

COMISSÃO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, INDÚSTRIA E COMÉRCIO

PROJETO DE LEI Nº 7.498, DE 2006

Obriga os estabelecimentos comerciais que disponibilizem alimentos perecíveis para consumo, no âmbito de todo o Território Nacional, efetuarem a dedetização de suas instalações físicas para obtenção ou renovação de alvará de funcionamento.

Autor: Deputado CARLOS NADER

Relator: Deputado NELSON MARQUEZELLI

I - RELATÓRIO

O projeto em epígrafe, de autoria do ilustre Deputado Carlos Nader, institui o controle de vetores e pragas urbanas em estabelecimentos que comercializam alimentos perecíveis para consumo. De acordo com o projeto, essa ação será obrigatória para a obtenção ou renovação do alvará de funcionamento dos referidos estabelecimentos.

Estabelece, ainda, que a aplicação de produtos químicos por empresas especializadas deverá seguir as normas preconizadas pela ANVISA. Por fim, determina o prazo de 180 dias para que os estabelecimentos, de que trata a lei, adequem-se aos seus ditames.

Em sua justificativa, o nobre autor argumenta que a medida proposta tem por objetivo proteger a saúde dos consumidores contra riscos provocados por “práticas no fornecimento de produtos e serviços considerados perigosos ou nocivos”.

Em consonância com o inciso II do artigo 24 do Regimento Interno desta Casa, a proposição está sujeita à apreciação conclusiva por esta Comissão, que ora a examina, e pela Comissão de Seguridade Social e Família. Caberá à Comissão de Constituição, Justiça e de Cidadania emitir parecer terminativo quanto à constitucionalidade e regimentalidade do projeto.

No prazo regimental, não foram apresentadas emendas à proposição.

II - VOTO DO RELATOR

Ao obrigar estabelecimentos comerciais, que expõem para venda bens perecíveis, a aplicarem produtos desinfestantes em suas instalações, o projeto em tela reveste-se de inegável relevância para a preservação da saúde dos consumidores brasileiros. A adoção desta medida irá contribuir para a melhoria das condições sanitárias dos estabelecimentos mencionados e, assim, deverá reduzir a ocorrência de irregularidades nos alimentos inspecionados pela ANVISA.

Nesse sentido, resolução da Diretoria Colegiada da Agência (RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004) dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Dentre essas práticas, está o controle integrado de vetores e pragas urbanas destinado a “impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento”.

O consumo de produtos seguros e de qualidade tem impacto positivo sobre as taxas de morbi-mortalidade, contribuindo para a melhoria da saúde da população brasileira. Do ponto de vista econômico, essa ação deverá reduzir o número de internações hospitalares e de atendimentos médicos e o consumo de medicamentos em decorrência da ingestão de alimentos ou bebidas impróprios para o consumo. Adicionalmente, tal medida deverá diminuir as perdas econômicas resultantes da deterioração e contaminação de produtos, sendo, portanto, salutar não somente para os

consumidores, mas também para as empresas que comercializam produtos perecíveis.

Ante o exposto, **votamos pela aprovação do Projeto de Lei nº 7.498, de 2006.**

Sala da Comissão, em 13 de dezembro de 2006.

Deputado NELSON MARQUEZELLI
Relator