

Projeto de Lei n.º 803/XIV/2ª

Eliminação de carnes processadas nas cantinas e nos refeitórios dos estabelecimentos de ensino básico e secundário para garantir uma maior qualidade das refeições escolares

Exposição de Motivos

Em 2015, a Agência Internacional de Investigação do Cancro (IARC), organismo da Organização Mundial de Saúde (OMS), associou o regular consumo de carnes vermelhas e processadas ao aparecimento do **cancro colo-retal, do pâncreas e da próstata**, bem como ao desenvolvimento de **doenças cardiovasculares e da diabetes**¹. Este relatório, elaborado por 22 especialistas de 10 países, e que teve em consideração mais de 800 estudos científicos já publicados, veio assim oficializar dados que a ciência tem vindo a reunir ao longo de vários anos, respeitantes aos efeitos negativos para a saúde do elevado consumo de carne processada.

Considera-se carne processada aquela que foi transformada através de um processo de salga, cura, fermentação, fumo ou quaisquer outros processos com o objetivo de melhorar o seu sabor e a sua preservação, nomeadamente salsichas, bacon, fiambre, presunto, molhos e preparados à base de carne.

O IARC incluiu a carne processada no grupo de fatores “*carcinogéneos para o ser humano*”, por estar em causa a existência de “**evidências suficientes de efeitos carcinogéneos no ser humano**”, grupo no qual estão incluídos também, por

¹ <https://www.who.int/news-room/q-a-detail/cancer-carcinogenicity-of-the-consumption-of-red-meat-and-processed-meat>

exemplo, o formaldeído, os raios ultravioleta, **o tabaco, o amianto e o álcool** que, não tendo riscos idênticos, têm em comum a evidência inequívoca de estarem associados ao aparecimento de cancro.

Os especialistas têm defendido que quando a carne é curada ou fumada, ou quando é submetida a altas temperaturas, formam-se hidrocarbonetos aromáticos policíclicos e aminas aromáticas heterocíclicas (N-nitrosaminas). A formação destes compostos encontra-se em maior quantidade nas carnes processadas, dado que têm maior quantidade de aditivos, como nitratos e nitritos, que são precursores das N-nitrosaminas.

Ainda de acordo com informação do IARC, “*cada 50 gramas de carne processada ingerida, por dia, aumenta o risco de cancro colo-retal em 18 por cento*”, podendo também o seu consumo estar associado ao desenvolvimento de cancro no estômago.

No **Código Europeu contra o Cancro**², da Comissão Europeia, que deriva de recomendações da OMS, é indicado como sendo saudável: “*uma alimentação rica em cereais integrais, leguminosas, vegetais e frutas; que limite as comidas calóricas (com muito açúcar ou gordura) e evite bebidas açucaradas (refrigerantes e sumos); e evite, também, o consumo de carne processada, como por exemplo: chouriço, salsichas, presunto, fiambre, almôndegas e a carne vermelha e alimentos com alto teor de sal.*”

Em outubro de 2020, a OMS³ considerou a obesidade infantil como um dos desafios de saúde pública mais sérios do século XXI lançando linhas orientadoras para reduzir e prevenir o excesso de peso e a obesidade na infância, nomeadamente, sublinhando a importância de “*aumentar o consumo de frutas e vegetais, além de legumes, grãos inteiros e nozes; limitar a ingestão de energia das gorduras totais e mudar o consumo de gordura, das gorduras saturadas para as insaturadas.*”

² <https://doc.iasaude.pt/attachments/article/3782/anexo.pdf>

³ <https://www.who.int/news-room/q-a-detail/noncommunicable-diseases-childhood-overweight-and-obesity>

