PROJETO DE LEI Nº 178/17

Dispõe acerca da proibição da comercialização direta ao consumidor de carne previamente moída

A CÂMARA MUNICIPAL DE SALVADOR

DECRETA:

Art. 1º - Fica proibida a comercialização direta ao consumidor de carne previamente moída, devendo os estabelecimentos comerciais procederem com a moagem de qualquer tipo de carne no ato da venda e na presença do consumidor, sendo vedada a cobrança de qualquer taxa ou acréscimo em razão de tal serviço.

Parágrafo Único: A proibição preconizada no "caput" se estende a açougues, frigoríficos, supermercados, padarias ou quaisquer outros estabelecimentos que comercializem qualquer gênero alimentício, indistintamente.

Art. 2º - Não se aplica o disposto no artigo anterior às carnes moídas industrializadas, desde que devidamente vistoriadas pelos órgãos competentes e portando os devidos selos de qualidade.

Art. 3º - A violação do disposto nesta Lei acarretará ao infrator as seguintes penalidades:

I - Advertência escrita;

II – Multa;

III - Suspensão temporária das atividades pelo período de até 60 (sessenta) dias;

IV- Cassação do alvará de funcionamento

Parágrafo Único: A pena de multa prevista pelo inciso II terá o seu valor arbitrado pela Prefeitura Municipal desta capital.

Art. 4º - A fiscalização do cumprimento da presente Lei e a aplicação da penalidade referida no artigo anterior serão exercidas pelas autoridades administrativas municipais competentes, as quais atuarão de ofício ou mediante denúncia.

Art. 5º - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Sala das Sessões, 17 de março de 2017.

DUDA SANCHES

JUSTIFICATIVA

Inicialmente, cabe destacar que a carne moída é amplamente consumida em razão da sua maleabilidade no preparo dos mais variados pratos, e sobretudo, pelo seu preço altamente atrativo

Ocorre que a carne moída, mesmo em condições ideais de manuseio e conservação, deteriora-se rapidamente. Isto porque o rompimento das fibras musculares da carne aumenta sensivelmente a superfície exposta do alimento, elevando as possibilidades de oxidação e contaminação.

Deste modo, a carne torna-se um ambiente propício para a proliferação de microrganismos, tendo portanto reduzida a sua validade.

Ainda neste sentido, a instrução normativa de nº 83 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, editada em 2003, prevê condições ideais para a moagem da carne, incluídas a temperatura do ambiente, bem como os fragmentos da carne aptos ao procedimento de moagem, com vistas à preservação do sabor do alimento e segurança no seu consumo.

Sendo assim, resta evidente que seja pelo curto prazo de validade da carne quando moída, ou ainda, pela necessidade de averiguação por parte do consumidor dos fragmentos da carne a serem utilizados na moagem, bem como o seu correto acondicionamento, faz-se mister a vedação à venda de carne previamente moída diretamente ao consumidor final.

Diante de todas as considerações, resta evidenciado o benefício deste Projeto de Lei para a população soteropolitana, razão pela qual o mesmo aguarda ser prontamente aprovado por esta nobre Casa Legislativa.

Sala das Sessões, 17 de março de 2017.

DUDA SANCHES