

CERTIDÃO DE AUTUAÇÃO E REMESSA

Processo Legislativo nº: 00215/2021

Projeto de Lei nº: 138/2021

Autor: Vereador Idelson Mendes

Certifico que os presentes autos foram autuados e digitalizados nesta data, com 13 folhas. Ato seguinte, REMETO-OS a DIRETORIA LEGISLATIVA para as devidas providências.

Rio Verde, 23 de agosto de 2021.



ENCARREGADO (A) DO SETOR DE AUTUAÇÃO

**A Comissão Constituição, Justiça
e Redação, para os devidos pareceres**

Em: 25/08/21

Presidente: 

Projeto de Lei nº 138 /2021

"INSTITUI AÇÕES DE COMBATE À OBESIDADE INFANTIL".

Art. 1º - Esta Lei institui ações de combate à obesidade infanto juvenil, através da promoção de ambientes saudáveis em escolas públicas e privadas no âmbito municipal, do estabelecimento de normas para exposição de alimentos ultra processados no comércio varejista e da criação de incentivo ao aleitamento materno como estratégias de proteção do direito à saúde de crianças e jovens.

Art. 2º - Para os fins desta Lei, consideram-se alimentos ultra processados:

- I - Biscoitos, doces e salgados, e salgadinhos de pacote;
- II - Sorvetes industrializados;
- III - Balas e guloseimas em geral;
- IV - Cereais açucarados para o desjejum matinal e barras de cereal industrializadas;
- V - Bolos e misturas para bolos industrializados;
- VI - Sopas, molhos industrializados e temperos 'instantâneos';
- VII - Refrescos, refrigerantes e bebidas do tipo néctar;
- VIII - Iogurtes e bebidas lácteas, adoçados e aromatizados;
- IX - Embutidos, produtos congelados e prontos para aquecimento; e
- X - Produtos panificados cujos ingredientes incluam substâncias como gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido, soro de leite, emulsificantes e outros aditivos.

Art. 3º - Ficam proibidas a venda e a distribuição de bebidas açucaradas e de alimentos ultra processados nas escolas públicas e privadas, estabelecidas no Município.

Art. 4º - A exposição de produtos alimentícios ultra processados em estabelecimentos comerciais dar-se-á em prateleiras, gôndolas ou suportes similares que os deixam posicionados em altura superior a um metro em relação ao piso do estabelecimento, nas áreas de acesso aos caixas de pagamento.

Art. 5º - Os estabelecimentos que comercializem produtos alimentícios ultra processados afixarão em suas dependências, em local de fácil visibilidade, cartazes informativos na forma do Anexo I desta Lei.

Art. 6º - O não cumprimento do disposto nesta Lei implicará nas seguintes sanções:

I - Notificação para regularização no prazo de dez dias;

II - Advertência;

III - em se tratando de escola particular, estabelecimentos comerciais e empresariais privados, multa de 2 (dois) salários mínimos, sendo dobrada em caso de reincidência.

Art. 8º - O Poder Executivo regulamentará esta Lei, estipulando prazo para que os estabelecimentos comerciais, empresariais e de ensino se adequem aos seus dispositivos.

Art. 9º - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

SALA DAS SESSÕES DA CÂMARA MUNICIPAL DE RIO VERDE
- GOIÁS, aos 17 de Agosto de 2021.



Idelson Mendes

Vereador: PATRIOTA

JUSTIFICATIVA

Já há alguns anos em que se buscam as causas ou fatores contribuintes para a epidemia de obesidade infantil (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 quadro abaixo refere-se aos dados nacionais sobre obesidade infantil (ano base 2018) e **ilustra, contundentemente, a necessidade de ações urgentes no enfrentamento dessa questão:**

	Brasil
Obesidade em crianças menores de 5 anos	6,9% (queda de 1,1% desde 2008)
Obesidade em crianças e jovens de 5 a 19 anos	8,3% (aumento de 2,8% desde 2008)
Obesidade GRAVE em crianças e jovens de 5 a 19 anos	4,4% (aumento de 0,2% desde 2008)

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 ultra processados.

