

PUBLICADO DOC 29/08/2006

PARECER Nº 0394/2006 DA COMISSÃO DE SAÚDE, PROMOÇÃO SOCIAL E TRABALHO SOBRE O **PROJETO DE LEI Nº 179/2005.**

Trata-se de projeto de lei de autoria do nobre Vereador Wadih Mutran que dispõe sobre a introdução de normas para a comercialização e consumo de peixe cru no município de São Paulo.

A propositura proíbe a comercialização e o consumo de peixe cru em todos os bares, restaurantes e similares localizados na cidade de São Paulo que não tenham sido congelados a menos de -35° C; determina que os estabelecimentos divulguem em local visível um certificado do fornecedor de que os peixes comercializados são congelados a -35° C e ainda estabelece uma multa para os infratores.

O objetivo da propositura é impedir a proliferação da doença chamada de difilobotríase, provocada por um parasita que se instala na musculatura e nos nervos do peixe, transmitindo-se para o ser humano no momento em que ingere a carne contaminada de peixe cru ou mal cozido, uma vez que somente o congelamento da carne em baixa temperatura possibilita a morte do parasita transmissor da doença e outros parasitas de peixes.

A Comissão de Constituição e Justiça exarou parecer pela legalidade e constitucionalidade, porém apresentou substitutivo, para acrescentar cláusula de correção monetária à penalidade de multa e adequar a propositura às regras de melhor técnica legislativa.

A Comissão de Trânsito, Transporte e Atividade Econômica emitiu parecer favorável, acrescentando que a propositura visa a proteção do consumidor contra a contaminação alimentar.

Houve a realização de duas audiências públicas sobre o projeto. Nas duas audiências (realizadas em 23/11/05 e 05/04/06) o Sr. Paulo Kron Psanguevich, representante da Secretaria Municipal de Saúde, informou que os surtos de difilobotríase ocorridos em 2005, decorreram da falta de fiscalização e que, apesar da lei municipal nº 13.725/2004 disponibilizar dispositivos para evitar a referida doença, a presente propositura contribuirá para preveni-la, não havendo conflitos entre o PL 179/2005 e a lei nº 13.725/2004 (que institui o Código Sanitário do Município de São Paulo).

No âmbito de competência dessa Comissão de Saúde, Promoção Social e Trabalho, quanto ao mérito que devemos analisar, consideramos que a propositura é de interesse público. A difilobotríase que pode ser causada pelo parasita *Diphyllobothrium latum* (conhecido como a tênia do peixe), provoca diarreia, desconforto abdominal, cólica, náusea, emagrecimento, leva a uma anemia grave por carência de vitamina B12 e, nos casos mais graves, obstrução intestinal. Essa parasitose é considerada problema de saúde pública, não apenas por causar transtornos aos pacientes, mas por apresentar um grande número de casos assintomáticos (80%), e os indivíduos permanecerem eliminando os ovos enquanto não forem tratados, os quais podem ser disseminados para rios, lagos e mares, contaminando peixes locais, através de esgoto não tratado em regiões de saneamento básico precário. As pessoas se contaminam quando consomem peixes crus ou mal cozidos que contenham a larva infectante. Assim, ainda que não seja hábito popular o consumo de peixe cru, pequenos peixes contaminados podem ser ingeridos por peixes maiores, os quais podem transmitir a doença se forem consumidos mal cozidos.

A Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo, através da Divisão de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar, divulgou em 11/05/2005, a ocorrência de 44 casos de difilobotríase notificados ao Centro de Vigilância Epidemiológica (CVE), no período de 12/03/04 a 10/05/05.

O estudo epidemiológico realizado pelo CVE mostra que todos os pacientes com a difilobotríase ingeriram peixe cru. Dos 33 casos confirmados, 28 residiam no Município de São Paulo ou freqüentavam restaurantes ou adquiriram o produto em estabelecimentos no mesmo município.

O CVE informou também que até o ano de 2003 não havia registro de casos autóctones de difilobotríase no Brasil. Contudo, ela é endêmica em outros países. Portanto, recomenda que medidas preventivas sejam tomadas precocemente para interrupção da cadeia de transmissão de patógenos e para impedir que a doença se torne endêmica; tarefa, primariamente atribuída a todas as autoridades responsáveis pela saúde pública no país, incluindo as Câmaras Municipais.

Dentre as medidas preventivas, consta a recomendação nacional para o congelamento prévio do pescado em pelo menos - 20° C (menos vinte graus centígrados) por um período mínimo de sete dias ou - 35° C (menos trinta e cinco graus centígrados) por um período mínimo de 15 horas, de todo peixe que será consumido cru, de acordo com o Ministério da Saúde, por meio da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, em alerta técnico publicado em 16/04/2005, em conjunto com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, por intermédio do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Quanto à determinação de divulgação de certificado contida no art. 2° do projeto, o Código de Defesa do consumidor, em seu artigo 6°, dispõe que entre os direitos básicos do consumidor está o de ter informação adequada e clara sobre os produtos, com especificação correta de características, composição e qualidade, entre outros.

Pelos motivos expostos, nosso parecer é favorável à propositura. Porém, apresentamos um substitutivo, abaixo aduzido, complementando o projeto no que diz respeito à descrição mais detalhada do binômio tempo/temperatura ao qual deve estar submetido o produto, assimilando as demais alterações apresentadas pelo substitutivo da CCJ.

SUBSTITUTIVO N°

AO PROJETO DE LEI N° 179/2005.

Dispõe sobre a comercialização e consumo de peixe cru no Município de São Paulo, e dá outras providências.

A Câmara Municipal de São Paulo DECRETA:

Art. 1° - Fica proibida a comercialização e o consumo de peixe cru em todos os bares, restaurantes ou similares localizados na cidade de São Paulo, desde que não obedeçam os critérios estabelecidos por esta lei.

Art. 2° - Os proprietários dos estabelecimentos mencionados nesta lei deverão afixar em local visível certificado fornecido pelo fabricante informando que os peixes ali comercializados são congelados a - 35° C (menos trinta e cinco graus centígrados), por um período mínimo de 15 horas, ou a - 20° C (menos vinte graus centígrados), por um período mínimo de sete dias.

Art. 3° - O não cumprimento dos dispositivos mencionados nesta lei implicará ao infrator a imposição de multa no valor de R\$ 380,00 (trezentos e oitenta reais), cobrada em dobro em caso de reincidência.

Parágrafo único - A multa de que trata o caput deste artigo será atualizada anualmente pela variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE acumulada no exercício anterior, sendo que, no caso de extinção deste índice, será adotado outro índice criado pela legislação federal e que reflita a perda do poder aquisitivo da moeda.

Art. 4° - O Poder Executivo regulamentará esta Lei no prazo de 30 (trinta) dias contados a partir de sua publicação.

Art. 5° - As despesas com a execução desta Lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias suplementadas se necessário.

Art. 6° - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Sala da Comissão de Saúde, Promoção Social e Trabalho, 10/05/06.

J.F.Zelão - Presidente
Noemi Nonato - Relatora
Abou Anni
Atílio Francisco
Edivaldo Estima
Mário Dias