



CÂMARA DOS DEPUTADOS

INDICAÇÃO N.º 2.576, DE 2025 **(Da Sra. Iza Arruda)**

Sugere a criação de norma para a promoção da alimentação saudável, segura e inclusiva em voos e aeroportos brasileiros.

DESPACHO:
PUBLIQUE-SE. ENCAMINHE-SE E, APÓS, ARQUIVE-SE.

PUBLICAÇÃO INICIAL
Art. 137, caput - RICD



INDICAÇÃO Nº , DE 2025

(Da Sra. IZA ARRUDA)

Sugere a criação de norma para a promoção da alimentação saudável, segura e inclusiva em voos e aeroportos brasileiros.

Excelentíssimo Ministro de Estado de Portos e Aeroportos

Excelentíssimo Ministro da Saúde,

Dirijo-me a V. Exas. no intuito de sugerir que o governo federal considere elaborar e publicar norma regulatória para a promoção da alimentação saudável, segura e inclusiva em voos e aeroportos brasileiros. Passo a explicar minha sugestão.

1. Problema Central

A oferta de alimentos em voos comerciais representa um componente importante da experiência dos passageiros, mas permanece historicamente negligenciada sob a ótica da promoção da saúde e da inclusão alimentar. Em um contexto no qual milhões de pessoas utilizam o transporte aéreo nacional e internacional anualmente, é preocupante que as refeições servidas a bordo ainda apresentem alto teor de sódio, gorduras saturadas e açúcares, baixo valor nutricional e reduzida diversidade de opções compatíveis com o Guia Alimentar para a População Brasileira (2014) e com a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN).

Além do impacto sobre o perfil nutricional da população e o enfrentamento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT), como hipertensão, diabetes mellitus tipo 2, dislipidemias e obesidade, a exclusão e





CÂMARA DOS DEPUTADOS
Gabinete Deputada **Iza Arruda – MDB/PE**

vulnerabilidade alimentar de pessoas com restrições dietéticas, notadamente aquelas com doença celíaca, alergias alimentares graves ou intolerâncias específicas, constitui um importante problema de saúde pública. A ausência de protocolos padronizados de segurança, rastreabilidade e comunicação clara entre passageiros, companhias aéreas e serviços de *catering* aéreo expõe esse grupo a elevado risco de reações adversas, que podem evoluir para quadros clínicos agudos durante o voo, ambiente de difícil acesso a atendimento médico imediato.

Casos documentados em companhias aéreas internacionais exemplificam a gravidade da situação. Em um voo da KLM, entre San Francisco e Amsterdã, uma passageira com doença celíaca foi servida com um *wrap* contendo glúten, apesar de ter solicitado refeição sem glúten, resultando em vômitos intensos e dor abdominal, exigindo atendimento médico emergencial ao desembarcar. Situação semelhante ocorreu com a viajante Chloë Chapdelaine, diagnosticada com doença celíaca, que relatou ter recebido em um voo da Emirates um *croissant* inicialmente rotulado como “*gluten-free*”, mas posteriormente confirmado como contendo glúten, ocasionando sintomas gastrointestinais severos e risco de internação. Em outro episódio, a médica Doreen Benary, alérgica a crustáceos, embarcou em voo da Singapore Airlines e, apesar de ter informado sua condição, recebeu refeição com camarão, sofrendo reação anafilática grave que obrigou o desvio da aeronave para Paris.

Tais incidentes não apenas evidenciam falhas operacionais e lacunas de comunicação, mas também reforçam a necessidade de um marco normativo nacional que estabeleça parâmetros claros de segurança, rastreabilidade, rotulagem e diferenciação visual das refeições especiais, de modo a prevenir contaminações cruzadas e garantir a segurança alimentar de todos os passageiros, bem como minimizar prejuízos às companhias aéreas.

Dessa forma, o problema central que fundamenta a presente proposta reside na ausência de diretrizes nacionais que regulamentem a oferta de alimentos saudáveis, seguros e inclusivos em voos nacionais e internacionais operando no Brasil, bem como a carência de políticas que incentivem a implantação de pontos de alimentação certificados e livres de glúten nos aeroportos. Essa lacuna regulatória compromete não apenas a proteção da saúde pública, mas também o cumprimento de princípios constitucionais de equidade, segurança alimentar e direito humano à alimentação adequada.





