

MINISTÉRIO DA SAÚDE
Secretaria de Atenção à Saúde
Departamento de Atenção Básica
Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição

Regulamentação da Comercialização de Alimentos em Escolas no Brasil: Experiências estaduais e municipais

[Série B. Textos Básicos de Saúde]

Brasília - DF
2007

MINISTÉRIO DA SAÚDE
Secretaria de Atenção à Saúde
Departamento de Atenção Básica
Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição

Regulamentação da Comercialização de Alimentos em Escolas no Brasil: Experiências estaduais e municipais

Série B. Textos Básicos de Saúde

Brasília – DF
2007

© 2007 Ministério da Saúde.

Todos os direitos reservados. É permitida a reprodução parcial ou total desta obra, desde que citada a fonte e que não seja para venda ou qualquer fim comercial.

A responsabilidade pelos direitos autorais de textos e imagens desta obra é de responsabilidade da área técnica.

A coleção institucional do Ministério da Saúde pode ser acessada na íntegra na Biblioteca Virtual do Ministério da Saúde: <http://www.saude.gov.br/bvs>

Série B. Textos Básicos de Saúde

Tiragem: 1.ª edição – 2007 – 1.000 exemplares

Elaboração, distribuição e informações:

MINISTÉRIO DA SAÚDE

Secretaria de Atenção à Saúde

Departamento de Atenção Básica

Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição

SEPN 511, Bloco C, Edifício Bittar IV, 4.º andar

CEP: 70750-543, Brasília – DF

E-mail: svs@saude.gov.br

Home page: www.saude.gov.br/svs

Tels.: (61) 3448-8040/3448-8230/3448-8287

Fax: (61) 3448-8228

E-mail: cgpan@saude.gov.br

Home page: www.saude.gov.br/nutricao

Elaboração:

Luciana Azevedo Maldonado (Instituto de Nutrição Annes Dias da Secretaria Municipal de Saúde do Rio de Janeiro / Depto. de Nutrição Social do Instituto de Nutrição da UERJ)

Ana Maria Ferreira Azevedo (Instituto de Nutrição Annes Dias da Secretaria Municipal de Saúde do Rio de Janeiro)

Emília Santos Caniné (Instituto de Nutrição Annes Dias da Secretaria Municipal de Saúde do Rio de Janeiro)

Inês Rugani Ribeiro de Castro (Instituto de Nutrição Annes Dias da Secretaria Municipal de Saúde do Rio de Janeiro / Instituto de Nutrição da UERJ)

Apoio:

Raquel da Silva Araújo – nutricionista / especialista em Nutrição Materno-Infantil

Revisão final:

Ana Beatriz Vasconcellos (Coordenadora da Política de Alimentação e Nutrição – CGPAN/DAB/SAS/MS)

Dillian Adelaine Cesar da Silva (Consultora técnica da CGPAN/DAB/SAS/MS)

Patrícia Chaves Gentil (Consultora técnica da CGPAN/DAB/SAS/MS)

Impresso no Brasil / Printed in Brazil

Ficha Catalográfica

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica.

Experiências estaduais e municipais de regulamentação da comercialização de alimentos em escolas no Brasil : identificação e sistematização do processo de construção e dispositivos legais adotados / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília : Ministério da Saúde, 2007.

xx p. : il. – (Série B. Textos Básicos de Saúde)

ISBN

I. Alimentação escolar. 2. Nutrição infantil. 3. Comercialização de alimentos. 4. Regulamentação. Título. II. Série.

NLM WS 130

Catalogação na fonte – Coordenação-Geral de Documentação e Informação – Editora MS – OS 2007/0307

Títulos para indexação:

Em inglês: State and Municipal Experiences on Regulation of Food Commercialization in Brazilian Schools: identification and systematization of the construction process and lawful devices adopted

Em espanhol: Experiencias Estaduales y Municipales de Regulación de la Comercialización de Alimentos en Escuelas en Brasil: identificacin y sistematización del proceso de construcción y dispositivos legales adoptados

SUMÁRIO

Apresentação

Introdução

Parte 1

Objetivos

Metodologia

Parte 2

O processo de elaboração da regulamentação

A Experiência da Cidade e do Estado do Rio de Janeiro

A experiência do Estado de São Paulo

A experiência da Cidade de Ribeirão Preto

A experiência do Estado de Santa Catarina

A experiência do Distrito Federal

A experiência do Estado do Paraná

Os objetos de regulamentação dos diferentes dispositivos

Alimentos proibidos

Alimentos permitidos

Alimentos com venda obrigatória

Ações educativas

Capacitação de cantineiros

Alvará sanitário

Assessoria técnica

Venda nas cercanias

Propaganda de alimentos

Fiscalização e sanções

A implementação da regulamentação: apoios e resistências

A proibição da venda de alguns alimentos

Pactuação entre os poderes executivo e legislativo

Interação entre as áreas política e técnica

Parceria entre as áreas de saúde e de educação

Peculiaridades da rede pública e da rede privada de ensino

Apoio aos cantineiros

Estratégias de divulgação da regulamentação

Critérios de fiscalização

Situação atual dos processos de regulamentação

Parte 3

Considerações finais

Referências

Anexos

Anexo A – Lei n.º 5.853, de 4 de junho de 2001

Anexo B – Lei n.º 12.061/2001

Anexo C – Lei n.º 14.423, de 2 de junho de 2004

Anexo D – Lei n.º 14.855, de 19 de outubro de 2006

Anexo E – Decreto n.º 21.217, de 1.º abril de 2002

Anexo F – Portaria n.º 02/2004, de 1.º de março de 2004

Anexo G – Lei n.º 4.508, de 11 de janeiro de 2005

Anexo H – Lei n.º 3.695, de 8 de novembro de 2005

Anexo I – Portaria Conjunta COGSP/CEI/DSE, de 23 de março de 2005

Anexo J – Resolução n.º 16, de 29 de julho de 2002

Anexo K – Relação dos entrevistados por localidade

Anexo L – Roteiro de entrevista

Anexo M – Projeto de Lei n.º 2.510, de 2003

Anexo N – Projeto de Lei n.º 6.168, de 2005

Anexo O – Projeto de Lei n.º 6.890, de 2006

Anexo P – Projeto de Lei n.º 6.848, de 2002

APRESENTAÇÃO

Dentre as estratégias propostas para desenvolver ações no contexto da promoção da saúde, identifica-se o ambiente escolar como prioritário, por caracterizar-se como um espaço de formação e potencialização de hábitos e práticas saudáveis, no qual as pessoas passam grande parte do seu tempo, vivem, aprendem e trabalham.

No entanto, pesquisas vêm demonstrando que, atualmente, o ambiente escolar contribui de forma sistemática para a adoção de práticas alimentares consideradas não saudáveis por crianças. A maioria dos lanches vendidos e/ou preparados nas cantinas escolares encontra-se com baixo teor de nutrientes e com alto teor de açúcar, gordura e sódio¹.

O Ministério da Saúde, por meio da Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição (CGPAN), vem priorizando este tema no âmbito de suas ações, tendo publicado, em parceria com o FNDE/MEC, a Portaria n.º 1.010, de 8/5/2006, apontando as diretrizes para a alimentação saudável no ambiente escolar.

O debate em torno da regulamentação ou da adoção de medidas que possam transformar as cantinas das escolas e os serviços de alimentação escolar em locais que garantam o fornecimento de alimentos e refeições saudáveis, com o aumento da oferta de frutas, legumes e verduras e restrição de alimentos e bebidas com alto teor de gordura, açúcar e sódio, vem assumindo dimensão internacional. Inúmeros países estão construindo alternativas para o ambiente escolar, procurando intervir nos elevados números do sobrepeso e obesidade infantil.

Este material foi proposto com o objetivo de sistematizar as experiências brasileiras de regulamentação da alimentação saudável no ambiente escolar, como forma de contribuir para o aprofundamento deste tema, no nível nacional e regional da América Latina. Alguns estados e municípios brasileiros são protagonistas e já iniciaram esta discussão localmente, criando dispositivos legais que viabilizam o desenvolvimento de ações desta natureza.

Assim, este documento tem o objetivo de apoiar gestores, educadores e profissionais de saúde no desenvolvimento de ações que favoreçam, promovam e garantam a adoção de práticas alimentares mais saudáveis, voltadas ao ambiente escolar. Entende-se como grande desafio à modificação da realidade das cantinas escolares, por meio de ações de educação alimentar e nutricional associadas à redução da oferta de alimentos considerados não saudáveis.

O material está sistematizado em três partes, sendo a primeira contendo seus objetivos e a metodologia utilizada; a segunda, com uma discussão sobre os processos de elaboração dos dispositivos de regulamentação em cada local pesquisado, o teor dos diferentes dispositivos, o apoio e as resistências encontradas na sua implementação e a situação atual da implementação em todas as localidades. Por fim, apresentam-se as considerações finais, apontando sugestões que possam ser incorporadas numa possível lei de abrangência nacional.

Ana Beatriz Vasconcellos

¹ BRASIL. Ministério da Saúde. *A saúde pública e a regulamentação da publicidade de alimentos*. Brasília, 2006. Disponível em: <http://dtr2004.saude.gov.br/nutricao/documentos/regulamenta_publicidade_alimentos.pdf>. Acesso em: 19 jan. 2007.

INTRODUÇÃO

A promoção da alimentação saudável vem sendo considerada um eixo prioritário de ação para promoção da saúde e, neste contexto, o ambiente escolar é apontado como espaço fundamental de ação por documentos nacionais e internacionais (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 1996; GLOBAL..., 2004; BRASIL, 1999; ALIMENTAÇÃO..., 2004).

No Brasil, a Política Nacional de Alimentação e Nutrição elegeu a promoção de práticas alimentares e estilos de vida saudáveis durante todas as etapas do curso da vida como uma de suas diretrizes, identificando o papel transformador da educação alimentar e nutricional e do ambiente escolar na formação e disseminação de uma cultura alimentar que valorize a saúde (BRASIL, 1999).

De forma geral, estes documentos alertam para o fato de que, além da divulgação de informações sobre o valor nutricional dos alimentos atualmente disponíveis para consumo, o ambiente em que os indivíduos fazem suas escolhas alimentares precisa favorecer as opções saudáveis e protegê-los dos fatores que contribuem para as doenças relacionadas à alimentação, como anemia, obesidade e outras doenças crônicas associadas. A dimensão pedagógica da alimentação oferecida na escola precisa ser valorizada.

A discussão sobre saúde e, mais especificamente, sobre alimentação saudável na escola, favorece o exercício proposto pela Política Nacional de Promoção da Saúde (BRASIL, 2006c) de deslocar o foco das ações em saúde, movendo-se da doença para a qualidade de vida, isto é, pensar as questões de saúde de forma integral, identificando estratégias para enfrentar os desafios do cotidiano de diferentes grupos e os determinantes sociais do processo saúde-doença.

As habilidades que a escola busca estimular como a autonomia, o senso crítico, a capacidade de discernimento, a auto-estima, o protagonismo, o reconhecimento dos diferentes potenciais e limites individuais, entre outras, são fundamentais à promoção da saúde (BRANCO, [20--?]), e em muito podem contribuir para a adoção de práticas alimentares saudáveis. Neste contexto, o Ministério da Saúde, junto com o Ministério da Educação, publicaram, em maio de 2006, a Portaria n.º 1.010 (BRASIL, 2006b), que ratifica a escola como espaço essencial de promoção da alimentação saudável e dá diretrizes sobre as ações a serem desenvolvidas. A Portaria tem como meta contribuir para a adoção de práticas alimentares mais saudáveis no ambiente escolar e avaliação de seu impacto a partir da análise de seus efeitos em curto, médio e longo prazos.

No âmbito do Fundo Nacional para o Desenvolvimento da Educação do Ministério da Educação, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem como fundamento o direito humano à alimentação adequada e como uma de suas premissas o incentivo a hábitos alimentares saudáveis na escola por meio da oferta da alimentação escolar. Criado há 50 anos e presente em 200 mil escolas públicas, o programa revela-se como um espaço propício para desenvolver atividades de promoção da saúde, produção de conhecimentos e de aprendizagem na escola, pois permite a utilização do espaço educativo para provocar o diálogo com a comunidade escolar sobre os fatores que influenciam suas práticas alimentares diárias, possibilitando questioná-las e modificá-las (COSTA; RIBEIRO, V. M. B.; RIBEIRO, E. C. O., 2001; SANTOS, 2005).

A ação do Estado na promoção da saúde de crianças, no entanto, não pode restringir-se a ações de incentivo a práticas alimentares saudáveis no ambiente escolar, como também não se esgota com a publicação da Portaria n.º 1.010. Envolve ainda medidas de proteção, ou seja, ações de caráter regulatório que impeçam a exposição de coletividades e indivíduos a fatores e situações estimuladores de práticas não saudáveis. Assim, o fomento a práticas alimentares saudáveis nas escolas também se apóia na regulamentação da oferta de alimentos, inclusive por parte das cantinas escolares.

A disponibilidade de alimentos para compra na cantina escolar não pressupõe a oferta de alimentos saudáveis, o que contraria a proposta da escola como ambiente saudável. A cantina não precisa se limitar à produção e fornecimento de lanches de qualidade e inócuos do ponto de vista sanitário, mas pode ainda

constituir-se num ambiente de estímulo e divulgação de informações sobre alimentação, nutrição e saúde, que respeitem o prazer e o hábito cultural.

Experiências de regulamentação da venda de alimentos não saudáveis em cantinas escolares têm sido desenvolvidas em alguns estados e municípios brasileiros nos últimos anos. No nível federal, tramitam no Congresso Nacional distintos projetos de lei sobre este tema (Anexos M, N, O e P), mas não há ainda um dispositivo de lei de abrangência nacional para a regulamentação. Países como os Estados Unidos também dispõem de regulamentos que, em sua maioria, proíbem a venda de alimentos por um certo período antes e depois do café da manhã e do intervalo do almoço em todo o recinto escolar. Proibições e diretrizes sobre alimentos e bebidas permitidos em máquinas de venda também foram introduzidos em distritos escolares desse país (HAWKES, 2006).

A proposta de elaboração deste relatório apresenta relevância na medida em que busca identificar e dar visibilidade a experiências de regulamentação em diferentes locais do país para promoção da alimentação saudável, desenvolvidas na escola, visando valorizar as medidas de proteção, as quais impedem que coletividades e indivíduos, principalmente crianças e adolescentes que ainda estão formando sua capacidade de discernimento, fiquem expostos a fatores e situações de risco.

PARTE I

Objetivos

O presente trabalho tem como objetivo identificar e analisar as experiências de regulamentação da comercialização de alimentos no ambiente escolar no Brasil.

Metodologia

Realizou-se um levantamento das experiências estaduais e/ou municipais legislativas de regulamentação da venda de alimentos no ambiente escolar que existem no Brasil. Os dispositivos legais identificados foram:

Lei municipal n.º 5.853, de 4 de junho de 2001 – Florianópolis (Anexo A);
Lei estadual n.º 12.061, de 18 de dezembro de 2001 – Santa Catarina (Anexo B);
Lei estadual n.º 14.423, de 2 de junho de 2004 – Paraná (Anexo C);
Lei estadual n.º 14.855, de 19 de outubro de 2005 – Paraná (Anexo D);
Decreto municipal n.º 21.217, de 1.º de abril de 2002 – Rio de Janeiro (Anexo E);
Portaria n.º 02/2004, da I Vara da Infância e da Juventude – Estado do Rio de Janeiro (Anexo F);
Lei estadual n.º 4.508, de 11 de janeiro de 2005 – Rio de Janeiro (Anexo G);
Lei n.º 3.695, de 8 de novembro de 2005 – Distrito Federal (Anexo H);
Portaria conjunta COGSP/CEI/DSE, de 23 de março de 2005 – Estado de São Paulo (Anexo I);
Resolução municipal n.º 16/2002, de 29 de julho de 2002 – Ribeirão Preto (Anexo J).

Em cada localidade, foram entrevistados, pelo menos, um gestor público da área de saúde, um gestor público da área de educação, um representante do poder legislativo (quando era o caso) e um representante da sociedade civil, que participaram, em algum momento, do processo (Anexo K), totalizando 55 entrevistados.

As entrevistas aconteceram entre 1.º de agosto e 3 de setembro de 2006 e foram gravadas e transcritas para a produção deste relatório. Em alguns momentos, as entrevistas foram individuais, em outros, em grupos, a fim de atender a demanda local. As entrevistas seguiram um roteiro previamente definido (Anexo L).

PARTE 2

O processo de elaboração da regulamentação

Foram encontrados quatro diferentes tipos de dispositivos legais sobre a regulamentação da comercialização de alimentos no ambiente escolar no Brasil. São eles: portaria, resolução, decreto e lei.

Inicialmente, será abordado o processo de construção dos dispositivos criados pelo Poder Executivo: o decreto municipal do Rio de Janeiro, a portaria da Secretaria Estadual de Educação de São Paulo e a resolução da Secretaria Municipal de Educação de Ribeirão Preto. Em seguida serão apresentados os processos de elaboração dos dispositivos criados pelo Poder Legislativo: leis de Florianópolis, Santa Catarina, Paraná e Distrito Federal, conforme detalhado no Quadro I.

Quadro I – Dispositivos legais que regulamentam a comercialização de alimentos na escola por localidade

Localidade	Data de publicação	Dispositivo legal	Identificação	Vigência ¹	Abrangência	Situação atual
Florianópolis	4/6/2001	Lei	N.º 5.853	5 anos e 3 meses	Unidades educacionais públicas e privadas que atendem a educação básica do Município de Florianópolis	Em vigor
Santa Catarina	18/12/2001	Lei	N.º 12.061	4 anos e 9 meses	Unidades educacionais públicas e privadas que atendem a educação básica do Estado de Santa Catarina	Em vigor
Rio de Janeiro	1.º/ 4/2002	Decreto	N.º 21.217	4 anos e 5 meses	Escolas da rede pública municipal de ensino	Em vigor
Ribeirão Preto	29/7/2002	Resolução	N.º 16	4 anos e 2 meses	Unidades educacionais da rede municipal de ensino de Ribeirão Preto	Em vigor
Rio de Janeiro	1º/ 3/2004	Portaria	N.º 02	6 meses	Escolas públicas e particulares do Município do Rio de Janeiro	Revogada em 10/2004
Paraná	3/6/2004	Lei	N.º 14.423	2 anos e 3 meses	Unidades educacionais públicas e privadas que atendam a educação básica do Estado do Paraná	Em vigor
Rio de Janeiro	11/1/2005	Lei	N.º 4.508	1 ano e 8 meses	Rede pública e privada do Estado do Rio de Janeiro	Em vigor
São Paulo	23/3/2005	Portaria	Portaria Conjunta COGSP/CEI/DSE	1 ano e 6 meses	Rede pública do Estado de São Paulo	
Paraná	20/10/2005	Lei	N.º 14.855	11 meses	Escolas de ensino fundamental e médio particulares e da rede pública	Em vigor
Distrito Federal	8/11/2005	Lei	N.º 3.695	4 meses	Escolas de educação infantil e de ensino fundamental e médio das redes pública e privada do Distrito Federal	Suspensa por liminar desde março/2006

¹ Vigência em relação a agosto e setembro de 2006.

A Experiência da Cidade e do Estado do Rio de Janeiro

O eixo deflagrador que culminou com um decreto municipal na Cidade do Rio de Janeiro e, conseqüentemente, com as demais legislações do Estado do Rio de Janeiro foi a realização de um censo para delinear o perfil das cantinas nas unidades escolares da rede municipal de ensino. Este censo diagnosticou que 63% das escolas possuíam cantinas e que os produtos mais ofertados às crianças eram refrigerantes, biscoitos e doces. Também nesta pesquisa, foi constatado que em 25% dos locais de venda havia material de propaganda dos fornecedores, com destaque para os refrigerantes e o guaraná natural. Já em 2001, esse relatório apontava a necessidade de uma revisão dessa prática nas escolas. Então, em 2002, o Prefeito da Cidade do Rio de Janeiro publicou o Decreto n.º 21.217, que regulamenta a venda e a propaganda de alimentos nas escolas públicas municipais, tendo sido assessorado tecnicamente pelo Instituto de Nutrição Annes Dias (Inad), órgão da Secretaria Municipal de Saúde (SMS) responsável pelas ações de alimentação e nutrição na cidade.

Segundo o representante da Secretaria Municipal de Educação (SME), a regulamentação foi bem aceita na comunidade escolar. Os gestores das escolas que possuíam cantinas, à época do decreto, foram desestimulados a manterem tal prática. Os diretores escolares alegavam que as cantinas eram uma fonte de renda para pequenos gastos, porém a gestão municipal argumentava que já vinha desenvolvendo formas de repasse de recursos às escolas para essas despesas. Um outro forte argumento, segundo este representante, seria o próprio Programa de Alimentação Escolar (PNAE), que oferece uma alimentação balanceada e de boa qualidade. De acordo com esse representante, “quando se atinge um nível de consciência, as coisas ficam mais simples de ser resolvidas”.

No Rio de Janeiro, aconteceu uma situação muito peculiar: uma regulamentação elaborada pelo Poder Judiciário. Baseado no Estatuto da Criança e do Adolescente, em agosto de 2003, a I Vara da Infância e da Juventude (IVIJ) do Rio de Janeiro, preocupada em ampliar a regulamentação das cantinas para as escolas particulares, desencadeou um processo de formulação de uma portaria. Para tal, solicitou a assessoria técnica ao Inad e ao Conselho Regional de Nutricionistas – 4.ª região (CRN-4). Esse movimento teve por base a experiência bem sucedida na rede municipal.

A iniciativa, que englobava uma listagem de alimentos proibidos, foi debatida em três encontros com representantes da direção e do corpo docente das escolas, pais, responsáveis por cantinas escolares e nutricionistas. Em fevereiro de 2004, a Portaria n.º 02/2004 foi publicada, sendo complementada por dois anexos: o anexo I, composto pela lista de alimentos proibidos e pelos parâmetros técnicos utilizados (estabelecidos a partir das recentes recomendações nutricionais estabelecidas pela Organização Mundial da Saúde com vistas ao controle da epidemia mundial da obesidade e de outras doenças crônicas ligadas à alimentação) e o anexo II, que apresenta um texto de fundamentação dessa iniciativa.

Após uma série de liminares e recursos, a portaria foi revogada, não porque seu conteúdo tivesse sido considerado inadequado, mas alegou-se que uma portaria não poderia prever aplicação de sanções. Um dos principais avanços dessa iniciativa foi ampliar essa discussão para outros setores da rede de ensino, principalmente para as escolas particulares, alertando para a dimensão pedagógica da alimentação na escola e para a necessidade de criação de ambientes saudáveis.

Em janeiro de 2005, a governadora do Estado do Rio de Janeiro sancionou a Lei n.º 4.508, que proíbe a comercialização, aquisição, confecção e distribuição de produtos que colaborem para a obesidade infantil, em bares, cantinas e similares instalados em escolas públicas e privadas do Estado do Rio de Janeiro, de autoria do deputado estadual Roberto Dinamite. A promulgação da referida lei causou uma certa surpresa, uma vez que, segundo relatos, não foi solicitado parecer da área técnica estadual nem foi pactuada com a comunidade escolar e entidades afins.

