



CÂMARA MUNICIPAL DE SOROCABA

ESTADO DE SÃO PAULO

SUBSTITUTIVO 1 AO PROJETO DE LEI Nº

Dispõe sobre a política Municipal de proteção integral as pessoas com doença celíaca.

A Câmara Municipal de Sorocaba decreta:

Capítulo I Disposições Preliminares

Art. 1º Esta Lei institui em Sorocaba a política municipal de proteção à pessoa com doença celíaca, destinada a regular o exercício dos direitos e deveres das pessoas nesta condição, bem como obrigações e diretrizes para os estabelecimentos públicos e privados.

Art. 2º Considera-se pessoa com doença celíaca, para os efeitos desta lei, a pessoa que comprove esta patologia, mediante a apresentação de documento médico assinado por especialista gastroenterologista clínico ou clínico geral que ateste a doença.

Art. 3º Esta Lei se baseia no direito fundamental à saúde e tem por objetivo proporcionar melhor qualidade de vida às pessoas celíacas, através da efetivação de políticas públicas de modo a construir seu bem-estar físico, psíquico, emocional e social, tendo como diretrizes:

- I** – posturas que protejam as pessoas celíacas;
- II** - campanhas visando ao esclarecimento das características, dos sintomas e do tratamento da doença celíaca;
- III** – incentivo a cursos de preparação de alimentos isentos de glúten e de reeducação alimentar para pessoas portadoras de doença celíaca e suas famílias;
- IV** - incentivo à pesquisa da doença celíaca;
- V** - criação de cadastro quantitativo para apurar a incidência da doença celíaca no Município de Sorocaba;
- VI** - promoção de processos contínuos de capacitação dos profissionais que atuam no sistema público de saúde para o atendimento da pessoa com doença celíaca;
- VII** – divulgação das normas federais e estaduais que tratam do tema para facilitar a integral proteção das pessoas com doença celíaca;



Capítulo II

Dos cuidados nos hospitais e estabelecimentos de interesse à saúde

Art. 4º Os hospitais e estabelecimentos de interesse à saúde privados devem elaborar protocolos de qualidade com o objetivo de garantir a elaboração ou recebimento de refeições compostas por alimentos isentos de glúten, aptos ao consumo por pessoas portadoras de doença celíaca, garantindo-lhes o direito a uma internação segura.

Parágrafo único. Os protocolos deverão ser elaborados por um nutricionista legalmente habilitado que ficará responsável pelo monitorando e ajustes dos processos estabelecidos, bem como pelos funcionários que manipulam os alimentos.

Art. 5º Os hospitais e estabelecimentos de interesse à saúde privados que preparam as refeições para seus pacientes devem criar mecanismos que garantam a disponibilização de refeições isentas de glúten, desde o pré-preparo até a entrega, devendo os manipuladores, no mínimo:

- I** – utilizar produtos que preservem a integridade da embalagem;
- II** - analisar os rótulos ou fichas técnicas dos produtos utilizados no preparo das refeições para verificar a inexistência de glúten;
- III** – utilizar uma cozinha exclusiva na elaboração das refeições, com estrutura, superfícies, utensílios e equipamentos livres de glúten.

Art. 6º Os hospitais e estabelecimentos de interesse à saúde privados que optarem por comprar as refeições de fornecedores externos deverão garantir que estejam aptas ao consumo pelos pacientes celíacos, devendo os manipuladores, no mínimo:

- I** – verificar a inviolabilidade dos lacres nas embalagens das refeições;
- II** – verificar o prazo de validade das refeições para consumo;
- III** – acondicionar as refeições recebidas em ambiente exclusivo até a entrega para o paciente.

Parágrafo único. Caberá aos hospitais e estabelecimentos de interesse a saúde privados a obrigação de avaliar fornecedores, definindo processos de seleção, aprovação e monitoramento dos produtos adquiridos, respondendo solidariamente por eventuais danos sofridos pelos pacientes.



