

Com o objectivo de informar os jovens deputados que participaram na Sessão Nacional do Ensino Básico do Parlamento dos Jovens de 2008-2009, sobre a execução das recomendações à Assembleia da República por eles aprovadas, foi consultado o **Ministério da Saúde**, tendo sido obtida a informação que se junta:

1. Questões relacionadas com a Defesa do Consumidor – Nomeadamente Publicidade/Rotulagem e Marketing (medidas 1, 2 e 3)

A plataforma contra a Obesidade possui no seu seio um Conselho Consultivo que articula com a Indústria Alimentar trabalhando os temas da informação ao consumidor através da melhoria das boas práticas sobre a rotulagem, publicidade e marketing. A Indústria Alimentar assinou, em Novembro de 2010, um compromisso histórico em Portugal, onde um conjunto de 26 empresas, nacionais e multinacionais, subscreveu três grandes pilares de intervenção, no âmbito da promoção de estilos de vida saudáveis e, particularmente, na luta contra a obesidade. As várias organizações começaram já a desenvolver um conjunto de acções concretas no âmbito da inovação nutricional dos seus produtos, da disponibilização de uma crescente diversidade e consequentemente de opções mais saudáveis. Por outro lado, irão veicular aos consumidores uma informação acrescida e mais clara sobre as características nutricionais dos géneros alimentícios. Com particular destaque surgem medidas voluntárias ao nível do marketing e da publicidade dos géneros alimentícios, particularmente quando dirigidos a crianças.

Também as associações sectoriais se juntaram num acordo conjunto com o objectivo de integrarem, nas suas linhas de actuação, acções que visem a mobilização crescente das empresas para estes novos desafios. Portugal é assim o primeiro país europeu a adaptar os compromissos já assumidos por algumas multinacionais e hoje referenciados como “EU Pledge” e “Carta à OMS.

No âmbito desta iniciativa há que destacar o facto de terem estado envolvidas pequenas, médias e grandes empresas e de metade das subscritoras serem empresas nacionais. Esta abrangência e adesão ficam também muito a dever-se ao trabalho de mobilização efectuado quer pela FIPA quer pela APAN – Associação Portuguesa de Anunciantes. Os compromissos foram já apresentados aos vários parceiros no âmbito da Plataforma contra a Obesidade.

A indústria alimentar assumiu assim um forte empenho na implementação de um conjunto de medidas de responsabilidade social no âmbito da relação entre alimentação e saúde. O primeiro relatório de monitorização, elaborado por entidades independentes, irá ser publicado no 1.º trimestre de 2011.

O Ministério da Saúde continua, através da Plataforma contra a Obesidade a seguir a questão do Marketing destinado ao público infantil integrando a rede Europeia de Vigilância e Discussão deste tema: “European Network on reducing marketing pressure on children” no âmbito da Organização Mundial de Saúde.

Sobre a Rotulagem, para além das directivas comunitárias transcritas para a legislação portuguesa, é de realçar a obrigatoriedade (até agora facultativo) de informação na rotulagem sobre cloreto de sódio (sal) nos alimentos embalados destinados ao conjunto humano através da Lei n.º 75/2009 de 12 de Agosto.

A legislação produzida recentemente sobre este assunto tem tido em consideração aspectos relacionados com a facilidade de leitura e acesso, nomeadamente e por exemplo no caso citado “Proporcionar uma informação objectiva, simples, que inclua dados sobre a quantidade relativa e absoluta de sal na embalagem, por percentagem do produto e por porção/dose; incluir caracteres gráficos bem visíveis, de fácil leitura, que identifiquem claramente do ponto de vista qualitativo e quantitativo o teor salino dos alimentos pré- embalados.”

2. Questões relacionadas com a Educação Alimentar e incentivo da Actividade Física (medidas 4, 5, 6 e 7)

Ao nível da Saúde Escolar, o trabalho que o Ministério da Saúde tem feito em parceria com o Ministério da Educação, nomeadamente através do trabalho sistemático e em sintonia entre a PCO e o NESASE são sintomáticos das medidas, quer através do conhecimento da situação (projecto COSI), quer através de acções (Roadshow). O RFE é um outro aspecto de sinergia entre os Ministérios. Assim foram implementadas diversas medidas que tentam afectar a oferta alimentar em meio escolar para que a luta contra a obesidade comece cedo e num contexto de formação e aprendizagem como é o caso das escolas. Pretende-se em estas medidas que a alimentação equilibrada se torne, de facto, parte integrante do comportamento das crianças, controlando a qualidade e as normas nutricionais das refeições nas escolas e nos infantários. A oferta alimentar assenta muito naquilo que é disponibilizado nos bufetes e assim foram definidos princípios orientadores para esta oferta.