Segundo o deputado, a adoção de práticas alimentares saudáveis é de extrema importância na vida de

um atleta e sua motivação em propor a lei deve-se à preocupação com a qualidade de vida das crianças. A área técnica da Secretaria Estadual de Educação questiona o teor da lei justificando que sua clientela é de ensino médio – adolescentes –, e que estes saberiam fazer suas escolhas. Argumenta que a lei deveria ser voltada somente ao ensino fundamental. Não pactuam com a idéia de proibir, de ter uma legislação sobre o assunto. Segundo a coordenadora estadual do PNAE “proibir é a pior coisa que existe, tem que ter um programa de educação nutricional”. Durante a entrevista, fez uma exposição de repúdio ao desamparo a que os cantineiros ficaram submetidos com essa lei, que considera mal elaborada.

O Inad, o CRN-4, o Sinepe e outras entidades, já aproximadas pela Portaria da I VIJ, também consideraram que o teor dessa lei é muito restritivo, principalmente em se tratando da rede privada, que não possui o PNAE. Essas entidades, em comissão, procuraram o deputado para propor alterações no corpo da lei, proposta bem recebida pelo deputado, que se mostrou preocupado com a questão e aberto às possíveis modificações.

A experiência do Estado de São Paulo

Assim como na experiência do Rio de Janeiro, em São Paulo, a regulamentação foi antecedida por uma pesquisa com pais, alunos, professores e diretores, via internet, para saber o que a comunidade escolar pensava sobre a regulamentação da venda de alimentos na cantina escolar. Essa idéia partiu dos técnicos da Secretaria de Educação do Estado (SEE). Cerca de 40% das escolas que responderam a pesquisa relataram não possuir cantina e que a regulamentação seria adequada. O objetivo, nesse momento, era comprometer a comunidade escolar com a proposta.

Os técnicos da SEE relataram que sempre estiveram preocupados com essa temática e que também sempre se colocaram a favor de uma regulamentação em todas as vezes que algum projeto de lei em relação a este assunto tramitava na secretaria para obtenção de parecer. Na avaliação dos técnicos, tal qual na cidade do Rio, a presença do Programa de Alimentação Escolar (PNAE) facilitou a aceitação da comunidade escolar. Para deflagrar esse processo, os técnicos relataram ter-se baseado na experiência das cidades do Rio de Janeiro e de Florianópolis, embora tenham optado em investir esforços na elaboração de uma portaria e não uma lei.

A experiência da Cidade de Ribeirão Preto

Em Ribeirão Preto, os técnicos da SME sempre foram preocupados com o que era vendido nas cantinas escolares. Na realidade, nunca foram a favor de as escolas terem cantinas, uma vez que desenvolvem o PNAE. Durante as visitas de supervisão do PNAE, observou-se que as frituras e os refrigerantes eram os alimentos mais vendidos. Essa avaliação foi apresentada à SME, que resolveu publicar uma resolução disciplinando o que poderia ser vendido. Os técnicos fizeram um trabalho de ampla divulgação da resolução, entretanto por pressão de alguns diretores de escola e por recursos impetrados pela indústria de refrigerantes e de biscoitos salgadinhos, houve um retrocesso e esses itens foram liberados para a venda.

Em 2005, após a Semana Mundial de Alimentação, realizada em Ribeirão Preto, o secretário de Saúde solicitou uma minuta para a regulamentação da venda de alimentos nas cantinas. Criou-se, então, um grupo de trabalho, com representantes de vários setores da prefeitura e foram formuladas recomendações sobre alimentação saudável, inclusive para as cantinas escolares. Por orientação jurídica, nesse momento, não se listaram alimentos proibidos, mas sim os recomendados. Nesse projeto, chamado *Passaporte para a Saúde*, cada escola deverá indicar um agente de mobilização (professor, pai, funcionário.), que será responsável por representar a comunidade escolar nas discussões sobre promoção da saúde e multiplicar algumas ações dentro da escola. O Sindicato das Escolas Particulares foi chamado a participar das discussões, mas, segundo relatos, não se envolveu. Esse grupo de trabalho tem o entendimento de que não adianta formular uma lei, sem uma ação de educação prévia. Por isso, está investindo em uma sensibilização da comunidade para posterior publicação da lei. Também pretendem utilizar a mídia como parceira pois, na época da publicação da resolução, houve muita resistência em alguns segmentos da comunidade.

A experiência do Estado de Santa Catarina

Em Santa Catarina, o processo de construção da regulamentação foi coletivo e muito produtivo. Sempre houve preocupação dos técnicos com esse assunto. Mesmo sem regulamentação, alguns professores e diretores se questionavam sobre a venda de determinados alimentos nas cantinas. Foi observado que já havia uma legislação de 1986, proibindo a venda de alimentos cariogênicos.

Segundo um professor da Universidade Federal de Santa Catarina, na época nutricionista da Secretaria Municipal de Saúde, a discussão da regulamentação, em nível municipal, nasceu no Conselho Municipal de Alimentação Escolar. Foi um processo bem lento, muito discutido, em aproximadamente três anos, até a elaboração de uma minuta. Na época, havia uma vereadora, nutricionista, que já havia trabalhado na Secretaria de Saúde, que agilizou todo o processo de tramitação do projeto de lei. Entretanto, ao final, a lei foi assinada pela própria prefeita, em junho de 2001.

No processo de formulação e discussão da lei, o sindicato das escolas particulares foi convidado, mas se colocou a margem do processo, negando-lhe importância, ou seja, em nenhum momento esteve presente. Mas, depois que o assunto começou a aparecer na mídia e a tomar vulto, o sindicato começou a se preocupar com o assunto. Algumas escolas particulares começaram a trabalhar a questão da alimentação saudável de uma forma mais efetiva, inclusive utilizando o tema como um diferencial para atrair alunos novos.

No mesmo ano, foi publicada a lei estadual. Na avaliação do deputado, autor da lei, este processo foi facilitado em função de as gestões municipal e estadual pertencerem ao mesmo partido político. A lei estadual obteve grande repercussão na mídia. Segundo o deputado, esse tema o interessava por conta da sua vivência com os filhos em relação a uma alimentação saudável. Foi assessorado por uma equipe médica que forneceu dados epidemiológicos sobre obesidade, entre outros agravos.

A experiência do Distrito Federal

Assim como em Santa Catarina, o processo de elaboração da regulamentação no Distrito Federal foi coletivo e muito produtivo. Embora o desfecho para o DF tenha sido o veto do governador.

No Distrito Federal não se tinha noção do que era vendido nas cantinas escolares. Não havia nenhum estudo local. Sabia-se, por outros estudos, que as cantinas, de um modo geral, vendiam muitos alimentos ricos em açúcares e gorduras. Os técnicos da Universidade de Brasília (UnB) começaram a realizar um trabalho com os cantineiros, dentro de um projeto de promoção de hábitos alimentares saudáveis na escola.

Concomitante a esse trabalho tramitava na Câmara Legislativa um projeto de lei que propunha a regulamentação da venda de alimentos nas cantinas escolares. Era um projeto de lei muito simples, com foco somente na cantina escolar. Também interessada no assunto, a assessoria da Deputada Arlete Sampaio entrou em contato com professores da Faculdade de Nutrição da UnB e junto com o autor do projeto construíram uma terceira proposta. Na época, a deputada era presidente da Comissão de Educação em Saúde e decidiu realizar uma audiência pública para debater o tema.

Segundo relatos colhidos, nessa audiência pública, o Sinepe mostrou-se visivelmente contra o projeto de lei. Alguns cantineiros, que já haviam aderido à proposta, deram um depoimento positivo, pois não houve redução dos lucros e porque se sentiam mais cidadãos por estarem contribuindo com um projeto importante para o futuro das crianças. Já os técnicos da Secretaria de Educação manifestaram-se muito preocupados com a possibilidade do aumento da demanda de trabalho, por entenderem que seriam os responsáveis pela capacitação e fiscalização dos cantineiros. Aliás, esse foi o motivo alegado pelo governador para vetar o projeto, pois seu entendimento foi de que este item implicava em gastos de recursos públicos para formação de pessoal. Houve uma verdadeira campanha de protestos contra o veto do governador e isso sensibilizou a liderança da Câmara Legislativa a derrubar o veto, aprovando a lei.

O trabalho então desenvolvido pela UnB ganhou o apoio da legislação, fortalecendo assim as ações educativas com os cantineiros. A existência da lei foi fundamental para promover a discussão de promoção de saúde no ambiente escolar. Posteriormente, o próprio governo entrou com pedido de ação direta de inconstitucionalidade e obteve o parecer favorável do Ministério Público, revogando a lei.

A experiência do Estado do Paraná

No Estado do Paraná, observou-se um fato inusitado: a existência de duas legislações sobre o mesmo objeto. Ambas as leis foram promulgadas sem nenhuma assessoria técnica e foram cópias de leis de outros estados. A primeira foi inspirada na lei de Santa Catarina e a segunda na resolução de São Paulo. Segundo o relato do assessor do deputado que escreveu a primeira lei, esta é uma matéria que beneficia a sociedade, sendo comum e mais ágil utilizar outras leis como base. Ele ressaltou que o autor da segunda lei foi alertado sobre a duplicidade do tema, o que foi ignorado. As leis foram promulgadas e aprovadas levando em conta somente a área política, a área técnica não foi envolvida. Todos os técnicos foram surpreendidos com a divulgação de ambas as leis pela mídia.

Os objetos de regulamentação dos diferentes dispositivos

Uma análise sobre os dispositivos permitiu verificar diferentes abordagens e objetos de regulamentação. Os itens considerados foram: alimentos cuja comercialização está proibida, permitida ou obrigada; ações educativas; capacitação de cantineiros; alvará sanitário; assessoria técnica; venda nas cercanias; propaganda de alimentos; fiscalização e sanções, conforme disponível no Quadro 2.

Quadro 2 – Conteúdo dos dispositivos legais analisados

CONTEÚDO	Florianópolis Lei n.º 5.853	Santa Catarina Lei n.º 12.061	Rio de Janeiro Dec. n.º 21.217	Ribeirão Preto Resolução n.º 16	Rio de Janeiro Portaria n.º 02	Paraná Lei n.º 14.423	Rio de Janeiro Lei n.º 4.508	São Paulo Portaria	Paraná Lei n.º 14.855	D F Lei n.º 3.695
Lista de Alimentos Proibidos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lista de Alimentos Permitidos	X							X	X	
Alimentos com Venda Obrigatória		X				X				X
Ações Educativas	X	X	X		X	X		X	X	X
Capacitação Cantineiros					X					X
Alvará	X	X				X		X	X	X
Assessoria Técnica	X		X	X	X					
Venda nas Cercanias										X
Propaganda de Alimentos			X				X			X

CONTEÚDO	Florianópolis Lei n.º 5.853	Santa Catarina Lei n.º 12.061	Rio de Janeiro Dec. n.º 21.217	Ribeirão Preto Resolução n.º 16	Rio de Janeiro Portaria n.º 02	Paraná Lei n.º 14.423	Rio de Janeiro Lei n.º 4.508	São Paulo Portaria	Paraná Lei n.º 14.855	D F Lei n.º 3.695
Fiscalização	X	X			X	X		X		X
Sanções	X	X			X	X		X	X	X

Alimentos proibidos

Todos os dispositivos legais encontrados apresentam alimentos proibidos para a comercialização pelas cantinas escolares. Porém, a forma como são apresentados varia entre uma listagem nominal dos alimentos e uma listagem que mescla alimentos e parâmetros nutricionais.

A Portaria de São Paulo, visando valorizar a lista de alimentos recomendados, apresenta a proibição da seguinte forma:

Art. 7.º – É expressamente proibida a comercialização, pela cantina escolar, de produtos prejudiciais à saúde e que não ofereçam condições nutricionais e higiênico-sanitárias, bem como aqueles que possam ocasionar obesidade e outros problemas de saúde causados por hábitos incorretos de alimentação, em especial:

I – bebida alcoólica;

II – tabaco;

III – medicamento ou produto químico-farmacêutico. (SÃO PAULO, 2005, art. 7.º)

No Município de Ribeirão Preto, a resolução em vigor, apresenta uma lista de proibições e acrescenta o seguinte parágrafo:

Ficam incluídos no presente artigo todos os produtos derivados, bem como todos aqueles que não trazem qualquer benefício para o desenvolvimento nutricional do aluno. (RIBEIRÃO PRETO, 2002)

Consideramos que este tipo de construção dificulta bastante a identificação dos alimentos proibidos, tanto por parte dos cantineiros e da escola, quanto por parte dos responsáveis pela fiscalização.

No Distrito Federal encontramos a proibição de alimentos que contenham mais de dez por cento de suas calorias totais provenientes de gordura saturada. Ainda nessa lei, outro item proibido é a utilização de gordura vegetal hidrogenada nos alimentos comercializados. Este tipo de critério também dificulta a fiscalização nos casos de produtos manipulados.

Já na Cidade do Rio de Janeiro, o decreto que regulamenta a venda nas cantinas, proíbe “alimentos ricos em colesterol, sódio e corantes artificiais” (RIO DE JANEIRO, 2002). Embora ofereça alguns parâmetros como, por exemplo, “cento e sessenta miligramas de sódio em cem quilocalorias de produto”, provoca uma análise do rótulo do alimento, envolvendo cálculos e algum juízo de valor.

Vale ressaltar que a Portaria n.º 02/2004, do Rio de Janeiro, que utilizou somente uma lista de alimentos proibidos, apresenta em seu Anexo I a fundamentação técnica para as proibições e no Anexo II, um texto sobre promoção de alimentação saudável na escola. Desse modo, o próprio texto em si tem um caráter educativo. Abaixo, seguem comentados os principais alimentos ou grupos de alimentos apontados como proibidos nos diferentes dispositivos:

a) Bebidas alcoólicas

Dos dez dispositivos, sete proíbem a venda de bebidas alcoólicas nas cantinas escolares. Segundo Edwards (1999), as causas da dependência alcoólica estão relacionadas ao meio ambiente, com fatores individuais desempenhando um papel muito pequeno. O álcool está quase sempre envolvido no uso de outras drogas. Indivíduos que bebem tendem duas a três vezes mais a fumar do que aqueles que não bebem. Ainda de acordo com o autor, uma experiência comum nos últimos anos, em vários países, é o crescimento do número de jovens com problemas de alcoolismo. O álcool pode ser uma panacéia para os sentimentos conflituosos e a dor dessa fase da vida, aliviando temporariamente essas sensações. Além disso, beber pode trazer o companheirismo e a aprovação dos iguais.

A Portaria n.º 02/2004, da I VIJ, não proíbe a venda de bebida alcoólica e informa que a lista foi elaborada a partir do perfil dos produtos comercializados nas cantinas do município, na época de sua formulação. Fica subentendido que, de acordo com o levantamento realizado, as bebidas alcoólicas já não eram encontradas nas cantinas do Município do Rio de Janeiro. A resolução de Ribeirão Preto e a lei mais recente do Paraná, apesar de abrangerem o ensino médio, ou seja, abrangem alunos maiores de idade, não proíbem a venda desse produto. Imagina-se que a legislação já tenha considerado a proibição, por outros dispositivos, da venda de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos.

b) Balas, pirulitos e gomas de mascar

Com exceção da portaria conjunta do Estado de São Paulo, as demais proíbem, explicitamente, a venda de balas, pirulitos e gomas de mascar. O decreto municipal do Rio de Janeiro, a Lei n.º 4.508 do Estado do Rio e a portaria da Primeira Vara da Infância especificam ainda a proibição do caramelo. Outros dispositivos incluem o termo “assemelhados”.

A proibição de balas, pirulitos, goma de mascar, caramelos e assemelhados se fundamenta no fato de que esses produtos se incluem na categoria de alimentos com calorias vazias, ou seja, aqueles com elevado teor de açúcar, pouco ou nenhum valor nutricional e altamente cariogênicos.

c) Refrigerantes e sucos artificiais

Sete são os dispositivos que proíbem refrigerantes e sucos artificiais. Essa maioria expressa a preocupação com relação a um grupo de bebidas de alta densidade calórica, elevado teor de açúcar, pobre em fibras e em micronutrientes e que possuem aditivos do tipo corantes. De acordo com Accioly (2005) a população infantil é a mais vulnerável aos efeitos dos aditivos, conhecidos como corantes e conservantes. Em primeiro lugar porque as quantidades ingeridas pelas crianças, em relação ao peso corporal, são maiores na criança do que no adulto. Em segundo lugar, essas substâncias têm ação sobre o sistema nervoso central e são, provavelmente, mais prejudiciais ao cérebro infantil, que ainda está em desenvolvimento. Por último, as crianças ainda não possuem capacidade de autocontrole com relação à quantidade a ser ingerida. Sob o ponto de vista da Saúde Pública os aditivos vêm provocando preocupações constantes, pois já existem estudos associando-os ao desencadeamento de déficit de atenção com hiperatividade em crianças, hipersensibilidade alimentar e câncer.

Na Cidade de Ribeirão Preto o refrigerante pode ser comercializado, desde que a cantina coloque também à disposição dos alunos outras bebidas, como bebidas lácteas, iogurtes, chás e sucos naturais. De acordo com a representante da Secretaria Municipal de Educação, a grande pressão sofrida por parte dos revendedores deste produto e até dos próprios diretores das escolas municipais fez com que o refrigerante fosse retirado da lista de proibidos, pois é um dos produtos que gera mais lucro para as cantinas.

d) Biscoitos recheados

Apenas a portaria do Rio de Janeiro e a lei do Distrito Federal proíbem clara e explicitamente a venda desse tipo de biscoito.

Os biscoitos recheados também representam uma categoria de alimentos com alta densidade calórica, baixo teor de fibras, elevado teor de açúcar, de gorduras saturadas e de gorduras trans saturadas. Os ácidos graxos *trans* foram, recentemente, incluídos entre os lipídios dietéticos que atuam como fatores de risco para doença arterial coronariana (DIETSCHY, 1997). Já a relação entre consumo de gorduras saturadas, níveis plasmáticos de colesterol e risco de doença coronariana foi das primeiras a ser comprovada empiricamente. O consumo elevado de gorduras saturadas e de colesterol também pode aumentar o risco de doença coronariana. Inúmeras evidências bioquímicas, microbiológicas, clínicas e epidemiológicas apontam uma relação causal indiscutível entre o consumo freqüente de açúcar e a cárie dental. (MONTEIRO; MONDINI; COSTA, 2000).

e) Salgadinhos industrializados

Esse produto é encontrado na lista de proibições de seis, dos dez dispositivos. Na lista de Ribeirão Preto, onde esses produtos não entram como proibidos, verifica-se a existência da restrição ao condimento pimenta. Em uma primeira análise, parece estranho que algum aluno procure pimenta para consumo na cantina. Durante as entrevistas nesse município, descobriu-se que essa proibição foi a forma encontrada de proibir indiretamente os salgadinhos industrializados, visto que, segundo as profissionais da Secretaria de Educação, a proibição direta gerou muita resistência por parte dos diretores e fornecedores desses produtos.

No decreto e na lei estadual do Rio de Janeiro, o parâmetro sobre o teor de sódio nos alimentos proíbe, indiretamente, os salgadinhos industrializados. A composição nutricional desses produtos é muito semelhante a dos biscoitos recheados, tendo em substituição aos elevados teores de açúcar, altos índices de sódio. Ainda de acordo com Monteiro, tal micronutriente é um indutor da elevação da pressão arterial, doença crônica que, nas últimas décadas, tem afetado crianças e adolescentes por todo o mundo.

f) Pipocas industrializadas

A pipoca industrializada também se assemelha aos salgadinhos industrializados, existindo ainda no mercado as opções de pipocas com sabor, como por exemplo as de bacon ou doce, que recebem vários aditivos químicos. Ela está presente em 70% das listas de proibições das experiências referenciadas no presente estudo.

g) Alimentos industrializados

Todos os alimentos acima descritos, ou seja, os alimentos industrializados, tendem a apresentar importantes desequilíbrios na sua composição nutricional, possuindo uma ou mais das seguintes características: excessiva densidade calórica, altos teores de gordura total e de gordura saturada, excesso de açúcar e de sódio, presença de aditivos químicos e escassez de fibras e de micronutrientes (vitaminas e minerais). Ingeridos com uma freqüência constante, impossibilitam uma adequação das recomendações de nutrientes estabelecidas pelos órgãos oficiais. De acordo com a Portaria n.º 02/2004, Anexo II, pág. 13:

Se, em um único lanche (por exemplo, um pacote de biscoito), uma criança ingere quase metade das suas necessidades de calorias ou metade da quantidade de sódio recomendada, será praticamente impossível organizar o restante de sua alimentação diária, de forma a não ultrapassar as quantidades de energia e de sódio compatíveis com uma dieta saudável. (RIO DE JANEIRO, 2004, anexo II, p. 13).

Encontramos ainda outras proibições que vêm ao encontro desses preceitos, dentre elas: amendoim salgado ou doce, picolés (exceto os de fruta), sorvetes cremosos, coberturas doces, molhos industrializados,

carnes de hambúrguer, bacon, lingüiça, salsicha, salsichão e patê desses produtos, paçoca, maria-mole. Identificamos, também, parâmetros como: “alimentos com mais de três gramas de gordura em 100 quilocalorias do produto”.

h) Corantes e antioxidantes artificiais

Esses aditivos tiveram sua comercialização proibida em três das dez localidades estudadas, no entanto encontram-se restritos em todas as outras por estarem contidos em outros alimentos citados como proibidos.

i) Bebidas à base de xarope de guaraná, ou groselha, chá mate e bebidas à base de chá preto e bebidas isotônicas

Proibidos apenas na portaria do Município do Rio. A pertinência da proibição se deve ao fato de tratar-se de bebidas com alto teor de açúcar simples. No caso dos chás mate e preto, por possuírem elevados teores de teína, substância semelhante à cafeína, que se ingerida em quantidade excessiva pode causar agitação, insônia e pode ser fator de desencadeamento de gastrites. Já as bebidas isotônicas são compostas basicamente por açúcares, sódio, potássio e aditivos, que lhes dão cor e sabor, e são preparadas para reposição hidroeletrolítica nos casos de atividade física intensa.

Estudos têm mostrado que esses tipos de bebida, junto com os refrigerantes, têm deslocado o consumo de leite, água e suco de frutas.

j) Chocolate

A proibição da venda de chocolates é explicitada em três casos dos analisados. No caso da portaria do Estado de São Paulo ele entra na lista de permitidos, desde que suas barras não ultrapassem 30g, e/ou sejam misturadas com fibras ou frutas.

Já no Distrito Federal, sua proibição fica subentendida no item VII, do Artigo 4.º, que não permite a venda de alimentos cujo percentual de calorias provenientes de gordura saturada ultrapasse 10% do total energético.

Em Ribeirão Preto, o fato de a resolução proibir a venda de chocolate e permitir a de bebidas lácteas, entre elas o achocolatado, gerou polêmicas entre a comunidade escolar. De acordo com a representante da Secretaria Municipal de Educação “as pessoas não entendem o porquê dessa determinação”.

l) Preparações confeccionadas na cantina

O Estado do Rio proíbe em suas escolas “qualquer alimento manipulado na escola”, demonstrando a preocupação com a origem e a qualidade higiênico-sanitária do produto. No entanto, sabe-se que ao diminuir a presença de alimentos industrializados na cantina será necessário manipular mais os alimentos. Este tipo de proibição pode dificultar bastante o cumprimento da lei.

Já a Lei n.º 14.855, do Paraná, determina como não permitidos para a venda os produtos que não contenham indicação de origem, composição nutricional e prazo de validade.

