

AUDIÊNCIA PÚBLICA

com o objetivo de tratar de proposta de instituição da
Semana Nacional de Conscientização sobre a Alergia Alimentar

15/05/18
Comissão de Assuntos Sociais
Senado Federal
Brasília – DF

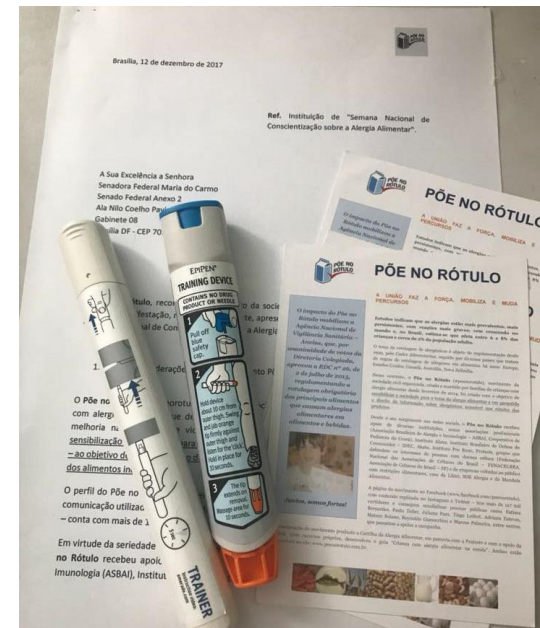


O BRASIL PRECISA
FALAR SOBRE
ALERGIA ALIMENTAR

Audiência Pública
Dia 15/05, 14h.

A person is holding a white sign in front of a meeting room. The sign features a blue box logo with a white 'P' and the text 'PÔE NO RÓTULO' in red. Below the logo, the text '#PõeNoRótulo' and '#PõeLogo' are written in black. The background shows a meeting room with people seated at a long table, a large screen, and a Brazilian flag. A green banner with the word 'ANVISA' is visible on the left.

CIDADANIA



Movimento Põe no Rótulo

- ✓ 2014
- ✓ Cidadãos e cidadãos: famílias que lidam com alergia alimentar
- ✓ Direito à alimentação adequada, à informação, à saúde e à vida
- ✓ Sensibilização da sociedade para o tema da alergia alimentar
- ✓ Mobilização da sociedade para adoção de política pública consistente na regulamentação da rotulagem destacada dos principais alergênicos nos alimentos e bebidas.
- ✓ RDC 26/15: construção democrática com intensa participação social em todas as suas fases e que garante tais direitos nas prateleiras dos mercados



Alergia alimentar

- Problema de saúde pública
- É uma reação exagerada do organismo após a ingestão, inalação e/ou contato com determinado(s) alimento(s)
- Reações: cutâneas (urticária, angioedema), gastrintestinais (edema e prurido de lábios, língua ou palato, vômitos e diarreia, esofagite), respiratórias (broncoespasmo, coriza) e reações sistêmicas (anafilaxia e choque anafilático – ex. edema de glote)
- Qualquer alimento pode causar alergia, mas os principais são leite, soja, ovo, trigo, castanhas, amendoim, crustáceos e peixe
- As alergias alimentares podem aparecer em qualquer idade e afetar adultos e crianças

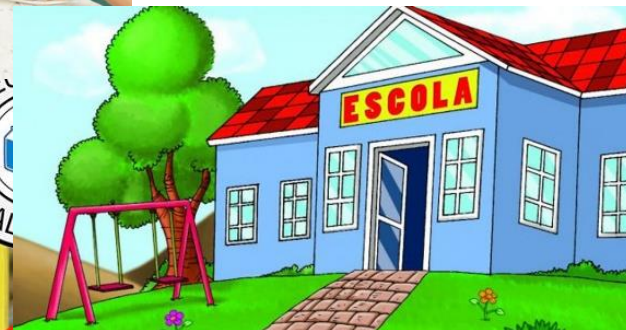


Fonte: Consenso Brasileiro sobre Alergia Alimentar, ASBAI, 2018.

Dados da alergia alimentar

- Sua prevalência aumentou nas últimas décadas em todo o mundo. ⁽¹⁾
- Estima-se que a prevalência seja aproximadamente de 6% em crianças menores de três anos, e de 3,5% em adultos. ⁽¹⁾
- Dados recentes sobre incidência de anafilaxia (forma mais grave de reação alérgica – ex. edema de glote) no Brasil apontam uma prevalência em torno de 6,2%, sendo a alergia alimentar a segunda causa de anafilaxia (logo atrás das reações a medicamentos). ⁽²⁾
- As alergias têm persistido por mais tempo e as reações têm sido cada vez mais graves. ⁽³⁾





Fécula de Batata

A Fécula de Batata Yoki é um ingrediente culinário versátil e nutritivo. É recomendado para o preparo de mingaus, pudins, biscoitos, sopas, bolos e outros pratos, tanto doces quanto salgados.

INGREDIENTE: Fécula de Batata. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.** CONSERVAR EM LOCAL SECO, FRESCO E AREJADO.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 20 g (1 colher de sopa)		
	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor energético	64 kcal = 269 kJ	13%
Carboidratos	16 g	3%

Não contém quantidades significativas de gorduras, proteínas e fibras.

Fécula de Batata

A Fécula de Batata Yoki é um ingrediente culinário versátil e nutritivo. É recomendado para o preparo de mingaus, pudins, biscoitos, sopas, bolos e outros pratos, tanto doces quanto salgados.

