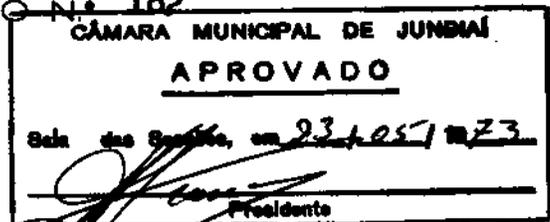




Câmara Municipal de Jundiaí
S. P.

REQUERIMENTO N.º 182

Senhor Presidente



O Jornal de Jundiaí, verdadeiro guardião dos interesses do povo jundiaense, mais uma vez demonstrando o zelo para com as coisas públicas, inseriu noticiário sobre a incidência do cancer, tendo como um dos elementos principais da causa da moléstia o nitrito de sódio aplicado ao "bacon", mais conhecido popularmente como "toucinho defumado".

Talvez as notícias não tenham alarmado a população, pois, na realidade, o consumo de bacon não é tão grande entre nós brasileiros.

No entanto, há que se asseverar o aumento do consumo deste alimento de uns tempos a esta parte, principalmente pela influência de estrangeiros em nosso meio ambiente.

Parece-nos que os fatos apontados pelo biólogo Michael Jackobson, exortando ao Governo Americano a proibir o uso de nitritos de sódios que são usados para manter a coloração da carne, em combinação com o sal comum, procede como medida de cautela.

"O citado biólogo explicou que as nitrosaminas - uma combinação de nitritos e animais que se forma às vezes depois que a carne é conservada, ou cozida - estão entre os mais potentes causadores de cancer até hoje descobertos".

A título de elucidação, convém se salientar a posição do Biólogo MICHAEL JACKOBSON como membro do Centro para Ciência no Interesse Público, (Organização sem fins lucrativos com sede em Washington), organismo dos mais conceituados existen



Câmara Municipal de Jundiaí
S P.

REQUERIMENTO N. 182 - fls. 2

existentes no mundo.

Para nós, que não somos técnicos e especialistas na matéria, fica um temor natural de como deveremos nos comportar face ao problema apontado.

Nossa posição como legisladores, evidentemente, é legislar e fiscalizar.

No aspecto da fiscalização, entendemos que nos resta recorrer aos órgãos técnicos competentes, solicitar o exame dos alimentos - em especial a carne-seca de grande consumo do povo brasileiro - para saber se nitrito de sódio é aplicado, isoladamente, ou com sal comum, ou ainda se tal prática não é adotada no Brasil.

A nossa preocupação, evidentemente, é com relação ao nosso País, eis que a carne seca - "jaba" - é um dos alimentos mais usados em todo nosso território, restando efetivamente se saber da aplicação ou não do nitrito de sódio, pois se caracterizado o uso, quer nos parecer que a população brasileira - estaria correndo sérios riscos.

O Ministério da Saúde, através seu titular, Dr. Mário Machado de Lemos, está conduzindo o povo a uma conscientização racional do que seja a terrível moléstia, ao mesmo tempo - em que doutrina a profilaxia do cancer, isto é, com exames periódicos, afirmando que a doença é curável, numa campanha nunca antes empreendida, que motiva a presente propositura - "Dr. Prevenildo" - a fim de se não erradicar, pelo menos diminuir a incidência desta insidiosa doença.



Câmara Municipal de Jundiá
S P.

REQUERIMENTO N. 182 - fls. 3

Pelos motivos expostos,

REQUEIRO à Mesa, na forma regimental, ouvido o soberano Plenário, seja enviado ofício ao Exmo. Ministro da Saúde solicitando que S.Exa. se digne determinar as providências requeridas pelo caso em questão, eis que a produção e consumo do "bacon", da carne seca e outros similares aumentam de ano para ano.

REQUEIRO, ainda, seja enviado ofício ao Exmo. - Secretário da Saúde local, solicitando que S.Exa. indague do Instituto "Adolpho Lutz" se a mesma substância, ou seja, a ^{sódio}nitrito de/não se encontra também na carne seca, pois Jundiá é uma cidade onde existe alto consumo deste produto, seja na feijoadá, como também devido ao alto número de operários que tendem a comprar - uma carne cujo valor aquisitivo seja mais baixo.

Sala das Sessões, 21/maio/1.973.


Henrique Victório Franco.



Prefeitura do Município de Jundiaí

REF. N.º DRP. 05/73/32

PROC. N.º

CLAS.

AO TRATAR DO ASSUNTO
CITE A REFERÊNCIA

[Handwritten signature]
04/6/73

EM 04 de junho de 1973

CÂMARA MUNICIPAL DE JUNDIAÍ	
PROTOCOLO: EXPEDIENTE	
N.º 000000	-5 JUN 73
CLASSIF.	

Sr. HENRIQUE VICTÓRIO FRANCO
Presidente da Câmara Municipal

Referente ao requerimento n.º 182 temos a
informar o seguinte:

1º) O Instituto "Adolfo Lutz" não é o órgão de inspeção a que se refere o requerimento, e sim de comprovação laboratorial de produtos deteriorados ou pesquisa de substâncias suspeitas.

2º) O órgão que inspeciona e disciplina os produtos / de origem animal é o D.I.P.O.A. - Departamento de Inspeção dos Produtos de Origem Animal, órgão federal dependente do Ministério da Agricultura com sede regional em São Paulo, Tendo como coordenador de inspeção o Dr. José Christovam / Santos, atualmente.

3º) Em Jundiaí existe um Posto de Inspeção (POINS) / chefiado pelo Dr. José Codo, localizado nas dependências / do Frigorífico Guapeva S.A..

4º) Em Jundiaí o único estabelecimento legalizado que trabalha com carne seca e similares é o Frigorífico Cascata, registrado no Serviço de Inspeção Federal sob n.º 456.

5º) O Serviço de Inspeção Federal mantém Médicos Veterinários encarregados da fiscalização dentro dos frigoríficos durante 24 horas por dia.

6º) Pelo chefe do POINS local fomos informados que o uso de nitritos ou nitratos de sódio ou potássio no charque é proibido por lei.

CÂMARA MUNICIPAL DE JUNDIAÍ	
Gabinete do Presidente	
Com vista ao Autor	
Presidente	
Em	de

CÂMARA MUNICIPAL DE JUNDIAÍ

RECEBI

Continua

Em 05 de JUNHO de 1973

Mod. 7

MARIA CRISTINA GALIENI 13:55 h.



Prefeitura do Município de Jundiá

EM 04 de junho de 1973

REF. N.º DRP.05/73/32

PROC. N.º

CLAS.

AO TRATAR DO ASSUNTO
CITE A REFERÊNCIA

7º) A lei que regulamenta e fiscaliza a matéria é a lei nº 1.283 de 18/12/1950, aprovada pelo decreto 30.691 de 29/3/52.

(Dr. PAULO AFONSO DE LUNA PINHEIRO)
Diretor da Secretaria de Saúde,
Higiene e Bem-Estar Social

PP/if