



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

SECRETARIA GERAL PARLAMENTAR
Secretaria de Registro Parlamentar e Revisão

COMISSÃO DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTES

PRESIDENTE: SONAIRA FERNANDES

TIPO DA REUNIÃO: Audiência Pública
LOCAL: Câmara Municipal de São Paulo
DATA: 11 de Setembro de 2025

OBSERVAÇÕES:

- Notas taquigráficas sem revisão
- Exibição de imagens

21344

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE REGISTRO PARLAMENTAR E REVISÃO – SGP.4
NOTAS TAQUIGRÁFICAS SEM REVISÃO

REUNIÃO: 21344 DATA: 11/09/2025 FL: 1 DE 31

O SR. PRESIDENTE (George Hato) – Bom dia a todos. Na qualidade de membro da Comissão de Educação, Cultura e Esportes, declaro abertos os trabalhos da 7ª audiência pública do ano de 2025, convocada para hoje, 11/09/2025, para debater o PL 344/2023, de autoria do Vereador George Hato, Renata Falzoni, Luna Zarattini, Waldir Júnior, Marina Bragante e Keit Lima, que dispõe sobre a proibição de alimentos ultraprocessados nas escolas públicas e privadas no município de São Paulo, nos termos do requerimento REQCOM EDUC nº 17/2025, de minha autoria.

Informo que esta reunião está sendo transmitida pelo *site* e no YouTube, da Câmara Municipal de São Paulo.

As inscrições para participação na audiência pública por videoconferência puderam ser efetuadas no *site* da Câmara Municipal de São Paulo, desde 2 de setembro, e estão abertas, a partir de agora, para a participação presencial com a Secretaria da Comissão. Cada inscrito terá até três minutos para se manifestar.

Peço a todos os membros e participantes que desliguem o microfone quando não estiverem fazendo uso da palavra.

Foram convidados para esta audiência a Sra. Fernanda Lourenço de Menezes, Diretora da Divisão de Nutrição Escolar da Coordenadoria de Alimentação Educacional; e os Srs. Alexandre Novachi, Diretor de Assuntos Regulatórios e Científicos, representante da Associação Brasileira da Indústria de Alimentos, ABIA – de forma *on-line*; Maria Laura da Costa Louzada, pesquisadora da USP, do Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde; Renato Barreto, do Idec, Instituto de Defesa de Consumidores; e Ana Beatriz Lopes de Souza, Girl Up Brasil.

Quero dizer a vocês que, pela primeira vez, a obesidade supera a desnutrição. Por isso nós estamos aqui juntos, irmanados, nesse projeto de lei que eu acredito muito que vai combater a obesidade infantil.

Como Vereador de São Paulo, médico, pai, nós temos a obrigação de trazer esse debate para a Câmara Municipal de São Paulo. E agradeço a presença de todos por apoiar esse

projeto e debater.

Agora, passo a palavra para a Sra. Fernanda Lourenço de Menezes.

A SRA. FERNANDA LOURENÇO DE MENEZES – Bom dia a todos. Primeiramente, eu gostaria de agradecer ao Vereador, cumprimentar todos os membros da Mesa, pela oportunidade de participar mais uma vez desse debate tão relevante para a saúde das nossas crianças. E aqui eu estou representando a Coordenadoria de Alimentação Escolar, da Secretaria Municipal de Educação.

Eu trouxe uma breve contextualização sobre o nosso cenário das escolas públicas do município de São Paulo.

- Oradora passa a se referir às imagens exibidas.

A SRA. FERNANDA LOURENÇO DE MENEZES – Iniciando, o Programa de Alimentação Escolar tem como objetivo contribuir para o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos estudantes, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e a oferta de refeições diariamente que vão atender às necessidades nutricionais, durante o tempo de permanência desses estudantes nas escolas.

No nosso cenário, no município de São Paulo, nós atendemos a cerca de um milhão de estudantes matriculados em mais de quatro mil unidades educacionais e, diariamente, a CODAE é responsável por fornecer mais de dois milhões de refeições ao dia para todos esses estudantes que estão na educação básica, desde bebês, crianças, adolescentes, jovens, adultos e pessoas idosas.

Nesse *slide*, são os tipos de unidades. A nossa cidade está dividida em 13 Diretorias Regionais de Educação. Atualmente, temos dois modelos de gestão da alimentação escolar. Nas unidades diretas, temos a terceirização total, em que a refeição é fornecida por meio de empresas contratadas pela Prefeitura. E temos as unidades parceiras, que são Centros de Educação Infantil, em que a gestão é feita por organizações da sociedade civil.

Na elaboração dos cardápios das unidades, nós levamos em consideração a base

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE REGISTRO PARLAMENTAR E REVISÃO – SGP.4
NOTAS TAQUIGRÁFICAS SEM REVISÃO

REUNIÃO: 21344 DATA: 11/09/2025 FL: 3 DE 31

legal do PNAE, que é o Programa Nacional de Alimentação Escolar, e as diretrizes estão contidas na Lei Federal 11.947/2009, complementada pela Resolução 6/2020, publicada pelo FNDE e suas atualizações. Teve uma atualização recente, publicada neste ano, que dialoga com o projeto de lei, uma vez que restringe mais a compra de alimentos processados e ultraprocessados, com a utilização do repasse federal. Atualmente, esse limite para este ano é de 15% e com a projeção de, para 2026, diminuir para 10% o uso do recurso federal para a compra de alimentos processados e ultraprocessados.

Além da legislação federal, no município de São Paulo, há uma lei publicada em 2015, que prevê a inserção de alimentos orgânicos ou de base agroecológica nos cardápios da alimentação escolar. Essa lei, neste ano, completa 10 anos; e como referência, o Guia Alimentar para a População Brasileira. Em 2020, o Ministério da Educação adota as diretrizes do Ministério da Saúde incorporando as orientações do Guia Alimentar para o Programa de Alimentação Escolar.

Nesse sentido, o nosso cardápio é baseado na preferência por alimentos *in natura* e minimamente processados, que eu vou explicar. E a gente tem a honra de ter a Maria Laura, do grupo do Nupens, da USP, que criou a classificação nova.

Adquirir alimentos da agricultura familiar é uma diretriz do PNAE, em que 30%, pelo menos, dos recursos federais devem ser investidos na compra de alimentos produzidos por pequenos produtores e a inclusão de alimentos orgânicos, como eu mencionei.

Nessa tela está, brevemente, a classificação nova, que categoriza os alimentos em quatro grupos, mas eu vou deixar para a Maria Laura explicar para vocês. Aqui mostra a evolução dos cardápios da alimentação escolar ao longo dos anos. Esse infográfico demonstra que, ao longo dos anos, mesmo antes da publicação do Guia Alimentar e das referências que usamos atualmente, nós temos uma trajetória, uma evolução, que é no sentido de diminuir os alimentos ultraprocessados.

Aqui no município, a gente ainda tem uma lei que proíbe a oferta de embutidos. Lá atrás, ofertava-se salsicha nos cardápios, mas há muitos anos não ofertamos mais os embutidos.

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE REGISTRO PARLAMENTAR E REVISÃO – SGP.4
NOTAS TAQUIGRÁFICAS SEM REVISÃO

REUNIÃO: 21344 DATA: 11/09/2025 FL: 4 DE 31

Essa já é uma realidade. E à medida que diminui a oferta dos produtos ultraprocessados, a gente aumenta os alimentos oriundos da agricultura familiar e de base agroecológica, valorizando os alimentos da cultura alimentar do estado de São Paulo. A maior parte dos alimentos que vêm da agricultura familiar são produzidos no estado de São Paulo.

E entrando mais no tema da agricultura familiar, nós temos uma diretriz do PNAE que promove o desenvolvimento sustentável por meio dessa aquisição. Então, em 2024, foram investidos cerca de 52 milhões na compra de alimentos da agricultura familiar, a maior parte desses alimentos vem do estado de São Paulo, como eu falei, valoriza a cultura alimentar e traz para os estudantes a importância sobre os sistemas alimentares sustentáveis. Quando a gente compra, valoriza a produção de vocação agrícola do estado de São Paulo, a gente oportuniza os estudantes a conhecerem alimentos da nossa cultura. Para dar um exemplo, a banana do Vale do Ribeira, que é um remanescente da Mata Atlântica do estado de São Paulo e uma grande produtora de banana da região. Há 10 anos, a gente compra banana dessa região e outros produtos, como a mandioca. A mandioca está presente no nosso cardápio e os derivados, como a farinha de mandioca, a massa de tapioca, para incentivar os nossos estudantes a consumir esses alimentos.

