

DOM 29/11/2003 p.1-2

RAZÕES DE VETO

Projeto de Lei nº 728/02

Ofício ATL nº 745/03, de 27 de novembro de 2003

Senhor Presidente

Dirijo-me a Vossa Excelência para, nos termos do disposto no artigo 42, § 1º, da Lei Orgânica do Município de São Paulo, comunicar a minha deliberação pelo veto integral ao Projeto de Lei nº 728/02, aprovado por Essa Egrégia Câmara, de autoria do Vereador Wadih Mutran, que institui normas sobre o funcionamento de estabelecimentos comerciais que servem alimentos utilizando-se do sistema de serviço do tipo "self-service", no Município de São Paulo.

Com efeito, não obstante o meritório propósito que certamente norteou o seu autor, o qual objetiva prevenir riscos à saúde, no que respeita ao mérito a medida não poderá ser sancionada por este Executivo, haja vista sua contrariedade ao interesse público, na conformidade das razões a seguir aduzidas.

Inicialmente, mister é considerar que a legislação municipal vigente já contempla o objeto da propositura, e o faz com uma abordagem técnica e mais ampla, apresentando soluções que envolvem todas as etapas que compõem o processo de fornecimento de alimentos aos consumidores.

Nesse passo, cabe assinalar, por primeiro, a existência da Lei nº 13.456, de 26 de novembro de 2002, a qual dispõe sobre a utilização, pelos serviços municipais de vigilância sanitária em saúde, do Código Sanitário do Estado de São Paulo até a promulgação do respectivo Código Municipal.

Assim, em compasso com a mencionada lei, bem como pela necessidade de gestão plena do Sistema Único de Saúde - SUS, no plano local, passando as ações referentes à "Vigilância Sanitária" a ser responsabilidade do Município, já se encontra em trâmite, nessa Câmara, o projeto de lei do Código Sanitário do Município de São Paulo, de autoria do Executivo.

Isso tudo para não se falar na Portaria nº 2535/SMS-G, de 24 de outubro de 2003, a qual aprova o Regulamento Técnico para o Controle Higiênico-Sanitário em Empresas de Alimentos, elaborado em consonância com a legislação federal e estadual, que estabelece critérios e parâmetros para a produção de alimentos e bebidas, aplicados a todo estabelecimento que atue com a produção, fabricação, importação, manipulação, fracionamento, armazenamento, distribuição, venda e transporte de alimentos.

Esse regulamento, ao tratar de todas as exigências necessárias nas diversas fases de produção do alimento -- desde o recebimento até a distribuição e, ainda, ao obrigar as empresas a adotar as "Boas Práticas de Manipulação", assegura a qualidade do alimento, revelando-se completo e adequado para afastar qualquer risco à saúde pública.

Inclusive, no que tange, especificamente, ao assunto versado na propositura, citado regulamento estipula, em seu item 14.4.2, o quanto segue:

"14.4.2. Os pratos prontos e alimentos perecíveis expostos para o consumo em distribuição ou espera, devem permanecer sob controle de tempo e temperatura, protegidos de contaminações, segundo os critérios:

I - Alimentos quentes:

a - a 65° C ou mais, no máximo 12 horas.

b - a 60° C, no máximo 6 horas.

c - abaixo de 60° C, no máximo 1 (uma) hora.

d - Os alimentos que não observarem os critérios de tempo e temperatura estabelecidos devem ser desprezados.

II. Alimentos frios, que dependem somente da temperatura para a sua conservação:

a - no máximo a 10° C, por no máximo 4 horas.

b - entre 10° C e 21° C, por no máximo 2 horas.

c - alimentos que não observarem os critérios de tempo e temperatura estabelecidos devem ser desprezados."

Pois bem. Pela leitura do dispositivo, infere-se que as temperaturas preconizadas na mensagem, para a conservação dos alimentos, não condizem com aquelas, mais rigorosas, respeitadas hoje pelos referidos estabelecimentos.

E, certamente, as últimas, baseadas nas recomendações do "Codex Alimentarius", o qual considera, inclusive, o binômio tempo e temperatura, e auferidas por intermédio de pesquisas e de critérios utilizados no âmbito da Secretaria Municipal da Saúde, devem prevalecer.

Ademais, a proposta vinda à sanção, ao prever a colocação de tampa nas bandejas, não soluciona o problema da exposição dos alimentos, vez que o usuário terá de retirá-la a cada momento para servir-se. Nesse tópico, melhor prescreve o regulamento em vigor, pelo qual os alimentos deverão permanecer "protegidos de contaminações".

Além disso, tal regulamento disciplina questões afetas à responsabilidade técnica, ao treinamento do pessoal que tem contato com o produto, à utilização da água para o seu preparo, ao procedimento operacional, desde o recebimento da matéria-prima até o produto acabado ou a distribuição para o consumo, aos equipamentos, móveis e utensílios necessários para tanto e muitas outras.

Ainda, a matéria concernente à imposição de sanções encontra-se, da mesma forma, esgotada pelas leis em vigor. O Código Sanitário Estadual, em consonância com a Lei Federal nº 6437, de 1977, prevê as infrações sanitárias e comina e gradua as respectivas penalidades, como o fará, também, o correspondente código municipal. Por sua vez, o Decreto nº 42.740, de 20 de dezembro de 2002, que regulamenta a Lei nº 13.456, de 2002, estabelece as ações de inspeção sanitária e os procedimentos administrativos de vigilância em saúde, bem como a Portaria nº 82, de 27 de maio de 2003, da Secretaria Municipal de Abastecimento, dispõe, em síntese, sobre a competência da autoridade sanitária e a lavratura do auto de infração.

Como visto, a legislação que cuida do tema é abundante e oferece todo o tipo de regras voltadas à saúde dos munícipes, no tocante ao seu consumo de alimentos, afigurando-se, a medida, inoportuna e contrária ao interesse público.

D'outro lado, a superveniente edição de norma que venha a dispor sobre a mesma matéria é incompatível com o disposto no inciso IV do artigo 7º da Lei Complementar Federal nº 95, de 26 de fevereiro de 1998 (alterada pela Lei nº 107/01), pelo qual o mesmo assunto não poderá ser disciplinado por mais de uma lei, salvo quando a subsequente se destine a complementar lei considerada básica, hipótese que não se verifica na proposta em análise.

Ora, não consulta ao interesse maior da Administração, que almeja a consolidação das leis normatizadoras da matéria, o advento de nova lei, esparsa e pontual, a qual, inclusive, dificultará sobremaneira a necessária ação fiscalizatória.

Nessas condições, em face da apontada existência, no âmbito deste Executivo, de legislação mais abrangente para a matéria em questão, vejo-me na contingência de vetar integralmente a medida aprovada, devolvendo o assunto ao reexame dessa Egrégia Casa de Lei.

Na oportunidade, renova a Vossa Excelência protestos de elevado apreço e distinta consideração.

MARTA SUPLICY, Prefeita

Ao Excelentíssimo Senhor

ARSELINO TATTO

Presidente da Câmara Municipal de São Paulo