



Câmara Municipal de Araçoiaba da Serra

Rua Professor Toledo, nº 668, Centro

Fone: 015-3281-1613

Email: contato@camaradearacoiabadaserra.sp.gov.br

Fone: 015-998004747

Site: www.camaradearacoiabadaserra.sp.gov.br

Fone: 015-997063989

CNPJ: 60.113.172/0001-01

CEP – 18.190-000

LEI Nº 2633 DE 06 DE SETEMBRO DE 2023

DISPÕE SOBRE A POLÍTICA MUNICIPAL DE PROTEÇÃO INTEGRAL ÀS PESSOAS COM DOENÇA CELÍACA, NO MUNICÍPIO DE ARAÇOIABA DA SERRA/SP

O Presidente da Câmara Municipal de Araçoiaba da Serra, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições que são conferidas pelo artigo 57, item “b”, da Lei Orgânica do Município de Araçoiaba da Serra e pelo artigo 29, inciso XV do Regimento Interno desta Casa, promulga a seguinte Lei:

Art. 1º Esta Lei institui em Araçoiaba da Serra a política municipal de proteção à pessoa com doença celíaca, destinada a regular o exercício dos direitos e deveres das pessoas nesta condição, bem como obrigações e diretrizes para os estabelecimentos públicos e privados.

Art. 2º Considera-se pessoa com doença celíaca, para os efeitos desta lei, a pessoa que comprove esta patologia, mediante a apresentação de documento médico assinado por especialista gastroenterologista clínico ou clínico geral que ateste a doença.

Art. 3º Esta Lei se baseia no direito fundamental à saúde e tem por objetivo proporcionar melhor qualidade de vida às pessoas celíacas, através da efetivação de políticas públicas de modo a construir seu bem-estar físico, psíquico, emocional e social, tendo como diretrizes:

I – posturas que protejam as pessoas celíacas;

II - campanhas visando ao esclarecimento das características, dos sintomas e do tratamento da doença celíaca;

III – incentivo a cursos de preparação de alimentos isentos de glúten e de reeducação alimentar para pessoas portadoras de doença celíaca e suas famílias;

IV - incentivo à pesquisa da doença celíaca;

V - criação de cadastro quantitativo para apurar a incidência da doença celíaca no Município de Araçoiaba da Serra;

VI - promoção de processos contínuos de capacitação dos profissionais que atuam no sistema público de saúde para o atendimento da pessoa com doença celíaca;

VII – divulgação das normas federais e estaduais que tratam do tema para facilitar a integral proteção das pessoas com doença celíaca.

Art. 4º Os estabelecimentos de interesse à saúde privados devem elaborar protocolos de qualidade com o objetivo de garantir a elaboração ou recebimento de refeições compostas por alimentos isentos de glúten, aptos ao consumo por pessoas portadoras de doença celíaca, garantindo-lhes o direito a uma internação segura.

Parágrafo único. Os protocolos deverão ser elaborados por um nutricionista legalmente habilitado que ficará responsável pelo monitorando e ajustes dos processos estabelecidos, bem como pelos funcionários que manipulam os alimentos.



Câmara Municipal de Aracoiaba da Serra

Rua Professor Toledo, nº 668, Centro

Fone: 015-3281-1613

Email: contato@camaradearacoiabadaserra.sp.gov.br

Fone: 015-998004747

Site: www.camaradearacoiabadaserra.sp.gov.br

Fone: 015-997063989

CNPJ: 60.113.172/0001-01

CEP – 18.190-000

Art. 5º Os estabelecimentos de interesse à saúde privados que preparam as refeições para seus pacientes devem criar mecanismos que garantam a disponibilização de refeições isentas de glúten, desde o pré-preparo até a entrega, devendo os manipuladores, no mínimo:

I – utilizar produtos que preservem a integridade da embalagem;

II - analisar os rótulos ou fichas técnicas dos produtos utilizados no preparo das refeições para verificar a inexistência de glúten;

III – garantir a segurança no preparo dos alimentos através da segregação dos espaços da cozinha com barreiras físicas e a utilização de utensílios exclusivos.

