

PUBLICADO DOC 15/04/2008, PÁG. 79

PARECER Nº 1792/2007 DA COMISSÃO DE SAÚDE, PROMOÇÃO SOCIAL, TRABALHO, IDOSO E MULHER SOBRE O **PROJETO DE LEI Nº 137/2006**.

De autoria do nobre Vereador Áttila Russomano, o presente projeto de lei visa proibir a comercialização de queijos pré-fatiados, embalados pelos supermercados, padarias e similares no Município de São Paulo.

O projeto prevê multa de R\$ 600,00 em caso de descumprimento, valor que será duplicado na reincidência.

A Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa exarou parecer pela legalidade (fls. 5 e 6).

A Comissão de Trânsito, Transporte, Atividade Econômica, Turismo, Lazer e Gastronomia emitiu parecer CONTRÁRIO, argumentando que a propositura, se aprovada, implica em grande prejuízo aos consumidores, tendo em vista que ficariam privados dos referidos produtos (fls. 07).

No mérito, que compete esta Comissão opinar, temos que, embora haja relevantes observações contrárias da Coordenadoria de Vigilância em Saúde – COVISA, principalmente quando cita que o projeto se restringiu a regulamentar o queijo pré-fatiado, quando há outros produtos de origem animal que podem ser foco de contaminação (mortadela, salame, presunto, etc.), a iniciativa merece prosperar pelos motivos expostos a seguir:

A proposta visa proteger o consumidor de possíveis doenças causadas pela contaminação química e microbiana geralmente presentes em alimentos de origem animal quando não observados: o armazenamento adequado do produto depois de aberto (higiene, temperatura, etc.); o acondicionamento do queijo fatiado em embalagens não estéreis como é o caso do isopor, um recipiente propício à proliferação de bactérias; a data de validade, etc. Ocorre que quando o queijo é fatiado para venda, não é transferida às embalagens a mesma data de validade contida no produto original. Ademais, a data de vencimento impressa nas embalagens do queijo fatiado é feita à revelia e sem a supervisão de órgão competente, expondo a população ao risco de consumir um produto deteriorado.

Soma-se a isso o fato de que quando aberto, o queijo produz mofo e levedura que aderem e se desenvolvem na superfície desse produto. Para combater este estado e assim tentar reaproveitar o produto, alguns estabelecimentos, usando de má-fé, lavam o queijo com sorbato, um produto químico que em excesso pode afetar a saúde humana.

Há ainda a exposição do queijo à contaminação cruzada, eis que a mesma lâmina que fatia outros produtos de origem animal, em geral não é submetida a higienização adequada anterior ao procedimento seguinte.

Ressalte-se também que as informações nutricionais quando contidas nos rótulos das embalagens do queijo pré-fatiado são insuficientes. Na mesma linha, não há informação ao consumidor sobre a procedência do produto. Sua origem ou o nome do fabricante é uma informação que fica restrita ao estabelecimento fornecedor, ferindo os direitos dos consumidores.

Todos esses elementos concorrem para o desrespeito aos direitos dos consumidores e para afetar a saúde da população, tema este que deve ser o centro da atenção e dedicação desta Douta Comissão.

Em face do exposto, favorável é o nosso parecer.

Sala da Comissão de Saúde, Promoção Social e Trabalho, 28/11/07.

José Ferreira Zelão – Presidente

Roberto Tripoli – Relator

Atílio Francisco

Gilson Barreto - Contrário

Mário Dias

Noemi Nonato

VOTO VENCIDO DO RELATOR GILSON BARRETO SOBRE O PROJETO DE LEI Nº 137/2006.

O projeto de lei, de autoria do nobre vereador Áttila Russomano, proíbe a comercialização de queijos pré-fatiados, embalados pelos supermercados, padarias e similares no Município, e dá outras providências.

O objetivo da propositura é preservar a saúde da população, considerando que queijos pré-fatiados, embalados pelos supermercados, padarias e similares podem acarretar danos à saúde dos consumidores, em questões relacionadas à validade e ao armazenamento correto desses produtos.

O projeto prevê ainda uma multa de R\$ 600,00 pela não observância do disposto, sendo duplicada em caso de reincidência.

A Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa exarou parecer pela legalidade, acrescentando que a edição de norma estabelecendo a proibição mencionada, no âmbito do Município, se constitui em ordenação do comércio local (fls. 5 e 6).

A Comissão de Trânsito, Transporte, Atividade Econômica, Turismo, Lazer e Gastronomia emitiu parecer CONTRÁRIO, argumentando que a propositura, se aprovada, implica em grande prejuízo aos consumidores, tendo em vista que ficariam privados dos referidos produtos.