2. Justificativa

A atual configuração da alimentação servida em voos nacionais e internacionais que partem ou chegam ao Brasil evidencia um ponto crítico e requer mudanças estruturais na forma como o país regula e fiscaliza os serviços alimentares vinculados ao transporte aéreo. Em um contexto em que o Brasil figura entre as dez maiores malhas aéreas do mundo e transporta milhões de passageiros anualmente, a ausência de diretrizes nacionais sobre o perfil nutricional e sanitário das refeições ofertadas representa uma lacuna regulatória de grandes repercussões.

Os alimentos servidos a bordo são predominantemente do tipo ultraprocessados, com excesso de sódio, açúcares e gorduras saturadas, contrastando com as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira (2014) e com os princípios da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN). Essa dissonância contribui para a manutenção de padrões alimentares não saudáveis e perpetua fatores de risco associados às DCNT, que atualmente configuram as principais causas de morbimortalidade no país.

Contudo, o problema transcende a questão nutricional e alcança o campo da inclusão e segurança alimentar. Passageiros com doença celíaca e alergias alimentares graves permanecem expostos a riscos elevados de contaminação cruzada, ausência de informação adequada e falta de padronização nas rotinas de manipulação e entrega de refeições especiais. Em ambiente confinado, como o de uma aeronave, tais falhas assumem gravidade ampliada, podendo resultar em episódios de reação anafilática ou crises agudas que exigem pousos emergenciais e representam risco à vida.

Tal cenário reflete uma importante lacuna regulatória, bem como apresenta uma grande oportunidade de melhoria para a segurança alimentar da população brasileira e da experiência de passageiros em voo. A criação de uma normativa específica, como o Programa Nacional de Alimentação Aérea Saudável (PNAAS) representa, portanto, uma oportunidade estratégica para o Estado brasileiro alinhar-se às diretrizes do Guia Alimentar para População Brasileira, da Agenda 2030 e aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), especialmente no que se refere à promoção da saúde, à redução das





desigualdades e à garantia de consumo e produção responsáveis. Trata-se de uma iniciativa capaz de transformar o transporte aéreo em um espaço de promoção da saúde, respeito à diversidade alimentar e fortalecimento do direito humano à alimentação adequada e segura.

3. Fundamentação Técnica e Legal

A presente proposta fundamenta-se em um conjunto de políticas públicas, diretrizes ministeriais e instrumentos normativos nacionais e internacionais que reconhecem a alimentação adequada e saudável como um direito humano essencial, indissociável da promoção da saúde e da cidadania.

No âmbito nacional, destaca-se, em primeiro lugar, o Guia Alimentar para a População Brasileira (2014), documento técnico do Ministério da Saúde que orienta práticas alimentares baseadas em alimentos *in natura* e minimamente processados, enfatizando a importância de ambientes alimentares que favoreçam escolhas saudáveis. A oferta de refeições em voos, portanto, deve ser compreendida como uma extensão desse ambiente alimentar e, conseqüentemente, sujeita aos mesmos princípios de qualidade nutricional, transparência e respeito à diversidade cultural e biológica dos consumidores.

Em consonância com o Guia, a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), instituída pela Portaria nº 2.715/2011, reafirma o compromisso do Estado brasileiro com a garantia do direito humano à alimentação adequada (DHAA), conforme previsto na Constituição Federal de 1988 e reforçado pela Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN) (Lei nº 11.346/2006). Essa política estabelece que a alimentação é um determinante social da saúde, e que cabe ao poder público adotar ações que assegurem a oferta de alimentos de qualidade em todos os contextos institucionais, incluindo os meios de transporte coletivo.

A proposta dialoga ainda com o Plano de Ações Estratégicas para o Enfrentamento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNTs) no Brasil 2021-2030, que orienta a implementação de medidas intersetoriais para a redução dos fatores de risco relacionados à alimentação inadequada. O Plano define como meta nacional a ampliação de ambientes alimentares saudáveis e a





CÂMARA DOS DEPUTADOS
Gabinete Deputada **Iza Arruda – MDB/PE**

redução do consumo de produtos ultraprocessados, metas estas plenamente aplicáveis aos serviços de bordo e de alimentação aeroportuária.

No campo das restrições e alergias alimentares, o projeto ancora-se no Protocolo Clínico e Diretrizes Terapêuticas da Doença Celíaca (PCDT-DC, 2025), que reconhece o glúten como fator etiológico exclusivo da doença e reforça que a única forma de tratamento é a exclusão completa desse complexo proteico da dieta. A efetividade dessa conduta depende de ambientes alimentares controlados e livres de contaminação cruzada, o que justifica a necessidade de regulação específica para os serviços de alimentação aérea e aeroportuária.

