

01-0415/2006

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SUBSECRETARIA DE APOIO LEGISLATIVO - SGP2
SISTEMA DE APOIO AO PROCESSO LEGISLATIVO

PROJETO DE LEI

01 - 0415 / 2006

DE

2006

MATÉRIA LEGISLATIVA:

PL

01 - 0415 / 2006

DE

30/06/2006

PROMOVENTE:

VEREADOR

WILLIAM WOO

EMENTA:

DISPÕE SOBRE O FUNCIONAMENTO DE AVÍCOLAS E PEIXARIAS QUE
TRABALHAM COM ANIMAIS VIVOS PARA ABATE NO LOCAL NO ÂMBITO
DA CIDADE DE SÃO PAULO, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS

Há audiência pública realizada.

CNC Solutions
Tipo: Processo Legislativo
5/11/2010 18:29:06

00000021314-47



ARQUIVADO EM 30/05/2009

Viviane

CHEFE DE SEÇÃO
VIVIANE FERREIRA PÓ
Supervisora
SGP-33



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador William Vero

Folha nº 01 do proc.

Nº 4106

Adetina C. - M. Parlamentar
000.406

LIDO HOJE	
AS COMISSÕES DE 03 AGO 2006	
Constituição	
Juarez de Figueiredo	
Luis Carlos de Figueiredo	
Bn. Vero	
P = SID-NTE	

01-PL-0006
01-0415/2006

Dispõe sobre o funcionamento de avícolas e peixarias que trabalham com animais vivos para abate no local no âmbito da cidade de São Paulo, e dá outras providências.

A CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO decreta:

Art. 1º - O funcionamento de avícolas e peixarias que trabalham com animais vivos para abate no local, no âmbito do Município de São Paulo, deverá observar rigorosamente as condições previstas nesta lei.

Parágrafo Único - Os estabelecimentos supracitados referem-se a qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como todas as fases de preparo até rotulagem.

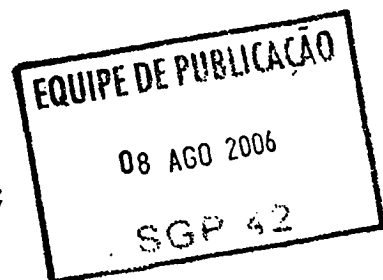
Art. 2º - A empresa prestadora dos serviços mencionados no artigo anterior deverá:

- I** - estar regularmente constituída;
- II** - possuir local adequado e seguro para o abate, de acordo com legislação municipal, estadual e federal;
- III** - oferecer condições de segurança sanitária;
- IV** - ser inscritas no Cadastro de Contribuintes Municipais - CCM e assim como na Subprefeitura e serão enquadradas como contribuintes do Imposto sobre Serviços - ISS

Art. 3º - As suas instalações deverão oferecer:

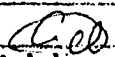
- I** - piso em declive;
- II** - paredes impermeabilizadas;
- III** - forro de material lavável;
- IV** - dependências separadas para cada fase de processamento;
- V** - rede de abastecimento de água e esgoto adequado.

Art. 4º - O transporte de animais:



17109 30/06/2006 10:05:26 - Protocolo Legislativo - SGP.22

Segue(m) juntado(s), nesta
data, documento(s) e folha de
informação rubricadas sob
nº 224
Em 25/08/10.6
Ass: _____


Adelina Cicone
Assistente Parlamentar
Registro 100.406



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador William Woo

Folha nº 02 do proc.
Nº 115/06
Adelina Cioffi - P. Parlamentar
R\$ 100.406

I – deverá ser feito em embalagens novas e apropriadas ou lavadas e desinfetadas.

II – utilizará veículos transportadores que devem ser previamente lavados e desinfetados.

Art. 5º - No caso de inobservância das normas previstas nesta lei, a empresa será notificada das irregularidades cometidas para regularização em 30 (trintas) dias, e caso a advertência não seja observada, será aplicada a multa de R\$ 500,00 (quinhentos reais), dobrada em caso de reincidência.

Parágrafo primeiro – 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 criado pela legislação federal e que reflita a perda do poder aquisitivo da moeda.

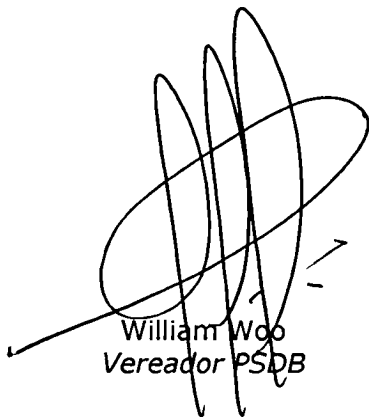
Parágrafo segundo – Na hipótese de não serem atendidas as determinações constantes desta lei, mesmo após a aplicação das multas mencionadas no "caput", poderá ser determinada a interdição e, conforme o caso, o fechamento da empresa.

Art. 6º - As despesas decorrentes da execução desta lei correrão por conta de dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 7º - O Poder Executivo regulamentará esta lei, no que couber, no prazo de 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua publicação.

Art. 8º – Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Sala das Sessões,


William Woo
Vereador PSDB



Câmara Municipal de São Paulo
Gabinete do Vereador William Woo

Folha nº 03 do proc.
Nº 115 de 06
Adelina Cioffi - Ass. Parlamentar
RE 100.406

JUSTIFICATIVA

As avícolas e peixarias que trabalham com animais vivos para abate no local fazem parte da vida das pessoas, que preferem produtos adquiridos nesses estabelecimentos por diversos motivos: por preferirem carnes frescas, por questões culturais, entre tantos outros.

No entanto, esses estabelecimentos precisam oferecer à população e aos seus consumidores padrões de higiene e qualidade dentro da legislação vigente, e cabe a este projeto de lei visa estabelece normas para tal.

Considerando o assunto de extrema importância, espero assim, que a proposta mereça a acolhida e atenção dos nobres Pares.



Câmara Municipal de São Paulo

SUBSECRETARIA DE APOIO LEGISLATIVO

Papel para informação, rubricado como folha nº 84

do processo n.º 01-415 de 2006 251 08 106 (a) QD

Adellina Cicone
Assistente Parlamentar
Registro 100.406

Tendo em vista o disposto no art. 212, incisos III e IV do R.I., sobre o assunto nada consta.


Inácio Veiga
Supervisor de Contr. do Proc. Leg.
SGP 22

À Comissão de Constituição e Justiça.

251 081 06


Ângela Bordin Andreoni
Subsecretária de Apoio Legislativo
SGP-2

RECEBIDO
 Comissão de Constituição e Justiça
 Em 30/8/06 às 17:45
[assinatura] RF 11/20

Ac. Nelson de Almeida - 1ª Mesa Vereadora
Carlos A. B. Júnior.
 Para: _____
 Se a: _____
 Em: 14/09/06 [assinatura]
 Obs: o prazo para manifestação é de 8 dias, nos termos do § 3º, artigo 63 do R.I.

RECEBIDO NA ACJ-3
 SUPERVISÃO DA ASSESSORIA JURÍDICA
 JURÍDICA DO PROCESSO LEGISLATIVO
 EM 19/09/06 ÀS 16:20
 POR [assinatura]

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
 Segue(m) em anexo(s) o(s) documento(s) rubricado(s)
 sob nº 05a 07 de informação nº 24 11/06
[assinatura]
SGRANGE DAHENE DOS SANTOS
 R.E. 12801
 Secretária



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

16 - PAR
16- 1593/2006

PARECER Nº _____ DA COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA
SOBRE O PROJETO DE LEI Nº 0415/06

Trata-se de projeto de lei, de autoria do nobre Vereador William Woo, que visa dispor sobre o funcionamento de avícolas e peixarias que trabalham com animais vivos para abate no local, no âmbito do Município de São Paulo.

A questão está inserida no âmbito do Poder de Polícia, que consiste na faculdade do Poder Público impor ações ou omissões no resguardo do interesse público. O artigo 78 do Código Tributário Nacional assim define o Poder de Polícia:

"Art. 78 Considera-se poder de polícia a atividade da Administração Pública que, limitando ou disciplinando direito, interesse ou liberdade, regula a prática de ato ou abstenção de fato, em razão de interesse público concernente à segurança, à higiene, à ordem, aos costumes, à disciplina da produção e do mercado, ao exercício de atividades econômicas dependentes de concessão ou autorização do Poder Público, à tranqüilidade pública ou ao respeito à propriedade e aos direitos individuais ou coletivos".

No mesmo sentido é o entendimento de Hely Lopes Meirelles:

"A polícia administrativa municipal deve estender-se a todos os locais públicos ou particulares abertos à frequência coletiva, mediante pagamento ou gratuitamente, bem como aos veículos de transporte coletivo...Nesses lugares a Administração municipal dispõe de amplo poder de regulamentação, colimando a segurança, a higiene, o conforto, a moral, a estética e demais condições convenientes ao bem-estar do público". (In: "Direito Administrativo Brasileiro", Ed. Malheiros, 6ª ed., p.364).

Na espécie o objetivo de interesse público a ser tutelado é a higiene e a saúde. Com efeito, a higiene é considerada de modo unânime do peculiar interesse local. Já a proteção e a defesa da saúde são matérias de competência concorrente da União, dos Estados e do Distrito Federal (C.F., art. 24, XII) e também dos Municípios já que a eles lhes é dado suplementar a legislação federal e estadual no que couber (C.F., art. 30, II).



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Note-se, inclusive, que, consoante o artigo 196, também do texto constitucional, *"a saúde é direito de todos e dever do Estado, garantido mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doença e de outros agravos..."*

A Lei Orgânica paulistana não deixou de reger sobre a matéria, ao estabelecer o seguinte:

"Art. 160 – O Poder Municipal disciplinará as atividades econômicas desenvolvidas em seu território, cabendo-lhe, quanto aos estabelecimentos comerciais, industriais, de serviços e similares, dentre outras, as seguintes atribuições:

I – conceder e renovar licença para instalação e funcionamento;

II – fixar horários e condições de funcionamento;

III – fiscalizar as suas atividades de maneira a garantir que não se tornem prejudiciais ao meio ambiente e ao bem-estar da população;

IV – estabelecer penalidades e aplicá-las aos infratores;

(...)

VII – regulamentar a execução e controle de obras, incluídas as edificações, as construções, reformas, demolições ou reconstruções, os equipamentos, as instalações e os serviços, visando a observância de normas urbanísticas de segurança, higiene e qualidade de vida em defesa do consumidor e do meio ambiente;"

Tais limitações se justificam no sentido da consecução do objetivo fixado no artigo 212 dessa mesma Lei Maior do Município, que dispôs que *"A saúde é direito de todos, assegurado pelo Poder Público."*

Por se tratar de matéria sujeita ao quórum de maioria simples para deliberação, é dispensada a votação em Plenário, cabendo tal prerrogativa às Comissões Permanentes, na forma do art. 46, X, do Regimento Interno desta Casa.



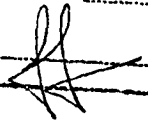
CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Assim, o projeto pode prosperar, estando amparado pelos artigos 24, XII; 30, I e II; e 196 da Constituição Federal, pelo artigo 78 do Código Tributário Nacional e pelos artigos 13, I e II; 37, *caput*; 160, I, II, III, IV e VII; e 212 da Lei Orgânica do Município.

Face o exposto, somos

PELA LEGALIDADE.

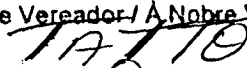
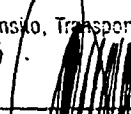
Sala da Comissão de Constituição e Justiça, 22/11/06

Publicado no DIÁRIO OFICIAL
de 25 / 11 / 06
página 105 coluna 1a
Conferido: 

À Doutra Comissão de Trânsito,
Transporte e Atividade Econômica.
Em, 27 / 11 / 06.

SOLANGE RAÍSSA DOS SANTOS
R.F. 10301
Secretária

Recebido na Comissão de Trânsito,
Transporte e Atividade Econômica.
Em 27 / 11 / 06 às 10 h 5
EDUARDO VASCONCELOS OLIVEIRA
R.F. 10835
Secretário

Ao Nobre Vereador / A Nobre Vereadora

Para relatar.
Sala da Comissão de Trânsito, Transporte e Atividade Econômica.
Em: 28 / 11 / 06
Pres. 
Obs: o prazo para manifestação é de 8 dias, nos termos do § 3º, artigo 5º da R.I.

Segue _____ juntado _____, nesta data
Documento _____ e _____ de informação
Rubricado _____ sob folha _____ nº 08
Em 27 / 12 / 06
EDUARDO VASCONCELOS OLIVEIRA
R.F. 10835
Secretário



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Folha nº 08 de
Processo nº 495/06
Eduardo Vasconcellos Oliveira
Rég. 10.835

16 - PAR
16- 1810/2006

PARECER Nº DA COMISSÃO DE TRÂNSITO, TRANSPORTE E ATIVIDADE
ECONÔMICA SOBRE O PROJETO DE LEI Nº 415/2006.

Objetiva o presente projeto de lei, de autoria do nobre Vereador William Woo (PSDB), que os serviços prestados em locais com animais vivos, avícolas e peixarias, com abate no local, deverão observar rigorosamente as seguintes condições:

- I - estar regularmente constituída;
- II - possuir local adequado e seguro para o abate, de acordo com a legislação municipal, estadual e federal;
- III - ser inscrita no Cadastro de Contribuintes Municipais - CCM e assim como na Subprefeitura, sendo enquadrados como contribuinte do Imposto Sobre Serviços - ISS.