A maioria das localidades (seis) proíbe as frituras em sua lista. Encontramos também proibição de empadas e folheados. Estas preparações, em geral, se encaixam na categoria de alimentos com alta densidade energética e, dependendo do tipo de gordura utilizada para a preparação, ricos em gorduras saturadas. Geralmente são pobres em fibras e em micronutrientes.

m) Delimitação do número de sachês de açúcar

O dispositivo legal n.º 3.695, do Distrito Federal, regulamenta que, quando solicitado pelo aluno, o número de sachês de açúcar fornecido não pode ser superior a dois (de 5mg cada) para uma porção de 200ml de qualquer bebida. Julgando pelo caráter puramente técnico a medida é acertada, porém gerou muita resistência entre as escolas da localidade. De acordo com a nutricionista da UnB, responsável pelo Observatório de Nutrição, essa medida foi muito difícil de ser implementada. Os alunos pressionavam e os cantineiros cediam.

“Foi um item de difícil convencimento, não poder adoçar de acordo com sua preferência o suco ou o leite”.

Alimentos permitidos

Das dez experiências analisadas neste estudo, três contêm em seu dispositivo legal a lista de alimentos permitidos. São elas: Florianópolis, São Paulo e uma das leis do Paraná (n.º 14.855).

Na lista do Município de Florianópolis, a lista de permitidos apresenta alguns alimentos que causam uma certa estranheza:

- cachorro quente: a salsicha e/ou a lingüiça, que compõem essa preparação são alimentos embutidos, com elevado teor de sódio e gordura total e contrariam as recomendações da OMS para dietas saudáveis;
- biscoitos: quando não se especifica o tipo de biscoito, deixa-se espaço para os recheados, entre outros, com alto teor de gordura;
- sanduíches: ao permitir essa preparação, a lei deixa em aberto o consumo de frios e hambúrguer, por exemplo, na medida em que esses alimentos não constam na lista de proibidos. Esses alimentos também apresentam elevados teores de gordura e sódio.

Nos alimentos permitidos da lista de São Paulo não encontramos incoerências. Cabe ressaltar, porém, que essa resolução permite a venda de sanduíches, bolos, salgados e doces assados, enroladinho e tortas. Tais preparações podem conter elevados teores de gordura e a resolução não parece prever esse nível de controle.

No Paraná, a Lei de n.º 14.855 permite a venda de chá, mate e café. Já foram apontadas as desvantagens do consumo dessas bebidas pelas crianças. Os demais itens estão de acordo com as recomendações saudáveis.

A portaria do Rio de Janeiro apresentava, inicialmente, uma listagem de alimentos proibidos e uma de recomendados. Durante as discussões com a comunidade escolar, verificou-se que, por mais extensa que a lista fosse, havia vários alimentos que não constavam em nenhuma delas. Por isso, optou-se pela manutenção somente da lista de proibidos, apresentando no anexo II da portaria, um texto com sugestões de alimentos a serem vendidos.

Alimentos com venda obrigatória

Essa categoria foi identificada na lei do Distrito Federal, como artigo, e na Lei n.º 1.206, de Santa Catarina, e na Lei n.º 14.423, do Paraná, como incisos.

Nos três casos, o alimento em questão é a fruta. No Distrito Federal, a obrigatoriedade é de, pelo menos, um tipo de fruta por dia. Já as outras duas localidades especificam que sejam oferecidos dois tipos de frutas sazonais, colocadas à disposição para venda aos alunos diariamente.

Ações educativas

Apenas dois dos dispositivos não previram ações educativas no seu contexto. Ribeirão Preto é uma dessas localidades que se encontra nessa minoria. No entanto, nas entrevistas, tivemos conhecimento de seus projetos educativos, que estão em pleno vigor. A lei estadual do Rio de Janeiro é o outro dispositivo que

dispensou um programa educativo no que se refere à alimentação saudável.

Tal constatação vem reafirmar o que muitos dos entrevistados declararam: a importância das ações educativas como pauta atual. Essa exigência também atende, em algum grau, a demanda dos próprios cantineiros de maior envolvimento da escola, sensibilizando a comunidade escolar para este processo e diminuindo o nível de conflito com os alunos e os pais.

O decreto da cidade do Rio de Janeiro delegou ao Instituto de Nutrição Annes Dias e a SME a responsabilidade pelas ações educativas. O INAD teria que criar uma cartilha de orientação alimentar direcionada às escolas, pais e alunos da rede municipal. O decreto preconiza que os alimentos acessíveis à população devem ser contemplados nesse material. Também determina que a Secretaria Municipal de Educação inclua no programa escolar o tema da alimentação saudável, em todas as escolas, desenvolvendo-o por meio de pesquisas e trabalhos. Institui, ainda, que a Empresa Municipal de Mídias, inclua este tema em seus programas de televisão, edições de revistas e jornais. Cabe à Secretaria Municipal de Saúde orientar, com o apoio do Instituto Annes Dias, as comunidades atendidas por agentes comunitários de saúde. A distribuição das cartilhas deve ser feita, também, nos postos de saúde.

A Lei n.º 3.695, do Distrito Federal, no artigo 9.º, determina que as escolas capacitem seu corpo docente para a abordagem multidisciplinar e transversal sobre os seguintes temas:

- I – Alimentação e cultura;*
 - II – Refeição balanceada, grupos de alimentos e suas funções;*
 - III – Alimentação e mídia;*
 - IV – Hábitos e estilos de vida saudável;*
 - V – Frutas, hortaliças: preparo, consumo e sua importância para a saúde;*
 - VI – Fome e segurança alimentar;*
 - VII – Dados científicos sobre malefícios do consumo dos alimentos cuja comercialização é vedada por esta lei.*
- (DISTRITO FEDERAL, 2005, art. 9.º)

O Departamento de Suprimento Escolar do Estado de São Paulo ficou encarregado, na resolução em vigor, de orientar à Associação de Pais e Mestres sobre os produtos que tenham sua venda proibida nas cantinas escolares e sobre as condições e aspectos higiênico-sanitários.

As demais ações educativas encontradas neste estudo limitam-se à criação de mural com informações pertinentes à alimentação saudável.

É inegável a pertinência de todas estas ações, porém cabe refletir sobre como se dá a fiscalização dessas exigências e se o não cumprimento também é passível de sanções.

Capacitação de cantineiros

Ao observar as diferentes leis, decretos, resoluções e portarias, percebemos que apenas dois determinaram um processo sistematizado de capacitação de cantineiros, justamente os dois que não se encontram em vigor: a portaria do Rio de Janeiro e a Lei n.º 3.695 do Distrito Federal.

A primeira sugeria, em seu Anexo II, que fossem oferecidas oficinas de sensibilização e capacitação, ao longo do ano de 2004, sobre a promoção da alimentação saudável na escola para os responsáveis pelas cantinas. Essa capacitação não tinha caráter obrigatório.

Já no Distrito Federal, a capacitação do administrador da cantina é tida como obrigatória no corpo da lei. Nessa localidade, onde a discussão durante o processo de elaboração da lei foi bastante intensa, o sindicato dos cantineiros posicionou-se contra a regulamentação desde o começo. De acordo com a Deputada Arlete Sampaio houve uma audiência pública, oportunidade na qual o Sindicato explicitou claramente a sua resistência.

Sua principal alegação foi a perda de lucro, visto que os alimentos proibidos são os mais procurados pelas crianças.

A UnB já vinha realizando essas capacitações e a publicação da lei aumentou bastante a procura. O conteúdo do curso, de acordo com o relato da representante da UnB, é baseado nas determinações da lei, justamente para facilitar seu cumprimento. Algumas turmas chegaram a acontecer, com alguns participantes bastantes engajados e outros ainda bem resistentes. Ainda segundo esse relato, houve o caso de um cantineiro ameaçado por estar transformando sua unidade em cantina saudável! O curso tinha taxa de inscrição no valor de R\$ 40 reais e era ministrado durante uma semana (15 totais), à noite.

Como essa lei previa que o Poder Público arcasse com essa capacitação para a transformação do estabelecimento em cantina saudável, além da capacitação do corpo docente para a adoção do conteúdo pedagógico inerente à alimentação saudável, o Ministério Público alegou inconstitucionalidade por entender que seria atribuição do Poder Executivo regulamentar esta ação.

Alvará sanitário

Entende-se que o alvará sanitário é uma exigência básica para o funcionamento de um estabelecimento que fornece alimentação. No entanto, essa exigência só está prevista em seis dos dispositivos. Observou-se que os gestores das cantinas podem ser licitados, licenciados, representantes da Associação de Pais e Mestres ou até os próprios gestores da escola. Esta exigência contribui para um atendimento menos improvisado e mais profissionalizado.

Assessoria técnica

Quatro foram os dispositivos que determinaram assessoria técnica às cantinas. O formato de cada um, no entanto, é bastante distinto. A lei de Florianópolis regulamenta que essa assessoria deverá ser prestada por profissionais nutricionistas a todos os proprietários de cantina.

No Município do Rio, o decreto institui a Secretaria de Educação e o Instituto Annes Dias para trabalhar as orientações e os programas juntos às escolas. O fato de o Instituto Annes Dias ter seu quadro técnico formado basicamente por nutricionistas garante que esta assessoria seja realizada por profissional competente. Na Portaria da I VIJ, o Instituto Annes Dias e o Conselho Regional de Nutricionistas são indicados para suporte técnico às cantinas.

Ainda no Rio de Janeiro, a minuta elaborada, com vistas à reformulação da lei estadual, prevê que o responsável pela cantina conte com assessoria técnica. O entendimento do sindicato de escolas particulares sobre esse artigo foi de que esta era uma ação corporativista, o que tem atrasado bastante o encaminhamento das reformulações ao deputado.

Já o Município de Ribeirão Preto prevê assessoria por parte da Divisão de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação aos interessados.

Venda nas cercanias

O único dispositivo legal que estendeu as proibições de que tratam a lei, aos ambulantes das cercanias, foi o do Distrito Federal.

De acordo com a representante da Universidade de Brasília esse é um tema que ainda merece discussão. Precisa delimitar-se o que são cercanias. Seria por metragem ao redor da escola?

Além disso, a quem caberia fiscalizar o cumprimento da lei, nesse aspecto?

Propaganda de alimentos

Tanto a lei estadual, quanto o decreto municipal do Rio de Janeiro e a lei do Distrito Federal vetam a propaganda de alimentos proibidos dentro do espaço escolar. Todos os demais documentos legais analisados no presente estudo não demonstraram preocupação com essa importante questão.

Apesar desta constatação, verifica-se que são muitos os estudos dedicados à influência da mídia sobre os jovens consumidores (crianças e adolescentes). Não é em vão que ela é chamada de quarto poder. Permitir que campanhas publicitárias de alguns alimentos sejam veiculadas na escola, ainda que por meio de um pequeno cartaz na cantina, é apoiar a mensagem sobre o consumo desses alimentos. Os alunos ainda com sua capacidade de discernimento em formação precisam de proteção quanto ao bombardeio atual da propaganda, pelo menos dentro do ambiente escolar.

Fiscalização e sanções

Entre os dispositivos, muitos prevêm fiscalização e sanção ao não cumprimento da lei, sendo a Vigilância Sanitária o órgão responsável por essa ação em: Florianópolis, Santa Catarina, Paraná e Distrito Federal.

Referindo-se à questão da fiscalização, a representante da Vigilância Sanitária do Rio de Janeiro adverte que esse órgão só atua de acordo com a Lei n.º 6.437. Alerta, ainda, para a importância de sensibilizar os fiscais para incorporar essa atividade em sua rotina. “Se não for assim, fica a sensação de mais um trabalho para eles e aí não funciona”. Os profissionais que estão inseridos no contexto da regulamentação precisam estar motivados a trabalhar pelo pleno cumprimento da lei. É necessário que entendam o porquê daquela lei.

Na Portaria da IVIJ os responsáveis pela fiscalização eram os próprios Comissários de Justiça da Infância e da Juventude. As sanções se baseavam na Lei n.º 8.069, de 13/7/90. A Portaria Conjunta do Estado de São Paulo prevê que a Associação de Pais e Mestres (APM) realize a fiscalização das cantinas. A Lei n.º 14.855 do Estado do Paraná cita, equivocadamente, uma instância da Vigilância Sanitária, a mesma citada pela lei de Santa Catarina, a qual não existe no estado do Paraná, por isso, a fiscalização não acontece.

O dispositivo do Distrito Federal tenta envolver todos os segmentos nesta responsabilidade, estabelecendo que *“cabe aos órgãos de vigilância sanitária e de educação, com a colaboração das Associações de Pais e Mestres, a fiscalização do disposto nesta Lei, respeitadas as respectivas competências”* (DISTRITO FEDERAL, 2005). As sanções são as penalidades previstas na Lei n.º 6.437, de 20/8/1970.

Entende-se que a Vigilância Sanitária tem o poder de autuar o infrator da lei, no que diz respeito à venda dos alimentos proibidos ou ausência dos alimentos indicados. Merece mais atenção a questão da fiscalização sobre a inserção do tema alimentação saudável no programa pedagógico da escola. Quem fiscalizaria? Caberia sanção para a escola que não cumprisse? Quais seriam os critérios para a avaliação?

A implementação da regulamentação: apoios e resistências

No estudo desenvolvido foram observados vários fatores que podem favorecer ou prejudicar a implementação da regulamentação de cantinas escolares. Esses fatores serão apresentados a seguir.

A proibição da venda de alguns alimentos

Um dos fatores que pode dificultar a adesão à regulamentação das cantinas é o grau de complexidade da lei. Neste sentido, no Município de Florianópolis e no Estado de Santa Catarina, onde os critérios utilizados para permitir ou proibir a utilização dos gêneros alimentícios são bem objetivos e simples, foi mais fácil o entendimento e o cumprimento da lei. Já no Distrito Federal, esses critérios exigiam um grau maior de

conhecimento técnico por parte dos cantineiros. Esse fato dificultou a sua implementação, na medida em que os cantineiros não conseguiam identificar os produtos que atendiam ao descrito na lei. Para exemplificar, citamos o critério que estipula o percentual máximo de gordura saturada permitido.

Ainda no que diz respeito à clareza, foi relatado que quanto mais claro e preciso for o texto da lei, mais fácil é a sua fiscalização. Além da clareza, verifica-se que a incoerência na relação de gêneros proibidos pode levar a contestações por parte dos usuários. A representante do Departamento de Infra-Estrutura da Secretaria Estadual de Educação do Paraná relata ter tido problemas com a proibição do gênero chocolate, pois os usuários não entendiam o que o diferenciava do gênero achocolatado, que foi liberado.

As indústrias de alimentos, fornecedores e cantineiros, assim como outros opositores, utilizam o argumento de que se o alimento é “qualificado”, ou seja, sua comercialização é permitida pelo Ministério da Saúde, a escola não pode proibir seu consumo. Em São Paulo, essa tendência ganha força na medida em que o dispositivo legal privilegia a lista de alimentos permitidos.

Como alternativa ao teor proibitivo da lei, os profissionais propõem ações de educação nutricional para combater o consumo de alimentos não saudáveis. No entanto, uma questão que se apresenta é quem seria o responsável pela inclusão e pela execução do programa de educação nutricional nas escolas? Além disso, recomendam a inclusão ou o aumento da oferta de alimentos saudáveis nos cardápios das cantinas.

Neste contexto, a Gerente do Programa de Alimentação Escolar do Distrito Federal relata:

“Eu acho que tudo o que a gente proíbe, na verdade a gente incentiva. Então eu acho que devemos elaborar um trabalho de educação nutricional e aí, quem sabe, ir retirando aos poucos, mas não simplesmente proibir. Na verdade, eu acredito que a postura mais acertada não seria proibir o consumo de alguns alimentos. Mas ter uma opção saudável para consumir”.

Esta defesa do discurso do *laissez-faire* da indústria de alimentos, por alguns nutricionistas e professores/diretores, na qual é melhor educar do que proibir, merece especial atenção. Para eles a educação deve vir antes da proibição, proibir é voltar aos tempos da ditadura militar. Ainda para a indústria, proibir sugere que o alimento não deve ser consumido nunca. Esse discurso é curioso, pois em alguns casos é tão claro que proibir e colocar limites faz parte do processo educativo. Por exemplo, na escola não é permitido ingerir bebida alcoólica nem fumar; existe um limite de faltas que devem ser justificadas, entre outros. Também poderíamos pensar em outras proibições e limites tão importantes do nosso cotidiano, como o uso do cinto de segurança e os limites de velocidade nas ruas e estradas.

Quando a escola oferece esta alimentação, está, de alguma forma, avalizando o consumo daqueles alimentos, o que muitas vezes é incoerente com o que é discutido em sala de aula sobre alimentação saudável. Sabe-se que todas as vivências escolares contribuem para a formação do aluno e a dimensão pedagógica da alimentação não pode ser menosprezada. Enfim, regulamentar faz parte da convivência coletiva, principalmente quando falamos de um espaço pedagógico, responsável pela de formação de valores e atitudes. Além disso, especialmente, tratando-se de crianças, a proibição pode ser entendida como uma ação de proteção.

Ainda sobre essa questão, educação e regulamentação não devem ser vistas como ações mutuamente excludentes, ao contrário, são complementares e o que se percebe nas entrevistas é que a regulamentação é justamente o fator desencadeante da aproximação dos atores envolvidos. Vale ressaltar que quanto mais precocemente estes atores são chamados a participar, preferencialmente, no momento de elaboração da regulamentação, mais chances de sucesso, o que não significa ausência de resistências na implementação.

Outra percepção importante neste contexto é que interditar o acesso a determinados alimentos na escola não significa interditar o acesso a eles na vida da criança. É simplesmente garantir que por cerca de quatro horas, durante cinco dias da semana, o aluno não tenha acesso a alimentos não saudáveis, esteja protegido de propagandas de alimentos industrializados e, principalmente, que seja estimulado a consumir outros alimentos, a provar novos alimentos, a variar. Por vezes, imagina-se que a regulamentação limita as

escolhas alimentares. Porém, o que se percebe é que a demanda dos alunos é extremamente orientada pela oferta do cantineiro, muitas vezes, monótona. Ao proibir a venda de alguns alimentos, abre-se um novo leque de opções antes inexistentes. É bem verdade que isto não acontece de uma hora para outra. É preciso capacitação e acompanhamento deste processo, mas os resultados são incomparáveis.

Para alguns nutricionistas, proibir aumenta o interesse dos alunos por esses alimentos. No entanto, as proibições são freqüentes (e muitas) nos atendimentos ambulatoriais. Nesse sentido, questiona-se se essa criança, proibida de tomar refrigerante, deve chegar à escola com sua maçã e vencer toda a pressão do grupo de amigos que compram na cantina seu refrigerante. O mesmo raciocínio pode ser aplicado para o argumento de que a cantina deveria vender todo e qualquer tipo de alimento, saudável ou não, cabendo ao aluno exercer seu poder de escolha, consciente de suas obrigações para com sua saúde. As escolhas alimentares saudáveis precisam ser facilitadas e serem menos dependentes de uma atitude de persistência diária. A lei possibilita um deslocamento importante no foco das ações de promoção da alimentação saudável do indivíduo para o ambiente. A proibição é sobre a venda de alimentos no ambiente escolar e não sobre o que o aluno pode ou não comer.

Por fim, há também um discurso que encontra eco na indústria de alimentos – que nenhum alimento é bom ou mal “em si”. O que faz as pessoas adoecerem não é um alimento, mas toda a dieta e a freqüência de consumo, por isso uma lista de alimentos proibidos não faria sentido. Na verdade, a proibição só vem ao encontro deste entendimento, contribuindo para diminuir o consumo de alimentos que geram tanto desequilíbrio na dieta como um todo e que atualmente têm sido amplamente consumidos em outros momentos do cotidiano do aluno. É preciso levar em conta que nas cantinas escolares estes alimentos são oferecidos diariamente, em um dos poucos momentos que a criança possui dinheiro e está longe da orientação dos pais, favorecendo seu consumo cotidiano.

Pactuação entre os poderes executivo e legislativo

Um alerta levantado pelo autor da lei estadual de Santa Catarina é a necessidade de pactuar o seu teor com o Poder Executivo para que a lei não seja vetada, como ocorreu no Distrito Federal. O deputado ressaltou, ainda, como ponto positivo, o fato de o governador do Estado de Santa Catarina e do prefeito de Florianópolis entenderem da mesma forma a necessidade de uma regulamentação.

Observou-se que o processo de formulação das leis não prevê uma sistematização de informações sobre o tema em pauta. Para exemplificar, no Estado do Paraná existem duas leis com o mesmo objeto: a regulamentação das cantinas escolares. A criação do segundo dispositivo legal aparentemente ocorreu pela falta de conhecimento da existência da primeira lei.

A divulgação do tema na mídia e o conhecimento de experiências similares são os principais fatores que motivaram esta formulação. Questões acerca do cenário real, correlações de forças entre os atores envolvidos, implicações concretas, embasamento técnico, entre outras, muitas vezes ficam aquém do necessário para fundamentar o dispositivo com competência. Essa situação foi bastante amenizada nos casos em que o executivo provocou/assessorou a discussão nos fóruns de controle social ou foi chamado a acompanhar o processo de formulação, embasando-o tecnicamente. Pode-se observar esta experiência em Florianópolis, onde a discussão sobre a regulamentação partiu do Conselho de Alimentação Escolar.

Interação entre as áreas política e técnica

Em geral, os técnicos entrevistados identificaram a importância de chamar especialistas, sejam eles da universidade ou não, que conheçam a influência do consumo de alimentos sobre o estado nutricional de crianças e adolescentes para participar da construção da lei, opinando e/ou dando parecer. Entendem que a legislação baseada em “componentes técnicos” possui maior aceitação entre os profissionais que, deste modo, trabalham a favor da sua implementação.

A resistência gerada devido à exclusão de técnicos do processo de elaboração da regulamentação

pode ser evidenciada em Curitiba. Segundo os depoimentos coletados nesta cidade, os técnicos da saúde e os técnicos da educação só tomaram conhecimento da lei após a sua aprovação. Entrevistados relatam que a Vigilância Sanitária Estadual teve dificuldade em fornecer todas as informações constantes no instrumento legal para as Regionais de Saúde, responsáveis pelo repasse para os municípios, na medida em que não entendiam como foi preparada a listagem de gêneros a serem comercializados. Foi observado que estes profissionais não se consideram co-responsáveis pela implementação da regulamentação.

No Rio de Janeiro, ao contrário, o gabinete do prefeito decidido a elaborar um decreto, solicitou ao Instituto de Nutrição Annes Dias que elaborasse uma minuta deste dispositivo. Este Instituto, responsável pela coordenação técnica do Programa de Alimentação Escolar neste município, entendendo que a venda de alimentos nas escolas interferia na saúde dos escolares, havia acabado de realizar um censo na rede municipal de educação sobre a comercialização de alimentos nas escolas. Esse levantamento foi fundamental para a redação da minuta do decreto, aprovada praticamente na íntegra.

A própria indústria de alimentos pode contribuir aportando informações sobre a composição de determinados alimentos e/ou ajustando seus produtos aos parâmetros definidos pela área técnica de alimentação. Neste caso, a regulamentação pode ser vista como um processo educativo para a própria indústria, principalmente quando expõe os fundamentos técnicos para a proibição. O único dispositivo em que estes fundamentos estavam presentes foi na portaria do Rio de Janeiro.

Parceria entre as áreas de saúde e de educação

O entrosamento entre as áreas de saúde e de educação sobre o assunto é imprescindível e, para tal, precisam ser construídos espaços de discussão que possibilitem um entendimento, por parte dos profissionais e usuários, sobre o que deve ser regulamentado.

