

PROJETO DE LEI Nº DE 2003

(Do Sr. Onyx Lorenzoni)

Institui a obrigatoriedade de exames laboratoriais para determinação dos níveis de aflatoxina em alimentos destinados a merenda escolar.

O Congresso Nacional Decreta:

Art. 1º - As empresas fornecedoras de alimentos "in natura" ou formulados para a merenda escolar à base de milho em grão ou farinha, amendoim em massa e grão ou farinha, ficam obrigadas a:

§1º - Apresentar laudos de exames laboratoriais para determinação de Aflatoxinas, comprovando que os produtos estão aptos ao consumo humano.

§ 2º - Os níveis de Aflatoxinas permitidos, respeitará os limites estabelecidos na tabela abaixo:

ALIMENTO AFLATOXINA
 LIMITE

1. Milho

1.1. Milho em grão (inteiro, partido, amassado, moído)

1.2. Farinhas ou sêmolas de milho B1 + B2 + G1 + G2
20,0 µg/kg

2. Amendoim

2.1. Amendoim (com casca), (descascado, cru ou tostado),

2.2. Pasta de amendoim (pasta de amendoim ou manteiga de amendoim) B1 + B2 +

GI + G2

20,0 µg/kg

Art. 2º - Os referidos exames poderão ser efetuados em laboratórios privados, da União ou dos Estados, utilizando técnicas padronizadas internacionalmente, a saber:

I - Cromatografia em camadas; ou

II - Cromatografia líquida de alta resolução.

Art. 3º - Caberá ao órgão federal, estadual e municipal encarregado da compra da merenda escolar, efetuar a contraprova do produto vencedor da concorrência, quando da entrega.

Parágrafo Único - Os custos da contraprova serão às expensas da empresa vencedora da concorrência.

Art. 4º - Os produtos que no exame de contraprova apresentarem níveis de Aflatoxinas superiores aos permitidos pela legislação vigente, acarretarão as seguintes penalidades para a empresa fornecedora:

I - A empresa fornecedora será multada em cem por cento sobre o valor da compra;

II - Será considerada incapacitada para se habilitar a novas concorrências para o fornecimento da merenda escolar pelo prazo de um ano, a contar da data do resultado da contraprova;

Art. 5º - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Sala das sessões, em 10 de junho, 2003

Deputado ONYX LORENZONI

JUSTIFICAÇÃO

O controle dos níveis de Aflatoxinas contidas nos alimentos destinados para o consumo humano constitui seria questão de saúde pública.

As micotoxinas produzidas por fungos afetam o fígado, os pulmões, os rins e os intestinos das pessoas onde, laboratorialmente comprovado em animais, podem causar tumores malignos.

Em funções do elevado teor cancerígeno nelas contido, além de seu enorme conteúdo tóxico, podem ser fatais em crianças, via degenerações hepáticas conhecidas como a Síndrome de Reye.

As toxinas são produzidas por fungos do tipo "Aspergillus Flavus" e "Aspergillus Parasiticus", os quais encontram condições ideais de desenvolvimento em temperaturas ambiente de 30° C e umidade relativa do ar de 80% a 90%, condições estas que espelham o quadro climático de grande parte de nosso País.

As Aflatoxinas "B1", "B2", "G1" e "G2" são as mais conhecidas e também as mais tóxicas.

É crescente o esforço de diversos países da Europa e da América para evitar que aquelas não cheguem às pessoas, tendo em vista os prejuízos de saúde a estas causados.

Tão grande que, inclusive, a alimentação destinada aos animais vem sendo legalmente controlada no que se refere às Aflatoxinas, por constituir esteio angular na cadeia alimentar das pessoas.

Não bastasse, ao contrário de outras toxinas, que causam danos na razão direta da quantidade ingerida, as Aflatoxinas causam lesões irreversíveis independentemente da quantidade destes, interferindo, inclusive, de forma altamente negativa, na estrutura celular do corpo humano.

Sob o aspecto epidemiológico, tem sido de preocupante frequência a constatação de contaminação por Aflatoxinas em pessoas atacadas por epidemias diversas, o que comprova que suas toxinas fazem também diminuir a capacidade imunológica do ser humano.

Destaque-se que o seu controle e prevenção é da mais alta relevância, por não serem elas nem destrutíveis, nem

neutralizáveis pelo processamento dos métodos usuais de preparação de alimentos para consumo humano.

Resistem a qualquer processo de cocção, de assar, de fritar, de ferver, de congelar, de resfriar, etc...

Os limites máximos de admissibilidade de Aflatoxinas no amendoim e no milho, inclusive em seus derivados, estão regulamentados pela Comissão Nacional de Normas e Padrões do Ministério da Saúde.

A elaboração dos respectivos exames laboratoriais apresenta baixo custo monetário e, no Brasil, existem, laboratórios aptos a detectar tais toxinas em alimentos destinados ao consumo humano.

A preocupação com o tema leva a necessidade de se reforçar as regras para a prevenção e controle deste grave problema de saúde pública.

A apresentação da proposta visa complementar a legislação amparada no Artigo 24, XII, da Constituição Federal.

Por fim, pelo eminente perigo que está presente em grande parte dos alimentos consumidos que possam conter Aflatoxinas, peço a atenção dos nobres pares para sua apreciação.

Sala das sessões, em 10 de junho 2003

Deputado ONYX LORENZONI