



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Secretaria Geral Parlamentar
Secretaria de Documentação
Equipe de Documentação do Legislativo

PARECER Nº 1473/2018 DA COMISSÃO DE ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA SOBRE O PROJETO DE LEI Nº 598/2017.

Trata-se do Projeto de Lei nº 598/2017, apresentado pelo nobre vereador Mário Covas Neto, que "dispõe sobre o fornecimento de leite sem lactose para crianças no Programa Leve Leite e dá outras providências".

De acordo com o artigo 1º, o alimento será fornecido à crianças em idade de creche e pré-escola ou em situação de vulnerabilidade que sejam intolerantes à lactose.

Segundo a justificativa apresentada pelo autor, pesquisas indicam que aproximadamente 8% das crianças de até 3 anos possuem intolerância ou alergia à lactose, de modo que esta iniciativa é bastante importante para a boa alimentação infantil.

A Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa exarou parecer pela legalidade.

Segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, "a lactose é o principal açúcar presente no leite de mamíferos. Quando alimentos contendo lactose são ingeridos, este açúcar é processado pela enzima lactase e transformado em glicose e galactose. Na maioria das pessoas, a atividade da enzima lactase diminui após o desmame o que as torna menos tolerante à lactose com o passar dos anos. A prevalência e a idade de manifestação da intolerância à lactose variam, consideravelmente, conforme o grupo étnico. Na Europa, por exemplo, sua prevalência vai de 4%, na Dinamarca e Irlanda, a 56% na Itália".

Os principais sintomas da intolerância são abdominais, como dor e distensão, flatulência, diarreia, náusea, vômitos ou constipação, como resultado da má digestão de lactose. A intolerância é diferente das alergias. Neste último caso as reações do organismo podem ser mais graves e o limite de ingestão não tem como ser definido.

Os produtos zero lactose são elaborados sem a retirada do produto lácteo. Ela passa pelo processo de hidrólise, ou seja, a molécula deste açúcar é quebrada em duas outras moléculas menores, glicose e galactose, com a adição da enzima lactase.

Desse modo, os produtos zero lactose não perdem as características sensoriais e nutricionais que fazem do leite um alimento tão completo, e apresentam uma melhora de sua digestibilidade, fato que tem chamado a atenção até mesmo de pessoas que não apresentam intolerância à lactose.

Ante o exposto, reconhecendo o interesse público da iniciativa, a Comissão de Administração Pública é FAVORÁVEL à sua aprovação.

Sala da Comissão de Administração Pública, 12 de setembro de 2018.

Gilson Barreto - (PSDB) - Presidente

Quito Formiga (PSDB) - Relator

Manuel Del Rio - (PT)

Rinaldi Digilio - (PRB)

Este texto não substitui o publicado no Diário Oficial da Cidade em 14/09/2018, p. 92

Para informações sobre o projeto referente a este documento, visite o site www.saopaulo.sp.leg.br.