



PROJETO DE LEI

PL./0292.5/2021

Lido no expediente	
073º	Sessão de 04/08/21
Às Comissões de:	
(5)	JUSTIÇA
(11)	FINANÇAS
(25)	SAÚDE
(24)	AGRICULTURA
Secretário	

Institui o Selo Segurança Alimentar, no âmbito do Estado de Santa Catarina, a ser conferido aos bares, restaurantes e estabelecimentos congêneres que ofereçam a consumidores a opção de refeição livre de lactose e de glúten, inclusive por contaminação cruzada.

Art. 1º Fica instituído o Selo Segurança Alimentar, no âmbito do Estado de Santa Catarina, a ser conferido aos bares, restaurantes e estabelecimentos congêneres que ofereçam a consumidores a opção de refeição livre de lactose e de glúten, inclusive por contaminação cruzada.

§1º O Selo Segurança Alimentar identificado na cor verde, destinado a ambientes que exclusivamente forneçam alimentação sem lactose e glúten, conterà as seguintes descrições, conforme o caso: "SEM GLÚTEN (SG)", "SEM LACTOSE (SL)" e "SEM CONTAMINAÇÃO CRUZADA (SCC)".

§2º O Selo Segurança Alimentar identificado na cor laranja, destinado a ambientes que alternativamente forneçam alimentação com ou sem lactose e/ou com ou sem glúten, conterà as seguintes descrições, conforme o caso: "COM e SEM GLÚTEN (CSG)", "COM e SEM LACTOSE (CSL)".

§3º O Selo Segurança Alimentar identificado na cor lilás, destinado a estabelecimentos que ofereçam somente as modalidades de entrega/delivery e/ou de retirada no balcão, conterà as seguintes descrições, conforme o caso: "SEM GLÚTEN (SG)", "SEM LACTOSE (SL)" e "SEM CONTAMINAÇÃO CRUZADA (SCC)".

Art. 2º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Sala das Sessões,




Deputado Marcivus Machado

Gabinete do Deputado Marcivus Machado
Rua Dr. Jorge Luz Fontes, 310 – Sala 204
88020-900 – Florianópolis - SC
marcius.machado@alesc.sc.gov.br
(48) 3221-2717



Ao Expediente da Mesa

Em 04/08/2021

Deputado Ricardo Alba
1º Secretário



JUSTIFICAÇÃO

O Projeto de Lei ora apresentado institui o Selo Estabelecimento Seguro, no âmbito do Estado de Santa Catarina, com o objetivo de facilitar o acesso a refeições livres de lactose e glúten, inclusive por contaminação cruzada.

“O glúten é uma proteína contida no interior do grão do trigo, centeio ou cevada, mais especificamente no endosperma. Esse glúten é formado por duas frações: a glutenina e a prolamina. A prolamina é a fração tóxica, a fração capaz de desencadear a doença. Essa prolamina recebe o nome de gliadina no trigo, secalina no centeio e hordeína na cevada, todas capazes de desencadear doença celíaca. A mais estudada é a gliadina”.

Potencialmente, “o glúten desencadeia e mantém danos sistêmicos por mecanismo de produção de anticorpos que agredem o próprio organismo”.

Geralmente a doença (“do intestino delgado, caracterizada pela intolerância permanente ao glúten, uma proteína presente nos cereais como trigo, cevada e seus derivados, como massas, *pizza*, bolo, pães, biscoitos, cerveja, uísque, vodka e alguns doces”) aparece na infância, em crianças com idade de 1 a 3 anos, mas pode aparecer em qualquer idade, inclusive em pessoas adultas, **sendo que o único tratamento conhecido é a dieta isenta de glúten por toda a vida.**

“É preciso garantir a segurança alimentar para os 2 milhões de brasileiros com a doença. Precisamos incluir essas pessoas no mercado de alimentos e garantir que os alimentos sem glúten não tenham nenhuma **contaminação cruzada**, o que ocorre quando eles são associados a outros alimentos na sua produção. O diagnóstico da doença requer uma mudança de atitude dos hábitos alimentares e uma reeducação alimentar e cuidado no preparo dos alimentos”¹.

Já a intolerância à lactose “é causada pela baixa produção da enzima que digere o açúcar do leite. Dela decorre dor de barriga e outros incômodos gastrointestinais, pela incapacidade total ou parcial do organismo de produzir a lactase, uma enzima que quebra a lactose, o açúcar dos produtos lácteos. Com isso, o composto se acumula no intestino e é fermentado pelas bactérias que vivem ali, provocando mal-estar.

A intolerância surge de diferentes maneiras. Sua forma mais comum acontece pela redução natural da concentração de lactase com o avançar da idade.

O bebê, que se alimenta exclusivamente do leite, fabrica largas doses dessa enzima. Conforme a criança vai crescendo e outros alimentos entram no cardápio, sua produção diminui aos poucos. Em alguns indivíduos, a queda é acentuada e, aí, o corpo não encara muito bem alguns goles de leite.

¹ FONTE: Manifestação do Dr. Vinícius Machado de Lima, Médico Especialista em Gastroenterologia, Hepatologia e Endoscopia Digestiva, em audiência pública na Comissão de Legislação Participativa da Câmara dos Deputados, em 17/12/2016





Em episódios raros, o distúrbio tem origem genética. E há ainda uma terceira causa: quando micro-organismos ou um processo inflamatório atacam as células intestinais responsáveis por gerar a lactase.

Embora muita gente confunda intolerância com alergia, os dois problemas são distintos. Enquanto o primeiro é marcado pela dificuldade em quebrar a lactase, o segundo é uma resposta exagerada do sistema imunológico a uma proteína específica do leite da vaca. O ataque das células de defesa patrocina manifestações em todo o corpo, como inchaço nos lábios, coceira, manchas na pele, tosse e falta de ar. A alergia tende a ser mais perigosa, portanto.

Não há como conter a queda na produção da lactase. Contudo, vale lembrar que o bom funcionamento dos órgãos digestivos repercute na digestão da lactose.

Ou seja, a recomendação é investir num cardápio com verduras, frutas e cereais integrais, que facilitam o trânsito intestinal. O organismo mais saudável fica menos propenso a gases e cólicas, mesmo com a presença de lactose não digerida.

Infecções intestinais podem ocasionar o que os especialistas chamam de intolerância transitória. Nesses casos, tratar a infestação de germes é o caminho para restabelecer a fabricação da lactase e se livrar dos desconfortos ao ingerir leite e derivados.

[...] Não existe medicamento para estimular a produção de lactase pelo corpo. **A intolerância deve ser administrada com controle da dieta**².

Ademais, salienta-se que selos similares já vêm sendo adotados pela ACELPAR (Associação de Celíacos do Paraná), para certificar ambientes seguros para as pessoas se alimentarem. Pela importância que a matéria tem para as pessoas que passam por tais restrições alimentares, justificado é que esta Casa Legislativa providencie assemelhada normatização em território catarinense.

Ante o exposto, conto com o apoio dos demais Pares para o fim de aprovar este relevante Projeto de Lei, que haverá de propiciar maior acessibilidade a refeições saudáveis, em benefício direto à saúde de milhares de catarinenses.

Deputado Marcivus Machado

² FONTE: <https://saude.abril.com.br/alimentacao/o-que-e-intolerancia-a-lactose-sintomas-diagnostico-e-tratamento/>

