



Câmara Municipal de Bertioga

Estado de São Paulo

Estância Balneária

Folhas 02
Proc. 224119

PL Nº 24

/ABRIL de 2019

“Proíbe a oferta de embutidos na composição da merenda de escolas e creches da rede pública municipal e dá outras providências”.

Autor: Ney Vaz Pinto Lyra

Art. 1º Fica vedada a oferta de produtos de origem animal do tipo “embutidos” no cardápio da merenda de escolas e creches da rede pública municipal.

Parágrafo único. Entende-se como “embutidos” os alimentos produzidos pelo enchimento de tripas de animais ou artificiais (feitas com colágeno) com recheio a base de carne, vísceras, gordura, sangue, especiarias e outros ingredientes como conservantes, aromatizantes, etc. Entre os produtos mais comercializados estão salsichas, linguiças, salames, mortadelas e chouriços, podendo ser defumados ou não.

Art. 2º A proibição estabelecida por esta Lei se estende ao comércio de lanches e refeições no interior das escolas e creches e também ao que for servido em festividades e eventos organizados nas instalações das escolas e creches que sirvam refeições aos alunos.

Art. 3º O Poder Executivo Municipal fará ampla campanha visando alertar professores, estudantes e funcionários acerca dos males que o consumo de tais alimentos embutidos representa na alimentação infantil, de modo a dissuadir a diminuição do consumo também em seus lares e atividades de lazer.

Art. 4º O descumprimento do disposto na presente Lei sujeitará o infrator às seguintes penalidades:

- I - advertência e apreensão do material;
- II - multa de R\$ 500,00 aplicada sem prejuízo do previsto no inciso I;
- III - cassação da licença de funcionamento, para o caso de a infração persistir após a segunda reincidência.



Câmara Municipal de Bertiooga

Estado de São Paulo

Estância Balneária

Folhas 03
Proc. 224119

§ 1º. Entende-se como infrator, para o disposto no caput deste artigo, as empresas fornecedoras e operadoras de cozinhas e lanchonetes.

§ 2º. A mercadoria apreendida poderá ser objeto de doação, caso em bom estado, no prazo de validade e observadas as exigências da Vigilância Sanitária Municipal.

§ 3º. A multa de que trata o inciso II deste artigo será atualizada anualmente pela variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), acumulada no exercício anterior, sendo que, no caso de extinção deste índice, será adotado outro criado pela legislação federal que reflita a perda do poder aquisitivo da moeda.

Art. 5º As despesas decorrentes da execução desta Lei correrão por conta de dotações orçamentárias consignadas no orçamento.

Art. 6º O Poder Executivo regulamentará a presente Lei no prazo de 90 (noventa) dias.

Art. 7º Esta lei entrará em vigor 90 (noventa) dias após a data de sua publicação.



Ney Vaz Pinto Lyra
Vereador



JUSTIFICATIVA

Este Projeto de Lei tem por objetivo promover a saúde de crianças matriculadas em creches e escolas da rede pública municipal através da proibição de embutidos no ambiente escolar e do incentivo à diminuição do mesmo no ambiente do lar.

As consequências danosas do consumo desses alimentos já foram comprovadas através de diversos estudos. As carnes processadas estão relacionadas com o aumento do risco de câncer, como ficou evidente quando a OMS incluiu tais alimentos no grupo 1 de substâncias carcinogênicas, junto com substâncias com o tabaco, o amianto e a fumaça de óleo diesel.

Não só isso, esses alimentos embutidos são ricos em sódio e conservantes, sobretudo nitritos e nitratos. Essas substâncias são utilizadas com o intuito de evitar a perda de cor e a proliferação de uma bactéria patogênica de nome *Clostridium botulinum* que é relacionada à causa de intoxicações alimentares.

O sódio é presente em alta quantidade nos alimentos embutidos com a intenção de servir como conservante dos mesmos. A ingestão excessiva de sódio causa a hipertensão, que, por sua vez, pode acarretar em diversos outros problemas de saúde como: Acidente Vascular Cerebral (AVC); infarto do miocárdio, aneurisma, insuficiência renal crônica, entre outros.

As gorduras também fazem parte da composição desses alimentos e a sua ingestão em excesso aumenta o risco de doenças cardiovasculares e doenças como diabetes e obesidade.

As salsichas são, sem dúvida, um dos alimentos preferidos das crianças. De preparo rápido, elas muitas vezes são a escolha das mães mais atarefadas. Que na correria sequer têm tempo para cozinhar uma boa refeição. No entanto, embora sejam práticas e gostosas, elas são verdadeiras vilãs da alimentação.

Estudo realizado por pesquisadores da Universidade de Ohio, avaliou quais alimentos mais provocam engasgos em crianças menores de 14 anos. Analisando dados obtidos em unidades de pronto atendimento, descobriram milhares de entradas causadas por engasgos não letais. Ao listar os alimentos que foram responsáveis por causar esse tipo de incidente, sugeriram que a salsicha estava em 10º lugar, resultando em 6.771 de todos os casos atendidos.

Outro estudo, publicado pela revista JAMA e realizado em crianças até 9 anos, desta vez focando nos casos de morte, descobriu que as salsichas foram responsáveis por 7 em cada 10 casos registrados com crianças até os 3 anos. O problema é a forma como cortamos uma salsicha: cortada em rodela.

Durante uma demonstração assistida pela redatora do GuilInfantil, Estefania Esteban, uma equipe de emergências explicou às crianças do perigo de comer uma salsicha cortada em rodela.

O diâmetro circular de uma salsicha tem o tamanho que se acopla perfeitamente à traqueia de uma criança menor de 3 anos. (até 5 anos em algumas). Se o pequeno não



Câmara Municipal de Bertioga

Estado de São Paulo

Estância Balneária

Folhas 05
Proc. 224119


mastiga e a rodela fica na horizontal tampando a traqueia, além de impedir a entrada de ar terá um efeito "ventosa". Ou seja, é muito difícil tirar esse pedaço de salsicha circular.

Por esse motivo, alguns pediatras recomendam que os pais tenham extrema precaução na hora de cortar esse tipo de alimento. Ou até mesmo reconsiderem incluí-lo na alimentação até a fase dos 5 anos.

Um estudo realizado em 2008, publicado pelo International Journal of Legal Medicine, apontou que as 10 comidas que mais trazem riscos de asfixia para as crianças incluem salsichas, uvas, cenoura, ossos de frango, doces, carne, pipoca e maçã. Compartilhe com os pais para que eles fiquem atentos a isso!

Destarte, é necessário que o Poder Público Municipal leve em consideração esses perigos aos quais estão expostas as crianças matriculadas na rede pública de ensino, visto que os hábitos alimentares que nos acompanham pela vida adulta são forjados na infância e que mudá-los exige tamanho esforço e investimento em projetos de reeducação alimentar.

Este Projeto de Lei tem a intenção de amenizar problemas de saúde que podem ser acarretados pelo consumo excessivo das substâncias supramencionadas. Diante do exposto, peço seu apoio para a aprovação justo aos nobres integrantes deste Parlamento Municipal.


Ney Vaz Pinto Lyra
Vereador

CÂMARA MUNICIPAL DE BERTIOGA

Protocolo 461

Data 24 / 4 / 2019

Hora 09:30

Funcionário B. B. S. gl