou-se por utilizar o Índice de Desenvolvimento Humano do Município (IDH-M) como variável de aferição de situação socioeconômica dos distritos, devido a sua composição. O índice incorpora três importantes dimensões de desenvolvimento econômico e social em sua construção: escolaridade do chefe da família, renda per capita e expectativa de vida (PSP, 2010). Os distritos administrativos foram, assim, divididos em: 1º tercil de IDH-M (baixo nível socioeconômico), 2º tercil (médio nível socioeconômico) e 3º tercil (alto nível socioeconômico). Ademais, três indicadores do ambiente alimentar foram construídos, a partir de informação coletada em bases secundárias disponíveis para os níveis do distrito administrativo e subprefeitura, e entraram na metodologia de seleção das unidades de estudo: densidade de hipermercados, supermercados e mercados, densidade de feiras-livres e densidade de lanchonetes de comida rápida (*fast food*). Os índices foram calculados a partir do número absoluto de equipamentos ou estabelecimentos dividido por mil habitantes adultos (20-59 anos), residentes em cada distrito administrativo.²³ Os indicadores do ambiente alimentar utilizados foram associados ao sobrepeso, à obesidade e ao consumo alimentar, em estudos realizados nos Estados Unidos e na Austrália.^{22,24}

Os indicadores foram construídos a partir de informações coletadas nas bases de dados disponibilizadas pela Prefeitura de São Paulo,²⁵ acerca dos hipermercados, supermercados e mercados e feiras-livres existentes no município. Para as lanchonetes de comida rápida (*fast food*),

utilizou-se informação acerca da localização das lojas existentes em 2010 pertencentes a cinco das grandes redes de restaurantes de comida rápida existentes em São Paulo – McDonald's, Bob's, Habib's, Pizza Hut e Burguer King. Além disso, foram coletadas as localizações de todos os *shopping centers* existentes no município de São Paulo a partir de dados existentes disponibilizados pela Prefeitura de São Paulo,²⁵ complementadas por bases de dados públicas como Google. Os *shopping centers* foram utilizados como *proxy* do número de praças de alimentação existentes no município, uma vez que estas praças de alimentação concentram um grande número de lanchonetes de comida rápida de grandes e pequenas redes. Ao final, o número total de lojas pertencentes às grandes redes de lanchonetes de comida rápida existentes em São Paulo foi somado ao número de *shopping centers*.

Em cada um dos tercis de IDH-M, os distritos administrativos do município foram classificados em baixa ou alta densidade de estabelecimentos que comercializam alimentos, se estivessem abaixo ou acima da mediana, respectivamente, em todos os indicadores do ambiente alimentar selecionados. Posteriormente, selecionaram-se dois distritos em cada um dos seis estratos de IDH-M e densidade de estabelecimentos. Um distrito extra, adjacente a um dos distritos previamente selecionado, dentre o terceiro tercil de IDH-M e com alta densidade de estabelecimentos, foi selecionado com o objetivo de cobrir eventuais perdas de dados. Embora não tenhamos tido perdas na coleta de dados, optamos por manter o décimo terceiro distrito, a fim de maximizar o tamanho da amostra.

Por fim, oito setores censitários foram aleatoriamente selecionados em cada distrito. Após a exclusão de 18 setores censitários, por não apresentarem nenhum estabelecimento que comercializasse alimentos, dos 86 setores restantes, 52 foram aleatoriamente selecionados, totalizando quatro setores censitários em cada distrito administrativo (figura 1).