As instalações deverão possuir piso em declive, paredes impermeabilizadas, forro de material lavável, dependências separadas para cada fase de processamento, com rede de abastecimento de água e esgoto adequado.

Quanto ao transporte dos animais deverá ser em embalagens novas e apropriadas ou lavadas e desinfetadas, bem como os veículos transportadores também terão de ser lavados e desinfetados.

A desobediência à esta lei implicará na aplicação de multa no valor de R\$ 500,00 (quinhentos reais) ao infrator, sendo este valor duplicado na reincidência.

Caso persista na irregularidade o estabelecimento comercial será interditado e dependendo da gravidade, a firma comercial será encerrada.

Justifica o Autor que o projeto visa preservar a saúde dos munícipes, oferecendo à população e aos seus consumidores padrões de higiene e qualidade dentro da legislação vigente.

A matéria proposta é de interesse público no que tange ao aspecto da proteção ao consumidor, uma vez que a ingestão de produtos inadequados causa problemas de saúde à população.

Outro aspecto a ser regulamentado é o abate de animais e a limpeza de peixes, devendo ser feitos em compartimentos distintos, longe da assistência popular.

Favorável ao presente projeto de lei ora apresentado.

Sala da Comissão de Trânsito, Transporte e Atividade Econômica, 21/12/06,

Presidente

Relator

A

Douta Comissão de

SAÚDE.

Em

22, 12, 06.

EDUARDO VASCONCELOS OLIVEIRA

RF. 10.835

Secretário

Recebido na Comissão de

Saúde Pr. Soc. e Trabalho

Em 22/12/06 as 1200 h,

ANA LUCIA DE OLIVEIRA SOUSA

RF 100.823

Secretária

Ao Nobre Vereador / À Nobre Vereadora

ROBERTO TRIPOLI

Para relatar:

Sala da Com.

Em 28/02/07

Trabalho.

Pres. Teófilo

Obs: o prazo para manifestação é de 4 dias, nos termos do § 3º, artigo 68 do R.I.

Segue m juntado Δ, nesta data

Documento Δ e papel de informação

Rubricado Δ sob folhas Δ n° 09

a 12 Em 26, 04, 07

ANA LUCIA DE OLIVEIRA SOUSA

RF 100.823

Secretária



Câmara Municipal de São Paulo

TAQUIGRAFIA

NÚCLEO TÉCNICO DE REGISTRO - SGP-4

SEM REVISÃO
TAQUIGRAFIA

COMISSÃO DE SAÚDE, PROMOÇÃO SOCIAL, TRABALHO, IDOSO E MULHER

PRESIDENTE: JOSÉ FERREIRA DOS SANTOS - ZELÃO

AUDIÊNCIA PÚBLICA

LOCAL: Câmara Municipal de São Paulo

DATA: 18 abril de abril de 2007

PL 415/06

OBSERVAÇÕES:

8870-B

Recebido na Comissão de
Saúde, Pr. Soc. e Trabalho
Em 24.04.07 às 13.15 h.
ANA LUCIA DE OLIVEIRA SOUSA
RF 100.823
Secretária



Câmara Municipal de São Paulo

T A Q U I G R A F I A

NÚCLEO TÉCNICO DE REGISTRO - SGP-4

Folha nº 10 de
Processo nº 415/06
Ana Lúcia de Oliveira Sousa
evento: 88793 100.023 18-04-07

rod.:S01 fl.:1 taq.:PAULA
Orador(es):Pres

rev.:

evento:88793 100.023 18-04-07

O SR. PRESIDENTE (José Ferreira dos Santos - Zelão) - Declaro aberta a 4ª Audiência Pública da Comissão de Saúde, Promoção Social e Trabalho, Idoso e Mulher, do ano de 2007. Estão presentes dos Srs. Vereadores Roberto Tripoli, Noemi Nonato, Claudio Prado e Gilson Barreto.

Esta é segunda audiência, vamos tratar da Vigilância Sanitária.

O primeiro projeto em primeira audiência do ex-Vereador e hoje Deputado Federal William Woo. É o PL 0415/2006, dispõe sobre o funcionamento de avícolas e peixarias que trabalhem com animais vivos para abate no âmbito da Cidade de São Paulo, e dá outras providências.

A Sra. Andréa Barbosa deseja fazer uso da palavra? É da Vigilância Sanitária. Em seguida, consultarei os Srs. Vereadores. Pergunto se tem alguém do Vereador William Woo.

Tem a palavra a Sra. Andréa Barbosa, da Covisa, da Secretaria da Saúde.

A SRA ANDRÉA BARBOSA - Trabalho na Coordenadoria de Vigilância em Saúde, da Secretaria da Saúde e estou representando o setor de Vigilância de Alimentos.

A nossa opinião sobre esse projeto é que ele está em desacordo com a Lei Federal nº 1.283/50, que prevê a fiscalização obrigatória de todos os produtos de origem animal. Essa atividade representa alto risco à saúde do consumidor, à saúde do trabalhador e ao meio ambiente.

O SR. PRESIDENTE (José Ferreira dos Santos - Zelão) - Uma pergunta. Não entendi bem. A Vigilância é contra o PL. É isso?

A SRA. ANDRÉA BARBOSA - Contra.



Câmara Municipal de São Paulo

TAQUIGRAFIA

NÚCLEO TÉCNICO DE REGISTRO - SGP-4

Folha nº - 11 - do
Processo nº 415/06
Ana Lúcia de Oliveira/Sousa
Reg. 100138-04-07

rod.:S01 fl.:2 taq.:PAULA
Orador(es):Pres

rev.:

evento:887 Reg. 100138-04-07

O SR. PRESIDENTE (José Ferreira dos Santos - Zelão) - O Vereador Gilson Barreto quer saber o porquê.

A SRA. ANDRÉA BARBOSA - Porque ela contraria uma legislação federal, que é a legislação que normatiza o abate de animais que tem de ser com inspeção federal, além das instalações, dos cuidados de higiene, tecnologia necessária para garantir a segurança do alimento, a questão do abate tem de ser feita sob inspeção federal. É um processo industrial e não pode ser feito de forma artesanal como é proposto no projeto.

O SR. GILSON BARRETO - Está contrário à lei ou vem retificar a lei federal?

A SRA. ANDRÉA BARBOSA - Está contrário, frontalmente contrário à lei federal.

O SR. PRESIDENTE (José Ferreira dos Santos - Zelão) - Tem a palavra o nobre Vereador Roberto Tripoli.

O SR. ROBERTO TRIPOLI - Sr. Presidente, mais uma vez me causa estranheza que este projeto, pelo que falou a representante da douta Secretaria de Saúde, é inconstitucional, ilegal. E, mais um projeto passa pela douta Comissão de Justiça sendo ilegal. Quer dizer, é um exemplo que dou aqui de perda de material que gastamos na Casa; perda de tempo humano. Vamos discutir esse projeto aqui; será discutido em outras Comissões; irá ao plenário para votar em primeira; depois tem substitutivo, vai votar em segunda; será encaminhado ao Sr. Prefeito e vetado porque é flagrantemente inconstitucional.

Apenas quero lembrar o Sr. Presidente que já falei sobre esse assunto em outras reuniões para que V.Exa. procurasse o Sr. Presidente



Câmara Municipal de São Paulo

TAQUIGRAFIA

NÚCLEO TÉCNICO DE REGISTRO - SGP-4

Folha nº 12 - do

Processo nº 415/06

Ana Lúcia de Oliveira Sousa
Reg. 100.823

rod.:S01 fl.:3 taq.:PAULA
Orador(es):Pres

rev.:

evento:8870.B data:18-04-07

da Comissão de Justiça porque isso tem acontecido muito. Quer dizer, a assessoria da Comissão de Justiça dá pela ilegalidade e os Srs. Vereadores mudam o parecer e assinam como legal. Se for em relação à lei ordinária podemos discutir, em relação à inconstitucionalidade flagrante não tem discussão. E está muito claro isso pelo que a representante falou. Então, apenas pedi a questão de ordem para registrar mais uma vez um flagrante de um projeto que é totalmente inconstitucional, ilegal e passou pela douda Comissão de Justiça.

Este era o registro que gostaria de fazer, Sr. Presidente.

O SR. PRESIDENTE (José Ferreira dos Santos - Zelão) - Está registrado, nobre Vereador Roberto Tripoli.

Pergunto se mais algum Sr. Vereador deseja se manifestar a respeito do projeto. (Pausa) Muito obrigado, Dra. Andréa. Não havendo nenhum inscrito para falar sobre o projeto, declaro encerrada a discussão do projeto, registrando a posição da Vigilância Sanitária como do Vereador Roberto Tripoli.

O segundo projeto é o PL 0124/2006, do vereador Russomanno, que dispõe sobre a obrigatoriedade de instalação de sistema neutralizador de odores nos veículos coletores, nos compactadores de lixo e nos compactadores estacionários de lixo do Município de São Paulo, e dá outras providências.

Consulto se há algum representante do Vereador Russomanno. Há, está com a palavra.

O SR. FRANCISCO BRUNO NETO - Sr. Presidente, demais vereadores que compõem esta Casa e que compõem esta egrégia Comissão, recebam

Segue anexo juntado Δ, nesta data
Documentado Δ a respeito de informação
Rubricado Δ sob folha Δ nº 13
a 4042 em 14/06/07

ANA LUCIA
ANA LUCIA DE OLIVEIRA SOUSA
RF 100.823
Secretária

Folha nº 13
do processo nº 415/06
Ana Lúcia de Oliveira Sousa
RF 100.823



Câmara Municipal de São Paulo

TAQUIGRAFIA

NÚCLEO TÉCNICO DE REGISTRO - SGP-4

SEM REVISÃO
TAQUIGRAFIA

**COMISSÃO DE SAÚDE, PROMOÇÃO SOCIAL,
TRABALHO, IDOSO E MULHER**

PRESIDENTE: JOSÉ FERREIRA DOS SANTOS - ZELÃO

REUNIÃO ORDINÁRIA

LOCAL: Câmara Municipal de São Paulo

DATA: 06 de junho de 2007

OBSERVAÇÕES:

Há grafia(s) não confirmada(s)

Intervenção, expressão ou palavra ininteligível/inaudível

8996

Recebido na Comissão de
Saúde, Pr. Soc. e Trabalho
Em 12.06.07, às 1800 h,

ANA LÚCIA DE OLIVEIRA SOUSA
RF 100.823
Secretária



Câmara Municipal de São Paulo

TAQUIGRAFIA

NÚCLEO TÉCNICO DE REGISTRO - SGE-4

Folha nº 14
Processo nº 446/06
Análise de Flavia Sousa
100.623

rod.:B01 fl.:1 taq.:DENISE
Orador(es):

rev.:

evento:8996

data:6-06-07

O SR. PRESIDENTE (José Ferreira dos Santos - Zelão) - Bom dia a todos, está aberta a sexta audiência pública da Comissão de Saúde, Promoção Social, Trabalho, Idoso e Mulher.

Quero registrar a presença do Vereador Gilson Barreto, Dr. Paulo Brandão, que representa a Secretária de Saúde, Dra. Maria Aparecida Orsini. Quero registrar a presença do Sr. Lorinaldo Cordeiro Alves e Andréia Boanova, da Covisa; Maria Aparecida, representante do Tribunal de Contas do Município de São Paulo.

O tema é vigilância sanitária, que tem como primeiro projeto, em segunda audiência, PL 415, do Vereador William Woo, que dispõe sobre o funcionamento de avícolas e peixarias que trabalham com animais vivos para abate no local no âmbito da cidade de São Paulo e dá outras providências.

Quero consultar se tem alguém para falar do projeto do Vereador William Woo. Por gentileza, pode usar o microfone.

O SR. JORGE - Sou do comércio de águas Água de Prata. Em relação ao projeto do Deputado Federal William Woo, foi pedido em relação a essa atividade que trabalhamos já há 40 anos no Estado de São Paulo e em vários municípios fora de São Paulo. Pedimos em relação a esse problema com a vigilância sanitária, a única coisa que pedimos é para acabar com esse abate de frangos artesanal e tentar uma legalização de uma inspeção municipal. O Estado deu para grandes empresas o que chamamos de Usipe; para a média empresa deu o Usispe; e esqueceu da pequena empresa, que é o varejo, que hoje, no Estado de São Paulo tem mais de 1.500 avícolas.



Câmara Municipal de São Paulo
TAQUIGRAFIA
NÚCLEO TÉCNICO DE REGISTRO

Folha nº 15
do processo nº 415/06
Ana Lúcia de Oliveira Sousa
CPF nº 190.923

rod.:B01 fl.:2 taq.:DENISE
Orador(es):

rev.:

evento:8996

data:6-06-07

Então, pedimos que em vez de acabar com o nosso trabalho, tentar uma legalização em cima de uma inspeção municipal. Em vários lugares, em outros estados, existe essa inspeção municipal. É só.

O SR. PRESIDENTE (José Ferreira dos Santos - Zelão) - Consulto o Dr. Paulo Brandão se quer falar sobre o projeto.