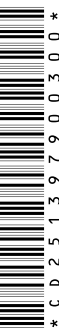
Lembramos que já existe no Brasil vasta regulamentação legal e infralegal que trata do tema, abordando questões técnicas, bem como a qualidade do alimento e a obrigação da oferta de dietas especiais individualizadas nos mais variados ambientes.

A Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003, por exemplo, obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença ou não de glúten. Já a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, trata de diversos aspectos relacionados à alimentação escolar. São inúmeras as portarias e resoluções sobre o tema.

A Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 727/2022, da ANVISA, que dispõe sobre a rotulagem nutricional de alimentos embalados, serve de base para a padronização das informações a serem disponibilizadas aos passageiros sobre composição nutricional, presença de alergênicos e valor energético das refeições.

Em termos de normatização sanitária, a **RDC nº 275/2002** (que institui o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação) e a **RDC nº 216/2004** (que trata das condições higiênico-sanitárias para o preparo de alimentos) estabelecem parâmetros técnicos aplicáveis também às empresas de *catering* aéreo, devendo ser observadas na produção e manipulação de refeições servidas a bordo.

No cenário internacional, há precedentes importantes que reforçam a necessidade de regulação nacional. A *European Union Food Information Regulation* (EU No. 1169/2011) exige que todas as companhias aéreas





da União Europeia informem de maneira clara a presença de 14 principais produtos que causam alergias ou intolerância em alimentos servidos durante o voo. Companhias como *British Airways*, *Air New Zealand* e *Qatar Airways* já adotam protocolos específicos de comunicação de risco, diferenciação de embalagens e capacitação de equipes para atendimento a passageiros com restrições alimentares.

À título de exemplificação, destaca-se também o exemplo dos parques da Disney, referência em gestão alimentar inclusiva para grande volume de clientes. A empresa adota um sistema padronizado de preparo e entrega de refeições livres de substâncias que causam hipersensibilidade ou intolerância, a exemplo do glúten, com uso de utensílios exclusivos e identificação visual das preparações, demonstrando que a logística de segurança alimentar é plenamente viável em ambientes de grande escala e rotatividade.

A conjugação desses instrumentos evidencia que o Brasil possui um arcabouço legal e técnico robusto, mas ainda fragmentado no que se refere à alimentação em contextos de transporte aéreo. Assim, torna-se imprescindível a criação de uma normativa interministerial específica, sob coordenação do Ministério de Portos e Aeroportos, possivelmente em parceria com o Ministério da Saúde, a ANAC e a ANVISA, para estabelecer padrões nacionais de segurança, qualidade nutricional e inclusão alimentar a bordo e nos aeroportos.

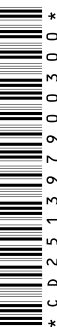
4. Objetivos

4.1 Objetivo Geral

Estabelecer diretrizes nacionais para a oferta de alimentos e refeições saudáveis, seguras e inclusivas em voos comerciais nacionais e internacionais que partem ou chegam ao Brasil, bem como nos pontos de alimentação localizados em aeroportos.

4.2 Objetivos Específicos

- Definir padrões nutricionais mínimos para os alimentos e refeições servidos em voos comerciais, limitando teores de sódio, açúcares adicionados,



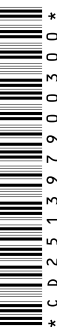


CÂMARA DOS DEPUTADOS
Gabinete Deputada **Iza Arruda – MDB/PE**

gorduras saturadas e aditivos artificiais, conforme recomendações da Organização Mundial da Saúde (OMS) e do Guia Alimentar para a População Brasileira.

- Promover a inclusão alimentar e educação quanto às restrições alimentares e DCNT.
- Padronizar sistemas de rotulagem e comunicação alimentar nas refeições servidas a bordo e nos cardápios de aeroportos, incluindo identificação visual padronizada, etiquetagem nominal com especificação da restrição informada pelo passageiro, declaração visível das principais substâncias que podem causar intolerância ou hipersensibilidade, bem como da composição nutricional.
- Incentivar a substituição progressiva de produtos ultraprocessados por alimentos minimamente processados e de maior qualidade nutricional, priorizando itens de fácil conservação e ampla aceitação cultural.
- Estimular a criação de pontos de alimentação seguros e certificados nos aeroportos, com a inclusão de estabelecimentos que ofereçam produtos livres de substâncias que podem causar intolerância ou hipersensibilidade, especialmente voltados ao público celíaco, com critérios definidos de controle sanitário e rastreabilidade.
- Fomentar a capacitação de equipes de bordo e de catering aéreo em boas práticas de manipulação, higiene e atendimento a passageiros com restrições alimentares.
- Contribuir para o cumprimento dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Agenda 2030, em especial: ODS 2 (*Fome Zero e Agricultura Sustentável*), ODS 3 (*Saúde e Bem-Estar*), ODS 10 (*Redução das Desigualdades*), e ODS 12 (*Consumo e Produção Responsáveis*).

