



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

JUSTIFICATIVA

PL 0003/08

Em função da crescente necessidade e preocupação da população de todo mundo em obter uma alimentação segura, as empresas da área de alimentos, assim como de outras áreas, vem implementando novos sistemas de gerenciamento que permitam produzir bens efetivamente seguros. Porém se o revendedor do produto não fizer a sua parte, mantendo a temperatura adequada do equipamento destinado ao acondicionamento de alimentos, colocará a segurança dos consumidores em risco.

A temperatura é um dos fatores mais importantes para se conter a atividade dos microorganismos. Quanto menor for a temperatura, menor será a velocidade das reações bioquímicas ou a atividade microbiana.

Flutuações de temperatura superiores a 3°C são bastante prejudiciais, o que põe em risco a saúde do consumidor.

O consumidor necessita de informações, corretas e claras, para que a aquisição de produtos congelados ou resfriados atenda realmente as suas necessidades, atendendo ao Código de Proteção e Defesa do Consumidor. Dessa maneira, o próprio consumidor poderá agir como um indutor da qualidade tornando-se mais exigente na compra de seus produtos congelados, apenas adquirindo produtos onde o congelamento dos alimentos é realizado da maneira adequada, ou seja, no estabelecimento, que garanta a temperatura de -8°C nos seus congeladores.