

LIDO
Em 04 / 10 / 05
gpb
Assessoria de Plenário

**CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL
GABINETE DO DEPUTADO PENIEL PACHECO - PDT**

**PROJETO DE LEI Nº ^{PL 2134/2005}
(Do Deputado Peniel Pacheco)**

Ao Protocolo Legislativo para registro e, em seguida à CES e CCJ.
Em, 05 / 10 / 05

Alcides Lima

Alcides Lima
Chefe da Assessoria de Plenário

Cria campanha permanente sobre a comercialização, acondicionamento e o consumo de peixe cru e dá outras providências.

A CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL decreta:

Art. 1º Os órgãos competentes do Poder Executivo realizarão campanha permanente sobre a comercialização, acondicionamento e o consumo de peixe cru, no âmbito do Distrito Federal.

Art. 2º A campanha de que trata o artigo anterior, será produzida em material impresso a ser distribuído em restaurantes, bares, lanchonetes e similares que mantenham, em seu cardápio, pratos servidos à base de peixe cru.

Art. 3º A campanha indicará, aos comerciantes, os cuidados necessários para a utilização do peixe cru em seus pratos e, ao consumidor, os cuidados que ele deve observar em relação à higiene do local em que está consumindo o pescado, bem como outras informações relevantes sobre esse tipo de alimentação.

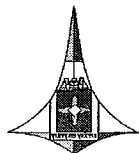
Parágrafo único. A campanha deverá indicar, ainda, como os consumidores poderão entrar em contato com os órgãos públicos de saúde e que providências devem tomar caso percebam quaisquer modificações na sua saúde, após o consumo do produto.

Art. 4º Os materiais impressos com a campanha de esclarecimento serão distribuídos, gratuitamente, nos locais dispostos no artigo segundo desta lei, no mínimo, duas vezes por ano.

PROTOCOLO LEGISLATIVO
PL Nº 2134 / 2005
Fls. Nº 01 BIA

Q

ASSESSORIA DE PLENÁRIO
Recebi em 30/09/05 às 15:20
Francisco 1630149
Assinatura Matrícula



CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL
GABINETE DO DEPUTADO PENIEL PACHECO - PDT

Art. 5º Os bares, restaurantes, lanchonetes e similares que receberem o material impresso e não fizerem a divulgação dos mesmos a seus clientes sujeitar-se-ão a multa de R\$ 5.000,00 (cinco mil reais), duplicada no caso de reincidência.

Parágrafo único. O valor citado no caput do artigo será reajustado anualmente com base no IGP-M, medido pela Fundação Getúlio Vargas, ou outro índice que venha substituí-lo.

Art. 6º As eventuais despesas decorrentes da aplicação desta lei correrão por conta de dotações orçamentárias próprias, consignadas no orçamento vigente, e suplementadas se necessário.

Art. 7º O Poder Executivo regulamentará esta lei no prazo de 120 (cento e vinte) dias, contados a partir da data de sua publicação.

Art. 8º Esta lei entra em vigor na data da sua publicação.

JUSTIFICATIVA

Inicialmente, faz-se necessário considerarmos que a presente propositura é absolutamente constitucional e de competência desta Casa de Leis. Nesse sentido, o artigo 24, da Constituição da República Federativa do Brasil, é claro ao afirmar:

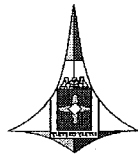
“Artigo 24- Compete à União, aos Estados e ao Distrito Federal legislar concorrentemente sobre:

XII- previdência social, **proteção e defesa da saúde;**”(grifos nossos).

Isto posto, podemos, então, passar ao mérito do presente projeto de lei.

Hoje a culinária japonesa ocupa lugar de destaque na alimentação, especialmente nos grandes centros urbanos do País. Para se ter uma idéia desse destaque em cidades como São Paulo, Belo Horizonte, Rio de Janeiro e Brasília a culinária japonesa apenas perde em consumo para a regional típica e a italiana.

| |
|-----------------------|
| PROTOCOLO LEGISLATIVO |
| PL Nº 2134 / 2005 |
| Fis. N.º 02 BIA |



**CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL
GABINETE DO DEPUTADO PENIEL PACHECO - PDT**

Todavia, não é apenas a culinária japonesa que utiliza peixe cru para confecção de pratos. Outras cozinhas típicas, como a espanhola ou a italiana, também utilizam o peixe cru, ainda que para a criação de antepastos.

O peixe cru tem sido muito consumido até mesmo por corresponder a uma refeição leve. Entretanto, existe uma doença, a difilobotríase, provocada pelo *Diphyllobothrium spp*, oriunda do consumo de peixe cru contaminado. O salmão, importado do Chile, é o principal suspeito de ser o transmissor da verminose, juntamente com o robalo. Salmão e robalo são apontados na literatura médica como os principais hospedeiros da tênia.

Uma vez instalada no organismo, a tênia pode provocar diarreia, vômito e dores abdominais. Nos casos mais graves pode haver anemia porque o parasita absorve a vitamina B12 do organismo.

O parasita pode viver mais de dez anos no organismo humano.

Uma forma de manter o parasita inativo é congelar o peixe, abaixo de -18°C (dezoito graus negativos) durante 24 horas. Claro que para qualquer providência, é necessária orientação correta, tanto para consumidores como comerciantes de peixe cru. Desta feita, entendemos que uma campanha de esclarecimentos, feita de forma permanente, com materiais impressos a serem distribuídos nos bares, restaurantes, lanchonetes e similares, que têm em sua culinária peixe cru, será por demais salutar.

Assim, diante do exposto, contamos, então, com o indispensável apoio de nossos nobres pares para a aprovação desta importante proposição.

Sala das Sessões, em


PENIEL PACHECO
Deputado Distrital - PDT