5. Diagnóstico da Situação Atual





CÂMARA DOS DEPUTADOS
Gabinete Deputada **Iza Arruda – MDB/PE**

A análise do cenário atual da alimentação servida em voos comerciais evidencia a ausência de padronização nutricional, sanitária e comunicacional, tanto na seleção dos alimentos quanto na gestão de riscos relacionados a alergênicos e outras restrições alimentares específicas. Embora algumas companhias aéreas que operam no Brasil apresentem iniciativas pontuais de atendimento diferenciado, essas práticas permanecem fragmentadas, inconsistentes e desprovidas de base normativa nacional, limitando-se a protocolos internos de cada empresa aérea ou de seus serviços de *catering*.

Em voos internacionais, é possível que o passageiro informe previamente suas restrições alimentares por meio dos Serviços de Atendimento ao Consumidor (SAC) das companhias aéreas. Entretanto, essa etapa depende exclusivamente da iniciativa do próprio consumidor, pois as empresas não realizam questionamento ativo sobre alergias ou restrições no momento da compra da passagem ou no *check-in*. Essa ausência de protocolo formal de identificação preventiva representa um risco substancial de falhas na comunicação entre passageiro e equipe de bordo, especialmente em casos de alergias alimentares graves. Há diversos relatos que descrevem episódios de reações alérgicas agudas e anafilaxia desencadeadas pela simples abertura de embalagens de amendoim ou pela inalação de partículas suspensas no ar da cabine. Esses casos ilustram a urgência de implantação de políticas preventivas de controle de alérgenos e de comunicação proativa com passageiros, uma vez que a exposição pode ocorrer mesmo sem ingestão direta do alimento.

Paralelamente, unidades de produção de alimentos, como os *caterings aéreos*, frequentemente manipulam no mesmo ambiente produtos contendo glúten, leite, soja e outros produtos, sem separação adequada de áreas, utensílios e sem fluxograma de substâncias que identifiquem o risco de cruzamentos em área de produção de alimentos, o que amplia o risco de contaminação cruzada. A inexistência de ambientes exclusivos e de auditorias sanitárias com foco em ingredientes alimentares que possam oferecer risco à segurança alimentar de passageiros com doença celíaca, alergias ou intolerâncias, enfatiza a necessidade de implantação de mecanismos de controle e rastreabilidade na produção de alimentos.

Adicionalmente, considerando que parcela expressiva dos passageiros viaja por motivos profissionais, realizando múltiplas refeições em





aviões e aeroportos, é essencial que esses ambientes ofereçam opções nutricionalmente equilibradas. Entretanto, a realidade observada aponta em sentido oposto: os lanches servidos em voos nacionais são majoritariamente compostos por biscoitos doces e salgados com alto teor de açúcares, gorduras e sódio, balas de goma, batatas tipo *chips* e refrigerantes, alimentos ultraprocessados que contrariam as recomendações do Guia Alimentar e contribuem para a manutenção dos fatores de risco metabólicos da população.

Segundo os dados do Vigitel Brasil 2023, estudo de abrangência nacional que contempla as 26 capitais dos estados brasileiros e o Distrito Federal, a frequência de adultos que referiram diagnóstico médico de hipertensão arterial sistêmica variou entre 19,2% em São Luís e 34,4% no Rio de Janeiro. Quanto a pessoas diagnosticadas com diabetes, a prevalência foi entre 5,6% em Rio Branco e 12,1% em São Paulo. A frequência de adultos obesos variou entre 17,7% em Goiânia e 30,4% em Macapá. Tais prevalências reforçam a necessidade de reestruturação do cardápio oferecido em voos e aeroportos.

Nos aeroportos brasileiros, a oferta de alimentos saudáveis e inclusivos ainda é restrita, e estabelecimentos com certificação sem glúten ou protocolos de gestão de alergênicos são praticamente inexistentes. Falta também sinalização padronizada que permita ao consumidor identificar com segurança opções adequadas à sua condição de saúde.

