



**LEI MUNICIPAL Nº. 357**, de 10 de junho de 2013.

**Cria o Código de Vigilância Sanitária do município de Pingo D'Água, Estado de Minas Gerais, e dá outras providências.**

A Câmara Municipal de Pingo D'Água, Estado de Minas Gerais, através de seus representantes legais, aprovou, e eu, Prefeito Municipal sanciono a seguinte lei:

**CAPÍTULO I**  
**Vigilância Sanitária**

**Art. 1º.** Esta lei contém o Código de Vigilância Sanitária do Município de Pingo D'Água, Minas Gerais, estabelece normas e condutas para promoção e proteção à saúde, com base na Constituição Federal e Estadual.

**Art. 2º.** Para efeito desta lei entende-se por vigilância sanitária o conjunto de ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos e agravos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde abrangendo o controle de todas as etapas de produção e da circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde.

**Art. 3º.** O Município de Pingo D'Água, através da Secretaria Municipal de Saúde e em articulação com os demais órgãos oficiais de fiscalização, exercerá a Vigilância Sanitária de produtos locais, equipamentos, estabelecimentos e/ou prestadores de serviços que, direta ou indiretamente, possam intervir nas condições de saúde coletiva ou individual.

**Parágrafo único.** No desempenho das ações previstas neste artigo serão empregados métodos científicos e tecnológicos adequados às normas e padrões vigentes, visando à maior eficácia no controle e fiscalização sanitária.

**Art. 4º.** A saúde é um direito de todos e dever do Estado, e é condição essencial da liberdade individual e igualdade de todos perante a lei.

**Parágrafo único.** O dever do poder público de prover as condições e as garantias para o exercício do direito à saúde não exclui o das pessoas, da família, das empresas e da sociedade.

**Art. 5º.** A Vigilância Sanitária atuará nos estabelecimentos de serviços de saúde e de interesse da saúde, no sentido de fiscalizar as condições ambientais, a eficiência dos métodos e tecnologias adotados e a qualidade dos serviços e produtos.

**Parágrafo único.** Para o exercício da vigilância e fiscalização, poderá a autoridade competente:

**I -** adotar normas e padrões sanitários definidos em legislação pertinente;

**II -** estabelecer normas técnicas especiais referentes às questões sanitárias relativas a estes estabelecimentos e/ou serviços de interesse peculiar do município.



**Art. 6º.** A Vigilância Sanitária deverá trabalhar em consonância com os serviços de vigilância epidemiológica, de controle de zoonoses, de saúde do trabalhador, de atenção à saúde e com os órgãos de proteção ambiental, na busca de uma ação coordenada, objetiva e eficaz no controle dos agravos à saúde.

**Art. 7º.** No estabelecimento das prioridades aqui definidas considerar-se-á o diagnóstico epidemiológico local contemplando o perfil sócio-econômico entre outros aspectos da sua população, tais como, a produção agropecuária, atividades industriais e mercantis, e a própria infra-estrutura dos Serviços de Vigilância Sanitária.

**Art. 8º.** Caberá ao Serviço de Vigilância Sanitária, em resposta às reclamações dos consumidores, informação dos serviços de saúde ou de setor produtivo ou mercantil a determinação do tipo de inspeção a ser adotado.

**Art. 9º.** A implementação de medidas ou supressão de fatores de risco para saúde são precedidas de investigação e avaliação, quando não houver situações de riscos eminentes ou dano constatado à saúde, a vida ou a qualidade de vida.

**Art. 10.** O laudo de inspeção, enquanto instrumento legal, deve ser elaborado com apoio da legislação, por profissional habilitado, com o necessário resguardo ético, desde que, não acarrete prejuízo à saúde pública.

**Art. 11.** O laudo de inspeção deve ser mantido em triplicata. O original e uma cópia do documento ficarão em poder do Serviço de Vigilância Sanitária que realizou a inspeção, como acervo histórico do estabelecimento; a outra cópia será encaminhada ao responsável pelo estabelecimento inspecionado. As informações que deverão constar do laudo de inspeção são as seguintes:

- I- informações administrativas e legais do estabelecimento;
- II- motivo da Inspeção; comprovação do cumprimento da legislação;
- III- certificação para o comércio internacional;
- IV- denúncia ou suspeita quanto à qualidade de produto e/ou serviços;
- V- avaliação de risco com as orientações e intervenções;
- VI- pertinentes inclusive quanto às orientações ao consumidor.

**Art. 12.** Todos os estabelecimentos de serviços de saúde e de serviços de interesse da saúde deverão possuir Alvará Sanitário e Caderneta Sanitária autenticada.

**§ 1º.** A emissão do alvará de funcionamento para abertura de toda e qualquer empresa estará condicionada à expedição do parecer técnico da Vigilância Sanitária, através do Alvará Sanitário.

**§ 2º.** Para a liberação do Alvará Sanitário será considerado o cumprimento das normas legais vigentes, avaliados os aspectos relativos às instalações, equipamentos e procedimentos.



§ 3º. O Alvará Sanitário é renovável anualmente, devendo o seu requerimento ser protocolado até a data de seu vencimento, contando-se o prazo a partir de sua expedição.

I- O Alvará Sanitário deverá estar exposto em local visível dentro do estabelecimento.

II- O Alvará Sanitário e a Caderneta Sanitária deverão ser apresentados sempre que exigidos pela autoridade competente.

§ 4º. Constarão da Caderneta Sanitária todas as infrações cometidas por aqueles sujeitos às normas desta lei e outras observações de interesse da autoridade competente.

§ 5º. Os projetos de construção e reforma dos estabelecimentos de que trata este artigo, considerando suas especificações, deverão ser aprovados pela Secretaria Municipal de Saúde.

§ 6º. Será obrigatória a afixação, em local visível no estabelecimento, de cartazes e informativos de interesse público, determinados pela autoridade sanitária competente, além das informações necessárias ao consumidor sobre os serviços prestados.

§ 7º. Nos estabelecimentos de maior complexidade poderão ser adotados instrumentos próprios de registro das ações de fiscalização, além dos citados neste artigo, a fim de se garantir a efetividade e a qualidade das mesmas.

**Art. 13.** A taxa para expedição de Alvará Sanitário Municipal será de 08 (oito) UFM (Unidade Fiscal Municipal).

## **CAPÍTULO II Da Saúde do Trabalhador**

**Art. 14.** A vigilância à saúde do trabalhador atuará em relação ao processo produtivo e aos ambientes de trabalho, visando à prevenção de riscos e agravos à saúde.

**Parágrafo único.** A vigilância à saúde do trabalhador será exercida por pessoal habilitado e autorizado pela Secretaria Municipal de Saúde.

**Art. 15.** A vigilância à saúde do trabalhador dar-se-á através da investigação, fiscalização, normatização e controle do ambiente e das instalações comerciais, industriais, agro-industriais e de prestadores de serviços de caráter público, privado, filantrópico ou misto, com fins de garantir:

I- condições sanitárias dos locais de trabalho;

II- os maquinismos, os aparelhos e os instrumentos de trabalho, assim como os dispositivos de proteção individual e coletiva;

III- condições de saúde do trabalhador;

IV- informação aos trabalhadores, entidades sindicais e empresas sobre os riscos de acidente e de doenças do trabalho, bem como sobre os resultados de fiscalização e avaliação ambiental e dos exames de saúde respeitados os princípios éticos.



**Art. 16.** Os profissionais e os estabelecimentos de saúde que prestarem assistências a casos de acidentes e/ou doenças do trabalho estarão obrigados a notificá-los à Secretaria Municipal de Saúde.

**Art. 17.** É assegurado aos sindicatos o acompanhamento das ações de fiscalização e controle executadas pelo órgão municipal relativas à saúde do trabalhador.