Independentemente da questão da proibição da venda de alguns alimentos, a rede escolar ainda não é considerada um ambiente de atuação para o corpo técnico da saúde. Da mesma forma, o corpo técnico da educação, atuante tradicionalmente no planejamento de cardápios, aquisição de gêneros alimentícios e supervisão da produção de refeições, avança pouco nas ações educativas. A discussão sobre promoção da saúde, intersetorialidade e ambiente saudável ainda tem pouca repercussão na prática destes profissionais.

Santa Catarina e Rio de Janeiro foram os locais em que se observou uma parceria mais estreita entre esses dois setores da administração, tanto na elaboração quanto na implementação da lei, além de outros projetos relacionados à educação e avaliação nutricional. Destacamos ainda, a experiência realizada pelo Instituto de Saúde, órgão da Secretaria Estadual de Saúde de São Paulo, em Cajamar. A experiência consistiu em fazer um diagnóstico do estado nutricional de alunos e mães desse município e, posteriormente, desenvolver trabalhos com professores sobre a causa dos problemas identificados e possíveis intervenções pedagógicas.

Provocar momentos de diálogo com os diversos segmentos da escola – associação de pais, professores, diretores, alunos – e com outras entidades – conselhos profissionais, sindicatos, associações científicas – é fundamental para evitar e/ou minimizar discordâncias quanto à regulamentação. Nessas oportunidades, alguns parceiros são atraídos como, por exemplo, os professores. Muitos professores já promovem alimentação saudável em seu cotidiano e outros se sensibilizam quando percebem que este tema pode ser incluído em diversas atividades já realizadas. A alimentação é um tema bastante plástico que pode ser abordado por diferentes segmentos com diferentes enfoques. Um material educativo, produzido especialmente para esse público, que venha a subsidiar a inserção deste tema no currículo, em muito pode contribuir, para o sucesso deste processo.

O diretor de escola é um parceiro que também precisa ser conquistado. Em Ribeirão Preto, por exemplo, houve, pressão por parte deste segmento contra a regulamentação das cantinas. Justificavam esta oposição com o argumento de que o consumo dos alimentos que seriam proibidos não era excessivo e que

precisavam da verba gerada por essa comercialização. Esta atitude levou a Secretaria de Educação a rever alguns itens, como os refrigerantes e os salgadinhos industrializados. O mesmo discurso da falta de recursos também foi enfrentado no Rio de Janeiro. Porém, de acordo com o representante da gestão municipal, a escola poderia recorrer a outras fontes de recursos financeiros, desestimulando o funcionamento das cantinas. Vale lembrar, que de acordo com o censo realizado na rede municipal, 37% das escolas funcionavam sem esta renda.

De acordo com a proposta do protagonismo juvenil, em que o jovem lidera a ação, o envolvimento dos alunos é estratégico. Um grupo de alunos sensibilizados possui muito mais força em disseminar a proposta dentro da escola. Organizar eventos de mobilização, conversar com os diferentes segmentos, contribuir para a fiscalização são formas de envolver os alunos com uma postura ativa.

No Paraná e em São Paulo, também se verificou a necessidade de contar com a adesão da Associação de Pais, Mestres e Funcionários (APMF), na medida em que muitas cantinas são gerenciadas por esta entidade.

Peculiaridades da rede pública e da rede privada de ensino

Quanto à comercialização de alimentos, as principais diferenças entre as redes pública e privada de ensino dizem respeito ao contrato, ou forma de exploração da cantina, e a presença do PNAE.

Na rede pública, muitas vezes, a forma de exploração deste espaço é mais informal. Em geral, não há um contrato formal com a escola, nem concorrência para escolher o melhor serviço, e o recurso é utilizado de acordo com a direção.

Na rede privada, este contrato já é um pouco mais formal, enfrenta um nível maior de concorrência e, em alguns locais, existem grandes redes de cantinas escolares. O uso do recurso também não é muito negociado, porém, os pais costumam exigir um certo padrão de qualidade, mais relacionado à variedade e a aparência, do que à saúde.

Entretanto, alguns diretores e até mesmo nutricionistas de escolas públicas e privadas acreditam que, como a cantina escolar é terceirizada, não há como interferir no que é vendido. No entanto, quando uma instituição contrata um serviço ou firma um contrato de concessão, ela pode e deve estabelecer as regras de como a atividade irá acontecer. Portanto, a escola pode e deve definir o que será vendido no espaço escolar.

Alguns donos de cantinas escolares alegam que a “cantina saudável” é inviável economicamente. Inúmeras experiências em diversas localidades brasileiras, incluindo o Rio de Janeiro, o Distrito Federal e escolas da rede privada, mostram que a cantina saudável é viável. Há relatos em que a margem de lucro aumentou quando eles passaram a trabalhar com alimentos mais saudáveis, pois uma parcela de alunos que não consumia na escola passou a consumir. Além disso, existem depoimentos dos próprios cantineiros quanto à perda de peso e práticas alimentares mais saudáveis.

Em alguns casos, foi relatado que a mudança na rede pública é difícil justamente em função desta falta de regras claras para a contratação, em outros, que na rede privada seria mais difícil em função do que a escola lucra com esta atividade. Para alguns a diferença está no entendimento da direção sobre a questão. Para uns, quando a regulamentação acontece para o setor público, automaticamente provoca um momento positivo para o setor privado. Entretanto, em termos de adesão, não se pode generalizar, pois nem sempre as escolas públicas aderem mais que as escolas particulares. Em outros casos, a repercussão da ação nas escolas privadas é muito maior, aparece mais na mídia, e estas, quando bem avaliadas, tendem a ser modelo de qualidade de ensino.

Outro aspecto levantado é que o acesso ao PNAE, de alguma forma, facilita a regulamentação, porque os alunos têm outra opção para se alimentar além da cantina. Em algumas escolas do Paraná, onde as cantinas

fecharam, houve aumento na adesão ao Programa de Alimentação Escolar. Os alimentos mais vendidos na cantina eram balas, chicletes e outros alimentos baratos. Com a proibição da comercialização desses produtos, as vendas praticamente acabaram, sob a alegação de que a clientela não possuía recursos financeiros para comprar produtos mais caros.

No caso da rede pública de ensino, o que se notou concretamente, é que quando há um dispositivo do próprio Executivo, ou uma pactuação entre o Executivo e o Legislativo, a regulamentação tende a ser incorporada pelo fato de se legitimar a determinação de uma instância superior, o que difere em muito da realidade das escolas particulares, onde se observou uma falta de compreensão deste espaço como espaço público, de convivência. A lei, por vezes, é vista como uma invasão, geradora de custos, com base em um discurso de que o poder público deveria se preocupar com a qualidade da educação pública. Essa resistência se deve a um entendimento de que a lei infringe a democracia e a autonomia escolar.

Cabe perguntar: a quem compete regular as escolas privadas como espaço público? Quais são as condições mínimas de funcionamento adequado destas escolas? A promoção da alimentação saudável está na agenda dessas instâncias? Por outro lado: qual é o nível de adesão dos alunos da rede pública ao PNAE?

Apoio aos cantineiros

Sem dúvida, o apoio aos cantineiros é uma questão estratégica neste processo. Uma vez que, de forma geral, a listagem de alimentos proibidos, atinge quase todos os itens vendidos, a primeira questão que se coloca é: o que vender? A capacitação dos cantineiros é o que garante a viabilidade econômica das cantinas e a possibilidade da cantina escolar como espaço de promoção da alimentação saudável.

Alguns cantineiros pensam que todo o movimento é desnecessário, outros apresentam dificuldades concretas para mudar como, por exemplo, o aumento no custo das preparações saudáveis. Essa preocupação leva a uma resistência que tende a se acentuar quando existe o medo da perda de emprego devido ao fechamento das cantinas. Neste sentido, segundo depoimento da nutricionista da Secretaria Estadual de Saúde de Santa Catarina, a lei neste estado, não trouxe impactos econômicos negativos, não desempregou pessoas. Vale ressaltar que a lista de alimentos proibidos nesta lei não é tão restritiva. Para o deputado de Santa Catarina, é fundamental deixar claro que o objetivo da regulamentação não é fechar a cantina, nem tirar o emprego do cantineiro. O que se quer é mudar a concepção da cantina, que a cantina venda produtos saudáveis. Segundo ele, este argumento é válido, inclusive para conseguir a adesão de diretores que temem a queda no faturamento da escola.

A capacitação de cantineiros foi uma forma que a Universidade de Brasília utilizou para começar a atuar nas escolas. Os encontros apresentaram grande procura e conquistaram muitos adeptos. Algumas cantinas continuam comercializando apenas alimentos saudáveis, mesmo após a revogação da lei e a avaliação do projeto mostrou que alguns cantineiros até aumentaram sua margem de lucro. O curso também valorizou as boas práticas de manipulação de alimentos, uma vez que os alimentos mais saudáveis são menos industrializados e requerem mais manipulação.

No Rio de Janeiro, uma experiência interessante foi a formação de um comitê de mobilização composto por cantineiros, nutricionistas, associação de pais, diretores e representantes de instituições envolvidas. Este comitê debatia as repercussões da Portaria e buscava soluções para os principais entraves. Também foi realizado um curso para cantineiros, fruto dos debates neste comitê. Os cantineiros alegavam que o envolvimento da escola é fundamental para contornar questões como os lanches trazidos de casa e a venda de alimentos no entorno da escola. Há vários relatos bem-sucedidos para lidar com estas questões quando a escola se envolve no processo.

Em Santa Catarina, os cantineiros foram treinados por região. Essa estratégia possibilitou a utilização de alimentos produzidos em cada região bem como o atendimento às preferências dos alunos. Citamos o

exemplo de São Joaquim que por ser produtor de maçã, estimulou a comercialização de folheado de maçã.

Em Ribeirão Preto, foi realizado, em 2005, um treinamento para cantineiros que, apesar de gratuito, não teve muita procura.

Uma forma de amenizar as repercussões para os cantineiros é prever um período de transição na implementação das novas regras de comercialização. Alguns dispositivos não previram este período de adaptação, prejudicando a adesão.

Estratégias de divulgação da regulamentação

Manter as pessoas informadas e, se possível, aproximá-las do debate da cantina saudável é uma maneira de se conseguir aliados. A força da mídia não pode ser desprezada como podemos observar no relato do representante da Universidade Federal de Santa Catarina:

“as escolas particulares só começaram a se interessar pelo assunto quando a lei apareceu na mídia”.

A nutricionista da Secretaria de Educação de Curitiba acredita que a mídia pode ser útil na divulgação de informações para a população, porém relata que nesta cidade sua atuação contribuiu pouco com o processo de implantação da cantina saudável, pois sua maior intenção foi criar polêmica. Além disso, os horários em que as reportagens e as entrevistas foram veiculadas não eram os de maior audiência.

No Distrito Federal e no Rio de Janeiro, houve repercussão positiva na mídia. No Distrito Federal, esse apoio foi evidenciado, principalmente, na ocasião do veto do governador, fato repudiado pela imprensa.

Para garantir a continuidade do processo já implantado, em Florianópolis, todo início de ano, a Coordenação de Alimentação Escolar manda para as escolas e para os cantineiros uma cópia da lei. No texto enviado existem ainda lembretes sobre a função educativa do espaço escolar.

Por sua vez, o Estado de São Paulo optou por divulgar a regulamentação por meio de vídeoconferência e de um *site* exclusivo sobre cantinas. No Rio de Janeiro, a participação do Conselho Regional de Nutricionistas, por meio da assessoria de comunicação, facilitou muito esta divulgação, além da criação de endereços eletrônicos para troca de informações nos *sites* do próprio Conselho e da I VIJ.

Com o objetivo de informar a população infantil, a Prefeitura de Curitiba produziu um material educativo para as escolas municipais e particulares sobre alimentação saudável, realizou capacitação sobre o tema para pedagogos das escolas e utilizou um ônibus, que percorre as escolas estaduais, com um *kit* de educação nutricional. Atualmente, está sendo elaborado o manual do consumidor infantil. A intenção é ensinar a criança a interpretar os rótulos de alimentos para que suas escolhas sejam mais conscientes.

A estratégia adotada por Ribeirão Preto para conseguir mais adeptos foi criar um programa chamado *Passaporte para a Saúde*. Nesta iniciativa serão identificados representantes das escolas (defensores da idéia) que atuarão como multiplicadores. Será realizado um trabalho de mobilização da comunidade escolar com o objetivo de construir nas escolas um ambiente saudável, estando incluída neste contexto a alimentação saudável.

Crerios de fiscalização

A fiscalização é uma grande questão para a efetiva implementação dos dispositivos, tanto em relação a quem cabe fiscalizar o que, quanto à aplicação de sanções.

A tendência tem sido delegar esta tarefa à Vigilância Sanitária, pela natureza do trabalho. Em Santa Catarina, apesar de ter sido descrita certa resistência inicial, essa parceria já acontece cotidianamente. Os

fiscais utilizam as mesmas penalidades referentes ao comércio de alimentos em geral.

Como qualquer processo de regulamentação, os mecanismos de controle devem ser claros. Sobre esse assunto, a deputada do Distrito Federal, pensa que a fiscalização é fundamental para que a lei não caia em descrédito. Este fato aconteceu com a lei em vigor no Estado do Rio de Janeiro, na qual o artigo que previa fiscalização foi vetado pela governadora.

O Estado de São Paulo propõe solução diferente para o problema da fiscalização. Nesse estado, as cantinas são fiscalizadas pela Associação de Pais e Mestres (APM). Cada escola tem seu contrato que é controlado pela APM. A APM pode aplicar punição para as cantinas no caso de presença de alimento estragado ou alimento que não conste do contrato.

A representante do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) do Paraná acredita que a participação da Associação de Pais, Mestres e Funcionários (APMF) não pode ter poder de punir, pois isto caberia aos órgãos públicos competentes. Poderia, entretanto, desempenhar um papel de multiplicador. Para tal, seria necessário que a pessoa fosse motivada, treinada e capacitada.

Ainda com a intenção de contribuir com a discussão sobre a fiscalização das cantinas, a representante da Abeso em Curitiba propõe que, ao invés de punir as cantinas que não estão cumprindo a lei, deve-se premiar aquelas que estão seguindo os critérios estipulados.

No Rio de Janeiro, na vigência da portaria da I VIJ, os responsáveis pela fiscalização eram os comissários de justiça, que já visitavam as escolas em sua rotina de trabalho. Durante os três primeiros meses não foram aplicadas multas aos cantineiros, que eram somente orientados quanto ao cumprimento da portaria.

Vale ressaltar que independente de quem for o responsável pela fiscalização cabe alguma estratégia de capacitação deste grupo tanto em relação à lista de alimentos proibidos quanto aos demais artigos previstos.

Situação atual dos processos de regulamentação

No Rio de Janeiro estão em vigor o decreto municipal e a lei estadual. As visitas técnicas realizadas pelas nutricionistas que supervisionam o PNAE do município não têm detectado a presença de cantinas nas escolas municipais. O Inad/SMS está organizando junto à SME a atualização do censo realizado em 2001, a fim de confirmar esta situação. A lei, no entanto, por seu caráter bastante restritivo, encontra dificuldades concretas de implementação. Um grupo constituído pelo Inad, CRN-4, Anerj, representante de cantineiros e Sinepe se reuniu com o autor da lei, Deputado Roberto Dinamite e propôs que esta seja revista. Atualmente, este grupo está discutindo uma minuta para sua retificação.

Em Brasília, após a derrubada do veto do governador e a aprovação da lei, o próprio governador entrou com um pedido de ação direta de inconstitucionalidade pelo Ministério Público, obtendo parecer favorável. Atualmente, aguarda-se uma decisão do Tribunal Judiciário do Distrito Federal. Um grupo da Universidade de Brasília, responsável pelo projeto *Promovendo hábitos alimentares saudáveis na escola*, está articulando a discussão deste tema no Fórum Distrital de Segurança Alimentar e Nutricional, criado recentemente e composto por várias entidades (CRN, Pastoral da Criança, ONG.), visando à mobilização da sociedade civil.

Em Florianópolis, observou-se uma grande integração entre as Secretarias de Educação e de Saúde e entre as esferas estadual e municipal. Atualmente, apoiados por professores da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina, estão organizando uma pesquisa para avaliar o impacto de ambas as Leis no perfil dos alimentos vendidos e, se possível, sobre a situação nutricional dos escolares.

Em Curitiba, o interesse do Ministério da Saúde provocou um encontro dos atores envolvidos apontando a necessidade de investir esforços da área técnica para a efetiva implementação da lei, uma vez que não houve envolvimento destes atores no processo de elaboração.

Em São Paulo, uma vez que a opção foi por uma portaria da Secretaria de Educação, o corpo técnico vem trabalhando na sensibilização da comunidade escolar para sua implementação.

Em Ribeirão Preto, também se observou grande integração entre as Secretarias de Educação e de Saúde. Há uma resolução, mas as secretarias estão investindo num projeto denominado *Passaporte para a saúde* como forma de preceder a implementação da lei. Neste projeto, cada escola deve identificar um responsável pela mobilização da comunidade escolar (poderá ser um professor, um aluno, um pai, um funcionário) em torno dos temas relacionados à saúde, dentre eles a cantina escolar.

De forma resumida, apesar das tentativas, nenhuma das leis estudadas foi revogada em função de recursos por parte da indústria de alimentos. Em geral, o poder judiciário avalia de forma positiva a lei e tende a ser muito favorável a ela, desde que seu âmbito de regulação seja adequado e não infrinja a esfera de atuação dos demais poderes. Este foi o entendimento do Ministério Público, no Distrito Federal, que entrou com uma ação de inconstitucionalidade somente em relação ao artigo sobre capacitação de cantineiros, o que caberia ao executivo regulamentar. A falta de vontade política do governo local facilitou a revogação completa da lei que poderia ter sofrido somente um veto. No Rio de Janeiro, a portaria da I Vara da Infância e da Juventude resistiu a várias apelações da indústria de alimentos e foi revogada, não em função de seu conteúdo, mas por prever e aplicar multas, o que não caberia a uma portaria. O autor deste recurso foi o dono de uma rede de cantinas que não participava do comitê de mobilização. O decreto da Prefeitura do Rio de Janeiro também venceu uma grande disputa com a Abia.

Reproduzimos a seguir alguns trechos das alegações que ilustram os diferentes enfoques atribuídos ao dispositivo. Inicialmente, esta associação entrou com um recurso alegando que:

O decreto é inconstitucional uma vez que a Constituição roga que compete à União, aos Estados e ao Distrito Federal legislar sobre a produção e o consumo e também cuidar da proteção e defesa da saúde. [...] O Decreto é inconstitucional porque a Lei Orgânica do Rio de Janeiro não concede ao Prefeito a competência para editar Decreto sobre tal questão. (BRASIL, 2003).

O Tribunal de Justiça do Estado do Rio de Janeiro negou o recurso da Abia por acreditar que:

O Decreto foi um ato político que não teve a intenção de prejudicar associados (da ABIA) e sim proporcionar uma alimentação mais sadia para os alunos da rede pública municipal. Não existindo, portanto, ilegalidade no Decreto. (BRASIL, 2003).

A Abia apelou então para o Supremo Tribunal de Justiça, alegando que o decreto não cuidou de interesse local, mas baixou norma geral.

A saúde dos municípios não requer cuidados diferenciados daqueles dispensados aos demais cidadãos residentes em outras cidades. (BRASIL, 2003).

O Supremo Tribunal negou o recurso por considerar que:

O ato (publicação do Decreto) contém regras de natureza administrativa, baixadas por efeito do poder hierárquico. Essas normas obrigam os órgãos subordinados à administração municipal e em nada interferem com as normas gerais de vigilância alimentar. [...] Pode-se lançar o argumento de que tais substâncias, longe de prejudicar a saúde das crianças que estudam em tais unidades, lhe trazem benefícios. Semelhante argumento poderia levar à desconstituição do Decreto, por desvio e finalidade. Seria, contudo, necessário provar o desvio, tarefa impossível no processo de Segurança. (BRASIL, 2003).

Considerações finais

Não há dúvida de que a regulamentação da venda de alimentos nas escolas colocou o tema da alimentação saudável na agenda de diretores, professores, alunos, pais e nutricionistas. Pode-se dizer que é um processo bastante recente, ainda restrito às regiões Sul e Sudeste do país, com exceção do Distrito Federal.

Polêmico como quase todas as regulamentações, recebeu apoio de muitos, mas também enfrentou resistências. Algumas dissipáveis após justificativas sérias e fundamentadas no quadro epidemiológico brasileiro e em noções básicas de alimentação saudável. Muitos são os mitos que cercam esta idéia: “alimentação saudável é cara”, “é sem graça”, “as pessoas não estão acostumadas”; por isso, o discurso da necessidade de ações educativas como forma de complementar a ação reguladora foi praticamente unânime.

Assim, fica claro que talvez a maior resistência a ser enfrentada não seja fruto de discordâncias ideológicas com a ação reguladora, mas fruto da desinformação gerada pela impossibilidade do quadro técnico em atingir os diferentes grupos. Acreditamos que seja fundamental favorecer processos de informação e sensibilização, aproximar os atores envolvidos e produzir estratégias de divulgação e comunicação.

Compreendendo que cabe ao Estado proteger crianças e adolescentes, parcela da população que não se protege sozinha, seria incoerente pensar em uma escola que disponibiliza, para o consumo infantil, alimentos que não fazem bem à saúde. Neste contexto, a lei pode ser um ponto de partida para que as pessoas comecem a questionar e se preocupar com a questão da alimentação no ambiente escolar.

Diante do contexto apresentado, conclui-se que a regulamentação de cantinas é um processo que ainda pode avançar e contribuir para a promoção da alimentação saudável. Para tal, faz-se necessário promover a ampliação desta iniciativa, envolvendo novos atores, além de prever um processo de acompanhamento e avaliação que aponte futuros benefícios ou entraves.

Aprofundar este debate junto à sociedade, contar com a participação das universidades e especialistas em nutrição e educação, aproximar os setores públicos de saúde e educação nos três níveis de governo, envolver os donos das escolas privadas e suas representações oficiais, divulgar, avaliar e reunir as propostas dos distintos projetos de lei sobre este tema, em trâmite no Congresso Nacional (Anexos M, N, O e P), nas Assembléias Estaduais e Câmaras Municipais determinará em que medida o país promoverá a saúde e a nutrição da criança e do adolescente que hoje freqüentam a escola.

