**PROJETO DE LEI Nº. 84**

de 4 de novembro de 2021

“*Institui no município de Botucatu a Semana de Conscientização da Alergia Alimentar e dá outras providências”.*

Art. 1º Fica instituída a “Semana Municipal de Conscientização Sobre a Alergia Alimentar”, a ser comemorada, anualmente, na terceira semana do mês de maio e que integrará o Calendário Oficial do Município de Botucatu.

Parágrafo único. A data a que se refere o caput deste artigo será comemorada anualmente com reuniões, palestras, campanhas, seminários e por meio da implementação de atividades específicas relacionadas ao tema.

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

 Plenário Ver. “Laurindo Ezidoro Jaqueta”, 4 de novembro de 2021.

Vereador Autor **LELO PAGANI**

PSDB

**PROJETO DE LEI Nº. 84**

de 4 de novembro de 2021

**JUSTIFICATIVA**

O objetivo da “Semana Municipal de Conscientização Sobre a Alergia Alimentar”, que trata o presente projeto de lei, é o de conscientizar todos os setores da sociedade com relação à alergia alimentar, que é definida como uma hipersensibilidade do organismo a algo ingerido, inalado ou tocado, gerando uma resposta do sistema imunológico, que vê como ameaça uma dada substância, no caso, um ou mais alimentos. As alergias alimentares são responsáveis por diversos tipos de reações, desde leves até graves, podendo, em casos extremos, levar à morte.

O Projeto “Põe no Rótulo” tomou grandes proporções no Brasil, ele foi criado em 2014 por famílias que se uniram para garantir o direito do consumidor de ser informado principalmente, da presença de alergênicos nos produtos alimentícios.  Eles lutaram e pressionaram a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) para regulamentar uma resolução que obrigasse os produtores a colocarem no rótulo essa informação e, em 2 de julho de 2015, a mesma foi publicada no Diário Oficial da União.

Por que isso tomou tantas proporções?

Até não muito tempo atrás pouco se ouvia falar e pouco se sabia sobre este assunto, mas em 2015 tínhamos dados de que os casos de alergias alimentares cresciam em trono de 30% ao ano, segundo um estudo americano. Também conforme o gastroenterologista Mário C. Vieira havia um aumento global no número de casos de alergia em diversas partes do mundo naquele ano.

Este aumento, explica Dr. Mário, pode se dar devido a “fatores ambientais, como as alterações na microbiota intestinal (por uso excessivo de antibióticos, medicamentos inibidores de ácido gástrico, aumento dos nascimentos por cesariana), exposição a alimentos industrializados e processados e baixos índices de aleitamento materno”.

No Brasil não temos dados exatos, mas segundo relatos médicos, a incidência tem aumentado significativamente assim como mostrou o estudo realizado pela Universidade Northwestern Feinberg.

O que a resolução publicada nos diz sobre os alergênicos?

De acordo com a RDC nº 26 de 2 de julho de 2015, a legislação que foi publicada pela ANVISA após os movimentos dos consumidores, alergênicos ou alérgeno alimentar é “qualquer proteína, incluindo proteínas modificadas e frações proteicas, derivada dos principais alimentos que causam alergias alimentares”. E as alergias alimentares são “reações adversas reprodutíveis mediadas por mecanismos imunológicos específicos que ocorrem em indivíduos sensíveis após o consumo de determinado alimento”.

No geral, as alergias podem ser provocadas por qualquer alimento, porém existem alguns que tem maior incidência e por isso foram citados na legislação como obrigatórios de serem informados no rótulo caso estejam na formulação do alimento.

Quais são eles?

São 18 categorias de ingredientes que devem, obrigatoriamente estarem descritos no rótulo dos produtos alimentícios segundo a RDC nº26 (2015):

1. Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas;

2. Crustáceos;

3. Ovos;

4. Peixes;

5. Amendoim;

6. Soja;

7. Leites de todas as espécies de animais;

8. Amêndoa;

9. Avelãs;

10. Castanha-de-caju;

11. Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará;

12. Macadâmias;

13. Nozes;

14. Pecãs;

15. Pistaches;

16. Pinoli;

17. Castanhas;

18. Látex natural.

Provavelmente você conhece alguém que tem alergia a algum destes alimentos, ou você mesmo possui. O último dos itens indicados não é um ingrediente alimentar, então por que ele está na lista? Entenda, é comum serem usadas luvas de látex na produção de alimentos, e existem sim pessoas que tem alergia a este componente, o alimento pode sofrer uma contaminação durante sua produção e por isso a importância em informar no rótulo.

