



PROJETO DE LEI PL./0439.6/2013



Institui o Plano de Prevenção contra o Botulismo no Estado de Santa Catarina.

Art. 1º Fica instituído o Plano Estadual de Prevenção contra o Botulismo, no Estado de Santa Catarina.

Art. 2º O Plano Estadual de Prevenção contra o Botulismo consiste em estratégia de orientação à população sobre o preparo, conservação e consumo adequado dos alimentos associados aos riscos à infecção pelos esporos *Clostridium botulinum*.

Art. 3º A divulgação do Plano Estadual de Prevenção contra o Botulismo ocorrerá de forma ampla, englobando todo o território catarinense, em períodos anuais permanentes a serem definidos pelo gestor do Plano.

Parágrafo único. A divulgação de que trata o *caput* deste artigo será feita por meio dos veículos de comunicação mais comuns de acesso à população e economicidade para o Estado, tais como:

- I - a publicação em *sites* do Governo do Estado;
- II - a distribuição de panfletos; e
- III - afixação de cartazes e *banners* em locais públicos de grande circulação de pessoas.

Art. 4º A organização e execução do Plano Estadual de Prevenção Contra o Botulismo caberá à Secretaria de Estado da Saúde, em parceria com as Secretarias de Estado de Desenvolvimento Regional.

Art. 5º O Poder Executivo regulamentará a presente Lei, nos termos do inciso III do art. 71 da Constituição do Estado.

Art. 6º Esta Lei entra em vigor na data da sua publicação.

Sala das Sessões,

  
Deputado Darci de Matos

Lido no Expediente

92ª Sessão de 15/10/13

As Comissões de:

5 - Justiça

11 - Finanças

25 - Saúde

Secretário



## JUSTIFICATIVA

A intoxicação alimentar clássica *Clostridium botulinum* conhecida como “Botulismo”, classificada internacionalmente pelo Código CID-10 A05.1, ocorre devido à presença de bactérias patogênicas. A toxina produzida em sua endogenia é passível de gerar a reprodução de protozoários microscópicos na forma de bacilos, que formam buracos imperceptíveis na pele, onde se alojam na forma dormente, até encontrarem condições favoráveis para o desenvolvimento.

A principal forma de adquirir a doença é através da ingestão de seus esporos, os quais são encontrados no solo, em produtos agrícolas, como mel e defumados, e em peixes e outros organismos marinhos. Além disso, alimentos enlatados, em vidros ou embalados a vácuo, conservas e embutidos também são locais em que podem ser encontrados esses esporos, principalmente se preparados em condições de higiene precárias. Isso porque tais ambientes costumam ser pobres em oxigênio, sendo um bom local para a incidência deste bacilo anaeróbico.

Na prevenção contra bactérias alimentares deve-se praticar os princípios em que se baseia a conservação dos alimentos, alocando-os em locais limpos, com emprego de baixas temperaturas, não deixar para consumi-los no final de sua vida útil, quando quase vencidos ou após o prazo de validade, não comer partes onde houver lesões ocasionadas por possíveis insetos, vermes ou quaisquer tipo de parasitas, realizar assepsias contínuas nos recipientes onde se conservarão alimentos. O álcool etílico é um bom desinfetante. Por fim, é bom manter os alimentos em condições desfavoráveis para os germes, conciliando o tipo de alimento com a temperatura necessária e baixa umidade.

Pela importância do Projeto de Lei apresentado, peço a colaboração dos Nobres Parlamentares em sua aprovação.

  
Deputado Darci de Matos