Entre os entrevistados, foi unânime a opinião de que uma lei federal reforçaria e alavancaria este processo de forma importante. Partindo desta idéia, alguns cuidados foram sugeridos:

- a) Realizar pactos com o Poder Executivo Estadual e Municipal em diferentes fóruns de representação destas esferas.
- b) Manter sintonia com a Vigilância Sanitária que tem sido o principal parceiro na fiscalização.
- c) Estabelecer uma transição com prazos que possibilitem o desenvolvimento de ações educativas que antecedam a proibição e diferentes prazos para a adesão dos segmentos escolares.
- d) Produzir campanhas educativas que divulguem outras ações desenvolvidas para a promoção da alimentação saudável e que informem a população sobre este tema.
- e) Prever acompanhamento da assessoria jurídica em todo o processo.

f) Definir um conteúdo simples, coerente e fácil de ser fiscalizado. Uma possibilidade seria trabalhar com uma lista curta de alimentos proibidos e uma segunda lista de alimentos inadequados, que passariam a compor a lista de alimentos proibidos em um prazo maior.

g) Incluir ações positivas no corpo do dispositivo ou apoiar o desenvolvimento destas por estados e municípios. A idéia de conferir um “selo de qualidade” às cantinas ou às escolas que ofereçam alimentação adequada foi muito bem vista pelos diferentes grupos. Alguns entendem que seria suficiente, geraria um diferencial de mercado e possuiria mais receptividade do que a lei. Outros pensam que pode ser uma ação positiva prevista no escopo da lei, mas que esta é fundamental.

h) Contextualizar a lei, apresentando o conjunto de ações que são desenvolvidas na escola, o plano de trabalho que existe para a promoção de alimentação saudável na escola e quais outras ações acontecem além do espaço escolar. A regulamentação aparece muito na mídia e, por vezes, ações citadas como necessárias, que já estão sendo desenvolvidas, são desconhecidas, como, por exemplo, algumas ações com as indústrias de alimentos, com o próprio programa de alimentação escolar ou com a publicidade de alimentos. Apontar a complementariedade das ações de incentivo, apoio e proteção à alimentação saudável, como foi realizado para a diminuição do tabagismo e para o resgate do aleitamento materno, valorizando a necessidade das ações de proteção para as crianças, ainda em fase de formação de sua capacidade de discernimento, senso crítico e juízo de valor. A lei deve estar acompanhada de um texto que justifique sua pertinência e sirva como instrumento de debate com os diversos atores.

i) Apoiar ações que propiciem um amplo debate sobre o PNAE como uma estratégia de promoção da saúde.

REFERÊNCIAS

- ACCIOLY, E. *Nutrição em obstetrícia e pediatria*. 3. ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2005.
- ALIMENTAÇÃO e educação nutricional nas escolas e creches. In: CONFERÊNCIA NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR, 2., 2004, Olinda. *Relatório final*. Olinda, 2004. Disponível em: <www.fomezero.gov.br/conferencia>. Acesso em: 19 jun. 2006.
- BRANCO, V. M. C. *Desenvolvendo habilidades para a saúde e qualidade de vida*. Rio de Janeiro: [s.n., 200-?]. Mimeografado.
- BRASIL. Ministério da Saúde. *A Saúde pública e a regulamentação da publicidade de alimentos*. Brasília, 2006a. Disponível em: <http://dtr2004.saude.gov.br/nutricao/documentos/regulamenta_publicidade_alimentos.pdf>. Acesso em: 19 jan. 2007.
- _____. Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria n.º 710, de 10 de junho de 1999. Aprova a Política Nacional de Alimentação e Nutrição. *Diário Oficial da União*, Poder Executivo, Brasília, DF, 11 jun. 1999.
- _____. Ministério da Saúde; Ministério da Educação. Portaria Interministerial n.º 1.010, de 8 de maio de 2006. Institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas, de educação infantil, fundamental e nível médio, das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. *Diário Oficial da União*, Poder Executivo, Brasília, DF, 9 maio 2006b. Seção 1.
- _____. Ministério da Saúde. Portaria n.º 687, de 30 de março de 2006. Aprova a Política Nacional de Promoção da Saúde. *Diário Oficial da União*, Poder Executivo, Brasília, DF, 31 mar. 2006c. Seção 1.
- COSTA, E. Q.; RIBEIRO, V. M. B.; RIBEIRO, E. C. O. Programa de alimentação escolar: espaço de aprendizagem e produção de conhecimento. *Rev. Nutr.*, [S.l.], v. 14, n. 3, p. 225-9, 2001.
- DIETSCHY, J. M. Theoretical considerations of what regulates low-density-lipoprotein and high-density-lipoprotein cholesterol. *American Journal of Clinical Nutrition*, [S.l.], n. 65, 1997. 5 Supplement. p. 1581S-9S.
- EDWARDS, G. *O tratamento do alcoolismo: um guia para profissionais*. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 1999.
- GLOBAL strategy on diet, physical activity and health. In: WORLD HEALTH ASSEMBLY, 54., Geneva, 2004. *Proceedings...* Geneva, 2004.
- HAWKES, C. *Marketing para crianças: o cenário global das regulamentações*. Brasília: Organização Pan-Americana de Saúde; Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2006.
- MONTEIRO, C. A., MONDINI, L., COSTA, R. B. L. Mudanças na composição e adequação nutricional na dieta familiar nas áreas metropolitanas do Brasil. *Rev. Saúde Pública*, São Paulo, v. 34, n. 3, jun. 2000.
- SANTOS, L. A. S. Educação alimentar e nutricional no contexto da promoção de práticas alimentares saudáveis. *Rev. Nutr.*, [S.l.], v. 18, n. 5, p. 681-92, 2005.
- WORLD HEALTH ORGANIZATION. *WHO'S Global School Health Initiative Promoting Health Through Schools*. Geneva, 1996.

Anexo A – Lei n.º 5. 853, de 4 de junho de 2001²

Dispõe sobre os critérios de concessão de serviços de lanches e bebidas, nas unidades educacionais, localizadas no município de Florianópolis.

Faço saber a todos os habitantes do Município de Florianópolis, que a Câmara de Vereadores aprovou e eu sanciono a seguinte Lei,

Art. 1.º Os serviços de lanches e bebidas, nas unidades educacionais públicas e privadas que atendem a educação básica, localizada no Município de Florianópolis, deverão obedecer aos padrões e qualidade nutricional, indispensáveis ao escolar.

Art. 2.º Fica permitida a comercialização dos seguintes alimentos nos serviços de lanches e bebidas das escolas:

1. Cachorro quente;
2. Bolachas e biscoitos;
3. Sanduíches;
4. Sucos naturais e/ou concentrados;
5. Achocolatados;
6. Salgados assados;
7. Bebidas lácteas e iogurte;
8. Pipoca (milho);
9. Bolo simples;
10. Frutas.

Parágrafo único. Fica expressamente proibida a comercialização dos seguintes alimentos e bebidas:

2. Bebidas alcoólicas;
3. Balas, pirulitos e gomas de mascar;
4. Refrigerantes e sucos artificiais;
5. Salgadinhos industrializados;
6. Salgados fritos;
7. Pipocas industrializadas.

Art. 3.º O proprietário de cantina deverá prever assessoria de profissional nutricionista com o objetivo de garantir a qualidade higiênico-sanitária e nutricional dos produtos comercializados nestes estabelecimentos, com orientação e fiscalização da Vigilância Sanitária Municipal.

Art. 4.º Deverá existir em local próprio e visível um mural, medindo no mínimo 1m x 1m, para divulgação e informações e Caráter Educacional, sobre assuntos ligados à área de nutrição e alimentação.

Art. 5.º Os estabelecimentos de comercialização de alimentos só poderão funcionar mediante alvará sanitário, expedido pela Secretaria Municipal de Saúde e Desenvolvimento Social.

Art. 6.º A abertura de novos estabelecimentos de comercialização de alimentos só poderá ocorrer dentro dos critérios estabelecidos.

Art. 7.º Os estabelecimentos de comercialização de alimentos, já existentes, terão o prazo de 180 (cento e

² Este texto não substitui a publicação oficial.

oitenta) dias para se adequarem à legislação.

Art. 8.º O não cumprimento dos critérios estabelecidos na presente Lei acarretará a aplicação de sanções previstas pela Vigilância Sanitária Municipal.

Art. 9.º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Florianópolis, aos 4 de junho de 2001.

Angela Regina Heinzen Amin Helou
Prefeita Municipal

Anexo B – Lei n.º 12.061/2001³

Dispõe sobre critérios de concessão de serviços de lanches e bebidas nas unidades educacionais, localizadas no Estado de Santa Catarina.

O GOVERNADOR DO ESTADO DE SANTA CATARINA,

Faço saber a todos os habitantes deste Estado que a Assembléia Legislativa decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1.º Os serviços de lanches e bebidas nas unidades educacionais públicas e privadas que atendam a educação básica, localizadas no Estado de Santa Catarina, deverão obedecer a padrões de qualidade nutricional e de vida indispensáveis à saúde dos alunos.

Art. 2º Atendendo ao preceito nutricional e de acordo com o artigo anterior, fica expressamente proibida, nos serviços de lanches e bebidas ou similares, a comercialização do seguinte:

- a) bebidas com quaisquer teores alcoólicos;
- b) balas, pirulitos e gomas de mascar;
- c) refrigerantes e sucos artificiais;
- d) salgadinhos industrializados;
- e) salgados fritos; e
- f) pipocas industrializadas.

§ 1.º O estabelecimento alimentício deverá colocar à disposição dos alunos dois tipos de frutas sazonais, objetivando a escolha e o enriquecimento nutritivo dos mesmos.

§ 2.º É vedada a comercialização de alimentos e refrigerantes que contenham em suas composições químicas, nutrientes que sejam comprovadamente prejudiciais à saúde.

Art. 3.º Os proprietários desses estabelecimentos deverão garantir a qualidade higiênico-sanitário e nutricional dos produtos comercializados.

Art. 4.º Um mural de um metro de altura por um metro de comprimento deverá ser fixado em local próprio e visível, rente ao estabelecimento, para divulgação e informações pertinentes a assuntos relacionados com a área alimentícia.

Art. 5.º Os estabelecimentos só poderão funcionar mediante alvará sanitário, expedido pela Diretoria Estadual de Vigilância Sanitária ou a quem esta designar.

Art. 6.º Os estabelecimentos já existentes terão um prazo de cento e oitenta dias para regularem e adequarem suas situações, dentro dos critérios estabelecidos.

Art. 7.º A abertura de novos estabelecimentos só poderá ocorrer mediante a emissão do alvará sanitário expedido pela Diretoria Estadual de Vigilância Sanitária ou por quem esta designar.

Art. 8º O não cumprimento dos critérios estabelecidos por esta Lei acarretará a aplicação de sanções previstas pela Diretoria Estadual de Vigilância Sanitária.

Art. 9.º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

3 Este texto não substitui a publicação oficial.

Art. 10. Revogam-se as disposições em contrário.

Florianópolis, 18 de dezembro de 2001.

Esperidião Amin Helou Filho
Governador do Estado

Anexo C – Lei n.º 14.423, de 2 de junho de 2004⁴

Dispõe que os serviços de lanches nas unidades educacionais públicas e privadas que atendam a educação básica, localizadas no Estado deverão obedecer a padrões de qualidade nutricional e de vida, indispensáveis à saúde dos alunos.

A Assembléia Legislativa do Estado do Paraná decretou e eu sanciono a seguinte lei:

Art. 1.º Os serviços de lanches e bebidas nas unidades educacionais públicas e privadas que atendam a educação básica, localizadas no Estado do Paraná, deverão obedecer a padrões de qualidade nutricional e de vida indispensáveis à saúde dos alunos.

Art. 2.º Atendendo ao preceito nutricional e de acordo com o artigo anterior, fica expressamente proibida, nos serviços de lanches e bebidas ou similares, a comercialização do seguinte:

- a) bebidas com quaisquer teores alcoólicos;**
- b) balas, pirulitos e gomas de mascar;**
- c) refrigerantes e sucos artificiais;**
- d) salgadinhos industrializados;**
- e) salgados fritos; e**
- f) pipocas industrializadas.**

§ 1.º O estabelecimento alimentício deverá colocar à disposição dos alunos dois tipos de frutas sazonais, objetivando a escolha e o enriquecimento nutritivo dos mesmos.

§ 2.º É vedada a comercialização de alimentos e refrigerantes que contenham em suas composições químicas, nutrientes que sejam comprovadamente prejudiciais à saúde.

Art. 3.º Os proprietários desses estabelecimentos deverão garantir a qualidade higiênico-sanitária e nutricional dos produtos comercializados.

Art. 4.º Um mural de um metro de altura por um metro de comprimento deverá ser fixado em local próprio e visível, rente ao estabelecimento, para divulgação e informações pertinentes a assuntos relacionados com a área alimentícia.

Art. 5.º Os estabelecimentos só poderão funcionar mediante alvará sanitário, expedido pelo Órgão Estadual responsável pela Vigilância Sanitária ou a quem esta designar.

Art. 6.º Os estabelecimentos já existentes terão um prazo de cento e oitenta dias para regularem e adequarem suas situações, dentro dos critérios estabelecidos.

Art. 7.º A abertura de novos estabelecimentos só poderá ocorrer mediante a emissão do alvará sanitário expedido pela Diretoria Estadual de Vigilância Sanitária ou por quem esta designar.

Art. 8.º O não cumprimento dos critérios estabelecidos por esta Lei acarretará a aplicação de sanções previstas pela Diretoria Estadual de Vigilância Sanitária.

Art. 9.º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Palácio do Governo em Curitiba, em 2 de junho de 2004.

4 Este texto não substitui a publicação oficial.

Roberto Requião
Governador do Estado

Maurício Requião de Mello e Silva
Secretário de Estado da Educação

Caíto Quintana
Chefe da Casa Civil

(Publicado no Diário Oficial n.º 6.743, de 3/6/2004)

Anexo D – Lei n.º 14.855, de 19 de outubro de 2005⁵

Dispõe sobre padrões técnicos de qualidade nutricional a serem seguidos pelas lanchonetes e similares, instaladas nas escolas de ensino fundamental e médio, particulares e da rede pública.

A Assembléia Legislativa do Estado do Paraná decretou e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1.º As lanchonetes e similares, instaladas nas escolas de ensino fundamental e médio, particulares e da rede pública, deverão seguir padrões técnicos de qualidade nutricional que assegurem a saúde dos consumidores, de modo a prevenir a obesidade, diabetes, hipertensão, problemas do aparelho digestivo e outros.

Art. 2.º É vedada a comercialização de alimentos e bebidas de alto teor de gordura e açúcares, ou contendo em suas composições substâncias químicas sintéticas ou naturais, que possam ser inconvenientes à boa saúde, segundo critérios técnicos, tais como os seguintes produtos:

- I – balas, pirulitos e gomas de mascar;
- II – chocolates, doces à base de goma, caramelos;
- III – refrigerantes, sucos artificiais, refrescos a base de pó industrializado;
- IV – salgadinhos industrializados, biscoitos recheados;
- V – salgados e doces fritos;
- VI – pipocas industrializadas;
- VII – alimentos com mais de 3g (três gramas) de gordura em 100kcal (cem kilocalorias) do produto;
- VIII – alimentos com mais de 160mg (cento e sessenta miligramas) de sódio e 100kcal (cem kilocalorias) do produto;
- IX – alimentos que contenham corantes e antioxidantes artificiais;
- X – alimentos sem a indicação de origem, composição nutricional e prazo de validade.

Parágrafo único. Ficam liberados para o consumo, dentre outros, observadas as restrições desta lei, nos estabelecimentos de que trata, os seguintes itens:

- 1. pães em geral, pão de batata, pão de queijo, pão de mel, pão doce recheado com frutas ou geléia;
- 2. bolacha “Maria”; biscoito de maisena, *cream cracker*, água e sal, de polvilho, biscoito doce sem recheio;
- 3. bolos de massa simples com recheio de frutas, geléias e legumes;
- 4. cereais integrais em flocos ou em barras;
- 5. pipoca natural sem gordura;
- 6. frutas *in natura* ou secas;
- 7. picolé de frutas;
- 8. queijo branco, ricota;
- 9. frango, peito de peru;
- 10. atum, ovo cozido, requeijão;
- 11. pasta de soja;
- 12. legumes e verduras;
- 13. manteiga, margarina;
- 14. creme vegetal;
- 15. salgadinhos assados, com pouco teor de gordura;
- 16. suco de frutas naturais;
- 17. bebidas lácteas, leite fermentado, achocolatados;
- 18. iogurte;
- 19. água de coco;

5 Este texto não substitui a publicação oficial.

20. chá, mate, café.

Art. 3.º As lanchonetes e similares instaladas em escolas deverão garantir a qualidade, higiene e o equilíbrio nutricional dos produtos comercializados.

Art. 4.º Um mural de 1m² (um metro quadrado) deverá ser fixado em local visível, nos estabelecimentos de que trata esta Lei, para divulgar informações sobre a qualidade nutricional dos alimentos e demais aspectos de uma alimentação equilibrada e saudável.

Art. 5.º Os estabelecimentos de que trata esta Lei funcionarão mediante a expedição de alvarás específicos da Vigilância Sanitária e da Secretaria da Educação.

Art. 6.º Os estabelecimentos já existentes terão prazo de 60 (sessenta) dias para se adequarem aos critérios dispostos nesta Lei.

Art. 7.º O desrespeito a esta Lei acarretará ao estabelecimento infrator e a seus responsáveis legais, obrigando-os solidariamente, as seguintes penalidades:

I – advertência e intimação para adequar-se aos dispositivos desta Lei, no prazo de 5 (cinco) dias;

II – multa será no valor de R\$ 2.000,00 (dois mil reais), na hipótese de não ser atendida a intimação de que trata o inciso I, a ser recolhida no prazo de 5 (cinco) dias;

III – fechamento do estabelecimento e proibição de seus responsáveis legais ao exercício do mesmo ramo de atividade, na hipótese de reincidência.

Art. 8.º O Poder Executivo regulamentará esta Lei quanto a sua aplicação, inclusive aperfeiçoamento da lista de alimentos liberados para o consumo constante do parágrafo único do art. 2.º, de acordo com os critérios técnicos que a fundamentam.

Art. 9.º Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Palácio do Governo em Curitiba, em 19 de outubro de 2005.

Roberto Requião
Governador do Estado

Mauricio Requião de Mello e Silva
Secretário de Estado da Educação.

Caíto Quintana
Chefe da Casa Civil

(Publicado no Diário Oficial n.º 7.085, de 20/10/2005)

Anexo E – (*)Decreto n.º 21.217, de 1.º abril de 2002⁶

Proíbe no âmbito das unidades escolares da rede municipal de ensino adquirir, confeccionar, distribuir e consumir os produtos que menciona.

O PREFEITO DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO no uso de suas atribuições legais e, considerando que a Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro tem a missão de garantir a atenção integral à saúde da criança em idade escolar;

considerando que a escola é um espaço favorável à promoção da saúde;

considerando que o Programa de Alimentação Escolar visa atender não só às necessidades nutricionais das crianças em idade escolar, mas também estimulá-las à adoção de hábitos alimentares saudáveis;

considerando que deve ser assegurada a plena condição de segurança em relação aos alimentos que são adquiridos, confeccionados, distribuídos e consumidos no âmbito da comunidade escolar de nosso município;

considerando que as práticas alimentares inadequadas representam um dos fatores de risco mais importantes para anemia, doença cárie periodontal e obesidade, sendo que esta última geralmente cursa concomitante à hipertensão arterial, doenças cardiovasculares e diabetes; e,

considerando que o desenvolvimento da obesidade em crianças em idade escolar é um fator de risco para obesidade na fase adulta;

DECRETA

Art. 1.º Fica proibido no âmbito das unidades escolares da rede municipal de ensino adquirir, confeccionar, distribuir e vender os produtos abaixo relacionados:

bala, doce à base de goma, goma de mascar, pirulito, caramelo, refresco de pó industrializado, refrigerante, qualquer alimento manipulado na escola ou em ambiente não credenciado para confecção de preparações alimentícias, bebida alcoólica, alimentos com mais de 3g de gordura em 100kcal do produto, com mais de 160mg de sódio em 100kcal do produto e alimentos que contenham corantes, conservantes ou antioxidantes artificiais (observada a rotulagem nutricional disponível nas embalagens), alimentos sem rotulagem, composição nutricional e prazo de validade.

§ 1.º Fica igualmente proibido divulgar propaganda de quaisquer produtos nas dependências da escola.

§ 2.º Eventuais dúvidas sobre a possibilidade de comercialização de determinado alimento devem ser dirimidas pela unidade diretamente junto ao Instituto Annes Dias.

Art. 2.º O disposto no Artigo 1.º é o primeiro passo para uma prática de alimentação sadia e combate à obesidade e outros agravos, devendo:

I – o Instituto Annes Dias criar uma cartilha de orientação alimentar às Escolas, outra aos alunos e outra aos pais dos alunos em base aos alimentos acessíveis à base da população e seus hábitos;

⁶ Este texto não substitui a publicação oficial.

II – a Secretaria Municipal de Educação incluir temas sobre alimentação saudável, como programa em todas as escolas, direcionando-o através de pesquisas e trabalhos;

III – a Multirio – Empresa Municipal de Mídias incluir temas sobre alimentação saudável e promoção de peso saudável, em seus programas de TV e edições de revistas e jornais voltados para as escolas;

IV – a Secretaria Municipal de Saúde orientar, através de cartilha com apoio do Instituto Annes Dias, as comunidades atendidas por agentes comunitários de saúde de todo tipo, além, de distribuir estas cartilhas nas suas Unidades de saúde.

Art. 3.º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Rio de Janeiro, 1.º de abril de 2002 – 438.º ano de fundação da Cidade.

Cesar Maia

(*)Republicado por força de alterações.

***Republicado por modificação.**

Anexo F – Portaria n.º 02/2004, de 1.º de março de 2004⁷

Disciplina o consumo de alimentos nas escolas públicas e particulares no Município do Rio de Janeiro.

O Dr. SIRO DARLAN DE OLIVEIRA, Exmo. Sr. Dr. Juiz de Direito Titular da 1.ª Vara da Infância e da Juventude da Comarca da Capital, no uso de suas atribuições legais, e

CONSIDERANDO que a Convenção sobre os Direitos da Criança e do Adolescente, adotada pela Resolução n.º L. 44 (XLIV) da Assembléia Geral das Nações Unidas, em 20 de novembro de 1989 e ratificada pelo Brasil em 20 de setembro de 1990, disciplina que os Estados Partes adotarão medidas apropriadas a fim de ajudar os pais e outras pessoas responsáveis pela criança a tornar efetivo esse direito e, caso necessário, proporcionarão assistência material e programas de apoio, especialmente e no que diz respeito à NUTRIÇÃO.

CONSIDERANDO que o art. 227 da Constituição Federal regulamentada pela Lei n.º 8.069/90 (Estatuto da Criança e do Adolescente) dispõe que é dever da família, da sociedade e do Estado assegurar à criança e ao adolescente, com absoluta prioridade, o direito à saúde e à alimentação.

CONSIDERANDO que o artigo 7.º do ECA estabelece que a criança e o adolescente têm direito à proteção à vida e à saúde, mediante a efetivação de políticas sociais públicas que permitam o nascimento e o desenvolvimento sadio e harmonioso, em condições dignas de existência.

CONSIDERANDO que o Decreto Municipal n.º 21.217, de 1.º de abril de 2002, proíbe no âmbito das unidades escolares da rede Municipal de ensino a confeccionar, distribuir e consumir os produtos que nele são relacionados.

CONSIDERANDO que a Lei Estadual n.º 1.942, de 30 de dezembro de 1991, proíbe o comércio de confeitos que contenham açúcar ou qualquer tipo de adoçante em sua fórmula, por vendedores ambulantes, a uma distância mínima de duzentos metros de todas as escolas que mantenham cursos de 1.º grau.

CONSIDERANDO que o Código de Defesa do Consumidor (art. 8.º ao 10 da Lei Federal n.º 8.068/90) disciplina que os produtos e serviços colocados no mercado de consumo não acarretarão riscos à saúde ou segurança dos consumidores, exceto os considerados normais e previsíveis em decorrência de sua natureza e fruição, obrigando-se os fornecedores, em qualquer hipótese, a dar as informações necessárias e adequadas a seu respeito.

