

EXPOSIÇÃO DE MOTIVOS

A doença celíaca é uma condição crônica autoimune que afeta principalmente o intestino delgado, causando atrofia das vilosidades da mucosa e prejuízo na absorção dos nutrientes, vitaminas, sais minerais e água. É uma intolerância permanente ao glúten, uma proteína encontrada no trigo, centeio, cevada, aveia e malte.

As manifestações, quando ocorrem, são diversas e com graus variados, como diarreia ou constipação, distensão abdominal, vômitos, baixo peso, anemia, alterações na pele, déficit de atenção, enxaqueca, alergias respiratórias, dentre outras, podendo levar a um câncer de intestino.

O único tratamento para essa doença é abolir completamente o glúten da alimentação ao longo da vida, para que o intestino se recupere e consiga voltar a absorver os nutrientes que assim eram perdidos.

A vida social de um celíaco é bastante restrita, pois a alimentação externa, em restaurantes, festas, viagens, bares, fica complicada pelo desconhecimento do que seria o glúten, a doença celíaca e a contaminação cruzada, que ocorre por meio da preparação dos alimentos com e sem glúten em um mesmo local e com utensílios comuns, como faca, tábua e colher. Consiste em evitar por toda a vida alimentos que contenham glúten, tais como pães, cereais, bolos, pizzas e outros produtos alimentícios, ou aditivos que contenham trigo, centeio, aveia e cevada. Assim que essa proteína é removida da dieta, a cura costuma ser total. Apesar da dieta sem glúten parecer extremamente difícil a princípio, algumas famílias têm tido muito sucesso com ela.

Visto que os alimentos seguros para os celíacos são os alimentos sem glúten e que esses são a sua medicação, se faz necessária uma legislação para assegurar os direitos dos celíacos, como a informação de haver ou não a presença de glúten nos cardápios de bares, restaurantes e afins, a distribuição de cesta básica para aqueles que não podem arcar com custos dessa alimentação especial que é muito mais cara e a adequação da alimentação fornecida nas escolas públicas para os portadores da doença celíaca.

Com a inclusão de frutas e sucos de polpa de frutas, ocorrerá o incentivo a uma alimentação de qualidade e um aumento no valor nutricional da refeição, combatendo o consumo de alimentos industrializados, pouco saudáveis.

Ademais, o consumo de frutas, de modo geral, incentiva a economia local. Assim, todos sairão ganhando: os alunos, os fruticultores locais, a sociedade e a cidade.

Considerando o benefício que este Projeto de Lei trará às pessoas celiacas, comprova-se a necessidade da sua aprovação, que acreditamos ser consenso entre os vereadores desta capital.

Sala das Sessões, 22 de agosto de 2013.

VEREADOR DR. THIAGO

PROJETO DE LEI

Obriga restaurantes, bares, lanchonetes, confeitarias e congêneres a informarem aos consumidores sobre a presença de glúten nos alimentos que comercializam e assegura o repasse mensal de cesta básica composta somente de produtos isentos de glúten às pessoas com doença celíaca e o fornecimento de merenda escolar adequada aos alunos da rede municipal de ensino com essa doença.

Art. 1º Ficam os restaurantes, os bares, as lanchonetes, as confeitarias e congêneres obrigados a informar aos consumidores se os alimentos que comercializam para pronto consumo no local ou em domicílio, que não disponham de embalagem própria e sejam preparados nos estabelecimentos, contém ou não contém glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.

Parágrafo único. As informações referidas no *caput* deste artigo serão disponibilizadas em tabela visível e legível afixada na entrada do estabelecimento, em cardápio ou impresso fornecido no local e em seu *site*.

Art. 2º Os estabelecimentos referidos no *caput* do art. 1º desta Lei devem utilizar sistema de identificação individual no local de exposição dos alimentos.

Art. 3º Fica assegurado às pessoas com doença celíaca que comprovarem a impossibilidade financeira de suprir suas necessidades básicas de alimentação o repasse mensal de cesta básica composta somente de produtos isentos de glúten, por meio de programa socioassistencial próprio.

§ 1º A cesta básica referida no *caput* deste artigo será composta, obrigatoriamente, por macarrão de arroz ou milho, farinha de arroz, fécula de batata, biscoito, polvilho azedo, amido de milho e, a critério da Secretaria Municipal de Saúde, outros produtos especiais ou essenciais à alimentação humana.

§ 2º A isenção de glúten dos produtos referidos no § 1º deste artigo deverá ser comprovada por seu fornecedor por meio de laudo emitido por laboratórios especializados

§ 3º Os produtos referidos no § 1º deste artigo deverão ser armazenados em local próprio, assegurado sua não contaminação por glúten.

Art. 4º Fica a cargo da Fundação de Assistência Social e Cidadania o cadastro das pessoas e a distribuição das cestas básicas referidas no art. 3º desta Lei.

Art. 5º Fica assegurado aos alunos da rede municipal de ensino com doença celíaca o fornecimento de merenda escolar adequada, cabendo à nutricionista a supervisão do uso dos alimentos.

Parágrafo único. Para os fins do disposto no *caput* deste artigo, o Executivo Municipal poderá incluir na merenda escolar frutas regionais e da época, bem como sucos de polpa de frutas.

Art. 6º Os estabelecimentos referidos no *caput* do art. 1º desta Lei têm 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua publicação, para o cumprimento de suas disposições.

Art. 7º O descumprimento do disposto nos arts. 1º e 2º desta Lei acarretará multa de R\$ 500,00 (quinhentos reais), cujo valor será dobrado a cada reincidência, reajustado anualmente com base no Índice Geral de Preços de Mercado (IGPM/FGV).

Art. 8º As despesas decorrentes da implementação do disposto no art. 5º desta Lei correrão por conta de dotação orçamentária própria da Secretaria Municipal de Educação.

Art. 9º Regulamentação desta Lei disporá sobre o destino dos valores arrecadados com as multas referidas no art. 7º.

Art. 10. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.