Aqui estão os benefícios que a gente enxerga que são benefícios bilaterais, que garantem a segurança alimentar e nutricional para quem está no campo, na medida em que a gente tem a garantia de mercado consumidor, geração de renda e desenvolvimento local para essas regiões de onde a gente adquire os produtos. Há um preço justo, pois esses alimentos são adquiridos não por licitação, que tem a regra do menor preço, mas por chamada pública, que valoriza com um preço justo esses produtos; o desenvolvimento local e a valorização dos hábitos alimentares locais.

E para os estudantes, a gente promove maior variedade no cardápio, o contato com a cultura alimentar regional. A gente trabalha, pedagogicamente, a origem desses alimentos, quem é o responsável por produzi-los e identifica os territórios em que há produção. E além do estado de São Paulo, a gente tem produção de alimentos no município, identificados pelo

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE REGISTRO PARLAMENTAR E REVISÃO – SGP.4
NOTAS TAQUIGRÁFICAS SEM REVISÃO

REUNIÃO: 21344 DATA: 11/09/2025 FL: 5 DE 31

Programa Sampa+Rural, da Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Trabalho. Nós temos mais de 2 mil pontos de agricultura na cidade. E esses locais produzem alimentos, na sua maioria frutas, legumes e alimentos *in natura*, que podem chegar até as escolas.

Nesse infográfico está uma demonstração de toda a variedade de alimentos que nós adquirimos nesses 10 anos da política pública de fomento à agricultura familiar. São mais de 30 itens, a maior parte deles do estado de São Paulo, como eu já destaquei.

Esses são exemplos de alimentos orgânicos que compuseram os cardápios nos últimos anos, como exemplo. Nós temos um projeto no município de São Paulo que é o Cardápio Escolar Sustentável, que tem como objetivo diminuir a pegada de carbono dos nossos cardápios, e está alinhado aos ODSs, Objetivos do Desenvolvimento Sustentável. E ele recebeu um prêmio, em 2022, num evento do C40, o Cities Bloomberg Philanthropies Awards, vencedor na categoria Unidos para Inovar! Esse é um projeto que visa valorizar as proteínas de origem vegetal nos cardápios e incentivar a aquisição de alimentos da agricultura familiar e reduzir o desperdício de alimentos nas escolas.

E como resultado da primeira fase de implantação, nós temos uma estimativa de redução de 5% da pegada de carbono, com a introdução da sopa do Cardápio Escolar Sustentável em mais de 2 mil unidades.

O ano passado, a Bloomberg procurou novamente a CODAE reconhecendo mais uma vez esse projeto do Cardápio Escolar Sustentável, com essa iniciativa do ID Exchange, que é espalhar ideias que sejam soluções viáveis e replicáveis bem-sucedidas. Então a ideia seria disseminar esse projeto para outras cidades. E mais de 800 cidades foram inscritas e 40 se interessaram por esse projeto do Cardápio Escolar Sustentável. A gente teve, neste e no mês passado, a visita de 11 delegações de cidades do Brasil e da América Latina, do Canadá e da África para replicar o projeto do Cardápio Escolar Sustentável para suas cidades, levando essa ideia de promover a sustentabilidade por meio da alimentação escolar.

E o que a gente traz de novidade da primeira audiência pública em que participamos também, o ano passado, é a publicação desse documento, que está disponível no portal da SME

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE REGISTRO PARLAMENTAR E REVISÃO – SGP.4
NOTAS TAQUIGRÁFICAS SEM REVISÃO

REUNIÃO: 21344 DATA: 11/09/2025 FL: 6 DE 31

e que são as Orientações Pedagógicas para a Educação Alimentar e Nutricional. É um documento que fortalece e qualifica as ações e projetos de educação alimentar e nutricional, voltado para os educadores, para fortalecer as discussões sobre as temáticas contemporâneas, que impactam profundamente às comunidades locais. Então, relaciona a educação alimentar e nutricional com o currículo da cidade, com o objetivo de aprendizagem e com o ODS, que traz as temáticas do clima, do meio ambiente, dos direitos humanos, das desigualdades sociais, da vida familiar e social, e do consumo e sustentabilidade.

Então, esse documento traz como referência o Guia Alimentar para População Brasileira e o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional. Este ano estamos na fase de implementação, com formação para todos os educadores para que a temática da alimentação no currículo seja transversal, como diz a legislação, e que ela perpassasse todos os componentes curriculares. Porque na Matemática, na Língua Portuguesa, na História e na Geografia, nós conseguimos conectar o tema da alimentação e trazer esse debate para os estudantes e para as famílias, que é tão importante para a adoção de práticas alimentares saudáveis e sustentáveis.

Então, como a gente aproxima os estudantes da comida de verdade? É por meio de alguns projetos, e um deles é o incentivo às hortas pedagógicas. A gente tem no nosso monitoramento, no último ano de 2024, 1.600 unidades, das quatro mil que já estão implantadas, hortas ativas, com o cultivo de alimentos *in natura*, e as crianças participando desse processo, desde plantar a semente até a colheita, levar para o prato os temperos para dar mais sabor à alimentação e melhorar a aceitação dos alimentos.

Aqui estão os tipos de horta, porque nem sempre é possível fazer uma horta num canteiro, às vezes, a unidade não tem espaço de terra disponível, mas a gente tem outras modalidades. Então, se a sua escola só tem concreto, é possível fazer uma horta suspensa, é possível fazer uma horta num vaso, então, têm essas modalidades.

E para apoiar essas unidades, que têm hortas pedagógicas, o ano passado, em parceria com a SMDE - Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Trabalho, nós iniciamos

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE REGISTRO PARLAMENTAR E REVISÃO – SGP.4
NOTAS TAQUIGRÁFICAS SEM REVISÃO

REUNIÃO: 21344 DATA: 11/09/2025 FL: 7 DE 31

apoio às unidades com horta, por meio de mulheres da comunidade, mulheres que estavam em situação de vulnerabilidade social. Elas são contratadas por meio do Programa Operação Trabalho, recebem uma bolsa para estarem nas escolas, quatro vezes por semana, para apoiarem as unidades no cultivo de alimentos na horta, que, muitas vezes, era uma barreira na continuidade, porque você precisa ter um professor dedicado, um professor que tenha afinidade com horta para continuar e, às vezes, esse professor começa no Projeto Horta, e, no ano seguinte, está em outra unidade, aí a horta acaba. Então, foi uma forma que a gente encontrou para apoiar e gerar renda para mulheres em situação de vulnerabilidade social na Cidade.

Outro projeto que também busca incentivar a adoção de práticas alimentares saudáveis é o Rolê Agroecológico. É um projeto intersecretarial, que leva os estudantes do 6º ano, que estão na temática educação ambiental, para esses espaços de agricultura que mencionei, que são hortas em sítios. Na zona Sul de São Paulo, em Parelheiros, é onde está a maior parte dos nossos agricultores. Lá há vários sítios em áreas de proteção ambiental, que recebem aos estudantes para uma vivência pedagógica. Lá, os estudantes têm a possibilidade de conversar com os agricultores, entender o que é um alimento orgânico, qual a importância das nossas escolhas alimentares conscientes. Eles participam das atividades de cultivo e de colheita, almoçam nesses espaços, um almoço agroecológico, e ainda levam um *kit* para exposição didática para suas famílias, com sugestão de receitas, são apresentados as pancs - plantas alimentícias não-convencionais e, muitas vezes, levam uma muda para plantar em suas casas. Com isso, a gente promove, valoriza os saberes locais, o agroturismo da cidade e a preservação do meio ambiente. Ano passado, mais de 22 mil estudantes fizeram parte do Rolê Agroecológico.

Aqui há outro projeto muito bacana, em parceria com a Faculdade de Saúde Pública da USP, onde a gente leva cozinheiras e professores para um projeto chamado Cozinhas e Infâncias, que é um laboratório para fortalecer e valorizar práticas culinárias. Essa é uma ferramenta que a gente também incentiva nas unidades, para que os professores trabalhem em oficinas culinárias para resgate de técnicas culinárias entre os estudantes, o resgate da cozinha

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE REGISTRO PARLAMENTAR E REVISÃO – SGP.4
NOTAS TAQUIGRÁFICAS SEM REVISÃO

REUNIÃO: 21344 DATA: 11/09/2025 FL: 8 DE 31

para saber preparar o próprio alimento que, ao longo dos anos, vem se perdendo. Então, se a gente não prepara nossa própria comida, quem vai preparar? Ou a gente fica refém de quem? Da comida pronta, que, muitas vezes, é ultraprocessada.