Circular n.º 11/2007/DGID – Principais pontos a ter em consideração: remete para o doc. “Oferta alimentar em meio escolar – Referencial para uma oferta alimentar saudável”, os princípios pelos quais se deve reger a oferta alimentar, que são basicamente os seguintes:

Géneros alimentícios a promover – lacticínios, fruta e vegetais, pão (sandes sempre enriquecidas com hortaliça) e água, segundo os seguintes critérios:

- Baixo teor de açúcares, sobretudo adicionados e de absorção rápida;
- Reduzido teor de gorduras (lípidos), sobretudo saturadas;
- Elevado teor de fibras e de antioxidantes;
- Reduzido teor de sódio.

Géneros alimentícios a limitar – Bolachas/Biscoitos, de preferência em doses individuais, Barritas de cereais, Bolos “à fatia”, preferindo aqueles sem adição de gordura e com baixo teor de açúcar e com adição de leite, iogurte, fruta, especiarias entre outros ingredientes (ex: bolo de iogurte, de ananás, de laranja, de maçã, de tutti-fruti de canela, ..., se possível, confeccionados na escola); Bolos com ou sem creme

(incluí-se neste grupo bolo de arroz, croissant não folhado, queque, entre outros...); Manteiga/Cremes para barrar com baixo teor de lípidos Marmelada e compotas com teores de fruta de pelo menos 50%; Gelados de leite e/ou fruta; Chocolates, preferindo aqueles com maior teor em cacau, sem recheios e em embalagens com um máximo de 50g.

Segundo os seguintes critérios:

- Teor de gorduras (lípidos), sobretudo saturadas;
- Os hábitos de consumo e popularidade de alguns desses géneros alimentícios;
- Valor energético inferior ou igual a 250Kcal;
- Máximo 35% do peso proveniente de açúcares ou 15g de açúcares (com exclusão dos açúcares contidos naturalmente nos alimentos como fruta, vegetais, produtos lácteos...);
- Máximo 30-35% do valor energético proveniente dos lípidos ou o máximo de 7g de lípidos;
- Máximo 10% do valor energético proveniente de ácidos gordos saturados e trans ou o máximo de 2g de ácidos gordos e trans;
- Máximo 360mg de sódio.

Géneros alimentícios a Não Disponibilizar – Rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau e produtos afins; Pastéis e bolos de massa folhados, frigideiras, chamuças e produtos afins, incluindo pré-congelados de massa folhada com elevados teores de lípidos e/ou açúcares; Chouriço, salsicha, fiambriño, mortadela, linguiça..., entre outros produtos de charcutaria ricos em lípidos e sal; Maioneses, Ketchup, condimentos de mostardas e outros molhos; Refrigerante, incluindo as bebidas com cola, ice tea, águas aromatizadas; Preparados de refrigerantes; bebidas energéticas e bebidas desportivas; Gelados de água; Marmelada, geleias e compotas com teor de açúcares superior a 50%; Rebuçados, caramelos, chupas, pastilhas elásticas e gomas; Tiras de milho, batatas fritas, aperitivos e pipocas doces ou salgadas; Hambúrgueres, cachorros quentes e pizzas; Cerveja sem álcool; Gelados de água; Chocolates em embalagens superiores a 50g., segundo os seguintes critérios:

- Elevado teor de açúcares, sobretudo adicionados e de absorção rápida;
- Elevado teor de gorduras (lípidos), sobretudo saturadas e/ou de adição;
- Reduzido ou mesmo nulo teor de fibras;
- Excessivo teor de sódio;
- Existência em doses elevadas de corantes e conservantes;
- Presença de edulcorantes em doses significativas.

Outras questões incluídas na Circular n.º 11/DGIDC/2007

- Nas máquinas de venda automática só deverá ser permitida a venda de géneros alimentícios que constam da relação de alimentos a promover em meio escolar.
- Os géneros alimentícios a promover não podem ultrapassar os 5% de margem de lucro.

- Os géneros alimentícios a limitar devem ter uma margem de lucro situado até 15%,
- Os lucros do bufete escolar devem reverter em favor da melhoria das práticas alimentares dos alunos, designadamente na aquisição de equipamentos e utensílios que visem a oferta de géneros alimentícios a promover e na atribuição de subsídios aos pequenos-almoços ou refeições intercalares aos alunos mais carenciados.

A oferta alimentar assenta também e muito naquilo que é disponibilizado nos Refeitórios Escolares e assim foram definidos princípios orientadores para esta oferta através das Circulares n.º 14 e 15/2007/DGIDC.

Constituição da ementa:

- 1 prato de sopa de vegetais frescos;
- 1 prato de carne ou pescado (em dias alternados), com os acompanhamentos básicos, mas tendo de incluir, obrigatoriamente, legumes crus ou cozidos (3 variedades)
- 1 pão de mistura
- Fruta (da época) diariamente – os iogurtes e sobremesas doces estão limitados a uma vez por semana e nunca como alternativa à fruta
- Água
- Limitação de fritos a 1 vez em cada 2 semanas
- Obrigatoriedade de variar as ementas (o bacalhau e os ovos, por exemplo, têm de constituir um n.º mínimo de refeições mensais)
- As ementas devem ser expostas com uma semana de antecedência e, sempre que as escolas disponham de meios, terem informação nutricional sobre as mesmas.

