

EXPOSIÇÃO DE MOTIVOS

A conservação adequada de alimentos e itens perecíveis por meio da refrigeração é fundamental para a manutenção das suas propriedades nutricionais e contribui para que eles tenham condições de consumo. Fator importante, já que, conforme estimativa da Organização das Nações Unidas Para Agricultura e Alimentação (FAO), cerca de um quarto dos alimentos produzidos no mundo torna-se inapto para o consumo, por uma série de razões. Entre elas, a falta de conservação adequada. Sem dúvida, um dado alarmante, visto que hoje, no mundo inteiro, cerca de um bilhão de pessoas passam fome.

Ao estabelecer um importante regramento para os estabelecimentos que comercializam alimentos e bens perecíveis em nossa Cidade, a Proposição que apresentamos traz, para o debate nesta Casa Legislativa, a importância da conservação dos alimentos, combatendo o desperdício, mantendo-os aptos ao consumo e com suas propriedades nutricionais intactas. Tudo isso por meio de simples ações que podem ser realizadas nos estabelecimentos comerciais e que permitem à população tomar conhecimento, quando da aquisição do alimento ou do item perecível, sobre a temperatura de conservação ideal para sua conservação.

Dessa forma, estamos também contribuindo para a correta comercialização desses itens, evitando que sejam repassados à população em condições inaptas para o consumo, fato que poderia gerar uma série de enfermidades ao consumidor. Portanto, a presente ação também é uma medida preventiva de saúde pública.

Ademais, importante ressaltar que, por meio das medidas propostas neste Projeto de Lei, fica favorecido, sobretudo, o bom comerciante, aquele que zela pela qualidade dos produtos que oferece em seu estabelecimento. Certamente, ao comprovar, por meio da placa informativa e do visor do medidor de temperatura do equipamento destinado a conservar os alimentos, que o produto adquirido está em perfeito estado de conservação, o consumidor terá uma confiança ainda maior no mercado, supermercado ou hipermercado em que realiza suas compras. Fato que pode contribuir, inclusive, para a fidelização do consumidor.

Nesse sentido, rogamos aos nobres Pares pela sua aprovação.

Sala das sessões, 26 de fevereiro de 2010.

VEREADOR ALDACIR JOSÉ OLIBONI

PROJETO DE LEI

Obriga os estabelecimentos localizados no Município de Porto Alegre que comercializem alimentos e itens perecíveis a disporem de medidor de temperatura nos equipamentos destinados à conservação de alimentos e dá outras providências.

Art. 1º Ficam os estabelecimentos localizados no Município de Porto Alegre que comercializem alimentos e itens perecíveis obrigados a disporem de medidor de temperatura nos equipamentos destinados à conservação de alimentos, em local de fácil visualização para o consumidor, preferencialmente posicionados no alto das ilhas polares e dos “freezers”.

Art. 2º Os estabelecimentos referidos nesta Lei deverão fixar, ao lado do equipamento, em local de fácil visualização ao consumidor, placa informativa contendo tabela dos alimentos nele comercializados e a temperatura ideal para sua conservação.

Art. 3º A inobservância do disposto nesta Lei acarretará ao estabelecimento infrator:

I – multa no valor de 300 (trezentas) UFMs (Unidades Financeiras Municipais), quando constatada a infração;

II – multa no valor de 1000 (mil) UFMs, quando constatada a primeira reincidência;

III – cassação do Alvará de Funcionamento do estabelecimento comercial, quando constatada a segunda reincidência.

Art. 4º Os estabelecimentos comerciais terão o prazo de 180 (cento e oitenta) dias para se adaptarem ao disposto nesta Lei.

Art. 5º O Executivo Municipal regulamentará esta Lei no prazo de 60 (sessenta) dias, contados da data de sua publicação.

Parágrafo único. Na regulamentação, será designado o Órgão responsável pelo cumprimento do disposto nesta Lei e sua metodologia de fiscalização.

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

/FMC