O SR. PAULO BRANDÃO- Em nome da Secretária Municipal de Saúde, cumprimento o Vereador, os presentes. Parabenizo o Vereador William Woo pela iniciativa porque temos uma representante da Covisa, Andréia, que fará uma explanação, representando a Secretaria Municipal da Saúde.

O SR. PRESIDENTE (José Ferreira dos Santos - Zelão) - Obrigado. Gostaria de chamar a Andréia Boanova.

A SRA. ANDREIA BOANOVA - Em primeiro lugar, gostaria de esclarecer que a atividade de abate de animais é industrial, portanto, está sujeita às legislações da inspeção federal ou inspeção estadual. Não é uma atividade que possa ser realizada de forma caseira ou de forma sem inspeção ou instalações adequadas e sem higiene adequada também. E tem de ter a fiscalização em cima dos animais que vêm para o abate e de toda tecnologia aplicada até obter a carcaça.

O que queria dizer é que esse projeto de lei não contemplou em momento alguma a questão da inspeção. Ele simplesmente pede a legalização de um abate que é considerado clandestino, sem inspeção, e da mesma forma vem sendo fiscalizada também há muitos anos. Somos contra a legalização desse projeto de lei em função de ser inconstitucional, afronta as legislações federal, estadual e municipal.



Câmara Municipal de São Paulo
TAQUIGRAFA
NÚCLEO TÉCNICO DE REGISTRO - SGP-4

Folha nº 16

do processo nº 415/08

Ana Lúcia de Oliveira Sousa

RF 100.A3

rod.:B01 fl.:3 taq.:DENISE
Orador(es):

rev.:

evento:8996

data:6-06-07

O SR. PRESIDENTE (José Ferreira dos Santos - Zelão) -

Obrigado. Peço que a assessoria ...

...faça o relatório, comunica...B02

SEMPRE EM NOSSA MENTE



Câmara Municipal de São Paulo
TAQUIGRAFIA
NÚCLEO TÉCNICO DE REGISTRO - SGPE 023

Alha 67
do processo nº 415/06
Anelise de Oliveira Sousa

rod.: B02 fl.:1 taq.: ANELISE
Orador(es):

rev.:

evento: 8996 data: 06-06-07

...o relatório, comunica o ex-Vereador hoje Deputado Federal William Woo do posicionamento aqui da Anvisa. Queria também registrar a presença do Pedro Soken Ungin(?), que é assessor do Deputado Federal William Woo.

O SR. GILSON BARRETO - Qual o Vereador que ficou como relator do projeto?

O SR. PRESIDENTE (José Ferreira dos Santos - Zelão) - Não tenho certeza, mas acho que foi o Vereador Roberto Tripoli.

O SR. GILSON BARRETO - Ok.

O SR. PRESIDENTE (José Ferreira dos Santos - Zelão) - Declaro aprovado, em segunda audiência, o PL 0415/2006, mesmo com as posições declaradas pela Covisa.

Segundo projeto: em primeira audiência, PL 0527/2006, de autoria do Vereador Toninho Paiva. Dá nova redação ao artigo 51 da Lei 13.745m, de 09 de janeiro de 2004, que institui o Código Sanitário do Município e dá outras providências. Consulto o plenário se há alguém do Gabinete do Vereador Toninho Paiva. Não tem? Chamo a Inês para falar sobre o projeto.

A SRA. INÊS - Bom dia. Sobre o projeto, a Covisa se posiciona favoravelmente à alteração da redação, como foi proposto pelo Vereador, mas fazemos uma ressalva. Pelo projeto de lei, a redação passaria a ser: "As farmácias e drogarias podem manter serviço de atendimento ao público para realização de curativos de pequeno porte e aplicação de injeções, desde que pelo farmacêutico ou por técnico habilitado nos termos da legislação federal relativa à matéria. Então, a gente propõe que a redação fique idêntica ao Decreto 5991, da Lei



rod.: B02 fl.:2 taq.: ANELISE
Orador(es):

rev.:

evento: 8996

data: 06-06-07

Federal de 1973. O artigo 18 dispõe: "É facultado à farmácia ou drogaria manter serviço de atendimento ao público para aplicação de injeções, a cargo de técnico habilitado, observada a prescrição médica". E a gente só incluiria sob supervisão do farmacêutico.

O SR. PRESIDENTE (José Ferreira dos Santos - Zelão) - Obrigado, Inês.

O SR. GILSON BARRETO - A observação da Covisa é salutar, muito importante. É um projeto que vem solucionar algumas emergências, principalmente na periferia.

O SR. PRESIDENTE (José Ferreira dos Santos - Zelão) - Declaro concluída a primeira audiência pública desse PL 527, do Vereador Toninho Paiva.

O PL 137/2006, em primeira audiência, do Vereador Russomanno, proíbe a comercialização de queijos pré-fatiados, embalados pelos supermercados, mercados, padarias e similares no Município e dá outras providências. Prof. Francisco, representante do Vereador Russomanno.

O SR. FRANCISCO - Sr. Vereador José Ferreira, DD. Presidente desta Sessão e audiência, nobre Vereador Gilson Barreto aqui presente, Dr. Paulo Brandão, senhoras e senhores, muito bom dia. Nosso projeto requer um pouco de pausa e tranquilidade para podermos falar sobre ele. Em primeira audiência, Sr. Presidente, o projeto de número 137/2006, hoje em pauta, de iniciativa e lavra do Vereador Atila Russomanno, autuado em 07 de março de 2006, com leitura na sessão ordinária de número (Ininteligível), do dia 8º e publicada em diário oficial na data de 09 do mesmo mês e ano, traz e tem por objeto principal proibir a comercialização de queijos pré-fatiados e



rod.: B02 fl.:3 taq.: ANELISE
Orador(es):

rev.:

evento: 8996

data: 06-06-07

embalados pelos supermercados, mercados, padarias e similares no Município de São Paulo, com a única e exclusiva razão de se guardar a saúde do consumidor. Justifica o projeto, com um simples arrazoadado, a preocupação em relação a vencimento da validade do produto, o qual se torna impróprio para consumo dos seres humanos com sérias conseqüências à saúde. Ainda justifica, de forma simples, o descaso quanto a atendimento ao consumidor nos estabelecimentos acima identificados com a falta de higiene e conservação do produto, não respeitando a dignidade da pessoa humana.

Nesses termos, passamos... (Anelise)

SEM REGISTRO DE PROTOCOLO



rod.: B03 fl.:1 taq.: ANELISE
Orador(es):

rev.:

evento: 8996

data: 06-06-07

Nesses termos, passamos a algumas considerações, a saber:

Primeiro, considerando a necessidade do constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área da alimentação, visando à proteção da saúde da população; segundo, considerando a importância de compatibilizar a legislação nacional com base nos instrumentos harmonizados do Mercosul relacionados a rotulagem nutricional de alimentos embalados, ou seja, Resolução GMC nº 33/03 e a 46/03; considerando ainda que a rotulagem nutricional facilita ao consumidor conhecer as propriedades nutricionais dos alimentos, contribuindo para um consumo adequado dos mesmos; considerando ainda que a informação que se declara na rotulagem nutricional complementa as estratégias e políticas de saúde dos países em benefício também da saúde do consumidor; considerando, enfim, que é conveniente definir claramente a rotulagem nutricional que devem ter os alimentos embalados que sejam comercializados com o objetivo de facilitar a livre circulação dos mesmos, atuar em benefício do consumidor e evitar obstáculos técnicos ao comércio, adotou-se essa resolução. Assim, Sr. Presidente, Srs. Vereadores, Dr. Mauro e demais participantes desta audiência, primeiro, devem ter os produtos (queijos) o constante indicado na legislação pertinente, tais como: Primeiro, na rotulagem nutricional, devem ser declarados os seguintes nutrientes: valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e sódio. Segundo, o descumprimento ao termo dessa resolução, vige na própria forma da sua constituição, a infração sanitária sujeito o disposto da Lei 6437, de 20 de agosto de 77 e demais e outras aplicáveis ao caso. Terceiro, o presente regulamento técnico se



rod.: B03 fl.:2 taq.: ANELISE
Orador(es):

rev.:

evento: 8996

data: 06-06-07

aplica à rotulagem nutricional dos alimentos produzindo e comercializando qualquer que seja sua origem, embalados na ausência do cliente e postos para ser oferecidos aos consumidores, (Ininteligível) em bandejas e colocados de maneira às vezes não tão levadas ao conhecimento da própria regra e da própria regulamentação. Quarto, o regulamento técnico que se aplica, sem prejuízo das disposições estabelecidas em outros regulamentos técnicos específicos. Quinto, para entendimento de todos, a rotulagem nutricional é toda descrição destinada a informar ao consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento, não só o queijo, mas, hoje, especificamente aqui falamos do queijo. Não é só do queijo. Com efeito, a rotulagem nutricional compreende: a) A declaração do valor energético de seus nutrientes; b) a declaração de propriedade nutricional que é nada mais nada menos do que uma informação nutricional complementar e necessária. Isso tudo em função dos três itens apresentados, significa dizer: a declaração de nutrientes é uma relação ou enumeração padronizada do conteúdo de nutrientes de um alimento; segundo declaração de propriedades nutricionais, que é uma informação nutricional complementar, é qualquer representação que afirme, sugira ou implique de um produto ser possuidor de propriedades nutricionais particulares especialmente, mas não somente em relação ao seu valor energético e conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos, fibras alimentares, assim como o seu conteúdo de vitaminas e sais minerais; terceiro, como nutriente é qualquer substância química, consumida normalmente como componente de um alimento, pode-se até assim ser mais ou menos diluída. A) proporciona energia; b) é necessário que se



rod.: B03 fl.:3 taq.: ANELISE
Orador(es):

rev.:

evento: 8996

data: 06-06-07

contribua para o crescimento, desenvolvimento e manutenção da saúde, da forma fisiológica, nas suas características. Terceiro, a carência não venha a ocasionar mudanças químicas. E, por último, há de se entender que não pode ficar olvidado de qualquer apresentação, a esses produtos fatiados o carboidrato ou hidratos de carbonos ou glicídicos, açúcar ou fibra alimentar e a gordura diversificada a essas próprias proteínas. Para finalizar, três são os tópicos que nos parecem mais adequados. O produto, no caso, o queijo fatiado, perde, uma vez fatiado, primeiro, o valor nutricional, quando, nas prateleiras, ou nos seus expositores, chega a mais ou menos próxima de zero a sua temperatura. Dois, a vida útil do produto. Quem nos pode garantir a exata data do vencimento desse ou daquele produto fatiado, de vez que não ocorre diariamente qualquer controle dos órgãos públicos nos estabelecimentos, exceto e único o controle do próprio estabelecimento. Em suma, o prazo de validade fica a critério do estabelecimento vendedor, o que pode ser considerado juridicamente falando absurdo dos absurdos. Três, nos rótulos, nada visível para o consumidor, exceto uma simples etiqueta do preço e da validade assinalada pelo comerciante vendedor, ali expressos em dias e datas, simplesmente expostos à venda e às vistas do consumidor sem qualquer rubrica da autoridade competente. Quarto, o produto fatiado e embalado incontestavelmente perde esse produto: primeiro,

a procedência de seu fabricante (não sei de quem é)...(B04)



rod.:B04 fl.:1 taq.:CAMILO
Orador(es):

rev.:

evento:8996

data:06/06/07

o produto fatiado e embalado. Incontestavelmente se perde esse produto. Primeiro, há a questão da procedência de seu fabricante. Não sei quem é o fabricante. Isso decorre do fato de o produto não ter sua própria embalagem.

Segundo, a origem do produto, em razão de não ter a data de sua fabricação. Evidentemente não sabemos sua origem.

Terceiro, a confiança de não haver contaminação cruzada. Isso, com a ausência de qualquer inspeção sanitária, torna-se muito mais grave do que a simples bactéria.

Quanto ao controle de qualidade, especialmente na matéria de queijo, assim passamos a caracterizá-lo: Informações prestadas por laticínios de nossa consulta e de nossa confiança. Quando fechado, o que protege o queijo? A proteção é feita pela embalagem e pela temperatura do lugar onde ele é armazenado.

Quando o produto está fora do vácuo, o que pode ocorrer? Ocorre oxigenação, e com isso há o aparecimento de mofo, bolor, ranço e levedura, que nada mais é do que o próprio fermento.

Como o produto deve ser armazenado? Embalado a vácuo, a uma temperatura mínima de 1° grau e máxima de 6°.

Que bactérias o queijo já aberto produz? Mofo e levedura, que aderem e se desenvolvem na superfície do queijo, formando aquela crosta, o amarelado mais escuro, que habitualmente cortamos e jogamos fora.

Quais os prejuízos ao organismo? Quantidade muito elevado do mofo e levedura podem causar um processo extraordinariamente alérgico.



rod.:B04 fl.:2 taq.:CAMILO
Orador(es):

rev.:

evento:8996

data:06/06/07

O que se pode fazer, usando de má-fé, para o reaproveitamento? O queijo que já se apresente estar impróprio para o consumo, apresentando-se com uma casca, formando pelo mofo e pela levedura, quando fora da temperatura adequada entre 1° a 6°? Far-se-á a operação limpeza. Vale-se dizer, limpa-se a peça, as fatias ou os pedaços com um produto químico chamado de sorbato, utilizado em laticínios e também para os comerciantes quando for usado para o seu próprio consumo. Chamado ele de sorbato, voltando, em seguida, ao estado normal de sua própria aparência.