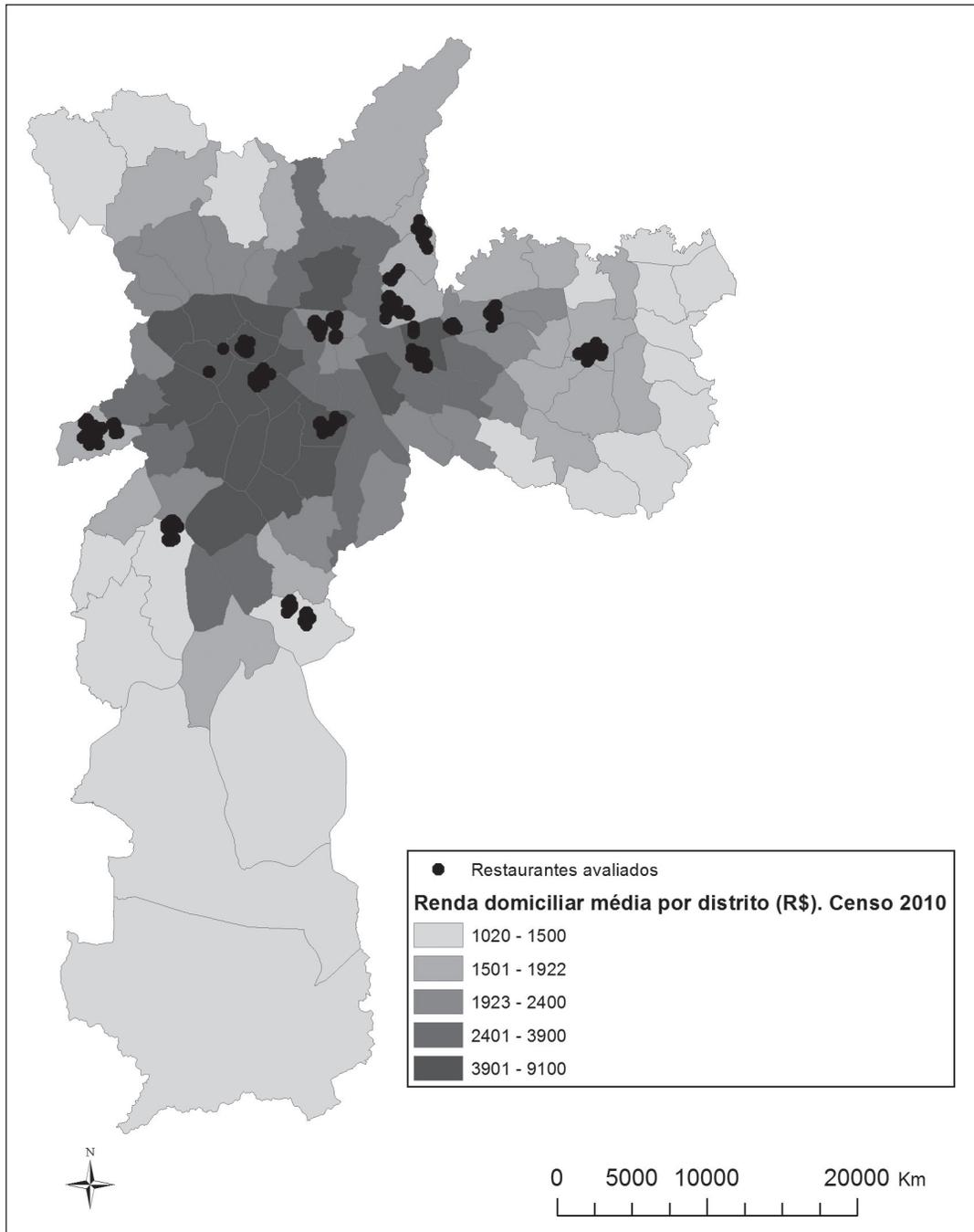


Figura 1. Distribuição dos distritos administrativos avaliados e dos restaurantes localizados. São Paulo, SP, 2011.

Assim, a seleção dos distritos administrativos e dos setores censitários procurou representar a pluralidade de relações entre as características ambientais e individuais dentre os 96 distritos existentes no município de São Paulo, considerando aspectos socioeconômicos e do ambiente alimentar urbano.

Em cada um dos setores censitários selecionados, foram auditados todos os restaurantes encontrados, totalizando 472 estabelecimentos. Estes eram entendidos como todos os locais que comercializam qualquer tipo de alimento para consumo no próprio local ou no deslocamento, sendo que estes não necessitam de qualquer preparo por parte dos consumidores. Estes incluem restaurantes, bares, cafeterias (lojas especializadas na venda de café), sorveterias, padarias, lojas de conveniência, lanchonetes (lojas de *fast food*) e praças de alimentação de *shopping centers*.

