

COMISSÃO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, INDÚSTRIA E COMÉRCIO

PROJETO DE LEI Nº 699, DE 2015

Proíbe a venda direta ao consumidor de carne previamente moída.

Autor: Deputado RÔMULO GOUVEIA

Relator: Deputado SILAS BRASILEIRO

I - RELATÓRIO

O Projeto de Lei nº 669, de 2015, de autoria do Deputado Rômulo Gouveia, busca proibir a comercialização direta ao consumidor de carne previamente moída.

Entretanto, a proibição não incide sobre:

- a venda de carne que seja moída no ato da venda e na presença do consumidor, vedada a cobrança de acréscimo ou taxa para a moagem; e

- as carnes moídas industrializadas que sejam vistoriadas por órgão competente e portando os devidos selos de qualidade.

A proposição estabelece que o descumprimento dessas disposições sujeitará os infratores às sanções previstas na Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, que “configura infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas, e dá outras providências”.

A proposição, que tramita em regime ordinário, foi distribuída às comissões de Desenvolvimento Econômico, Indústria e Comércio; de Defesa do Consumidor; e de Constituição e Justiça e de Cidadania, que se manifestará quanto à constitucionalidade ou juridicidade da matéria.

É o relatório.

II - VOTO DO RELATOR

A presente proposição busca proibir a comercialização de carnes previamente moídas, salvo na hipótese de se tratar de carnes moídas industrializadas, vistoriadas por órgão competente e portando os devidos selos de qualidade. Ademais, a proposição não veda a comercialização de carnes que sejam moídas no ato da venda e na presença do consumidor.

De acordo com o autor do projeto, o consumo da carne moída deve ser cercado de cuidados maiores que os dedicados à carne *in natura*. Mesmo em condições ideais de manuseio e conservação, a carne apresentaria deterioração muito mais rápida uma vez que se aumenta substancialmente a superfície exposta ao ambiente, as reações de oxidação e a probabilidade de contaminação.

O autor ainda aponta que a carne moída é um meio de cultura tão favorável ao crescimento de microrganismos patogênicos que é usada amplamente com essa finalidade em laboratórios clínicos e de pesquisa. Assim, em decorrência desses fatos, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento emitiu em 2003 a Instrução Normativa nº 83, que aprova o “Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Carne Moída de Bovino”.

Esse regulamento estipula, entre outros aspectos, que o produto deverá ser obtido em local próprio para moagem, com temperatura ambiente não superior a 10°C. Ademais, a carne deverá sair do equipamento de moagem com temperatura nunca superior a 7°C e ser submetida, imediatamente, ao congelamento (rápido ou ultra-rápido) ou ao resfriamento. A carne moída deverá ser embalada imediatamente após a moagem, devendo cada pacote do produto ter o peso máximo de 1 quilograma, como regra geral. A carne moída resfriada deverá ser mantida à temperatura de 0°C a 4°C, e a carne moída congelada à temperatura máxima de -18°C durante o armazenamento.

Observa-se, assim, que são parâmetros que nos parecem bastante rígidos, o que é compatível com a elevada perecibilidade do produto.

De toda forma, além do aspecto sanitário envolvido, a carne previamente moída oferece ao consumidor um desafio no que se refere à avaliação de sua qualidade.

Ocorre que o referido regulamento também estipula, dentre outros fatores essenciais de qualidade, que a carne a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, e outros, e que não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e de carne mecanicamente separada.

Desta forma, quando o produto não é moído à vista, será praticamente impossível ao consumidor verificar a qualidade do produto a ele oferecido, caso não se trate de carnes moídas industrializadas, vistoriadas por órgão competente e portando os devidos selos de qualidade.

Ademais, observamos que há pesquisas que apontam aspectos preocupantes. Como exemplo, o estudo denominado “Pesquisa de *Salmonella sp* em Carne Moída Comercializada em Supermercados e Casas de Carnes no Município de Ourinhos-SP”¹, realizado em 2013, apontou que:

A carne moída é altamente comercializada, por sua facilidade de preparo e baixo custo, o que a torna um dos principais produtos envolvidos em surtos de doenças veiculadas por alimentos. O objetivo do presente estudo foi determinar a presença de Salmonella sp., em amostras de carne moída vendidas comercialmente em supermercados e casas de carnes do município de Ourinhos/SP e comparar os resultados com a legislação vigente. Para a realização do estudo, foram coletadas 22 amostras de carne bovina moída, sendo 14 amostras de supermercados e oito de casa de carne. Os resultados obtidos foram do total das 22 amostras analisadas, 36% apresentaram-se positivas para Salmonella sp e 64% negativas, dentre as amostras coletadas em supermercados, cinco (35,7 %) apresentaram positividade para Salmonella sp e três (37,5%) em casas de carne apresentaram o mesmo resultado. Contudo a carne moída analisada no presente estudo contraria a legislação vigente que preconiza ausência de Salmonella em 25g de amostra. Portanto a carne moída analisada oferece grandes riscos de intoxicações alimentares a população consumidora.

