



Câmara Municipal de Cabo Frio

Av. Assunção, 760 - São Bento - CEP: 28906-200 - CABO FRIO/RJ

CNPJ: 29.880.739/0001-17 - Tel: (22) 2640-0700 - Site: cabofrio.legislativomunicipal.com

PROJETO DE LEI Nº 0304/2023

Em, 09 de outubro de 2023

DISPÕE SOBRE A POLÍTICA MUNICIPAL DE PROTEÇÃO INTEGRAL ÀS PESSOAS COM DOENÇA CELÍACA NO MUNICÍPIO DE CABO FRIO.

A CÂMARA MUNICIPAL DE CABO FRIO NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS,

RESOLVE:

Art.1º - Esta Lei institui em Cabo Frio 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;

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.

Art. 4º- Os 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 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:



Câmara Municipal de Cabo Frio

Av. Assunção, 760 - São Bento - CEP: 28906-200 - CABO FRIO/RJ

CNPJ: 29.880.739/0001-17 - Tel: (22) 2640-0700 - Site: cabofrio.legislativomunicipal.com

I - utilizar produtos que preservem a integridade da embalagem;

II - analisar os rótulos ou fichas técnicas dos produtos utilizados preparo das refeições para verificar a inexistência de glúten;

III - garantir a segurança no preparo dos alimentos através da segregação dos espaços da cozinha com barreiras físicas e a utilização de utensílios exclusivos.

Parágrafo Único. Recomenda-se a utilização de uma cozinha exclusiva na elaboração das refeições, com estrutura, superfícies, utensílios e equipamentos livres de glúten.

Art.6º- Os estabelecimentos de interesse à saúde privados que optarem por comprar as refeições de fornecimento 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.

Art. 7º- Independente do modelo adotado pelos 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 área 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 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 em 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 estabelecimentos de interesse à saúde privados impossibilitados de



Câmara Municipal de Cabo Frio

Av. Assunção, 760 - São Bento - CEP: 28906-200 - CABO FRIO/RJ

CNPJ: 29.880.739/0001-17 - Tel: (22) 2640-0700 - Site: cabofrio.legislativomunicipal.com

oferecerem refeições isentas de glúten deverão se comunicar imediatamente com o paciente ou responsável para acordarem uma solução que não agravem a saúde do celíaco.

Parágrafo Único. Os 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 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.

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 têm 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.

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.

Art.18- As despesas com a execução desta Lei, correrão por conta de dotações orçamentárias previstas.

Art. 19- Esta Lei será regulamentada pelo poder Executivo e entrará em vigor na data de sua publicação e serão revogadas as disposições em contrário.

Sala das Sessões, em 09 de outubro de 2023.

DOUGLAS SERAFIM FELIZARDO
VICE-PRESIDENTE



Câmara Municipal de Cabo Frio

Av. Assunção, 760 - São Bento - CEP: 28906-200 - CABO FRIO/RJ

CNPJ: 29.880.739/0001-17 - Tel: (22) 2640-0700 - Site: cabofrio.legislativomunicipal.com

JUSTIFICATIVA

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 Nutrição, 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 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.

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.

Embora não tenhamos dados ou denúncias oficiais de que os estabelecimentos em Cabo Frio 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 similares.

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

Assim, estando justificado o presente Projeto de Lei, contamos com o apoio dos Nobres colegas para sua aprovação.