Em síntese, o diagnóstico revela um vazio regulatório estrutural que afeta tanto a promoção da saúde quanto a segurança e a equidade alimentar dos passageiros. A criação de uma normativa específica, baseada em evidências científicas e com viabilidade de real para execução, é urgente e necessária para assegurar que o transporte aéreo e os terminais aeroportuários se tornem ambientes alimentares promotores de saúde, inclusão e respeito às diversidades nutricionais.

6. Panorama Internacional de Diretrizes e Práticas Alimentares Aéreas

Nos Estados Unidos e na Europa, observa-se que a regulação é mais centrada na rotulagem e transparência da informação do que na composição nutricional propriamente dita. A União Europeia, por meio do *Food*





CÂMARA DOS DEPUTADOS
Gabinete Deputada **Iza Arruda – MDB/PE**

Information Regulation (Regulamento nº 1169/2011), determina que os fornecedores de alimentos, incluindo empresas de *catering aéreo*, devem informar, de maneira clara e visível, a presença de 14 substâncias de declaração obrigatória, a saber: glúten (trigo, centeio, cevada, aveia e derivados), crustáceos, ovos, peixes, amendoim, soja, leite, nozes (amêndoas, avelãs, nozes, castanha de caju, castanha-do-pará, pistache e macadâmia), aipo, mostarda, gergelim, dióxido de enxofre e sulfitos, tremoço (*lupin*) e moluscos.

Em países como o Japão e o Reino Unido, algumas companhias aéreas assumem papel de destaque na oferta de opções alimentares seguras. A *Japan Airlines* (JAL), por exemplo, dispõe de uma categoria de refeição denominada *Gluten Intolerant Meal (GFML)*, elaborada segundo recomendações internacionais e disponível mediante solicitação prévia. Da mesma forma, a *British Airways* e a *Qatar Airways* oferecem cardápios especiais para passageiros com restrições alimentares, com destaque para preparações vegetarianas, sem glúten e sem lactose.

Nos Estados Unidos, companhias como a *Delta Airlines* e a *United Airlines* também disponibilizam refeições especiais mediante solicitação, incluindo versões “*gluten-free*” ou com menor teor de gordura e sódio. Contudo, essas empresas reconhecem publicamente que as refeições são produzidas em ambientes que contêm glúten e outros alergênicos, não sendo totalmente seguras para indivíduos com doença celíaca ou alergias graves. A comunidade celíaca internacional tem registrado múltiplos relatos de falhas de comunicação, erros de rotulagem e episódios de contaminação cruzada, mesmo quando o passageiro realizou solicitação prévia. Esses relatos reforçam que, na ausência de auditorias independentes e certificação sanitária específica para *catering aéreo*, as medidas voluntárias adotadas por companhias permanecem insuficientes.

Quanto à oferta de opções alimentares saudáveis, observa-se que algumas companhias internacionais vêm introduzindo menus mais equilibrados nutricionalmente, especialmente nas classes executiva e primeira classe. É crescente a inclusão de refeições com vegetais, grãos integrais, proteínas magras e frutas frescas, bem como a redução gradual do uso de produtos ultraprocessados. Entretanto, essas medidas ainda não alcançam a totalidade dos passageiros, sobretudo em voos de curta duração, onde os lanches servidos





permanecem os mesmos oferecidos globalmente, independentemente do perfil nutricional da população atendida.

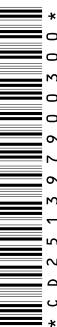
Nos aeroportos, o cenário é heterogêneo. Grandes terminais internacionais, como Heathrow (Reino Unido), Changi (Singapura) e Orlando (EUA), já contam com cafés e lojas certificadas sem glúten, além de estabelecimentos que oferecem opções vegetais e integrais. Em contrapartida, há aeroportos de médio e pequeno porte, mesmo em países desenvolvidos, que não dispõem de padrões mínimos de oferta de alimentos seguros para celíacos ou alérgicos, e tampouco há exigência legal que assegure a existência de pontos certificados.

O panorama internacional, portanto, revela avanços pontuais, mas também lacunas sistêmicas. A ausência de uma regulação global específica faz com que a responsabilidade pela segurança alimentar recaia quase inteiramente sobre o passageiro que deve, por iniciativa própria, comunicar suas restrições e, em muitos casos, levar consigo alimentos seguros. Ainda que companhias mais estruturadas apresentem políticas de inclusão e transparência, a falta de fiscalização, rastreabilidade e certificação técnica impede a efetividade plena dessas iniciativas.