**Art. 18.** São obrigações do empregador, além daquelas estabelecidas na legislação em vigor:

I- permitir e facilitar o acesso das autoridades sanitárias aos locais de trabalho, a qualquer dia e horário, fornecendo as informações e dados solicitados;

II- em situação de risco grave e iminente no local de trabalho, paralisar as atividades, garantindo todos os direitos dos trabalhadores;

III- notificar a Secretaria Municipal de Saúde sobre os casos de doença profissional, doença do trabalho e acidentes do trabalho.

**Parágrafo único.** A administração pública direta ou indireta, observará na contratação de serviços e obras, o respeito e a observância às normas relativas à saúde e à segurança dos trabalhadores.

**Art. 19.** A autoridade sanitária pedirá, mediante atestado médico circunstanciado, o afastamento temporário dos trabalhadores das atividades exercidas quando julgar necessário ao controle de doenças.

**Art. 20.** As ações de vigilância e fiscalização da saúde do trabalhador serão pautadas na legislação e nas normas técnicas existentes, além das constantes neste Código e na sua regulamentação.

### **CAPÍTULO III**

#### **Dos Estabelecimentos Sujeitos ao Controle da Vigilância Sanitária**

**Art. 21.** Estão sujeitos ao controle sanitário os estabelecimentos de serviços de interesse da saúde, assim compreendidos aqueles destinados a promover a saúde do indivíduo, protegê-lo de doenças e agravos, prevenir e limitar os danos a ele causados e reabilitá-lo quando sua capacidade física, psíquica ou social for afetada e, ainda, aquele que direta ou indiretamente, possa provocar danos ou agravos à saúde da população.

**Art. 22.** A fiscalização se estenderá publicação e a publicidade de produtos e serviços de interesse à saúde.

**Art. 23.** Para efeito desta lei consideram-se estabelecimentos de serviços de saúde e interesse da saúde:

I- aquele que presta serviços em regime de internação e ambulatorial, consultórios e clínicas públicas e privadas;

II- serviços de apoio ao diagnóstico, terapêuticos, sangue, hemocomponentes e hemoderivados;

III- os que produzem, beneficiam, manipulam, fracionam, embalam, reembalam, acondicionam, conservam, armazenam, transportam, distribuem, vendem, ou dispensam



medicamentos, drogas, plantas medicinais, insumos farmacêuticos e correlatos, produtos de higiene, saneantes e correlatos, perfumes, cosméticos e correlatos, alimentos, bebidas, matérias-primas-alimentares, produtos dietéticos, aditivos, coadjuvantes, artigos e equipamentos destinados ao contato com alimentos;

**IV-** laboratórios de pesquisa, controle de qualidade de equipamentos e utensílios, análises clínicas, análises de alimentos, água, medicamentos e correlatos;

**V-** as entidades que prestam serviços no controle de pragas;

**VI-** os de hospedagem de qualquer natureza: hotéis, pensões, spa's, asilos, pousadas e correlatos;

**VII-** todas as instituições de ensino público ou privado, nível fundamental, médio e superior, incluindo as creches e pré-escolares;

**VIII-** os que prestam serviços de transporte público ou privado, por ambulância de qualquer tipo, ou transporte de cadáveres, velórios funerárias, necrotérios, cemitérios e congêneres;

**IX-** as garagens de ônibus, terminais rodoviários e correlatos;

**X-** os que degradam o meio ambiente por meio de poluição de qualquer natureza e os que afetam o ecossistema;

**XI-** estabelecimentos urbanos ou rurais que produzam ou comercializem gêneros alimentícios;

**XII-** estabelecimentos prestadores de serviços de alimentação, com bares, restaurantes e similares;

**XIII-** estabelecimentos que comercializem produtos agropecuários;

**XIV-** estabelecimentos que produzem ou comercializem produtos farmacêuticos;

**XV-** estabelecimentos prestadores de serviços recreativos e desportivos de caráter coletivo, incluindo casas de diversão e cinemas, ginástica e correlatos, saunas, casas de banho e congêneres;

**XVI-** ou qualquer estabelecimento cuja atividade possa direta ou indiretamente possa provocar danos ou agravos à saúde ou a qualidade de vida da população.

**Parágrafo único.** Sem prejuízo da ação das autoridades sanitárias federais, estaduais, e em consonância com a legislação pertinente, a autoridade sanitária municipal terá livre acesso a qualquer estabelecimento e ambientes citados neste artigo.

## CAPÍTULO IV

### Dos Estabelecimentos de Serviços de Saúde

**Art. 24.** Os órgãos e entidades públicas e as entidades do setor privado, participantes ou não do SUS, estão obrigados a fornecer informações à Secretaria Municipal de Saúde, na forma por ela solicitada, para fins de planejamento, de controle e avaliação de ações, e de elaboração de estatísticas de saúde.

**Art. 25.** Os estabelecimentos deverão possuir condições adequadas para o exercício das ações de saúde, adotando medidas de segurança que garantam a proteção individual e coletiva, evitando riscos aos trabalhadores, pacientes, clientes e circunstantes.

**Art. 26.** Os estabelecimentos que executarem procedimentos em regime de internação ou procedimentos invasivos de alta complexidade em regime ambulatorial implantarão e manterão



comissões e serviços de controle de infecção hospitalar, de acordo com a Portaria N° 2.616, de 12 de Maio de 1998 do Ministério da Saúde.

**Art. 27.** Ao Município compete através da Secretária Municipal de Saúde:

- I- estabelecer normas em caráter suplementar e definir diretrizes de ação, baseadas na política nacional de controle de infecção hospitalar;
- II- coordenar as ações de prevenção e controle de infecção hospitalar na rede hospitalar do Município;
- III- colaborar e acompanhar os hospitais na execução das ações de controle de infecção hospitalar;
- IV- prestar apoio técnico as comissões de controle de infecção dos hospitais;
- V- informar, sistematicamente, à Coordenação Estadual de controle de infecção hospitalar do Estado, a partir da rede hospitalar, os indicadores de infecção hospitalar estabelecidos.

**Art. 28.** Devem ser empregados recursos e medidas com o objetivo de incorporar a prática da lavagem das mãos em todos os níveis da assistência hospitalar.

**Art. 29.** A distribuição e a localização de unidades ou pias para lavagem das mãos, de forma a atender à necessidade nas diversas áreas hospitalares, além da presença dos produtos, é fundamental para a obrigatoriedade da prática.

**Art. 30.** Lavagem das mãos é a fricção manual vigorosa de toda a superfície das mãos e punhos, utilizando-se sabão/detergente, seguida de enxágüe abundante em água corrente, sendo que os procedimentos e exigências para a pratica da lavagem das mãos são:

- I- a lavagem das mãos é, isoladamente, a ação mais importante para a prevenção e controle das infecções hospitalares;
- II- o uso de luvas não dispensa a lavagem das mãos antes e após contatos que envolvam mucosas, sangue ou outros fluidos corpóreos, secreções ou excreções;
- III- a lavagem das mãos deve ser realizada tantas vezes quanto necessária, durante a assistência a um único paciente, sempre que envolver contato com diversos sítios corporais, entre cada uma das atividades;
- IV- a decisão para a lavagem das mãos com uso de anti-séptico deve considerar o tipo de contato, o grau de contaminação, as condições do paciente e o procedimento a ser realizado;
- V- a lavagem das mãos com anti-séptico é recomendada quando houver: realização de procedimentos invasivos, prestação de cuidados a pacientes críticos, contato direto com feridas e/ou dispositivos evasivos, tais como cateteres e drenos.