INGREDIENTE: Fécula de Batata. **CONTÉM GLÚTEN.** Produto naturalmente sem glúten e produzido em local onde são processados alimentos com glúten. **ALÉRGICOS: PODE CONTER TRIGO, SOJA, LEITE, OVO, GIRASSOL E GERGELIM.** CONSERVAR EM LOCAL SECO, FRESCO E AREJADO.



Experiência internacional



EUA: 3ª semana de maio



Canadá: todo o mês de maio

FOOD ALLERGY WEEK



Austrália: 3ª semana de maio



Experiências locais

- Leis aprovadas:
 - Uberaba, MG (Lei Municipal nº 12.557/16)
 - Pernambuco (Lei Estadual nº 16.007/17)
 - Campo dos Goytacazes, RJ (Lei Municipal nº 8.788/17)
 - Piracicaba, SP (Decreto legislativo nº 17/18)
- Projetos de lei:
 - São Paulo (Projeto de Lei nº 160/17)
 - Espírito Santo (Projeto de Lei nº 232/17)
 - Distrito Federal (Projeto de Lei nº 1.733/17)



Por que uma semana nacional de conscientização?

- Quebra a rotina do dia a dia e faz a causa ganhar mais **destaque**.
- Alcança um maior número de pessoas, fazendo com que a **sociedade como um todo** conheça e se sensibilize com o problema.
- Aumenta a **mobilização** e o **debate** para a **reflexão** sobre o tema e para a necessidade de **formulação de políticas públicas** que atendam a essa demanda social.
- Uma data nacional **uniformiza e fortalece** a Semana de Conscientização e alcança **todas as regiões do país**.
- **Não traz custos ao Estado** e cria **ambiente propício** à promoção de seminários, ciclos de debates, rodas de conversa, palestras, oficinas e outros eventos relacionados ao tema.
- **Experiência positiva** como outras datas já amplamente conhecidas: “outubro rosa” – câncer de mama, “setembro azul” – conquistas da comunidade surda, “setembro amarelo” – prevenção do suicídio.



Exemplos de mobilização

SEMANA DE CONSCIENTIZAÇÃO SOBRE ALERGIA ALIMENTAR

CICLO DE PALESTRAS

SEGUNDA FEIRA - 14 DE MAIO
SALÃO NOBRE DA CÂMARA DE VEREADORES DE PIRACICABA

14H00 ALERGIAS ALIMENTARES: DEFINIÇÕES, DIAGNÓSTICO E CUIDADOS COM **VANDERLI MARCHIORI** (NUTRICIONISTA E ESPECIALISTA EM FITOTERÁPICOS) E **JULIANA POLI** (MÉDICA ALERGOLÓGISTA)

QUARTA FEIRA - 16 DE MAIO
SALÃO NOBRE DA ETEC FERNANDO FEBELIANO COSTA

14H00 ALERGIAS ALIMENTARES: ASPECTOS LEGAIS E PSICOLÓGICOS COM **CECÍLIA CURY** (ADVOGADA, MOVIMENTO PÔE NO RÓTULO) E **ÉRIKA CAMPOS** (PSICÓLOGA, PSI PELO MUNDO - ALERGIA ALIMENTAR)

09H00 AULA ABERTA ALIMENTAÇÃO INCLUSIVA COM **ACOLHIMENTO** DE PIRACICABA

14H00 AULA ABERTA ALIMENTAÇÃO INCLUSIVA COM **COLETIVO** ACOLHIMENTO ALIMENTAR DE PIRACICABA

INSCRIÇÕES PELO EMAIL: ACOLHIMENTOALIMENTAR@GMAIL.COM

Conscientização Sobre ALIMENTAR

15 A 20 DE MAIO

CONVERSAS

18/05
8h - Terceira Caminhada de Conscientização Sobre Alergia Alimentar do Externato João XXIII. Aberta à toda comunidade. Concentração no Externato na Rua Arlindo Lessa, 22.

OFICINAS

19/05
Temperô
Rua Voluntários da Pátria, 410 - Polínea
9h - Oficina culinária Comida gostosa sem alérgenos, com Neide Martini (especialista em nutrição ligada a gastronomia). 20 vagas.
17h - Oficina Culinária Inclusiva. Para crianças alérgicas e solidárias de 3 a 12 anos. 12 vagas
Inscrições no Temperô - com Ediliane - Terças, quartas e quintas-feiras das 11 às 15h.
Taxa simbólica de R\$10,00

20/05
Horto Municipal de Campos
10h - Piquenique Inclusivo - Alérgicos e Solidários!
Cada um leva sua marmitta e sua toalha, tomando cuidado para não levar os principais alérgenos (leite, ovo, trigo, soja e peixe).
11h - Show de encerramento com o grupo Cirandarte



Food Allergy Fun



www.foodallergyfun.com
Reproduced with authorization



Aumentando a
CONSCIENTIZAÇÃO,
incentivamos o **RESPEITO** e
a **EMPATIA**, promovemos a
SEGURANÇA e melhoramos
a **QUALIDADE DE VIDA** de
crianças e adultos que
convivem com alergia
alimentar





www.poenorotulo.com.br
facebook.com/poenorotulo
twitter.com/poenorotulo
instagram.com/poenorotulo
poenorotulo@gmail.com