Diante desse contexto, a proposta de criação de uma normativa brasileira para alimentação aérea e aeroportuária permitiria posicionar o país como referência internacional em promoção da saúde em transporte aéreo. O estabelecimento de critérios auditáveis, padrões nutricionais mínimos e mecanismos de certificação para alimentos restritivos e saudáveis representa um marco regulatório inédito no mundo, capaz de aliar ciência, saúde pública e direitos do consumidor. O Brasil, ao integrar as agendas de alimentação saudável e segurança alimentar à aviação civil, tem a oportunidade de tornar-se pioneiro global na construção de um modelo de transporte aéreo que valoriza a vida, a saúde e a inclusão alimentar de todos os passageiros.

7. Repercussões Negativas da Falta de Inclusão Alimentar de Passageiros com Restrições Dietéticas

A ausência de políticas estruturadas para garantir alimentação adequada e segura a passageiros com restrições dietéticas gera





consequências diretas tanto para o setor aéreo quanto para o sistema público de saúde. Em primeiro lugar, a oferta inadequada de refeições em voos representa risco clínico real, especialmente para pessoas com restrições alimentares de maior relevância, como a doença celíaca. Episódios de reação anafilática, intoxicação por glúten e descompensações metabólicas em pacientes diabéticos ou hipertensos exigem frequentemente atendimento médico emergencial em pleno voo, podendo resultar em pousos não programados e atrasos operacionais, com prejuízos financeiros expressivos às companhias aéreas.

Essas ocorrências impactam também o Sistema Único de Saúde (SUS), uma vez que o atendimento emergencial de passageiros adoecidos recai, na maioria das vezes, sobre a rede pública localizada nos aeroportos ou municípios de desvio. Além dos custos diretos com hospitalização, medicamentos e exames, há o ônus social e sanitário de condições clínicas agravadas por situações evitáveis, caso houvesse uma política de alimentação inclusiva e segura a bordo.

Adicionalmente, a recorrência desses eventos compromete a imagem institucional das companhias aéreas e do país, gerando repercussões negativas na percepção do consumidor e no turismo internacional. Assim, a falta de inclusão alimentar deixa de ser apenas uma questão de equidade e passa a representar um problema econômico e estratégico, que onera o sistema público de saúde e ameaça a sustentabilidade operacional e reputacional do setor aéreo.

8. Proposta de Criação do Programa Nacional de Alimentação Aérea Saudável (PNAAS)

Propõe-se a criação do Programa Nacional de Alimentação Aérea Saudável (PNAAS) com o objetivo de estabelecer parâmetros nutricionais, sanitários e comunicacionais para a alimentação servida em voos comerciais e nos aeroportos brasileiros, alinhando o setor aéreo às diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira (2014) e aos compromissos assumidos no Plano de Ações Estratégicas para o Enfrentamento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis (2021–2030).

Em sua fase inicial, o Programa priorizaria grupos populacionais com maior prevalência de agravos clínicos e restrições alimentares, notadamente hipertensos, diabéticos, pessoas com dislipidemias, e indivíduos com





restrição a leite de vaca, glúten e amendoim. A médio prazo, as diretrizes poderão ser expandidas para contemplar outras condições clínicas e restrições terapêuticas específicas, como alergia a soja, crustáceos, mostarda, entre outras.

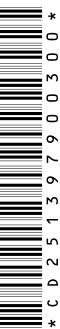
A criação do PNAAS busca garantir que a experiência alimentar em voos e aeroportos brasileiros seja segura, inclusiva e promotora de saúde, transformando o país em referência mundial em políticas públicas de alimentação aérea saudável.

8.1. Redefinição dos Lanches Servidos em Voos Nacionais: de Ultraprocessados à Alimentação Saudável e Segura

A primeira etapa do PNAS prevê a reformulação dos lanches atualmente servidos em voos domésticos, substituindo o padrão ultraprocessado, com alto teor de açúcares, sódio, gorduras saturadas e aditivos artificiais, por opções minimamente processadas, de maior valor nutricional e longa vida de prateleira, capazes de atender com segurança passageiros com doenças crônicas e restrições alimentares específicas.