O que a legislação impõe como obrigatoriedade?

Esta RDC foi publicada para declarar a obrigatoriedade da informação da presença dessas 18 categoriais de substâncias nos alimentos e também traz outras orientações, como a possibilidade de comunicação de outros ingredientes que possam ser alérgenos. A mesma indica que o prazo para as empresas se adequarem era de um ano, ou seja, até 02 de julho de 2016. As vigilâncias sanitárias ajudaram na orientação e também fiscalização das empresas para garantir o cumprimento da legislação durante este tempo. Possibilitando, por exemplo, o uso dos produtos que já haviam sido fabricados e embalados, sem a informação de alérgenos como previsto na legislação. E hoje, teoricamente todas as empresas devem estar em dia com essa obrigatoriedade, lembrando que assim como todas as outras leis, está também impõe infração sanitária as empresas que não a cumprirem.

A legislação ainda obriga a criação do Programa de Controle de Alergênicos, que é o programa para identificação e controle dos alimentos que causam alergias alimentares e prevenção de contaminações cruzadas com os alérgenos em todas as etapas de processamento. Tudo isso deve estar descrito e registrado, e disponível para avaliação da Vigilância Sanitária, assim como os outros programas que uma empresa de alimentos deve possuir (Boas Práticas de Fabricação, POPs ).

Como colocar no rótulo?

A forma é indicar a substância ou seu derivado, escrevendo logo após ou abaixo da lista de ingredientes, em negrito, caixa alta, caracteres legíveis e de cor contrastante com o rótulo e tamanho mínimo de 2mm nunca menor do que o tamanho da fonte utilizada na lista de ingredientes. Além disso elas não devem estar em locais que possam ser encobertos, removíveis, ou de difícil visualização.

Para sua apresentação existem três possíveis formatos de acordo com a necessidade:

Alérgicos: Contém (nome comum do alimento);

Alérgicos: Contém derivados de (nome comum do alimento);

Alérgicos: Contém (nome comum do alimento) e derivados.

Para o caso de crustáceos, segue esta orientação, porém deve estar descrito o nome comum da espécie do mesmo.

Quando o produto não contiver os ingredientes alergênicos, mas tiver risco de sua presença devido a contaminação cruzada, o mesmo também deve ser informado no rótulo, através da frase: Alérgicos: Pode conter (nome comum do alimento) ou derivados.

Como as outras legislações de rotulagem, nesta também temos algumas exceções, então cabe ressaltar que essa informação não necessita estar descrita nos rótulos de alimentos embalados que sejam preparados ou fracionados em serviços de alimentação e comercializados no próprio estabelecimento; alimentos embalados nos pontos de venda a pedido do consumidor e alimentos comercializados sem embalagens.

Para os produtos destinados somente para uso industrial ou em serviços de alimentação, a informação de alergênicos não necessita estar na embalagem, mas sim em documentos que acompanhem os mesmos.

Entendendo a diferença entre Alergia X Intolerância Alimentar

Uma confusão bastante comum é entre a definição de alergia e intolerância, porém precisamos entender que existe sim diferença, tanto na causa, quanto nos sintomas e com certeza também no tratamento.

Como descrito acima a alergia alimentar é causada por uma proteína natural ou não, proveniente de um alimento, a reação alérgica ocorre logo após o consumo do produto, é uma reação imunológica, aonde o organismo vai atacar aquela substância como se fosse um microrganismo, por ela não ser comum ao mesmo. Já a intolerância é causada pela presença de uma substância não digerível pelo organismo, não é um caso imunológico e sim uma desordem metabólica.

Uma coisa é clara para a produção de alimentos seguros, para o caso de alergênicos, todos os envolvidos na produção, industrialização, fracionamento, armazenamento, distribuição e comércio de alimentos possuem a responsabilidade legal de informar corretamente a composição dos seus produtos e adotar as medidas ao seu alcance para evitar a contaminação cruzada dos alérgenos.

Diante dessas informações, esse Projeto de Lei visa orientar os munícipes de Botucatu (alunos nas escolas e seus familiares, etc...) à melhor maneira de lidar com esses alimentos que podem estar interferindo na saúde de cada pessoa e no seu rendimento do dia-a-dia.

Assim sendo, em virtude da relevância da matéria submetemos à apreciação do Plenário.

Plenário Ver. “Laurindo Ezidoro Jaqueta”, 4 de novembro de 2021.

Vereador Autor **LELO PAGANI**

PSDB