



FL. Nº
Anexo – notas taquigráficas
Proc. nº
CMSP – NOME DA CPI
Nome - RF

**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

SECRETARIA GERAL PARLAMENTAR
Secretaria de Registro Parlamentar e Revisão

COMISSÃO DE SAÚDE, PROMOÇÃO SOCIAL, TRABALHO E MULHER

PRESIDENTE: JULIANA CARDOSO

AUDIÊNCIA PÚBLICA

LOCAL: Câmara Municipal de São Paulo

DATA: 03 de maio de 2011

OBSERVAÇÕES:

- Notas taquigráficas sem revisão

A SRA. PRESIDENTE (Juliana Cardoso) – Boa tarde. Na qualidade de Presidente da Comissão de Saúde, Promoção Social, Trabalho, Idoso e Mulher, declaro abertos os trabalhos da 3ª audiência pública de 2011.

Presentes os nobres Vereadores Jamil Murad, proponente do projeto de lei e Milton Ferreira.

Informo que esta reunião está sendo transmitida através do portal www.camara.sp.gov.br, *links* TV Câmara e Auditórios On-Line.

Passemos então à audiência, que hoje tem o tema Vigilância Sanitária. É a 2ª audiência pública do PL 253/2010, de autoria do nobre Vereador Jamil Murad, que dispõe sobre a presença obrigatória de médico veterinário em casas atacadistas de carnes, supermercados e hipermercados da Cidade de São Paulo.

As pessoas que quiserem debater deverão se inscrever com a Secretária da Comissão, Ana Lúcia.

Tem a palavra o Vereador Jamil Murad.

O SR. JAMIL MURAD – Boa tarde. Presidenta, Vereadora Juliana Cardoso, senhoras e senhores, esse projeto de lei saiu de um debate junto à sociedade, principalmente naquele período em que realizávamos a CPI da Vigilância em Saúde no Município de São Paulo. V.Exa., Vereadora Juliana Cardoso, teve vivência e participou, dali saíram muitas sugestões e ideias e uma delas foi essa, pois verificamos que muitos estabelecimentos, supermercados, tinham casos concretos de manipulação inadequada e abatimento de animais fora dos padrões determinados pela lei.

Também, o armazenamento de produtos de origem animal – salsicha, frutos do mar, carne bovina, suína, de rã e outros animais – muitas vezes inadequado, seja na temperatura e manipulação desses alimentos, seja quando se pega uma peça de

carne, por exemplo, e tem o fatiamento em pedaços grandes ou até mesmo em pedaços menores. Essa é uma manipulação que pode por em risco a saúde da população.

Os custos de um supermercado, hipermercado ou atacadista de produtos animais é muito elevado, e a manutenção do veterinário - que é uma profissão regulamentada em lei federal – profissional, por lei, habilitado a fazer esse controle, tem um custo baixo para um retorno muito alto para a sociedade, que é garantir que se consumam produtos de origem animal dentro das condições adequadas, para preservar a saúde da população, por isso apresentamos esse projeto.

Acredito que, de maneira geral, podemos ter o apoio dos Vereadores desta comissão, e vamos trabalhar para ter também o apoio dos demais Vereadores. Sempre encontramos alguma resistência em setores que não gostariam de ter a sua folha de pagamento aumentada, mas isso é um pingo de água no mar, pelo volume de dinheiro e recursos mobilizados pelo setor de supermercados, hipermercados e atacadista. Também vamos procurar todos os setores envolvidos para garantir maior proteção à saúde da população de São Paulo, mantendo a vigilância na qualidade dos produtos de origem animal.

Muito obrigado.

A SRA. PRESIDENTE (Juliana Cardoso) - Muito obrigada, Vereador Jamil Murad.

Inscreveram-se para os pronunciamentos as Sras. Sheila e Tatiana Ferraz, do Conselho Regional de Medicina Veterinária.

Tem a palavra a Sra. Sheila.

A SRA. SHEILA – Boa tarde. Meu nome é Sheila, sou Médica Veterinária

do Conselho de Veterinária. Venho em apoio ao PL devido a sua importância para a Saúde Pública, uma vez que tendo veterinários em estabelecimentos que comercializam, produzem ou manipulam produtos de origem animal, vamos ter uma garantia e uma segurança em relação a esses alimentos, que são destinados à população, porque o médico veterinário conhece desde a produção do campo até o seu destino ao consumidor, como também o conhecimento sobre zoonoses e contaminação.