As sugestões abaixo foram elaboradas considerando critérios de estabilidade, segurança sanitária, densidade nutricional e ausência das principais substâncias que causam alergia e intolerância (glúten, leite e amendoim):

- Frutas desidratadas ou liofilizadas (maçã, banana, manga, coco ou abacaxi), sem adição de açúcar;
- Mix de castanhas e sementes (castanha-de-caju, amêndoas, sementes de abóbora e girassol) em versões sem sal, sem amendoim e embaladas individualmente;
- Pipoca natural de preparo seco, sem gordura vegetal hidrogenada ou aromatizantes artificiais;
- *Snacks* integrais de arroz, milho ou mandioca, com baixo teor de sódio e gordura saturada;
- Barras de cereais ou proteínas, sem glúten, sem leite e sem adição de açúcares.





CÂMARA DOS DEPUTADOS
Gabinete Deputada **Iza Arruda – MDB/PE**

- Miniporções de frutas em conserva natural (abacaxi, pêssego, maçã) embaladas a vácuo, sem calda açucarada;
- Bebidas sem adição de açúcar, como água mineral, chás naturais e sucos de frutas pasteurizados.

Essas alternativas, além de possuírem vida útil compatível com a logística aérea, oferecem melhor perfil nutricional para pacientes com diabetes, hipertensão e dislipidemias, reduzindo o consumo cumulativo de açúcares simples, gorduras saturadas e sódio.

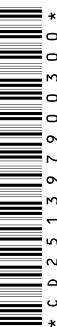
A padronização dessas opções permitirá às companhias aéreas alinharem-se às recomendações da Organização Mundial da Saúde e às metas nacionais de redução de DCNTs, além de reduzir o risco de emergências médicas em voo relacionadas à alimentação inadequada.

8.2. Voos Internacionais: Ajustes Nutricionais e Logísticos para Inclusão e Segurança Alimentar

Nos voos internacionais, observa-se que as combinações alimentares tradicionalmente adotadas pelas companhias aéreas seguem um padrão nutricional básico adequado, composto por carboidratos, proteínas e lipídios em proporções equilibradas. Esse modelo é positivo e deve ser mantido como base de oferta, pois atende ao princípio da refeição completa e balanceada, fundamental para viagens de longa duração.

Entretanto, há necessidade de aprimoramento qualitativo dessas refeições. Sugere-se a redução do teor de açúcar, sódio, gordura trans e saturada, bem como a substituição de molhos e sobremesas industrializados por versões naturais ou com menor teor calórico. Além disso, é essencial determinar como será a produção das equipes de *catering aéreo* e de bordo para garantir o preparo, armazenamento e entrega de refeições seguras para passageiros com restrições alimentares.

8.2.1. Normas para Padronização de Segurança da Produção de Alimentos para Passageiros com Restrições Alimentares





CÂMARA DOS DEPUTADOS
Gabinete Deputada **Iza Arruda – MDB/PE**

A produção de refeições destinadas a passageiros com restrições alimentares requer padrões de segurança diferenciados baseados em protocolos rigorosos de controle sanitário. A ausência de padronização entre as empresas de *catering aéreo* configura atualmente um dos principais pontos críticos de risco alimentar, sobretudo no que se refere à contaminação cruzada, processo pelo qual traços de alimentos alergênicos ou contendo glúten, por exemplo, entram em contato com produtos destinados a pessoas que não podem consumi-los.

Esse tipo de contaminação pode ocorrer em múltiplas etapas da cadeia produtiva: no armazenamento, na manipulação, nos utensílios, nas superfícies de preparo e no transporte das refeições. Para indivíduos com doença celíaca, alergia a leite ou amendoim, mesmo quantidades mínimas dessas substâncias podem desencadear reações adversas graves, incluindo resposta inflamatória intestinal intensa, choque anafilático e, em casos extremos, risco de morte. Assim, a segurança alimentar nessa categoria de refeições deve ser tratada como questão de saúde pública e de biossegurança operacional.

Propõe-se que as empresas de *catering aéreo* e os serviços de alimentação aeroportuários que produzirem refeições destinadas a passageiros com restrições alimentares mantenham uma área de produção exclusiva, fisicamente separada das demais atividades, dotada de equipamentos, utensílios e sistemas de armazenamento próprios, de forma a eliminar o risco de contaminação cruzada. Adicionalmente, recomenda-se a contratação de equipe técnica especializada, composta por nutricionistas, engenheiros de alimentos, tecnólogos e profissionais com experiência em alergias alimentares e doença celíaca, para o desenvolvimento, acompanhamento e validação dos processos produtivos. Essa equipe deverá elaborar Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e Planos de Autocontrole (PAC) específicos para a produção segura de refeições restritivas, integrando-os aos manuais de boas práticas do serviço de alimentação.

