



Câmara Municipal de São Caetano do Sul

Senhor Presidente,

PROJETO DE LEI

"INSTITUI, NO CALENDÁRIO OFICIAL DE DATAS E EVENTOS DO MUNICÍPIO DE SÃO CAETANO DO SUL, A 'SEMANA DE CONSCIENTIZAÇÃO E PREVENÇÃO À INTOXICAÇÃO ALIMENTAR' E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS."

Art. 1º Fica instituída, no Calendário Oficial de Datas e Eventos do Município de São Caetano do Sul, a “Semana de Conscientização e Prevenção à Intoxicação Alimentar”, a ser realizada, anualmente, na semana que compreende o dia 07 de abril, data alusiva ao “Dia Mundial do Saúde”.

Art. 2º O Poder Executivo regulamentará a presente Lei, no que couber.

Art. 3º As despesas decorrentes da execução da presente Lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.



Câmara Municipal de São Caetano do Sul

Art. 4º Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Justificativa

Se realmente somos o que comemos, é necessária muita atenção com que se ingere, afinal, alimentos contaminados podem causar intoxicação. E, ao que parece, o problema é frequente. Portanto bom senso e higiene são fundamentais.

A intoxicação alimentar é provocada pela ingestão de alimento contaminado ou estragado, produtos químicos, água contaminada ou por alergia a algum ingrediente da comida. De acordo com o Ministério da Saúde, existem mais de 250 tipos de doenças transmitidas por alimentos no mundo, sendo que a maioria das infecções é causada por bactérias e suas toxinas, vírus e outros parasitas.

Estes organismos são encontrados em carnes, peixes, frangos, ovos e saladas, mas podem ser encontrados, também, em outros alimentos. A contaminação geralmente ocorre durante o preparo, pois é quando as mãos de quem está preparando não estão higienizadas ou quando os alimentos não são bem lavados.

Pesquisas apontam que existe uma tendência para o problema crescer diante das várias mudanças globais, incluindo crescimento da população, pobreza, exportação de alimentos e rações animais, que influenciam a segurança alimentar internacional.

Dentre os sintomas da intoxicação alimentar podemos destacar diarreia, náuseas e vômitos, dores abdominais, falta de apetite e febre. No entanto, vale enfatizar a diarreia, uma vez que a doença afeta diretamente o estômago e o intestino.



Câmara Municipal de São Caetano do Sul

Em casos mais graves, a pessoa pode sofrer desidratação, além de perder peso e perceber a pressão mais baixa que o norma

Alimentos inadequadamente higienizados, manipulados ou armazenados podem ser fonte de infecção por bactérias, suas toxinas, vírus e parasitas. E, se você está com pressa, esta talvez seja a principal informação: higiene alimentar é fundamental em todos os processos da cadeia.

Os sintomas podem acontecer de algumas horas até alguns dias ou mesmo semanas após a ingestão do alimento contaminado. Diarreia, náuseas, vômitos, dor abdominal e febre são os sintomas mais comuns. Em alguns casos, a depender do agente, pode haver sintomas neurológicos, como no botulismo. Nos casos graves, o paciente pode cursar com insuficiência respiratória ou renal, a depender do agente envolvido.

Nem sempre é simples estabelecer relação causal entre os sintomas e os alimentos ingeridos. Outras doenças podem causar os mesmos sintomas e, além disso, nem sempre é possível identificar qual o alimento envolvido na intoxicação.

A lista de agentes “culpáveis” é extensa e não é objetivo deste artigo fazer ninguém olhar para seu prato predileto pensando em nomes como *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *Bacillus cereus*, *Salmonella*, hepatite A, *Listeria monocytogenes*, *Campylobacter*, *Diphyllobothrium* – a lista é grande e os agentes diminutos.

Ao escolher o que e onde comer, é importante levar em conta a qualidade dos alimentos, as condições de preparo, armazenamento e a higienização adequada de quem manipula a



Câmara Municipal de São Caetano do Sul

comida, incluindo quem a ingere.

É importante lembrar que até a marmita feita pela mãe, em casa, se não conservada em temperatura adequada, pode causar problemas.

O uso de água potável ou fervida e a observação com a higiene do estabelecimento onde se realizar-se-á as refeições também são medidas necessárias para se prevenir da intoxicação alimentar.

Assim, objetivando garantir o acesso á informação e a conscientização da população sobre a higiene para com o trato de produtos alimentícios e assim reduzir o índice de pessoas contaminadas por este mal, solicito aos nobres pares a aprovação do presente projeto de Lei.

Plenário dos Autonomistas, 25 de junho de 2019.

MAURICIO F. DA CONCEIÇÃO
(MAURICIO FERNANDES)
VEREADOR