Esse produto químico deve ter uma série de formas prejudiciais a todo e qualquer organismo humano. Ele é simplesmente colocado dentro de uma bacia, a qualquer critério, ou, num tanque, a qualquer critério, ou em qualquer recipiente que o que coloque em água, mais o produto e a festa do queijo. Conseqüentemente ele volta ao estado de se ver alguma coisa bonita. Fatia-se, ou, se já fatiado, ou ainda em pedaço, volta para que o consumidor, a vista de seus olhos, levar isso para casa, levando efetivamente o mal, e não efetivamente o mal necessário, mas sim prejudicial.

Por derradeiro, demonstrou-se até aqui, nessas linhas acima, que só nos resta findar essa nossa participação em nome do Vereador Russomano, dizendo que, segundo a OMS, Organização Mundial de Saúde, estima-se que, todo dia, no mundo, 40.000 pessoas, principalmente crianças, morrem por desnutrição e por doenças associadas a alimentos. As doenças provocadas por ingestão de alimentos representam um grande perigo à população, e ocorrem, em grande número, mesmo em países desenvolvidos.



rod.:B04 fl.:3 taq.:CAMILO
Orador(es):

rev.:

evento:8996

data:06/06/07

Inúmeras pesquisas realizadas por órgãos públicos, universidades, pelo Ibec e pelo Inmetro mostram altos níveis de contaminação química e microbiana em produtos alimentícios em geral.

Pelos dados fornecidos, aproximadamente 20% dos produtos alimentícios testados pelo Idec, nos últimos nove anos, estavam em desacordo com a legislação sanitária. Quarenta por cento deixavam de trazer informações importantes para os consumidores.

"Fatiados igual pesquisa, igual fonte, igual Revista Época." Trinta por cento dos queijos fatiados e coliformes fecais em desacordo vão à legítima sanitária. São os provocadores de estarem no supermercados ou nas casas que assim vendem com a contaminação.

Estapilococos quer dizer que não há nenhuma forma de controle por parte de nossos órgãos e do nosso glorioso município.

Sr. Presidente, agradeço a atenção de V.Exa., e me coloco à disposição aos presentes.

Há toda essa matéria para debatermos.

Muito obrigado.

O SR. PRESIDENTE (José Ferreira dos Santos - Zelão) - Muito obrigado, Sr. Francisco.

Tem a palavra o Sr. Paulo Brandão.

O SR. PAULO BRANDÃO - Parabenizo o professor Francisco pelo embasamento de sua defesa, sob o ponto de vista

técnico e gostaria (05)



rod.:B05 fl.:1 taq.:DALVA
Orador(es):

rev.:

evento:8996

data:06-06-07

E gostaria de ouvir a nossa representante da Covisa, Sra. Ivanise Segalla.

A SRA. IVANISE SEGALLA - Bom dia a todos. Tenho algumas colocações a fazer a respeito do referido projeto. Inicialmente a comercialização apenas de queijo para fatiar, está colocando que se pensarmos em termos de produtos de origem animal, que podem ter contaminação temos de pensar em outros produtos além do queijo.

Alguns pontos colocados pelo assessor do vereador que gostaria de estar colocando. A questão no projeto de lei ele fala da proibição puro e simplesmente da comercialização de produtos pré-fatiados. A gente acha que é muito mais importante que simplesmente a prevenção do pré fatiamento, foi colocado a questão da temperatura de conservação do produto. Independente se ele é pré-fatiado, ou fatiado na presença do consumidor, todo produto de origem animal, presunto queijo, é essencial que ele tenha de se manter na temperatura de conservação de acordo com o fabricante. Cada produto desse tem um processo produtivo próprio que exige uma temperatura de conservação. Independente se ele é pré-fatiado com antecedência ou na frente do consumidor, o importante é todo o processo produtivo, desde o produtor até o transporte, o armazenamento, o fatiamento e a distribuição. Simplesmente proibir que haja um pré fatiamento não vai evitar nenhum tipo de outra contaminação se esses cuidados não forem tomados.

O senhor falou bastante bem do *estafilocos áureos* é uma bactéria presente mucosas que podem estar contaminando alguns produtos, inclusive queijos. É bastante comum acontecer em produtos que tem grau de proteína elevado e pode causar contaminações bastantes



rod.:B05 fl.:2 taq.:DALVA
Orador(es):

rev.:

evento:8996

data:06-06-07

sérias, mas a simples proibição do pré fatiamento desse produto não vai inibir, ou diminuir ou aumentar a presença dessas bactérias se ela já estiver pré presente no produto.

Outra coisa é a questão do prazo de validade pós fatiamento. O importante é que qualquer tipo de estabelecimento, já falei, isso em outra audiência, tem um compromisso ético com os serviços prestados à população. Independente, se ele fatia na hora ou faz um pré fatiamento, e coloca esse produto em exposição à venda, esse produto tem de ter um prazo de validade pré determinado, uma rotulagem adequada com informação adequada para o consumidor.

O senhor disse muito bem sobre alergias, existem alergias além das leveduras e dos fungos, existem alergias aos próprios componentes existentes em alguns produtos. Tem pessoas que são alérgicas a aditivos a produtos que são utilizados. A informação para o consumidor é essencial. Isso é garantido pelo código sanitário do município de São Paulo, pelo regulamento técnico, específico que temos no Município, e pelo próprio código em defesa do consumidor. A questão de rotulagem nutricional existe também uma resolução federal que a gente usa, que é uma resolução de Anvisa, da informação nutricional. E essencial, inclusive, no mundo de hoje em que vivemos que esperamos que as pessoas tenham hábitos de vida mais saudáveis, aprendam a ler rótulos e a ter a informação correta dessa informação nutricional.

Nosso questionamento é o seguinte: porque exclusivamente em cima do queijo, quando existem outros produtos pré-fatiados que podem estar sendo regulamentados. A proibição do pré-fatiamento temos de levar em consideração que quando se faz fatiamento de um produto, por



Câmara Municipal de
TAQUIGRAFIA

NÚCLEO TÉCNICO DE REGISTRO - SGP-4

Folha nº 28
do processo nº 415/06
Ana Lúcia de Paula Sousa

RF 100.823

rod.:B05 fl.:3 taq.:DALVA
Orador(es):

rev.:

evento:8996

data:06-06-07

exemplo, se têm baterias normais no queijo, normais no presunto é importante se fazer justamente um processo de limpeza de higienização da máquina fatiadora, para não haver contaminação. Muitas vezes até diminui essa contaminação se você tiver períodos pré-determinados para fazer isso. Vamos fatiar queijos, vamos embalar, rotular, armazenar e expor a temperatura adequada, fazer um processo de higienização adequada para depois fatiar outros tipos de produtos.

Da maneira que a redação foi feita desse projeto, acaba limitando uma atividade que na realidade o que temos de preocupação, realmente expor a venda produtos seguros com prazo de validade e que não acarrete danos à saúde do consumidor.

O SR. PRESIDENTE (José Ferreira dos Santos - Zelão) - Com a palavra o Prof. Francisco.

O SR. FRANCISCO - Antes de mais nada agradecer a participação da senhora que tem uma capacidade extraordinariamente, maior do que a minha, e que ela vem com essa vozinha mansa, essa vozinha pequena, onde a gente fica até com um pouco de preocupação na audição, ela consegue sempre colocar alguma coisa para que a gente tenha, com a permissão do Presidente, ter de voltar. O fato do queijo é o início. É aquilo: vamos ver o queijo para depois vemos o resto. Acontece que quando vamos nos supermercados, como nós mesmos fizemos essa pesquisa, existe salames por exemplos que estão maravilhosamente embalados, da Sadia, por exemplo. Salsicha a mesma coisa, presunto a mesma coisa, agora o queijo na mesma embalagem da Sadia, na mesma embalagem das outras empresas que tem aquela embalagem toda específica, no queijo a senhora não encontra. O que, me parece que ficou sendo, dentre todos



Câmara Municipal de

T A Q U I G R A F I A

NÚCLEO TÉCNICO DE REGISTRO - SGP-4

Folha nº 29
de 45/06
Ana Lúcia de Oliveira Sousa
100323

rod.:B05 fl.:4 taq.:DALVA
Orador(es):

rev.:

evento:8996

data:06-06-07

os pertences de uma grande casa de supermercado, mercearia, o filho pobre, abandonado ou talvez aquele que mais tenha saída por estar ainda o mais barato de todos eles.

Mas gostaria de fazer uma colocação dos embutidos, que é de um guia do consumidor, de um outro estado, que não interessa declinar o nome, para não fazermos a publicidade dele, que diz aqui o seguinte: embutidos de frios, produtos kameos: salsicha, mortadela, presunto, lingüiça e o queijo, como também o apresuntados, produzindo isso tudo à base de uma série de outros produtos, levando-se em consideração e por isso a manutenção de ser refrigerados constantemente. Se isso for necessário até em câmeras, efetivamente para este tipo de produtos utilizados. O queijo perdeu, na sua origem, o fabricante. Isso ficou só para o dono do estabelecimento. Ele compra lá o queijo "A" o queijo "B" e o queijo "C". Ele fatia, coloca na bandejinha mal e porcamente às vezes aplicado num lugar de guardo, coloca por cima aquela proteção e em seguida fita do supermercado: 200gs, validade três dias e o preço. Pergunto: cadê a procedência desse queijo? Se não bastasse isso, além dessa procedência, por uma informação, que obtivemos durante a semana, quando a senhora tira da embalagem principal, mesmo voltando à parte que sobra e fechado de uma maneira qualquer, fizemos o teste, por exemplo, pegamos o pedaço de queijo colocamos num saquinho plástico de microondas, fechamos, colocamos na geladeira, em dois dias ele estava exatamente nas condições que colocamos. Ou seja, com uma casca de coloração mais forte, dura e que efetivamente dali em diante teremos duas qualidades, de proteínas, ou de queijos, ou de qualquer outra coisa. Nesse sentido que o queijo me parece um pouco



Câmara Municipal de

TAQUIGRAFIA

NÚCLEO TÉCNICO DE REGISTRO - SGP-4

Folha nº 30	415/06
do processo nº	
Ana Lúcia de Oliveira Sousa	
FF 10323	

rod.:B05 fl.:5 taq.:DALVA
Orador(es):

rev.:

evento:8996

data:06-06-07

mais preocupante. No momento seja também a preocupação do vereador não só queijo, como uma serie de outros produtos.

Muito obrigado.

O SR. PRESIDENTE (José Ferreira dos Santos - Zelão)

SEM REGISTRO DA TAQUIGRAFIA



Câmara Municipal de

TAQUIGRAFIA

NÚCLEO TÉCNICO DE REGISTRO - SGP-4

Folha nº 31

do Processo 415/96
Ana Lúcia de Oliveira Sousa

FIA 823

rod.:B06 fl.:1 taq.:DALVA
Orador(es):

rev.:

evento:8996

data:06-06-07

O SR. PRESIDENTE (José Ferreira dos Santos - Zelão) - Tem a palavra, o nobre Vereador Gilson Barreto.

O SR. GILSON BARRETO - Sr. Presidente, não querendo polemizar, mais discordar do Prof. Francisco, quando ele fala que o poder público nada faz. O poder público faz sim. Tem acompanhado principalmente a Covisa, que tenho acompanhado de perto o trabalho. A fiscalização da cidade de São Paulo, tem cumprido o seu dever. Quanto a isso eu discordo.

Agora precisamos rever os valores do mundo. Vamos ver outros países, até maionese esta embalada. Precisamos rever esses valores, essas questões, isso ai pode até discutir um pouco na segunda Audiência.

O SR. PRESIDENTE (José Ferreira dos Santos - Zelão) - Muito obrigado, nobre Vereador Gilson Barreto.

Declaro encerrada essa audiência ao Projeto de Lei 137, de autoria do nobre Vereador Russomanno, levando em consideração as observações feitas pela Covisa.

Passemos ao PL 482/05, primeira audiência, de autoria do nobre Vereador Aurélio Nomura, que dispõe sobre a criação do programa de produção de fito-terapicos no Município de São Paulo, e dá outras providências.

Com a palavra o Sr. Henrique.

O SR. HENRIQUE - Boa tarde a todos. Sr. Presidente, Sras. e Srs. presentes, o presente dispõe sobre a criação do programa de produção de fito-terapicos no Município de São Paulo, e dá outras providências. O programa tem como objetivo fomentar uma política de



rod.:B06 fl.:2 taq.:DALVA
Orador(es):

rev.:

evento:8996

data:06-06-07

acesso da população a medicamentos naturais, eficazes sob a orientação de profissionais ligados a área de fito-terapicos, e dito-farmacus medicinais. Consumidos na forma de cápsulas, géis, xaropes, extratos, tinturas, chás e pós. Visando a implementação da sistemática do atendimento ambulatorial em fito-terapia na rede pública da saúde municipal.

A iniciativa estabelece que o referido programa poderá promover a integração do sistema publico municipal, serviço e pesquisa, em parcerias com órgãos do Estado, da União, de Governos estrangeiros. Bem como a iniciativa privada e a comunidade. Para que sejam atingindo os objetivos propostos, deverão ser observados os seguintes procedimentos: formação de pessoal ligado a área de plantas medicinais, por meio de cursos de especialização em fito terapia. Visão da capacitação de botânicos, agrônomos, médicos, farmacêuticos, enfermeiros e demais profissionais afins, bem como alunos de 1º, 2º e 3º graus com afinidades na área.

