Câmara Municipal de Pato Branco
PROTOCOLO GERAL 2638/2022
Data: 07/10/2022 - Horário: 19:17
Legislativo - ORP 323/2022

Ofício nº 376/AL

Pato Branco, 07 de outubro de 2022.

Prezado presidente Claudemir Zanco,

Vimos através deste encaminhar ofício 232/2022 da Secretaria de Saúde, em resposta ao requerimento 758/2022 enviado ao Executivo Municipal através do ofício 386/2022-DL.

Ademais, aproveitamos o ensejo para renovar nossos votos de estima e apreço.

Atenciosamente,

Francieli Catusso Tamagno
Assessora de Assuntos Legislativos

Ofício nº 232//2022 Pato Branco, 07 de outubro de 2022.

Ao
Senhor Presidente do Legislativo Municipal
Claudemir Zanco
Vereador

Assunto: Resposta ao requerimento nº 758/2022

Vimos por meio deste, em resposta ao Requerimento nº 758/2022, nos manifestar tecnicamente acerca do Projeto de Lei n° 116/2022, o qual dispõe sobre a criação do Programa de Distribuição de "Leite de Soja. "

Primeiramente, é importante ressaltar que para implantar um programa, como o proposto no mencionado projeto de lei, deve estar em consonância, entre outros regulamentos, com o da Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).

Conforme RDC nº 91, de 18 de outubro de 2000, em art. 1º, é "o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Alimento com Soja. Ainda conforme a mesma Resolução, em seu art. 3º prevê: *Art. 3o O descumprimento desta Resolução constitui infração sanitária sujeitando os infratores às penalidades da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977 e demais disposições aplicáveis.*

No anexo da RDC nº 91, de 18 de outubro de 2000, dispõe sobre composição, requisitos tecnologia da fabricação, entre outros. Nos itens 2.3.1 e 2.3.2 aduz:

> *2.3.1. O produto é designado de Alimento com Soja e ou pela (s) designações consagradas pelo uso, podendo ser seguido da sua classificação e ou ingrediente (s) que confere (m) característica (s) definida (s).* ***Opcionalmente, a designação "Alimento com***

> ***soja" pode ser substituída pela expressão "Alimento com" seguida da designação do principal ingrediente de soja utilizado.***
>
> ***2.3.2. É vedada a utilização da expressão "leite de soja".*** *(Grifo nosso)*

Posto isto, se faz importante ter conhecimento de como se dará a implantação do projeto.

Ademais, o Conselho Nacional de Saúde recomenda a publicação do Protocolo Clínico e Diretrizes Terapêuticas de Alergia à Proteína do Leite de Vaca para sua efetivação no SUS, entre outras medidas.

Aqui no município de Pato Branco, para alérgicos temos leites especiais para alérgicos, que são superiores às fórmulas nutricionais à base de soja, custeados pelo próprio município.

Salientando que, a introdução dos alimentos, com fórmulas nutricionais à base de soja, dentro da Secretaria de Saúde, é prescrita pelos profissionais da rede para os usuários SUS, analisando caso a caso.

Segue em anexo, parecer técnico da nutricionista da rede.

Sendo o que havia para momento renovamos nossos protestos de elevada estima e consideração.

Atenciosamente,

LILIAM CRISTINA BRANDALISE:33968527968

Assinado digitalmente por LILIAM CRISTINA BRANDALISE:33968527968
DN: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB, OU=RFB e-CPF A3, OU=EM BRANCO, OU=81047508000147, OU=PRESENCIAL, CN=LILIAM CRISTINA BRANDALISE:33968527968
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização: sua localização de assinatura aqui
Data: 2022-10-07 11:43:14
Foxit Reader Versão: 9.5.0

Liliam Cristina Brandalise
Secretaria Municipal de Saúde

Prefeitura Municipal de Pato Branco

Estado do Paraná

Secretaria Municipal de Saúde

Memorando 05/2022

Pato Branco, 06 de outubro de 2022.

De: Setor de Dietas Especiais
Para: Dra. Vanessa – Setor Jurídico

Ref.: Requerimento Nº 758/2022 de 18 de setembro de 2022 referente Projeto de Lei nº 116/2022 – criação do Programa de Distribuição de Alimento com Soja

Em resposta ao requerimento acima mencionado, venho contribuir com informações sobre o Programa de Distribuição de Leite de Soja, sendo vedada a utilização da expressão "leite de soja" conforme RDC Nº91 de 18 de outubro de 2000, com a nova determinação recomenda-se a utilização do termo Alimento com Soja ou extrato de soja.

Segundo dados de 2022 da EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária e FAOSTAT – Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO) o Brasil lidera o ranking mundial em produção e exportação de soja.

Com uma composição química quase completa, a soja é um alimento essencialmente fornecedor de proteínas, ácidos graxos saturados e insaturados e algumas vitaminas, além de possuir compostos polifenólicos, como as isoflavonas (AVILA, 2007).

Durante o primeiro ano de vida, de crianças nascidas a termo, embora a fórmula de proteína isolada de soja forneça nutrientes adequados para o crescimento e desenvolvimento normais, ela é indicada apenas nas seguintes circunstâncias: i) grave intolerância persistente à lactose; ii) galactosemia; iii) tratamentos de alguns casos de alergia a proteína do leite de vaca; iv) desordens do metabolismo de carboidratos; v) preferência por dieta vegetariana ou ainda por questões religiosas, éticas e fisiológicas que restringem o uso de fórmulas à base de leite de vaca e de outros animais (ESPGHAN, 2006; AAP 2008; Andres et al., 2012, Andres et al.,2013).