Os restaurantes auditados foram classificados segundo proposta de Saelens et al.²¹: 1) restaurantes *a la carte*; 2) buffets a preço fixo; 3) restaurantes por quilo; 4) lanchonetes de comida rápida pertencente a grandes redes; 5) lanchonetes independentes ou de pequenas redes; 6) bares; 7) padarias; 8) cafés; e 9) sorveteria. Posteriormente, agruparam-se os restaurantes em três categorias, levando em consideração algumas de suas características específicas e os serviços oferecidos ao consumidor, sendo:

- 1- Restaurantes *a la carte*, *self-service*, rodízio e por quilo: estabelecimentos que oferecem serviço de mesa completo, com garçons e cardápio na mesa.
- 2- Lanchonetes de comida rápida (*fast food*) de grandes e pequenas redes (redes locais): estabelecimentos de comercialização de refeições que oferecem serviço de pedido no balcão com pagamento imediato.
- 3- Bares, padarias, cafeterias, lojas de conveniência e sorveterias: estabelecimentos que oferecem refeições rápidas e sanduíches. Servidos no balcão ou na mesa, com mínimo serviço de garçons, e também podem servir grandes quantidades de bebidas alcoólicas.

Optamos por separar restaurantes e lanchonetes de bares, devido ao fato de esses locais não servirem exclusivamente para a realização de refeições. Mesma diferenciação foi dada aos demais estabelecimentos que integraram a categoria 3.

A disponibilidade de informação nutricional foi avaliada por meio de questionário padronizado, incluindo as seguintes perguntas: “*Há informação nutricional sobre os produtos oferecidos no local em murais / parede ou em fôlderes disponíveis aos clientes perto do local de pedido ou nas mesas?*” e “*Há informação nutricional dos pratos oferecidos no cardápio ou no buffet em local próximo aos alimentos ofertados?*”. Na aplicação do questionário, o entrevistador observava o ambiente e o cardápio do estabelecimento, a fim de verificar a existência de informação.

Os dados foram duplamente digitados e analisados no *software Statistical Package for the Social Sciences 17.0* (SPSS Inc., Chicago, IL, USA). Realizou-se análise descritiva dos dados.

Resultados

Dentre os 52 setores censitários avaliados em toda sua extensão territorial, todos os restaurantes (restaurantes do tipo *full service*, lanchonetes *fast food*, bares e similares) foram avaliados, totalizando 472 estabelecimentos.

Foram verificadas diferenças na disponibilidade de restaurantes quando comparados os diversos distritos administrativos, tendo o número total variado de cinco a 85 estabelecimentos avaliados por distrito. Cerca da metade dos estabelecimentos foram encontrados nos distritos do segundo tercil de IDH-M (50,4%), que representa o nível socioeconômico intermediário (tabela 1).

A maior parte dos estabelecimentos avaliados era composta por bares e padarias (categoria 3 - 45,5%), que comercializavam refeições rápidas e sanduíches. Esses estabelecimentos foram seguidos pelas lanchonetes de comida rápida (*fast food*) de grandes e pequenas redes (categoria 2 - 30,3%), e menos de um quarto dos estabelecimentos pertencia à categoria dos restaurantes que comercializavam refeições completas (categoria 1 - 24,2%, segundo a tabela 1.)

No tocante à informação nutricional, dentre os 472 restaurantes avaliados, esta estava disponível ao consumidor em apenas cinco estabelecimentos (1,1%) e todos estes pertenciam à categoria de lanchonetes de comida rápida (tabela 1).

Para melhor compreensão deste dado, subdividimos as lanchonetes de comida rápida (*fast food*) em: lanchonetes pertencentes a grandes redes e pertencentes a redes locais, e foi possível verificar que os cinco estabelecimentos onde alguma informação nutricional foi encontrada pertenciam ao primeiro grupo. Assim, do total de sete lanchonetes de comida rápida (*fast food*) de grandes redes encontradas, cinco (71,4%) apresentaram informações nutricionais disponíveis população (tabela 1).

