



**PODER LEGISLATIVO**  
**CÂMARA MUNICIPAL DE ABAETETUBA**

---

Av. D. Pedro II, 1415 – Tele/Fax: 3751-4435  
C.N.P.J: 04.363.065/0001-52 Caixa Postal nº 6 – CEP: 68.440-000  
E-mail: câmara\_abaetetuba@hotmail.com  
Abaetetuba - Pará

**PROJETO DE LEI Nº.004/2018.**

**IMPLANTA O “CERTIFICADO DE QUALIDADE ALIMENTA”  
PARA PREMIAR OS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS  
DO MUNICÍPIO QUE TRABALHAM COM COMIDA  
PRONTA.**

**Artigo 1.º** - Fica implantado no município o “*Certificado de Qualidade Alimentar*”, destinado a premiar os estabelecimentos comerciais que trabalham com comida pronta e zelam pela qualidade da mesma.

**Artigo 2.º** - O certificado será concedido após avaliação a ser feita pelas Secretaria Municipal de Saúde, que poderá valer-se da colaboração de profissionais ligados à área de segurança alimentar, sejam de órgãos públicos ou privados.

**Artigo 3.º** - As empresas interessadas poderão pleitear a concessão do certificado tão logo a Lei entre em vigor e seja divulgada no município.

**Artigo 4.º** - O certificado terá validade de um ano, contado da sua concessão. Após a vigência, a empresa beneficiada poderá pleitear sua renovação, que ficará condicionada a nova avaliação.

**Artigo 5.º** - Esta Lei será regulamentada pelo Executivo no prazo de 90 (noventa) dias, contados a partir da data da sua publicação.

**Artigo 6.º** - Esta Lei entrará em vigor na data da sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Plenário da Câmara Municipal de Abaetetuba: Mário Ferreira Fonseca, em 16 de abril de 2018.

**EMERSON JOÃO NEGRÃO RODRIGUES**  
**VEREADOR – PSDB**



**PODER LEGISLATIVO**  
**CÂMARA MUNICIPAL DE ABAETETUBA**

---

Av. D. Pedro II, 1415 – Tele/Fax: 3751-4435  
C.N.P.J: 04.363.065/0001-52 Caixa Postal nº 6 – CEP: 68.440-000  
E-mail: câmara\_abaetetuba@hotmail.com  
Abaetetuba - Pará

**JUSTIFICATIVA**

Muitas das principais doenças da atualidade são decorrentes dos péssimos hábitos alimentares das pessoas que estão, cada vez mais, dando menos importância a uma alimentação saudável e preferindo a praticidade dos alimentos industrializados, que geralmente são incorporados com componentes que não acrescentam benefício algum a saúde humana. Com isso, assistimos cada vez mais um número maior de pessoas que sofrem com a obesidade e doenças cardíacas.

A qualidade alimentar é o conjunto de avaliação de aspecto, cor, paladar, valor biológico, compostos orgânicos desejáveis e compostos inorgânicos indesejáveis, representando tudo àquilo que vale a pena ser incorporado em um alimento para que o mesmo preencha suas funções alimentares. E, por extensão, valores chamados medicinais, pois devem disponibilizar elementos vitais necessários para preencher todas as funções biológicas das pessoas, sem levar componentes perigosos à saúde humana.

Não são muitos os critérios válidos e objetivos para que se aprecie a qualidade de um alimento, uma vez que esta é uma noção absolutamente objetiva.

A qualidade de um alimento, quando ao seu efeito sobre o organismo humano, pode ser avaliada sob diferentes pontos de vistas: o dos sentidos, o nutritivo e o higiênico. O ponto de vista dos sentidos tem a ver com o aspecto visual, olfativo, gustativo, táctil e até mesmo com o som dos alimentos; além, disso, está relacionado com o digestivo, ou seja, as sensações experimentadas após a ingestão de um alimento. O ponto de vista nutritivo está relacionado com os nutrientes que compõem o alimento e energia que ele carrega. O ponto vista higiênico refere-se à salubridade e inocuidade do alimento, ou seja, que não contenha micróbios, que não esteja alterado ou em estado irregular, e que não tenha substâncias que possam ser nocivas ao organismo humano.

A qualidade alimentar tem merecido fiscalização. Programa Nacional de Monitoramento da Qualidade Sanitária de Alimentos desenvolvido pela área de alimentos da Anvisa desde o ano de 2000, fundamenta-se no controle e fiscalização de amostra de diversos produtores alimentícios expostos ao consumo e na avaliação do padrão sanitário por meio de análises dos parâmetros físico-químicos, microbiológicos, contaminantes, microscopia, aditivos, dentre outros, além da análise de rótulos no que concerne aos dizeres de rotulagem obrigatórios.

O objetivo desta nossa proposta é reconhecer as empresas do município que primam pela qualidade de alimentos dos seus produtos.