Entretanto, enquanto alguns desses mecanismos vêm sendo demonstrados em animais, em humanos eles ainda não são muito consistentes. Tal fato poderia ocorrer em virtude de inúmeros fatores como variações entre os produtos de soja, causadas pelo processamento e pelo melhoramento genético, poderiam ser, em parte, responsáveis, já que existe um grande número de componentes biologicamente ativos presentes em diferentes produtos de soja, como isoflavonas, saponinas, fibras, ácido fítico, minerais, inibidores de proteases, entre outros, os quais também podem estar envolvidos nos mecanismos hipocolesterolemiantes da proteína de soja (POTTER et al, 1998; SACKS et al, 2006).

É inegável o benefício da oferta de alimentos a indivíduos vulneráveis socialmente, porém cabe ressaltar e avaliar a logística necessária para o processamento deste derivado de soja.

Quanto a aceitação inicial dos derivados de soja houve uma problemática em nosso país, devido ao seu sabor desagradável e amargo – efeito da enzima lipoxinase, porém estudos realizados conseguiram anular esse amargor com o emprego de tratamento térmico, o que inativa a ação da enzima, e, com o melhoramento genético, foram eliminadas enzimas responsáveis pelo sabor desagradável, tonando-o saboroso.

Para a transformação do grão de soja em extrato /"leite" de soja é necessário um processo rigoroso onde os grãos de soja crus não descascados, após pesados e lavados para o descascador e quebrador de grãos. A seguir é realizado o tratamento térmico com banho de imersão em água fervente (100ºC) pr sete minutos, onde ocorre o cozimento dos grãos. A esse material é adicionado o antiespumante, inativador do fitato (o fitato, também chamado de ácido fítico, é um composto antinutricional, ou seja, que tem a capacidade de impedir ou ao menos dificultar a absorção de nutrientes no organismo) produzido comercialmente. A mistura é colocada na Unidade Básica de Extração onde atinge a temperatura de 60ºC, sendo então transportada por uma rosca sem fim até a faca de trituração, onde é amassada e o extrato resultante é filtrado em tela de nylon 120 micras e misturado com a calda (preparado de açúcar, bicarbonato de sódio, ácido

cítrico, sal e essência, dissolvidos em água quente). Nesta fase ocorre a produção do "leite" de soja já com o sabor, o qual passa pelo pasteurizador de tubos com aquecimento a 120ºC, seguido de resfriamento até 5ºC. Após a pasteurização e refrigeração o "leite" é transportado através de mangueira até um tanque de aço inoxidável localizado na parte superior da máquina de embalar, onde é embalado em filme de polietileno (embalagem própria para envase de produtos lácteos) que é previamente esterilizado ao passar pela luz ultravioleta existente no equipamento. Após empacotamento, é armazenado em câmara fria a 5ºC até o momento de ser distribuído. (BENEDETTI e FALCÃO, 2003).

Quanto ao processamento é necessário atentar rigorosamente as Boas Práticas de Manipulação, para manter a qualidade do produto dentro dos padrões microbiológicos sanitários vigentes.

A RDC Nº 12 de janeiro de 2001 trata dos padrões microbiológicos sanitários para os alimentos produzidos a partir da soja, segundo a Resolução os padrões microbiológicos são os seguintes: 10 coliformes a 45ºC/mL; 5x10² estafilococos coagulase-positivos/mL e ausência de Salmonella spp em 25mL.

Também se faz necessária a análise de todos os Pontos Críticos do processo, desde a escolha do grão, manipulação, manutenção da temperatura de pasteurização e do resfriamento, bem como o momento do envase, a conservação, o transporte e a distribuição, visando cuidados para evitar a contaminação do produto.

A sanitização dos equipamentos também é um fator importante dentro das orientações da Vigilância Sanitária e desencadeante de riscos quando não executado de maneira técnica.

Cabe ressaltar ainda que para a realização do processamento, é necessário organização de estrutura adequada, recursos humanos capacitados e treinados para a execução da produção deste alimento. A estrutura deve contar com área de recebimento com pré-

limpeza, armazenamento, área de pré-preparação, área de produção, refrigeradores para conversação e carro refrigerado para o transporte.

E por fim, conforme foram lançadas recentemente novas regras para rotulagem de alergênicos, que passaram a vigorar no país desde 02/07/2016, sendo a soja um alimento potencialmente alergênico, necessita da rotulagem "ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA".

Como sugestão, e, analisando toda a estrutura, maquinário, recursos humanos e legislação necessária para a implantação deste Programa, outras medidas para fornecimento de alimentos a população carente podem ser realizada com ações em conjunto com Secretaria da Ação Social, Meio Ambiente e Agricultura, como: hortas comunitárias em escolas e creches, feiras de produtores locais com oferta a preços populares, incentivo a reciclagem como moeda de troca (ver Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional 2022-2025).

Sem mais para o momento,

Janine Gehrke Pessotto
Chefe do Setor de Programas Especiais
Portaria Nº 147/2021

Janine Gehrke Pessotto
Coord. Programas Especiais
COREN PP nº 220101

Silvana Apª Turatto Longhi
Nutricionista
CRN-8 9824

Silvana Apª Turatto Longhi
Nutricionista Setor de Dietas Especiais
CRN-8: 9824