PROJETO DE LEI nº 587/2015

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

A CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO DECRETA:

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 aqui estabelecida 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 Executivo fará ampla campanha entre professores, estudantes e funcionários para alertar para os males para a saúde de crianças de tais alimentos embutidos, de modo a dissuadir o consumo também em seus lares ou no lazer.

Art. 4º. O descumprimento do disposto na presente Lei sujeitará o infrator (empresas fornecedoras e operadoras de cozinhas e lanchonetes), 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 da infração persistir após a 3ª reincidência.

§ 1º. A mercadoria apreendida poderá ser objeto de doação, caso em bom estado, no prazo de validade e observadas as exigências da Vigilância Sanitária Municipal - Covisa;
§ 2º. 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 e que reflita a perda do poder aquisitivo da moeda.

Art. 5º. As despesas decorrentes da execução desta lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas, se necessário.

Art. 6º. O Poder Executivo regulamentará a presente lei, no que couber, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados da data de sua publicação.

Art. 7º. Esta lei entra em vigor 60 (sessenta) dias após a sua publicação.

Sala das Sessões, 26 de outubro de 2015

Gilberto Natalini
Vereador PV/ SP

Justificativas

Este projeto de lei vem contribuir para a promoção da saúde de crianças matriculadas em escolas e creches da rede pública municipal, ao vedar o consumo de embutidos, produtos sabidamente ricos em colesterol, gordura animal (triglicérides), cloreto de sódio e vários agentes químicos conservantes, antioxidantes, aromatizantes, realçadores de sabor, espessantes, entre outros. O efeito deletério para a saúde do consumo excessivo de tais alimentos é objeto de exaustivos estudos acadêmicos. No caso de infantes isso é mais grave pois estão associados fortemente ao desenvolvimento da obesidade infantil, que se tornou um flagelo no mundo ocidental, reduzindo a expectativa de vida e aumentando a incidência de doençcas coronárias, diabetes e outras etiologias associadas ao sobrepeso e obesidade.

É ainda amplamente aceito que a dieta na tenra infância forja o hábito alimentar na vida adulta, que somente pode ser modificado através de longa e insistente reeducação alimentar.

Além do exposto há muitas denúncias de incorporação de substâncias tóxicas e potencial cancerígeno como nitrito e nitrato de sódio ou potássio. Essa questão foi objeto de alerta da ONU/OMS em 26/10/15.

Inserimos aqui um pequeno extrato do artigo de Melo Filho, Artur *et al* do Depto de Nutrição da UFPE ("Níveis de Nitrito e Nitrato em Salsichas comercializadas na Região Metropolitana de Recife", publicado na revista Ciência e tecnologia de Alimentos da SBCTA – jul/set/2004. O texto oferece informações sobre questões de saúde, indo ao encontro do aqui exposto.

É secular o emprego de sais de nitrito e nitrato de sódio ou potássio em produtos embutidos de carne. Segundo alguns pesquisadores a utilização desses sais tem por finalidade conferir cor e sabor aos produtos, além de funcionar como agente antimicrobiano e antioxidante. SILVA [14] relata que o nitrito de sódio tem a capacidade de inibir o crescimento e a produção de toxina das várias espécies de *Clostridium*. A aplicação desses sais acima do limite máximo estabelecido pela legislação vigente pode acarretar sérios riscos à saúde humana, pela possibilidade de manifestações de efeitos tóxicos agudos e crônicos. O nitrito ingerido em excesso pode agir sobre a hemoglobina e originar a metahemoglobinemia, impedindo que ela exerça a função normal de transportar oxigênio [8]. A reação do íon nitrito com aminas e amidas presentes no meio pode dar origem às nitrosaminas e nitrosamidas, substâncias consideradas carcinogênicas, mutagênicas e teratogênicas [5]. Quanto ao nitrato, é reduzido a nitrito por enzimas produzidas por microrganismos (micrococcus) cuja proliferação é favorecida por manuseio e processamento inadequado dos alimentos. As condições ácidas do estômago também promovem a redução do nitrato a nitrito, favorecendo igualmente a metahemoglobinemia [11]. Alguns autores relatam que derivados de carne de fabricação nacional apresentam, na maioria das vezes, níveis de nitrito e nitrato acima do permitido pela legislação [9, 10, 16]. Em países de clima tropical, em que as altas temperaturas e a umidade favorecem o ataque microbiano, esses aditivos contribuem, de forma significativa, para a conservação de embutidos. Contudo, tendo em vista os riscos associados ao emprego indiscriminado desses aditivos, sua utilização deve ser devidamente inspecionada. A adição de nitrito e nitrato em alimentos é oficialmente regulamentada, na maioria dos países. Contudo, as orientações quanto ao seu

emprego têm sofrido alterações nos últimos anos, principalmente nos países em desenvolvimento. No Brasil, até dezembro de 1998 era permitido um limite máximo de 200 e 500mg/kg, respectivamente, reduzindo, a partir daquela data, para valores de 150 e 300mg/kg [3], valores limites, considerados elevados por alguns autores, uma vez que em outros países, a legislação estabelece valores inferiores [19].

Cabe registrar que sou proponente e coautor da lei mun. 16140/2015 que estabeleceu a incorporação crescente de ingredientes orgânicos e de base agroecológica, tema que me é muito caro como médico e ambientalista.
Assim o proposto é São Paulo contar com legislação que promova a alimentação saudável, nutritiva e variável para a infância, em linha com o que ocorre nos países desenvolvidos, prevenindo-se a obsesidade, o mal do século e outras doenças muito graves como o câncer.
Pelo exposto peço aos nobres pares o apoio à aprovação desta proposta.