Posteriormente e já em 2009, foram reforçadas algumas normas de oferta alimentar a outros níveis, através do Decreto-Lei n.º 55/2009, de 2 de Março, que reforça algumas características da oferta alimentar, nomeadamente:

- As crianças que frequentam a educação pré-escolar e os alunos do 1.º ciclo do ensino básico recebem leite escolar, diário e gratuitamente, ao longo de todo o ano lectivo (continuamos a ser o único país do Mundo com o leite escolar gratuito para todas as crianças).
- Promove-se ainda o consumo de leite e seus derivados junto dos alunos do 2.º e 3.º ciclo do ensino básico e do ensino secundário, mediante a sua venda sem fins lucrativos nos respectivos estabelecimentos de ensino.
- Os princípios dietéticos de qualidade e variedade a que devem obedecer as refeições servidas nos refeitórios escolares são definidos por orientações emanadas da Direcção-Geral de Inovação e Desenvolvimento Curricular e com observância das normas gerais de higiene e segurança alimentar a que estão

sujeitos os géneros alimentícios, de acordo com o disposto nos Regulamentos (CE) n.º 178/2002, de 28 de Janeiro, e 852/2004, de 29 de Abril, do Parlamento Europeu e do Conselho (neste momento, o NESASE da DGIDC, coordena uma equipa que integra a DGS/PCO, a APN, o ONSA e a FCNAUP, com o intuito de reformular as capitações para os 2.º e 3.º ciclos do Ensino Secundário e desenhar um mapa de capitações para o Pré e 1.º Ciclo – que sendo desde 1992 da competência das Autarquias, e que, a partir de agora, passa a estar sob os critérios emanados pela DGIDC).

Quanto ao regime de Fruta Escolar (RFE) este está a ser implementado já neste ano de 2010. A Estratégia Nacional do Regime de Fruta Escolar (RFE) foi desenvolvida, conjuntamente, pelos Ministérios da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e Pescas (MADRP), da Saúde (MS) e da Educação (ME). Sendo o RFE uma iniciativa europeia foi, no caso português, desenhada para ser aplicada às escolas do 1.º ciclo. Assim, o público - alvo é as crianças dos 6 aos 10 anos. Podem-se candidatar ao RFE todos os Municípios portugueses, competindo a esta entidade a aquisição e distribuição dos hortofrutícolas pelas escolas. Está já a ser implementada a distribuição de 2 peças por semana, durante 30 semanas. Mais do que a distribuição dos hortofrutícolas, com este programa, pretende-se a inclusão no curriculum, de modo a que se reforce as competências dos alunos (e também das famílias) em termos da selecção deste grupo de alimentos nas suas práticas de modo a que se atinja os seguintes objectivos:

- Na Saúde Pública: reduzir o risco de obesidade infantil e de doenças crónicas associadas à obesidade;
- Na Educação: reforçar a aquisição de competências nas áreas de educação alimentar e de saúde em contexto escolar;
- Na Agricultura: aproximar as crianças do mundo rural e dar a conhecer a proveniência dos alimentos, com vista à criação e manutenção de hábitos de consumo hortofrutícolas

O facto da promoção e Educação para a Saúde ser um conteúdo obrigatório de todos os projectos educativos de todas as escolas/agrupamentos, e uma das 4 áreas prioritárias ser a Alimentação/Actividade Física, e o facto desse trabalho na escola dever partir de um conhecimento real das necessidades no terreno e da parceria local entre a escola e os Centros de Saúde como motores do protocolo entre o Ministério da Educação e o Ministério da Saúde, contribuem certamente para essa sinergia.

Questões relacionadas com a alocação de Profissionais, nomeadamente de Nutricionistas nos Serviços de Saúde.

Nos últimos anos, a prevenção e tratamento da obesidade nos seus diferentes graus tem vindo a ser incentivada nos estabelecimentos hospitalares do SNS e ACES. Nesse aspecto, realizou-se no segundo semestre de 2009, através da Inspecção-Geral das Actividades em Saúde, uma avaliação das medidas implementadas no âmbito da Prevenção e Controlo da Obesidade em estabelecimentos hospitalares do SNS e ACES

(Relatório IGAS n.º 528/2009). Nesse documento pode observar-se a evolução positiva do número de consultas da Nutrição/Dietética existindo ainda carência destes técnicos a nível nacional.

Entre outras iniciativas, salienta-se a publicação em 29.12.2009 a Portaria n.º 1454/2009 do Ministério da Saúde que veio regular o Programa de Tratamento Cirúrgico da Obesidade (PTCO), procurando garantir o acesso atempado do doente com obesidade grave à necessária prestação de cuidados, bem como promover que a sua avaliação seja efectuada por uma equipa multidisciplinar por um período nunca inferior a três anos.