Aqui há um pouco das nossas ações. Então, mais uma vez, agradeço a oportunidade, e reitero a manifestação formal que fizemos no processo quanto ao apoio à aprovação do projeto de lei, que proíbe a oferta e a comercialização. E só para concluir a minha fala, ressalto que nenhuma escola municipal tem cantina. Então, na nossa realidade, no nosso cenário, seria a proibição da oferta, mas, conforme está no parágrafo único, obedecendo as diretrizes do PNAE. Atualmente, as diretrizes do PNAE têm proibição total para a primeira infância, que é de 0 a 3 anos e 11 meses; e uma limitação da oferta para as demais faixas etárias.

Muito obrigada. (Palmas)

O SR. PRESIDENTE (George Hato) – Quero agradecer a Dra. Fernanda Lourenço de Menezes, que é Diretora da Divisão de Nutrição Escolar da Coordenadoria de Alimentação Educacional. Eu tive a honra, o prazer de trabalhar com ela no Programa de Saúde no Esporte, porque além de uma ótima profissional, é uma grande amiga, e está à frente dessa diretoria que está cuidando das nossas crianças nas escolas. Então, se não sabiam, após sua fala, vimos que as nossas crianças estão sendo muito bem assistidas em relação às nossas merendas.

Quero dizer que o objetivo do projeto de lei é restringir a comercialização de alimentos ultraprocessados nas cantinas das escolas. Como vocês sabem, as crianças passam um grande tempo do dia nas escolas, e quando a criança vai na cantina, fazer a compra de um alimento, ela tem esse primeiro contato até com a educação financeira. O pai dá um trocadinho para ela, ela vai lá comprar o alimento, conferir o troco, etcetera. Eu acho que ter esse ambiente saudável na escola é muito importante, e esse projeto vai ao encontro disso, e considerando também que 35% das crianças de 5 a 9 anos estão com excesso de peso; e 37% dos adolescentes também estão com sobrepeso.

Agora, eu vou convidar o Sr. Alexandre Novachi, Diretor de Assuntos Regulatórios e Científicos, representante da Associação Brasileira da Indústria de Alimentos – ABIA, para sua

REUNIÃO: 21344 DATA: 11/09/2025 FL: 9 DE 31

exposição, que está *online*

O SR. ALEXANDRE NOVACHI - Bom dia, Exmo. Vereador, autoridades presentes, colegas da mesa, senhoras e senhores. Em nome da ABIA, eu agradeço à Câmara Municipal da cidade de São Paulo pela oportunidade de participar desta audiência pública. É uma honra nós podermos contribuir com esse debate, que envolve a saúde pública, a alimentação e o bem-estar da sociedade.

Peço licença para fazer uma breve apresentação. Meu nome é Alexandre Novachi, sou Farmacêutico Bioquímico formado pela Universidade Estadual Paulista, Unesp, na modalidade Alimentação e Nutrição. Também sou bacharel em Direito, atuo há mais de 30 anos na área de assuntos regulatórios e científicos, e desenvolvi minha carreira através da passagem por grandes empresas e referências do setor. Venho tendo a oportunidade de gerar projetos importantes na área de Inovação Regulatória, tanto no Brasil como na América Latina, no Mercosul. Tenho também representado o setor com diálogos constantes com órgãos reguladores do Brasil, como Anvisa, Ministério da Agricultura e Inmetro. Tenho tido também importante participação junto ao Códigos Alimentares Brasileiro, tenho tido a oportunidade, inclusive, de ser membro das delegações brasileiras nas discussões sobre Nutrição. Atualmente, como já foi dito, ocupa a posição de Diretor de Assuntos Regulatórios e Científicos da ABIA. E com essa vivência e com essa experiência, eu venho contribuir com o debate de hoje.

Ao longo desses pouco mais de 30 anos, eu tenho pautado minha atuação com base em uma máxima da Declaração dos Direitos do homem, que afirma que todo ser humano tem direito à alimentação segura, saudável e em quantidade. São três aspectos inegociáveis no que tange à questão do acesso à alimentação.

Hoje, nós vamos focar na questão da alimentação saudável. Esse é um ponto tão importante que a própria Organização Mundial da Saúde vem debatendo constantemente, frequentemente, os aspectos que envolvem alimentação saudável. No ano de 2024, ela republicou diretrizes, princípios que devem nortear a alimentação saudável. A OMS preconiza que quatro princípios devem ser seguidos quando se fala em alimentação saudável: a

REUNIÃO: 21344 DATA: 11/09/2025 FL: 10 DE 31

adequação, o equilíbrio, a moderação e a diversidade. Esses princípios também devem nortear as questões regulatórias e os seus aspectos quanto às políticas públicas.

A ABIA reconhece a importância e a relevância do projeto de lei 344. É absolutamente legítimo o enfrentamento da obesidade infantil e infantojuvenil, que é relativamente importante e relevante, porque cresce no Brasil e no mundo. É um problema, mas nós entendemos que, na essência desse projeto, está a classificação dos alimentos pelo grau de processamento, e é exatamente esse ponto que nos traz uma certa preocupação com relação aos objetivos da efetividade do projeto de lei. Por que isso? Porque quando a gente busca a classificação, quando a gente adota a classificação pelo processamento dos alimentos, a gente pode estar incorrendo em uma classificação vaga, heterogênea e de difícil aplicação, e essa não é uma posição exclusiva do setor de alimentos do Brasil.

Outras agências reguladoras, outros órgãos científicos internacionais têm se posicionado dessa maneira, como, por exemplo, a Agência Nacional de Segurança Sanitária de Alimentação da França; o Comitê de Recomendações Nutricionais dos países nórdicos; o Comitê Científico da Agência Espanhola de Segurança Alimentar e Nutrição; o Comitê Consultivo Científico em Nutrição do Reino Unido; e a Fundação Britânica de Nutrição. Há algum tempo, todos eles têm se manifestado com preocupações em relação à adoção do critério de processamento para a recomendação de uma alimentação, do tipo de alimento das políticas públicas.

Recentemente, corroborando com essa posição, a Organização Mundial da Saúde criou um grupo de trabalho que tem por objetivo buscar uma melhor definição do critério dos alimentos ultraprocessados; e a FDA, mais recentemente, e neste momento, continua aberta à consulta pública visando esse mesmo objetivo. O processamento de alimentos não é um problema, não é sinônimo de risco. O processamento de alimentos, por contrário, garante um alimento seguro, o processamento de alimentos visa garantir o acesso à conservação e à durabilidade dos alimentos, e esses processos tecnológicos são, todos eles, assistidos, revisados e autorizados tanto pela Organização Mundial da Saúde, através dos Códigos

Alimentares; pela FAO; e no Brasil pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária. O alimento produzido pela indústria no Brasil é reconhecido mundialmente como um alimento seguro, visto que, desde 2023, o Brasil se consolidou como o supermercado do mundo, o Brasil exporta para mais de 190 países, ao longo do mundo, países com exigências sanitárias e regulatórias e comprometimento com a alimentação de suas populações. São mercados como Japão, como Europa, como Estados Unidos, como Ásia.

Mais importante e relevante do que o processamento, nós estamos falando sobre o perfil nutricional dos alimentos. Os alimentos possuem especificidades diferentes para momentos diferentes, para etapas diferentes da vida, para situações e condições fisiológicas diferenciadas. Quando a gente traz o grau de processamento de um alimento para essa classificação, nós corremos no risco de colocar todos no mesmo grau de equidade, seja um pão ou um iogurte ou um biscoito ou um suco, uma fórmula infantil. Ou seja, são produtos que têm perfis nutricionais absolutamente diferentes, têm momentos de consumo absolutamente diferentes, e têm reconhecimento e necessidades absolutamente diferentes. Ou seja, nós estamos incorrendo no risco de uma simplificação no combate a um processo, a uma situação extremamente complexa, como é a questão da obesidade.

