

MP obtém liminar na Justiça para suspender eficácia de lei municipal que tornava facultativa a vacinação contra COVID em criança e proibia a exigência de cartão de vacinação

MP/DRACENA

O Ministério Público, através da Procuradoria Geral de Justiça, ingressou com ação direta de inconstitucionalidade, impugnando a Lei nº 4.927, de 8 de abril de 2022, do Município de Dracena, e obteve, na última sexta-feira, 19, decisão liminar para suspender a eficácia do diploma noticiado. A mencionada lei “proíbe tratamento diferenciado ou constrangedor de qualquer espécie a quem se recusar a receber as vacinas experimentais contra Covid-19 e suas variantes, ou não apresentar comprovante de vacinação e seus equivalentes, no Município

MPS SP

de Dracena, e dá outras providências”. Ocorre que as disposições da lei municipal vulneram a competência normativa federal com ofensa aos princípios de razoabilidade, proporcionalidade, precaução e prevenção ao princípio federativo e à repartição constitucional de competências de proteção à saúde e infância e juventude, violando, ademais, os artigos 22, I, 24, XII, XV, parágrafo único, 30, II, 37, e 196 a 198 e 227 da Constituição Federal e

aos artigos 111, 144, 219, parágrafo único, 1, 222, III, 277 da Constituição Estadual. Faz alusão à Lei Federal nº 13.979/2020 e ao Decreto estadual nº 66.421, de 04 de março de 2022, assim como às ADI's 6.586 e 6.587 e à ADPF 946-MG. Nesse sentido, tal como pontuado pelo desembargador relator, “Ainda que como é evidente deva-se respeitar o direito de cada cidadão em não se vacinar, cabe ao Poder Público adotar políticas públicas e postu-

ras administrativas (“recitius”, medidas indiretas) voltadas à preservação e proteção do bem comum e da saúde pública, com vistas ao controle e erradicação do vírus. À leitura do diploma, emerge evidência de que desbordou ele dos limites da atuação legiferante suplementar, a que se refere o artigo 30, inciso II, da Constituição Federal. O despacho que concedeu a liminar noticiada pode ser consultada nos Autos nº 2188484-96.2022.8.26.0000.

CULINÁRIA

SOPA DE BATATA TIPO OUTBACK

INGREDIENTES

- 1- 3 batatas grandes, cozidas, descascadas e cortadas em cubinhos
- 2- 5 colheres de margarina com sal
- 3- 1 cebola pequena, picada
- 4- 1/2 xícara de farinha de trigo
- 5- 2 caldos de galinha
- 6- 2 xícaras de água
- 7- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 8- 1 pitada de açúcar
- 9- 200 g de creme de leite (uma caixinha)
- 10- 3 fatias de bacon cortadas em cubinhos

11- Cebolinha

- 12- Queijo parmesão e mussarela

MODO DE PREPARO

- 1- Em uma panela grande, derreta a manteiga em fogo baixo.
- 2- Acrescente a cebola picada e cozinhe até amolecer.
- 3- Acrescente a farinha e mexa durante 1 minuto.
- 4- Em outra panela dissolva os 2 caldos de galinha em 1 litro de água.
- 5- Lentamente, adicione o caldo de galinha, sem parar de mexer. Acrescente os 200 ml da água, o sal, a pimenta e o

açúcar.

- 6- Deixe ferver, mexendo com frequência. Aos poucos, adicione o creme de leite, mexendo sempre.

7- Adicione as batatas picadas e já cozidas à sopa. Deixe em fogo baixo por cerca de 5 minutos, até aquecer as batatas.

8- Adicione também os queijos, isso fará com que ao comer perceba o queijo derretido.

9- Sirva a sopa em tigelas individuais, decoradas com bacon e cebolinha.

10- Bom apetite!

