Ofício nº 516/AL Pato Branco, 24 de outubro de 2023.

Prezada Presidente Thania Maria Caminski Gehlen,

Vimos através deste, enviar ofício 54/2023 da Secretaria de Saúde, em resposta ao requerimento 1635/2023 enviado ao Executivo Municipal através do ofício 446/2023-DL.

Sendo o que se apresenta para o momento, aproveitamos o ensejo para renovar votos de estima.

Atenciosamente,

Francieli Catusso Tamagno
Assessora de Assuntos Legislativos

MUNICÍPIO DE
PATO BRANCO

Memorando 1- 28.553/2023

De: Liliam B. - SS-A.JUD Redigido por Vanessa L.

Para: GAB-SEC - Secretaria de Gabinete - A/C Francieli T.

Data: 24/10/2023 às 16:37:40

Setores envolvidos:

GAB-SEC, SS, SS-DAS, SS-A.JUD, SS-DAE-PE-DE

requerimento para ser respondido

Prezada, boa tarde.

Segue resposta ao Requerimento nº 1635/2023 em anexo.

At.te.,

—

Liliam Cristina Brandalise
Secretária Municipal de Saude

Anexos:

Oficio_054_Camara_assinado.pdf
Resposta_ao_requerimento_Camara_Projeto_de_Leite_62_Kit_lanche.pdf

Assinado por 2 pessoas: SILVANA T. LONGHI e LILIAM CRISTINA BRANDALISE
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://patobranco.1doc.com.br/verificacao/4100-0D00-7A2A-5648 e informe o código 4100-0D00-7A2A-5648

MUNICÍPIO DE
PATO BRANCO
Secretaria de Saúde

Ofício nº 054/2023

Pato Branco, 24 de outubro de 2023.

À Exma. Senhora
Thania Maria Caminski
Presidente da Câmara Municipal de Pato Branco

Assunto: Resposta ao Requerimento nº 1635/2023

Prezada,

Vimos por meio deste, em atenção ao Requerimento nº 1635/2023, nos manifestar quanto ao Projeto de Lei nº 62/2023.

Quanto à solicitação referente aos alimentos que deveriam compor cada kit de acordo com a dieta e comorbidades, esta secretaria apresenta o parecer das nutricionistas Adriana Honaiser Fávero e Silvana Aparecida Turatto Longhi, que avaliam a proposta apresentada por esta Casa de Leis, com foco nos critérios técnicos.

O parecer apresentado demonstra que a estimativa de custo se torna inviável, uma vez que, conforme as profissionais, "na área de dietoterapia cada usuário é único e merece atenção individual".

Ademais, a alimentação fornecida pelos Hospitais, bem como o recurso utilizado é de responsabilidade de cada hospital.

Sem mais para o momento, nos colocamos a disposição para demais esclarecimentos que se fizerem necessários

Atenciosamente,

LILIAM CRISTINA BRANDALISE :33968527968

Digitally signed by 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
Reason: I am approving this document with my legally binding signature
Location: your signing location here
Date: 2023-10-24 16:34:06
Foxit Reader Version: 10.0.1

Liliam Cristina Brandalise
Secretária Municipal da Saúde

Assinado por 2 pessoas: SILVANA T. LONGHI e LILIAM CRISTINA BRANDALISE
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://patobranco.1doc.com.br/verificacao/4100-0D00-7A2A-5648 e informe o código 4100-0D00-7A2A-5648

Em resposta ao requerimento recebido da Câmara Municipal de Pato Branco, datado de 03/10/23, referente ao Projeto de Lei nº 62/2023, o qual “Autoriza a criação do Programa “Kit lanche viagem” destinado aos pacientes e seus acompanhantes para tratamento de saúde, através do Sistema Único de Saúde - SUS, em outros municípios - Tratamento Fora do Domicílio – TFD”, vimos trazer algumas contribuições da área da Nutrição.

