

Quarta-Feira, 24 de Junho de 2026

Decreto municipal garante legalidade dos pescadores do Praeirinho

Regularização

Secom Cuiabá

REGULARIDADE

A Prefeitura de Cuiabá publicou, na edição suplementar da Gazeta Municipal desta terça-feira (24), o decreto que regulamenta a comercialização de pescado na região do Praeirinho. A medida consolida o compromisso assumido pela gestão municipal em reunião realizada no mesmo dia com os 22 comerciantes que atuam no local, além de representantes de diversas secretarias e da Procuradoria-Geral do Município.

O decreto estabelece critérios técnicos, sanitários e estruturais para garantir que a atividade tradicional seja exercida dentro da legalidade, com segurança alimentar e respeito às normas ambientais. Entre as exigências previstas estão a manipulação do pescado em ambiente adequado, com controle térmico e superfícies laváveis; uso exclusivo de materiais lisos, impermeáveis e atóxicos para corte, “vedado o uso de madeira”; além da obrigatoriedade de manutenção do peixe sob temperatura entre 0°C e 4°C, com refrigeração ou acondicionamento em caixas térmicas apropriadas.

O texto também determina a disponibilização de água potável para higienização frequente, uso de avental lavável de cor clara, proteção para os cabelos e recipientes adequados para descarte de resíduos. A fiscalização ficará a cargo do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e da Vigilância Sanitária, “observando o princípio do caráter educativo e orientativo”, conforme destaca o próprio decreto, sem prejuízo da aplicação de penalidades em caso de infração.

Ao publicar a regulamentação, o Executivo municipal dá cumprimento ao que havia sido pactuado na reunião de ontem, quando o prefeito Abilio Brunini afirmou que a intenção não era remover as famílias, mas promover as adequações necessárias para assegurar dignidade de trabalho e saúde pública. Na ocasião, também foi anunciado o envio de projeto de lei à Câmara Municipal para reconhecer como patrimônio imaterial de Cuiabá o saber tradicional de preparar o peixe e retirar suas espinhas — prática cultural historicamente associada à identidade cuiabana.

Com o decreto já em vigor, a comercialização passa a contar com regras claras e respaldo jurídico imediato. Agora, resta a apreciação e votação do projeto de lei pelo Legislativo, etapa considerada fundamental para consolidar não apenas a regularização sanitária e ambiental da atividade, mas também o reconhecimento formal do valor cultural do chamado “saber de manipulação do prixo”, símbolo da tradição gastronômica cuiabana.

A expectativa da Prefeitura é que, com a aprovação da proposta, o processo de regularização avance de forma definitiva, conciliando geração de renda, preservação cultural e preservação ambiental.