Segundo, buscar estruturação....



rod.:B07 fl.:1 taq.:PAULA
Orador(es):

rev.:

evento:8996

data:06-06-07

Segundo, buscar estruturação sistemática da pesquisa científica abrangendo os aspectos botânicos, agrônomos, farmacológicos, medicinais e de observação clínica possibilitando a padronização e qualificação de fitofarmacos.

Apoio de entidades públicas para o cultivo de plantas medicinais mantendo a diversidade das espécies e incentivando os estudos agrônomos. Incentivo ao cultivo de plantas medicinais pelas comunidades e por pequenos agricultores assessorados por técnicos formados, respeitando o manejo sustentado das espécies contribuindo para a preservação dos recursos genéticos.

Aí, acabo me apoderando um pouco da fala do Vereador Gilson Barreto sobre mudança de cultura, acho que a sociedade deve se esforçar na mudança de cultura. Ontem tivemos o Dia do Meio Ambiente.

Por fim, gostaria de salientar que a propositura tem por escopo a proteção da saúde e sob esse aspecto encontra fundamento no texto constitucional com efeito a proteção e defesa da saúde. É matéria de competência concorrente da União, dos Estados e do Distrito Federal, art. 24, inciso XII, da Constituição Federal, e também dos municípios. Já que ele é dado complementar à legislação federal, estadual no que couber, art. 30, inciso II, da Constituição Federal.

Gostaria, finalizando, de contar com o apoio de todos e manter o gabinete do Vereador Aurélio Nomura a disposição. Muito obrigado.

O SR. PRESIDENTE (José Ferreira dos Santos - Zelão) - Muito obrigado.

O Dr. Paulo Brandão gostaria de se posicionar?



Câmara Municipal de São Paulo
TAQUIGRAFIA
NÚCLEO TÉCNICO DE REGISTRO - SGP-4

Folha nº 34
do processo nº 415/06
Ana Lúcia de Oliveira Sousa
F 100A23

rod.:B07 fl.:2 taq.:PAULA
Orador(es):

rev.:

evento:8996

data:06-06-07

O SR. PAULO BRANDÃO - Gostaria de parabenizar o Henrique e levar os meus cumprimentos ao Vereador Nomura por essa iniciativa. Mas, gostaria também de ouvir a nossa representante da Covisa.

O SR. PRESIDENTE (José Ferreira dos Santos - Zelão) - Tem a palavra a Sra. Dirce Marques.

A SRA. DIRCE MARQUES - Bom dia a todos e todas. Sou da área de assistência farmacêutica da Secretaria Municipal de Saúde. Está aqui também o Dr. Mário Cabral, que é da área de medicinas tradicionais. Por favor, Dr. Mário, depois complemente as minhas palavras.

Gostaria de fazer algumas considerações. A questão da fitoterapia é extremamente importante para o País e também para o Município de São Paulo. Essa iniciativa do Vereador vem de encontro ao que os técnicos da Secretaria Municipal de Saúde vêm discutindo há um ou dois anos na Coordenação do Desenvolvimento de Políticas e Programas de Saúde porque é uma questão estratégica.

Os senhores sabem que o acesso a medicamentos essenciais é uma situação bastante difícil em alguns municípios e também na Cidade de São Paulo. A fitoterapia tem toda uma complementação terapêutica extremamente importante para o resgate de saúde, para a prevenção de doenças, inclusive no aspecto financeiro. Porque, na verdade, tanto poderíamos dizer que os (ininteligível), mas também os fitoterápicos são produtos embutidos de um valor financeiro muito menor do que os produtos sintéticos industrializados. Então, essa é uma questão também muito importante.



Câmara Municipal de São Paulo
TAQUIGRAFIA
NÚCLEO TÉCNICO DE REGISTRO - SGP-4

Folha nº 35
de 35
Ana Lúcia de Oliveira Sousa
415/06
100323

rod.:B07 fl.:3 taq.:PAULA
Orador(es):

rev.:

evento:8996

data:06-06-07

No ano passado no SUS foi instituída a política nacional de fitoterápicos. Então, já tem diretrizes no SUS para todos os municípios. E cada município deve no seu âmbito adequar a política nacional a sua realidade local. Então, já temos esse parâmetro nacional que também está nos dizendo que devemos fazer algo consistente nessa área.

E, em cima da proposta do Vereador, quero fazer algumas considerações. Na Cidade de São Paulo, para vocês terem uma idéia, daquilo que chega de notícias na Secretaria de Saúde existem três pontos da Cidade onde já existe alguma discussão local. Na região de São Mateus, zona Leste da Cidade, existe um núcleo de profissionais, e que também envolve setores da população organizada que estão fazendo um trabalho na questão de criar um centro de estudo sobre fitoterápicos. Não sei se o vereador teve acesso a esses dados, mas em São Mateus existe um grupo de profissionais estudando isso há algum tempo. Inclusive, um dos mentores desse trabalho foi homenageado ontem aqui, no Dia do Meio Ambiente, uma homenagem póstuma, por todo esse trabalho que ele estava desenvolvendo na área de São Mateus.

Na região Norte da Cidade existe já, coordenado pela área de medicinais tradicionais, projetos de capacitação de médicos para prescrever fitoterápicos. E, na região Centro-Oeste da Cidade existem alguns profissionais médicos reivindicando também a disponibilidade de fitoterápicos na rede municipal de saúde.

Além disso, já existem vários municípios do País que desenvolvem essa estratégia há muito tempo, como Fortaleza e Campinas,



Câmara Municipal de São Paulo
TAQUIGRAFA
NÚCLEO TÉCNICO DE REGISTRO - SGP-4

Folha nº 36

do processo nº 41506

Ana Lúcia de Oliveira Sousa

F10.23

rod.:B07 fl.:4 taq.:PAULA
Orador(es):

rev.:

evento:8996

data:06-06-07

que vêm desenvolvendo esse trabalho de "farmácia viva" e outros de fitoterápicos.

Então, relação à proposta do Vereador, entramos em contato com a proposta ontem, fizemos algumas considerações. Queremos destacar algumas questões aqui, mas pedimos aos senhores para que façamos uma discussão mais aprofundada.

No art. 1º, quando fala que o acesso ao fitoterápico deve atender a população de condição sócio-econômica mais baixa, discordamos da maneira como está colocado porque o SUS prevê a universalização do atendimento.

(Então, para nós... Paula)

SEMPRE REGISTRO



rod.:B08 fl.:1 taq.:PAULA
Orador(es):Dirce Marques

rev.:

evento:8996

data:06-06-07

Então, para nós o fitoterápico deve ser um acesso organizado a todos os setores da população e não só aos de baixa renda. É um benefício que deve se dirigir a todos. O SUS também diz da questão da equidade, ou seja, quem precisar mais deve ter mais. Mas, enfim, essa questão numa lei gera controvérsias muito grandes, absolutamente desnecessárias.

No art. 4º, inciso I, nós entendemos aqui quando os senhores colocam alunos de primeiro, segundo e terceiro graus, essa questão de capacitar pessoal para usar fitoterápico, provavelmente aqui os senhores se referiam a questão de educação e saúde. Então, acho que teríamos que melhorar um pouco para não dar a entender que alunos estariam frente a questão de produção de fitoterápicos, por exemplo.

E, mais uma observação, no art. 6º, o Parágrafo Único, fala em desenvolvimento de um banco de dados sobre espécies vegetais medicinais e formulação de políticas. Temos algum cuidado com isso porque também no País o órgão oficial que pode fazer essa regulamentação, ou seja, quem pode dizer o que pode ser um fitoterápico neste País é a Agência Nacional de Vigilância Sanitária através de monografias onde se definem todos os princípios ativos e suas funções. Então, essa é uma prerrogativa genérica. É claro que você pode dar contribuições locais ao desenvolvimento desses fitoterápicos na forma de farmaco, mas, na verdade, quem pode oficialmente definir isso é o Governo Federal através da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e não o Município. Então, temos também essa ressalva a essa preocupação. Hoje, no País existe uma série de monografias definidas de plantas que podem ser usadas como



Câmara Municipal de

TAQUIGRAFIA

NÚCLEO TÉCNICO DE REGISTRO - SGP-4

Flanº 30
do processo nº 415/06
Assinada por Oliveira Sousa
100.823

rod.:B08 fl.:2 taq.:PAULA
Orador(es):Dirce Marques

rev.:

evento:8996

data:06-06-07

fitoterápicos. E são com essas plantas que podemos produzir fitoterápicos. Para que possamos usar uma outra planta como fitoterápico neste País e neste Município teríamos de passar por todo processo de análise, mas que dá a palavra a Agência Nacional.

Então, têm algumas coisas aqui que precisam ser tecnicamente melhoradas.

Não sei se o Dr. Mário quer fazer alguma complementação, mas a princípio é o que gostaríamos de colocar.

O SR. MARIO CABRAL - Boa tarde a todos. Nós somos pela aprovação do projeto com essas ressalvas. Queria citar que dessa região de São Mateus já tem um espaço cedido pela Subprefeitura para se construir um laboratório de fitoterápico. Lá já contamos com o Horto, com plantas medicinais com amostragem testadas. Inclusive, iria sugerir para que o vereador e sua assessoria fizessem a visita a esse local para conhecer.

O SR. PRESIDENTE (José Ferreira dos Santos - Zelão) - Muito obrigado.

Quero aproveitar e fazer um pequeno comentário sobre o projeto. Em primeiro lugar, quero parabenizar o Vereador Aurélio Nomura, até porque sou um adepto das ervas. Sou uma pessoa do mato. Então, até hoje na minha casa utilizamos os chás. É claro que têm determinados tipos de problemas de saúde que apenas um Benzetacil resolve. Mas, desde criança e mesmo hoje a minha família usa muito chá. Nas cidades grandes, principalmente os mais jovens têm dificuldade de acreditar nas ervas e nos chás. Talvez porque eles não tiveram a oportunidade de conhecer.



Câmara Municipal de São Paulo
TAQUIGRAFIA
NÚCLEO TÉCNICO DE REGISTRO - SGP-4

Folha nº 39
de 100
Ana Lúcia de Oliveira Sousa
R. 100.823
415/06

rod.:B08 fl.:3 taq.:PAULA
Orador(es):Dirce Marques

rev.:

evento:8996

data:06-06-07

Mas, acho importante a idéia do vereador e acho importante parabenizá-lo.

Agradeço a colaboração de todos e quero declarar realizada a primeira audiência do Projeto de Lei 482/05, do Vereador Aurélio Nomura.

O quinto projeto, também em primeira audiência, é o PL 749, de autoria do Vereador Mario Dias, que institui a dedetização periódica nos veículos de transporte coletivo do Município de São Paulo e dá outras providências.

Pergunto se tem alguém aqui representando o Vereador. (Pausa)
Não tem. Alguém gostaria de falar?

Tem a palavra a Sra. Inês.

A SRA. INÊS - Em primeiro lugar, quero colocar a título de esclarecimento que o termo utilizado, a proposta é que no Município de São Paulo os serviços de transportes coletivos sejam obrigados a proceder a dedetização periódica dos veículos a cada três meses.

Queremos nos colocar contrários a essa exigência. Primeiro, aqui fala em dedetização e o termo mais adequado seria desinsetização, que acredito que é ao que o termo está se referindo.

(E a Vigilância Sanitária...)



rod.: B09 fl.:1 taq.: LUIZ_BARBOZA rev.:
Orador(es):

evento: 8996 data: 06/06/2007

e a Vigilância Sanitária, tendo como a sua principal atribuição minimizar, prevenir e eliminar riscos à saúde, entendemos que o risco de se desinsetizar, periodicamente, a cada três meses, obrigando essa ação nos serviços coletivos, expõe a população a produtos químicos, a inseticidas muito fortes.

Acreditamos que, na verdade, a prevenção, a higienização desses veículos previamente, o controle integrado de pragas é hoje o que se preconiza. Estamos em plena Semana do Meio Ambiente, e acho que isso aí tem de ser ressaltado; e acredito deva ser revisto.

Entendemos que deve, sim, ser higienizados esses serviços, ser controlados, e esses veículos higienizados adequadamente, mas com um controle integrado de pragas, que envolve diversas ações, e não a aplicação do veneno, pura e simplesmente. Isso não garante a saúde da população, que vai estar circulando nesses veículos; e, sim, expõe a um risco muito grande, inclusive de intoxicação.

Era o que tinha a colocar.

Dois Zelão. Queria agradecer à Inês.

Também quero declarar a primeira audiência desse projeto, de autoria do Vereador Mário Dias, que é Vice-Presidente desta Comissão, o Projeto 749.

Encerramos esta audiência. Não havendo nada mais a tratar, declaro encerrada esta audiência pública.

Que as notas taquigráficas geradas nesta ocasião sejam consideradas a ata da presente audiência.