**Art. 31.** Não são recomendadas, para a finalidade de anti-sepsia, as formulações contendo mercuriais orgânicos, acetona, quaternário de amônio, líquido de Dakin, éter e clorofórmio.

**Art. 32.** As normas de limpeza, desinfecção e esterilização são aquelas definidas pela publicação do Ministério da Saúde, Processamento de Artigos e Superfícies em Estabelecimentos de Saúde, 2ª edição, 1994 - princípios ativos liberados conforme os definidos pela Portaria n° 15, SVS, de 23 de agosto de 1988, ou outras que a complementem ou substituam.



**Art. 33.** As normas para lavanderia são aquelas definidas pela publicação do Ministério da Saúde - Manual de Lavanderia Hospitalar, 1ª edição, 1986, ou outras que as complementem ou substituam.

**Art. 34.** A Farmácia Hospitalar seguirá as orientações contidas na publicação do Ministério da Saúde - Guia Básico para a Farmácia Hospitalar, 1ª edição, 1994, ou outras que as complementem ou substituam.

**Art. 35.** Todos os estabelecimentos de que trata este capítulo estarão sujeitos às ações de avaliação e controle dos procedimentos, tecnologias e equipamentos adotados.

## **CAPÍTULO V**

### **Das Farmácias, Drogarias, Posto de Medicamentos e Unidades Volantes**

**Art. 36.** Os estabelecimentos comerciais farmacêuticos e congêneres não poderão funcionar em todo território da jurisdição sem prévia licença do órgão de vigilância sanitária municipal competente.

**Art. 37.** As farmácias e as drogarias deverão contar com a assistência e responsabilidade de um técnico legalmente habilitado, cuja presença será obrigatória durante o horário preestabelecido, devendo possuir instalações e equipamentos adequados.

**Art. 38.** Para controle dos entorpecentes e de substâncias que produzam dependência física ou psíquica, as farmácias e as drogarias deverão manter atualizadas as informações perante o SNGPC (Sistema Nacional de Gerenciamento de Produtos Controlados), conforme orientação do órgão federal competente.

**Parágrafo único.** Os estabelecimentos deverão manter histórico atualizado de acordo com o programa SNGPC, a fim de viabilizar a fiscalização da Vigilância Sanitária.

**Art. 39.** Será obrigatória nas farmácias e drogarias a existência de um exemplar, atualizado, da Farmacopéia Brasileira.

**Art. 40.** É permitido às farmácias e drogarias exercer o comércio de determinados correlatos, como aparelhos e acessórios usados para fins terapêuticos ou de correção estéticas, produtos utilizados para fins diagnósticos e analíticos, higiene pessoal ou do ambiente, cosméticos e perfumes, produtos dietéticos, produtos óticos, de acústica médica, odontológicos, veterinários e outros desde que observada a legislação federal específica.

**§ 1º.** Para fins deste artigo as farmácias e drogarias deverão manter seções separadas de acordo com a natureza dos correlatos e a juízo da autoridade competente.

**§ 2º.** É vedada a aplicação nos próprios estabelecimentos de qualquer tipo de aparelho mencionado neste artigo.

**Art. 41.** As ervanárias somente poderão efetuar a dispensação de plantas e ervas medicinais excluídas as entorpecentes.



§ 1º. Os estabelecimentos a que se refere este artigo, somente poderão funcionar após obterem a devida licença do órgão sanitário competente, no caso, a vigilância sanitária municipal, e sob responsabilidade de técnico legalmente habilitado.

§ 2º. É proibido as ervanárias negociar com objetos de ceras, colares, fetiches e outros que relacionem com a prática de fetichismo e curandeirismo.

§ 3º. Os estabelecimentos a que se refere este artigo deverão possuir instalações e equipamentos adequados para a finalidade a que se propõem.

## **CAPÍTULO VI**

### **Dos Estabelecimentos de Serviços de Interesse à Saúde**

**Art. 42.** Todos os estabelecimentos de que trata este capítulo deverão atender ao disposto neste artigo, sem prejuízo das exigências já especificadas pela Constituição Federal e Estadual.

**I-** serão mantidos em perfeitas condições de higiene e limpeza, organizados de modo a não possibilitar a existência de focos de insalubridade em seu ambiente interno e externo e deverão ser objeto de desratização, desinsetização e pintura periódica, de acordo com a autoridade sanitária competente;

**II-** deverão possuir instalações sanitárias dotadas de paredes impermeabilizadas, água corrente, vasos sanitários, pia e sabão, toalhas descartáveis, papel higiênico e lixeiras com tampa e pedal, e as instalações serão separadas por sexo, em número suficiente ao conjunto de trabalhadores;

**III-** as áreas definidas ao armazenamento, acondicionamento, depósito de produtos, matérias-primas e materiais deverão ser adequadas ao volume de produção e/ou comercialização do estabelecimento, a critério da autoridade competente;

**IV-** tais áreas possuirão luminosidade e ventilação suficientes à manutenção da qualidade do ambiente e produtos, matérias-primas e materiais armazenados;

**V-** os produtos, matérias-primas e materiais armazenados ou depositados deverão ser dispostos mantendo distanciamento de piso e parede, de modo a permitir a circulação de ar e a investigação e controle sobre roedores e outros animais;

**VI-** os alimentos, produtos e matérias-primas perecíveis e, ainda, aqueles que por suas características específicas estejam sujeitos a maiores alterações em decorrência da forma de acondicionamento deverão ser armazenados em adequadas condições de temperatura, luminosidade, aeração e umidade, de acordo com as especificações do produto e/ou da autoridade sanitária competente;

**VII-** os trabalhadores deverão se apresentar em boas condições de higiene e saúde, portando vestuário adequado aos trabalhos realizados, de acordo com a autoridade sanitária competente.

**Parágrafo único.** É vedado ao vendedor e manipulador de alimentos o manuseio com dinheiro.

**I-** São proibidas as comercializações e/ou guarda de produtos não compatíveis com a atividade dos mesmos;

**II-** A venda de saneantes, desinfetantes e similares nestes estabelecimentos fica condicionada à existência de local separado para estes produtos, aprovado pela autoridade sanitária competente.



**III-** Os locais destinados à manipulação, beneficiamento e industrialização de produtos de interesse da saúde, deverão possuir, a critério da autoridade sanitária competente:

- a) piso de material resistente e compatível com a atividade exercida;
- b) paredes revestidas com material impermeável e em cor clara adequada;
- c) dispositivos que impossibilitem o acesso de insetos, roedores e vetores;
- d) equipamentos e maquinários suficientes e compatíveis com as atividades e o volume de produção a que propõe, mantidos sempre em perfeitas condições de funcionamento e higiene.

**Art. 43.** São proibidas a manutenção e a comercialização de animais vivos nos estabelecimentos que comercializem alimentos.

**Art. 44.** A venda de animais vivos para o consumo alimentar fica restrita a estabelecimentos destinados a esse fim.

**Parágrafo único.** É proibido o abate de animais nos estabelecimentos de que trata este artigo.

**Art. 45.** Todos os estabelecimentos produtores deverão possuir e apresentar à autoridade sanitária competente normas de boas práticas de produção e de controle da qualidade dos produtos.

**Art. 46.** Os estabelecimentos de hospedagem (hotéis, motéis, pensões e correlatos) deverão manter roupas de cama e banho desinfetadas e/ou esterilizadas, através da utilização de produtos e métodos aprovados pela autoridade sanitária competente.

**Art. 47.** Os motéis manterão a disposição dos usuários preservativo e material informativo destinado à prevenção de doenças sexualmente transmissíveis.

**Parágrafo único.** A Secretaria Municipal de Saúde avaliará e aprovará o conteúdo das informações veiculadas pelos materiais informativos.