A obesidade infantil em Portugal tem vindo a demonstrar valores alarmantes. Os dados relativos a este problema, no nosso país, revestem-se de especial preocupação quando analisamos os dados preliminares da 5.^a fase do COSI Portugal⁴ (Sistema de Vigilância Nutricional Infantil do Ministério da Saúde em coordenação com o Instituto Nacional de Saúde Ricardo Jorge (INSA)). Alertam estes dados para o facto de, apesar da redução do excesso de peso nas crianças de 2008 para 2019, respetivamente 37,9% para 29,6%, verifica-se o aumento da prevalência da obesidade infantil com a idade: **15,3% das crianças de oito anos obesas, (5,4% com obesidade severa), e 10,8% das crianças de 6 anos obesas (2,7% em condição de obesidade severa)**. Apesar de o decréscimo ser positivo, o período de avaliação reporta-se a um intervalo de 11 anos, ou seja, em última análise, a redução do excesso de peso por ano não chega a 1%. Também o aumento da obesidade com a idade reflete uma realidade de 1 em cada 3 crianças com excesso de peso ou obesidade.

É reconhecida a ligação do excesso de peso na criança a um maior risco de vir a desenvolver doenças como diabetes, hipertensão, entre outras, a que acrescem os problemas emocionais, muitas vezes relacionados com a baixa auto-estima e o bullying. De facto, dados divulgados pela Associação Portuguesa Contra a Obesidade Infantil⁵, revelam que 1 em cada 5 crianças com obesidade foi vítima de cyberbullying durante o confinamento e ensino à distância. Dos episódios de *bullying* reportados contra crianças com excesso de peso na faixa etária entre os 6 e os 14 anos, estes foram na sua maioria perpetrados por colegas da mesma turma (47%), seguindo-se situações com alunos de outras turmas da escola (40%) e ainda ocorrências com professores ou pessoal não docente (13%).

Neste âmbito, a escola torna-se um contexto particularmente importante, quer no que respeita à literacia em saúde das crianças, quer porque é na escola que elas realizam uma parte significativa das suas refeições diárias.

⁴ <http://www.insa.min-saude.pt/cosi-portugal-2019-excesso-de-peso-e-obesidade-infantil-continuam-em-tendencia-decrescente/>

⁵ <https://www.apcoi.pt/2020/10/sondagem-65-por-cento-das-criancas-com-obesidade-em-portugal-sofrem-bullying-escolar.html>

Além dos fatores genéticos (não modificáveis), os fatores comportamentais (modificáveis), desempenham um papel primordial quer na prevenção da doença, quer na promoção da saúde. Não existem dúvidas de que os nossos hábitos alimentares determinam a nossa qualidade de vida.

No Referencial de Educação para a Saúde⁶, um dos temas globais prende-se com a Educação Alimentar, tendo por objetivos: relacionar a alimentação com a prevenção e desenvolvimentos das principais doenças crónicas (diabetes, doença cardiovascular e oncológica); **reconhecer a alimentação como um dos principais determinantes da saúde**; reconhecer a escola como um espaço próprio para a promoção da alimentação saudável e adoção de comportamentos alimentares equilibrados. Assume-se, igualmente, a escola *“como um local com uma estratégia integrada para a promoção da alimentação saudável, desde a oferta alimentar no interior do recinto escolar até aos conteúdos curriculares, atividades extracurriculares e ao posicionamento de todos os intervenientes no processo educativo, “Objetivos que deverão ser aplicados desde a educação pré-escolar ao ensino secundário”*.

Contrariamente ao acima exposto, as “Orientações sobre ementas e refeitórios escolares”⁷ contemplam, porém, nas ementas escolares a inclusão de produtos de salsicharia como: **chouriço de carne, farinheira, alheira, presunto e bacon**. Alimentos estes que são reconhecidos pelo seu alto teor de gordura e sal e estão associados a fatores de risco. Numa análise mais detalhada à tabela de capitações, permite-se verificar que este tipo de produtos é incluído nas refeições fornecidas às crianças a partir do 1.º Ciclo do Ensino Básico.