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 ultra processados na saúde. O primeiro diz respeito à composição da dieta e o segundo, 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 ultra processados a base da dieta, houve relação significativa, de ordem inversa e dose-dependente com consumo de nutrientes protetores. Ou seja, quanto mais ultra processados 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 fito estrógenos. Para dar dimensão dessa relação, o quadro abaixo compara a ingestão de alguns desses nutrientes em cada tipo de dieta e, também, o valor diário recomendado:

Nutriente	Recomendação diária	Dieta com <u>baixíssimo</u> consumo de ultra processados	Dieta com <u>alto</u> consumo de ultra processados
Potássio	3.510mg/2000kcal	[dados ausentes]	[dados ausentes]
Fibras	25g/2000kcal	[dados ausentes]	[dados ausentes]

Um aspecto relevante além da redução do consumo de nutrientes protetores é o fato de, no caso do potássio, já haver um consumo abaixo do recomendado mesmo em dietas de padrão saudável. Logo, o consumo de ultra processados pode agravar ainda mais os efeitos da deficiência crônica desse micronutriente. Quanto às proteínas e fito estrógenos, não há

consenso sobre as recomendações diárias em nível global. Elas podem variar bastante em função de questões culturais, nível de atividade física, etc. Por essa razão, não foram incluídos no quadro.

Além disso, quando se trata de nutrientes que são comprovadamente ligados ao desenvolvimento de doenças crônicas não-transmissíveis, o

consumo de alimentos ultra processados tem efeito oposto ao relatado para os nutrientes protetores, ou seja, ocorre relação direta e dose-dependente: **o aumento de consumo de ultra processados 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. O quadro abaixo estabelece a comparação dos padrões dietéticos e dos valores máximos recomendados:

Nutriente	Recomendação diária	Dieta com <u>baixíssimo</u> consumo de ultra processados	Dieta com <u>alto</u> consumo de ultra processados
Açúcar	< 10% da energia total		
Gordura saturada	<10% da energia total		
Gordura trans	<1% da energia total		
Sódio	<2000mg/2000kcal		

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 ultra processados 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 ultras

processados 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 Nutróloga (ABRAN), produtos alimentícios ultra processados aumentam a circunferência da cintura e prevalência de diabetes tipo II em crianças em idade escolar e pré-escolar. Há também evidências latino-americanas que correlacionam a dieta rica em ultra processados com condições autoimunes, como a doença celíaca.

É importante ressaltar a alta qualidade dos estudos e reiterar que essas associações ocorreram mesmo após o ajuste do consumo de açúcar, gorduras e sódio na comparação entre os padrões de dieta saudáveis e não-saudáveis (rico em ultra processados). Por conseguinte, parece haver, de fato, efeito nocivo adicional, além do aumento de aporte desses nutrientes. Esse efeito nocivo deve-se à redução no consumo de nutrientes protetores. Confirma-se, portanto, que os ultras processados são prejudiciais por duas vias: pelo que se come e pelo que se deixa de comer. **Adicionalmente, o consumo de ultra processados também se mostrou associado à mortalidade prematura por todas as causas, mesmo após ajuste de fatores de confusão.**

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 de escolares 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. Quanto mais cedo esses mecanismos forem alterados, mais complexas e difíceis se tornam as intervenções e tratamentos. Adicionalmente, se comprovou também que uma dieta baseada em ultra processados nos faz comer mais: cerca de 500 calorias a mais por dia. Isso pode estar associado à palatabilidade desses alimentos - outrora chamada "poder de êxtase dos alimentos"- justamente promovida pela combinação de nutrientes como açúcar, gordura e sal, que levam à sensação de prazer.

Com relação às bebidas açucaradas, não faltam recomendações, em nível internacional, para restrição ao consumo. **As evidências ligam o consumo desse tipo de bebida ao desenvolvimento precoce de diabetes**

tipo II/resistência insulínica, doenças cardiovasculares, obesidade e cárie dentária em crianças e adolescentes. Dietas que incluem esse tipo de bebida quase dobram a participação do açúcar no balanço energético total, chegando a 17%. Apesar da redução de consumo desse tipo de alimento entre a população adulta, a prevalência de consumo entre crianças e adolescentes permanece alarmantemente alta. Desse modo, políticas voltadas para escolares são estratégicas. Some-se a isso o fato de os jovens serem multiplicadores e promotores de saúde em potencial, agindo como influenciadores nos seus núcleos familiares e círculos sociais.

Os dados epidemiológicos de obesidade em crianças também chamam muito a atenção: o número de crianças com sobrepeso e obesidade passou de 32 milhões, 1990, para 42 milhões em 2013. Além disso, na faixa etária de 5 a 19 anos, o número de indivíduos com excesso de peso triplicou nos últimos 20 anos. É válido ressaltar, ainda, os graves impactos biopsicossociais que a obesidade imprime, especialmente em crianças e adolescentes. 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 ultra processados 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 ultra processados. 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 de 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.