**Art. 48.** Os institutos de beleza, barbearias, salões e congêneres deverão manter todo o instrumento perfuro-cortante e utensílios, assim como a roupa de cama e banho que entrem em contato direto com os usuários e trabalhadores, devem ser desinfetados e/ou esterilizados, através de métodos aprovados pela autoridade sanitária competente.

**Art. 49.** As casas de diversão, clubes recreativos e congêneres terão aeração natural e/ou artificial, suficiente à sua capacidade máxima de lotação.

**Art. 50.** As academias de natação, ginástica e estabelecimentos similares deverão manter, como responsáveis técnicos, profissionais registrados em conselhos de classe ou instituições afins.

**Art. 51.** As creches, lactários, asilos, escolinhas e similares só poderão abrigar pessoas em número adequado às suas instalações, de acordo com a autoridade sanitária competente.

**Art. 52.** As piscinas de uso coletivo ou destinadas ao ensino e treinamento de práticas esportivas serão mantidas em condições higiênico-sanitárias satisfatórias e suas águas dentro de padrões físico-químicos adotados pelo Serviço de Vigilância Sanitária.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PINGO D'ÁGUA

ESTADO DE MINAS GERAIS

**Parágrafo único.** As instalações sanitárias serão separadas por sexo e em número suficiente ao conjunto dos usuários.

**Art. 53.** Quando solicitado, os terminais e rodoviários e empresas de turismo informarão à Secretaria Municipal de Saúde sobre a chegada de veículos oriundos de áreas endêmicas e/ou de áreas onde estejam ocorrendo surtos de doenças infecto-contagiosas.

**§ 1º.** As vigilâncias sanitária e epidemiológica tomarão as medidas necessárias no sentido de prevenir a transmissão de doenças.

**§ 2º.** Cabe às vigilância sanitária e epidemiológica a informação e orientação sobre os procedimentos a serem seguidos para o controle das doenças infecto-contagiosas.

**Art. 54.** Os restaurantes, bares e similares deverão possuir instalações sanitárias em número suficiente ao de usuários, além daquelas destinadas aos trabalhadores já mencionados anteriormente. Os estabelecimentos já existentes terão 6 meses para se adequarem após a notificação. Todos os estabelecimentos a serem abertos já deverão atender a esta exigência.

**Art. 55.** As empresas de desratização, desinsetização, desinfestação e imunização de ambientes privados ou públicos, deverão manter responsável técnico, de acordo com norma vigente, observando ainda estas normas:

- I- utilizar produtos registrados e aprovados pelos órgãos competentes, sendo sua aplicação condicionada às especificações do mesmo;
- II- proceder à manipulação e destinação finais de embalagens, deve acontecer de acordo com a legislação vigente;
- III- fornecer aos trabalhadores equipamentos de proteção individual adequados aos produtos utilizados, de acordo com o responsável técnico e autoridade sanitária competente;
- IV- possuir chuveiros para acesso de manipuladores e aplicadores de produtos;
- V- possuir lavanderias para higienização dos equipamentos de proteção individual;
- VI- registrar em livro próprio e fornecer ao usuário do serviço, no ato da realização do mesmo, material informativo sobre os produtos utilizados, em que conste: nome, composição e classificação toxicológica dos produtos, natureza do serviço, quantidade empregada por área e instrução quanto a possíveis intoxicações.

**Art. 56.** O comércio ambulante de interesse da saúde obedecerá às normas desta lei no que couber, e sua autorização para funcionamento dar-se-á após aprovação pela autoridade sanitária competente.

### CAPÍTULO VII

#### Dos Açougues, Frigoríficos, Peixarias, Abatedores de Aves e Congêneres

**Art. 57.** Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima citados deverão obedecer as seguintes normas:

- I- possuir no mínimo, uma porta para o logradouro público, assegurando uma boa ventilação;
- II- utilizar embalagens plásticas transparentes para os gêneros alimentícios;



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PINGO D'ÁGUA

ESTADO DE MINAS GERAIS

**III-** possuir balcões frigoríficos ou geladeiras para a exposição e conservação das carnes sob resfriamento, sendo proibido a sua exposição à temperatura ambiente;

**IV-** manter as paredes, o piso e teto em perfeitas condições de higiene, não sendo permitida a utilização de soluções desinfetantes não aprovadas por normas técnicas específicas para limpeza desses estabelecimentos;

**V-** manter em perfeitas condições de higiene os utensílios, máquinas e depósitos que estiverem em contato com as carnes.

**Art. 58.** Só será permitido o abate de animais para consumo em matadouro específico para este fim sob a orientação de um responsável técnico.

**§ 1º.** O matadouro deverá ser afastado de perímetro urbano no mínimo em 5Km.

**§ 2º.** Os dejetos resultantes das atividades neste estabelecimento não poderão poluir mananciais hídricos.

**§ 3º.** O lixo produzido neste estabelecimento deverá ser recolhido diariamente para evitar presença proliferação de ratos e insetos.

**§ 4º.** É obrigatória a inspeção sanitária “*ante mortem*” e “*post mortem*” dos animais de açougue, por um responsável técnico.

**§ 5º.** Não será permitido o abate de animais para consumo, quando doentes ou em desacordo com as normas de higiene.

**Art. 59.** A inspeção em estabelecimentos de produtos de origem animal e seus derivados deverá ser regida pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (Legislação Federal).

### CAPÍTULO VIII

#### Dos Produtos de Interesse da Saúde

**Art. 60.** Todo o produto destinado ao consumo humano comercializado e/ou produzido no Município estará sujeito à fiscalização sanitária municipal, respeitados os termos desta lei e as legislações federal e estadual vigentes.

**Art. 61.** Todos os produtos industrializados e comercializados em embalagens próprias deverão possuir registro, rotulagem, padrão de identidade e qualidade de acordo com as normas vigentes dos órgãos competentes.

**Art. 62.** Os alimentos produzidos e comercializados no âmbito do Município obedecerão a padrões de qualidade determinados pela autoridade sanitária municipal através de normas técnicas.

**Art. 63.** É proibido qualquer procedimento de manipulação, beneficiamento ou fabrico de produtos que concorram para adulteração, falsificação, alteração, fraude ou perda de qualidade dos produtos.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PINGO D'ÁGUA

ESTADO DE MINAS GERAIS

**Art. 64.** A fiscalização sanitária municipal deverá realizar análises de rotina dos produtos cujo fabrico, beneficiamento ou industrialização estejam sob sua inspeção e daqueles expostos à venda, no sentido de verificar sua conformidade com os padrões de qualidade vigentes.

**Parágrafo único.** As análises fiscais e de controle obedecerão às normas federais vigentes.

**Art. 65.** Os alimentos destinados ao consumo deverão ser expostos em condições que possibilitem sua adequada proteção e conservação, conforme critérios da autoridade sanitária competente.

**Art. 66.** O transporte de produtos e subprodutos deverá ser adequado, preservando a integridade e qualidade dos mesmos.

**Parágrafo único.** Os veículos deverão atender às condições específicas necessárias à segurança da coletividade e à conservação do tipo de produto transportado.

### **CAPÍTULO IX Do Meio Ambiente e Saneamento**

**Art. 67.** A Secretaria Municipal de Saúde participará da formulação da política de saneamento e meio ambiente e da execução, no que lhe couber, no âmbito do Município.

**Art. 68.** A Secretaria Municipal de Saúde participará de projetos de loteamento e de parcelamento do solo, visando garantir as condições sanitárias necessárias para a proteção da saúde coletiva.