21



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Folha nº 41
do processo nº 415/06
Ana Lúcia de Oliveira Sousa
RF 100/823

GABINETE DO VEREADOR ROBERTO TRÍPOLI

Requerimento nº 1/2007

Exmo. Senhor Presidente,

Na qualidade de relator designado para analisar o PL 415/2006 de autoria do Nobre Vereador William Woo requeiro, como forma de melhor embasar o meu parecer, sejam solicitadas informações ao Executivo, especialmente à Coordenadoria de Vigilância Sanitária, salvo melhor juízo, a fim de que se manifeste acerca da viabilidade e do interesse público da propositura em tela e responda as seguintes indagações:

1. Em Audiências Públicas realizadas na Comissão de Saúde os Técnicos da Vigilância Sanitária manifestaram-se dando conta de que a propositura contraria leis estaduais e federais vigentes. Por favor, esclareçam quais leis seriam estas e por que o projeto em pauta estaria contrariando disposições nelas contidas?
2. Uma das leis federais que estaria sendo desrespeitada, segundo informações dos técnicos, seria a Lei de Crimes Ambientais, especialmente no art. 32 que trata sobre os maus-tratos dos animais, pois nas avícolas a forma de abate traria sofrimento às aves. Isso procede? Inspeções realizadas nestes estabelecimentos constatarem exatamente quais formas de abate? Favor exemplificar.
3. É viável a implantação de sistemas de abate nas avícolas sem sofrimento para as aves? Há algum tipo de insensibilização das aves? Existe esse sistema em alguma avícola inspecionada?
4. Em relação às peixarias, quais leis regem estes estabelecimentos? O projeto em questão também fere a legislação vigente? Favor especificar.
5. Em relação aos peixes, em algum estabelecimento de São Paulo são mantidos peixes vivos para abate? Seriam restaurantes ou peixarias?
6. Como é realizado o abate dos peixes? O que a fiscalização vem constatando a respeito das peixarias no que se refere ao abate, conservação e venda?
7. Quanto à saúde dos trabalhadores envolvidos tanto em avícolas como em peixarias, o que foi constatado? Eles estão resguardados contra possíveis contaminações? Caso não estejam protegidos, a que tipos de doenças estão expostos? (Favor citar as doenças, explicando quais as consequências para a saúde do trabalhador).
8. E os consumidores também ficam ameaçados por eventual contaminação no comércio de peixes e aves?



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Folha nº 42
do processo nº 415/06
Ana Lúcia de Oliveira Sousa
RF 100.823

GABINETE DO VEREADOR ROBERTO TRÍPOLI

9. Representantes das avícolas garantem que se existisse inspeção municipal para os produtos, o abate poderia ser feito na cidade. Isso procede? É viável?
10. Os representantes destes estabelecimentos também afirmam que em avícolas de outras capitais o abate é feito normalmente, mediante instalação de equipamentos de insensibilização e inspeção municipal e citam Belo Horizonte como exemplo. Os senhores têm conhecimento disso? Julgam viável este modelo para São Paulo?
11. Interessa saber, ainda, quem fiscaliza a origem das aves comercializadas e se há veterinários responsáveis por estes estabelecimentos. Caso não haja esta fiscalização, quem garante a saúde dos trabalhadores e consumidores caso as aves tenham problemas na origem? E em relação às peixarias, esta fiscalização de origem existe?
12. A Vigilância Sanitária de São Paulo tem alguma proposta em relação ao comércio de aves e peixes na cidade?
13. Por fim, interessa saber se as feiras livres de São Paulo comercializam aves abatidas na cidade ou somente produtos já embalados, provenientes de abatedouros de outras cidades, devidamente regularizados.
14. E peixes, qual a situação do comércio em relação às feiras?

07/08/07

Roberto Trípoli
Vereador

Deferido em

22/08/07

Vereador José Ferreira Zelão
Presidente

Segue m juntado 1, nesta data
Documento 1 e papel de informação
Rubricado 1 sob fls. 1 n.º 43.445
Em 01/10, 08

ANA LUCIA DE OLIVEIRA SOUSA
RF 100.823
Secretária

**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Folha nº 43
do processo nº 415/06
Ana Lúcia de Oliveira Sousa
Carlos Roberto da Silva
RF 100.82
Supervisor de Equipe SGP-15

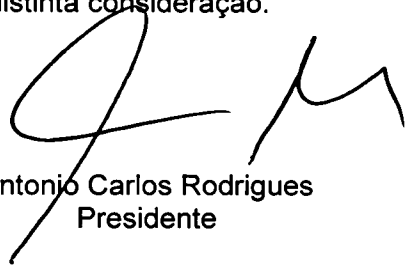
São Paulo, 20 de agosto de 2007.

25 - OF-SGP15
25- 0359/2007

Senhor Prefeito,

Em atenção ao requerido pela Douta Comissão de Saúde, Promoção Social, Trabalho, Idoso e Mulher e nos termos do art. 68 do Regimento Interno, encaminho a Vossa Excelência cópia do Projeto de Lei nº 415/2006, de autoria do Vereador William Woo, que dispõe sobre o funcionamento de avícolas e peixarias que trabalham com animais vivos para abate no local no âmbito da cidade de São Paulo, solicitando-lhe se digne encaminhá-lo aos órgãos competentes dessa Douta Administração a fim de que se manifestem acerca do mérito e da viabilidade da proposta, bem como respondendo as indagações contidas no requerimento da Comissão.

Valho-me da oportunidade para renovar a Vossa Excelência meus protestos de elevado apreço e distinta consideração.



Antonio Carlos Rodrigues
Presidente

Obs.: Anexo: Cópia xerográfica do PL 0415/2006 de fls. 01 e 02 e requerimento da referida Comissão de fls 41 e 42.

Excelentíssimo Senhor
Gilberto Kassab
DD. Prefeito da Cidade de São Paulo
Edifício Matarazzo
Nesta



TID 1834995

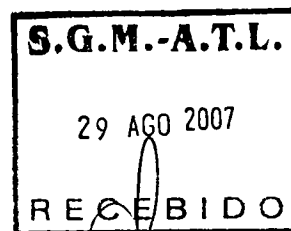
CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Folha nº 44
do processo nº 415/06
Assessoria de Jurídica
Carlos Roberto da Silva
Supervisor de Equipe - SGP-

São Paulo, 24 de agosto de 2007.

Recebi Ofício SGP-15 nº 0359/2007, de 20/08/07, solicitando informações acerca do PL 0415/2006, de autoria do Vereador William Woo, que dispõe sobre o funcionamento de avícolas e peixarias que trabalham com animais vivos para abate no local no âmbito da cidade de São Paulo e dá outras providências

Anexo: cópia do PL 0415/2006 e Requerimento da Comissão solicitante.



Marlene Gímones Giraldes Antonsli
RF: 548.562.2.00
SGM/ATL

Sigue an juntado Δ nesta data

Documentos Δ a papel de informação

Rubricado Δ sob folha Δ nº 45

a 56 EM 00 / 10 / 07

Maia
ANA LUCIA DE OLIVEIRA SOUSA
RF 100.823
Secretária



Prefeitura do Município de São Paulo

São Paulo, 21 de setembro de 2007.

GABINETE DO PREFEITO

Ofício A. I. L. nº 546/07 - C

Ref.: OF-SGP15 nº 0359/2007

Processo nº 2007-0.272.981-3

Folha nº 45

Processo nº 415/06

Ana Lúcia de Oliveira Sousa

Reg. 100.823

15 - DOCREC

15- 2770/2007

Senhor Presidente

Reportando-me ao ofício epigrafado, em atendimento ao pedido de subsídios da Comissão de Saúde, Promoção Social, Trabalho, Idoso e Mulher, encaminho a Vossa Excelência cópia da manifestação dos órgãos competentes desta Prefeitura acerca do Projeto de Lei nº 415/2006, de autoria do Vereador William Woo, que dispõe sobre o funcionamento de avícolas e peixarias que trabalham com animais vivos para abate no local, no âmbito da cidade de São Paulo.

Na oportunidade, renovo a Vossa Excelência meus protestos de apreço e consideração

CLOVIS DE BARROS CARVALHO
Secretário do Governo Municipal

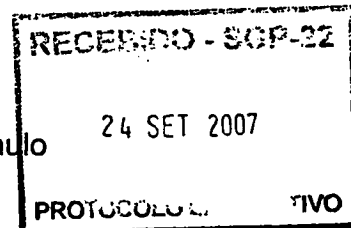
Ao

Excelentíssimo Senhor

ANTONIO CARLOS RODRIGUES

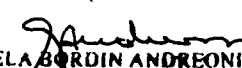
Digníssimo Presidente da Câmara Municipal de São Paulo

JAM/MMO/drs
Resp 415-06



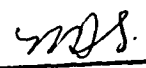
A SGP-15

Em. 26/09/07


ÂNGELA BORDIN ANDREONI
Subsecretária de Apoio Legislativo
SGP-2

RECEBIDO EM SGP-15

EM 28/09/07 - 14h



MARIA TEREZA AFFONSO DA SILVA
Técnico Parlamentar

Recebido na Comissão de
Saúde, Pr. Soc. e Trabalho
Em 28-09-07 às 1800 h,


ANA LUCIA DE OLIVEIRA SOUSA
RF 100.823
Secretária



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

CÓPIA

Folha de informação nº 05

8

do Memorando nº 829/2006 – ATL III

em 02/01/07

Interessado: S.G.M.

Assunto: Ref. P.L. 415/06 que dispõe sobre funcionamento de avícolas e peixarias que trabalham com animais vivos no âmbito da cidade de São Paulo

GERÊNCIA DE PRODUTOS, SERVIÇOS DE INTERESSE À SAÚDE

Senhora Gerente

CÓPIA

Folha nº 46
Processo nº 415/06

Conforme solicitação segue abaixo algumas considerações sobre o Projeto de Lei n.415/2006 de autoria do Vereador William Woo:

Reg. 101.823

O presente projeto se destina à regulamentação da atividade de abate de aves e peixes no município de São Paulo.

O Projeto de Lei Municipal contraria a Lei Federal n.º 1.283 de 18 de dezembro de 1950 regulamentada pelo Decreto 30.691 de 1952, denominado Regulamento Industrial de Inspeção de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), por não contemplar o abate de animais sob inspeção por veterinários credenciados pela inspeção federal ou estadual. A referência ao termo “industrializados”, no Parágrafo único do Artigo 1º, não se aplica para atividade de varejo;

A prática de abate de aves em avícolas contraria os artigos 463 e 464 da Lei Estadual nº 12.342 de 27 de setembro de 1978 e a NTA 3 do Decreto Estadual 12.486/78;

Contraria também a Lei Federal nº 9.605, de 12 de Fevereiro de 1998, chamada Lei dos Crimes Ambientais, que prevê como crime a prática de atos de abuso, maus-tratos, ferimentos ou mutilação de animais silvestres, domésticos ou domesticados, nativos ou exóticos e a Lei Estadual nº 8.208/92 pois não há previsão do abate humanitário.

A Lei Estadual nº 7.705, de 19 de fevereiro de 1992, estabelece, para abate de animais destinados ao consumo, normas que incluem a previsão de obrigatoriedade de emprego de métodos científicos e modernos de insensibilização antes da sangria para os animais que serão abatidos, não sendo permitido ferir ou mutilar os animais antes da insensibilização. O referido projeto de lei não faz menção de utilização de eletronarcose, método este indicado para abate de aves.

A Portaria Federal nº 210, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento(MAPA), de 10 de novembro de 1998 que aprovou o Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico-Sanitária de Carne de Aves para a padronização dos métodos de elaboração de Produtos de Origem Animal no que se refere às instalações, equipamentos, higiene do ambiente e esquema de trabalho do Serviço de Inspeção Federal, não é contemplada no Projeto de Lei n. 415/06 uma vez que, o artigo 3º do citado projeto preconiza instalações que não garantem a higienização satisfatória e nem o fluxo de produção adequado para garantia de obtenção de alimento seguro.

O PL 415/06 em seu artigo 4º faz menção ao transporte de animais regulamentando apenas a higiene das “embalagens” e dos veículos, sem considerações sobre a Guia de Transporte Animal, regulamentado pelo RIISPOA. O transporte dos

Marisa Monteiro Oliver
Assessora – SGM/ATL
OAB-SP 96742



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

nº 2007 - 0.272.981-3

Danúbia Rodrigues dos Santos

CÓPIA

CÓPIA

Folha de informação nº 06

do Memorando nº 829/2006 – ATL III

em 02/01/07

EVANISE SEGALA DE ARAUJO
R.F. 512.647.9.00

Vigilância em Saúde / SMS

animais deve obedecer a legislação federal, garantindo assim, a rastreabilidade dos animais, o acompanhamento veterinário, a comprovação de vacinação obrigatória e a sanidade animal. O profissional veterinário tem a competência exclusiva para emitir a GTA e inspecionar o abate, conforme Lei Federal nº 5.517 de 23 de outubro de 1968.

No município de São Paulo vige o Código Sanitário do Município de São Paulo, Lei Municipal 13.735 de 9 de janeiro de 2004. A atividade de abate de aves nas condições previstas no PL 415/06 contraria os princípios e previsões legais do Código Sanitário e demais legislações. Ademais, a atividade pode ser foco de transmissão de zoonoses para o trabalhador tais como Salmonelose, New Castle e Gripe Aviária e causar acidentes de trabalho pela utilização de equipamentos e utensílios em desacordo com as normas regulamentadoras, NR 1, NR6, NR8, NR9, NR12, Anexo 14 da NR 15 e NR 17, da Portaria Federal 3.214 de 8 de junho de 1978 que aprova as Normas Regulamentadoras do Capítulo V, Título II, da Consolidação das Leis do Trabalho, reativas à Segurança e Medicina do Trabalho e Anexo 1, subitens 4.4.5 e 4.4.12.1 da Portaria 210 do MAPA

Quanto à de penalidade de multa, no artigo 5º do PL 415/06, cabe salientar que o Código Sanitário Municipal, Lei Municipal 13.725/04 já possui previsão legal para aplicação de penalidades.

