CÂMARA MUNICIPAL
LUZIÂNIA-GO

A Comissão de Constituição, Justiça, Redação Direitos Humanos e Segurança Pública para emissão de Parecer
Câmara Municipal de Luziânia
Luziânia-GO, aos 03/12/19
Presidente

Gabinete do Vereador Aldenor Júnior

PROJETO DE LEI Nº DE DEZEMBRO DE 2019.

"Acrescenta inciso no capítulo VI, do Artigo 26, da Lei Municipal Nº 3.681/2013 e reordena os incisos".

A CÂMARA MUNICIPAL DE LUZIÂNIA, Estado de Goiás, no uso de suas atribuições legais e constitucionais, que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município faz saber que aprova e o Prefeito Municipal sanciona a seguinte Lei:

Art. 1º Fica acrescido inciso no capítulo VI, do Artigo 26, da Lei Municipal 3.681/2013, que passa a vigorar com a seguinte redação:

Capítulo VI

"Art. 26 .....

VI – Os estabelecimentos que optarem pela utilização no preparo dos alimentos e fornecimento de preparações que em sua fabricação seja utilizado ovos liofilizados (em pó – pasteurizado), obrigatoriamente deverão afixar placa em local visível, informando a utilização do mesmo, bem como os riscos de contaminação por salmonella quando utilizados ovos in natura.

Art. 2º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

PLENÁRIO JOSÉ RODRIGUES DOS REIS, aos 02 dias do mês de dezembro de 2019.

Aldenor Gomes Moreira Júnior
Vereador

Gleide R. de Sá Alves
Gleide Ribeiro de Sá Alves
Vereadora

Protocolo nº 1552
Data: 02/12/19
Assinatura

Cláudia Rejane Meireles
Diretora de Apoio Legislativo
Câmara Municipal de Luziânia

1627.SAPL

JUSTIFICATIVA

Trata-se de uma cultura da culinária luzianiense o preparo de maionese e cremes caseiros. No preparo desses acompanhamentos, geralmente são utilizados ovos in natura. Este fato têm sido alvo de mobilização por parte da vigilância sanitária do município, uma vez que, os ovos quando consumidos in natura (crus) são nocivos a transmissão da Salmonella. Uma bactéria que causa infecção, intoxicação alimentar e até mesmo a morte.

Pensando nisso as indústrias lançaram os ovos liofilizados, ou em pó, um processo minucioso de resfriamento, lavagem, e em seguida pasteurização, a uma temperatura de inativação das salmonellas e após resfriamento a 4ºC, provocando um choque térmico nas bactérias existentes.

Buscamos com a presente propositura, informar aos consumidores os estabelecimentos que aderirão ao uso dos ovos liofilizados (pasteurizados) na fabricação da maionese caseira, bem como, dar maior visibilidade aos riscos de contaminação, quanto ao preparo do molho com ingredientes incorretos, que não tiveram o devido tratamento de pasteurização.

PLENÁRIO JOSÉ RODRIGUES DOS REIS, aos 02 dias do mês de dezembro de 2019.

Aldenor Gomes Moreira Júnior
Vereador

Gleide Ribeiro de Sá Alves
Vereadora