

COMISSÃO DE SEGURIDADE SOCIAL E FAMÍLIA

PROJETO DE LEI Nº 2.071, DE 2003

Dispõe sobre a elaboração, o beneficiamento e a comercialização de produtos artesanais de origem animal e vegetal, e dá outras providências.

Autor: Deputado Walter Pinheiro

Relator: Deputado Mário Heringer

I – RELATÓRIO

O Projeto de Lei n.º 2.071, de 2003, de autoria do Exmº Deputado Walter Pinheiro, fixa normas e requisitos que deverão ser observados na elaboração, no beneficiamento, no processamento e na comercialização de produtos artesanais de origem animal e vegetal.

A proposição estabelece que cabe exclusivamente aos produtores rurais a gestão das agroindústrias artesanais, e que no processamento de produtos de origem animal, no mínimo cinquenta por cento da matéria-prima deverá ser de produção própria.

Nos casos em que se utilizar matéria-prima adquirida de terceiros, exigir-se-á a comprovação, por órgão oficial, de sua qualidade higiênico-sanitária.

O art. 4º do projeto define os limites da escala de processamento da agroindústria artesanal.

O art. 5º estabelece que os alimentos resultantes do processamento artesanal das matérias-primas obedecerão às recomendações da Organização Mundial de Saúde e serão classificados por categoria de risco à saúde pública nos seguintes grupos: alimentos de alto risco à segurança alimentar e alimentos de baixo risco à segurança alimentar.

O art. 6º indica que serão exigidos os sistemas de controle de qualidade denominados Avaliação de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e Boas Práticas de Fabricação (BPF) para os alimentos de alto risco à segurança alimentar, enquanto que para os alimentos de baixo risco, será exigido apenas o sistema BPF.

Tais sistemas de controle serão implantados com a assistência de responsável técnico devidamente habilitado.

O art. 8º define os documentos necessários para o registro da agroindústria artesanal de alimentos, para fins de controle e fiscalização, no órgão estadual responsável pelo serviço de inspeção sanitária animal e vegetal.

A proposição define, ainda, a obrigação do estabelecimento processador manter arquivo de controle; os preceitos mínimos de construção, equipamento e higiene, das instalações; a obrigatoriedade do seguimento da orientação dos órgãos de defesa sanitária animal e vegetal; e a obrigatoriedade da inspeção ex-ante e ex-post do abate dos animais e das demais matérias-primas beneficiadas no processo de produção, pelos órgãos municipais, estaduais ou federal.

Também são mencionadas obrigações relacionadas ao transporte e armazenamento dos produtos; à higienização das instalações; aos cuidados a serem observados na manipulação e processamento de alimentos artesanais (carteira de saúde e uso de uniformes adequados); e à embalagem dos produtos.

Finalmente, o art. 17 estabelece que o descumprimento da norma sujeitará o infrator às sanções previstas no Código de Defesa do Consumidor, no Código Civil e nas demais normas legais aplicáveis.

Na justificação, o Autor destacou a necessidade de uma legislação específica e adequada para o funcionamento das agroindústrias artesanais, visando preservar os interesses do produtor rural e do consumidor, garantindo o poder fiscalizador do Estado e a segurança dos cidadãos.

O mérito da matéria será apreciado pelas Comissões de Seguridade Social e Família, de Economia, Indústria e Comércio e de Agricultura e Política Rural, em caráter conclusivo, de acordo com o art. 24, II; cabendo à Comissão de Constituição e Justiça e de Redação, o exame dos aspectos de constitucionalidade, legalidade, juridicidade, regimentalidade e de técnica legislativa.

Decorrido o prazo regimental, não foram apresentadas emendas.

É o relatório.

II - VOTO DO RELATOR

O projeto de lei em análise reflete a sensibilidade do ilustre Autor para com a regulamentação das atividades da agroindústria artesanal, de reconhecida importância econômica para o nosso País, ao mesmo tempo que fornece meios para a adequada proteção à saúde da população brasileira, no que se refere à prevenção de doenças transmitidas por meio de alimentos.

Essas doenças representam consideráveis ameaças à saúde humana. Estima-se que, em 2000, aproximadamente 2 milhões de pessoas morreram no mundo em decorrência de doenças diarreicas, muitas delas causadas pela contaminação da água e dos alimentos.

O controle dessas doenças requer o esforço coordenado de autoridades governamentais, da indústria de alimentos e dos consumidores.

A proposição merece nosso apoio uma vez que permitirá às autoridades sanitárias atuar de modo mais incisivo na promoção da qualidade dos produtos gerados pela agroindústria artesanal, pois que, atualmente, a prioridade de atuação se concentra nas grandes indústrias do setor de alimentação.

Consideramos que a caracterização das atividades de produção dos estabelecimentos que integram a agroindústria artesanal, apresentadas no projeto, permitirão melhor organização da fiscalização sanitária.