A Lei n.º 8.080, de 19 de setembro de 1990, conhecida como “Lei do SUS”, dispõe sobre as condições para promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes, tendo entre seus objetivos no seu art. 5º, item VIII, a fiscalização e a inspeção de alimentos, água e bebidas destinadas ao consumo humano. Desta forma, cabe à Coordenação de Vigilância em Saúde (COVISA), da Secretaria Municipal da Saúde a fiscalização nas avícolas para coibir o abate e a comercialização de carcaças sem inspeção.

Por fim, o Projeto de lei 415/06 prevê em seu artigo 2º, III, que a empresa deverá oferecer condições de segurança sanitária. Ocorre que o Projeto de Lei 415/06 não garante que o produto obtido pelo abate sem inspeção seja seguro para o consumo, colocando em risco a saúde do consumidor.

A atividade de abate avícola é de alta complexidade não podendo ser desenvolvida por estabelecimentos varejistas, pois representa risco a saúde do trabalhador, a saúde do consumidor e o meio ambiente.

Pelo exposto fica claro que, o conflito gerado pelo projeto de lei em relação às determinações das legislações em vigor, torna a atividade e o produto dela obtido inseguro do ponto de vista higiênico-sanitário para consumidores e trabalhadores, devendo portanto ser VETADO NA ÍNTEGRA.

S.P., 02/01/07

EVANISE SEGALA DE ARAUJO
Subgerência de Vigilância de Alimentos

Folha nº 47
Processo nº 415/06
Ana Lúcia de Oliveira Sousa
Reg. 100.813

Marisa Monteiro Oliver
Assessora - SGM/ATL
OAB-SP 96742



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

CÓPIA

Folha de informação nº 07

Do Memorando nº 829/2006-ATLIII.....em 02/01/2007

VERA LUCIA P. ELIO HACOMAR
Ass. Gest. Pol. Públicas - RF: 547.974.6.00
COVISA/SMS

INTERESSADO: Secretaria do Governo Municipal

CÓPIA

ASSUNTO: P.L. nº 415/06 que dispõe sobre o funcionamento de avícolas e peixarias que trabalham com animais vivos para abate no local no âmbito da cidade de São Paulo.

Folha nº 48 do
Processo nº 415/06
Ana Lúcia de Oliveira Sousa
Reg. 100.822

S.M.S.-CG

Sr. Chefe de Gabinete

Dr. Moisés Queiroz Moreira

Retornamos o presente, com a manifestação da Sra. Subgerente de Alimentos para o que mais couber.

Em, 02/01/2007

INÊS SUÁREZ ROMANO
Respondendo pela Coordenação de Vigilância em Saúde
SMS/COVISA

SMS - GAB

02 JAN 2007

PROTOCOLO

/vlh

Marisa Monteiro Oliver
Assessora - SGM/ATL
OAB-SP 96742



SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE
Chefia de Gabinete
Rua General Jardim, 36 – 9º andar – V. Buarque
Telefone: 3218.4016

Folha nº 12 do Proc
nº 2007.0.272.781-3
Danúbia Rodrigues dos Santos
SGM/ATL
15/12/06

Folha de informação nº 08

Do Memorando nº 829/2006 em 02 / 01 / 2007 (a) *LM*

Sra. Gl. N. D. de Mello
Assistente Técnico - I
Rf. 310.511.7.03

INTERESSADO: SGM – ATL III.

ASSUNTO: Solicita pronunciamento quanto ao PL nº 415/2006.

CÓPIA

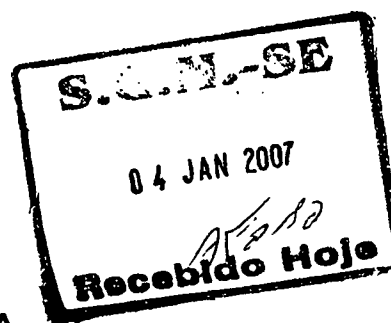
Folha nº 49
Processo nº 415/06
Ana Lúcia de Oliveira Sousa
Reg. 100.820

SGM – ATL III
Sra. Assessora Especial

Em atenção ao solicitado no inicial e diante das ponderações oferecidas pela Subgerência de Vigilância de Alimentos/COVISA desta Pasta, às fls. de nº 05 e 06, esta Chefia de Gabinete endossa o parecer de veto total ao presente projeto.

São Paulo, 02 / 01 / 2007.

Moisés Queiroz Moreira
MOISÉS QUEIROZ MOREIRA
Chefe de Gabinete
SMS. G



MQM/ihpm

Marisa Monteiro Oliver
Marisa Monteiro Oliver
Assessora – SGM/ATL
OAB-SP 96742



do proc. nº 2007-0.272.981-3

Folha de informação nº 16
em 17/09/07À
GERÊNCIA DE PRODUTOS E SERVIÇOS DE INTERESSE À SAÚDE
Senhora GerenteGERÊNCIA de L. M. N. N.
R.F. 631.219.3.00
Secretaria de Saúde / SM
Folha nº 50
Processo nº 415/06
Ana Lúcia da Oliveira Sousa
Reg. 100.820

Em atendimento ao solicitado, relacionamos abaixo respostas aos quesitos constantes às fls. 05 e 06:

1. Em Audiências Públicas realizadas na Comissão de Saúde os Técnicos da Vigilância Sanitária manifestaram-se dando conta de que a propositura contraria leis estaduais e federais vigentes. Por favor, esclareçam quais leis seriam estas e por que o projeto em pauta estaria contrariando disposições nelas contidas?

Estão sendo desrespeitadas inúmeras leis municipais, estaduais e federais, principalmente:

Artigo 2º e artigo 2º § 1º da Lei Federal nº 1.283/50, regulamentada pelo Decreto Federal 30.691/52;
NTA 3 do Decreto Estadual 12.486/78;
Artigo 57, II, Decreto Estadual 47.397/02. Anexo 5;
Lei Estadual 997/76;
Decreto Estadual 8.468/76;
Lei Federal 7.705/92
Artigo 5º da Lei Municipal 10.309/87;
Artigo 463 e 464 do Decreto Estadual 12.342;
Artigo 23 e 116 da Lei Municipal 13.725/04;
Lei Federal nº 5.517/68;
Lei Federal 7.889/1989;
Lei 8.208/92;
Decreto Estadual nº 39.972 de 17 de fevereiro de 1995 (Regulamenta a Lei Estadual 7.705/92);
Portaria Federal nº 210 de 10 de novembro de 1998 (Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico-Sanitária de Carnes de Aves);
Resolução Conjunta SAA/SS de 17 /11/99;
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 17 DE JANEIRO DE 2000 do Ministério da Agricultura;
Resolução ANVISA RDC nº 13/2001;
Resolução ANVISA RDC nº 275/02;
Lei Federal 9.605/98.

Existem ainda outras legislações que se aplicam, tanto do ponto de vista administrativo como sanitário, porém, consideramos as acima citadas, relevantes para o devido esclarecimento.

CÓPIA

Fl. 17 -
Proc. 2007-0272981-3
IDENTIA J. L. MELO
R.F. 631.219.500
Assinado em São Paulo / SP

2. Uma das leis federais que estaria sendo desrespeitada, segundo informações dos técnicos, seria a Lei de Crimes Ambientais, especialmente no art. 32 que trata sobre os maus-tratos dos animais, pois nas avícolas a forma de abate traria sofrimento às aves. Isso procede? Inspeções realizadas nestes estabelecimentos constataram exatamente quais formas de abate? Por favor exemplificar. Folha nº 51

Processo nº 415/06

O abate das aves é feito por perfuração com instrumento perfurante (faca) no pescoço e a morte se dá por sangria. As aves são abâtidas sem método científico de insensibilização (eletroanestesia), conforme determina a legislação (art. 27 resolução SNA 37/2005). Ademais, as aves próximas são submetidas ao stress de presenciar o sofrimento da ave que está sendo abatida, além dos maus tratos a que são submetidas durante o tempo que permanecem nas gaiolas, com superlotação, calor, exposição a ventos e ataques entre as mesmas, devido ao excesso de aves dentro da mesma gaiola.

3. É viável a implantação de sistemas de abate nas avícolas sem sofrimento para as aves? Há algum tipo de insensibilização das aves? Existe esse sistema em alguma avícola inspecionada?

O abate só será viável com as instalações adequadas e tipo de abate determinados pelo RIISPOA Decreto 30691/52 (Regulamento Federal de Inspeção Industrial de Produtos de Origem Animal) e Portaria nº 210/98 - MAPA. Uma vez adequadas as instalações, o abate deverá ser realizado por método científico, especificamente eletroanestesia, com inspeção sanitária oficial. Em São Paulo, capital, existe apenas um estabelecimento de Inspeção Estadual que possui o sistema. Ressaltamos que não é permitido o abate no comércio varejista, art. 463 e 464 da Lei Estadual 12.342/78 e Lei Federal 1283/50.

4. Em relação as peixarias, quais leis regem estes estabelecimentos? O projeto em questão também fere a legislação vigente? Favor especificar.

As legislações são as mesmas, pois se tratam de ANIMAIS para abate (RIISPOA).

5. Em relação aos peixes, em algum estabelecimento de São Paulo são mantidos peixes vivos para abate? Seriam restaurantes ou peixarias?

Sim. São peixarias e restaurantes de cozinha oriental, e cozinha espanhola, principalmente no bairro da Liberdade, contraria os

SN
Marisa Monteiro Oliver
Assessora - SGM/ATL
OAB-SP 96742.

Proc. 2007 0272381-3
artigos 463 e 464 da Lei Estadual 12.342/78 e RIISPOA Decreto 30691/52.

COPIA J. L. MONT
R.F. 634.219.5.00
Secretaria de Saúde / S

6. Como é realizado o abate dos peixes? O que a fiscalização vem constatando a respeito das peixarias no que se refere ao abate, conservação e venda?

CÓPIA

O abate é feito por contusão na cabeça. Os problemas de abate em peixarias são os mesmos no que se refere à higiene, rastreabilidade dos animais e ausência de inspeção oficial pelo Médico Veterinário.

7. Quando à saúde dos trabalhadores envolvidos tanto em avícolas como em peixarias, o que foi constatado? Eles estão resguardados contra possíveis contaminações? Caso não estejam protegidos, a que tipos de doenças estão expostos? (Favor citar as doenças, explicando quais as consequências para a saúde do trabalhador).

Folha nº 52

do

Processo nº 415/06

da Sousa

Os manipuladores estão expostos ao risco de zoonoses; não estão sendo utilizados os equipamentos de proteção individual conforme preconiza a legislação de proteção da saúde do trabalhador. Entre as doenças podemos citar as micose, salmoneloses, problemas alérgicos, problemas oculares, dermatites, problemas respiratórios, lesões esforço repetitivo (LER).

8. E os consumidores também ficam ameaçados por eventual contaminação no comércio de peixes e aves?

Sim, os animais abatidos não são inspecionados, nem antes nem após o abate, conforme preconiza a legislação, podendo veicular Zoonoses ao serem manipulados ou consumidos sem os devidos cuidados.

9. Representantes das avícolas garantem que se existisse inspeção municipal para os produtos, o abate poderia ser feito na cidade. Isso procede? É viável?

Não, a legislação não permite o abate no comércio varejista.

A inspeção legalizará o abate a partir da adequação das instalações conforme legislação federal vigente, por se tratar de atividade industrial. A empresa deverá requerer licença da CETESB, por se tratar de atividade poluente, conforme Lei Estadual nº 997 de 31/3/76, Decreto Estadual nº 8.468 de 08/09/76 e Decreto Estadual nº 47.397 de 4/12/62 art. 57, II anexo 5 e Resolução RDC 306/04.

10. Os representantes destes estabelecimentos também afirmam que em avícolas de outras capitais o abate é feito normalmente, mediante instalação de equipamentos de sensibilização e inspeção municipal e citam Belo Horizonte como exemplo. Os senhores têm conhecimentos disso? Julgam viável este modelo para São Paulo?

Marisa Monteiro Oliver
Assessora - SGM/ATL
OAB-SP 96742.

CÓPIA

fl. 19 -
Proc. 2007-027281-3
R. 100.823
Secretaria de Saúde

A COVISA julga inviável a prática de atividade de abate no comércio varejista em função do risco à saúde e ao meio ambiente, pela falta de rastreabilidade das aves, pelo abate de cuja destinação seria apenas a graxaria (conforme determina a legislação), pelo risco que o trânsito das aves representa ao plantel nacional e sobretudo, pelo risco à saúde do consumidor e das pessoas envolvidas em todas as fases do fluxo de produção do abate clandestino de aves e peixes.

11. Interessa saber ainda, quem fiscaliza a origem das aves comercializadas e se há veterinários responsáveis por estes estabelecimentos. Caso não haja esta fiscalização, quem garante a saúde dos trabalhadores e consumidores caso as aves tenham problemas na origem? E em relação às peixarias, esta fiscalização de origem existe?