E essa complexidade é reconhecida pela Organização Mundial da Saúde como um problema crônico, complexo, multifatorial, influenciado por fatores genéticos, metabólicos, comportamentais, psicológicos e ambientais, e isso não se discute. Então, quando nós reduzimos ou simplificamos a um único critério, nós corremos o risco de ignorar a relevância desse problema. Nós corremos o risco de não alcançar os objetivos os quais nós buscamos através desse projeto de lei. Nós reconhecemos também que os ingredientes de impacto na saúde pública, como sódio, adição de açúcar, gordura saturada e gorduras trans, devem sim ter o seu consumo moderado. Conforme preconiza a própria Organização Mundial da Saúde, tem de ter um consumo moderado, diversificado, equilibrado e adequado. E outros caminhos devem ser considerados, outras ferramentas também devem ser consideradas com relação ao combate à obesidade, seja, como já foi citado aqui, à questão da educação alimentar e nutricional

REUNIÃO: 21344 DATA: 11/09/2025 FL: 12 DE 31

extremamente importantes, ou outras ações de promoção à saúde e ao bem-estar, como a prática de atividades física, um sono adequado, e a criação de ambientes urbanos saudáveis.

Nós preconizamos e apoiamos também a informação clara dos nutrientes críticos na rotulagem dos alimentos; apoiamos e continuamos apoiando a rotulagem nutricional no Brasil, que foi implementada em 2022, e o setor trabalhou de forma bastante ativa, seja na discussão quanto à implementação, e o Brasil é um dos países que tem uma das melhores ferramentas de rotulagem nutricional frontal. Lembrando que alimentos com alto teor de sódio, de açúcar, de gordura saturada, de gorduras trans, são os alimentos comercializados em cantinas, em padarias, em restaurantes industriais, ou mesmo em cozinhas industriais, e esses alimentos não trazem a rotulagem nutricional frontal, então essa informação não chega até o consumidor. Esse é um ponto bastante importante, que também deve ser considerado.

Também preconizamos, sem dúvida alguma, que no ambiente escolar todos os alimentos devem ter o seu papel, devem ser incluídos no cardápio. Essas são medidas que nós entendemos mais consistentes e que, sem dúvida alguma, podem melhorar as práticas nutricionais, e são ações tomadas internacionalmente.

Eu encerro por aqui. Agradeço aos Srs. Vereadores e as senhoras e os senhores presentes. Para nós, este debate é fundamental, mas ele tem de ser baseado em ciência sólida, em consenso técnico, em responsabilidade social e em serenidade. Serenidade, por quê? Porque nós só vamos alcançar o objetivo do combate à obesidade através de ações serenas, através da aplicação da ciência, através de políticas públicas eficazes e não através da classificação dos alimentos pelo seu grau de processamento, porque, dessa maneira corremos o risco de estar estigmatizando tanto os alimentos, quanto às pessoas, quanto às comunidades.

Mais uma vez, muito obrigado pela participação.

O SR. PRESIDENTE (George Hato) - Muito obrigado, Sr. Alexandre Novachi, Diretor de Assuntos Regulatórios e Científicos, representante da Associação Brasileira da Indústria de Alimentos – ABIA.

Quero dizer que o objetivo do projeto é a gente proibir refrigerantes, os *snacks*, os

REUNIÃO: 21344 DATA: 11/09/2025 FL: 13 DE 31

salgadinhos, as bolachas recheadas, os sucos de caixinha, que são ricos em calorias, em açúcares adicionado, gordura trans, sódio, aditivo artificial, e pobres em nutrientes essenciais. São alimentos formulados com ingredientes artificiais, como: corantes, aromatizantes, conservantes e adoçantes, que fazem crescer o número de cânceres na população, e ainda mais na população mais jovem. Quero dizer que a ciência biológica não é uma ciência exata, $2 + 2 = 4$. E a Medicina e a Ciência Biológica fazem esse debate, o que é muito bom.

Então, eu quero chamar agora a Sra. Maria Laura Louzada, pesquisadora da USP, do Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde.

A SRA. MARIA LAURA DA COSTA LOUZADA - Um bom dia, bom dia a todas as pessoas aqui presentes. Acho que, primeiro, quero agradecer o convite para estar aqui com vocês, e parabenizar por esse projeto de lei que, de cara, eu já digo que sou uma grande apoiadora. Falo em nome também da nossa equipe do Nupens - USP.

Farei uma breve apresentação. Sou a Maria Laura, professora da Faculdade de Saúde Pública da USP, desde 2019, pesquisadora do Nupens, Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde, que existe desde 1995, dedicado ao estudo dos determinantes da saúde da população brasileira. Recentemente, também me integrei a Abeso, Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade.

Tenho me dedicado, há alguns anos, desde que comecei a fazer o meu doutorado, ao estudo do efeito dos alimentos ultraprocessados na saúde, no meio ambiente e na cultura. E é sobre isso que vou falar aqui hoje.

Antes de começar, também acho importante dizer que não tenho conflitos de interesse, que significa que todas as pesquisas que eu e o meu grupo fazemos, na USP, são financiadas por agências públicas de fomento. Ou seja, não estou aqui representando nenhuma empresa que tenha fins comerciais ou lucrativos.

O principal papel para contribuir com esse debate é falar um pouquinho das evidências científicas mais atualizadas, em relação ao efeito desses alimentos. Já adianto que os efeitos são muito nocivos. Os primeiros estudos mostraram que eles tinham efeitos nocivos

REUNIÃO: 21344 DATA: 11/09/2025 FL: 14 DE 31

na nossa saúde, mas hoje a gente sabe que eles também são prejudiciais para o meio ambiente e que também deterioram a nossa cultura alimentar, que é tão rica.

Então acho que começar falando sobre o que são alimentos ultraprocessados, pensei primeiro começar trazendo uma analogia não científica para esse conceito. Então a gente pode pensar numa fábrica que cria, que produz produtos que podem ser comidos, mas esses produtos não têm absolutamente nada a ver com qualquer coisa que a gente encontra na natureza.

A gente pode dizer que esses são os alimentos ultraprocessados, mas eles têm, sim, um conceito científico robusto, muito aceito pela sociedade acadêmica, que são as formulações industriais usualmente feitas em várias etapas de processamento que, praticamente, não têm alimentos inteiros, íntegros, naturais na composição, que têm adição de substâncias industriais, como esses aditivos alimentares, corantes, aromatizantes e também substâncias modificadas, como o açúcar invertido e a proteína isolada.

O Vereador já trouxe vários exemplos como os refrigerantes, sucos artificiais, bolachas salgadas, biscoitos doces, essas refeições prontas que a gente aquece no micro-ondas, como *nuggets* ou a lasanha congelada. Mais recentemente, há também ultraprocessados que tem apelo de serem saudáveis e sustentáveis, como hambúrgueres veganos, hambúrgueres do futuro que, por mais que sejam muito chamativos apelativos, eles também são alimentos ultraprocessados.

Também quero dizer que, falar de alimentos ultraprocessados, não tem nada a ver com falar que processar alimentos é ruim. Quase todos os alimentos que a gente come são processados de alguma forma. Isso é superimportante. O leite é pasteurizado, o arroz branco, que faz parte da nossa cultura, é polido. Muitas vezes a gente compra carnes que são limpas, desossadas, as farinhas são moídas. A gente tem uma gama de alimentos saudáveis que são processados que os torna mais práticos de cozinhar, mais saborosos, mais diversos.

O iogurte natural é fermentado. Não tem coisa mais saborosa de que um processamento que transformou o leite num novo produto que traz diversidade para nossa alimentação. Então, jamais, quando a gente fala que está processado, a gente está falando

contra o processamento de alimentos e nem contra a indústria de alimentos. A gente está falando de um braço da indústria de alimentos que ultraprocessa alimentos, que transforma a natureza em coisas completamente diferentes e que hoje, a gente tem certeza de que fazem mal para a saúde e para o meio ambiente.

Vou falar um pouquinho das evidências. Acho que a gente pode afirmar, sem dúvida alguma, que há um corpo muito robusto de estudos científicos feitos em várias universidades do mundo, que também têm financiamentos públicos. São estudos feitos na Espanha, na França, nos Estados Unidos, no Reino Unido, na Austrália e, claro, no Brasil, que mostram que o consumo de alimentos ultraprocessados está associado com maior risco de uma gama enorme de doenças: obesidade, doença do coração, diabetes, pressão alta e vários tipos de câncer também.

Por que isso acontece? Acho que o primeiro ponto, que foi por onde começaram os estudos, é que eles têm altas quantidades de açúcar, gordura e sal, que são elementos, nutrientes, os alimentos que a gente sabe que fazem mal. Mas, com o avanço da ciência, a gente viu que esses alimentos têm muito mais do que isso. Eles têm outras características que também fazem mal.