CÂMARA MUNICIPAL DE SOROCABA

ESTADO DE SÃO PAULO

Art. 7º Independente do modelo adotado pelos hospitais e estabelecimentos de interesse à saúde privados as refeições devem sempre:

I – aplicar as boas práticas de manipulação que impeça a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos;

II - projetar e implementar práticas de higiene para todo o pessoal;

III – utilizar aventais, toucas e luvas para uso exclusivo desta atividade;

IV – adotar medidas preventivas e controle durante todo o processo de manipulação ou fabricação

V - ser entregue quente aos pacientes e, quando necessário, ser aquecida em ambiente propício e exclusivo para dietas de pessoas celíacas evitando a contaminação cruzada;

VI – ser consumida utilizando-se recipientes e utensílios descartáveis;

VII - ser descartada imediatamente após a refeição.

VIII - restringir o movimento de pessoal entre áreas onde são manipulados alimentos com e sem glúten.

Parágrafo único. Considera-se contaminação cruzada a transferência de contaminantes biológicos, como microrganismos patogênicos, entre alimentos, superfícies e materiais de produção.

Art. 8º Os hospitais e estabelecimentos de interesse à saúde privados deverão constantemente planejar, organizar e avaliar o desempenho de todas as pessoas envolvidas na alimentação dos pacientes internados, devendo proceder capacitações e treinamentos periódicos.

Art. 9º A pessoa com doença celíaca ou seus responsáveis deverão cientificar os hospitais e estabelecimentos de interesse à saúde privados sobre as restrições alimentares do paciente, cabendo ao estabelecimento proceder imediatamente as identificações para evitar erros por parte dos funcionários.

Art. 10. Os hospitais e estabelecimentos de interesse à saúde privados impossibilitados de oferecerem refeições isentas de glúten deverão se comunicar imediatamente com o paciente ou se responsável para acordarem uma solução que não agrave a saúde do celíaco.



CÂMARA MUNICIPAL DE SOROCABA

ESTADO DE SÃO PAULO

Parágrafo único. Os hospitais e estabelecimentos de interesse à saúde privados deverão permitir o fornecimento de alimentos industrializados a pacientes internados desde que estejam em embalagens intactas, no período de validade e devidamente rotulados como "não contém glúten".

Art. 11. Recomenda-se que os hospitais e estabelecimentos de interesse à saúde da rede pública utilizem as determinações dos artigos do Capítulo II como diretrizes de trabalho visando à proteção da saúde da pessoa com doença celíaca.

Capítulo III Dos cuidados nas escolas

Art. 12. Caberá aos responsáveis do aluno informar oficialmente a direção da escola sobre a existência das restrições nutricionais e os cuidados a serem tomados.

Art. 13. Os alunos com doença celíaca da rede pública municipal tem o direito de receber alimentação escolar isenta de glúten indicada pelo nutricionista responsável.

Parágrafo único. As refeições devem ser elaboradas procedendo aos mesmos cuidados com a manipulação dos alimentos estabelecidos no Capítulo II, salvo aqueles incompatíveis com a atividade escolar.

Art. 14. A escola particular impossibilitada de oferecer este tipo de refeição deverá se comunicar imediatamente com os responsáveis do aluno para acordar uma solução que não prejudique sua alimentação escolar.

Art. 15. Recomenda-se que a escola promova palestras sobre alimentação inclusiva com o objetivo de orientar e conscientizar alunos, pais e funcionários sobre a importância de respeitar os hábitos alimentares da criança celíaca.

Art. 16. Por ocasião das festas e confraternizações recomenda-se que a direção da escola informe antecipadamente os responsáveis pelo aluno com doença celíaca para que estes providenciem alimentos similares aos servidos no evento sem glúten, garantindo a socialização deste aluno com a devida proteção a sua saúde.



CÂMARA MUNICIPAL DE SOROCABA

ESTADO DE SÃO PAULO

Art. 17. Havendo na classe aluno com doença celíaca, a escola deverá tomar os devidos cuidados para garantir a integridade da saúde deste aluno nas atividades escolares, preferencialmente deixando de usar materiais que contenham esse elemento ou cientificando os responsáveis do aluno para que tomem as devidas providências.

Parágrafo Único. Conforme especificação do fabricante pode conter glúten as massas de modelar, tintas, giz de lousa, cola líquida, balões e luvas de látex, entre outros produtos.

Capítulo IV

Dos cuidados nos bares, restaurantes e similares

Art. 18. Os bares, lanchonetes, restaurantes, cantinas, quiosques e estabelecimentos similares ficam obrigados a divulgar em seus cardápios e anúncios informações sobre a presença de glúten nas refeições comercializadas no estabelecimento ou entregues no endereço do consumidor, bem como a possibilidade de presença de traços de glúten em razão da não utilização de boas práticas de manipulação.