A adoção dessas normas confere maior robustez e confiabilidade ao processo produtivo, transformando a segurança alimentar de passageiros com restrições em padrão técnico obrigatório, e não em mera ação voluntária de companhias aéreas. Além disso, estabelece um modelo nacional de referência em boas práticas de produção de alimentos restritivos, com potencial de ser replicado em outros setores da alimentação coletiva e de posicionar o Brasil





como líder na promoção de alimentação aérea segura, inclusiva e cientificamente fundamentada.

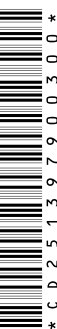
9. Considerações Finais

A presente proposta de criação do Programa Nacional de Alimentação Aérea Saudável (PNAAS) representa um marco inédito na interface entre saúde pública, segurança alimentar e transporte aéreo, propondo a integração de princípios técnicos e científicos às políticas de mobilidade e aviação civil. Ao reconhecer que a alimentação oferecida em voos e aeroportos é parte do ambiente alimentar do cidadão, o Estado brasileiro reafirma o compromisso constitucional com o direito humano à alimentação adequada e saudável, conforme previsto na Constituição Federal e nas diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN).

O documento evidencia que a falta de inclusão alimentar para pessoas com doença celíaca, alergias alimentares, hipertensão, diabetes e dislipidemias, entre outros, acarreta não apenas prejuízos individuais, mas também impactos econômicos e institucionais relevantes. Os agravos clínicos decorrentes da oferta inadequada de alimentos geram custos adicionais ao Sistema Único de Saúde (SUS) e às companhias aéreas, em razão de emergências médicas, pousos não programados e descompensações evitáveis. Assim, o PNAAS surge como uma medida estratégica de prevenção e eficiência econômica, ao mesmo tempo em que promove equidade e segurança sanitária.

As diretrizes propostas que incluem a substituição de lanches ultraprocessados por opções minimamente processadas, a padronização da rotulagem de alergênicos, a criação de áreas exclusivas de produção segura e a adoção de instrumentos técnicos de auditoria, traduzem um modelo inovador de gestão alimentar, aplicável tanto em voos nacionais quanto internacionais. Essa medida projeta o país na vanguarda das políticas públicas de aviação, transformando os aeroportos e aeronaves em espaços de promoção da saúde e respeito à diversidade alimentar.

Em síntese, o Programa Nacional de Alimentação Aérea Saudável não constitui apenas uma iniciativa de adequação nutricional, mas um instrumento de justiça social e sanitária, capaz de assegurar que todos os





CÂMARA DOS DEPUTADOS
Gabinete Deputada **Iza Arruda – MDB/PE**

passageiros independentemente de suas condições clínicas possam viajar com segurança, dignidade e acesso a uma alimentação compatível com suas necessidades.

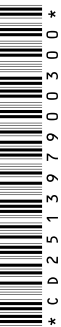
Por fim, cumprimento V. Exas. pelo trabalho realizado e fico aguardando, em nome do Parlamento, o posicionamento público dessas Pastas a respeito da presente sugestão.

Sala das Sessões, em de de 2025.

Deputada IZA ARRUDA
MDB/PE

Apresentação: 20/10/2025 15:29:04.463 - Mesa

INC n.2576/2025



* C D 2 5 1 3 9 7 9 0 0 3 0 0 *



CÂMARA DOS DEPUTADOS
Gabinete Deputada Iza Arruda – MDB/PE

Apresentação: 20/10/2025 15:29:04.463 - Mesa

INC n.2576/2025

REQUERIMENTO Nº _____, DE 2025
(Da Sra. IZA ARRUDA)

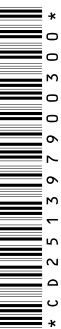
Requer o envio de Indicação ao Poder Executivo, relativa à criação de norma para a promoção da alimentação saudável, segura e inclusiva em voos e aeroportos brasileiros.

Senhor Presidente,

Nos termos do art. 113, inciso I e § 1º, do Regimento Interno da Câmara dos Deputados, requiro a V. Ex^a. seja encaminhada ao Poder Executivo a Indicação anexa, sugerindo a criação de norma para a promoção da alimentação saudável, segura e inclusiva em voos e aeroportos brasileiros.

Sala das Sessões, em _____ de _____ de 2025.

Deputada IZA ARRUDA
MDB/PE



* C D 2 5 1 3 9 7 9 0 0 3 0 0 *

FIM DO DOCUMENTO