No que tange à exposição de alimentos ultra processados nos estabelecimentos comerciais, objetiva-se restringir o acesso direto a eles, por parte do público infantil. A evidência aponta claramente para a tendência do público infantil a pegar produtos que estejam em sua linha de visão, de modo inconsciente e, rotineiramente, sem consentimento dos responsáveis. Dessa forma, trata-se de resguardar os direitos da população infantil, em consonância com o Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA).

De modo irrefutável, tem-se que a criança (pessoa de até doze anos incompletos, conforme disposto no art. 2º do Estatuto da Criança e do Adolescente – ECA, Lei Federal no 8.069, de 13 de julho de 1990) representa um sujeito de direito merecedor de especial atenção e proteção, dada sua exacerbada vulnerabilidade, inclusive no tocante às relações de consumo – razão pela qual sobre ela se lança o foco especial de proteção, no presente Projeto de Lei.

Em relação à atividade física, a evidência é igualmente contundente ao apontar a inatividade física como um fator de risco para sobrepeso e obesidade infantil, o que aumenta os riscos de obesidade em idade adulta (e também de complicações associadas ao excesso de peso – doença cardiovascular, diabetes, depressão, etc.).

Recente levantamento capitaneado pela Organização Mundial da Saúde destacou que, entre os jovens brasileiros (de 11 a 17 anos de idade), 84% não alcançam a recomendação de atividade física diária. Enquanto a Organização Mundial da Saúde recomenda 60 minutos diários, a carga horária de Educação Física nas escolas públicas municipais é de 2 tempos semanais apenas.

Nota-se, então, que essa assimetria precisa ser corrigida para um enfrentamento mais efetivo à grave questão da escalada de obesidade infantil vivenciada nos últimos anos.

Finalmente, com relação à promoção da amamentação, há consenso científico sobre o papel protetor contra a obesidade desempenhado pelo aleitamento materno exclusivo até os 6 meses de idade e complementar até os 2 anos. Tal relação já foi exaustivamente demonstrada em revisões sistemáticas e meta-análises. **Some-se a isso o**

fato de o trabalho materno figurar entre as principais causas do abandono do aleitamento materno.

Dessa forma, é imprescindível criar condições dignas e adequadas para que as mães trabalhadoras possam seguir amamentando, de modo a interromper o ciclo de abandono e, em última instância, fazer com que o maior número de crianças possível tenha acesso à essa prática protetiva.

Vale ressaltar, ainda, que o benefício da amamentação vai além dos fatores fisiológicos para mães e crianças, incluindo também a redução de absenteísmo no trabalho e impacto positivo na relação mãe-filho.

Ante a relevância da matéria, esperamos a colaboração do Egrégio Plenário para que este projeto seja aprovado.



A ESCOLHA DOS ALIMENTOS

O tipo de processamento sofrido pelo alimento interfere em seu sabor e sua qualidade nutricional. Os alimentos podem ser classificados em:

ALIMENTOS IN NATURA E MINIMAMENTE PROCESSADOS: BASE IDEAL PARA UMA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL

▶ **Alimentos in natura** - obtidos de plantas ou animais e adquiridos para consumo sem terem sofrido processamento.

▶ **Alimentos minimamente processados** - alimentos in natura que sofreram alterações mínimas na indústria, como moagem, secagem, pasteurização etc.

Exemplos: verduras, legumes e frutos (frescos ou secos); tubérculos (batata, mandioca etc.); arroz, milho (em grão ou na espiga); cereais; farinhas; feijão e outras leguminosas; cogumelos (frescos ou secos); sucos de frutos (sem açúcar ou outras substâncias); leite; iogurte (sem açúcar ou outras substâncias); ovos; carnes; pescados; frutos do mar; castanhas (sem sal e açúcar); especiarias e ervas frescas ou secas; macarrão ou massas (feitas com farinhas e água); chá, café e água.

ÓLEOS, GORDURAS, SAL E AÇÚCAR: UTILIZAR EM PEQUENAS QUANTIDADES

▶ São produtos alimentícios usados para temperar e cozinhar alimentos.

▶ Se utilizados com moderação em preparações culinárias baseadas em alimentos in natura e minimamente processados, podem tornar a alimentação mais saborosa, mantendo seu equilíbrio nutricional.