Parágrafo único. Recomenda-se a utilização de uma cozinha exclusiva na elaboração das refeições, com estrutura, superfícies, utensílios e equipamentos livres de glúten.

Art. 6º Os estabelecimentos de interesse à saúde privados que optarem por comprar as refeições de fornecedores externos deverão garantir que estejam aptas ao consumo pelos pacientes celíacos, devendo os manipuladores, no mínimo:

I – verificar a inviolabilidade dos lacres nas embalagens das refeições;

II – verificar o prazo de validade das refeições para consumo;

III – acondicionar as refeições recebidas em ambiente exclusivo até a entrega para o paciente.

Parágrafo único. Caberá aos hospitais e estabelecimentos de interesse à saúde privados a obrigação de avaliar fornecedores, definindo processos de seleção, aprovação e monitoramento dos produtos adquiridos, respondendo solidariamente por eventuais danos sofridos pelos pacientes.

Art. 7º Independente do modelo adotado pelos estabelecimentos de interesse à saúde privados as refeições devem sempre:

I – aplicar as boas práticas de manipulação que impeça a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos;

II - projetar e implementar práticas de higiene para todo o pessoal;

III – utilizar aventais, toucas e luvas para uso exclusivo desta atividade;

IV – adotar medidas preventivas e controle durante todo o processo de manipulação ou fabricação;

V - ser entregue quente aos pacientes e, quando necessário, ser aquecida em ambiente propício e exclusivo para dietas de pessoas celíacas evitando a contaminação cruzada;

VI – ser consumida utilizando-se recipientes e utensílios descartáveis;

VII - ser descartada imediatamente após a refeição;



Câmara Municipal de Araçoiaba da Serra

Rua Professor Toledo, nº 668, Centro

Email: contato@camaradearacoiabadaserra.sp.gov.br

Site: www.camaradearacoiabadaserra.sp.gov.br

CNPJ: 60.113.172/0001-01

Fone: 015-3281-1613

Fone: 015-998004747

Fone: 015-997063989

CEP – 18.190-000

VIII - restringir o movimento de pessoal entre áreas onde são manipulados alimentos com e sem glúten.

Parágrafo único. Considera-se contaminação cruzada a transferência de contaminantes biológicos, como microrganismos patogênicos, entre alimentos, superfícies e materiais de produção.

Art. 8º Os estabelecimentos de interesse à saúde privados deverão constantemente planejar, organizar e avaliar o desempenho de todas as pessoas envolvidas na alimentação dos pacientes internados, devendo proceder capacitações e treinamentos periódicos.

Art. 9º A pessoa com doença celíaca ou seus responsáveis deverão cientificar os hospitais e estabelecimentos de interesse à saúde privados sobre as restrições alimentares do paciente, cabendo ao estabelecimento proceder imediatamente as identificações para evitar erros por parte dos funcionários.

Art. 10º Os estabelecimentos de interesse à saúde privados impossibilitados de oferecerem refeições isentas de glúten deverão se comunicar imediatamente com o paciente ou se responsável para acordarem uma solução que não agrave a saúde do celíaco.

Parágrafo único. Os estabelecimentos de interesse à saúde privados deverão permitir o fornecimento de alimentos industrializados a pacientes internados desde que estejam em embalagens intactas, no período de validade e devidamente rotulados como "não contém glúten".

Art. 11º Recomenda-se que os estabelecimentos de interesse à saúde da rede pública utilizem as determinações dos artigos do Capítulo II como diretrizes de trabalho visando à proteção da saúde da pessoa com doença celíaca.

Art. 12º Caberá aos responsáveis do aluno informar oficialmente a direção da escola sobre a existência das restrições nutricionais e os cuidados a serem tomados.

Art. 13º Os alunos com doença celíaca da rede pública municipal têm o direito de receber alimentação escolar isenta de glúten indicada pelo nutricionista responsável.