Ademais, três destes estabelecimentos se localizavam em distritos de alto nível socioeconômico (3º tercil de IDH-M), onde também a maioria (57,1%) das lanchonetes de comida rápida de grandes redes foi encontrada (tabela 1).

Tabela 1. Disponibilidade de restaurantes e de informação nutricional, segundo tercis de IDH-M do distrito administrativo e categoria do estabelecimento. São Paulo, SP, 2011.

	Estabelecimentos	Informação nutricional
	n (%)	n (%)
<i>Terços de IDH-M do distrito administrativo</i>		
1º tercil	109 (23,1%)	0 (0,0%)
2º tercil	238 (50,4%)	2 (0,8%)
3º tercil	125 (26,5%)	3 (2,4%)
<i>Categoria de estabelecimento</i>		
1. Restaurantes com serviço completo	114 (24,2%)	0 (0,0%)
2. Lanchonetes de comida rápida (<i>fast food</i>)	143 (30,3%)	5 (3,5%)
2.1. Lanchonetes de comida rápida (<i>fast food</i>) de grandes redes	7 (1,5%)	5 (71,4%)
3. Bares, padarias, cafeterias, lojas de conveniência, sorveterias e similares	215 (45,5%)	0 (0,0%)
TOTAL	472 (100,0%)	5 (1,1%)

Por fim, em três estabelecimentos em que as informações nutricionais foram encontradas, a mesma estava disponível tanto no cardápio como no ambiente do estabelecimento; e nos outros dois estabelecimentos, as informações nutricionais estavam localizadas em apenas um desses locais.

Discussão

O presente estudo mostrou que dos 472 restaurantes avaliados no município de São Paulo, apenas 1,1% apresentava alguma informação nutricional de seus alimentos/ produtos à população, sendo lanchonetes de comida rápida (*fast food*) de grandes redes.

Considerando que os indivíduos dependem cada vez mais de alimentos preparados fora do domicílio, há um forte e crescente consenso de que os consumidores precisam saber o que estão comendo, para que, baseados na informação e no conhecimento, possam fazer escolhas

mais saudáveis.¹⁷. No entanto, com base nos achados do presente estudo, fica evidente a falta de informação nutricional disponível no município de São Paulo, o que pode comprometer as escolhas alimentares dos indivíduos que residem neste local.

No cenário norte-americano, os resultados encontrados são diferentes, apesar de não existir regulamentação nacional sobre informação nutricional em restaurantes. Verificou-se que em restaurantes de grandes redes, a informação nutricional estava presente em 54% dos restaurantes avaliados, sendo que 44% deles apresentavam a informação para a maioria dos itens do cardápio. Ainda dentre os restaurantes onde alguma informação nutricional foi encontrada, 86% também a disponibilizavam no *website* da empresa.²⁶

Na cidade de Nova York, em função da criação de regulamentação específica sobre a informação nutricional em restaurantes, que estipulou que todos os estabelecimentos deveriam apresentar o valor calórico de uma porção de cada alimento oferecido em local visível ao consumidor, uma série de estudos teve como foco tal assunto.^{18,27,28}

Logo após a aprovação da regulamentação na cidade de Nova York, não foi encontrada associação entre a disponibilização de informação nutricional em lanchonetes do tipo *fast food* e a redução na ingestão de calorias. Entretanto, um ano após a implementação da política, verificou-se queda na ingestão calórica em algumas redes de *fast food*. Ademais, um em cada seis indivíduos relatou ter usado as informações de valor calórico dos alimentos ao fazer suas escolhas. Quando comparados com indivíduos que não utilizaram a informação nutricional, esses consumiram, em média, 96 kcal a menos, o que significa uma redução energética de 11%.^{18,27} Ainda, os consumidores que notaram e utilizaram a informação nutricional disponível optaram por alimentos considerados mais saudáveis, como saladas, e tornaram as idas às lanchonetes de comida rápida (*fast food*) menos frequentes.²⁸ E em Baltimore, Estados Unidos, o fornecimento de informação calórica de fácil compreensão nos estabelecimentos foi capaz de reduzir a aquisição de bebidas adoçadas por adolescentes.²⁹

