



CÂMARA MUNICIPAL DO RECIFE
Rua Princesa Isabel, 410 – Boa Vista – CEP: 50050-908
RECIFE – PERNAMBUCO – Fone: (81) 3301-1201



PARECER Nº

Referente ao Projeto de Lei nº 24/2011

Ementa: Proíbe a venda de carne previamente moída em Hipermercados, supermercados e outros estabelecimentos congêneres, localizados no âmbito do município do Recife.

CONSULTA

A comissão de Higiene, Saúde e Bem estar Social, recebeu para a análise e emissão de parecer, o Projeto de Lei nº 24/2011, da autoria da Excelentíssima Senhora Vereadora Aline Mariano, sendo designado como relator o Vereador Jadeval Manoel de Lima.

PARECER

Cuida o presente Projeto de Lei nº 24/2011 em proibir a venda de carne pré-moída em Hipermercados, supermercados e outros estabelecimentos congêneres a fim de que seja efetuado tal procedimento apenas na presença do consumidor para que haja uma melhor qualidade do produto e evitem-se riscos de contaminação.

Em sua justificativa a ilustre Vereadora ressalta a importância da visualização da moagem, por parte do consumidor, uma vez que a mistura de carnes previamente moída pode provocar sérios riscos à saúde, além de destoar a qualidade do produto.

Instados a opinar, passamos a tecer as considerações que entendemos pertinentes.

O Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor realizou teste em 27 tipos de carnes previamente moídas e todas as amostras foram rejeitadas, motivo pelo qual o Instituto vem defendendo – desde então – a proibição da venda da carne previamente moída. O teste, realizado em maio de 2006, obteve os seguintes resultados:

Para o Idec, a comercialização da carne pré-moída foi esquecida pelas autoridades sanitárias. "Os resultados demonstram que o consumidor está à mercê de um produto inadequado e perigoso para o consumo, pois a fiscalização é praticamente inexistente. Contribui para isso a balburdia na legislação, que é contraditória e confusa, sendo imperiosa a necessidade de uniformização das normas aplicadas à matéria" comenta Marilena Lazzarini, coordenadora institucional do Idec, que recomenda: "o consumidor não deve comprar carne pré-moída. Deve dar preferência à moagem na hora da compra e visível ao consumidor".

"Os resultados do teste revelaram que o consumidor precisa apurar ainda mais seu senso crítico, não só em relação aos produtos que consome, mas também em relação aos estabelecimentos comerciais onde compra", explica Murilo Diversi,

técnico especialista em alimentos do Idec. "Deve observar as condições de higiene, atitudes dos funcionários e temperaturas de conservação, uma vez que a fiscalização tem demonstrado deficiência em sua atuação."

Resumo das análises com carne pre-moída comercializada na cidade de São Paulo				
Local de compra	Ensaio realizado		Análise físico-química	
	Coliformes totais (máx. 100 NMP/g)	Coliformes fermentantes ou locais (máx. 300/g)	Lipídios (g/g úmida) (máx. 10%)	Proteína colagênica (aponeurose) (máx. 3%)
Frigorífico Cantareira	2.400	3,6	7,3	25
Porco Feliz Comércio de Carnes	24	2,3	5,8	13
Casa de Carnes Bif-Mole	2.400	2.400	17,0	51
Casa de Carnes Bol no Lago	2.400	240	5,3	17
Casa de Carnes Bol 2000	2.400	75	10,0	29
Casa de Carnes Bol da Sé	2.400	23	6,0	19
Central de Carnes Bela Vista	2.400	460	14,1	25
Center Carnes Flor do Campo Itirama	2.400	460	9,8	16
Comércio de Carnes Frigo Luz	2.400	93	20,3	28
Wal-Mart	460	3,6	7,0	26
Casa de Carnes Nova Parislene	2.400	23	9,4	27
Casa de Carnes Trem das Onze	2.400	43	6,6	56
Shopping Renascer Comércio de Carnes	2.400	290	18,4	29
Center Carnes Jôia do Tucuruvi	2.400	9,1	5,3	28
Carrefour	460	0,3	5,7	20
Entrepósito de Carnes Novo Pantanal	2.400	43	11,2	56
Sonda	2.400	3,6	6,3	7
Tortula Varejo de Alimentos	1.100	3,0	3,1	3
Casa de Carnes Inácia	2.400	1.100	10,5	20
Hortifrut Pavão de Ouro Mercaria	2.400	2,9	2,3	4
Mercadão de Carnes Jabaquara	2.400	75	5,6	16
Casa de Carnes Bol do Jabaquara	2.400	460	8,6	22
Casa de Carnes Lontra	2.400	460	4,4	18
Central de Carnes Nova Santa Catarina	2.400	150	6,7	19
Bufalo Grill	2.400	75	3,9	18
Bol Chic Alimentos	2.400	460	9,2	35
Extra (Cla. Brasileira de Distribuição)	290	0,36	6,4	18

