



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

PL 253/10

JUSTIFICATIVA

Inúmeras são as denúncias relativas aos problemas de higiene e conservação das carnes colocadas à disposição nos estabelecimentos comerciais na cidade de São Paulo.

Segundo o Conselho Regional de Medicina Veterinária, houve no município de São Paulo mais de 300 casos de denúncia no tocante à comercialização de carne em situação irregular no período de 2007 a 2009.

Recentemente foi noticiada a apreensão de 30 (trinta) toneladas de carne vencida em frigorífico em São Paulo, que seriam destinadas à merenda escolar, Hospital do Servidor Público Municipal e Secretaria de Estado da Administração Penitenciária (Agora, 29/10/09).

Tal situação causa graves problemas à saúde do consumidor. Conforme consta de *site* da Prefeitura, carnes em condições inadequadas de conservação e manipulação podem ficar contaminadas por *Bacillus Cereus*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens*, *Salmonella*, *Clostridium Botulinum*, entre outros, que podem causar febre, dores abdominais, diarréias, vômitos, cefaléia, constipação e até mesmo evoluir para óbito.

O consumidor tem dificuldade em apurar a qualidade do produto oferecido, bem como sua origem e certificação ministerial.

Assim, a presença de um médico veterinário, que detém o conhecimento técnico e as informações necessárias para o armazenamento, manutenção, fracionamento e manipulação do produto em condições adequadas ao consumo humano, é medida que se impõe.