**§ 1º.** Fica proibido o loteamento em áreas de preservação ambiental, em áreas aterradas com material nocivo à saúde e em áreas onde a poluição atinja níveis inaceitáveis, de acordo com as normas vigentes;

**§ 2º.** Os mananciais deverão ser protegidos, assegurando a qualidade das fontes de captação de água.

**Art. 69.** O órgão credenciado para o abastecimento de água fornecerá à Secretaria Municipal de Saúde relatórios mensais do controle da qualidade da água, que deverão ser avaliados segundo as normas vigentes.

**Art. 70.** Será permitida a abertura dos poços ou aproveitamentos de fontes de água, desde que satisfeitas as condições higiênicas reguladas por normas técnicas específicas.

**§ 1º.** Os poços devem ficar situados em nível superior ao das fontes de contaminação.

**§ 2º.** Não será permitida a abertura de poços a uma distância inferior a 15 (quinze) metros de focos de contaminação.

**§ 3º.** Todo poço escavado deverá possuir:

- a) paredes impermeabilizadas até 3 (três) metros de profundidade, no mínimo;
- b) tampa de concreto;
- c) extração de água por meio de bomba elétrica ou manual.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PINGO D'ÁGUA

ESTADO DE MINAS GERAIS

**Art. 71.** Sempre que o órgão competente da saúde pública municipal detectar a existência de anormalidade ou falha no sistema de água e esgoto que represente risco à saúde, comunicará o fato aos responsáveis para imediatas medidas corretivas.

**Art. 72.** É obrigatória a ligação de toda construção considerada habitável à rede de abastecimento de água e à rede de esgoto, sempre que estas existirem.

**§1º.** A ligação é de responsabilidade do proprietário do imóvel, cabendo ao órgão responsável pelas redes de água e esgoto sua execução, e ao usuário a manutenção das instalações em bom estado de conservação e funcionamento.

**§ 2º.** Nos casos em que não existam as redes, o serviço de vigilância sanitária, em conjunto com os órgãos competentes, orientará os proprietários quanto às medidas a serem adotadas.

**Art. 73.** Toda ligação clandestina de esgoto doméstico ou de outra procedência feita à galeria de águas pluviais deverá ser desconectada desta e ligada à rede pública coletora.

**Art. 74.** A utilização de materiais oriundos de esgoto sanitário em atividades agrícolas obedecerá às especificações e normas do órgão competente.

**Art. 75.** As habitações, os terrenos não edificados e as construções em geral deverão ser mantidos em condições que não propiciem a proliferação de insetos, roedores, vetores e demais animais que representem risco à saúde.

**Art. 76.** As medidas de controle que compreende o tratamento com agentes químicos, biológicos ou físicos devem ser aplicadas somente sob a supervisão direta do pessoal tecnicamente competente que saiba identificar, avaliar e intervir nos perigos potenciais que estas substâncias representam para a saúde.

### CAPÍTULO X Do Controle de Zoonoses

**Art. 77.** A Vigilância Sanitária trabalhará de forma complementar à fiscalização, no que diz respeito à criação de animais em zona urbana, através da realização de avaliações e laudos técnicos referentes a riscos e agravos à saúde.

**Art. 78.** Não será permitida na zona urbana, vilas e distritos a criação ou conservação de animais (bovinos, suínos, caprinos e eqüinos) que pela sua natureza, quantidade ou má localização, sejam causas de insalubridade e/ou incomodidade à população.

**Art. 79.** A criação das demais espécies de animais domésticos em zona urbana será permitida desde que, por seu número, espécie e instalações, não constituam focos de insalubridade, incômodo ou riscos à saúde pública, a critério da autoridade competente.

**Art. 80.** Todo animal encontrado em via pública desacompanhado de seu dono é considerado vadio e passível de captura por parte da Administração Municipal.

**§ 1º.** O Município não responde por indenização de qualquer espécie, no caso de dano ou óbito do animal vadio apreendido.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PINGO D'ÁGUA

ESTADO DE MINAS GERAIS

**Art. 81.** Fica proibida a permanência de animais em logradouros públicos.

**Parágrafo único.** Excetuam-se da produção prevista neste artigo os animais devidamente tratados, comprovadamente vacinados e que não ofereçam risco à segurança das pessoas, a critério da autoridade sanitária competente.

**Art. 82.** Para todos os efeitos deste regulamento, consideram-se:

- I- pequenos animais: caninos, felinos, aves;
- II- médio animais: suínos, caprinos, ovinos;
- III- grandes Animais: bovinos, eqüinos, etc

**Art. 83.** O animal encontrado solto nas vias e logradouros públicos, será apreendido e recolhido ao Núcleo de Zoonoses.

§ 1º. O animal poderá ser resgatado somente pelo seu legítimo dono de identificação e pagamento da respectiva taxa.

§ 2º. Os animais apreendidos ficarão à disposição do proprietário ou seu representante legal nos prazos previstos no parágrafo seguinte, sendo que durante esse período de tempo, o animal será devidamente alimentado, assistido por pessoal preparado para tal função.

§ 3º. Os prazos, contados do dia subsequente ao dia da apreensão do animal, a que se refere o parágrafo anterior são de:

- I- 02 (dois) dias nos casos de pequenos animais;
- II- 05 (cinco) dias nos casos de médios e grandes animais.

§ 4º. Os animais apreendidos nas vias e logradouros públicos, quando não reclamados ao Núcleo de Controle de Zoonoses, nos prazos estabelecidos no parágrafo anterior terão um dos seguintes destinos:

- I- doação: serão doados a famílias, instituições de ensino e pesquisa ou a entidades filantrópicas devidamente cadastradas junto à Secretaria Municipal da Saúde;
- II- sacrifício: Serão sacrificados os animais portadores de zoonoses, os condenados por laudo médico-veterinário e os de origem desconhecida.

**Art. 84.** O proprietário do animal suspeito de zoonoses deverá submetê-lo à observação, isolamento e cuidados específicos, durante o prazo de 10 (dez) dias, no mínimo.

**Art. 85.** O cadáver do animal sacrificado ou morto nas instalações do Núcleo de Controle de Zoonoses será cremado ou destinado a local previamente estabelecido pela autoridade sanitária competente.

### **CAPÍTULO XI** **Da Coleta e Disposição do Lixo**



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PINGO D'ÁGUA

ESTADO DE MINAS GERAIS

**Art. 86.** É de responsabilidade do poder público a coleta, o transporte e a destinação final dos resíduos sólidos em condições que não representem riscos ao meio ambiente e à saúde individual ou coletiva.

**Parágrafo único.** Os resíduos de estabelecimento de serviços de saúde terão coleta separada dos resíduos domiciliares e destinação final adequada, de modo a não apresentar riscos de proliferação de agentes patogênicos e de contaminação ambiental.

**Art. 87.** O lixo das unidades prestadoras de serviços da saúde deve atender os seguintes critérios para recolhimento dentro da unidade:

I- o lixo Hospitalar deve ser armazenado em lixeiras com tampa, contendo a descrição de resíduo simples e resíduos contaminantes;

II- as agulhas e outros materiais cortantes devem ser destruídos com destruidor de agulhas ou recolhidos em ambiente fechado, difícil de ser aberto e/ou perfurado para que se evite acidentes;

III- o lixo hospitalar deve ser armazenado em depósitos fora do ambiente hospitalar, contendo ambientes para resíduo simples e infectante, até ser encaminhado a aterro apropriado e exclusivo para este fim.

**Art. 88.** É de responsabilidade dos estabelecimentos produtores o transporte e a destinação final dos resíduos industriais, que deverão ser realizados de forma adequada, que não represente riscos ao meio ambiente e à saúde.

**Art. 89.** Processar-se-ão, em condições que não afeta a estética, nem tragam maléficos ou inconvenientes à saúde e ao bem estar coletivo ou do indivíduo, a disposição, a coleta, a remoção, o acondicionamento e o destino final do lixo.