Além de terem esses nutrientes em excesso, também faltam nutrientes bons nesses alimentos. Portanto, têm pouca quantidade de fibra, um elemento que é uma parte dos carboidratos, um tipo de nutriente muito importante para a saúde do nosso intestino e para a saúde do coração. Eles têm poucas quantidades de vitaminas e minerais, e poucas quantidades do que a gente chama de compostos bioativos, substâncias protetoras para a saúde do coração também, como os chamados polifenóis.

Esses alimentos têm uma quantidade enorme de aditivos alimentares: os corantes, aromatizantes, texturizantes, que dão esses sabores fortes e artificiais, como a corzinha rosa na bolacha de morango, que não tem morango. Por mais que sejam regulados, por lei, encontramos cada vez mais evidências de que o consumo de aditivos alimentares está associado com aumento do risco de várias doenças.

Um tipo específico de aditivo alimentar são os edulcorantes, que a gente é mais acostumado a ouvir como adoçantes artificiais que, por muito tempo, foram vendidos para nós como a solução para a obesidade. Hoje, a gente sabe, por meio de vários estudos, que eles não só não resolveram o problema da obesidade, como trouxeram novos problemas.

Isso foi recentemente colocado num documento, publicado pela Organização Mundial da Saúde, que é o órgão máximo sobre saúde no mundo, dizendo que, revisando todos os estudos que se tem até hoje, de fato, os adoçantes não protegem contra o ganho de peso e podem fazer mal, principalmente para as crianças.

Hoje a gente sabe que os alimentos ultraprocessados que antes, quando tinha os adoçantes artificiais e estava escrito *diet*, *light*, zero, hoje em dia não, a gente pode comprar o ultraprocessado que a gente pensa que não tem edulcorante, mas quando a gente vai olhar na listinha com as palavras miúdas, tem edulcorante também. E o consumo hoje é muito alto.

Um estudo que a gente acabou de fazer, que está para ser publicado, a gente conseguiu estimar que, cerca de 30% dos adolescentes entre 10 e 19 anos, já consomem edulcorantes todos os dias, mesmo sem saber.

Além desses aditivos, a gente também tem evidências de que os alimentos ultraprocessados têm substâncias tóxicas que são produzidas durante alguns processos de calor ou até mesmo liberados das embalagens plásticas. Essas substâncias têm alguns nomes esquisitos como a acrilamida, por exemplo, o bisfenol que talvez muitos de vocês já tenham ouvido falar.

E, por fim, exatamente porque esses alimentos ultraprocessados não têm nada inteiro na sua composição - a gente não consegue enxergar uma cenoura inteira ali, eles são pedaços, são formulações industriais - têm um efeito também na nossa saciedade, ou seja, na nossa capacidade de controlar o que a gente come. É como se eles mandassem uma mensagem atrasada para o nosso cérebro, a gente come mais do que a gente precisa, ele prejudica tanto a nossa digestão, a forma como a gente processa o alimento dentro do corpo e a mensagem que ele manda para o cérebro.

Acho que todo mundo já viveu aqui o momento de comer o salgadinho, sentir que já estava na hora de parar e não conseguiu. Acho que essa é a maior representação do efeito que eles fazem no nosso cérebro em relação a isso.

Há alguns estudos recentes, muito impressionantes, mostrando o potencial papel aditivo desses alimentos. O papel viciante dos alimentos ultraprocessados. Esses estudos são feitos usando instrumentos de avaliação que já foram estudados com outras substâncias com drogas psicoativas, por exemplo. Esses instrumentos, quando aplicados aos alimentos ultraprocessados, a gente tem visto que as pessoas relatam sintomas parecidos, que é falta de controle, não conseguir parar, compulsão, desejo exagerado quando a gente está longe dos ultraprocessados.

Então a gente está falando aí de alimentos que, além de fazerem mal, muito provavelmente a gente não consegue ter um controle absoluto sobre o seu consumo quando se está diante deles.

Bom, para além da saúde, a gente também tem evidências do impacto negativo desses alimentos no meio ambiente.

As embalagens plásticas são, creio que seja a maior exemplificação, mas é muito mais do que isso, uma vez que diminuem a biodiversidade, têm um gasto energético muito grande tanto na produção quanto no transporte e impactam negativamente na nossa cultura alimentar.

Fazer o ultraprocessado é igual no mundo inteiro. Quando a gente vê alimentos *fast-food* são iguais no Brasil, nos Estados Unidos ou no Japão, a gente está enfraquecendo todas as culturas locais que são tão importantes. A gente está enfraquecendo o nosso arroz com feijão, o *sushi* do Japão, a dieta mediterrânea da parte da Espanha, tornando toda a alimentação do mundo um pouco mais parecida.

Isso é extremamente prejudicial para a nossa cultura e para o nosso comércio local, tão baseado na nossa alimentação tradicional e saudável.

Acho que falando um pouquinho sobre as crianças, especificamente, a gente também

REUNIÃO: 21344 DATA: 11/09/2025 FL: 18 DE 31

já tem algumas evidências de que o consumo de ultraprocessados diminui a ingestão de vitaminas e minerais tão importante para o crescimento.

A gente tem evidências de que a exposição a ultraprocessados nas crianças bem novinhas diminui o consumo de leite materno, de leite humano, que é, com certeza, o alimento mais importante para as crianças menores de dois anos. E a gente já tem evidências também do impacto em doenças, numa fase muito precoce, que é o caso da obesidade infantil.

Em relação às crianças, há um ponto muito importante que é a questão da formação do paladar. Uma criança pequena exposta, desde cedo, a alimentos com altas quantidades de açúcar, de gordura e de sal, reforçados com esses aditivos que tornam o sabor ainda mais exaltado, essa criança acaba perdendo o paladar pelo alimento de verdade. Ela vai cada vez mais rejeitando os alimentos que fazem parte da nossa cultura e que têm, de fato, um sabor menos realçado. E isso vai para a vida inteira.

Então, um hábito que começa lá na primeira infância, quando a gente percebe, vemos um adulto que não come mais arroz, feijão, carne, porque está acostumado com o sabor artificial.

Pode ser um pouco forte falar, mas eu acho que existe um paralelo muito claro entre os alimentos ultraprocessados e o tabaco, o cigarro, porque são produtos que não são essenciais. A gente está falando que ultraprocessado é só uma parcela. Há todos os outros milhares de alimentos não ultraprocessados para a gente consumir.

Os dois produtos estão associados à doença, à morte precoce e tem um grande potencial aditivo. E o que a gente fez para ser um caso de sucesso na redução do tabagismo no Brasil? A gente fez educação e política pública. Creio que o PL conversa exatamente com isso.

Dentro da escola, a gente tem educação. A gente precisa de lei para regular esses ambientes e nos expor menos a esses alimentos. E acho que a gente viu aqui o grande sucesso do Programa de Alimentação Escolar na cidade de São Paulo, do qual sou fã. Mas a gente tem um problema, sim, que são as cantinas competindo com a alimentação saudável que é oferecida nas escolas.

A gente fez um estudo, publicado em 2021, que mostra que crianças e adolescentes

que tinham mais adesão à alimentação ofertada pela escola, ou seja, que mais comiam, de fato, o almoço ofertado pelo PNAE, tinham alimentação mais saudável e 24% menos chance de ocorrência de obesidade.

Por outro lado, a gente viu que isso diminuía ao serem expostas à cantina nos mesmos lugares. A cantina compete com alimentação saudável, que é oferecida de graça na escola. Para vocês verem o poder desses alimentos.

Mas a gente também tem estudos mostrando que a regulação é muito importante. Nos lugares onde há leis que regulam oferta de ultraprocessados, o consumo desses alimentos, de fato, diminui.

Temos também estudos sobre sustentabilidade de cantinas que não ofertam esses alimentos. Uma tese, publicada na Universidade Federal de Minas Gerais, comparou a sustentabilidade financeira do que eles chamaram de cantinas tradicionais, que seriam cantinas que vendem ultraprocessados, e cantinas saudáveis. Essa tese comparou qual era a lucratividade dessas duas cantinas. O resultado foi que era muito semelhante, mostrando também a possibilidade real e concreta de se conseguir aprovar esse tipo de lei e ser benéfico para os estudantes, para as famílias, para a indústria, para o comércio, para o comerciante das cantinas escolares.

