Sr. Presidente,
Srs. Vereadores:

A Folha de São Paulo do último domingo publicou o seguinte artigo: "OS NECESSÁRIOS CUIDADOS COM OS FILÉS DE PEIXE"

"Comer peixe estragado pode trazer graves consequências. Isto não é nenhuma novidade. O que há de novo é o fato de um peixe fresco, inadequadamente manipulado, poder também produzir algumas doenças.

Foi o que verificaram pesquisadores de São Paulo: compraram pescada em feiras e peixarias e mandaram preparar os filés na hora. Detectaram, dessa forma, uma nova fonte de contaminação de virus patogênicos humanos.

Este fato não deve levar as pessoas a restringir o emprego desse importante alimento. Devem, entretanto, tomar o cuidado de, além de comprar um peixe realmente fresco, deixar a comodidade de lado e passar a prepará-lo em casa. Será mais seguro.

Os Drs. Ari Walter Schmid, Klaus E. Stewien e J.A.N. Candeias, do Departamento de Microbiologia e Imunologia do Instituto de Ciências Biomédicas da USP (Setor de Saúde Pública), através de exames especiais efetuados em 51 filés de peixes, evidenciaram a presença de duas estirpes de poliovirus Tipo 1, duas de poliovirus Tipo 3 e uma de coxsackievirus B 4. Esses agentes patogênicos correspondem, em relação ao material pesquisado, a uma percentagem de positividade de 9,8%. A identificação intratípica das quatro estirpes de poliovirus isolados revelou ser uma delas semelhante e as demais diferentes das estirpes de virus usadas nas campanhas de vacinação antipolio.

Inúmeros estudos já mostraram a possibilidade de os alimentos, em determinadas condições, poderem veicular virus e transmitir eventualmente doenças de origem viral. Em nosso meio, entretanto, é provavelmente a primeira vez que é evidenciada a presença de virus patogênicos em filés de peixe.

e b f.



Proc - nº 16/78

AS DOENÇAS

Os agentes patogênicos detectados nos filés de peixe podem produzir algumas doenças. Os enterovirus Coxsackie - do Grupo B são um dos principais responsáveis pelas miocardites- ou pericardites aguda ou sub-aguda produzidas por virus. A doença pode evoluir para a cura em poucas semanas ou levar a uma insuficiência cardíaca que pode ser progressiva e fatal.

Os coxsackievirus podem provocar também a pleurodínia, conhecida como "dor reumática dos músculos intercostais". Essa virose aguda caracteriza-se por início abrupto e com intensa dor na região das costelas, acompanhada de forte dor de cabeça, perda de apetite e febre. Dura de um a três dias, com remissões frequentes. É uma doença benigna, apesar dos incômodos que produz.

Finalmente, os virus da poliomielite do Tipo 1 são os que mais frequentemente se associa à forma pralítica da doença: o poliovirus Tipo 3, com menor frequência.

OS FILÉS

Os autores examinaram os 51 filés de pescada,- de 50 gramas cada um, que foram adquiridos em peixarias, mercados, feiras-livres e supermercados do Município de São Paulo. Compraram os peixes na qualidade de consumidor comum e mandavam preparar os filés no ato. Os peixes eram cortados e manipulados- pelo vendedor sem maiores precauções de higiene, e geralmente - não eram lavados. Em seguida, transportavam o material diretamente para o laboratório, onde era guardado em geladeira a 4ºC até ser examinado. Os exames eram realizados logo em seguida ou no máximo dentro de 24 horas.

Segundo o prof. Ari Walter Schmid e seus colaboradores, a pesquisa não permitiu determinar a fonte de contaminação por virus dos filés examinados. Entretanto, explicam, o mais provável é que ela tenha ocorrido pela manipulação durante- o preparo dos filés. Os enterovirus isolados poderiam ser provenientes das mãos do próprio manipulador ou, eventualmente, do - conteúdo intestinal do peixe.

ebf.

Relataram ainda os autores do trabalho, que foi publicado na Revista de Saúde Pública, que a faca do manipulador não entra em contato com as vísceras do peixe durante a preparação dos filés. Dessa forma, a faca já deveria estar contaminada anteriormente em consequência da limpeza e evisceração de outros peixes. Destacam também que essa possibilidade existe, já que as facas e as mesas em que são preparados habitualmente os peixes não são lavadas e desinfetadas de modo conveniente".

Por aí se vê o perígo que a população está correndo, ao comer filé de peixe preparado nas condições expostas, sem os cuidados necessários de higiene.

E se o fato, isto é, a contaminação desse produto se verifica até mesmo nas próprias peixarias, que dispõem de balcão-frigorífico e de água corrente, o que dizer do grau de contaminação nas feiras-livres e nos carrinhos ou tabuleiros dos vendedores ambulantes de peixe, que também manipulam os filés de forma a causar evidente preocupação.

O povo, geralmente, não sabe o perigo a que se expõe quando adquire os tais filés, mas, é óbvio, sente os efeitos da contaminação, que pode levar à morte.

Alguma coisa urgente precisa ser feita para reduzir tanto quanto possível, as conseqüências do mal, visto que, como bem diz o velho e sábio ditado popular, "mais vale prevenir do que remediar".

É com esse propósito que submeto à consideração da Casa, o seguinte

PROJETO DE LEI Nº 04/78

DOCUMENTO Nº 163/78

ARTIGO 1º - A comercialização e a evisceração de peixe somente serão permitidas em locais dotados de todos os requisitos de higiene, exigidos pelos órgãos competentes do setor de saúde pública.

ARTIGO 2º - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

SALA MARTIM AFONSO DE SOUZA,
em 21 de fevereiro de 1 978.

RUBENS ALVES SIMÕES

A Comissão de JUSTIÇA
São Vicente, 21/2/78

ARQUIVADO EM 24/02/78
ARQUIVISTA

EBF.