Parágrafo único. As refeições devem ser elaboradas procedendo aos mesmos cuidados com a manipulação dos alimentos estabelecidos no Capítulo II, salvo aqueles incompatíveis com a atividade escolar.

Art. 14º A escola particular impossibilitada de oferecer este tipo de refeição deverá se comunicar imediatamente com os responsáveis do aluno para acordar uma solução que não prejudique sua alimentação escolar.

Art. 15º Recomenda-se que a escola promova palestras sobre alimentação inclusiva com o objetivo de orientar e conscientizar alunos, pais e funcionários sobre a importância de respeitar os hábitos alimentares da criança celíaca.

Art. 16º Por ocasião das festas e confraternizações recomenda-se que a direção da escola informe antecipadamente os responsáveis pelo aluno com doença celíaca para que estes providenciem alimentos similares aos servidos no evento sem glúten, garantindo a socialização deste aluno com a devida proteção a sua saúde.



Câmara Municipal de Araçoiaba da Serra

Rua Professor Toledo, nº 668, Centro

Fone: 015-3281-1613

Email: contato@camaradearacoiabadaserra.sp.gov.br

Fone: 015-958004747

Site: www.camaradearacoiabadaserra.sp.gov.br

Fone: 015-997063989

CNPJ: 60.113.172/0001-01

CEP – 18.190-000

Art. 17º Havendo na classe aluno com doença celíaca, a escola deverá tomar os devidos cuidados para garantir a integridade da saúde deste aluno nas atividades escolares, preferencialmente deixando de usar materiais que contenham esse elemento ou cientificando os responsáveis do aluno para que tomem as devidas providências.

Parágrafo Único. Conforme especificação do fabricante pode conter glúten as massas de modelar, tintas, giz de lousa, cola líquida, balões e luvas de látex, entre outros produtos.

Art. 18º Os bares, lanchonetes, restaurantes, cantinas, quiosques e estabelecimentos similares ficam obrigados a divulgar em seus cardápios e anúncios informações sobre a presença de glúten nas refeições comercializadas no estabelecimento ou entregues no endereço do consumidor, bem como a possibilidade de presença de traços de glúten em razão da não utilização de boas práticas de manipulação.

§ 1º Os estabelecimentos deverão advertir os consumidores em cada item do cardápio com a seguinte informação: “Contém glúten” ou de forma geral, em local de destaque no cardápio, com a informação: “Nossas refeições podem conter glúten”.

§ 2º Os estabelecimentos que não possuam cardápios deverão advertir os consumidores através de fixação de impressos, cartazes ou placas, desde que visíveis e legíveis a todos os consumidores.

Art. 19º Somente serão consideradas refeições isentas de glúten aquelas feitas em ambiente exclusivo e seguindo as boas práticas de manipulação que impeça a contaminação cruzada, situação em que se recomenda expor ao consumidor a seguinte informação: “Não contém glúten e livre de contaminação cruzada”.

Art. 20º Os estabelecimentos privados que descumprirem esta lei serão:

I – advertidos por escrito pelo Poder Executivo em se tratando do seu primeiro descumprimento, orientando-os sobre os termos desta lei;

II – multados no valor de 100 (cem) UFESP (Unidade Fiscal do Estado de São Paulo), caso já tenham sido advertidos e orientados, dobrando-se a cada reincidência.

Art. 21º Recomenda-se que os estabelecimentos públicos impactados por essa Lei sigam as diretrizes dispostas, visando propiciar a melhor proteção as pessoas com doença celíaca.

Parágrafo único. Equiparam-se a estabelecimentos públicos as organizações sociais privadas que estejam a serviço do poder público.

Art. 22º As despesas com a execução desta Lei, correrão por conta de dotações orçamentárias previstas.

Art. 23º Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Sala das Sessões, 06 de Setembro de 2023.


OSWALDO ELIAS DA SILVA JÚNIOR
PRESIDENTE