Reconhecemos que o referido projeto é sensível e demostra preocupação com aqueles usuários e acompanhantes que não possuem condições econômicas de realizarem um lanche durante a viagem. O conceito de saúde, desde a Constituição Cidadã de 1988, expressa que saúde é resultante das condições também de alimentação e por isso destacamos quão pertinente é a proposta visando oferecer ao usuário o necessário para realização de uma viagem de forma adequada e chegar ao destino bem alimentado para seguir em seu tratamento.

No entanto, são necessários melhores esclarecimentos sobre os fundamentos que sustentam a iniciativa do projeto de Lei, visto que, se o objetivo é fornecer alimentos devido as condições socioeconômicas seria pertinente debater o papel da Secretaria de Assistência Social como parte intersetorial desta proposta para, se possível, atuar junto a Secretaria de Saúde na questão de vulnerabilidade econômica. Contudo, se a proposta parte do princípio de ofertar alimentos devido as condições de saúde de cada paciente, o que é sobremaneira importante, é preciso ponderar algumas questões de ordem clínica e de Gestão do Serviço de Saúde.

Cabe salientar que a nutrição não engloba o simples fato de ofertar alimentos, o objetivo é que ela possa ser adequada e venha a colaborar na melhora das condições de saúde dos usuários e não o contrário. Neste sentido a execução da Lei traz alguns desafios no sentido técnico.

Enquanto Secretaria de Saúde não devemos ir contra aos princípios norteadores do Guia Alimentar para a população Brasileira (2014) que tem como Regra de Ouro “Prefira sempre alimentos in natura ou minimamente processados e preparações culinárias a alimentos ultraprocessados”.

Pela facilidade de execução, logística de compra, armazenamento e distribuição supõe-se que o kit fosse elaborado, em sua maioria, com alimentos processados ou ultraprocessados, o que iria contra os princípios do guia. Desta forma, levantamos algumas preocupações neste sentido, que poderiam gerar certos desafios na execução da Lei, sendo estes difíceis de serem superados:

A questão dietoterápica que tem a finalidade de *ofertar ao organismo debilitado os nutrientes adequados, adaptado-os da melhor forma à doença, às condições físicas, psicológicas e nutricionais em que se encontra o paciente a fim de favorecer a recuperação de sua saúde e de seu adequado estado nutricional*. Desta forma, cada usuário que viaja para TFD tem uma condição de saúde diferente, com patologias diferentes, em estágios diferentes, alguns mais debilitados e outros pouco ou nada debilitados, onão sendo possível padronizar a alimentação neste sentido. Por exemplo, pacientes hipertensos, diabéticos, imunossuprimidos, renais crônicos, crianças com especifidades congênitas, como erro inato de metabolismo e tantas outras condições que exigem alimentação diferenciada para cada caso, alguns inclusive por outras vias de alimentação que não oral, por exemplo enteral.

Outra questão refere-se ao planejamento de compras de gêneros alimentícios por esta Secretaria, pois as condições de saúde dos usuários variam a cada viagem.

Para oferta de alimentos perecíveis (in natura) seria necessário um setor específico para tal (UAM - Unidade de Alimentação e Nutrição), com espaço para higienização dos gêneros alimentícios e preparo, adequado às legislações vigentes (RDC 52/2014), com profissional responsável técnico e com recursos humanos específicos e treinados para manipulação e distribuição destes alimentos, sendo que a logística seria mais complexa.