§ 1º. Não poderá o lixo ser queimado sobre o solo.

§ 2º. Não poderá o lixo ser queimado ao ar livre, excetuando-se quando queimados no aterro sanitário.

§ 3º. Não poderá o lixo ser lançado em águas de superfície.

§ 4º. É terminantemente proibido o acúmulo de lixo, nas habitações e os terrenos a elas pertencentes ou nos terrenos vazios, de resíduos alimentares ou qualquer outro material que contribua para a proliferação de larvas de moscas, mosquitos, roedores, ou outros animais daninhos.

§ 5º. O lixo séptico e os restos alimentares poderão ser incinerados nos próprios hospitais ou recolhidos através da coleta especial feita pelo órgão municipal competente ou credenciado.

§ 6º. Não será permitida, em nenhuma hipótese, a utilização de restos de alimentos e lavagem provenientes de estabelecimentos hospitalares e congêneres.

§ 7º. Compete ao órgão credenciado pelo poder público municipal a coleta e o destino final do lixo.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PINGO D'ÁGUA**  
ESTADO DE MINAS GERAIS

**CAPÍTULO XII**  
**Da Alimentação e da Nutrição**

**Art. 90.** O presente Regulamento se aplica, quando for o caso, a toda pessoa física ou jurídica que possua pelo menos um estabelecimento no qual sejam realizadas algumas das atividades seguintes: produção e industrialização, fracionamento, armazenamento e transportes de alimentos industrializados.

**Art. 91.** De acordo com a portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997 da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, o Município de Pingo D'Água estabelece a necessidade de ações do controle sanitário na área de alimentos visando proteção da saúde da população. Relaciona e define as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos produtores/industrializadores e as Boas Práticas de Fabricação de alimentos de acordo com a Resolução GMC nº 80/96.

**Art. 92.** A prática da fiscalização sanitária de alimentos, com base das ações de vigilância sanitária de alimentos, inserida nas ações de saúde, deve:

- I- integrar as ações de vigilância sanitária e as avaliações de risco epidemiológico dentro das prioridades locais, seguindo as determinações do Sistema Único de Saúde;
- II- utilizar a inspeção como instrumento da fiscalização sanitária, abrangendo o conjunto das etapas que compõem a cadeia alimentar, incluindo suas inter-relações com o meio ambiente, o homem e seu contexto sócio-econômico;
- III- objetivar a proteção e defesa da saúde do consumidor, em caráter preventivo, através da prática da inspeção sanitária.

**Art. 93.** Os procedimentos da inspeção deverão obedecer ao Código de Defesa do Consumidor, "Manual de Inspeção" e Manual de Boas Práticas de Fabricação, Avaliação de Perigos em Pontos Críticos de Controle (APPCC), Legislação Sanitária e Manual de Inspeção.

**§ 1º.** Os estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, devem atender de imediato a todos os itens discriminados na Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação.

**§ 2º.** Os prazos estipulados podem ser modificados de acordo com as exigências da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

**Art. 94.** Corromper, adulterar, falsificar ou alterar substâncias ou produto alimentício destinado ao consumo, tornando-o nocivo à saúde ou reduzindo-lhe o valor nutritivo crime previsto no código penal.

**Art. 95.** É de competência da Vigilância Sanitária avaliar a eficácia e efetividade dos processos, meios e instalações, assim como dos controles utilizados na produção, armazenamento, transporte, distribuição, comercialização e consumo de alimentos através do Sistema de Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle (APPCC) de forma a proteger a saúde o consumidor.

**Art. 96.** Avaliar os projetos da Qualidade das empresas produtoras e prestadores de serviços quanto à garantia da qualidade dos alimentos oferecidos à população; de acordo com as recomendações da Organização Mundial de Saúde (OMS):



- I- inspecionar;
- II- coletar de amostras;
- III- investigação de doenças veiculadas por alimentos;
- IV- educação sanitária;
- V- registro de alimentos e comunicações de início de fabricação para os produtos dispensados da obrigatoriedade de registros;

**Art. 97.** Não devem ser produzidos, cultivados, nem coletados ou extraídos alimentos ou criação de animais destinados à alimentação humana, em áreas onde a presença de substâncias potencialmente nocivas possa provocar a contaminação destes alimentos ou seus derivados, em níveis que possam constituir um risco para saúde.

**Art. 98.** As matérias-primas alimentícias devem ter controle de prevenção da contaminação por lixo ou sujeira de origem animal, doméstico, industrial e agrícola, cuja presença possa atingir níveis passíveis de constituir um risco para saúde.

**Art. 99.** Não devem ser cultivados, produzidos nem extraídos alimentos ou criações de animais destinados à alimentação humana, em áreas onde a água utilizada nos diversos processos produtivos possa constituir, através de alimentos, um risco a saúde do consumidor.

**Art. 100.** Os métodos e procedimentos para colheita, produção, extração e abate devem ser higiênicos, sem constituir um perigo potencial para a saúde e nem provocar a contaminação dos produtos.

**Art. 101.** Equipamentos e recipientes que são utilizados nos diversos processos produtivos não devem constituir um risco à saúde.

**Art. 102.** Os recipientes que são reutilizáveis devem ser fabricados de material que permita a limpeza e desinfecção completa. Uma vez usados com matérias tóxicas não devem ser utilizados posteriormente para alimentos ou ingredientes alimentares sem que sofram desinfecção.

**Art. 103.** As matérias-primas que forem impróprias para o consumo humano devem ser isoladas durante os processos produtivos, de maneira a evitar a contaminação dos alimentos, das matérias-primas, da água e do meio ambiente.

**Art. 104.** Devem ser utilizados controles adequados para evitar a contaminação química, física ou microbiológica, ou por outras substâncias indesejáveis.

**Art. 105.** As matérias-primas devem ser armazenadas em condições cujo controle garanta a proteção contra a contaminação e reduzam ao mínimo as perdas da qualidade nutricional ou deteriorações, de acordo com suas seguintes características:

- I - não perecíveis:
  - a) não manter caixas de madeira na área da alimentação.
  - b) as prateleiras devem ser afastadas do chão 45cm, do teto 60cm e da parede mínimo de 10cm.



- c) manter as embalagens limpas.
- d) adotar sistemas PEPS (primeiro que entra primeiro que sai)

II – perecíveis:

- a) manter sob refrigeração e congelamento adequados

III – descongelamentos:

- a) em temperaturas inferiores a 21°C durante 4hs com alimento protegido por embalagens.
- b) em temperatura ambiente não deve ultrapassar 4° c.

IV - pós manipulados:

- a) não devem ser congelados novamente.
- b) ao ser reaquecidos devem atingir uma temperatura de 75° c.

**Art. 106.** Os meios de transporte de alimentos colhidos, transformados ou semi-processados dos locais de produção ou armazenamento devem ser adequados para o fim a que se destinam e constituídos de materiais que permitam o controle de conservação, da limpeza, desinfecção e desinfestação fácil e completa.

**Art. 107.** O meio de transporte deve ser climatizado de acordo com as exigências de temperaturas para conservação de alimentos específicos e exigidos pelo fabricante.

**Parágrafo único.** É de responsabilidade do estabelecimento a conferência da temperatura de conservação do alimento no ato do recebimento, higiene do veículo e do entregador.

**Art. 108.** Durante os processos de manipulação, deve-se controlar de tal forma que impeçam a contaminação dos materiais e cuidados especiais devem ser tomados para evitar a putrefação, proteger contra a contaminação e minimizar danos.

**Art. 109.** Os estabelecimentos devem situar em zonas isentas de odores indesejáveis, fumaça, pó e outros contaminantes e não devem estar expostos a inundações e estabelecer controles com o objetivo de evitar riscos de perigos, contaminação de alimentos e agravos à saúde.

