



PL 618/2022

PARECER DA COMISSÃO DE ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA SOBRE O PROJETO LEI Nº 618/2022.

Trata-se de projeto de lei, de iniciativa do nobre Vereador Isac Felix (PL), que “cria a Rota Gastronômica da Comida sem Glúten na cidade de São Paulo e dá outras providências”.

De acordo com a propositura, a Rota Gastronômica da Comida sem Glúten em São Paulo será composta por bares, restaurantes, microcervejarias e similares que servem produtos exclusivos para dieta sem glúten.

Seus objetivos incluem incentivar o turismo e a gastronomia local, impulsionar a produção artesanal sem glúten, promover o desenvolvimento econômico, criar oportunidades de emprego, garantir a qualidade dos serviços públicos, fomentar inovação e tecnologia, organizar eventos gastronômicos, e conscientizar sobre a doença celíaca e desordens relacionadas ao glúten.

Na justificativa que acompanha a propositura, o autor argumenta que, segundo a OMS, 1% da população mundial tem doença celíaca e, no Brasil, um em oito brasileiros tem esse diagnóstico. A doença, de origem genética, pode causar diversos problemas de saúde, desde diarreia e anemia até câncer e déficit de crescimento em crianças. A conscientização é essencial para diagnosticar a doença e combater o preconceito relacionado à dieta restritiva. O Dia Internacional do Celíaco é celebrado em 16 de maio. Países como Espanha, Áustria, Alemanha e França já têm um turismo gastronômico robusto para celíacos.

Em São Paulo, há um crescente número de restaurantes certificados para atender essa comunidade, buscando promover a inclusão e combater a discriminação. A proposta da Rota Gastronômica da Comida Sem Glúten visa criar um mapeamento online desses estabelecimentos e incentivar o turismo gastronômico, gerando renda e conscientização sobre a doença celíaca.

A Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa exarou parecer pela LEGALIDADE do projeto de lei, na forma de um SUBSTITUTIVO apresentado a fim de conferir à norma contornos mais gerais e abstratos, de conteúdo programático, afastando-se eventual vício de iniciativa por ingerência em matéria da competência privativa do Executivo.

Segundo informações da Biblioteca Virtual em Saúde, do Ministério da Saúde, a doença celíaca é uma doença autoimune causada pela intolerância ao glúten, uma proteína encontrada no trigo, aveia, cevada, centeio e seus derivados, como massas, pizzas, bolos, pães, biscoitos, cerveja, uísque, vodka e alguns doces,



PL 618/2022

provocando dificuldade do organismo de absorver os nutrientes dos alimentos, vitaminas, sais minerais e água. Além disso, a Biblioteca Virtual ainda traz as seguintes informações sobre a doença celíaca:

Sintomas

Os sintomas, em geral, aparecem entre os seis meses e dois anos e meio de vida. No entanto, isso não é regra. Portadores da doença podem manifestar os sintomas na fase adulta:

- diarreia ou prisão de ventre crônica;
- dor abdominal;
- inchaço na barriga;
- danos à parede intestinal;
- falta de apetite;
- baixa absorção de nutrientes;
- osteoporose;
- anemia;
- perda de peso e desnutrição.

Diagnóstico

O diagnóstico é feito por exame clínico com médico especialista, que vai analisar os sintomas. Biópsia do intestino, por meio de endoscopia, exames de sangue e/ou dieta restritiva sem glúten também podem ser requeridos pelo médico.

Tratamento

O principal tratamento é a dieta com total ausência de glúten; quando a proteína é excluída da alimentação os sintomas desaparecem. A maior dificuldade para os pacientes é conviver com as restrições impostas pelos novos hábitos alimentares. A doença celíaca não tem cura, por isso, a dieta deve ser seguida rigorosamente pelo resto da vida. É importante que os celíacos fiquem atentos à possibilidade de desenvolver câncer de intestino e a ter problemas de infertilidade.

Contaminação cruzada

A contaminação cruzada ocorre quando há transferência direta ou indireta de contaminantes físicos, químicos ou biológicos de um alimento, utensílio, vetor ou manipulador para alimentos que serão consumidos. Pode ocorrer nas diferentes etapas do processo de produção do alimento: pré-preparo, tratamento, armazenamento, transporte, serviço. São fontes de contaminação: esponjas, panos de prato, colher de pau, óleo para fritura, dentre outros.

Observação 1: Celíacos só podem ingerir alimentos feitos em cozinhas descontaminadas.

Observação 2: É obrigatório por lei federal (Lei nº 10.674, de 16/05/2003) que todos os alimentos industrializados informem em seus rótulos a presença ou não de glúten para resguardar o direito à saúde dos portadores de doença celíaca.

(Fonte: Brasil. Ministério da Saúde. Biblioteca Virtual em Saúde. Disponível em: <https://bvsmis.saude.gov.br/doenca-celiaca/>. Consultado em: 16/08/2023)

**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

PL 618/2022

Sem prejuízo de uma análise mais aprofundada pelas Comissões de Mérito subsequentes, as quais possuem maior proximidade com a matéria e, tendo em vista que a propositura pretende alertar para os problemas decorrentes da doença celíaca e ao mesmo tempo fomentar o turismo e a economia da cidade, a Comissão de Administração Pública é favorável ao projeto, na forma do substitutivo apresentado pela Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa.

Sala da Comissão de Administração Pública, em