CONSIDERANDO que o mesmo diploma legal, no inciso I do art. 6.º, assegura que é um direito básico do consumidor a proteção da vida, da saúde e segurança contra os riscos provocados por práticas no fornecimento de produtos e serviços considerados perigosos ou nocivos.

CONSIDERANDO que é crime deixar de comunicar à autoridade competente e aos consumidores a nocividade ou periculosidade de produtos cujo conhecimento seja posterior à sua colocação no mercado, assim como fazer ou promover publicidade que sabe ou deveria saber ser capaz de induzir o consumidor a se comportar de forma prejudicial ou perigosa a sua saúde ou segurança (art. 64 e 68 da Lei n.º 8.078/90).

CONSIDERANDO que o Código de Defesa do Consumidor considera como circunstância agravante o crime cometido contra menores de 18 (dezoito) ou maiores de 60 (sessenta) anos (art. 76, IV, “b”).

CONSIDERANDO que o Juízo da 1.ª VIJ foi devidamente orientado pelo conhecimento técnico do Instituto de Nutrição Annes Dias da Secretaria Municipal de Saúde do Rio de Janeiro e pelo Conselho Regional de Nutricionistas – 4.ª Região, que prepararam uma lista de alimentos cuja venda nas cantinas das escolas públicas e privadas do Município do Rio de Janeiro está proibida, em razão de causar malefícios à saúde e ao desenvolvimento sadio e harmonioso da criança e do adolescente, na medida em que contribuem para

⁷ Este texto não substitui a publicação oficial.

o desequilíbrio da dieta e para o aumento do risco de obesidade e de outras doenças crônicas ligada à alimentação, como dislipidemias, hipertensão arterial e diabetes.

CONSIDERANDO que além das medidas judiciais e administrativas previstas no ECA, pode a Autoridade Judiciária investigar fatos e ordenar de ofício as providências necessárias, com o fim de prevenir a ocorrência de ameaça ou violação dos direitos da criança e do adolescente, ouvido o Ministério Público (art. 70 e 153 do ECA c/c art. 83 do Código de Defesa do Consumidor).

CONSIDERANDO que no ano de 2003 foram promovidos debates envolvendo nutricionistas, médicos, representantes do Ministério Público, proprietários das escolas e das cantinas escolares, sindicatos, representantes de pais e alunos, Autoridades Sanitárias Municipal e Estadual e Autoridades Judiciárias.

CONSIDERANDO que o Ministério Público, através da 1.^a Promotoria da Infância e da Juventude preparou no mês de agosto de 2003, uma RECOMENDAÇÃO às instituições de ensino no sentido de que elas se abstenham de oferecer aos jovens estudantes alimentos que contribuam para o desequilíbrio da dieta e que, portanto, possam causar mal à saúde.

RESOLVE:

Art. 1.º Determinar que os Comissários de Justiça da Infância e da Juventude, assessorados pela equipe técnica deste Juízo, pelo Instituto de Nutrição Annes Dias da Secretaria Municipal de Saúde do Rio de Janeiro, e pelo Conselho Regional de Nutricionistas – 4.^a Região, bem como pela Vigilância Sanitária e agentes da Saúde Pública do Município do Rio de Janeiro, compareçam às escolas públicas e privadas a fim de verificar o cumprimento das normas que garantam o direito à saúde e o desenvolvimento sadio e harmonioso das crianças e dos adolescentes matriculados nos estabelecimentos de ensino e, constatando irregularidades, lavrem auto de infração por descumprimento das normas de proteção à infância e juventude.

Art. 2.º Lavrado o auto de infração, na forma da lei, será dado o prazo para a defesa e vistas ao Ministério Público, sem prejuízo de outras providências administrativas e penais (art. 64, 68 e 76 do CDC), tais como requerimento de cassação do registro de funcionamento da escola e do alvará de funcionamento das cantinas, junto às Autoridades de Educação do Estado e de Saúde do Município, em face da gravidade do fato que constitui a venda de produtos que causem mal à saúde dos alunos no estabelecimento educacional.

Art. 3.º À ocorrência de tais irregularidades, além das medidas acima, outras poderão ser tomadas para assegurar a proteção à saúde e ao desenvolvimento sadio e harmonioso das crianças e dos adolescentes, assim como o acesso à educação que tem por finalidade o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho.

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 4.º A lista dos alimentos cuja venda nas cantinas das escolas públicas e privadas do Município do Rio de Janeiro está proibida, elaborada pelo Conselho Regional de Nutricionistas – 4.^a Região e pelo Instituto de Nutrição Annes Dias da Secretaria Municipal de Saúde do Rio de Janeiro, encontra-se anexa a esta portaria, junto com os critérios adotados para sua escolha (Anexo I), bem como a contextualização desta proibição dentro de uma estratégia mais ampla de promoção da alimentação saudável no ambiente escolar diante do atual cenário de epidemia da obesidade (Anexo II).

Art. 5.º Os casos omissos e dúvidas serão resolvidos pela Autoridade Judiciária.

Art. 6.º A não observância do disposto nesta Portaria sujeita o infrator às sanções previstas na Lei 8.069, de 13/7/90.

Art. 7.º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 8.º Comunique-se o inteiro teor da presente Portaria aos Excelentíssimos Srs. Desembargadores Presidentes do Egrégio Tribunal de Justiça e do Conselho da Magistratura, Corregedor-Geral de Justiça do Estado do Rio de Janeiro, Governador do Estado do Rio de Janeiro, Prefeito da Cidade do Rio de Janeiro, Coordenadores das Varas da Infância e da Juventude e das Promotorias da Infância e da Juventude, Defensor Público Geral do Estado, Presidente da Ordem dos Advogados do Brasil/RJ, Secretário de Ação Social e Cidadania, Esporte e Lazer, Procurador-Geral da Justiça, Secretário de Estado de Segurança Pública, Secretário de Estado de Justiça e Direito dos Cidadãos, Presidentes dos Conselhos Estadual e Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente, Conselhos Tutelares, Instituto de Nutrição Annes Dias da Secretaria Municipal de Saúde do Rio de Janeiro, Conselho Regional de Nutricionistas – 4.ª Região, Vigilância Sanitária do Estado e do Município do Rio de Janeiro, Secretaria Estadual de Educação, Sindicato dos Colégios Particulares do Rio de Janeiro e Associação dos Pais e Alunos das Escolas do RJ, solicitando a publicação da mesma no órgão de divulgação, e demais autoridades, encarecendo a necessidade, no interesse do serviço público, da mais estreita cooperação com a Justiça da Infância e da Juventude.

Art. 9.º Dê-se ciência da presente Portaria às 1.ª, 2.ª, 3.ª, 4.ª, 5.ª, 6.ª, 7.ª, 8.ª, 9.ª, 10.ª e Coordenadoria das Promotorias de Justiça da Infância e da Juventude e aos Defensores Públicos lotados junto à 1.ª Vara da Infância e da Juventude.

REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE.

Rio de Janeiro, 1.º de março de 2004

Siro Darlan de Oliveira

Juiz de Direito

1.ª Vara da Infância e da Juventude

ANEXO I

LISTA DE ALIMENTOS CUJA VENDA NAS CANTINAS DAS ESCOLAS ESTÁ PROIBIDA E CRITÉRIOS PARA SUA ELABORAÇÃO

1. Refrigerantes e refrescos artificiais.
2. Bebidas à base de xarope de guaraná ou groselha.
3. Chá mate e bebidas à base de chá preto.
4. Bebidas isotônicas.
5. Preparações fritas em geral (batata frita, ovo frito, salgados fritos, sonho, etc.).
6. Empadas e folheados.
7. Biscoitos recheados.
8. Biscoitos salgados tipo aperitivo e amendoim salgado ou doce.
9. Presunto, apresuntado, mortadela, blanquete, salame e patê desses produtos.
10. Carne de hambúrguer, bacon, lingüiça, salsicha, salsichão e patê desses produtos.
11. Balas, caramelos, gomas de mascar, pirulitos e assemelhados.
12. Picolés (exceto os de fruta).
13. Sorvetes cremosos.
14. Coberturas doces (ex.: de caramelo, chocolate, morango, etc.) e molhos industrializados (ex.: *catchup*, molho à base de mostarda, maionese, molhos prontos, molho inglês, etc.) disponíveis para serem adicionados aos lanches.

A elaboração da lista acima foi feita com base no perfil dos produtos atualmente comercializados nas

cantinas escolares do Município do Rio de Janeiro, na composição nutricional desses produtos e nas recentes recomendações nutricionais estabelecidas pela Organização Mundial da Saúde com vistas ao controle da epidemia mundial de obesidade e de outras doenças crônicas ligadas à alimentação⁸. Dentre essas recomendações foram considerados em particular:

- a) o limite máximo de 30% e 10%, respectivamente, para a ingestão de calorias provenientes de gorduras totais e de gorduras saturadas;
- b) o limite máximo de 10% para a ingestão de calorias provenientes do açúcar;
- c) o limite máximo diário de 2g de sódio (o que, em uma dieta de 2.500Kcal, equivaleria à concentração máxima 80mg de sódio por 100Kcal);
- d) a restrição do consumo de alimentos ricos em energia e pobres em micronutrientes e fibras; e
- e) a restrição específica da ingestão de refrigerantes e sucos artificiais.

Os alimentos e grupos de alimentos listados se caracterizam por: (a) alta densidade energética e escasso ou nenhum valor nutricional, (b) conteúdo excessivo de gorduras em geral, (c) conteúdo excessivo de gorduras saturadas, (d) conteúdo excessivo de açúcar ou (e) conteúdo excessivo de sódio ou, ainda, freqüentemente, (f) uma combinação das características anteriores.

A título de ilustração, estão destacadas a seguir características da composição nutricional de alguns dos produtos que constam da presente lista.

- a) Frios e embutidos apresentam teores de gordura (total e saturada) e de sódio que excedem em pelo menos duas e quatro vezes, respectivamente, os limites máximos fixados pela OMS para dietas saudáveis.
- b) Salgados fritos apresentam teores de gordura que oscilam entre 40 e 65% do aporte energético da preparação.
- c) Biscoitos doces recheados também extrapolam o percentual máximo de 30% de calorias advindas de gorduras e oferecem, em um pacote de 180g do produto, quase metade da recomendação diária de energia para uma criança em idade escolar.
- d) Um pacote de biscoito salgadinho tipo *drink* com apenas 100g do produto pode conter metade da quantidade diária máxima de sódio compatível com uma dieta saudável.
- e) Refrigerantes, refrescos artificiais e chás adoçados fornecem energia advinda basicamente de açúcares. Estudos demonstram que o consumo destes produtos aumenta o risco de obesidade e de cáries em crianças, além de estar associado a menor ingestão de frutas e de leite. Sabe-se que o consumo insuficiente de leite pode comprometer o necessário acúmulo de cálcio nos ossos durante o período de crescimento, levando a uma maior predisposição a osteoporose e fraturas na vida adulta. Além disso, refrigerantes, mesmo aqueles isentos de açúcar (*diet* ou *light*), podem contribuir para a erosão do esmalte dentário devido a sua acidez⁹.
- f) As bebidas isotônicas são compostas basicamente por açúcares, eletrólitos (ex.: sódio e potássio) e aditivos que lhes dão cor e sabor. Embora forneçam menos calorias por mililitro de bebida do que os refrigerantes, são usualmente comercializadas em embalagens de maior volume, o que pode redundar em um consumo ainda maior de calorias. Tanto como no caso dos refrigerantes, o consumo cotidiano de bebidas isotônicas pode acarretar o deslocamento da ingestão de bebidas mais nutritivas como sucos de fruta e leite. Além disso, bebidas isotônicas são recomendadas com o objetivo de reposição hidroeletrólítica decorrente de atividade física praticada por tempo prolongado, situação que não se aplica à rotina das escolas.

8 WHO/FAO Expert Consultation. 2003. *Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases*. WHO Technical Report Series 916. Geneva.

9 American Academy of Pediatrics. 2004. Soft drinks in schools. *Pediatrics* 113 (1): 152-154.

PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NA ESCOLA

INTRODUÇÃO

Nas últimas décadas, a obesidade tem aumentado acentuadamente em diversos países do mundo. No Brasil, no período de 1974 a 1997, o excesso de peso entre crianças e adolescentes triplicou, passando de 4,1% para 13,9% (WANG et al., 2002). No Rio de Janeiro, 15% dos alunos da rede pública municipal de ensino apresentam excesso de peso, sendo que, de cada três alunos nesta condição, um é obeso. Estudos apontam que a obesidade na adolescência aumenta o risco de obesidade e de doenças crônicas como diabetes, hipertensão e doenças cardiovasculares na vida adulta, agravos estes responsáveis por mais de 1/3 das mortes que ocorrem a cada ano em nossa cidade (WHO/FAO, 2003).

Se antes a obesidade era vista somente como fator de risco para as doenças citadas acima, hoje ela é reconhecida também como uma doença em si, já que, independentemente de contribuir para o aparecimento daqueles agravos, ela acarreta uma série de conseqüências no indivíduo, como osteoartrite, gota, doenças pulmonares, diminuição da auto-estima e comprometimento das relações sociais, entre outras (WHO, 1998).

As principais causas para o aumento da obesidade e das doenças crônicas que a ela se associam são a alimentação não saudável e o sedentarismo. Atualmente, o ambiente em que vivemos é francamente obesogênico: além de uma oferta muito maior de alimentos em nosso dia-a-dia e do tamanho das porções do que consumimos, são cada vez mais freqüentes a propaganda e o consumo de alimentos industrializados. Em geral, estes alimentos possuem alta densidade energética (quantidade de calorias por grama do produto), excesso de gorduras (em particular gorduras saturadas), de sódio (componente do sal e de conservantes), de açúcar e aditivos (corantes, conservantes) e apresentam ausência ou escassez de fibras e micronutrientes (vitaminas e sais minerais). Combinado a isso, o desenvolvimento tecnológico faz com que precisemos nos movimentar cada vez menos para realizar nossas atividades diárias (ex.: meios de transporte, elevador, escada rolante, eletrodomésticos) e oferece cada vez mais opções de lazer que não demandam qualquer atividade física (ex.: televisão, videogame, computador) (WHO, 1998; WHO/FAO, 2003).

Diante deste cenário e com o intuito de contribuir para a promoção da saúde e a prevenção da obesidade e de outras doenças crônicas ligadas à alimentação, a Organização Mundial da Saúde (OMS), com o apoio de vários governos nacionais, incluindo-se o brasileiro, lançou a iniciativa denominada *Estratégia Global de Alimentação, Atividade Física e Saúde*, da qual fazem parte ações destinadas a incentivar o aumento do consumo de legumes, verduras e frutas e do nível de atividade física. Nesta iniciativa, a escola é vista como espaço privilegiado de promoção da alimentação saudável e da atividade física e prevenção da obesidade.

A ESCOLA NA PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

Por ter a missão de educar e de contribuir para o desenvolvimento tanto físico, quanto de valores e de hábitos de cidadãos em formação, a escola é um espaço privilegiado para a promoção da saúde. Segundo a Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS), a Escola Promotora da Saúde é aquela que promove qualidade de vida no espaço escolar e comunitário; que é um lugar seguro, prazeroso, com instalações sanitárias e físicas adequadas, com ambiente livre de drogas, da violência e de acidentes; que desenvolve ações cotidianas em parceria e que estabelece relações favoráveis ao desenvolvimento e à aprendizagem do cidadão, estimulando a opção por um estilo de vida saudável, sendo a alimentação saudável um de seus componentes (WHO, 1996).

Neste contexto de ritmo acelerado de aumento da obesidade entre jovens brasileiros e de intensa exposição das crianças a alimentos com alta densidade energética e baixo aporte de fibras e micronutrientes, seja por meio da mídia, especialmente aquela dirigida ao público infantil, seja por meio dos alimentos oferecidos a elas em seu dia-a-dia, a escola assume um papel essencial na formação e na promoção da saúde dos cidadãos. É fundamental que o aluno encontre um ambiente de coerência entre o discurso (o que é dito) e a prática (o que é oferecido) no ambiente escolar, ou seja, deve ser valorizada a dimensão pedagógica da alimentação oferecida na escola. Toda experiência de alimentação deve ser vista como uma oportunidade de aprendizado.

Por consequência, os responsáveis por esta atividade, tanto nas práticas educativas quanto no programa de alimentação da escola e na cantina devem atuar como protagonistas da promoção da alimentação saudável. Nesta perspectiva, a OMS recomenda que as escolas promovam a atividade física, restrinjam o consumo de alimentos caloricamente densos e pobres em micronutrientes, limitem a exposição das crianças às intensas práticas de *marketing* desses produtos, forneçam informações para promover escolhas saudáveis para o consumo alimentar e resgatem as dietas tradicionais saudáveis, valorizando a dimensão cultural que a alimentação tem (WHO/FAO, 2003).

Outras iniciativas de promoção da saúde (como por exemplo, o fomento à amamentação e o controle do tabagismo) têm mostrado que melhores resultados são obtidos quando se consegue combinar três vertentes de atuação: incentivo, proteção e apoio. As medidas de incentivo difundem informação e motivam os indivíduos para a adoção de práticas saudáveis. As medidas de apoio tornam mais factíveis a adesão de coletividades e indivíduos bem informados e motivados a práticas saudáveis. As medidas de proteção impedem que coletividades e indivíduos fiquem expostos a fatores e situações que estimulem práticas não saudáveis.

A seguir estão comentadas ações destas três vertentes que têm sido registradas na literatura internacional como experiências exitosas de promoção da alimentação saudável no ambiente escolar (NESTLÉ, 2002; BROWNELL & HORGAN, 2004).

Ações de incentivo

A vertente de incentivo engloba ações educativas de promoção da alimentação saudável inseridas no projeto pedagógico, tendo como referência o eixo transversal dos parâmetros curriculares sobre saúde, isto é, considerando que este tema pode ser abordado por diferentes disciplinas do currículo. Tradicionalmente, a abordagem sobre alimentação fica restrita às disciplinas de Ciências e/ou Biologia. É fundamental que esta seja incluída também no conteúdo das outras disciplinas, sendo resgatadas suas dimensões histórica e cultural. O tema mídia e consumo, incluindo consumo alimentar, merece destaque no processo educativo para a cidadania.

Para que as ações de incentivo dirigidas à alimentação saudável sejam melhor estruturadas na escola, é fundamental investir em atividades e instrumentos que subsidiem o educador (professor, profissional de saúde) na abordagem deste tema.

Ações de apoio

Na rede de ensino, esta vertente compreende ações que garantam a oferta de água potável em diversos pontos da escola e a oferta de alimentos saudáveis a preços acessíveis, seja por meio do desenvolvimento de um programa de alimentação escolar, seja pela reorganização da cantina.

A seguir estão apresentadas algumas sugestões que visam contribuir para que as cantinas escolares se tornem um espaço de promoção da alimentação saudável:

- Busque oferecer preparações confeccionadas com alimentos ricos em micronutrientes e fibras (ex.: frutas, verduras e legumes, pão integral), com densidade energética baixa ou intermediária, com teores de lipídeos e de gordura saturada não superiores a 30% e 10%, respectivamente, do Valor Energético Total da preparação.
- Observe, no elenco de produtos e preparações citados a seguir, alguns exemplos de alimentos que atendem aos critérios acima. Ofereça na cantina aqueles que forem mais viáveis para a realidade de sua escola: (a) bebidas – sucos naturais de fruta, leite (de preferência semidesnatado) e derivados (bebidas lácteas, iogurte), leite com frutas, bebidas à base de soja, água de coco, etc.; (b) preparações e alimentos salgados – saladas cruas, pães de legumes e verduras (ex.: de abóbora, beterraba, cenoura, etc.), salgados de forno, bolos salgados e sanduíches com recheios de frutas (ex.: abacaxi, banana), legumes (ex.: cenoura, berinjela, beterraba, tomate, pimentão, pepino, cebola, etc.) e verduras (ex.: alface, espinafre, alho poró, chicória, rúcula, etc.), frutas secas, carne magra (ex.: frango ou peru sem pele, carne assada), queijos, de preferência magros, etc. e (c) preparações e alimentos doces – frutas *in natura*, frutas secas, salada de frutas, pães e bolos de leite, de frutas e/ou legumes (ex.: de cenoura coberto com maçã, laranja, banana, frutas variadas, maracujá, beterraba, etc.), doces de frutas e legumes (ex.: de abóbora, banana, goiaba, maçã com maracujá, etc.).
- Diminua a quantidade de açúcar nas preparações doces.

- Sempre que possível, utilize leite semidesnatado na preparação de bolos, tortas, etc.
- Evite as porções grandes ou extragrandes das preparações oferecidas.
- Use moderadamente manteiga, margarina e maionese nas preparações. Sempre que possível, substitua estes ingredientes por azeite, óleo vegetal, iogurte, *tofu*, ricota, etc. Evite passar manteiga ou margarina no pão quando for preparar sanduíches quentes.
- Incremente o sabor de seus lanches usando temperos naturais como: limão, hortelã, cheiro verde, manjeriço, orégano, alecrim, cravo, canela, etc.
- Garanta a qualidade sanitária de seus produtos. Busque orientação junto aos órgãos competentes.
- Cuide para que a apresentação e exposição dos alimentos e preparações sejam atraentes para os usuários.
- Varie os produtos oferecidos. Use sua criatividade para ajudar a disseminar a cultura de que a alimentação pode ser ao mesmo tempo saudável e prazerosa.

Ações de proteção

No debate sobre promoção da alimentação saudável, são recorrentes os argumentos de que todo alimento é compatível com uma dieta saudável e de que o que importa não é cada alimento isoladamente e sim o equilíbrio alimentar da dieta, isto é, a falta ou excesso de qualquer nutriente em um determinado alimento poderia ser compensada por outros alimentos da dieta. Estas assertivas fazem parte dos princípios clássicos da boa alimentação e foram formuladas num contexto histórico em que a participação dos alimentos industrializados na dieta das populações era muito inferior à de hoje.

Quando comparados aos alimentos *in natura* ou minimamente processados, os alimentos industrializados tendem a apresentar importantes desequilíbrios na sua composição nutricional, possuindo uma ou mais das seguintes características: excessiva densidade energética, altos teores de gordura total e de gordura saturada, excesso de açúcar e de sódio, presença de aditivos químicos e escassez ou ausência de fibras e micronutrientes (vitaminas e minerais). Caso esses alimentos fossem ingeridos muito eventualmente e em pequenas quantidades, o equilíbrio da dieta poderia não estar ameaçado. Entretanto, alimentos industrializados representam atualmente parcela substancial e crescente da dieta, o que faz com que seja virtualmente impossível compensar, com alimentos *in natura*, o desequilíbrio por eles gerado. Se, em um único lanche (por exemplo, um pacote de biscoito), uma criança ingere quase metade das suas necessidades de calorias ou metade da quantidade de sódio recomendada, será praticamente impossível organizar o restante de sua alimentação diária de forma a não ultrapassar as quantidades de energia e sódio compatíveis com uma dieta saudável. Diante desse cenário, os argumentos de que todo alimento é compatível com uma dieta saudável e de que o que importa não é cada alimento isoladamente não se sustentam. Por consequência, torna-se imprescindível criar mecanismos que restrinjam a exposição da criança à propaganda e à oferta cotidiana de alimentos que determinam o desequilíbrio alimentar.

