

Nº do documento:	(S/N)	Tipo do documento:	PROJETO DE LEI
Descrição:	PROJETO DE LEI		
Autor:	100028 - DEPUTADO MISSIAS DIAS		
Usuário assinator:	100028 - DEPUTADO MISSIAS DIAS		
Data da criação:	25/08/2023 13:32:16	Data da assinatura:	25/08/2023 13:33:38



Assembleia Legislativa do Estado do Ceará

GABINETE DO DEPUTADO MISSIAS DIAS

AUTOR: DEPUTADO MISSIAS DIAS

PROJETO DE LEI
25/08/2023

PROÍBE A VENDA OU FORNECIMENTO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS NAS ESCOLAS DO ESTADO DO CEARÁ.

A ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO CEARÁ DECRETA:

Artigo 1º. Fica proibida a venda ou fornecimento de alimentos ultraprocessados em escolas, públicas ou privadas, do Estado do Ceará.

Parágrafo Único: configuram-se como *alimentos ultraprocessados* as formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos (óleos, gorduras, açúcar, amido, proteínas), derivadas de constituintes de alimentos (gorduras hidrogenadas, amido modificado) ou sintetizadas em laboratório com base em matérias orgânicas como petróleo e carvão (corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e vários tipos de aditivos usados para dotar os produtos de propriedades sensoriais atraentes).

Artigo 2º. Para os fins desta Lei, consideram-se alimentos ultraprocessados:

- I - sorvetes industrializados;
- II - balas e guloseimas em geral;
- III - cereais açucarados para o desjejum matinal e barras de cereal industrializadas;
- IV – bolos industrializados de massa pronta;
- V – sopas “instantâneas”, molhos industrializados e alimentos com temperos “instantâneos”;

VI – refrescos de pó, refrigerantes e bebidas do tipo néctar;

VII - enlatados, produtos congelados e prontos para aquecimento; e

VIII– Salsichas e carnes de hambúrguer com glutamato monossódico.

Artigo 3º. As escolas possuem 180 dias após a publicação desta lei para adequação total.

Artigo 4º. Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

MISSIAS DIAS

JUSTIFICATIVA

Há alguns anos vêm se buscando as causas ou fatores contribuintes para a epidemia de obesidade infantojuvenil (que se apresenta em escala global) da atualidade. Com aumentos vertiginosos e alarmantes na prevalência dessa doença - que, por sua vez, acarreta outros agravos, como diabetes e hipertensão, tanto em população adulta quanto infantil -, há amplo consenso internacional sobre o papel majoritário de fatores ambientais e da mudança do padrão dietético e estilo de vida na criação desse cenário.

O presente projeto se justifica, primeiramente, pelo fato dessas mudanças no padrão dietético estarem relacionadas, conforme mostram os estudos, a um aumento no consumo de um determinado tipo de alimento: os ultraprocessados. Esses últimos, são definidos pelo Guia Alimentar para a População Brasileira como “formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos (óleos, gorduras, açúcar, amido, proteínas), derivadas de constituintes de alimentos (gorduras hidrogenadas, amido modificado) ou sintetizadas em laboratório com base em matérias orgânicas como petróleo e carvão (corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e vários tipos de aditivos usados para dotar os produtos de propriedades sensoriais atraentes)”.

Há dois caminhos através dos quais se estudam os efeitos maléficos dos alimentos ultraprocessados na saúde. O primeiro diz respeito à composição da dieta e o segundo corresponde à relação direta desses alimentos com inúmeros agravos de saúde. Um relatório recente da *Food and Agriculture Organization* (FAO) compilou toda a evidência de alta qualidade produzida no mundo sobre essas duas vias de impacto na saúde e os resultados apontam para uma irrefutável relação entre o aumento do consumo desses alimentos e uma perda geral na qualidade da dieta, além de risco significativamente aumentado para várias doenças.

Com relação à qualidade da alimentação como um todo, os estudos mostraram que, ao tornar os ultraprocessados a base da dieta, houve relação significativa de ordem inversa e dose-dependente com consumo de nutrientes protetores. Em outras palavras, quanto mais ultraprocessados um indivíduo

consome, menos nutrientes protetores ele ingere, o que pode levar a quadros de deficiências nutricionais de variável gravidade, além, é claro, da perda da capacidade protetora contra agravos crônicos não-transmissíveis. São considerados nutrientes protetores as fibras, proteínas, potássio e fitoestrógenos.

Além disso, quando se trata de nutrientes que são comprovadamente ligados ao desenvolvimento de doenças crônicas não-transmissíveis, o consumo de alimentos ultraprocessados tem efeito oposto ao relatado para os nutrientes protetores, ou seja, ocorre relação direta e dose-dependente: o aumento de consumo de ultraprocessados aumenta, de modo proporcional, a ingestão de nutrientes que são prejudiciais, quando consumidos além do recomendado. Nesse rol de nutrientes estão as gorduras totais, saturadas e trans, os açúcares e o sódio. Não menos importante, os alimentos ultraprocessados são energeticamente densos (contém muitas calorias em relação às porções). Sendo assim, não é surpreendente que uma dieta rica em alimentos dessa natureza resulte em um aporte calórico bem maior do que ocorreria em um padrão dietético mais saudável (pobre em gorduras saturadas, açúcar e sódio). Logo, contribuem para um desequilíbrio do balanço energético e, em consequência, ganho de peso.