Folha nº 53
Processo nº 415/06
Assessoria de Oliveira
R. 100.823
do
Sousa

A competência, dependendo o porte é do MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e da Secretaria Estadual da Agricultura para a fiscalização da origem das aves embora as mesmas sejam oriundas de granjas e transitem com GTAs (guia de trânsito animal) emitidas por médicos veterinários credenciados pela Inspeção Federal. Porém, essas GTAS apresentam desvios de finalidade e já estão sendo tomadas as medidas cabíveis junto ao Ministério da Agricultura e a Coordenadoria de Defesa Agropecuária (CDA).

Não há veterinário responsável nos estabelecimentos de destino e portanto, não há como garantir a saúde dos trabalhadores e consumidores.

Os peixes de peixaria são, na maioria das vezes, oriundos de pesqueiros sem inspeção e portanto, com riscos sanitários.

12. A Vigilância Sanitária de São Paulo tem alguma proposta em relação ao comércio de aves e peixes na cidade?

A proposta é a comercialização no varejo de aves e peixes abatidos e produtos industrializados. A regularização deve atender ao Código Sanitário do Município de São Paulo, à Portaria Municipal 1.210/06 e a Legislação Estadual, Decreto Lei 10.083/98, CVS 6/99 e Decreto 12.342/78.

Como o Município não possui Inspeção Municipal e há proibição de instalação de atividades poluentes, não há proposta viável para abate de aves e peixes no Município de São Paulo.

13. Por fim, interessa saber se as feiras livres de São Paulo comercializam aves abatidas na cidade ou somente produtos já embalados, provenientes de abatedouros de outras cidades, devidamente regularizados.

Em fiscalização realizada em feiras, as equipes verificam as notas fiscais dos produtos e as embalagens e rotulagens. Uma vez fracionada a carcaça, há dificuldade em se identificar a origem do


Marisa Monteiro Oliver
Assessora - SGM/ATL
OAB-SP 96742.

produtos. Não constatamos a comercialização de aves de abate clandestino e não temos nenhuma informação sobre esse tipo de comércio em feiras livres. Porém, em caso de constatação, o produto será imediatamente inutilizado e o comerciante será autuado e responderá processo administrativo.

14. E peixes, qual a situação do comércio em relação às feiras?

CÓPIA

Com relação aos peixes, verifica-se que muitos peixes e frutos do mar são comercializados sem nota fiscal e sem procedência, não sendo possível garantir que passaram por inspeção. Porém foram desenvolvidas ações conjuntas com órgãos competentes no CEASA para coibir a venda de peixe sem inspeção. Trata-se de atividade que requer vigilância constante e responsabilização dos comerciantes infratores que responderão em processo administrativo.

Folha nº 54

Processo nº 415/06

Ana Lúcia de Oliveira Sousa

S.P., 17/09/2007 Reg. 100.853

EVANISE SEGALA DE ARAÚJO
Subgerência de Vigilância em Alimentos

Marisa Monteiro Oliver
Assessoria SGM/ATL
OAB-SP 96742



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

Folha nº 55 do
Processo nº 415/06
Ana Lúcia de Oliveira Sousa
Reg. 100.823

CÓPIA

Folha de informação nº 21

Do Processo nº 2007-0.272.981-3..... em 17/09/07

fls.
MEUSA AKIKO O. CHIGASHI
Ass. Gest. Pol. Públicas - RF: 601.389.9.00
COVISA/SMS

INTERESSADO: SGM/ATL III

ASSUNTO: Ref.: PL 415/06 – Vereador Willian Woo

SMS-G
Sr. Chefe de Gabinete,

De acordo, retornamos o presente, com o parecer técnico juntado às
fls. 16 à 20.

17/09/07

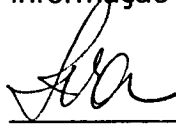
INÊS SUAREZ ROMANO
Resp. pelo Exp. da
Coordenação de Vigilância em Saúde
COVISA/SMS

Sm
Mariana Monteiro Oliver
Assessora - SGM/ATL
OAB-SP 96742.

Folha de informação nº 22

Do Processo nº 2007-0.272.981-3

em 17/09/2007 (a)


Ana Lúcia de Oliveira Sousa
Assistente Técnica
EF. 312.511.7.02

Interessado: Câmara Municipal de São Paulo.

Assunto: Projeto de Lei nº 415/2006 – Vereador William Woo, que dispõe sobre o funcionamento de avícolas e peixarias que trabalham com animais vivos para abate no local – pedido de subsídios.

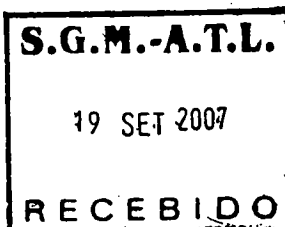
CÓPIA

SGM – ATL (Simproc 60 11.20.030)
Srª Assessora Especial

Em atendimento à solicitação de fls. 13, retornamos o presente a V. Sa., com o parecer técnico e informações prestadas pela Subgerência de Vigilância em Alimentos / Gerência de Vigilância Sanitária em Produtos e Serviços de Interesse da Saúde / COVISA desta Pasta, às fls. 16 a 20.

São Paulo, 17/09/2007


Moisés Queiroz Moreira
Chefe de Gabinete
SMS.G



MQM/ihpm

Pedido de vistas ao Vereador / à Vereadora

GILSON BARRETO

deferido na reunião ordinária de: 10/10/07

Obs: o prazo para devolução é de 2 dias, nos termos do § 4º, artigo 63 do R. I.

Devolvido em

Albino

Pedido de vistas ao Vereador / à Vereadora

GILSON BARRETO

deferido na reunião ordinária de: 05/12/07

Obs: o prazo para devolução é de 2 dias, nos termos do § 4º, artigo 63 do R. I.

Devolvido em 27-02-08

REDISTRIBUIÇÃO

Ao Nobre Vereador / À Nobre Vereadora

ATÍLIO FRANCISCO

Para relatar

Sala da Comissão de Saúde, Promoção Social e Trabalho

Em 27-02-08

Presidente

Obs: o prazo para manifestação é de 8 dias, nos termos do § 3º, artigo 63 do R. I.

Pedido de vistas ao Vereador / à Vereadora

Gilberto Natalini

deferido na reunião ordinária de: 12/03/08

Obs: o prazo para devolução é de 2 dias, nos termos do § 4º, artigo 63 do R. I.

Segue 3 juntado 1, nesta data

Documento 1 e papel de informação

Rubricado 1 sob folha 1 nº 57

Em 09/04/08

ANA LUCIA DE OLIVEIRA SOUSA

RF 100.823

Secretária



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Folha nº 57
do processo nº 415/06
Ana Lúcia de Oliveira Sousa
RF 100.823

PARECER Nº 16 - PAR
16- 0280/2008 DA COMISSÃO DE SAÚDE, PROMOÇÃO
SOCIAL, TRABALHO, IDOSO E MULHER SOBRE O PROJETO DE LEI Nº
415/2006.

De autoria do nobre Vereador William Woo, o presente projeto de lei dispõe sobre o funcionamento de avícolas e peixarias que trabalham com animais vivos para abate local no âmbito da cidade de São Paulo.

A d. Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa exarou parecer pela legalidade, entendendo que a matéria se insere na competência do poder de polícia da Administração Pública Municipal (fls. 05/06).

A Comissão de Trânsito, Transporte, Atividade Econômica, Turismo, Lazer e Gastronomia manifestou-se favoravelmente ao seu prosseguimento (fls. 08).

Ao que concerne a este Plenário analisar, ressaltamos os nobres propósitos do autor, mas entendemos que a matéria não pode prosperar pelos motivos expostos a seguir.

Salientamos inicialmente que, embora não seja de competência desta Comissão analisar as proposituras sob o prisma jurídico, não há como nos furtarmos a este julgamento, eis que, para temas referentes à Vigilância Sanitária, de competência deste Colegiado assegurado pelo Regimento Interno, faz-se necessário o embasamento nos diplomas legais condizentes.

Com efeito, o projeto de lei ao dispor sobre a normatização do abate de animais em comércio varejista, contraria inúmeras leis federais, estaduais e municipais, bem como normas técnicas, instruções normativas e decretos que tratam da regulamentação do abate, a inspeção veterinária, o transporte de animais, além da legislação sanitária e de crimes ambientais. (Ver leis e normas que regulamentam o procedimento objeto deste projeto nas **folhas 50**).

Assim a matéria fere, por exemplo, a Lei Federal nº 1.283 de 18 de dezembro de 1950, denominado Regulamento Industrial de Inspeção de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), em razão de não prever que o abate de animais deve se proceder sob a inspeção de veterinários credenciados pela inspeção federal ou estadual.

O projeto contraria, ainda, o Código Sanitário do Município de São Paulo instituído pela Lei Municipal 13.725 de 09 de janeiro de 2004.

O abate de animais deve contar com instalações adequadas, com padrão de higiene do ambiente, bem como com padronização de métodos de elaboração de produtos



CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO

Folha nº 58
do processo nº 415/06
Ana Lúcia de Oliveira Sousa
RF 100.823/0

de origem animal, que não estão previstos na propositura em questão, o que pode comprometer seriamente a segurança do alimento para o consumidor.

Além disso, o abate deve ser realizado por método científico, especificamente a eletronarcose (choque elétrico) e deve ser inspecionado por autoridade sanitária oficial, a fim de evitar o ferimento e a mutilação dos animais, conforme preconiza a Lei de Crimes Ambientais.

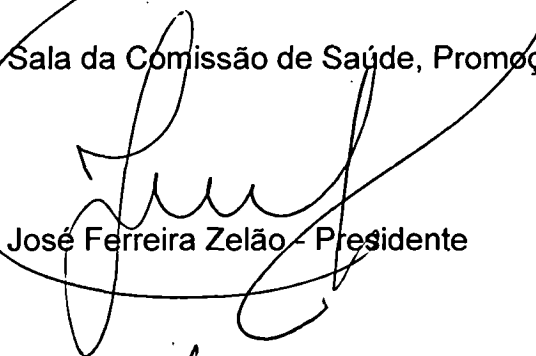
A matéria não menciona o transporte de animais. Segundo os técnicos da Vigilância de Alimentos da Administração Municipal, o transporte deve obedecer à legislação federal, pois somente assim é possível proceder a rastreabilidade dos animais, o acompanhamento veterinário, a comprovação obrigatória da vacinação e da sanidade do animal.

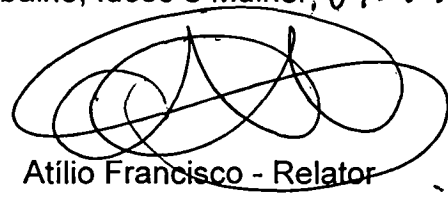
Da forma com está previsto no presente projeto de lei, não há garantias ainda da segurança do trabalhador, haja vista que sem as condições sanitárias adequadas, a atividade pode se tornar foco de transmissão de doenças tais como salmonelose, new castle e gripe aviária, além de possibilitar a ocorrência acidentes de trabalho pela utilização de equipamentos e utensílios em desacordo com as normas regulamentadoras da Consolidação das Leis do Trabalho, relativas à Segurança e Medicina do Trabalho.

E finalmente, cabe enfatizar que a COVISA considera inviável a prática de atividade de abate no comércio varejista, além dos motivos já expostos, em razão do risco à saúde do consumidor e das pessoas envolvidas em todas as fases do fluxo de criação, transporte e produção de abate clandestino de aves e peixes.

Em face do exposto, **contrário** é o nosso parecer.

Sala da Comissão de Saúde, Promoção Social, Trabalho, Idoso e Mulher, 09-04-08,


José Ferreira Zelão - Presidente


Atilio Francisco - Relator

A Douta Comissão de
Finanças e Orçamento

Em: 10 / 04 / 08

Olivia
ANA LUCIA DE OLIVEIRA SOUSA
RF 100.823
Secretária

A Douta Comissão de
Finanças e Orçamento

RECEBIDO NA COMISSÃO DE
FINANÇAS E ORÇAMENTO

11, 04, 08 às 18h 30

MÁRIO SÉRGIO MORTA
RF 181.886
Secretário

Ao Mestre Vereador / À Mestre Vereadora
Adolfo Brinhatas
Para: *Adolfo Brinhatas*
Sala: *164*
Em: *16/4/2008*
Obs: o prazo para a entrega do projeto é de 3 dias, nos termos do § 3º, artigo 63 do R.I.

Pedido de vistas ao Vereador / à Vereadora
Netinho
deferido: *28/05/08*
Obs: o prazo para a entrega do projeto é de 3 dias, nos termos do § 4º, artigo 63 do R.I.

À SGP-33, PARA ARQUIVAMENTO nos
termos do artigo 1º do Regulamento Interno.

São Paulo, 12/01/2009.

M.T.S.
Maria Tereza Afonso da Silva
Técnico Administrativo
RF 10.651

Segue(m) Juntado(s), nesta data,
documento(s) rubricado(s) sob
n.º *52* e folha de informação
sob n.º *2010/109*

Lina
Lina Angélica M. Gumauskas
Documentalista
RF 100.927



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Papel para informação, rubricado como folha n° 58
do processo 01-415 de 2006 30/01/2009

Lina A. M. Gumauskas
RF 100927

**SECRETARIA DE DOCUMENTAÇÃO
SUPERVISÃO DE ARQUIVO GERAL**

Proc. encerrado com 58 fls.
Arquivado em 30/01/2009
O Funcionário

Lina A. M. Gumauskas
RF 100927