Igualmente adequadas são as referências aos sistemas de controle de qualidade denominados Avaliação de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e Boas Práticas de Fabricação (BPF).

Tais sistemas são referências internacionais para a segurança alimentar, visando garantir produtos isentos de contaminações que coloquem em risco a saúde dos consumidores, sendo recomendados pela Organização Mundial da Saúde (OMS).

O sistema APPCC foi desenvolvido nos anos 60 pela NASA, para que a comida dos astronautas não corresse risco de contaminação. A partir de então empresas de alimentação em vários países vêm adotando o sistema no sentido de se obter um índice de qualidade padrão.

O Sistema APPCC, juntamente com as BPF, seu pré-requisito, é fundamental para a implantação de outros sistemas mais complexos como o ISO 9000.

No Brasil, os Ministérios da Saúde e o da Agricultura exigem a adoção do sistema nas indústrias de alimentos desde 1993.

A proposição em análise facilitará a consolidação da aplicação desses necessários instrumentos na esfera da agroindústria artesanal.

Vale ressaltar que existem no País experiências de capacitação de profissionais para atuar nessa área, por meio de convênios com o SENAI, SENAC, SEBRAE, SESI e SESC.

Algumas sugestões são apresentadas, por meio de três emendas com o objetivo de aperfeiçoar a proposição.

A Emenda nº1 altera a redação do art. 5º do projeto a fim de determinar que a regulamentação a respeito dos alimentos de baixo e alto risco à segurança alimentar seja realizada pelo Ministério da Saúde, uma vez que as definições apresentadas estão incompletas e também fazem referência à necessidade de complementação de parâmetros de definição.

A Emenda nº2, em função das alterações introduzidas pela Emenda nº 1, modifica o art. 6º do projeto para que o Poder Executivo regule as situações em que será exigida a implantação de um ou dos dois sistemas de controle mencionados na proposição.

A Emenda nº 3 modifica a referência à carteira de saúde no art. 15, substituindo-a pelos termos empregados na Consolidação das Leis do Trabalho e nas regulamentações da área de saúde ocupacional do Ministério do Trabalho, particularmente a norma relacionada ao Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (NR7 107.000-2).

Diante do exposto, e considerando o mérito sanitário, somos pela aprovação do Projeto de Lei nº 2.071, de 2003, com as modificações introduzidas pelas três emendas apresentadas em anexo.

Sala da Comissão, em de de 2003.

Deputado Mário Heringer
Relator

COMISSÃO DE SEGURIDADE SOCIAL E FAMÍLIA

PROJETO DE LEI Nº 2.071, DE 2003

Dispõe sobre a elaboração, o beneficiamento e a comercialização de produtos artesanais de origem animal e vegetal, e dá outras providências.

EMENDA Nº 01/03

Dê-se ao art. 5º do projeto a seguinte redação:

"Art. 5º Os alimentos resultantes do processamento artesanal dessas matérias-primas obedecerão às recomendações da Organização Mundial de Saúde e serão classificados por categoria de risco à saúde pública nos seguintes grupos: Alimentos de Alto Risco à Segurança Alimentar e Alimentos de Alto Risco à Segurança Alimentar.

Parágrafo único. Os grupos a que se refere o caput deste artigo terão suas características regulamentadas pelo Ministério da Saúde."

Sala da Comissão, em de de 2003.

Deputado Mário Heringer
Relator

COMISSÃO DE SEGURIDADE SOCIAL E FAMÍLIA

PROJETO DE LEI Nº 2.071, DE 2003

Dispõe sobre a elaboração, o beneficiamento e a comercialização de produtos artesanais de origem animal e vegetal, e dá outras providências.

EMENDA Nº 02/03

Dê-se ao art. 6º do projeto a seguinte redação:

"Art. 6º A implantação dos sistemas APPCC e BPF de controle de qualidade para o processamento artesanal de matérias-primas de origem animal e vegetal a que se refere o art. 2º desta Lei será exigida conforme regulamento do Poder Executivo, considerando-se a classificação de Risco à Segurança Alimentar."

Sala da Comissão, em de de 2003.

Deputado Mário Heringer
Relator

COMISSÃO DE SEGURIDADE SOCIAL E FAMÍLIA

PROJETO DE LEI Nº 2.071, DE 2003

Dispõe sobre a elaboração, o beneficiamento e a comercialização de produtos artesanais de origem animal e vegetal, e dá outras providências.

EMENDA Nº 03/03

Dê-se ao caput do art. 15 do projeto a seguinte redação:

"Art. 15 As pessoas envolvidas na manipulação e processamento de alimentos artesanais deverão realizar exames médicos periódicos, segundo a regulamentação do Ministério do Trabalho, e usar uniformes próprios e limpos, inclusive botas impermeáveis e gorros."

Sala da Comissão, em de de 2003.

Deputado Mário Heringer
Relator