E por ter esse conhecimento do campo até o consumidor ele é pontual. Sabe exatamente onde está acontecendo o problema, seja na produção, na industrialização, no armazenamento ou mesmo na embalagem. Então, isso gera um prejuízo menor para o proprietário do estabelecimento e para a população, porque uma vez detectado o problema do produto, ele não chegará até o consumidor.

Outra questão que vale destacar é a importância da medicina preventiva. Uma vez proibindo que os produtos inadequados para o consumo cheguem à população, o gasto que o Poder Público terá com o tratamento dessa população é muito menor. A prevenção é sempre mais barata do que o tratamento curativo.

Venho pedir o apoio dos senhores para esse projeto de lei de importância à saúde pública, à saúde veterinária e à saúde da população.

Obrigada.

A SRA. PRESIDENTE (Juliana Cardoso) – Tem a palavra a Sra. Tatiana Ferraz.

A SRA. TATIANA FERRAZ – Boa tarde.

Estou aqui para frisar o que a Sheila já falou. Trabalhamos no Conselho de Veterinária e a função primordial do Conselho é cuidar da população, apesar de cuidarmos dos veterinários também. Temos de proteger a população tanto de possíveis maus profissionais quanto de funções que o veterinário exercerá para proteger a sociedade, o meio ambiente e os animais.

Causou-nos muita estranheza, apesar de convivermos pouco com a falta de conhecimento da população, a notícia que saiu na *Folha de S.Paulo* tirando um sarro do veterinário. Infelizmente, as pessoas não conhecem muito o trabalho que o veterinário desenvolve na parte de inspeção.

Está aqui o Dr. Calil, do Ministério da Agricultura, que falará depois de mim. A legislação do Ministério é de 1950 e justamente vai garantir que não contraiamos as doenças originárias dos produtos de origem animal, o que é muito comum.

Há uma divisão em três setores. O serviço de inspeção federal cuida de quem faz o comércio entre países diferentes ou estados. O estadual abrangerá o comércio entre municípios. E dentro do município quem deve cuidar é a Prefeitura.

Infelizmente, São Paulo não tem serviço de inspeção municipal. Então, ninguém está fiscalizando esses estabelecimentos. Compramos carne no açougue sem saber se a pessoa que está ali tem noção do que é uma doença veterinária, do que é uma listeriose, uma tuberculose, uma cisticercose. Portanto, estamos pondo em risco uma população inteira, muito grande na cidade de São Paulo.

Sempre brinco que agora que sou mãe tenho uma preocupação maior com essa questão. Meu filho é pequeno e jamais lhe daria uma carne que não fosse inspecionada. Jamais. Não o faria em hipótese alguma, porque eu conheço os riscos por ser veterinária. Tentamos sempre alertar a população para que não só nós, como Conselho e como veterinário cobremos, mas para que ela mesma comece a exigir esse tipo de segurança, pois é algo essencial. As pessoas precisam disso.

São Paulo é uma cidade modelo que já deveria ter esse serviço implantado, já deveria dispor do serviço veterinário nos estabelecimentos assim como cidades bem menores já o possuem. Que São Paulo continue sendo um exemplo de cidade e esse projeto seja aprovado.

Parabenizo o Dr. Jamil por ter tomado esse cuidado e estar preocupado com a

nossa saúde.

A SRA. PRESIDENTE (Juliana Cardoso) – Obrigada Tatiana.

Tem a palavra o Sr. Ricardo Moreira Calil, do Serviço de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.

O SR. RICARDO MOREIRA CALIL – Boa tarde a todos. É um prazer estar aqui novamente. Vou falar um pouco sobre as atividades do médico-veterinário. Tudo isso reforça a necessidade de esse projeto ser aprovado. Já foi falado aqui sobre doenças transmitidas de animais para homens, zoonoses.

Há uma outra questão importante, o trabalho da manipulação de alimentos. Muitas vezes, isso não está envolvido com a questão de produtos inspecionados. Alias, produtos já inspecionados são mal tratados em pontos de venda, na área de varejo, prejudicando inclusive consumidores, quando pensam que aquele produto já veio estragado. Vou citar um exemplo, de uma pessoa que está fatiando um produto inspecionado na embalagem. Ao abrir, fraciona o alimento, colocando-o em uma bandeja com a validade. Aliás, não sei por que razão o funcionário coloca como validade dois ou cinco dias. Qual é o critério? Nenhum. Ele manuseia o produto em condições absolutamente inapropriadas. O que ocorre com tais alimentos? Vou dar um exemplo. Vou comprar um produto que tenha uma identificação dizendo: “Frigorífico “x”, laticínio “x”. Posso pensar: “Esse produto não está bom. Está meio estragado. Não vou comprar mais dessa firma”. Na verdade, a empresa entregou o produto em boas condições. A manipulação, o trabalho feito, posteriormente, prejudicou muito a sua qualidade. A repercussão negativa sai para o fabricante e o comerciante diz: “Tenho outra marca. Se você não quiser, não compro mais dessa marca. Compro outra”. Para ele é fácil. Basta ir trocando de marca. Ele não tem comprometimento de manter a qualidade que saiu da fábrica e chegou ao consumidor. Talvez por isso que indústrias de automóveis tenham suas próprias revendedoras. Não há revenda de terceiros, pois querem saber, no pós-venda, o que vai acontecer. Não vão deixar a responsabilidade na mão de qualquer pessoa. Só que, na área de alimentos, não dá para fazer