Quanto à restrição da oferta cotidiana de alimentos que comprometam o equilíbrio alimentar, uma medida crucial é a regulamentação do que é vendido nas cantinas, uma vez que a maioria dos produtos aí comercializados possui as características indesejáveis descritas anteriormente. Estudos demonstram que não basta incluir opções saudáveis aos alimentos já oferecidos. Quando produtos não saudáveis continuam disponíveis, os alunos tentam a optar por estes. Portanto, para uma ação de proteção ser eficaz é imprescindível proibir a venda desses alimentos (NESTLÉ, 2002). O foco da regulamentação dos alimentos vendidos em cantinas escolares é o ambiente e não o indivíduo. Seu objetivo é evitar que crianças e jovens, cuja capacidade de discernimento ainda está em construção, estejam expostos à oferta cotidiana de alimentos não saudáveis durante pelo menos quatro horas do seu dia. Interditar a venda desses alimentos na escola não significa interditar seu consumo eventual, em outros momentos e ambientes. Neste caso, proibir (colocar limite) é também educar e proteger.

A portaria da Primeira Vara da Infância e da Juventude da qual este anexo faz parte concretiza, na cidade do Rio de Janeiro, os componentes centrais da vertente de proteção à alimentação saudável no âmbito escolar: a restrição da venda de alimentos que comprometem o equilíbrio alimentar. A implementação de uma iniciativa abrangente de promoção da alimentação saudável na escola depende não só do pleno cumprimento desta portaria, mas também de ações que integrem esta dimensão de proteção às vertentes de incentivo e apoio

à alimentação saudável e que pressupõem um compromisso de toda a comunidade escolar com a missão da escola de promover saúde.

Com o intuito de apoiar a implementação dessa portaria, incorporando a ela elementos das dimensões de incentivo e apoio à alimentação saudável, o Instituto de Nutrição Annes Dias e o Conselho Regional de Nutricionistas – 4ª Região tomaram as seguintes providências imediatas:

- Durante 90 dias, a contar da data da publicação desta portaria, o endereço eletrônico cantinasaudavel@crn4.org.br estará disponível para o esclarecimento de dúvidas, que serão respondidas por nutricionistas.
- Escolas com experiências bem sucedidas nesta área poderão divulgá-las na página do Conselho Regional de Nutricionistas – 4ª Região (CRN-4). Para isso, deverão mandar um resumo de no máximo 500 palavras para o endereço eletrônico acima.
- Serão oferecidas, ao longo do corrente ano, oficinas de sensibilização e capacitação sobre promoção de alimentação saudável dirigidas aos responsáveis por cantinas de escolas situadas na Cidade do Rio de Janeiro. O calendário desses eventos será divulgado oportunamente nas páginas www.crn4.org.br e www.infanciaejuventude.com.br.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Brownell KD, Horgen KB. 2004. *Food fight: the inside story of the food industry, America's obesity crisis, and what we can do about it*. Contemporary Books.

Nestle M. 2002. *Food politics: how the food industry influences nutrition and health*. California Studies in Food and Culture, 3. University of California Press.

Wang Y, Monteiro CA, Popkin BM. 2002. Trends of obesity and underweight in older children and adolescents in the United States, Brazil, China and Rússia. *American Journal of Clinical Nutrition* 75: 971-7.

WHO. 1996. *WHO'S Global School Health Initiative Promoting Health Through Schools*. Geneva.

WHO. 2000. *Obesity: preventing and managing the global epidemic*. WHO Technical Report Series n.º 894. World Health Organization. Geneva.

WHO/FAO Expert Consultation. 2003. *Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases*. WHO Technical Report Series n.º 916. World Health Organization. Geneva.

Anexo G – Lei n.º 4.508, de 11 de janeiro de 2005¹⁰

Proíbe a comercialização, aquisição, confecção e distribuição de produtos que colaborem para a obesidade infantil, em bares, cantinas e similares instalados em escolas públicas e privadas do Estado do Rio de Janeiro, na forma que menciona.

A Governadora do Estado do Rio de Janeiro,

Faço saber que a Assembléia Legislativa do Estado do Rio de Janeiro decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1.º Fica proibido comercializar, adquirir, confeccionar e distribuir produtos que colaborem para a obesidade infantil, em bares, cantinas e similares instalados em escolas públicas e privadas situadas no Estado do Rio de Janeiro.

Art. 2.º Incluem-se no disposto do “caput” do artigo 1.º os seguintes produtos: salgadinhos, balas, chocolates, doces à base de goma, goma de mascar, pirulito, caramelo, refresco de pó industrializado, refrigerantes, qualquer alimento manipulado na escola ou em ambiente não credenciado para confecção de preparação alimentícia, bebidas alcoólicas, alimentos com mais de 3 (três) gramas de gordura em 100 (cem) kcal do produto, com mais de 160 (cento e sessenta) mg de sódio em 100 (cem) kcal do produto e alimentos que contenham corantes, conservantes ou antioxidantes artificiais (observada a rotulagem nutricional disponível nas embalagens), alimentos sem rotulagem, composição nutricional e prazo de validade.

Parágrafo único. Fica igualmente proibido divulgar propaganda de quaisquer produtos constantes do art. 2.º nas dependências das escolas.

Art. 3.º Os serviços de lanches e bebidas, nas unidades educacionais públicas e privadas situadas no Estado do Rio de Janeiro, que atendam à educação básica, deverão obedecer a padrões de qualidade nutricional e de vida indispensáveis à saúde dos alunos.

Art. 4.º **V E T A D O .**

Art. 5.º Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Rio de Janeiro, em 11 de janeiro de 2005.

Rosinha Garotinho
Governadora

10 Este texto não substitui a publicação oficial.

Anexo H – Lei n.º 3.695, de 8 de novembro de 2005¹¹

(Publicado no Diário Oficial da Câmara Legislativa do dia 8/11/2005
Oriundo do Projeto de Lei n.º 1.770/2005

(Autoria do Projeto: Deputados Distritais Augusto Carvalho e Arlete Sampaio)

Dispõe sobre a promoção da alimentação saudável nas escolas da rede de ensino do Distrito Federal.

O Presidente da Câmara Legislativa do Distrito Federal promulga, nos termos do § 6º do art. 74 da Lei Orgânica do Distrito Federal, a seguinte Lei, oriunda de Projeto vetado pelo Governador do Distrito Federal e mantido pela Câmara Legislativa do Distrito Federal:

Art. 1.º A promoção da alimentação saudável no âmbito das escolas de educação infantil e de ensino fundamental e médio das redes pública e privada do Distrito Federal é regulada por esta Lei.

Parágrafo único. As ações relativas à promoção da alimentação saudável envolverão toda a comunidade escolar, compreendidos alunos e suas famílias, professores, funcionários da escola, proprietários e funcionários de cantinas escolares.

Art. 2.º As cantinas escolares e qualquer outro comércio de alimentos que se realize no ambiente escolar obedecerão aos princípios desta Lei.

Art. 3.º A cantina escolar será administrada por pessoa devidamente capacitada em aspectos de alimentação e nutrição relevantes para o exercício do comércio de alimentos destinados à população infanto-juvenil.

§ 1.º A capacitação referida no *caput* será de, pelo menos, quinze horas-aula e constará, no mínimo, de aspectos de higiene dos alimentos, valor nutricional dos alimentos, importância dos nutrientes para a promoção da saúde, métodos adequados de preparo de alimentos para promoção da saúde, as boas práticas de serviços de alimentação, aprovadas pela RDC n.º 216, de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

§ 2.º A capacitação do responsável pela cantina, reconhecida pelo Poder Público e feita por profissional nutricionista, é condição necessária para concessão de alvará de funcionamento do estabelecimento.

§ 3.º Os responsáveis por cantinas escolares já instaladas terão o prazo de cento e oitenta dias, a contar da publicação desta Lei, para passarem por curso de capacitação referido no *caput*.

§ 4.º O Poder Público realizará, diretamente ou por meio de cursos de Nutrição de instituições de ensino superior credenciadas ou Entes de Cooperação da Administração Pública, a capacitação dos responsáveis pelas cantinas escolares.

Art. 4.º Fica proibida a comercialização dos produtos a seguir relacionados no ambiente das escolas de educação infantil, de ensino fundamental e médio das redes pública e privada de ensino:

- I – balas, pirulitos, gomas de mascar, biscoitos recheados;
- II – refrigerantes e sucos artificiais;
- III – salgadinhos industrializados;
- IV – frituras em geral;
- V – pipoca industrializada;
- VI – bebidas alcoólicas;
- VII – alimentos industrializados cujo percentual de calorias provenientes de gordura saturada ultrapasse 10% (dez por cento) das calorias totais;

11 Este texto não substitui a publicação oficial.

VIII – alimentos em cuja preparação seja utilizada gordura vegetal hidrogenada.

§ 1.º A proibição de que trata este artigo estende-se aos ambulantes localizados nas cercanias das escolas.

§ 2.º As cantinas instaladas em escolas de ensino médio, que não atendam a crianças dos demais níveis de ensino, deverão adequar-se ao disposto no *caput*, progressivamente, no prazo de três anos.

Art. 5.º A cantina escolar oferecerá para consumo, diariamente, pelo menos uma variedade de fruta da estação in natura, inteira ou em pedaços, ou na forma de suco.

Art. 6.º Os sucos de frutas, as bebidas lácteas e demais preparações cuja adição de açúcar é opcional serão oferecidos ao consumo conforme a preferência do consumidor pela adição ou não do ingrediente.

Parágrafo único. A adição de açúcar, quando solicitada pelo consumidor, não poderá exceder a dois sachês de cinco gramas por porção de duzentos mililitros.

Art. 7.º O contrato entre a escola e a cantina escolar, quando for o caso, conterá cláusulas observantes desta Lei.

Parágrafo único. Nas concorrências públicas, a minuta de contrato que integra o respectivo edital para exploração dos serviços de cantina escolar conterá cláusulas especificando itens comercializáveis, com observância do disposto nesta Lei.

Art. 8.º É proibida, no ambiente escolar, a publicidade de produtos cuja comercialização seja proibida por esta lei.

Parágrafo único. A proibição constante deste artigo estende-se a modalidades de publicidade por meio de patrocínio de atividades escolares, inclusive extracurriculares.

Art. 9.º As escolas adotarão conteúdo pedagógico e manterão em exposição material de comunicação visual sobre os seguintes temas:

- I – alimentação e cultura;
- II – refeição balanceada, grupos de alimentos e suas funções;
- III – alimentação e mídia;
- IV – hábitos e estilos de vida saudáveis;
- V – frutas, hortaliças: preparo, consumo e sua importância para a saúde;
- VI – fome e segurança alimentar;
- VII – dados científicos sobre malefícios do consumo dos alimentos cuja comercialização é vedada por esta Lei.

Parágrafo único. As escolas promoverão a capacitação de seu corpo docente para a abordagem multidisciplinar e transversal desses conteúdos.

Art. 10 As escolas e respectivas cantinas terão prazo de cento e oitenta dias para se adequarem ao disposto nesta Lei.

Art. 11 As infrações aos dispositivos desta Lei e de seu regulamento sujeitarão o infrator às penalidades previstas na Lei n.º 6.437, de 20 de agosto de 1977.

Art. 12 O Poder Executivo regulamentará esta Lei no prazo de sessenta dias.

Art. 13 Cabe aos órgãos de vigilância sanitária e de educação, com a colaboração das Associações de Pais e Mestres, a fiscalização do disposto nesta Lei, respeitadas as respectivas competências.

Art. 14 As despesas decorrentes da aplicação desta Lei correrão à conta de dotações próprias consignadas em orçamento.

Art. 15 Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 16 Revogam-se as disposições em contrário.

Brasília, 10 de novembro de 2005.

Deputado Fábio Barcellos
Presidente

Anexo I – Portaria Conjunta COGSP/CEI/DSE, de 23 de março de 2005¹²

DOE – 24/3/2005

Normas para funcionamento de cantinas escolares.

Os Coordenadores de Ensino da Região Metropolitana da Grande São Paulo, do Interior e o Diretor do Departamento de Suprimento Escolar, considerando:

o disposto no Decreto Estadual n.º 48.408/2004, que estabelece o Estatuto Padrão das Associações de Pais e Mestres das Escolas Estaduais, no seu artigo 44, que autoriza a existência de Cantinas Escolares e de outros órgãos geradores de recursos financeiros, desde que administrados, direta ou indiretamente, pelas Associações de Pais e Mestres;

o parágrafo único do mesmo artigo que atribui à Secretaria da Educação competência para o estabelecimento de normas para funcionamento dos órgãos referidos nesse artigo;

a necessidade de assegurar aos alunos proteção contra práticas de fornecimento de produtos e serviços considerados perigosos ou nocivos à saúde, na medida em que contribuem para o desequilíbrio da dieta e para o aumento de patologias ligadas à alimentação;

o resultado da pesquisa efetuada junto às unidades escolares com a participação da comunidade e equipe escolar sobre a importância da prevenção contra o risco da obesidade, suas conseqüências, e de outros problemas de saúde causados por hábitos incorretos de alimentação;

o alerta de especialistas em saúde alimentar sobre os efeitos nocivos dos maus hábitos alimentares a que estão expostas crianças e adolescentes no mundo ocidental, baixam as seguintes normas para o funcionamento das cantinas escolares:

Art. 1.º Cantina Escolar é uma dependência, dentro do estabelecimento de ensino, destinada a fornecer serviços de alimentação a alunos, professores e demais funcionários, mediante pagamento.

§ 1.º A existência de Cantina Escolar dependerá de ato discricionário do Diretor da Escola, ouvido o Conselho de Escola e a Associação de Pais e Mestres (APM).

§ 2.º Cabe à Associação de Pais e Mestres (APM) a administração direta ou indireta da Cantina Escolar.

§ 3.º O espaço físico destinado ao funcionamento da Cantina Escolar deverá atender às necessidades do serviço e estar de acordo com as especificações da Edificação Escolar estabelecidas pela FDE – Fundação para o Desenvolvimento da Educação.

Art. 2.º A Cantina Escolar não prejudicará o Programa de Alimentação Escolar, nos turnos em que ele ocorre, nem a ele se sobreporá, devendo ambos integrar esforços para o desenvolvimento de hábitos saudáveis de alimentação.

Art. 3.º A Direção da Escola deverá providenciar a elaboração e a fixação em local próprio e visível, de um mural, para divulgação de informações fornecidas pelo DSE, visando à promoção de uma alimentação saudável a fim de melhorar a qualidade de vida, prevenir e evitar a obesidade e outras doenças crônicas ligadas à alimentação.

Art. 4.º A Cantina Escolar, para funcionamento, deverá obter Auto de Licença e Funcionamento e demais documentos que se tornem necessários, expedido pelo Órgão responsável pela Vigilância Sanitária ou a quem esta designar.

Art. 5.º A Cantina Escolar poderá ser administrada:

I – diretamente, por meio de empregados contratados para este fim ou por meio de associados voluntários;

12 Este texto não substitui a publicação oficial.

II – indiretamente, após realização de processo de licitação com Edital e Termos de Contrato elaborados pela diretoria executiva da APM, após aprovação do Conselho Deliberativo.

Parágrafo único. Estão impedidos de contratação e de candidatar-se ao processo de licitação os Conselheiros e Diretores da APM, bem como, todo interessado que tiver parentesco, até segundo grau com os mesmos.

Art. 6.º A administração direta ou indireta da Cantina Escolar pela APM deverá:

I – observar as condições de higiene e saneamento;

II – fiscalizar as condições de armazenamento e exposição de alimentos fornecidos;

III – sugerir o fornecimento de produtos alimentares saudáveis;

IV – controlar os preços dos produtos;

V – exigir vestuário adequado dos funcionários que elaboram e fornecem produtos aos alunos; VI – fiscalizar as condições e itens de segurança (fornecimento de gás, água, ventilação, etc.), aparelhos eletroeletrônicos e outros.

Art. 7.º É expressamente proibida a comercialização, pela Cantina Escolar, de produtos prejudiciais à saúde e que não ofereçam condições nutricionais e higiênico-sanitárias, bem como aqueles que possam ocasionar obesidade e outros problemas de saúde causados por hábitos incorretos de alimentação, em especial:

I – bebida alcoólica;

II – tabaco;

III – medicamento ou produto químico-farmacêutico;

Parágrafo único. O Departamento de Suprimento Escolar (DSE) orientará as Associações de Pais e Mestres sobre os produtos que tenham a venda proibida nas Cantinas Escolares e sobre as condições e aspectos higiênicos e sanitários.

Art. 8.º Fica permitida a comercialização dos seguintes alimentos, visando aquisição de hábitos alimentares saudáveis para melhoria da qualidade de vida:

I – frutas, legumes e verduras;

II – sanduíches, pães, bolos, tortas e salgados e doces assados ou naturais: *esfiha* aberta ou fechada, coxinha e risoles assados, pão de batata, enroladinho, torta, quiche, *fogazza* assada, entre outros produtos similares;

III – produtos à base de fibras: barras de cereais, cereais matinais, arroz integral, pães, bolos, tortas, biscoitos;

IV – barras de chocolate menores de 30g ou mista com frutas ou fibras;

V – suco de polpa de fruta ou natural;

VI – bebidas lácteas: sabor chocolate, morango, coco, *capuccino*, aveia, vitamina de frutas, entre outros produtos similares;

VII – bebidas ou alimentos à base de extratos ou fermentados (soja, leite, entre outros).

Art. 9.º Os alimentos a serem comercializados serão especificados na minuta do contrato, integrante do Edital de Licitação, no caso de administração indireta.

Art. 10 As Cantinas Escolares já existentes terão um prazo de cento e oitenta dias para regularem e adequarem suas situações, dentro dos critérios estabelecidos.

Art. 11 A não observância do disposto nesta Portaria sujeita o infrator às sanções administrativas, civis e criminais previstas na legislação em vigor.

Art. 12 Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Anexo J – Resolução n.º 16, de 29 de julho de 2002¹³

A Secretária Municipal da Educação, no uso das prerrogativas legais que lhe são conferidas pelo exercício do cargo e com vistas às determinações do Ministério da Educação e do Desporto – MEC/Fundação de Assistência ao Estudante – FAE/Diretoria de Apoio Alimentar e Nutricional – DAAN, resolve:

Art. 1.º Ficam, por esta resolução, expressamente proibidos para consumo no interior nas Unidades Educacionais pertencentes à Rede Municipal de Ensino de Ribeirão Preto, os produtos consignados no artigo 2.º desta Resolução.

11. Art. 2.º Os produtos a que alude o artigo anterior são os açucarados e guloseimas, classificados como calorias vazias (por não apresentarem nutrientes necessários ao crescimento do aluno), lanches gordurosos, salgados fritos e petiscos que contenham alta concentração de energia e sódio, conforme alíneas:

12. balas, chicletes, pirulitos e assemelhados;
13. bombons, chocolates em tabletes e assemelhados;
14. molhos industrializados: maionese, mostarda e assemelhados;
15. paçoca, maria-mole, pipoca doce;
16. refrescos elaborados a partir de pó pré-preparado;
17. pimenta;
18. picolés, sorvetes e assemelhados.

§ 1.º O refrigerante só poderá ser oferecido, se colocado à disposição dos alunos outras bebidas como: bebidas lácteas, iogurtes, chás, sucos naturais.

§ 2.º Ficam incluídos no presente artigo, todos os produtos derivados, bem como todos aqueles que não trazem qualquer benefício para o desenvolvimento nutricional do aluno.

Art. 3.º Caberá a todos os diretores das Unidades Educacionais pertencentes à Rede Municipal de Ensino de Ribeirão Preto, a responsabilidade do cumprimento da presente Resolução.

Parágrafo único. As informações que visam sanar dúvidas com respeito a produtos proibidos ou não proibidos deverão ser solicitadas à Divisão de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal da Educação.

Art. 4.º Esta Resolução entrará em vigor a partir da data da publicação, revogadas as disposições em contrário, em especial a resolução 006/2002.

C U M P R A - S E .

Joana Leal Garcia
Secretária Municipal da Educação
RG: 6.247.470

13 Este texto não substitui a publicação oficial.

Anexo K – Relação dos entrevistados por localidade

LOCALIDADE	ENTREVISTADOS	INSERÇÃO NO PROJETO
Distrito Federal	Nina Amorim	Nutricionista – responsável técnica pelo Projeto de Extensão da UnB – <i>Escola Promovendo Hábitos Alimentares Saudáveis</i>
	Arlete Sampaio	Médica sanitária – deputada estadual, uma das autoras da lei
	Lígia Teixeira Mendes de Azevedo	Nutricionista – elemento da equipe da Coordenação de Atenção Básica da Secretaria de Saúde
	Carla	Nutricionista – Gerente da Gerência de Alimentação Escolar da Secretaria de Educação
	Helena	Economista Doméstica – assistente da Gerência de Alimentação Escolar da Secretaria de Educação
Florianópolis Santa Catarina	Janaina	Nutricionista do PAE
	Kelly	Nutricionista do PAE
	Jorge Melo	Deputado Estadual autor da lei estadual
	Gilberto Veras Calderira	Nutricionista da UFSC e representante da Universidade no CMAE à época da discussão e elaboração da lei municipal
	Sanlina Barreto Hülse	Nutricionista – Gerente do PAE da Secretaria Municipal de Educação
	Gladys H. G. Milanez	Nutricionista – Secretaria Estadual de Educação
	Francisco de Assis Gudes de Vasconcelos	Nutricionista da UFSC
Três alunas	Arlete Catarina Tittori Corso	Nutricionista da UFSC
	Paulo Luiz Viteritte	Nutricionista da UFSC e membro do CRN
	Três alunas	Estudantes de nutrição pesquisadoras de campo no <i>Projeto de Avaliação das Cantinas</i>

São Paulo	Monika Manfrini Ferraz Nogueira	Nutricionista – Gerente do Departamento de Suprimento Escolar da Secretaria Estadual de Educação
	Maria Lúcia Rosa Stefanini	Nutricionista pesquisadora científica do Instituto de Saúde de São Paulo
	Renata Bertazzi Levy	Nutricionista pesquisadora científica do Instituto de Saúde de São Paulo

	Márcia	Nutricionista – Coordenadora do PAE da Secretaria de Estado de Saúde
	Patrícia	Bióloga – Coordenação de Vigilância Nutricional da Secretaria de Estado de Saúde
	Andréa	Nutricionista – Assessoria Técnica da Coordenação de Vigilância Nutricional da Secretaria de Estado de Saúde
	Paula Roberta	Nutricionista – Vigilância Sanitária do Município de Curitiba
	Cristiane	Nutricionista – representante do Sisvan da Secretaria Municipal de Saúde
	Regina Casa Grande	Professora de Educação Física – Departamento de Infra-Estrutura da Secretaria Estadual de Educação
	Sabrina Albuquerque	Engenheira de Alimentos – Departamento de Infra-Estrutura da Secretaria Estadual de Educação
	Cícero	Pedagogo, autodidata em alimentação – Assessor parlamentar do deputado autor da 1.ª Lei
	Ronaldo	Médico veterinário – Coordenação da Vigilância Sanitária de Alimentos do Estado do Paraná
Paraná	Márcia	Nutricionista – Coordenadora do PAE da Secretaria de Estado de Saúde
	Pedro	Diretor de Escola
	Dilma	Diretora de Escola
	Gerson	Representante da Associação de Pais, Mestres e Funcionários
	George	Representante do Conselho de Alimentação Estadual
	Eliane	Representante da Secretaria do Meio Ambiente
	Leda	Coordenadora do Curso de Nutrição da Unicemp
	Raul	Representante do CRN e professor da UFPPR
	Sueli	Representante do Conselho de Alimentação Estadual, professora da UFPPR
	Rosane	Representante da Abeso

Ribeirão Preto	Maria de Lourdes M. E. Mauad	Nutricionista da Secretaria Municipal de Saúde
	Eliana Marchi	Nutricionista chefe da Divisão de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação
	Graziela Vieira B dos Santos	Nutricionista da Divisão de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação

Elizabeth Tavares Corrêa	Diretora do Programa de Alimentação do Escolar da Secretaria Estadual de Educação
Madalena Marques	Coordenadora da Assessoria Técnica de Alimentação e Nutrição da Secretaria Estadual de Saúde
Paulo Rezende	Assessor de Integração Regional da Secretaria Municipal de Educação
Eunice	Assessora da Direção do Departamento Geral de Infra-Estrutura da Secretaria Municipal de Educação
Carlos	Representante do segmento pai no Conselho de Alimentação Escolar do Município do Rio de Janeiro
Roberto Dinamite	Autor da lei estadual do Rio de Janeiro
Márcia Teixeira	Nutricionista de uma creche particular e representante do Departamento de Vigilância em Saúde da Secretaria Estadual de Saúde
Nádia Pereira	Nutricionista – vice-presidente da Associação dos Nutricionistas do Estado do Rio de Janeiro
Lúcia Andrade	Nutricionista – ex-presidente do Conselho Regional de Nutricionistas da 4.ª Região e atual presidente da Associação dos Nutricionistas do Estado do Rio de Janeiro
Luciana Azevedo Maldonado	Nutricionista do Instituto de Nutrição Annes Dias – Secretaria Municipal de Saúde
Ana Maria Ferreira Azevedo	Nutricionista do Instituto de Nutrição Annes Dias – Secretaria Municipal de Saúde
Gisela C. Hutten	Médica veterinária – representante da Vigilância Sanitária do Município do Rio de Janeiro
Thaís Salema Nogueira de Souza	Nutricionista – representante do Conselho Regional de Nutricionistas da 4.ª Região
Jeane Diniz Gonçalves	Assistente do Presidente do Sindicato dos Estabelecimentos de Ensino das Escolas Particulares
Luiz Eduardo Rocha Lima	Diretor de escola particular – Miraflores
Mary Ferraz Soares Lopes	Diretor de escola particular – Escola Parque

Rio de Janeiro

Anexo L – Roteiro de entrevista

Identificação

Nome

Formação/Cargo

Telefone/E-mail

Tempo e forma de inserção no projeto

1) Antes da regulamentação, havia dados disponíveis sobre a venda de alimentos nas escolas? Em caso positivo, quais? (indicar se foram dados coletados ou impressões/experiência)

2) O que deflagrou o processo de regulamentação?