§ 1º Os estabelecimentos deverão advertir os consumidores em cada item do cardápio com a seguinte informação: **“Contém glúten ou traços de glúten”** ou de forma geral, em local de destaque no cardápio, com a informação: **“Nossas refeições podem conter glúten ou traços de glúten”**.

§ 2º Os estabelecimentos que não possuam cardápios deverão advertir os consumidores através de fixação de impressos, cartazes ou placas, desde que visíveis e legíveis a todos os consumidores.

Art. 19. Somente serão consideradas refeições isentas de glúten aquelas feitas em ambiente exclusivo e seguindo as boas práticas de manipulação que impeça a contaminação cruzada, situação em que se recomenda expor ao consumidor a seguinte informação: **“Não contem glúten e livre de contaminação cruzada”**.



CÂMARA MUNICIPAL DE SOROCABA

ESTADO DE SÃO PAULO

Capítulo V Do Selo Sem Glúten

Art. 20. Institui o “Selo Sem Glúten” no âmbito do município de Sorocaba, a ser conferido pelo Poder Legislativo aos estabelecimentos que ofereçam ou comercializem alimentos e refeições isentos de glúten.

Art. 21. O Selo deverá ser preferencialmente padronizado pelo Poder Legislativo com destaque para os dizeres “sem glúten”, podendo ser divulgado pelo estabelecimento ao consumidor da forma que melhor lhe convir, pelo período de 2 (dois) anos, sendo obrigatória a divulgação da data de vencimento do selo.

Art. 22. A emissão do Selo será conferida pelo Poder Legislativo ao estabelecimento que comprovar, através de laudo elaborado por empresa idônea, a utilização de uma cozinha exclusiva na elaboração das refeições, com estrutura, superfícies, utensílios e equipamentos livres de glúten, bem como a utilização de boas práticas de manipulação que impeça a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos.

Parágrafo único. O pedido para concessão do Selo deverá ser encaminhado pelo estabelecimento interessado, devidamente instruído com os documentos comprobatórios, para a Comissão de Saúde da Câmara que avaliará o pedido.

Art. 23. O prazo de validade do selo é de 2 (dois) anos, contados da publicação do deferimento no Jornal do Município.

Capítulo VI Das disposições finais

Art. 24. Os estabelecimentos privados que descumprirem esta lei serão:

I – advertidos por escrito pelo Poder Executivo em se tratando do seu primeiro descumprimento, orientando-os sobre os termos desta lei;



CÂMARA MUNICIPAL DE SOROCABA

ESTADO DE SÃO PAULO

II – multados no valor de 100 (cem) UFESP (Unidade Fiscal do Estado de São Paulo), caso já tenham sido advertidos e orientados, dobrando-se a cada reincidência.

Art. 25. Recomenda-se que os estabelecimentos públicos impactados por essa Lei sigam as diretrizes dispostas, visando propiciar a melhor proteção as pessoas com doença celíaca.

Parágrafo único. Equiparam-se a estabelecimentos públicos as organizações sociais privadas que estejam a serviço do poder público.

Art. 26. Fica instituído o dia 16 de maio como o “Dia municipal de conscientização sobre a doença celíaca”, data em que já é lembrada internacionalmente.

Art. 27. As despesas com a execução da presente Lei correrão por conta de dotação orçamentária própria.

Art. 28. Esta Lei entra em vigor no dia 1º de janeiro de 2022, com exceção da multa prevista no inciso II do Art. 24 que entra em vigor no dia 1º de janeiro de 2025.

Sala das Sessões, 05 de outubro de 2021.

PÉRICLES RÉGIS
Vereador



CÂMARA MUNICIPAL DE SOROCABA

ESTADO DE SÃO PAULO

JUSTIFICATIVA DO PROJETO SUBSTITUTIVO

O presente Substitutivo 1 ao Projeto de Lei tem por objetivo atender as recomendações feitas pela r. Secretaria Jurídica da Casa, evitando posterior discussão jurídica a respeito da competência para a propositura do projeto.

JUSTIFICATIVA DO PROJETO

O presente Projeto de Lei objetiva uma melhor proteção à saúde dos indivíduos que possuem doença celíaca.