Bom, acho que o que eu tinha para falar era isso. Para finalizar, creio que essa proposta é absolutamente fundamental e parceira da saúde das crianças e adolescentes. Eu diria que a alimentação saudável - eu diria, não – a alimentação saudável é um direito, quando a gente fala em direito, é dever do Estado garantir essa alimentação saudável.

Agora há muita evidência de que quando a gente está olhando o ultraprocessado, ele nos chamando, pode ser que o nosso cérebro não consiga resistir. Não é culpa nossa. A gente não está estigmatizando ou culpando quem come ultraprocessado. A gente está dizendo que esses produtos que fazem mal nos chamam para eles. Quase que o oposto disso, a gente está tirando a culpa das pessoas e debatendo que existem produtos que, de fato, tiram um pouco do nosso controle e causam problemas para a saúde e para o meio ambiente.

Eu quero dizer que podem continuar contando com a gente para esse caminho.

Muito obrigada.

O SR. PRESIDENTE (George Hato) – Muito obrigado, Sra. Maria Laura da Costa Louzada, pesquisadora da USP Núcleo de Pesquisa Epidemiológica em Nutrição em Saúde. Obrigado pela aula.

Sabemos que 35% das crianças, entre 5 a 9 anos, têm excesso de peso. Essa pesquisa, quando foi feita, 91% das crianças consumiram ultraprocessados no dia anterior, 85% das cantinas vendem refrigerantes, 80% vendem salgados industrializados e a presença de frutas frescas e sucos naturais é mínima.

Convido agora o Sr. Renato Barreto, do Idec, Instituto de Defesa de Consumidores.

Anuncio a presença da Vereadora Marina Bragante, coautora do projeto. Obrigado pelo apoio.

O SR. RENATO BARRETO - Bom dia a todas e todos. É um prazer estar aqui novamente para fazer uma conversa sobre esse importante projeto de lei.

Eu sou Renato, gerente de políticas públicas do Instituto de Defesa de Consumidores. Em nome do Instituto, agradeço ao Vereador George Hato, à Vereadora Marina Bragante e aos demais membros da mesa, a quem está acompanhando a gente *on-line* e aqui no plenário por estarem participando desse importante debate, na audiência pública da Comissão de Educação.

O Idec também é uma associação que existe há 38 anos, não recebe dinheiro nem de governos nem de empresas, até porque foi criado para defender os consumidores, normalmente contra os abusos de empresas e governos. Então a gente tem muito, no histórico da nossa tradição, o combate a esse tipo de abuso, que organiza tudo aquilo que a gente faz.

O Idec tem, hoje, mais de três mil associados e 40 mil apoiadores que contribuem para a gente lutar por essas causas. Uma delas é um momento muito feliz, porque hoje, dia 11/09, completa 35 anos da promulgação do Código de Defesa do Consumidor.

O Código de Defesa do Consumidor é a lei mais importante da defesa do consumidor,

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE REGISTRO PARLAMENTAR E REVISÃO – SGP.4
NOTAS TAQUIGRÁFICAS SEM REVISÃO

fls 22

REUNIÃO: 21344 DATA: 11/09/2025 FL: 21 DE 31

que orienta toda a nossa atuação, tem um dispositivo, uma parte muito importante, no artigo sexto, que diz o seguinte: “São direitos básicos do consumidor a proteção da vida, saúde e segurança contra os riscos provocados por práticas no fornecimento de produtos e serviços considerados perigosos ou nocivos”

Foi muito importante a fala da professora Maria Laura para dizer que é isso. A gente está tratando de um tipo de produto que é nocivo. Há lei que fundamenta a necessidade de criarmos instrumentos, também normativos nos estados e nos municípios, além do federal, para proibir que esse tipo de produto esteja em lugares tão importantes como a escola, que é um lugar que tem por dever educar, por dever criar hábitos saudáveis.

Portanto, é fundamental que, dentro desse espaço, a gente consiga proteger crianças e adolescentes desse tipo de produto nocivo.

Eu acho muito feliz a comparação com o tabaco, inclusive, com o álcool. Eu acho que ultraprocessado é algo que está, enfim, com mais do que evidências para ser relacionado com o aumento de doenças crônicas, com o aumento da obesidade.

Eu acho que é fundamental que a gente consiga, aqui na cidade de São Paulo, seguir bons exemplos de outros municípios que já avançaram com legislações estaduais e municipais para a proibição de ultraprocessados.

Um pouco da história do Idec também nesse tema, desde 2018, nós, muito estimulado por esses associados, pais e mães que têm preocupação com o produto que é ofertado dentro das escolas, passamos a estudar e fazer um levantamento das legislações estaduais e municipais sobre o tema. Vimos que o Brasil ainda tem poucas legislações que tratam desse tema. Muitos estados e municípios têm avançado nisso, mas ainda não temos um conjunto, um arcabouço, que chamamos de normativos, que permitam que a gente proteja a alimentação escolar dentro de vários eixos.

Acreditamos que trabalhamos a análise de três eixos. Uma que é esse da educação alimentar nutricional. Então quantas legislações tratavam desse tema, de promovê-la de forma transversal em diversos temas que são tratados dentro da escola. Como que é a proibição

desses alimentos não saudáveis dos ultraprocessados? Então, que legislações que trazem essa proibição? Vimos que são muito poucas. E, como é a participação social? Porque acreditamos que é fundamental para que essas legislações que tenham restrição, que elas sejam acompanhadas pela comunidade escolar - por estudantes, professores, pais e mães -, que com isso a gente consegue de fato transformar a escola em um lugar que seja um ambiente não só saudável para a produção de Educação, mas também de outros tipos de formação para a vida, como é a parte da alimentação.

Então, dentro desse estudo que fizemos, vimos que acaba caindo em três cenários. Os municípios têm programas que estimulam uma educação alimentar e nutricional, mas não têm legislações que façam essa proibição dentro da escola. Apesar de você ter uma boa educação, as cantinas continuam oferecendo produtos não saudáveis, o que gera uma confusão até no que a escola está apontando para a criança. Então você estimula um debate sobre alimentação saudável, mas ao mesmo tempo oferece salgadinho, refrigerante, biscoito, bolacha dentro da cantina da escola. A gente cria aí uma confusão mesmo do que a gente está propondo para o ambiente escolar.

Muitos desses municípios também têm legislações, mas que são legislações muito genéricas sobre o que elas tratam de proibição. Então, quando a gente defende e apoia esse projeto, é porque ele trata do tema que dá conta do conjunto de elementos que não deveriam estar sendo oferecidos dentro das cantinas escolares, que são os produtos alimentícios ultraprocessados. Acho que é fundamental esse conceito para definir a força da legislação. Porque sem ele, o que vimos no nosso estudo é que a legislação perde força e continua tendo a entrada de outros produtos que não são aqueles taxados, especificamente, nas leis. Então, quando a lei especifica muito: ah, esse produto, esse, esse... Acaba que a indústria tem outros ultraprocessados que acabam entrando na cantina escolar.

Acreditamos, que é fundamental que os municípios tenham legislações tratando dessa proibição. É fundamental que você também desenvolva regulamentações que adequem à realidade local do município. Então, para além dessa proibição, como que o município

REUNIÃO: 21344 DATA: 11/09/2025 FL: 23 DE 31

implementa isso? Como é que ele envolve a comunidade? Como que a gente fiscaliza isso? É algo que hoje acho que existe um amplo consenso de que é fundamental que São Paulo avance nesse sentido.

Acho que, além do Idec, tem diversas organizações que hoje compõem um conjunto que chama Aliança da Alimentação Adequada e Saudável, que defende essa legislação. Temos uma parceria muito forte no município com Unicef, Fundo das Nações Unidas para a Defesa da Infância, e tem várias outras organizações que também estão somando nesse debate, que eu acho que são os mais impactados - vou deixar para depois falar em seguida - que são as pessoas que hoje estão na escola, de alguma maneira, refém desse tipo de produto, porque sem uma normativa é muito difícil a gente conseguir que o poder público pressione e consiga, vamos dizer assim, fazer um reforço na importância de que a alimentação escolar não permita que você ofereça esse tipo de produto ultraprocessado.

Em nome do Idec, Vereador, Vereadora, é um longo processo, estamos aqui desde 2023 da apresentação. Já tiveram várias audiências públicas, já foi aprovado em primeira discussão e agora a gente está nesse momento final de aprovação da segunda discussão para ser enviado para a sanção.