São escassos os estudos sobre a temática no Brasil. No município de Campinas (SP), em amostra de 114 restaurantes comerciais, encontrou-se informação nutricional e de saúde em 70% das lanchonetes de comida rápida (*fast food*) e em 16% dos restaurantes de serviço completo (*full service*). Nestes estabelecimentos, o tipo de informação mais empregado foi a “declaração de nutrientes”, com destaque para a informação do valor energético, de macronutrientes e fibras, e as informações nutricionais foram mais comumente encontradas no cardápio.³⁰

No contexto brasileiro de alimentação fora do domicílio em que o consumo de refeições tradicionais é mais frequente que o consumo de lanches e comidas rápidas, comuns em redes de *fast food*, os restaurantes onde os alimentos são cobrados por peso merecem destaque, pois apresentam características como maior variedade de escolhas, possibilidade de preços acessíveis,

rapidez e conveniência, podendo representar uma alternativa de alimentação saudável fora de casa. No entanto, a disponibilização de informações nutricionais das preparações oferecidas é um dos quesitos necessários para que esses restaurantes, de fato, representem opções saudáveis.^{31,32}

Na tentativa de proporcionar aos indivíduos o direito de acesso à informação nutricional, foi desenvolvido em Florianópolis (SC), um método para disponibilizar informações alimentares e nutricionais das preparações oferecidas em restaurantes que utilizassem o sistema *self-service*, considerando o planejamento de cardápio e o processo produtivo do restaurante (como disponibilidade e uso de ficha técnica de preparo). Diferentemente do que se encontra na literatura, a proposta catarinense envolvia a disponibilização de informação referente à lista de ingredientes da preparação; presença de alimentos ou substâncias alérgicas nas preparações; presença de nutrientes ou substâncias que devam ter o consumo controlado; técnicas de cocção; além de destaque para preparações saudáveis. No entanto, o estudo apresenta apenas o conteúdo e a forma de apresentação da informação nutricional, sem a avaliação do método proposto quanto a sua aplicabilidade e aceitabilidade por parte dos consumidores.³³

Assim, é urgente o investimento em estudos que avaliem o impacto das iniciativas locais de disponibilidade de informação nutricional sobre as escolhas alimentares dos indivíduos, sobretudo em virtude do crescente aumento da realização de refeições fora do domicílio, e também em função dos resultados promissores de experiências prévias, onde já existe regulamentação sobre a disponibilidade de informação nutricional nos estabelecimentos.

Conclusão

Num contexto nacional em que os estabelecimentos decidem se apresentam ou não informação nutricional à população e diante da escassez de informação nutricional disponível em restaurantes em São Paulo, sua regulamentação é essencial. A finalidade da regulamentação deve ser a garantia o direito à informação e contribuição para a democratização de seu acesso, uma vez que as escassas informações nutricionais somente foram encontradas em lojas de grandes redes de *fast food* localizadas, em sua maioria, em bairros de alto nível socioeconômico.

Institucionalmente, tal regulamentação está em acordo com um dos princípios da Política Nacional de Alimentação e Nutrição, que trata do fortalecimento da autonomia dos indivíduos, visando emponderá-los para as escolhas e práticas alimentares. Ainda, dialoga com as diretrizes de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável e Controle e Regulação dos Alimentos.³⁴

Neste sentido, considerando o aumento da alimentação fora do domicílio no Brasil e o impacto que o acesso à informação nutricional em restaurantes pode representar na saúde pública, fica evidente a necessidade de elaborar e implementar uma política que regulamente a disponibilização de informação nutricional nesses locais, como forma de melhorar e democratizar o acesso da população às escolhas alimentares nutricionalmente informadas e mais saudáveis.

