



CÂMARA MUNICIPAL DO RECIFE
Gabinete da Vereadora Cida Pedrosa

Proíbe a venda e a distribuição de bebidas açucaradas e de alimentos ultraprocessados nas escolas públicas e privadas do município do Recife e dá outras providências.

Art. 1º Ficam proibidas a venda e a distribuição de bebidas açucaradas e de alimentos ultraprocessados nas escolas públicas e privadas do município do Recife.

Art. 2º Para os fins desta Lei, consideram-se bebidas açucaradas e alimentos ultraprocessados:

- I - biscoitos, doces, 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;





CÂMARA MUNICIPAL DO RECIFE
Gabinete da Vereadora Cida Pedrosa

IX - embutidos, produtos congelados e prontos para aquecimento; e

X - produtos panificados cujos ingredientes incluam substâncias como:

- a) gordura vegetal hidrogenada;
- b) açúcar;
- c) amido;
- d) soro de leite;
- e) emulsificantes; e
- f) outros aditivos.

Art. 3º As escolas públicas e privadas do município do Recife deverão promover ações destinadas aos estudantes e às suas famílias que conscientizem a respeito dos malefícios de bebidas açucaradas e de alimentos ultraprocessados.

Art. 4º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação oficial.

Sala das Sessões da Câmara Municipal do Recife, 27 de abril de 2022.

CIDA PEDROSA
VEREADORA DO RECIFE - PCdoB





CÂMARA MUNICIPAL DO RECIFE
Gabinete da Vereadora Cida Pedrosa

JUSTIFICATIVA

A presente Proposição tem como objetivo instituir a proibição de venda e distribuição de bebidas açucaradas e de alimentos ultraprocessados nas escolas públicas e privadas do município do Recife.

O Guia Alimentar para a População Brasileira¹, publicado pelo Ministério da Saúde (2006), define os produtos ultraprocessados 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).”

Nesse sentido, alimentos ultraprocessados não se constituem como alimentos de verdade, mas sim como meras fórmulas químicas de alta atratividade comercial e baixo teor nutricional. Os ingredientes principais desses tipos de alimentos fazem com que eles sejam ricos em gorduras ou açúcares e também que apresentem alto teor de sódio por conta da adição de grandes quantidades de sal que é necessária para estender a duração dos produtos e intensificar o sabor, ou até mesmo para encobrir sabores indesejáveis oriundos de aditivos ou de substâncias geradas pelas técnicas envolvidas no ultraprocessamento.

¹ "Guia alimentar para a população brasileira."
https://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf. Acessado em 27 abr.. 2022.





CÂMARA MUNICIPAL DO RECIFE

Gabinete da Vereadora Cida Pedrosa

Além disso, para que tenham longa duração e não se tornem rançosos precocemente, os alimentos ultraprocessados são frequentemente fabricados com gorduras que resistem à oxidação, mas que tendem a obstruir os vasos responsáveis por conduzir o sangue dentro do nosso corpo, isto é, as artérias. Nessa perspectiva, são particularmente comuns em alimentos ultraprocessados os óleos vegetais naturalmente ricos em gorduras saturadas, gorduras hidrogenadas e também gorduras trans.

Os alimentos ultraprocessados também tendem a ser muito pobres em fibras, que são essenciais para a prevenção de doenças do coração, diabetes e vários tipos de câncer. A ausência de fibras decorre da falta ou da presença limitada de alimentos in natura ou minimamente processados. Ademais, essa mesma condição faz com que esses alimentos altamente industrializados sejam pobres também em vitaminas, minerais e outras substâncias com atividade biológica que estão naturalmente presentes em alimentos, de fato, saudáveis.

Tendo em vista isso, uma pesquisa da Escola Nacional de Saúde Pública (ENSP/Fiocruz)² demonstra que o consumo desses produtos alimentícios está diretamente relacionado ao risco de hipertensão arterial (pressão alta) e de dislipidemias (alterações nas estruturas que carregam colesterol através do sangue) em adultos. Os resultados desse estudo apontam que o consumo de altas quantidades de produtos como nuggets, macarrão instantâneo, cereais matinais, barras de cereais e refrigerantes pode aumentar o risco de desenvolver hipertensão em 23%.

O Artigo "Um Projeto Contra a Obesidade Infantil"³, publicado no Jornal O Globo (31/03/2022) em defesa do Projeto de Lei Municipal nº 1662/2019, o qual está em trâmite na Câmara Municipal do Rio de Janeiro, revela que o consumo

² "Estudo aponta associação entre alimentos ultraprocessados e risco" 10 ago.. 2021, <https://portal.fiocruz.br/noticia/estudo-aponta-associacao-entre-alimentos-ultraprocessados-e-risco-de-doencas>. Acessado em 27 abr.. 2022.

³ "Um projeto contra a obesidade infantil | Opinião - O Globo." 31 mar.. 2022, <https://blogs.oglobo.globo.com/opiniaopost/um-projeto-contr-a-obesidade-infantil.html>. Acessado em 27 abr.. 2022.





CÂMARA MUNICIPAL DO RECIFE
Gabinete da Vereadora Cida Pedrosa

excessivo de ultraprocessados pode causar doenças que surgem da deficiência nutricional. Os autores, que são colaboradores do Instituto de Estudos para Políticas de Saúde (IEPS), afirmam, ainda, que a obesidade é um fator determinante para o desenvolvimento da hipertensão, dos distúrbios gastrointestinais, das diabetes e do câncer. Hoje, o desenvolvimento dessas doenças crônicas não transmissíveis é responsável por 71% das mortes no mundo, segundo dados da Organização Mundial da Saúde (OMS).

Seguindo esse viés, é válido dizer que o aumento no consumo de ultraprocessados de modo frequente resulta na ingestão de nutrientes que são prejudiciais quando ingeridos além do recomendado. Nesse rol de nutrientes estão as gorduras totais, saturadas e trans, bem como 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 ultraprocessados	Dieta com <u>alto</u> consumo de ultraprocessados
Açúcar	< 10% da energia total	7,4% da energia total	17,5% da energia total
Gordura saturada	<10% da energia total	7,3% da energia total	10,4% da energia total
Gordura trans	<1% da energia total	0,8% da energia total	1,9% da energia total
Sódio	<2000mg/2000kcal	2.106mg/2000kcal	2.768mg/2000kcal

Visto isso, é consenso no meio científico a urgência de prevenção e de redução, por meio de políticas públicas, do consumo exacerbado de alimentos ultraprocessados e de bebidas açucaradas. Nesse sentido, esta Matéria propõe importantes medidas restritivas à venda e à distribuição desses itens alimentares nas escolas públicas e privadas do nosso município, contribuindo, assim, para o desenvolvimento de uma cultura alimentar mais saudável e sustentável.





CÂMARA MUNICIPAL DO RECIFE
Gabinete da Vereadora Cida Pedrosa

Diante do exposto, solicitamos o apoio dos ilustres Pares desta Casa Legislativa para a aprovação deste Projeto de Lei Ordinária de grande relevância e alcance social.