¹ Disponível em: <http://fio.edu.br/cic/anais/2013_xii_cic/PDF/FARMACIA/farm005.pdf>. Acesso em: mai.2015. O estudo não apresenta a data de elaboração. Entretanto, o texto menciona que as amostras foram coletadas em 2013, o que nos leva a concluir ser este o ano em que foi elaborado.

Por sua vez, a gerência de vigilância sanitária do município de Serra, no estado do Espírito Santo, elaborou, em 2014, nota técnica² que aponta que:

(...) a carne moída bovina é altamente suscetível à contaminação e deterioração, mais do que os cortes sólidos, devido ao aumento da superfície de contato quando triturada, e a passagem de resíduos das moagens anteriores, ajudando a contribuir no desenvolvimento de bactérias principalmente aeróbias que, com frequência causam deterioração em baixas temperaturas (Almeida, 2002).

*De acordo com estudos, as carnes pré-moídas em comparação com as moídas na hora da compra, apresentam maiores populações de micro-organismos mesófilos, coliformes totais, coliformes termotolerantes e *Staphylococcus sp* (Pigarro,2008). Além disso, as carnes moídas deterioradas e inapropriadas para o consumo nem sempre apresentam alterações no seu aspecto que o consumidor possa identificá-las, o que reforça o cuidado para a venda adequada deste produto, prevenindo assim, riscos à saúde do consumidor. (...)*

*A Vigilância Sanitária do município da Serra em suas atividades de fiscalização percebeu a comercialização de carne previamente moída em hipermercados, supermercados e estabelecimentos congêneres. Visando proporcionar um maior controle na qualidade do produto evitando a contaminação e fraude do mesmo (relacionadas à adição de outros produtos não cárneos, como cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc), informamos que de acordo a legislação vigente, **a carne moída para ser vendida no varejo, deve ser moída na hora, na presença do consumidor, mediante a solicitação do mesmo. Mediante isso, carnes previamente moídas e expostas para venda estão passíveis de apreensão pelo descumprimento da Instrução Normativa vigente.***

Há ainda o estudo denominado “Características Bacteriológicas da Carne Moída de Bovino Comercializada em Açougues do Município de Canoas/Rs”³, de 2009, que reporta que “a carne moída de bovinos comercializada nos diferentes açougues de Canoas/RS apresentaram-se dentro dos padrões estabelecidos pela legislação vigente, **porém esta carne pode apresentar perigos significativos à saúde do consumidor, uma**

² Disponível em: <www.serra.es.gov.br/download/152810>. Acesso em mai.2015.

³ Disponível em: <<http://www.sovergs.com.br/site/higienistas/trabalhos/10685.pdf>>. Acesso em: mai.2015.

vez que características microbiológicas desta carne indicam falhas nas condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos. A compra de carne moída de bovino de maior preço não garante que o consumidor esteja adquirindo um produto de melhor qualidade microbiológica.

Por fim, o estudo “Qualidade físico-química de mortadelas e carnes moídas e conhecimento dos consumidores na conservação destes produtos”⁴ aponta que ***“a fiscalização deve ser mais exigente no que diz respeito ao cumprimento das normas para temperatura, já que grande parte das amostras analisadas encontrava-se armazenada sob temperaturas insatisfatórias. A fiscalização também deve ser mais efetiva quanto aos processos fraudulentos ocorridos tanto na indústria quanto no estabelecimento comercial, pois, além de lesar o consumidor, colocam em risco as condições higiênico-sanitárias dos produtos”***.

Enfim, em face de relatos como os que foram aqui apresentados, concordamos com a manifestação do autor da presente proposição que pondera que, como os órgãos de inspeção sanitária não podem estar presentes em todos os locais, seria lógico concluir que existiria um grande número de açougues, principalmente nas cidades médias e pequenas, que não tomam nenhum dos cuidados prescritos pela Instrução Normativa nº 83 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Assim, como a carne moída é, de fato, produto extremamente perecível, consideramos meritória a proposição apresentada, destacando que o projeto não veda a comercialização de carnes moídas industrializadas vistoriadas por órgão competente e portando os devidos selos de qualidade, bem como as carnes que sejam moídas à vista do consumidor.

Desta forma, não consideramos que a media possa representar dano à nossa economia, e ela resultará em benefícios ao consumidor.

Assim, em face do exposto, **manifestamo-nos pela aprovação do Projeto de Lei nº 699, de 2015.**

Sala da Comissão, em de de 2015.

Deputado SILAS BRASILEIRO
Relator

⁴ Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/cta/v29n2/07.pdf>>. Acesso em: mai. 2015.