A título de exemplo⁸, 10 gramas de bacon equivale a 3,46 g de gordura total e a 6,7 mg de colesterol; 10 g farinheira equivale a 4,1 g de gordura total e a 5,8 mg de colesterol. Adicionando um outro tipo de carne, a título de exemplo 50 g carne de vaca

⁶ https://www.dge.mec.pt/sites/default/files/Esauade/referencial_educacao_saude_novo.pdf

⁷ <http://www.dge.mec.pt/sites/default/files/Esauade/oere.pdf>

⁸

<http://www2.insa.pt/sites/INSA/Portugues/AreasCientificas/AlimentNutricao/AplicacoesOnline/TabelaAlimentos/PesquisaOnline/Paginas/ListaAlfabetica.aspx>

que equivale a 6,9 g de gordura e a 50,2 mg de colesterol, teremos um prato de uma criança do 1.º ciclo, não contabilizando qualquer outro ingrediente, com uma média de 14,46 g de gordura total e 62,7 mg de colesterol, numa única refeição.

Ora, partindo do Princípio Geral das mesmas Orientações - i.e. *“as refeições escolares devem seguir os princípios nutricionais de redução de nutrientes reconhecidos como prejudiciais, nomeadamente açúcares, gorduras (sobretudo saturadas) e sal”* -, a referida inclusão daquele tipo de alimentos vem contradizer não só o próprio Princípio Geral, mas também o Referencial de Educação para a Saúde.

Paralelamente, está regulamentado na Lei n.º 30/2019, de 23 de abril, a restrição à publicidade de géneros alimentícios e bebidas de elevado valor energético, teor de sal, açúcar, **ácidos gordos saturados e ácidos gordos transformados em estabelecimentos de ensino pré-escolar, básico e secundário**. Conclui-se, assim, existir um contrassenso entre orientações, objetivos de prevenção e promoção da saúde, por um lado, e, por outro, os próprios estabelecimentos escolares disponibilizarem produtos que, pelas suas características nutricionais, são classificados como prejudiciais à saúde.

A prevenção de doenças como a obesidade, no campo da alimentação, deverá ser assumida numa ótica de interoperabilidade entre todos os responsáveis, públicos e privados, de forma a que seja garantida à criança, desde tenra idade, um equilíbrio nutricional que a acompanhe até a vida adulta.

Assim, e ao abrigo das disposições constitucionais e regimentais aplicáveis, as Deputadas e o Deputado do PAN abaixo assinados apresentam o seguinte Projeto de Lei:

Artigo 1.º

Objeto

A presente lei impossibilita a disponibilização de carnes processadas ou de géneros alimentícios que incluam carne processada nos refeitórios, bares ou máquinas de vending dos estabelecimentos de ensino público de nível básico e secundário, garantindo uma maior qualidade e promoção da saúde nos contextos escolares.

Artigo 2.º

Âmbito de aplicação

A presente lei aplica-se aos refeitórios, bares ou máquinas de vending dos estabelecimentos de ensino público, de nível básico e secundário.

Artigo 3.º

Impossibilidade de disponibilização de carne processada

1 - As ementas diárias disponibilizadas nas cantinas e refeitórios referidos no artigo anterior não podem conter refeições que incluam, na sua composição, carnes processadas ou géneros alimentícios que incluam carne processada.

2 - As máquinas de vending ou bares escolares não podem disponibilizar géneros alimentícios que incluam carne processada.

3 - Entende-se por carne processada a carne transformada através de um processo de salmoura, secagem, fermentação ou defumação ou qualquer outro processo com o objetivo de realçar o sabor ou melhorar a conservação.

Artigo 4.º



Fiscalização

Sem prejuízo das competências atribuídas por lei a outras entidades, compete, em especial, à Autoridade de Segurança Alimentar e Económica assegurar a fiscalização do cumprimento das normas constantes do presente diploma.

Artigo 5.º

Período de transição

Os refeitórios escolares têm de proceder à adaptação da sua ementa à presente legislação no prazo máximo de 60 dias, a contar da data da entrada em vigor da presente lei.

Artigo 6.º

Entrada em vigor

A presente lei entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação.

Assembleia da República, Palácio de São Bento, 20 de abril de 2021

As Deputadas e o Deputado,

André Silva

Bebiana Cunha

Inês de Sousa Real



Assembleia da República - Palácio de São Bento, Gabinete PAN, 1249-068 Lisboa
Telefone: (+351) 213.919.000 | Fax: (+351) 213.917.440
Email: pan.correio@pan.parlamento.pt | Website: www.pan.com.pt