A realidade não se restringe ao estado de São Paulo, mas se reflete em todo o Brasil e não poderia deixar de ser diferente em nosso Município.

Em Mato Grosso do Sul, a proibição da carne previamente moída já é Lei², decorrente do processo de normatização do Projeto de Lei do Deputado Estadual Pedro Kemp (PT). Em sua justificativa, o ilustre Deputado alegou que "A forma como a carne pré-moída é produzida e armazenada pode significar um grande risco à saúde do consumidor, uma vez que a simples mistura de parte do intestino de um animal pode contaminar o alimento com a bactéria *Escherichia coli*, extremamente nociva ao ser humano"³.

Em Goiás, a Deputada Cilene Guimarães (PR) elaborou Projeto de Lei sobre o tema em comento, que já foi aprovado e é lei, desde o segundo semestre do ano passado⁴.

¹ Disponível em: <<http://www.idec.org.br/emacao.asp?id=1137>> Acesso 18 abr 2011.

² Disponível em: <www.campograndenoticias.com.br/economia/3329.htm> Acesso 18 abr 2011.

³ Disponível em: <<http://www.hojems.com.br/hojems/0,0,00,3056-53423-CARNE+MOIDA+SO+NA+FRENTE+DO+CONSUMIDOR.htm>> Acesso 18 abr 2011

Em 2009, o Jornal Nacional, da rede Globo de Televisões, anunciou a notícia de que “nos últimos dois anos, 112 pessoas adoeceram no país, atingidas pela bactéria que se aloja na carne moída. O governo retirou 14 milhões de toneladas de carne das prateleiras”⁵. Não falaram do Brasil, mas sim, dos Estados Unidos da America, a notícia se referia àquele país. Imaginemo-nos, pois, a nossa situação atual.

Apesar dos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Carne Bovina em Conserva (*Corned Beef*) e Carne Moída de Bovino, por meio da Instrução Normativa Nº 83, de 21 de Novembro de 2003, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e da Secretaria de Defesa Agropecuária, as recomendações ali contidas são insatisfatórias no contexto da vivência do consumidor.

O texto do Projeto de Lei em comento é louvável, visando proteger a saúde do consumidor e preservar os direitos destes.

CONCLUSÃO

Em sede de conclusão, percebendo os benefícios que a lei trará a toda comunidade, tendo em vista a melhoria da qualidade da saúde e em respeito aos direitos do consumidor, opinamos favoravelmente pela APROVAÇÃO do projeto de lei Nº 24/2011, este é o nosso parecer.

Recife, 26 de abril de 2011.

Comissão de Higiene, Saúde e Bem Estar.

Luíz Eustáquio
Titular

Dra Vera Lopes
Titular

Vicente André Gomes
Titular

Jadeval de Lima
Suplente em
Exercício

⁴ Disponível em:

<http://www.tvcmn.com.br/materias/Lei_da_carne_moida_e_aprova_em_Goias_Agora_tera_algumas_regras_para_vender_o_produto.php> Acesso 18 abr 2011.

⁵ Disponível em: <<http://jornalnacional.globo.com/Telejornais/JN/0,,MUL1339989-10406,00-CARNE+MOIDA+VIRA+PREOCUPACAO+NACIONAL+NOS+EUA.html>> Acesso 18 abr 2011.