Apesar da semelhança com a área hospitalar, conforme citado no requerimento, por se tratar de usuários portadores de patologias, há diferenças expressivas pois nos hospitais existe local específico para recebimento, higienização, preparo, refrigeração e distribuição das refeições, conforme exige a legislação (RDC nº 52, de 2014- ANVISA). Há profissionais treinados para tal, com maior disponibilidade de itens e com grande rotatividade de pacientes onde a preparação é em grande escala. Além disso, há profissionais de nutrição disponíveis para acompanhamento dos

Assinado por 2 pessoas: SILVANA T. LONGHI e LILIAM CRISTINA BRANDALISE
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://patobranco.1doc.com.br/verificacao/4100-0D00-7A2A-5648 e informe o código 4100-0D00-7A2A-5648

usuários os quais ficam no serviço (na mesma estrutura física), sendo que o profissional se responsabiliza pelos alimentos fornecidos enquanto o mesmo encontra-se internado, considerando que o ambiente deve funcionar durante 24 horas. Neste sentido, é necessário toda uma logística para que o produto final chegue ao paciente com condições higiênico-sanitárias adequadas.

Ainda nesta reflexão, a Secretaria de Saúde não poderia se responsabilizar por possíveis consequências que possam vir a ser atribuídas a ingestão dos alimentos durante a viagem, seja pelo estado de saúde do usuário, algum sintoma inerente à viagem, ou até mesmo quanto à forma com que ele armazenou estes alimentos durante a viagem, se consumiu ou se guardou por muitas horas, aliás, a proliferação de agentes bacterianos que comprometem as características físicas e organolépticas dos alimentos ocorre se não forem imediatamente consumidas ou se mantidas fora de refrigeração.

Pode parecer simples, mas para um profissional responsabilizar-se tecnicamente é necessário garantir segurança, seja no quesito nutricional e também microbiológico, pois pacientes com imunidade comprometida estão mais propensos a desenvolverem problemas relacionados à contaminação alimentar. Neste sentido, cabe envolver também a Vigilância Sanitária neste processo de discussão, visando avaliar todos os pontos críticos do processo. E também envolver o Setor de Transportes, pois serão necessárias adequações nos meios de transporte dos pacientes, criando espaços ou disponibilizando caixas térmicas com controle de temperatura, com objetivo de manter a qualidade já mencionada.

Criar um serviço como este exige investimentos e não está previsto no planejamento da saúde incorporado no Plano Municipal e Programação Anual de Saúde e por isso não dispõe de fonte de recurso destinada.

Na área de dietoterapia cada usuário é único e merece atenção individual. Ainda, dentro de cada patologias, cada usuário tem suas condições, com repostas individuais aos alimentos e ao tratamento. Existem também as intolerâncias e alergias, que podem levar a um desfecho desfavorável durante a viagem, quando houver o consumo de alimento sem controle ou supervisão se houver um choque anafilático.

Segue alguns exemplos de alimentos in natura ou minimamente processados que podem ser utilizados pela maioria dos usuários: água, frutas, frutas secas, sucos de frutas sem açúcar, castanhas, nozes, amendoim e outras oleaginosas sem sal ou açúcar, chá, iogurte sem açúcar. Alimentos processados: Pães (para elaboração de sanduíche natural).

Esta secretaria reitera a honrada proposta levantada e que deve ser sim melhor aprofundada como objeto de debate intersetorial. É possível avançar em proposta do gênero, porém, com foco voltado a questão sócio-econômica dos pacientes, e por isso, os fatores envolvidos nesta apreciação não devem ser apenas desta Secretaria.

Adriana Honaiser Fávero
Nutricionista- CRN-8: 6589

Silvana Aparecida Turatto Longhi
Nutricionista- CRN-8: 9824

Assinado por 2 pessoas: SILVANA T. LONGHI e LILIAM CRISTINA BRANDALISE
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://patobranco.1doc.com.br/verificacao/4100-0D00-7A2A-5648 e informe o código 4100-0D00-7A2A-5648

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 4100-0D00-7A2A-5648

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

SILVANA T. LONGHI (CPF 041.XXX.XXX-47) em 24/10/2023 17:10:31 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

LILIAM CRISTINA BRANDALISE (CPF 339.XXX.XXX-68) em 24/10/2023 19:46:34 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://patobranco.1doc.com.br/verificacao/4100-0D00-7A2A-5648