

Ao Protocolo Legislativo para registro e, em seguida,
à CCJ e à CAS.
Em 16/03/00.



CÂMARA LEGISLATIVA
DO DISTRITO FEDERAL

PROJETO DE LEI Nº
(Do Deputado Xavier)

PL 1099/2000

LIDO
Em 15/03/00
Assessoria de Plenário

Itamar Pinheiro Lima
Chefe da Assessoria de Plenário

Institui a garantia do controle do nível de aflatoxinas em alimentos destinados ao consumo humano em ações de órgãos públicos.

A CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL decreta:

Art. 1º - Os órgãos públicos que adquirem alimentos "in natura" ou formulados à base de milho, feijão, amendoim, soja, girassol ou sementes de algodão garantirão o controle, nesses produtos, do nível de aflatoxinas permitido por norma editada pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos ou norma que venha a substituí-la.

Art. 2º - A garantia a que se refere o art. 1º desta lei será efetivada mediante o seguinte:

I - exigência da apresentação, pelo fornecedor escolhido no processo de aquisição dos produtos, de laudo de exame laboratorial atestando a adequação exigida;

II - realização de contraprova laboratorial pelo adquirente do produto.

§ 1º - O recebimento do produto e o pagamento do fornecedor somente poderão ser feitos após a apresentação do laudo e do resultado da contraprova laboratorial.

§ 2º - O laudo e a contraprova poderão ser realizados em laboratório federal, estadual, municipal ou privado que utilize técnica de cromatografia em camada delgada ou técnica de cromatografia líquida ou de alta resolução.

§ 3º - As despesas com a realização do laudo e da contraprova laboratorial correrão a expensas do fornecedor.

Art. 3º - A constatação de que os alimentos referidos no art. 1º desta lei são inadequados ao consumo humano deverá ser comunicada, pelo adquirente, ao órgão responsável pela saúde, no prazo máximo de dois dias após o recebimento da contraprova laboratorial, juntamente com os resultados do laudo laboratorial e da contraprova e com o endereço do depósito dos produtos, com vistas à adoção das medidas legais.

PROTOCOLO LEGISLATIVO
PL n.º 1099, 00
Fls. n.º 01 e 02



CÂMARA LEGISLATIVA
DO DISTRITO FEDERAL

Art. 4º - Os fornecedores de alimentos em cujos produtos forem constatados, no exame de contraprova, níveis de aflatoxinas superiores aos permitidos pela legislação vigente ficarão sujeitos, na forma de regulamento, às seguintes penalidades:

I - advertência;

II - multa de cem por cento sobre o valor da proposta de venda;

III - suspensão, pelo prazo de um ano a contar da data do resultado da contraprova laboratorial, da participação em novos processos para fornecimento de alimentos ao poder público.

Art. 5º - Os fornecedores referidos no artigo anterior ficam responsáveis pela destinação final dos produtos em aterros sanitários, sob a fiscalização do órgão responsável pela saúde.

Parágrafo único - Os fornecedores poderão viabilizar a utilização dos produtos para outros fins que não o consumo humano, desde que devidamente tratados, de acordo com os limites de tolerância vigentes e sob a fiscalização do órgão responsável pela saúde.

Art. 6º - Em caso de doação de alimentos, o exame laboratorial do produto será feito a expensas do órgão público beneficiado.

Parágrafo único - Na eventualidade da constatação da inadequação de produtos ao consumo humano, nos termos desta lei, o doador sujeitar-se-á ao disposto no art. 5º desta lei, e o fato será comunicado pelo donatário ao órgão responsável pela saúde.

Art. 7º - As despesas de responsabilidade do poder público decorrentes desta lei correrão por conta de dotações consignadas no orçamento do Distrito Federal.

Art. 8º - Esta lei entra em vigor noventa dias a contar de sua publicação.

Art. 9º - Revogam-se as disposições em contrário.

JUSTIFICAÇÃO

PROTOCOLO LEGISLATIVO
PL n.º 1099/00
Fls. n.º 02 RITA

As aflatoxinas são produzidas por fungos das espécies "Aspergillus flavus" e "Aspergillus parasiticus". As condições para desenvolvimento desses fungos são temperatura ambiente de 30°C e umidade relativa do ar entre 80% e 90%, elementos presentes no clima tropical de nosso País.

O controle das aflatoxinas nos alimentos é plenamente justificável, uma vez que tais toxinas, além de causarem lesões hepáticas, são capazes de produzir tumores nos pulmões, nos rins e nos intestinos. A atividade patogênica dessas substâncias já foi comprovada em testes realizados com animais de laboratório.



CÂMARA LEGISLATIVA
DO DISTRITO FEDERAL

Acredita-se mesmo que a presença dessas micotoxinas seja a causa do câncer primário do fígado em seres humanos. O alimento contaminado apresenta elevado potencial cancerígeno e efeitos tóxicos agudos, que podem ser fatais em recém-nascidos e crianças.

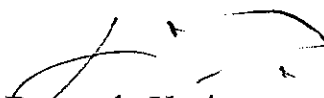
As aflatoxinas podem ocasionar, ainda, cirrose hepática e redução da resistência imunológica, propiciando surtos de hepatite B. Além disso, há estudos que as relacionam com a síndrome de Reye.

As aflatoxinas B1, B2, G1 e G2 são as mais conhecidas e as mais tóxicas. As aflatoxinas M1 e M2 são metabólitos da substância Alfa-B1 encontrados no leite de mamíferos, inclusive o leite de vacas que consomem rações contaminadas por Alfa-B1 e o de mulheres que ingerem alimentos contaminados.

A preocupação com os efeitos das aflatoxinas é evidenciada pelo fato de que a medição dos níveis dessas substâncias está prevista, no âmbito federal, pela Resolução nº 34/76, da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (a ser ampliada pela Resolução nº 56/94, do MERCOSUL), que estabelece parâmetros para a aplicação da legislação estadual.

Sentimos, assim, a necessidade de editar, em favor da sociedade, no âmbito do Distrito Federal, regras de aplicação ampla, tendo em vista o controle das aflatoxinas nos alimentos.

Sala das Sessões, / /


Deputado Xavier