Então, queremos muito que vocês contem com a gente, com nosso apoio, para que isso aconteça e acreditamos muito na parceria com o Legislativo e com o Executivo para que esse projeto se torne lei. E que São Paulo, como em tantos outros temas como o tabaco, como o cinto de segurança, álcool - que muitas vezes foram ridicularizados no momento dizendo que não tinha fundamento científico – tornaram-se referências para o Brasil e para o mundo. Espero que a gente consiga fazer isso também com a criação de ambientes saudáveis dentro das escolas e a proibição de ultraprocessados. Muito obrigado.

O SR. PRESIDENTE (George Hato) - Muito obrigado, Sr. Renato Barreto, do Idec, Instituto de Defesa de Consumidores.

Eu fiz uma anotação falando sobre alimentos in natura que são – corrija-me se precisar – frutas, hortaliças; alimentos minimamente processados: arroz, feijão; Alimentos

REUNIÃO: 21344 DATA: 11/09/2025 FL: 24 DE 31

processados: pêssegos em caldas ou picles; e nós estamos combatendo os alimentos ultraprocessados: refrigerantes, bolachas recheadas, suco de caixinha.

Passo a palavra a Vereadora Marina Bragante.

A SRA. MARINA BRAGANTE - Obrigada Vereador. Bom dia a todos. Eu estava muito triste porque eu não ia conseguir passar aqui hoje, porque eu sou membro da CPI do Jardim Pantanal, que acontece no mesmo horário, mas deu certo. Eu nem tenho uma fala, mas eu queria, na verdade, contar um pouco de como eu cheguei aqui, porque eu acho que conecta com muitos temas, que esse PL que parece simples, ele traz para discussão da nossa cidade. Queria começar agradecendo o Vereador George Hato, autor do PL e que, muito gentilmente, me permitiu ser coautora. Obrigada, Vereador.

Como cheguei até aqui? Quando eu fui eleita e me tornei Vereadora, eu já tinha um histórico com as meninas e as mulheres da Girl Up, fui procurada por elas falando: “Olha, tem esse projeto, a gente queria muito trabalhar com ele. Queríamos muito que você estivesse junto com o Vereador George Hato”. Primeiro eu fiquei super emocionada, então aproveito para agradecer mais uma vez, meninas.

Mas, segundo, para mim fez muito sentido. Porque eu fui eleita por dois temas prioritários. O primeiro é sustentabilidade, clima e um desenvolvimento econômico sustentável. Esse projeto se conecta, diretamente, com a cidade que a gente quer, com país que a gente quer e como é que fortalecemos essa discussão trazendo para o concreto. E a alimentação é muito presente na vida de todo mundo. A forma como que a gente se alimenta impacta o clima e tem a possibilidade de construir um novo modelo de desenvolvimento econômico que seja mais sustentável. *Check* no primeiro pilar do meu mandato.

O segundo pilar eram as infâncias e a política do cuidado também. E, de novo, estamos falando de como cuidamos das nossas crianças, de como garantimos que as nossas crianças se alimentem melhor, portanto, elas sejam mais saudáveis física e emocionalmente também. Segundo *check*.

Terceiro tema, que para mim é muito importante, foi o que me trouxe para a política,

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE REGISTRO PARLAMENTAR E REVISÃO – SGP.4
NOTAS TAQUIGRÁFICAS SEM REVISÃO

REUNIÃO: 21344 DATA: 11/09/2025 FL: 25 DE 31

fls 26

não para o mandato, mas o interesse em trabalhar com políticas públicas, que é o de reduzir as desigualdades no nosso país. Esse projeto, também, encontra um espaço muito relevante. Sabemos que os alimentos mais baratos não são os mais saudáveis. Temos uma luta que é maior do que esse projeto. Mas também sabemos que a alimentação fornecida nas escolas, principalmente, nas escolas públicas, é muitas vezes a única alimentação que aquelas crianças têm seja no café da manhã e no almoço e no lanche da tarde, quando a gente está falando de escolas - das CEIs e das escolas no período integral. Portanto, garantir que essas crianças se alimentem de forma saudável, adequada e construam uma cultura de alimentação que seja diferente do que nós como sociedade, propagou nos últimos anos, para mim é muito relevante. Porque, de novo, incide diretamente na redução das desigualdades no nosso país.

Depois de tudo isso, estudando e olhando como gestora pública, não há dúvidas de que precisamos investir na alimentação mais saudável, porque iremos garantir melhor eficiência com os nossos recursos. Porque os recursos públicos que são aplicados, por exemplo, na saúde, no SUS, no município, também serão melhores utilizados se tivermos uma população mais saudável; e uma população mais saudável, não fica saudável de repente. Ela fica saudável com uma cultura de alimentação saudável, com uma cultura de reconhecimento do porquê esportes - e aqui o Vereador George Hato também é muito presente nessa discussão de como o esporte faz uma conexão com a gente -, mas também de que como criamos comunidade, reforça um tecido social que está muito esgarçado na nossa sociedade e de novo, a alimentação saudável, é fruto disso, porque ela é fruto, muitas vezes no município de São Paulo, das hortas que são do território, que acontecem nos territórios da cidade.

Estamos investindo para que isso se fortaleça também, para que essa política também se fortaleça na cidade, garantindo, por exemplo, que as mulheres, que na sua maioria são as que cuidam das hortas, possam ficar no território onde elas moram e cuidando dos filhos e filhas delas que também estão no território.

Então, esse para mim é um projeto que parece pequeno, parece simples, mas ele diz sobre que sociedade a gente quer, que cidade a gente quer morar e como a gente se envolve

REUNIÃO: 21344 DATA: 11/09/2025 FL: 26 DE 31

fazendo isso.

Por isso quando a Girl Up me procurou, essa forma que eu quero fazer. Não quero fazer as coisas sozinha. Quero fazer as coisas com a sociedade civil, com outros Vereadores, de outros partidos, com outras instituições, porque quanto mais gente participa da construção das políticas públicas, eu não tenho nenhuma dúvida de que melhor elas serão para toda a nossa população.

Então a minha fala é muito rápida de agradecimento e de um convite de que a gente se mobilize mais para cuidar não só das nossas crianças e adolescentes, mas de nós mesmos também. Obrigada, Vereador.

O SR. PRESIDENTE (George Hato) – Obrigado pelas palavras, Vereadora Marina Bragante. Dizer que esse projeto é suprapartidário. Obrigado, pelo apoio nessa causa tão importante.

Dizer da consequência do consumo de alimentos ultraprocessados: câncer colorretal, que vem crescendo entre adultos com menos de 50 anos. Caso recente, a Preta Gil. Diabetes tipo 2, hipertensão, doenças cardiovasculares, obesidade, depressão, ansiedade, *bullying*. Dá para prevenir muita coisa.

Em 2020, o Brasil teve 41mil novos casos de câncer colorretal. Obesidade e o consumo de processados estão entre os principais fatores de riscos.

Entre 2008 e 2020, o SUS gastou 10 bilhões com doenças relacionadas à obesidade. A projeção é de um custo anual de 36 bilhões até 2050. E é por isso que nós estamos aqui debatendo esse assunto e, se Deus quiser, nós vamos sensibilizar o Prefeito Ricardo Nunes a sancionar esse projeto tão importante para a saúde e para o futuro das nossas crianças.

Vou chamar Sra. Ana Beatriz Lopes de Souza, da Girl Up Brasil.

A SRA. ANA BEATRIZ LOPES DE SOUZA - Muito obrigada, Vereador. Bom dia a todos.

Gostaria de agradecer todos que estão nessa luta pela alimentação saudável, começando pelo nosso Vereador George Hato, proponente do PL e os coautores Waldir Júnior,

Marina Bragante, Keit Lima, Luna Zarattini e Renata Falzoni.

O meu nome é Ana Beatriz, tenho 20 anos, eu sou da comunidade da Girl Up. Estou representando todos os jovens que estão lutando pela alimentação saudável nas escolas. É justamente para mostrar que essa luta importa que eu quero começar com uma lembrança minha.

Eu lembro da casa da minha avó e sentir o aroma gostoso do bolo de fubá e da comida gostosa que minha mãe fazia. No entanto, na escola isso era um pouco diferente, porque na escola o aroma não era de bolo de fubá, mas era de glifosato e tartrazina, difícil, né? Isso também é definido como perfume potencialmente carcinogênico que é a indústria gosta de chamar de comida.

Esse aroma é o que definiu que as crianças sentem hoje em dia nas escolas. Isso me dá angústia, porque eu sempre pensei que o sabor era uma escolha, mas na verdade era uma imposição.