**Art. 110.** As vias e áreas utilizadas para circulação pelo estabelecimento, que se encontram dentro de seu perímetro de ação, devem ter uma superfície dura/ou pavimentada, adequada para o trânsito sobre rodas. Devem dispor de um escoamento adequado assim como controle de meios de limpeza.

**Art. 111.** Para aprovação das plantas, os edifícios e instalações devem ter construção sólida e sanitariamente adequada todos os materiais usados na construção e na manutenção não devem transmitir nenhuma substância indesejável ao alimento:

I- devem ser levada em conta à existência de espaços suficientes para atender de maneira adequada, a toda as operações;

II- o desenho deve ser tal que permita uma limpeza adequada e permita a devida inspeção quanto à garantia da qualidade higiênico -sanitária do alimento.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PINGO D'ÁGUA

ESTADO DE MINAS GERAIS

**III-** os edifícios e instalações devem impedir a entrada e o alojamento de insetos, roedores e ou pragas e também a entrada de contaminantes do meio, tais como: fumaça, pó, vapor, e outros;

**IV-** os edifícios e instalações devem ser projetados de forma a permitir a separação, por áreas, setores e outros meios eficazes, como definição de um fluxo de pessoas e alimentos, de forma a evitar as operações suscetíveis de causar contaminação cruzada;

**V-** os edifícios e instalações devem ser projetados de maneira que seu fluxo de operações possa ser realizado nas condições higiênicas, desde a chegada da matéria-prima, durante o processo de produção, até a obtenção do produto final.

**Art. 112.** As áreas de manipulação de alimentos devem obedecer aos seguintes critérios de acordo com a legislação:

**I-** os pisos devem ser de material resistente ao trânsito, impermeáveis, laváveis, e antiderrapantes; não possuir frestas e serem fáceis de limpar ou desinfetar;

**II-** os líquidos devem escorrer até os ralos (que devem ser do tipo sifão ou similar), impedindo a formação de poças;

**III-** as paredes devem ser revestidas de materiais impermeáveis e laváveis, e de cores claras. Devem ser lisas e sem frestas e fáceis de limpar e desinfetar, até uma altura adequada para todas as operações;

**IV-** os ângulos entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto devem ser abaulados herméticos para facilitar a limpeza. Nas plantas deve-se indicar a altura da parede que será impermeável;

**V-** o teto deve ser constituído e/ou acabado de modo a que se impeça o acúmulo de sujeira e se reduza ao mínimo a condensação e a formação de mofo, e deve ser fácil de limpar;

**VI-** as janelas e outras aberturas devem ser construídas de maneira a que se evite o acúmulo de sujeira e as que se comunicam com o exterior devem ser providas de proteção anti-pragas;

**VII-** as proteções devem ser de fácil limpeza e boa conservação;

**VIII-** as portas devem ser de material não absorvente e de fácil limpeza;

**IX-** as escadas, e estruturas auxiliares, como plataformas, escadas de mão rampas, devem estar localizadas e construídas de modo a não serem fontes de contaminação.

**Art. 113.** Nos locais de manipulação de alimentos, todas as estruturas e acessórios elevados devem ser instalados de maneira a evitar a contaminação direta ou indireta dos alimentos, da matéria-prima e do material de embalagem, por gotejamento ou condensação e que não dificultem as operações de limpeza.

**Art. 114.** Os refeitórios, lavabos, vestiários e banheiro de limpeza do pessoal auxiliar do estabelecimento devem estar completamente separados dos locais de manipulação de alimentos e não devem ter acesso direto e nem comunicação com estes locais.

**Art. 115.** O vapor e o gelo utilizados em contato direto com alimentos ou superfícies que entram em contato direto com os mesmos não devem conter nenhuma substância que possa ser perigosa para a saúde ou contaminar o alimento, obedecendo ao padrão de água potável.



**Art. 116.** Os estabelecimentos devem dispor de um sistema eficaz de eliminação de efluentes e águas residuais, o qual deve ser mantido em bom estado de funcionamento. Todos os tubos de escoamento (incluídos o sistema de esgoto) devem ser suficientemente grandes para suportar cargas máximas e devem ser construídos de modo a evitar a contaminação do abastecimento de água potável.

**Art. 117.** Todos os estabelecimentos devem dispor de vestiários, banheiros e quartos de limpeza adequados, convenientemente situados, garantindo a eliminação higiênica das águas residuais. Esses locais devem estar bem iluminados e ventilados, de acordo com a legislação, sem comunicação direta com o local onde são manipulados os alimentos, junto aos vasos sanitários e situados de tal modo que o pessoal tenha que passar junto a eles antes de voltar para área de manipulação, devem ser construídos lavabos com água fria ou fria e quente, providos de elementos adequados ( sabonete líquido, detergente, desinfetante, entre outros ) para lavagem das mãos em meios higiênicos convenientes para sua secagem.

I- Não será permitido o uso de toalhas de pano. No caso de se usar toalhas de papel, deve haver um controle de qualidade higiênico-sanitária e dispositivos de distribuição e lixeiras que não necessite de acionamento manual para essas toalhas.

II- Devem ser indicado ao pessoal, a obrigatoriedade e a forma correta de lavar as mãos após o uso do sanitário.

**Art. 118.** Quando necessário, deve haver instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho, essas instalações devem ser construídas com materiais resistentes à corrosão, que possam ser limpos facilmente e devem estar providas de meios convenientes para abastecer de água fria ou fria e quente, em quantidade suficiente.

**Art. 119.** O estabelecimento deve dispor de uma ventilação adequada de tal forma a evitar o calor excessivo, a condensação de vapor, o acúmulo de poeira, com a finalidade de eliminar o ar contaminado e de maneira que a direção da corrente de ar nunca deve ir de um local sujo para um limpo. Deve haver abertura a ventilação provida de sistema de proteção para evitar a entrada de agentes contaminantes.

**Art. 120.** O estabelecimento deve dispor de meios para armazenamento de lixos e materiais não comestíveis, antes da sua eliminação, do estabelecimento, de modo a impedir o ingresso de pragas e evitar a contaminação das matérias-primas, do alimento, da água potável, do equipamento e dos edifícios ou vias de acesso aos locais.

**Art. 121.** Todo o equipamento e utensílio utilizado nos locais de manipulação de alimentos que possam entrar em contato com o alimento devem ser confeccionados de material que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores que sejam não absorventes e resistentes à corrosão e capaz de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

I- As superfícies devem ser lisas e estarem isentas de rugosidade e frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higiene dos alimentos ou sejam fontes de contaminação.

II- Deve evitar-se o uso de madeira e de outros materiais que não possam ser limpos e desinfetados adequadamente, a menos que se tenha a certeza de que seu uso não será uma fonte de contaminação.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PINGO D'ÁGUA

ESTADO DE MINAS GERAIS

**Art. 122.** Todos os produtos de limpeza e desinfecção, utilizados no setor de alimentos devem ser aprovados previamente para seu uso por órgãos competente, através de controle da empresa, identificados e guardados em local adequado, fora das áreas de manipulação dos alimentos.

**Art. 123.** Com a finalidade de impedir a contaminação dos alimentos, toda área de manipulação de alimentos, os equipamentos e utensílios devem ser limpos com a frequência necessária e desinfetados sempre que as circunstâncias assim o exigem. O estabelecimento deve dispor de recipientes adequados, de forma a impedir qualquer possibilidade de contaminação, e em número e capacidade suficiente para verter os lixos e materiais não comestíveis.

