

# CÂMARA MUNICIPAL DE UBERLÂNDIA

## ESTADO DE MINAS GERAIS

GABINETE DO LEANDRO NEVES

\* AVENIDA JOÃO NAVES DE ÁVILA, 1617, GABINETE 28, SANTA MONICA, 38.408-144, UBERLÂNDIA - MG, Ponto de referência: CAMARA MUNICIPAL DE UBERLANDIA



### MINUTA DE PROJETO Nº 38715/2020

Aprovado em: 02-09-2020

Of. Nº: \_\_\_\_/2024

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Presidente Atual: RONALDO TANNÚS

Excelentíssimo Senhor Presidente,

INSTITUI SOBRE A ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS ESPECÍFICOS PARA ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DA CIDADE DE UBERLÂNDIA – MG QUE POSSUAM CONDIÇÃO DE SAÚDE ESPECÍFICA (ALERGIA/INTOLERÂNCIA ALIMENTAR).

#### - JUSTIFICATIVA -

A alergia alimentar acontece devido a uma resposta imunológica anômala, que ocorre após a ingestão e/ou contato com determinado(s) alimento(s). Atualmente é considerada um problema de saúde pública, pois atinge aproximadamente 250 milhões de pessoas, sendo que a prevalência é mais comum em crianças. Gerenciar as alergias alimentares exige mudanças

na alimentação, dessa forma, a escola se torna uma parte fundamental no tratamento principalmente das crianças, pois pelo menos meio período do dia elas ficam no âmbito escolar. Diante disso, a alergia ao leite é a mais comum em bebês e crianças pequenas, seguido pelo ovo, castanhas, soja e trigo (Colégio Americano de Alergia, Asma e Imunologia, 2018). Seguindo o predisposto na Lei 11.947, de 16 de Junho de 2009, onde se refere que a alimentação escolar tem que ser saudável e adequada, incluindo os alunos que necessitam de atenção específica, é sugerido que esse cardápio seja disponibilizado junto aos demais no site e nas escolas, e que os funcionários que preparam essa alimentação sejam treinados especificamente sobre esse tema, devido ao risco de contaminação cruzada durante o preparo do alimento. O termo contaminação cruzada, conforme descrito na RDC 216 é a “presença de qualquer alérgeno alimentar não adicionado intencionalmente ao alimento como consequência do cultivo, produção, manipulação, processamento, preparação, tratamento, armazenamento, embalagem, transporte ou conservação de alimentos, ou como resultado da contaminação ambiental”. Assim, nota-se a importância da inserção desse cardápio específico e do treinamento com os colaboradores que preparam a alimentação.

De acordo com o art. 233, da Resolução nº 031/02, REQUEREMOS a Vossa Excelência que seja encaminhado à SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E COMUNICAÇÃO

Sala das Sessões, 2 de setembro de 2020

**LEANDRO NEVES**



● LEANDRO NEVES

Nome	Quantidade
LEANDRO NEVES	1
<b>Total</b>	<b>1</b>



**CÂMARA MUNICIPAL DE UBERLÂNDIA  
ESTADO DE MINAS GERAIS**

PROCESSO Nº 01301/2020

PROJETO DE LEI ORDINÁRIA Nº \_\_\_\_\_

**INSTITUI SOBRE A ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS ESPECÍFICOS PARA ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DA CIDADE DE UBERLÂNDIA – MG QUE POSSUAM CONDIÇÃO DE SAÚDE ESPECÍFICA (ALERGIA/ INTOLERÂNCIA ALIMENTAR).**

O PREFEITO DE UBERLÂNDIA,

Faço saber que a Câmara Municipal decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º. Elaboração de cardápios específicos para alunos da rede pública municipal de ensino com restrições alimentares, atentando-se para as características individuais de cada um.

Art. 2. Fica a instituição de ensino obrigada a preencher no ato da matrícula, registrando em formulário apropriado informações quanto a restrições alimentares que atingem o aluno, juntamente com a apresentação do laudo atestando a restrição alimentar informada.

Art.3º. O aluno que possuir uma condição de saúde específica deverá ser acompanhado mensalmente por nutricionista lotado na Secretaria de Saúde, o qual ficará obrigado a elaborar o relatório, que será anexado à ficha escolar do aluno em questão.

Art. 4º. Os funcionários responsáveis pela preparação dos alimentos fornecidos pela instituição de ensino deverão passar por orientação específica a cada seis meses no que refere-se a preparação dos alimentos a serem servidos aos alunos com restrições alimentares.

§ Fica a cargo da Secretaria de Saúde providenciar a orientação aos funcionários responsáveis pela preparação da merenda escolar, sendo de responsabilidade da Secretaria de Educação realizar a fiscalização desses funcionários no que refere ao preparo e orientação dessa alimentação, no que concerne a orientação imposta no CAPUT do artigo.

Art. 5º. As despesas decorrentes da implementação deste projeto de lei ocorrerão por conta de dotações orçamentárias próprias do Poder Executivo, suplementadas se necessário.

Art. 6º. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Ver. Leandro Neves  
Vereador



**CÂMARA MUNICIPAL DE UBERLÂNDIA  
ESTADO DE MINAS GERAIS**

**PROCESSO Nº 01301/2020**

**PROJETO DE LEI ORDINÁRIA Nº \_\_\_\_\_**

**JUSTIFICATIVA:**

A alergia alimentar acontece devido a uma resposta imunológica anômala, que ocorre após a ingestão e/ou contato com determinado(s) alimento(s). Atualmente é considerada um problema de saúde pública, pois atinge aproximadamente 250 milhões de pessoas, sendo que a prevalência é mais comum em crianças. Gerenciar as alergias alimentares exige mudanças na alimentação, dessa forma, a escola se torna uma parte fundamental no tratamento principalmente das crianças, pois pelo menos meio período do dia elas ficam no âmbito escolar. Diante disso, a alergia ao leite é a mais comum em bebês e crianças pequenas, seguido pelo ovo, castanhas, soja e trigo (Colégio Americano de Alergia, Asma e Imunologia, 2018). Seguindo o predisposto na Lei 11.947, de 16 de Junho de 2009, onde se refere que a alimentação escolar tem que ser saudável e adequada, incluindo os alunos que necessitam de atenção específica, é sugerido que esse cardápio seja disponibilizado junto aos demais no site e nas escolas, e que os funcionários que preparam essa alimentação sejam treinados especificamente sobre esse tema, devido ao risco de contaminação cruzada durante o preparo do alimento. O termo contaminação cruzada, conforme descrito na RDC 216 é a "presença de qualquer alérgeno alimentar não adicionado intencionalmente ao alimento como consequência do cultivo, produção, manipulação, processamento, preparação, tratamento, armazenamento, embalagem, transporte ou conservação de alimentos, ou como resultado da contaminação ambiental". Assim, nota-se a importância da inserção desse cardápio específico e do treinamento com os colaboradores que preparam a alimentação. Dessa forma, solicitamos a aprovação deste projeto de Lei.

---

Ver. Leandro Neves  
Vereador