3) Gostaria que você descrevesse detalhadamente como foi o processo de elaboração da regulamentação:

a) Quem propôs/protagonizou a regulamentação?

b) Que instituições se envolveram inicialmente? (Poder Público, universidades, setor privado, ONGs.)

c) Outras instituições se envolveram ao longo do processo?

d) Quais foram as formas de divulgação?

e) Quais foram as principais mudanças desde a concepção até a formulação da lei?

4) Que estratégias foram utilizadas para a implantação?

5) Você gostaria de comentar/detalhar algum item referente ao conteúdo da regulamentação?

a) Instância (estadual/municipal)

b) Abrangência (rede pública e/ou privada; EI, fundamental, ensino médio)

c) Tempo de exposição (quanto tempo em vigor)

d) Alimentos proibidos/permitidos/indicados

e) Previsão de outras ações “positivas” (ações educativas, campanhas, manual.)

f) Propaganda

g) Limites/incoerências (prós e contras)

h) Mecanismo de acompanhamento/fiscalização

i) Sanções

6) Quais foram as repercussões imediatas por parte:

a) da mídia?

b) dos pais?

c) dos cantineiros?

d) dos alunos?

e) dos diretores/professores?

7) Houve diferença na implementação/aceitação da regulamentação entre as redes pública e privada?

a) Qual das duas apresentou maior resistência? Algum segmento (pais/diretores/nutricionistas), em particular?

8) Como você descreveria a situação atual?

a) nível de adesão (como avalia a experiência?)

b) existência de mecanismo real de controle do cumprimento da lei

9) Você conhece outras experiências de regulamentação?

Anexo M – Projeto de Lei n.º 2.510, de 2003

(Do Sr. Pastor Reinaldo)

Dispõe sobre a proibição de venda de produtos alimentares que especifica em escolas do ensino fundamental.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1.º Fica proibida a venda dos produtos alimentares abaixo relacionados nas escolas públicas e privadas do ensino fundamental:

I – goma de mascar;

II – pirulito;

III – bala;

IV – refresco de pó industrializado;

V – refrigerante;

VI – bebida alcoólica;

VII – alimentos com mais de 3g de gordura em 100kcal do produto;

VIII – alimentos com mais de 160mg de sódio em 100kcal do produto;

IX – alimentos que contenham corantes, conservantes ou anti-oxidantes artificiais;

X – alimentos sem rotulagem, composição nutricional ou prazo de validade.

Art. 2.º Fica proibida a divulgação de propaganda dos produtos especificados no art. 1.º nas dependências das escolas públicas e privadas do ensino fundamental.

Art. 3.º As cantinas escolares das instituições mencionadas no art. 1.º ficam obrigadas a disponibilizar informações sobre alimentação saudável aos seus usuários.

§ 1.º O conteúdo das informações a que se refere o *caput* deste artigo será regularmente divulgado pelo ministério da Saúde.

Art. 4.º Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

A proposição que ora apresentamos à apreciação dos nobres deputados tem como objetivo fornecer meio para prevenir grave problema de saúde pública, a obesidade, que aflige número cada vez maior de crianças e jovens brasileiros.

Estima-se que a prevalência de obesidade em nosso meio, entre adolescentes, esteja em torno de 20%. Estudos epidemiológicos atuais estão revelando que a obesidade entre adolescentes de baixo nível socioeconômico tem se apresentado com a mesma dimensão de grupos populacionais mais favorecidos. Segundo recente relatório da Organização Mundial da Saúde – OMS (*Obesidade: prevenindo e manejando a epidemia global*, de 2002), a freqüência da obesidade no Brasil já é superior à observada em vários países desenvolvidos.

Outros estudos indicam: que a incidência de obesidade em crianças e adolescentes brasileiros aumentou mais de três vezes nas duas últimas décadas; que o consumo de açúcar na forma de refrigerante, fator de risco para a obesidade infantil aumentou, na última década, mais de 50% nas áreas metropolitanas brasileiras; que o consumo médio de açúcar no Brasil excede em quase 50% os valores máximos recomendados pela OMS; e que o consumo elevado de alimentos altamente calóricos é um dos fatores responsáveis por essa situação.

Considerando que mais de 70% dos adolescentes obesos tornam-se adultos obesos, é de grande relevância a prevenção ou intervenção eficaz a fim de reduzir os riscos das doenças crônico-degenerativas, como diabetes, dislipidemias, hipertensão, arteriosclerose, câncer e gota.

A OMS recomenda que os países dêem máxima prioridade à prevenção da obesidade em crianças e adolescentes, sugerindo, dentre outras atividades, a promoção da atividade física, a restrição do consumo de alimentos caloricamente densos e pobres em micronutrientes, à limitação da exposição das crianças às pesadas práticas de *marketing* desses produtos e à provisão de informações para promover escolhas saudáveis para o consumo alimentar. Considerando-se que a escola é local privilegiado para a formação de hábitos alimentares saudáveis, a adoção da proposição em questão dotará os sistemas educacionais e de saúde de mais um instrumento para melhorar a qualidade de vida dos jovens de nosso País.

Contamos com o apoio dos nobres Pares para aprovar a proposição nesta Casa.

Sala das Sessões, em de de 2003.

Deputado Pastor Reinaldo

Anexo N – Projeto de Lei n.º 6.168, de 2005

(Do Sr. Ivo José)

Proíbe a comercialização de refrigerantes nos estabelecimentos escolares de educação infantil e ensino fundamental.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1.º É vedada a venda e a distribuição gratuita de refrigerantes nos estabelecimentos escolares de educação infantil e ensino fundamental.

Art. 2.º As escolas devem promover, por todos os meios disponíveis, com o apoio dos órgãos municipais, estaduais e federais de gestão da educação e da saúde, o esclarecimento dos estudantes quanto aos efeitos prejudiciais do consumo de refrigerantes.

Art. 3.º Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

“Coca e Pepsi deixarão de vender refrigerantes em escolas dos EUA”.

A notícia veiculada pela Folha Online, em 17/8/05, informa que *“sob pressão de grupos favoráveis a uma alimentação mais saudável e de redução da obesidade, as duas empresas concordaram em voluntariamente, deixar de vender seus produtos em lanchonetes de escolas, segundo a Associação Americana de Bebidas.”*

A pressão exercida sobre os fabricantes não se originava apenas nas entidades da sociedade civil. Conforme o mesmo texto *“a Pepsi e a Coca-Cola já vinham sofrendo pressão de legisladores americanos. Em cinco dos dez maiores estados do país, já existem leis que proíbem a venda de refrigerantes nas escolas de ensino fundamental.”*

A justificativa de tal decisão é a necessidade de formação de hábitos alimentares mais saudáveis e a prevenção da obesidade, que naquele país atinge um terço da população.

Com efeito, não são poucos os malefícios de uma pseudo-alimentação que tem por base os refrigerantes e conservas, tal como podemos observar nos hábitos e preferências da grande maioria das crianças e jovens, também em nosso país.

Cáries, obesidade, distúrbios do sistema digestivo, subnutrição e baixa imunidade são alguns dos efeitos causados pelo consumo precoce e continuado destes itens. A proibição da venda de refrigerantes nas escolas já foi objeto de proposição apresentada nesta Casa Legislativa pelo então Deputado Wigberto Tartuce, o PL n.º 4.962/2001, o qual foi rejeitado pela Comissão de Educação e Cultura, acompanhando o voto da relatora Deputada Miriam Reid.

Em sua essência, o parecer que rejeitou o PL supra mencionado aponta como motivo para a rejeição o entendimento de que a redução ou cessação do consumo de refrigerantes pelos estudantes deve resultar de um ato consciente dos mesmos e não de uma restrição compulsória e externa à sua vontade.

Nos termos do próprio relatório *“defendemos a conscientização dos professores, diretores de escolas e pais sobre os malefícios que o constante consumo de refrigerantes produz à saúde de nossas crianças e adolescentes. Mas, não podemos concordar com o presente projeto que pretende proibir a venda de refrigerantes em todas as escolas públicas e privadas do ensino fundamental em nosso País. Somos pelo contínuo trabalho educativo, objetivo, esclarecedor e convincente.”*

Ora, havemos que ponderar que onde falha a capacidade das famílias e sobressai o poder da mídia não é descabido que o estado, por meio de suas agências educadoras, assumam a defesa inequívoca do bem comum.

Experimentamos em tempos recentes duas situações em que o rigor da lei teve, além do benefício em si,

efeito educativo: o primeiro, o uso do cinto de segurança; o segundo, as restrições mais severas ao fumo (restrição aos locais onde fumar, restrição aos horário de propaganda e campanhas antitabagismo). Não podemos permanecer omissos neste caso, permitindo que se exacerbem os problemas de saúde pública, tais como obesidade e cáries, causados pelo consumo de refrigerantes, entre outros produtos alimentícios. A proibição nas escolas tem, além do seu valor em si, o valor simbólico de expressar a atitude positiva de uma sociedade que não hesita em participar da educação de seus cidadãos. Neste particular, é digno de nota que país tão arraigado aos valores do individualismo e do liberalismo comercial como os Estados Unidos, não tenha, neste caso, hesitado em restringir os limites de tal comércio. Em vista do exposto, solicito o apoio dos nobres colegas à nossa proposição.

Sala das Sessões, em de de 2005.

Deputado Ivo José

Anexo O – Projeto de Lei n.º 6.890 de 2006

(Da Senhora Vanessa Grazziotin)

Dispõe sobre a obrigatoriedade da promoção de alimentação adequada e saudável nas escolas das redes pública e privada de ensino do País.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1.º A promoção da alimentação adequada e saudável, nas escolas das redes pública e privada de ensino do País, é regulada por esta Lei.

Parágrafo único. A alimentação adequada e saudável será definida pelos integrantes dos Conselhos de Alimentação Escolar (CAEs) e nutricionistas capacitados, que deverão respeitar os hábitos alimentares de cada região.

Art. 2.º É vedada a comercialização e publicidade, nas escolas das redes pública e privada de ensino do País, dos seguintes produtos:

I – balas, pirulitos, gomas de mascar;

II – sucos artificiais e refrigerantes;

III – frituras em geral;

IV – bebidas alcoólicas;

V – alimentos industrializados cujo percentual de calorias provenientes de gordura saturada ultrapasse 10% (dez por cento) das calorias totais;

VI – alimentos em cuja preparação seja utilizada gordura vegetal hidrogenada;

VII – pipocas industrializadas.

Art. 3.º As escolas promoverão a capacitação de seu corpo docente para a abordagem multidisciplinar e transversal dos conteúdos relacionados à saúde alimentar e doenças causadas pela má alimentação.

Art. 4.º Esta Lei entra em vigor a partir da data de sua publicação.

JUSTIFICATIVA

Desde 1954, com a implantação do Plano Nacional de Alimentação e Nutrição, o Governo Federal tem sido responsável pela distribuição da merenda escolar nas escolas públicas. Atualmente, o Plano Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), do Governo Federal, destina os recursos financeiros referentes à merenda escolar para estados, municípios e Distrito Federal.

A aplicação dos recursos financeiros, no âmbito das escolas públicas e filantrópicas, é observada pelos Conselhos de Alimentação Escolar (CAEs).

Nos últimos anos, os níveis de desnutrição infanto-juvenil se reduziram drasticamente, sobretudo na faixa de crianças que cursam as escolas públicas.

Contudo, houve uma inversão do problema. Enquanto que até a década de 1980, o combate à desnutrição era o foco, hoje os dados do Ministério da Saúde revelam que cerca de 15% das crianças brasileiras estão obesas e que

aproximadamente 50% sofrem de anemia. Tanto a obesidade quanto a anemia infanto-juvenil tem contribuído para outras anormalidades do metabolismo, como doenças cardiovasculares, do colesterol, *diabetes mellitus* e outras. Desse modo, observa-se que as crianças e jovens do país têm adquirido doenças cuja incidência era maior em adultos. E a origem de muitos problemas de saúde é a alimentação inadequada.

Diante desse diagnóstico, este Projeto de Lei visa promover a educação alimentar saudável e adequada nas escolas das redes pública e privada. Esta promoção deve ser pensada conjuntamente pelos Conselhos de Alimentação Escolar (CAEs) e por nutricionistas capacitados. Faz-se também necessário a proibição de comercialização dos produtos e gêneros alimentícios, anteriormente citados, nas cantinas e/ou restaurantes

das escolas públicas e privadas.

A proibição da propaganda, no âmbito escolar, dos produtos cuja comercialização é vedada é outra medida necessária e fundamental para o êxito do programa apresentado. No entanto, o conjunto dessas medidas não estará completo se não houver uma discussão na comunidade escolar quanto à necessidade de uma alimentação adequada e saudável. Por isso, propomos a capacitação do corpo docente para abordagens multidisciplinares e transversais dos conteúdos relacionados à saúde alimentar e às doenças causadas pela má alimentação.

Considerando que a saúde é um direito de todos e um dever do Estado, solicito a aprovação deste Projeto de lei.

Sala das Sessões, 11 de abril de 2006.

Deputada Vanessa Grazziotin
PCdoB/AM

Anexo P – Projeto de Lei n.º 6.848, de 2002

(Apensos os PLs n.º 2.510, de 2003, n.º 6.168, de 2005 e n.º 6.890, de 2006)

Dispõe sobre a comercialização e consumo de guloseimas nas escolas de Educação Básica.

Autor: Deputado Neuton Lima

Relator: Deputado Manato

I – RELATÓRIO

O projeto principal proíbe o consumo e a comercialização de guloseimas, frituras, refrigerantes, molhos industrializados e outros produtos calóricos não nutritivos ou que contenham conservantes nas escolas de Educação Básica. Os sistemas de ensino deverão desenvolver campanhas de esclarecimento e estabelecer normas para o cumprimento da lei.

A justificação vincula a obesidade infanto-juvenil ao surgimento de patologias na população. Apóia a tese de que a escola deve ser um ambiente que estimule o consumo de alimentos saudáveis. Salienta que medidas semelhantes já foram adotadas em vários estados e municípios do país.

A proposição apensada, de n.º 2.510, de 2003, de autoria do Deputado Pastor Reinaldo, *dispõe sobre a proibição da venda de produtos alimentares que especifica em escolas do ensino fundamental*. Ela proíbe a venda, nessas escolas, de goma de mascar, pirulito, bala, refresco de pó industrializado, refrigerante, bebida alcoólica, alimentos com mais de 3 gramas de gordura em 100 quilocalorias, ou com mais de 160mg de sódio em 100 quilocalorias, alimentos que contenham corantes, conservantes ou antioxidantes artificiais ou sem rotulagem, composição nutricional ou prazo de validade.

O art. 2.º proíbe a propaganda desses produtos em escolas públicas e privadas do ensino fundamental. Em seguida, obriga as cantinas a disponibilizar aos usuários, informações sobre alimentação saudável, cujo conteúdo será divulgado pelo Ministério da Saúde. A fundamentação da proposta é, além da preocupação com o aumento da obesidade e do sobrepeso, aproveitar o papel privilegiado da escola como formadora de bons hábitos de saúde.

O próximo projeto apensado, de n.º 6.168, de 2005, do Deputado Ivo José, proíbe a venda e a distribuição gratuita de refrigerantes nos estabelecimentos escolares de educação infantil e ensino fundamental.

O art. 2.º determina que as escolas promovam o esclarecimento dos estudantes quanto aos efeitos prejudiciais do consumo de refrigerantes, o que se dará em conjunto com gestores da educação e da saúde de todos os níveis de governo. A justificação aponta o fato de diversos estados americanos não mais venderem refrigerantes de cola em estabelecimentos de ensino.

Por último, foi apensado o PL n.º 6.890, de 2006, da Deputada Vanessa Grazziotin, que *dispõe sobre a obrigatoriedade de promoção de alimentação adequada e saudável nas escolas das redes pública e privada de ensino do País*. Ele determina que se promova alimentação adequada e saudável nas escolas do país. A definição será feita pelos integrantes dos Conselhos de Alimentação Escolar (CAEs) e nutricionistas capacitados, respeitando os hábitos alimentares de cada região. Veda a comercialização e a publicidade, nas escolas, de balas, pirulitos, gomas de mascar, sucos artificiais e refrigerantes, frituras em geral, bebidas alcoólicas. Além destes, proíbe alimentos

industrializados com mais de 10% de calorias constituídas por gordura saturada, aqueles preparados com gordura vegetal hidrogenada e pipocas industrializadas.

O art. 3.º prevê que as escolas capacitem o corpo docente para a abordagem multidisciplinar e transversal de conteúdos relacionados à saúde alimentar e às doenças relacionadas pela má alimentação.

Não foram apresentadas emendas no prazo regimental. Em seguida, a proposta será analisada pelas Comissões de Educação, Cultura e Desporto e de Constituição e Justiça e de Cidadania.

II – VOTO DO RELATOR

Não há como negar que devemos procurar as maneiras mais engenhosas para combater o problema

crescente e grave da obesidade em crianças e jovens. A rotina moderna tem estimulado o sedentarismo, que, aliado ao consumo de alimentos extremamente calóricos e pouco nutritivos, vem resultando em piora dos indicadores de saúde. A Organização Mundial da Saúde estima em um bilhão o número de obesos no planeta. E o sobrepeso ou a obesidade provoca uma série de patologias extremamente graves. Citamos entre muitos outros exemplos o diabetes e a hipertensão arterial. Além disso, vem sendo observada anemia em metade das crianças brasileiras, segundo a justificção do terceiro projeto. Iniciativas como as que analisamos são essenciais para incentivar a melhoria dos hábitos alimentares dos brasileiros desde a infância, construindo uma vida mais saudável. Demonstram, assim, a legítima preocupação dos legisladores com o problema. Muitos municípios já adotaram leis neste sentido e têm recebido apoio das comunidades. Apesar de sermos favoráveis às idéias apresentadas, alguns reparos devem ser feitos às iniciativas, de modo geral. Em primeiro lugar, acreditamos que este movimento deve começar desde a educação infantil. Outra observação é que o Estatuto da Criança e do Adolescente já criminaliza a venda de bebidas alcoólicas a menores de 18 anos. Então, torna-se desnecessário repetir a vedação.

Acreditamos, ainda, que detalhamentos muito minuciosos ou relações muito extensas de itens correm o risco de serem facilmente superados pela evolução do conhecimento e da tecnologia. Assim, somos partidários do caráter de generalidade da lei, que possibilita sua complementação por instrumentos que se adaptem com maior flexibilidade às mudanças.

Por outro lado, sentimos falta, em todas as propostas, de ser prevista punição para o descumprimento da lei.

Ao nosso ver, ela deve estar vinculada às infrações sanitárias, como prevê a Lei n.º 6.437, de 20 de agosto de 1977, que *configura infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas e dá outras providências*.

Deste modo, propomos a adoção de um substitutivo que proíba o consumo de alimentos não saudáveis, de acordo com definição das autoridades sanitárias, inclusive na educação infantil, procurando instrumentalizar os docentes nesta área do conhecimento, e vinculando as penas à legislação sanitária.

Neste sentido, manifestamos o voto favorável aos Projetos de Lei n.º 6.848, de 2002, n.º 2.510, de 2003, n.º 6.168, de 2005 e n.º 6.890, de 2006, na forma do Substitutivo em anexo.

Sala da Comissão, em de de 2006.

Deputado Manato
Relator

COMISSÃO DE SEGURIDADE SOCIAL E FAMÍLIA
SUBSTITUTIVO AO PROJETO DE LEI N.º 6.848/2002

(Apensos os PL n.º 2.510, de 2003, n.º 6.168, de 2005 e n.º 6.890, de 2006)

Dispõe sobre alimentação saudável nas escolas de educação infantil e do ensino fundamental, público e privado.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1.º Os estabelecimentos de educação infantil e ensino fundamental, públicos e privados estão impedidos de comercializar, oferecer a qualquer pretexto ou fazer propaganda, em suas dependências, de alimentos não caracterizados como alimentos saudáveis, segundo critérios definidos pelas autoridades sanitárias.

Art. 2.º Os sistemas de ensino oferecerão aos educadores programas de formação e atualização sobre a alimentação saudável com enfoque multidisciplinar.

Parágrafo único. Noções de alimentação saudável, o estímulo a hábitos saudáveis e à atividade física, além de conhecimentos sobre patologias causadas pela má alimentação devem ter abordagem transversal ao longo dos cursos.

Art. 3.º Os estabelecimentos infratores estarão sujeitos às penas previstas na Lei n.º 6.437, de 20 de agosto de 1977, sem prejuízo de outras sanções cabíveis.

Art. 4.º Esta Lei entra em vigor 180 (cento e oitenta) dias após sua publicação.

Sala da Comissão, em de de 2006.

Deputado Manato
Relator

I Vigência em relação à agosto e setembro de 2006.

Coordenação Geral da Política
de Alimentação e Nutrição
www.saude.gov.br/nutricao
cgpan@saude.gov.br

**Ministério
da Saúde**