Segundo o que dispõe a Política Nacional de Alimentação e Nutrição¹ doença celíaca é: doença de caráter crônico causada pela intolerância permanente ao glúten, principal fração proteica presente no trigo, no centeio, na cevada e na aveia, que se expressa por enteropatia mediada por linfócitos T em indivíduos geneticamente predispostos, gerando uma redução na absorção dos nutrientes ingeridos.

Com efeito, a doença celíaca se expressa pela intolerância permanente ao glúten, elemento presente no trigo, no centeio, na cevada, na aveia e seus derivados, tais como: massas, pizzas, bolos, pães, biscoitos, provocando dificuldade do organismo de absorver os nutrientes dos alimentos, vitaminas, sais minerais e água. Ela não tem cura, sendo que o tratamento deverá ser dirigido para o controle da doença, através da adoção de uma dieta rígida isenta de glúten.

Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), a doença celíaca é autoimune e atinge 1% (um por cento) da população mundial. No estado de São Paulo, a Lei 13.018, de 21 de maio de 2008, definiu o "Dia Estadual do Celíaco", a ser celebrado, anualmente, no terceiro domingo do mês de maio.

¹ https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf acessado em 15 de julho de 2021



CÂMARA MUNICIPAL DE SOROCABA

ESTADO DE SÃO PAULO

Os relatos das pessoas que sofrem com esse problema são diversos. A dificuldade em consumir alimentos fora de casa é enorme, pois não é fácil encontrar um local que prepare as comidas sem o risco de contaminação cruzada. Uma família que possui uma pessoa com doença celíaca tem que mudar totalmente a rotina alimentar, não consumindo glúten e separando utensílios para uso exclusivo da pessoa celíaca.

Em pesquisa na internet, verificou-se que não existem muitas leis que tratam deste tema. A mais conhecida é a Lei Federal 10.674, de 16 de maio de 2003, que obriga que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca

Na cidade de Curitiba, existe um Projeto de Lei que aborda essa questão das refeições servidas nos hospitais e estabelecimentos de interesse à saúde, tendo servido como base para a presente proposição.

Embora não tenhamos dados ou denúncias oficiais de que os estabelecimentos em Sorocaba não tomem os devidos cuidados com a dieta de seus pacientes que possuem doença celíaca, mostra-se relevante iniciar a discussão deste importante tema, formalizando regramentos que futuramente podem ser aprimorados.

O projeto de Lei, inicialmente pensado nos hospitais e estabelecimentos de saúde, após estudos de outras legislações e em conversa com pessoas que sofrem desta restrição alimentar, foi decidido ampliar o escopo do projeto para também incluir as escolas e os restaurantes e similares.

Outrossim, novos estabelecimentos que venham a ser abertos, inclusive os provisórios (como os hospitais de campanha), já estarão cientes de que em Sorocaba existe regramento específico que trata deste tema, devendo ser cumprido sob pena de imposição de multa a ser revertida ao fundo municipal de saúde.



CÂMARA MUNICIPAL DE SOROCABA

ESTADO DE SÃO PAULO

Importante destacar que o intuito dessa lei não é o de punir os estabelecimentos que não conseguem oferecer uma refeição sem glúten ou traços de glúten, mas sim o dever de informar o consumidor sobre as condições da refeição que está consumindo. Neste sentido, tomou-se o cuidado de convencionar um bom prazo para a lei entrar em vigor e outra maior ainda para iniciar as aplicações de multa.

Por fim, diante da complexidade do tema, convencionou-se um prazo de 10 anos para que a lei seja revista, momento em que seria gratificante observar que a lei está em desuso pelo respeito de toda a sociedade em relação as restrições alimentares das pessoas com doença celíaca.

Só conseguiremos avançar em prol dos Celíacos vencendo a invisibilidade que a doença ainda tem no Brasil. Com a promulgação desta lei, cria-se um marco inicial para que Sorocaba inicie a discussão deste tema, primorando os cuidados com a saúde das pessoas com doença celíaca, podendo vir a ser um exemplo nacional de respeito a pessoas que enfrentam esse problema.

Assim, estando justificado o presente projeto de lei, contamos com o apoio dos nobres colegas para sua aprovação.

Sala das Sessões, 05 de outubro de 2021.

PÉRICLES RÉGIS
Vereador