

COMISSÃO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, INDÚSTRIA E COMÉRCIO

PROJETO DE LEI Nº 6.627, DE 2006.

Dispõe sobre a obrigatoriedade de proteção contra a contaminação nas embalagens de produtos como pronto para consumo.

Autor: Deputado CARLOS NADER

Relator: Deputado ANDRÉ FIGUEIREDO

I - RELATÓRIO

O projeto em epígrafe, de autoria do nobre Deputado Carlos Nader, obriga as empresas fabricantes a apor lacre de proteção nas embalagens de produtos prontos para consumo, de forma a evitar a contaminação desses produtos. Estabelece, ainda, o prazo de 180 dias, a contar da data de publicação da lei, para que tais empresas se adequem ao dispositivo.

Em sua justificativa, o ilustre autor afirma que o uso de lacre de proteção nas embalagens dos produtos que menciona reduzirá a contaminação de alimentos, melhorando as condições de saúde da população brasileira.

Em consonância com o inciso II do artigo 24 do Regimento Interno da Câmara dos Deputados, o Projeto de Lei nº 6.627, de 2006, está sujeito à apreciação conclusiva por este Colegiado, que ora o examina, e pela Comissão de Defesa do Consumidor. Caberá à Comissão de Constituição, Justiça e de Cidadania emitir parecer terminativo quanto à sua constitucionalidade e regimentalidade.



407762FB47

No prazo regimental, não foram apresentadas emendas à proposição.

É o relatório.

II - VOTO DO RELATOR

Ao obrigar fabricantes a utilizar lacres de proteção contra a contaminação de alimentos prontos para o consumo, o projeto em apreço tem a louvável intenção de garantir a produção de alimentos seguros, preservando, assim, a saúde dos consumidores.

Alimentos contaminados podem trazer sérios riscos à saúde da população, que vão desde intoxicações leves a doenças mais graves. Dados da Organização Mundial da Saúde (OMS) revelam que as doenças transmitidas por alimentos contam por 1,5 bilhão de casos de diarreia e por 3 milhões de mortes de crianças menores de cinco anos no mundo.

É com o intuito de garantir a qualidade dos produtos que a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), bem como o Ministério da Agricultura, têm editado normas – Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997, Resolução RDC nº 275, de 11 de outubro de 2002 - e fiscalizado as ações de quem produz e comercializa alimentos em nosso País.

A Portaria nº 326, de 1997, estabelece os requisitos essenciais de higiene e de boas práticas de fabricação para alimentos produzidos para o consumo humano. Determina, assim, que “devem ser utilizados controles adequados para evitar a contaminação química, física ou microbiológica, ou por substâncias indesejáveis”, bem como devem ser tomadas medidas com relação à prevenção de possíveis danos à saúde.

De forma complementar, a Resolução nº 275, de 2002, aprova o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados



aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação nesses estabelecimentos.

Desta forma, as citadas normas estabelecem os requisitos para reduzir os riscos potenciais à segurança do alimento, os quais incluem critérios sobre a obtenção das matérias-primas até o consumo do produto final. Com base nesses regulamentos técnicos, a Anvisa, juntamente com o SENAI, implementou o Projeto Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), recomendado pela Organização Mundial da Saúde, pela Organização Mundial do Comércio, pela Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura e pelo Mercosul. A APPCC é exigida pela Comunidade Européia e pelos Estados Unidos para a importação de produtos.

Há ainda o Programa Nacional de Monitoramento da Qualidade Sanitária de Alimentos (PNMQSA), desenvolvido pela Anvisa desde 2000, que controla e fiscaliza amostras de alimentos expostos ao consumo. Os produtos são avaliados segundo parâmetros físico-químicos, microbiológicos, contaminantes, microscopia, aflatoxina, aditivos, dentre outros.

Julgamos, portanto, que as normas técnicas em vigor são suficientemente detalhadas e rigorosas, visando a garantir a qualidade dos alimentos em todas as etapas da cadeia produtiva – produção, industrialização, fracionamento, armazenamento, transporte e comercialização. Deste modo, a obrigatoriedade de colocação de lacre em embalagens de produtos prontos para o consumo representaria mais um custo sem, contudo, apresentar uma contrapartida de benefícios sanitários que a justificasse.

Concordamos também com a Política de Alimentos da Anvisa, que se fundamenta na ação sobre o processo produtivo e não sobre o produto final. De acordo com a Agência, “o produto final deve ser o ‘termômetro’ para a adoção de medidas de intervenção”.

Por fim, acreditamos que medidas que visem a garantir a segurança alimentar serão, naturalmente, perseguidas por produtores interessados em manter e expandir mercados dentro e fora do País. Consumidores e importadores têm cada vez mais exigido das empresas que se



adeqüem aos padrões sanitários. Desta forma, não resta às empresas outro caminho senão o de se adequarem a essas normas, sob pena de serem substituídas por seus concorrentes. A observância de requisitos sanitários também se tornou desejável do ponto de vista operacional, à medida que evita gastos desnecessários decorrentes de perdas e desperdícios de matérias-primas, embalagens e produtos, reduzindo custos e aumentando, conseqüentemente, a eficiência e a lucratividade das empresas.

Ante o exposto, **votamos pela rejeição do Projeto de Lei nº 6.627, de 2006.**

Sala da Comissão, em de de 2006.

Deputado ANDRÉ FIGUEIREDO
Relator