os trabalhos de outra maneira. As coisas precisam ser assim.

Acredito que a questão do médico-veterinário presente tem uma vantagem, pela questão da zoonose, na parte sanitária, e principalmente por ser um profissional que conhece bastante microbiologia. Por ser médico, é obrigado a conhecer esse assunto profundamente, e os grandes problemas das doenças transmitidas por alimentos são os agentes microbianos.

Ressalto outra questão. Talvez podemos aperfeiçoar isso. Pequenas e micro empresas, por serem isentas de alguns impostos, algumas vezes, ficam fora de alguma legislação relacionada à qualidade. Há muito tempo penso nisso. Temos de encontrar uma solução para essas empresas. Normalmente, na empresa em que o dono, sua mulher e seu filho trabalham, não têm tempo nem conhecimento técnico para se preocuparem com qualidade. Talvez pudéssemos aperfeiçoar essas coisas.

Há empresas de consultoria. Elas poderiam prestar um serviço de acompanhamento desse trabalho para essas empresas menores, pelo menos, para instruir pessoas que ficam absolutamente desprovidos de qualquer conhecimento técnico. Quando chega a Vigilância Sanitária, são encontradas tantas coisas erradas que muitas multas são aplicadas. Tudo isso inviabiliza o pequeno negócio.

Talvez para empresas que estão enquadradas, num determinado segmento que recolhem impostos, teriam de ter um RT, responsável técnico. Para as menores, teriam de comprovar que, pelo menos, contratam uma empresa de consultoria. Há algumas no mercado. Elas poderiam prestar serviços a pequenas empresas, repito, a um valor relativamente baixo. Aí já seria agregado algum conhecimento técnico, ajudando a tais empresas evoluírem. Se ficarem na mesmice, sem nenhuma qualidade, sua tendência é morrer num prazo relativamente curto. Tenho impressão de que poderíamos caminhar um pouco em direção à melhoria desses pequenos estabelecimentos, que são em grande número, e que, de modo geral, representam um grande risco à população, por não terem nenhum tipo de controle. Eles não têm como fazer isso. Se não tiverem apoio externo, não farão absolutamente nada. Serão

sempre surpreendidos pela Vigilância Sanitária, que terá de tomar as providências legais. Não há outra opção.

Muito obrigado.

A SRA. PRESIDENTE (Juliana Cardoso) – Anuncio a presença da Sra. Ivanize Segala de Araújo, da Covisa, e estudantes da Universidade Metodista de São Paulo.

Tem a palavra o nobre Vereador Milton Ferreira.

O SR. MILTON FERREIRA – Parabenizo o Vereador Jamil Murad, por ter tido a ideia de criar essa propositura. Estou falando de um vereador que participou da CPI da Covisa como eu, preocupando-se com a saúde do povo.

É importante haver fiscalização. A propositura diz que a fiscalização intensa deve ocorrer em supermercados, hipermercados e atacadistas. Da produção até produtos chegarem a supermercados, há fiscalização na prevenção, para ver se a carne está em boas condições para chegar nesses locais?

O SR. JAMIL MURAD – Essa responsabilidade está demonstrado no selo do SIF, serviço de fiscalização. Quando o produto chega no município, não há mais fiscalização. Há manipulação. No supermercado, se pegarmos uma peça de carne grande, ela ainda está embalada. Lá encontramos o carimbo do SIF. A carne saiu do frigorífico fiscalizada.

O SR. MILTON FERREIRA – Do produtor.

O SR. JAMIL MURAD – Dali para frente, quando chega no município de São Paulo, a fiscalização compete à Vigilância Sanitária.

A SRA. PRESIDENTE (Juliana Cardoso) – Está encerrada a segunda audiência pública ao PL 253/10.

Em nada mais havendo a ser tratado, estão encerrados os nossos trabalhos.