Referências

1. Debord G. A sociedade do espetáculo. Rio de Janeiro: Contraponto; 1997.
2. Bauman Z. Vida para consumo: a transformação das pessoas em mercadorias. Rio de Janeiro: Jorge Zahar; 2008.
3. Oliveira RC, Proença RPC, Salles RK. O direito à informação alimentar e nutricional em restaurantes: uma revisão. Demetra. 2012; 7(1): 47-58.
4. World Health Organization. Global Strategy on Diet, Physical Activity and Health: list of all documents and publications. Fifty-seventh World Health Assembly. Geneva: WHO; 2004.
5. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Brasil). Regulamento técnico MERCOSUL sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados. Montevidéu: 2003.
6. Ferreira AB, Lanfer-Marquez UM. Legislação brasileira referente à rotulagem nutricional de alimentos. Rev Nutr. 2007; 20(1): 83-93.
7. Distrito Federal (Brasil). Câmara Legislativa. Lei nº 2.812. Obriga os restaurantes self-services e estabelecimentos afins a fixarem a quantidade média de calorias das porções dos alimentos. Diário Oficial do Município 30 de outubro de 2001 [Acesso em 2 fev. 2013] Disponível em: http://www.tc.df.gov.br/SINJ/Arquivo.ashx?id_norma_consolidado=50768.
8. Santa Catarina. Assembleia Legislativa. Lei nº 12.774. Obriga as redes de refeições rápidas de opções restritas, estabelecidas no Estado de Santa Catarina, a informar a seus clientes a quantidade de valor calórico e nutricional contida nas suas refeições. Diário Oficial do Estado 1 de dezembro de 2003. [Acesso em: 2 fev. 2013] Disponível em: http://www.mp.sc.gov.br/legisla/est_leidec/lei_estadual/2003/le12774.htm.
9. Rio de Janeiro (RJ). Câmara Municipal. Lei nº 3.731. Dispõe sobre a obrigatoriedade da especificação e divulgação da quantidade de calorias nos cardápios de bares, hotéis, restaurantes, fast-foods e similares. Diário Oficial do Município 1 de abril de 2004. [Acesso em 2 fev. 2013] Disponível em: http://www.camara.rj.gov.br/head_notes.php?url=http://mail.camara.rj.gov.br/APL/Legislativos/contlei.nsf/f25edae7e64db53b032564fe005262ef/e1bbbd0858886c18032576ac0072ea6b?OpenDocument&Highlight=0,CARD%C3%81PIOS,ROMUALDO,3731.
10. Sorocaba (SP). Câmara municipal. Lei nº 7.555. Dispõe sobre a obrigatoriedade de restaurantes fast foods, bares, lanchonetes, trailers e estabelecimentos similares divulgar informações e tabelas nutricionais sobre os alimentos que vendem e dá outras providências. Diário Oficial do Município 07 de novembro de 2005. [Acesso em 2 fev. 2013] Disponível em: <http://www.jusbrasil.com.br/legislacao/528221/lei-7555-05-sorocaba-sp>.