Com relação aos agravos de saúde, as evidências são igualmente contundentes. Na população de crianças e adolescentes o consumo de ultraprocessados apresenta relação direta, significativa e dose-dependente com piora de parâmetros de risco para desenvolvimento futuro de doenças cardiovasculares (colesterol LDL, aumento da circunferência da cintura) e sintomas da asma. Em adultos, comprovou-se relação significativa e dose-dependente dos ultraprocessados com obesidade, doenças cardiovasculares, diabetes tipo II, câncer (exceto próstata e cólon), síndrome do intestino irritável, dispepsia, e síndrome da fragilidade (quadro de fraqueza muscular, cansaço extremo, redução da velocidade de locomoção).

Além da evidência em nível internacional, estudos em população brasileira mostram resultados semelhantes. Segundo estudos divulgados pela Associação Brasileira de Nutrologia (ABRAN), produtos alimentícios ultraprocessados aumentam a circunferência da cintura e prevalência de diabetes tipo II em crianças em idade escolar. Há também evidências latino-americanas que correlacionam a dieta rica em ultraprocessados com condições autoimunes, como a doença celíaca.

A obesidade, assim como todas as outras condições crônicas, é de difícil manejo clínico. Por essa razão, também existe consenso sobre a necessidade premente de prevenção. Em razão disso, ter como alvo a população escolar é fundamental. É nessa etapa da vida que se consolidam e/ou se desenvolvem hábitos que terão reflexo ao longo de toda a vida. Estudos mostram, de modo consistente, que alimentos que combinam alto teor de sódio, açúcar e gorduras tem o poder de alterar padrões cerebrais, desequilibrando os mecanismos de fome, saciedade e comportamentos alimentares em geral.

Sendo assim, em conformidade com o Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA), em seu artigo quarto, o presente projeto de Lei pretende resguardar e garantir o direito pleno dessa população a uma alimentação adequada e segura e à saúde, considerando sua vulnerabilidade. Ademais, há a tendência de uma permanência maior de crianças e adolescentes no ambiente escolar - em virtude de horário integral, projetos, atividades de contra turno e extracurriculares, especialmente na rede pública. Dessa maneira, a alimentação fornecida na escola ganha maior representatividade no balanço dietético total dos escolares. Logo, é preciso entender as escolas como alvos prioritários de políticas que promovam uma melhor qualidade e segurança nutricionais.

Ainda com a finalidade de ilustrar a gravidade do problema, é necessário chamar a atenção para o impacto econômico da obesidade no Brasil. A prevalência atual da doença é de 21%, são 33 milhões de pessoas com agravos de saúde adicionais causados pela doença e o custo econômico associado a isso chega a 2,4% do PIB.

O exposto reitera, portanto, através de revisão de evidências fortes e atuais, que a restrição ao consumo de alimentos ultraprocessados e bebidas açucaradas é primordial para o combate à obesidade e agravos decorrentes e na promoção de um estilo de vida saudável. Isso permitirá uma melhoria da qualidade de

vida e expressiva poupança de recursos públicos. Considerando, ainda, a crescente representatividade do ambiente escolar no contexto geral da alimentação, ele deve receber especial atenção no contexto de políticas preventivas.

Dessa maneira, no contexto da alimentação escolar, substituições podem ser feitas para melhoria da qualidade global da dieta, reduzindo a carga de alimentos ultraprocessados. O material consultivo sobre cantinas saudáveis do Ministério da Saúde recomenda:

? Bolos industrializados podem ser substituídos por bolos produzidos pelas próprias merendeiras, usando quantidades reduzidas de açúcar e gorduras, e sem conservantes, corantes e/ou emulsificantes;

? Leite com achocolatados pode ser substituído por vitamina de frutas com cereais (aveia, etc.) ou iogurte natural batido com frutas;

? Sanduíches podem ser feitos sem margarina e usando queijos com menor teor de gordura;

? Preparações doces e/ou doces industrializados em geral podem ser substituídos por saladas de frutas ou frutas da estação, como sobremesa;

? Biscoitos doces e salgados podem ser substituídos por biscoito de polvilho feito sem aditivos;

? Refrescos podem ser trocados por sucos naturais, também levando em conta a sazonalidade das frutas;

? Temperos e caldos prontos podem dar lugar aos temperos naturais, como ervas, alho e cebola.

Desta forma, diante do exposto, espera-se a aprovação desta Casa na direção do direito à alimentação saudável e na prevenção de doença de nossos jovens.



DEPUTADO MISSIAS DIAS

DEPUTADO (A)