Foram realizadas duas audiências públicas para a discussão do projeto, em 06/06/07 e 20/06/07, no âmbito da Comissão de Saúde, Promoção Social, Trabalho, Idoso e Mulher. Durante as audiências, o representante do autor da propositura apresentou outros argumentos em defesa do projeto, além daqueles relacionados à falta de higiene e conservação do produto por parte dos estabelecimentos comerciantes, também informações nutricionais insuficientes nos rótulos, inexistência de informação relativa à procedência do produto (origem/fabricante), perda de nutrientes em decorrência do fatiamento e do armazenamento dos queijos fatiados, risco de contaminação cruzada, alergias produzidas por microorganismos presentes nos produtos e uso de sorbato para mascarar os microorganismos presentes no queijo pré-fatiado a serem consumidos.

Em contrapartida, a Coordenadoria de Vigilância em Saúde – COVISA argumentou, durante as audiências, que o ideal é que o produto seja ele fatiado ou não, se mantenha conservado no tempo de validade e temperatura indicada pelo fabricante e que simplesmente proibir um pré-fatiamento não evitará nenhum tipo de contaminação se as boas práticas de manipulação não forem adotadas, ressaltando também a importância da limpeza adequada da máquina fatiadora para não haver contaminação. Quanto à confiabilidade na data de validade do queijo fatiado, a representante da COVISA afirmou que essa é uma questão de compromisso ético do estabelecimento com os serviços prestados à população, recomendando, por fim, que os estabelecimentos comerciais sigam a legislação específica já existente no âmbito municipal (Portaria 1210/2006).

No âmbito de competência dessa Comissão de Saúde, Promoção Social, Trabalho, Idoso e Mulher, quanto ao mérito que devemos analisar, consideramos que a propositura não reúne condições de prosperar, por não corresponder aos interesses da população. Primeiramente porque restringe o acesso aos alimentos, no caso em questão, queijos em pequena quantidade. Há que se levar em conta que o interesse na aquisição de queijos fatiados está relacionado tanto às possibilidades financeiras para aquisição quanto às necessidades reais de consumo do produto.

Acrescentamos que em relação à rotulagem nutricional, existe legislação federal que normatiza sobre os nutrientes que devem ser informados (RDC nº 360/2003).

Já em relação à perda da etiqueta do preço e da data de validade quando o produto é aberto, trata-se de uma questão de educação do consumidor, para que transfira as informações constantes na etiqueta ao mudar o produto de embalagem.

Este PL enfatiza somente os queijos pré-fatiados e não os queijos inteiros (ex: queijo frescal, queijos tipo parmesão, provolone, etc), que podem ser retirados de suas embalagens originais e serem reembalados pelos supermercados, padarias e similares nas

mesmas embalagens de queijos pré-fatiados. Em hipermercados, alguns alimentos fatiados ou reembalados, possuem identificação da procedência (nome da indústria ou fabricante). Em relação às possíveis alergias produzidas pelo conservante sorbato, pesquisas demonstram ser este um conservante amplamente utilizado na indústria alimentícia, incluindo margarinas e maioneses, bebidas, molhos, doces, panificação, entre outras aplicações, por inibir o crescimento de mofos, bolores e leveduras. Apesar de classificado como irritante em alguns lugares, é considerado seguro e não-tóxico. Além disso, cabe à Agência Nacional de Vigilância Sanitária definir os conservantes que podem ou não ser utilizados nos produtos alimentícios.

Em relação à possível contaminação cruzada, as causas que podem levar a intoxicação alimentar podem ocorrer tanto no momento da manipulação quanto por condições higiênicas inadequadas no processo produtivo. Portanto, faz-se imprescindível a observância das boas práticas de manipulação. De acordo com a Portaria SMS nº 1210/2006, o armazenamento de alimentos refrigerados deve se dar até 10° C ou conforme a instrução do fabricante. A Associação Brasileira de Indústrias de Queijos (ABIQ) recomenda, por exemplo, que a temperatura de conservação para o queijo minas frescal não seja maior que 8°C.

Quanto à perda de nutrientes pelo processo de fatiamento do queijo, consideramos que os nutrientes que o compõem não se degradam facilmente, já que o nutriente que se volatiliza facilmente é a vitamina C, que se apresenta em pequenas quantidades na composição do queijo, assim não afetando o seu valor nutritivo.

Portanto, da maneira como a redação foi elaborada, esse projeto acaba limitando uma atividade a qual, de fato, deve obedecer normas já existentes sobre manipulação e exposição para a venda de produtos, a fim de que sejam seguros para o consumidor. Pelos motivos expostos, contrário é o nosso parecer.

Sala da Comissão de Saúde, Promoção Social e Trabalho, 07/11/07.  
José Ferreira Zelão – Presidente  
Gilson Barreto – Relator  
Atilio Francisco – Contrário  
Cláudio Prado  
Noemi Nonato – Contrário  
Roberto Trípoli - Contrário