11. Santa Catarina. Assembleia Legislativa. Lei nº 15.447. Dispõe sobre a obrigatoriedade de informar aos consumidores sobre os ingredientes utilizados no preparo dos alimentos fornecidos por restaurantes, bares, lanchonetes, confeitarias, padarias, rotisseries e congêneres que comercializam e entregam em domicílio alimentos para pronto-consumo, estabelecidos no Estado de Santa Catarina, e adota outras providências. Diário Oficial do Estado 17 de janeiro de 2011. [Acesso em 2 fev. 2013] Disponível em: http://www.portaldoservidor.sc.gov.br/images/stories/Leis/lei_n_15.447_de_17_de_janeiro_de_2011.pdf.
12. Bezerra IN, Sichieri R. Características e gastos com alimentação fora do domicílio no Brasil. *Rev Saúde Pública*. 2010; 44(2): 221-9.
13. Claro RM, Levy RB, Bandoni DH. Influência da renda sobre as despesas com alimentação fora do domicílio, no Brasil, 2002-2003. *Cad Saúde Pública*. 2009; 25(11): 2489-96.
14. IBGE. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009: despesas, rendimentos e condições de vida. Rio de Janeiro: IBGE; 2010.
15. IBGE. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE; 2011.
16. Guthrie JF, Lin B, Frazao E. Role of food prepared away from home in the American diet, 1977-78 versus 1994-96: changes and consequences. *J Nutr Educ Behav*. 2002; 34: 140-50.
17. Bezerra IN, Sichieri R. Eating out of home and obesity: a Brazilian nationwide survey. *Public Health Nutr*. 2009; 12(11): 2037-43.
18. Cowburn G, Stockley L. Consumer understanding and use of nutrition labelling: a systematic review. *Public Health Nutr*. 2004; 8(1): 21-8.
19. Dumanovsky T, Huang CY, Nonas CA, Matte TD, Bassett MT, Silver LD. Changes in energy content of lunchtime purchases from fast food restaurants after introduction of calorie labelling: cross sectional customer surveys. *BMJ*. 2011; 343.
20. Ritchie J, Lewis J, Elam G. Designing and selecting samples. In: Ritchie J, Lewis J. *Qualitative research practice: a guide for social sciences and researchers*. London: SAGE Publications; 2003. p.77-108.
21. Glanz K, Sallis J, Saelens B, Frank L. Nutrition Environment Measures Survey in Stores (NEMS-S): development and evaluation. *Am J Prev Med*. 2007; 32(4): 282-9.
22. Saelens BE, Glanz K, Sallis JF, Frank LD. Nutrition Environment Measures Study in Restaurants (NEMS-R): development and evaluation. *Am J Prev Med*. 2007; 32(4): 273-81.
23. Ball K, Timperio A, Crawford D. Neighborhood socioeconomic inequalities in food access and affordability. *Health Place*. 2009; 15(2): 578-85.
24. São Paulo (SP). Secretaria Municipal de Desenvolvimento Urbano. Infocidade. 2010. [Acesso em 15 jun. 2010] Disponível em: <http://infocidade.prefeitura.sp.gov.br/index.php>.
25. São Paulo (Estado). Secretaria de Economia e Planejamento. Informações dos distritos da capital; 2009. [Acesso em 30 abr. 2010] Disponível em: <http://www.seade.gov.br/produtos/distritos/imp.php?page=consulta&action=ordem>.

26. Morland KB, Evenson KB. Obesity prevalence and the local food environment. *Health Place*. 2009; 15(2): 491-5.
27. Saelens BE, Glanz K, Sallis JF, Frank LD. Nutrition Environment Measures Study in Restaurants (NEMS-R): development and evaluation. *Am J Prev Med*. 2007; 32(4): 273-81.
28. Wootan MG, Osborn M. Availability of nutrition information from chain restaurants in the United States. *Am J Prev Med*. 2006; 30(3): 266-8.
29. Dumanovsky T, Huang CY, Bassett MT, Silver LD. Consumer awareness of fast food calorie information in New York city after implementation of a menu labeling regulation. *Am J Public Health*. 2010; 100(12): 2520-5.
30. Vadiveloo MK, Dixon LB, Elbe B. Consumer purchasing patterns in response to calorie labeling legislation in New York City. *Int J Behav Nutr Phy Act*. 2011; 8: 51.
31. Bleich SN, Herring BJ, Flagg DD, Gary-Webb TL. Reduction in purchases of sugar-sweetened beverages among low-income black adolescents after exposure to caloric information. *Am J Public Health*. 2012; 102(2): 329-35.
32. Maestro V, Salay E. Informações nutricionais e de saúde disponibilizadas aos consumidores por restaurantes comerciais, tipo fast food e full service. *Ciênc Tecnol Aliment*. 2008; 28(Suppl): 208-16.
33. Santos MV, Proença RPC, Fiates GMR, Calvo MCM. Os restaurantes por peso no contexto de alimentação saudável fora de casa. *Rev Nutr*. 2011; 24(4): 641-9.
34. Oliveira RC. DIAN - bufê: disponibilização de informações alimentares e nutricionais em bufês [dissertação]. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina; 2008.
35. Brasil. Ministério da Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde; 2012. 84 p. (Série B. Textos Básicos de Saúde).

Recebido: 02/9/2012

Revisado: 04/10/2012

Aprovado: 22/1/2013