



CÂMARA DOS DEPUTADOS

PROJETO DE LEI N.º 1.252, DE 2003

(Do Sr. Onyx Lorenzoni)

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

DESPACHO:

ÀS COMISSÕES DE EDUCAÇÃO, CULTURA E DESPORTO; E DE CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA E DE REDAÇÃO (ART. 54 RICD)

APRECIÇÃO:

Proposição Sujeita à Apreciação Conclusiva pelas Comissões - Art. 24 II

PUBLICAÇÃO INICIAL

Art. 137, caput - RICD

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 + G1 + 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 30º C e umidade relativa do ar de 80% a 90%, condições estas que espelham o quadro climático de grande parte de nosso País.

As Aflotoxinas "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 as 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 as Aflatoxinas, por constituir esteio angular na cadeia alimentar das pessoas.

Não bastasse, ao contrario 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

LEGISLAÇÃO CITADA ANEXADA PELA COORDENAÇÃO DE ESTUDOS LEGISLATIVOS - CEDI

**CONSTITUIÇÃO
DA
REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
1988**

.....

TÍTULO III
DA ORGANIZAÇÃO DO ESTADO

.....

CAPÍTULO II
DA UNIÃO

.....

Art. 24. Compete à União, aos Estados e ao Distrito Federal legislar concorrentemente sobre:

- I - direito tributário, financeiro, penitenciário, econômico e urbanístico;
- II - orçamento;
- III - juntas comerciais;
- IV - custas dos serviços forenses;
- V - produção e consumo;
- VI - florestas, caça, pesca, fauna, conservação da natureza, defesa do solo e dos recursos naturais, proteção do meio ambiente e controle da poluição;
- VII - proteção ao patrimônio histórico, cultural, artístico, turístico e paisagístico;
- VIII - responsabilidade por dano ao meio ambiente, ao consumidor, a bens e direitos de valor artístico, estético, histórico, turístico e paisagístico;
- IX - educação, cultura, ensino e desporto;
- X - criação, funcionamento e processo do juizado de pequenas causas;
- XI - procedimentos em matéria processual;
- XII - previdência social, proteção e defesa da saúde;
- XIII - assistência jurídica e defensoria pública;
- XIV - proteção e integração social das pessoas portadoras de deficiência;
- XV - proteção à infância e à juventude;
- XVI - organização, garantias, direitos e deveres das polícias civis.

§ 1º No âmbito da legislação concorrente, a competência da União limitar-se-á a estabelecer normas gerais.

§ 2º A competência da União para legislar sobre normas gerais não exclui a competência suplementar dos Estados.

§ 3º Inexistindo lei federal sobre normas gerais, os Estados exercerão a competência legislativa plena, para atender a suas peculiaridades.

§ 4º A superveniência de lei federal sobre normas gerais suspende a eficácia da lei estadual, no que lhe for contrário.

CAPÍTULO III
DOS ESTADOS FEDERADOS

Art. 25. Os Estados organizam-se e regem-se pelas Constituições e leis que adotarem, observados os princípios desta Constituição.

.....

.....

FIM DO DOCUMENTO
