

	<p>Estado de Mato Grosso Assembleia Legislativa</p>
<p>Despacho</p>	<p>NP: cnrhjtt0 SECRETARIA DE SERVIÇOS LEGISLATIVOS 10/10/2012 Projeto de lei nº 552/2012 Protocolo nº 3994/2012 Processo nº 1243/2012</p>
<p>Autor: Dep. Emanuel Pinheiro</p>	

Ficam os proprietários de barracas que comercializam alimentos perecíveis, de origem animal, nas feiras livres em geral, ou em qualquer outra localidade obrigados a instalar nas suas dependências, expositores refrigerados vedados às ações de poeira, insetos e raios solares, no Estado de Mato Grosso.

A **ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE MATO GROSSO**, tendo em vista o que dispõe o Art. 42 da Constituição Estadual, aprova e o Governador do Estado sanciona a seguinte lei:

Art. 1º Ficam os proprietários das barracas que comercializam alimentos perecíveis, de origem animal nas feiras livres em geral, ou em qualquer outra localidade, obrigados a instalar nas suas dependências, expositores refrigerados vedados às ações de poeira, insetos e raios solares, no Estado de Mato Grosso.

Art. 2º Aplica-se o conceito de expositores refrigerados, ao mostruário que tenha vitrine em sua parte frontal, de forma que dê visibilidade aos produtos a serem comercializados, e portas de correr na sua parte de trás, para que o vendedor tenha acesso aos mesmos, vindo com isso a não permitir o toque das mãos nos produtos por parte dos clientes, assegurando assim uma maior higiene e proteção aos alimentos perecíveis.

Art. 3º Fica a cargo da Secretaria de Estado de Saúde, firmar parceria com as Vigilâncias Sanitárias dos municípios, para fiscalização do cumprimento desta lei.

Art. 4º Os comerciantes terão um prazo de 90 (noventa) dias para adequação de seu espaço físico na instalação dos expositores

Art. 5º Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Emanuel Pinheiro
Deputado Estadual

JUSTIFICATIVA

Por muitas vezes ao comparecermos nas feiras livres instaladas no Estado de Mato Grosso, podemos perceber uma série de problemas de higiene, e de má conservação nos alimentos perecíveis que se encontram expostos nas barracas dos feirantes (carne comum, de sol, charque, fígado, rins, miúdos de boi, miúdos de frango, carne de porco, peixes, etc).

São alimentos que ficam expostos às bactérias e germes nocivos à saúde, e que são adquiridas de várias formas: poeira, insetos, principalmente moscas varejeiras, sol direto, que acelera o processo de putrefação, e o toque das mãos das pessoas, que por interesse de obter produto de qualidade para consumo, esquecem do asseio das mesmas, transferindo ao produto a contaminação por germes e bactérias.

Sabemos que hoje em dia a busca por qualidade, em todos os setores da atividade humana é incessante, especialmente aquelas que são voltadas para ingestão de alimentos, e por esse importante motivo obriga que nos mostremos cada dia mais eficazes nas cobranças de procedimentos e ações higiênico-sanitários, capazes de prevenir contaminações por infecções alimentares, procurando sempre oferecer aos consumidores alimentos saudáveis e nutritivos.

Por estas razões é que peço aos Nobres Pares o apoio para a aprovação deste projeto de lei, importante para toda a sociedade mato-grossense.

Plenário das Deliberações “Deputado Renê Barbour” em 09 de Outubro de 2012

Emanuel Pinheiro
Deputado Estadual