Exemplos: Exemplos: óleos vegetais, azeite, manteiga, banha de porco, gordura de coco, açúcar de mesa branco, demerara ou mascavo, melado, rapadura e sal de cozinha.

ALIMENTOS PROCESSADOS: LIMITAR O CONSUMO

▶ São produtos fabricados com a adição de sal, açúcar, óleo ou vinagre, o que os torna desequilibrados nutricionalmente. Por isso, seu consumo pode elevar o risco de doenças, como as do coração, obesidade e diabetes.

Exemplos: enlatados e conservas; extratos ou concentrados de tomate; frutas em calda e cristalizadas; castanhas adicionadas de sêlo ou açúcar; carne salgadas; queijos e pães (feitos com farinha de trigo, leveduras, água e sal).

ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS: EVITAR O CONSUMO

▶ São formulações industriais feitas tipicamente com cinco ou mais ingredientes.

▶ Em geral, são pobres nutricionalmente e ricos em calorias, açúcar, gorduras, sal e aditivos químicos, com sabor realçado e maior prazo de validade.

▶ Podem favorecer a ocorrência de deficiências nutricionais, obesidade, doenças do coração e diabetes.

Exemplos: biscoitos, sorvetes e guloseimas; bolos; cereais matinais; barras de cereais; sopas, macarrão e temperos "instantâneos"; salgadinhos "de pacote"; refrescos e refrigerantes; achocolatados; iogurtes e bebidas lácteas adoçadas; bebidas energéticas; caldos com sabor carne, frango ou de legumes; maionese e outros molhos prontos; produtos congelados e prontos para consumo (massas, pizzas, hambúrgueres, nuggets, salsichas, etc.); pães de forma; pães doces e produtos de panificação que possuem substâncias como gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outros aditivos químicos.

REGRA DE OURO PARA UMA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL

Regra de ouro: Prefira sempre alimentos in natura ou minimamente processados e prefira sempre o líquido a alimentos ultraprocessados.

Para mais informações, acesse a publicação completa do Guia Alimentar para a população brasileira:
http://bvs.ms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf



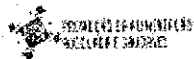
Organização
Pan-Americana
da Saúde



Organização
Mundial da Saúde
ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTE



Ministério da
Saúde



UFMG

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS

GOVERNO FEDERAL
PÁTRIA EDUCADORA



Av. José Walter, Qd. 24, Residencial Interlagos - Rio Verde - Goiás
Caixa Postal: 310 CEP 75.908-740 - Fone: (64)3611-5700
www.rioverde.go.leg.br

Fis n°.: 15
Ass.: <i>fc</i>

**SALA DAS SESSÕES DA CÂMARA MUNICIPAL DE RIO VERDE –
GOIÁS, aos 17 de Agosto de 2021.**

Idelson Mendes

Vereador: PATRIOTA

TRAMITAÇÃO DE PROJETOS DE LEI

Certifico para os devidos fins que o Projeto de Lei, Resolução ou Decreto Legislativo abaixo enumerado teve a seguinte tramitação cronológica e resolução:

PROJETO DE LEI Nº 138/2021

EMENTA: INSTITUI AÇÕES DE COMBATE A OBESIDADE INFANTIL

AUTOR: VEREADOR IDELSON MENDES

QUORUM:

AUTUAÇÃO: 23/08/2021

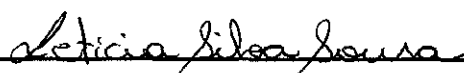
25/08/2021 - APRESENTAÇÃO E LEITURA DO PROJETO

25/08/2021 - ENCAMINHADO À CCI

19/10/2021 - DEVOLVIDO A MESA

19/10/2021 - RETIRADO DA PAUTA PELO AUTOR

Rio Verde, 04 de novembro de 2021


Assinatura do servidor por extenso



Av. José Walter, Qd. 24, Residencial Interlagos - Rio Verde - Goiás
Caixa Postal: 310 CEP 75.908-740 - Fone: (64)3611-5900
www.rioverde.go.leg.br

Fls nº:	17
Ass.:	

CERTIDÃO

Certifico que o Projeto de Lei nº 138/2021, de autoria do Vereador Idelson Mendes, foi retirado da pauta em 19/10/2021.

Publique-se, Arquive-se.

Rio Verde-GO aos 04 dias do mês de novembro de 2021.


FRANCIELE CEBALLOS PALADINI
Procuradora Geral