

	<p>Estado de Mato Grosso Assembleia Legislativa</p>	
<p>Despacho</p>	<p>NP: 0qyjoj1d SECRETARIA DE SERVIÇOS LEGISLATIVOS 25/05/2022 Projeto de lei nº 538/2022 Protocolo nº 6154/2022 Processo nº 1095/2022</p>	
<p>Autor: Dep. Wilson Santos</p>		

Proíbe a venda direta ao consumidor de carne previamente moída.

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 É proibida a comercialização direta ao consumidor de carne previamente moída, devendo os estabelecimentos comerciais realizar a moagem de qualquer tipo de carne no ato da venda e na presença do consumidor, vedada a cobrança de acréscimo ou taxa.

Art. 2º Não se aplica o disposto no art. 1º desta às carnes moídas industrializadas, desde que vistoriadas por órgão competente e portando os devidos selos de qualidade.

Art. 3º O descumprimento do disposto nesta lei sujeita os infratores às sanções previstas na Lei Federal nº 6.437, de 20 de agosto de 1977.

Art. 4º Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

JUSTIFICATIVA

A carne moída tem amplo uso culinário em todo o mundo, devido a sua praticidade e versatilidade. No entanto, seu consumo deve ser cercado de cuidados maiores que os dedicados à carne *in natura*.

Mesmo em condições ideais de manuseio e conservação a carne moída deteriora-se muito mais rapidamente. Ao romperem-se as fibras musculares aumenta-se sobremaneira a superfície exposta e aumentam proporcionalmente as reações de oxidação e a probabilidade de contaminação. A carne moída é um meio de cultura tão favorável ao crescimento de diversos microrganismos patogênicos que é usada amplamente com essa finalidade em laboratórios clínicos e de pesquisa.

Como os órgãos de inspeção sanitária não podem estar em todos os locais, é fácil concluir que existe um grande número de açougues, principalmente nas cidades médias e pequenas, que não tomam nenhum dos cuidados prescritos. Na verdade, com frequência a fiscalização detecta, em relação à carne moída, ações



como a mistura de vários tipos de carnes, gordura, pelancas etc., o uso de carnes deterioradas, a adição de corantes para mascarar a aparência e a reembalagem de carnes com validade expirada. O mero ato de armazenar a carne moída em temperaturas superiores às determinadas acelera sua já rápida deterioração e favorece o crescimento de bactérias. Verdadeiros atentados à saúde pública são cometidos diariamente por comerciantes inescrupulosos.

Como maior interessado, o consumidor pode e deve cobrar a obediência às normas, porém a grande maioria da população ignora a existência da instrução normativa, e é certamente difícil aferir a composição da carne exposta à venda, bem como verificar se foi moída e conservada nas condições corretas. Por outro lado, qualquer consumidor pode facilmente exigir que a carne seja moída na hora, a sua vista.

O presente projeto de lei, se aprovado, terá um impacto bem maior do que o que se depreende à primeira vista. O efeito óbvio é, claro, evitar a venda de produtos de qualidade inferior, mas o projeto na verdade empodera o consumidor, ao lhe proporcionar um elemento de fácil e imediata verificação para o controle da qualidade da carne que consome.

Assim sendo, conto com o apoio dos nobres Pares para aprovação desta proposição.

Edifício Dante Martins de Oliveira
Plenário das Deliberações “Deputado Renê Barbour” em 10 de Maio de 2022

Wilson Santos
Deputado Estadual