Aos 10 anos, o cardápio das crianças é salgadinho, biscoito, refrigerante, produtos atrás de produtos vendidos como se fossem diversão, mas na verdade, é um veneno. Até quando médicos olham para as crianças e dizem que elas podem ficar doente com isso, se já não estão.

A minha infância e a infância de outras crianças podem ser roubadas. Sim, eu digo roubadas por todos aqueles que aqui defendem que esses alimentos ultraprocessados são comidas. E eu não falo apenas de números, hoje, eu falo de pessoas de carne e osso, como a Gabriela da comunidade da Girl Up, que hoje tem 18 anos. Quando ela era pequena, tudo o que ela tinha na escola era bolinho de Ana Maria, macarrão com salsicha. E hoje a Gabi frequenta um ambulatório de transtornos alimentares, porque ela desenvolveu compulsão. A infância da Gabi foi violada. Sim, violada. E não é só ela. Também temos a Taligia de 17 anos que o almoço da escola dela é vendido às 9hs da manhã e depois disso não tem mais nada, além de ultraprocessados. E as comidas de verdades são três vezes mais caras. E isso não é acaso. É uma estratégia. É uma estratégia para manter as crianças em um ciclo de consumo que pode levar à dependência e a doenças.

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE REGISTRO PARLAMENTAR E REVISÃO – SGP.4
NOTAS TAQUIGRÁFICAS SEM REVISÃO

REUNIÃO: 21344 DATA: 11/09/2025 FL: 28 DE 31

fls 29

Eu me pergunto: como ousamos permitir que a infância das crianças seja vendida em pacotes coloridos recheados de veneno disfarçado? Como ousamos aceitar que os nossos corpos são formados em laboratório e não em cozinhas? Como vocês da indústria ousam dizer que isso não faz mal e continuam vendendo isso para as nossas crianças? Como vocês dormem sabendo que milhares de crianças todos os dias adoecem por culpa de vocês?

Agora, dirijo-me aos Vereadores da minha cidade, porque alimentação não é só saúde, é educação, inclusão e igualdade. Agora a pergunta está diante dos senhores. Esses são os valores que os senhores querem defender ou o que realmente importa é só o dinheiro no bolso, enquanto as nossas infâncias estão sendo roubados por pessoas que nem ao menos sabem os nossos nomes e nem os nossos rostos?

Bem, hoje os senhores têm uma decisão adiante. A infância da Gabi não pode ser devolvida, mas a de milhares de outras crianças podem ser protegidas. Se não for agora, quantas infâncias mais os senhores vão permitir que sejam vendidas em pacotes coloridos? E quando essas crianças adoecerem, não diga que os senhores não foram avisados. A omissão dos senhores terá um nome, um rosto e uma consequência. Não se enganem, isso não é uma luta entre jovens e parlamentares. Isso é uma missão: nós pelas nossas crianças. Enquanto a indústria quiser roubar nossas vidas, eu digo para todos os senhores, em nome de todos os jovens, nós vamos lutar. Obrigada. (Palmas)

O SR. PRESIDENTE (George Hato) – Parabéns, Ana Beatriz Lopes.

Passemos aos oradores inscritos pelo *site*. Sra. Vera Helena Lessa Vilela, do Sindicato dos Nutricionistas do Estado de São Paulo?

A SRA. VERA HELENA LESSA VILELA - Boa tarde. Eu só queria reforçar o apoio do Sindicato dos Nutricionistas a esse projeto de lei. Considerando que nós somos as organizadoras, planejadoras dos cardápios da alimentação escolar em todas as redes - direta, conveniada e terceirizada.

Gostaria de deixar algumas questões para se pensar, no processo de regulamentação desse projeto de lei. Uma delas é justamente essa questão de a lei alcançar

REUNIÃO: 21344 DATA: 11/09/2025 FL: 29 DE 31

todas as formas de gestão do programa de alimentação escolar sejam as conveniadas, as terceirizadas. O que temos observado é que algumas leis não estão sendo cumpridas nessas redes. É importante que isso esteja claro.

Outra questão que eu gostaria de deixar aos Vereadores e aos presentes, se essa legislação também vai abarcar as escolas estaduais no Município de São Paulo, que são praticamente o mesmo número das escolas municipais em que a gente tem cantina. Então eu acho que é importante a gente considerar também essa questão.

Acho que são basicamente esses pontos que eu gostaria de deixar, e lembrar que seria bastante interessante que, no momento da regulamentação, porque eu acredito que essa lei será aprovada, a gente tenha a participação social na construção dessa regulamentação, como a gente teve na lei de inserção de alimentos orgânicos e de base agroecológica na alimentação escolar no município, e que tem sido muito importante para que a gente continue acompanhando, supervisionando e validando a legislação.

Então, o Conselho de Alimentação Escolar, o Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, o Idec, o Nupens, o grupo da Girl Up, acho que a gente tem esse compromisso e essa responsabilidade de contribuir na construção dessa lei.

É isso, obrigada.

O SR. PRESIDENTE (George Hato) – Obrigado pela contribuição, Sra. Vera Helena Lessa Vilela, do Sindicato dos Nutricionistas do Estado de São Paulo. Agora eu vou chamar também o Sr. Jusevaldo Nascimento

O SR. JUSEVALDO BATISTA DO NASCIMENTO – Boa tarde. Meu nome é Jusevaldo, da Associação Zona Oeste e Noroeste de Futebol de Várzea. Vocês poderiam indagar o que uma associação ligada ao futebol de várzea está fazendo nessa audiência. Claro que, como é um dos nossos *slogans*, a Azon não enxerga só a bola. A questão da alimentação, acho que a lei é bem-vinda, mas temos que tomar muito cuidado e atenção na questão do alimento natural, a questão do custo também. Um copo de suco de laranja custa muito mais do que um refrigerante. Isso é preocupante. E na questão da publicidade dos alimentos naturais, é

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE REGISTRO PARLAMENTAR E REVISÃO – SGP.4
NOTAS TAQUIGRÁFICAS SEM REVISÃO

REUNIÃO: 21344 DATA: 11/09/2025 FL: 30 DE 31

fls 31

difícil a gente ver uma propaganda de um suco de laranja, de um suco de melancia, de como se alimentar. A alimentação das frutas é saudável. Então, para a criança falta também a questão da publicidade dos alimentos naturais.

E o Alexandre foi muito feliz quando disse que tem que vir agregada também outras condições, principalmente as condições da prática de atividades físicas. E eu gostaria de indagar a esta Comissão na questão do esporte, a prática esportiva para a criança, porque havia o projeto, aos finais de semana, da escola aberta, em que as crianças faziam atividade física através do esporte. Parece-me que esse programa foi extinto e não voltou ainda na cidade de São Paulo. E alguns CDCs, como o Bento Bicudo estão fechados, então também deixa de lado a questão da atividade física na cidade de São Paulo.

Eu encaminhei uma solicitação do que está ocorrendo nesse CDC Bento Bicudo, porque ele está fechado há dois anos e não obtive uma resposta.

Esta Comissão também faz parte da cultura e do esporte e este ano não teve nenhuma pauta ligada a esses dois temas, nem a cultura nem a esporte.

Fica aqui a minha contribuição e agradeço a todos e chamo a atenção também à questão do esporte na cidade de São Paulo.

Boa tarde a todos e obrigado.

O SR. PRESIDENTE (George Hato) – Obrigado pela contribuição, Jusevaldo Nascimento, da Azon, e São Paulo nunca teve tanto investimento no esporte como na atual gestão do Prefeito Ricardo Nunes. É só vocês andarem pela cidade que vocês vão ver CEUs sendo inaugurados, piscinas cobertas sendo inauguradas, campos de futebol com gramado sintético, cobertura de quadra, pista de skate, parques lineares. Então, São Paulo está nesse caminho de ter uma cidade mais saudável.

Vocês querem fazer as considerações finais, alguém? Acho que não. O Sr. Alexandre Novachi gostaria de falar alguma coisa para encerrar?

O SR. ALEXANDRE NOVACHI – Não, obrigado.

O SR. PRESIDENTE (George Hato) – Então, vou partir para o encerramento.

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE REGISTRO PARLAMENTAR E REVISÃO – SGP.4
NOTAS TAQUIGRÁFICAS SEM REVISÃO

fls 32

REUNIÃO: **21344** DATA: **11/09/2025** FL: **31** DE 31

Nada mais havendo a tratar, declaro encerrada a presente audiência pública.

Muito obrigada a todos.