**Art. 124.** Deve manipular-se o lixo de maneira que se evite a contaminação dos alimentos e ou da água potável. Especial cuidado é necessário para impedir o acesso de vetores aos lixos. Os lixos devem ser retirados das áreas de trabalho, todas as vezes que for necessária, no mínimo uma vez por dia.

**Art. 125.** Os estabelecimentos devem aplicar um programa eficaz e contínuo de controle das pragas. Os estabelecimentos e as áreas circundantes devem manter inspeção periódica com vistas a diminuir conseqüentemente os riscos de contaminação.

**Art. 126.** A direção do estabelecimento deve tomar providências para que todas as pessoas que manipulem alimentos recebam instrução adequada e contínua em matéria higiênico-sanitária, na manipulação dos alimentos e higiene pessoal, com vistas a adotar as precauções necessárias para evitar a contaminação dos alimentos. Tal capacitação deve abranger todas as partes pertinentes deste regulamento.

**Art. 127.** As pessoas que mantêm contatos com alimentos devem submeter-se aos exames médicos e laboratoriais que avaliem a sua condição de saúde antes do início de sua atividade e/ou periodicamente, em casos de necessidades a qualquer tempo e após o início das mesmas.

**Art. 128.** A direção tomará as medidas necessárias para que não se permita a ninguém que se saiba ou suspeite que padece ou é vetor de uma enfermidade suscetível de transmitir-se aos alimentos, ou que apresentem feridas infectadas, infecções cutâneas, feridas de qualquer espécie e origem, chagas ou diarréias, trabalhar em qualquer área de manipulação de alimentos, até que obtenha alta médica.

**Art. 129.** Nas áreas de manipulação de alimentos deve ser proibido todo o ato que possa originar uma contaminação de alimentos, tais como comer, fumar, tossir ou outras práticas anti-higiênicas.

**Art. 130.** Todo material utilizado para embalagem deve ser armazenado em condições higiênico-sanitárias, em áreas destinadas para este fim e não deve transmitir ao produto substâncias indesejáveis que excedam os limites aceitáveis pelo órgão competente. O material de embalagem deve ser seguro e conferir uma proteção apropriada contra a contaminação.

**Art. 131.** As embalagens ou recipientes não devem ter sido anteriormente utilizados para nenhuma finalidade. As embalagens ou recipientes devem ser inspecionados imediatamente antes do uso, para verificar sua segurança caso necessite deve ser rejeitada. Na área de enchimento, somente devem permanecer as embalagens ou recipientes necessários para uso imediato.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PINGO D'ÁGUA

ESTADO DE MINAS GERAIS

**Art. 132.** Em função do risco do alimento devem ser mantidos registros dos controles apropriados à produção e distribuição, conservando-os durante um período superior ao tempo de vida de prateleira do alimento.

### **CAPÍTULO XIII** **Das Infrações e Penalidades**

**Art. 133.** A autoridade sanitária, no exercício de funções fiscalizadoras, terá competência para fazer cumprir as leis e regulamentos sanitários, expedindo intimações, impondo penalidades referentes à prevenção e repressão de tudo quanto possa comprometer a saúde, tendo livre ingresso em todos os lugares onde convenha exercer a ação que lhe é atribuída.

**Art. 134.** A emissão de alvará de funcionamento se dará após vistoria, sendo que o estabelecimento deverá cumprir todas as normas exigidas pela legislação, para requerer o alvará.

**Parágrafo único.** A taxa para expedição do Alvará é a prevista no art. 13 desta Lei.

**Art. 135.** Considera-se infração qualquer ato ou omissão contrários aos dispositivos deste Código Sanitário Municipal, ou que prejudiquem a ação fiscalizadora para o cumprimento dos mesmos.

**Art. 136.** Considera-se infrator quem cometer, participar ou proporcionar o acometimento de infrações consideradas neste Código ou legislação pertinente.

**§1º.** Não são diretamente puníveis por infrações previstas no Código Sanitário Municipal:

- I- os incapazes na forma da lei;
- II- os que foram coagidos a cometer a infração.

**§ 2º.** Sempre que a infração for praticada por qualquer dos agentes a que se refere o parágrafo anterior, a pena recairá:

- I- sobre os pais, tutores ou pessoa sob cuja guarda estiver o menor;
- II- sobre o curador ou pessoa sob cuja guarda estiver o mentalmente incapaz;
- III- sobre aquele que der causa à contravenção forçada;
- IV- sobre o responsável legal, sócios ou gerentes do estabelecimento, seja comercial, agrícola ou industrial;
- V- sobre os locatários ou proprietários do imóvel, se residencial.

**§ 3º.** São circunstâncias atenuantes:

- I- ter o infrator, espontânea e imediatamente, procurado reparar ou minorar as conseqüências do ato lesivo à saúde pública;
- II- ser o infrator primário.

**§ 4º.** São circunstâncias agravantes:

- I- ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual fraude ou má fé;



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PINGO D'ÁGUA

ESTADO DE MINAS GERAIS

- II- ter o infrator cometido à infração para ter vantagem pecuniária decorrente de ação ou omissão que contrarie o disposto na legislação sanitária;
- III- deixar o infrator de tomar as providências de sua alçada, tendentes a evitar ou sanar ato ou fato lesivo à saúde pública;
- IV- ter o infrator coagido outrem para a execução material da infração;
- V- ter a infração conseqüências calamitosas à saúde pública;
- VI- ser o infrator reincidente;
- VII- ter o infrator dificultado ou prejudicado a ação fiscalizadora, caracterizada a reincidência específica quanto ao infrator após decisão definitiva na esfera administrativa no processo que lhe houver imposto a penalidade, cometer nova infração do mesmo tipo ou permanecer em infração continuada.

**§ 5º.** Para imposição da pena e sua gradação, a autoridade sanitária levará em conta:

- I- as circunstâncias atenuantes e agravantes.

**§ 6º.** Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.

**§ 7º.** As infrações sanitárias, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, serão punidas alternativa ou cumulativamente, com penalidade de:

- I- Termo de intimação - advertência;
- II- Auto de infração e penalidades - multa;
- III- Auto de apreensão e depósito dos produtos, substâncias ou matérias-primas;
- IV- Auto de apreensão e inutilização dos produtos, substâncias ou matérias-primas;
- V- Auto de coleta de amostra e/ou interdição temporária ou definitiva, parcial ou total do estabelecimento;
- VI- Termo de interdição ou cancelamento de registro ou licenciamento.

**§ 8º.** As penas previstas neste regulamento serão aplicadas pela autoridade sanitária, conforme suas atribuições conferidas pela estrutura administrativa.

**§ 9º.** Nos casos de reincidência, as multas previstas neste regulamento serão aplicadas em valor correspondente ao dobro da multa anterior.

**§ 10.** Nos casos de nova reincidência (segunda), será cancelado o licenciamento.

**§ 11.** São infrações de natureza sanitária:

- I- no comércio de feiras livres e ambulantes:
  - a) na falta de documento;

Pena - advertência ou multa, apreensão e/ou inutilização dos produtos ou interdição temporária ou definitiva.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PINGO D'ÁGUA**  
ESTADO DE MINAS GERAIS

**b)** deixar de cumprir os preceitos sanitários e higiene relativos de comércio:

Pena. multa, apreensão e/ou inutilização ou interdição temporária ou definitiva, ou cancelamento de licenciamento.

**c)** vender mercadorias não permitidas:

Pena - advertência ou multa, apreensão e/ou inutilização dos produtos, substâncias ou matérias-primas.

**d)** não manter em uso recipientes para o recolhimento de refugos ou detritos.

Pena - advertência ou multa.

**e)** não manter a limpeza do local ocupado:

Pena - advertência ou multa.

**f)** falta de uniforme ou uso incompleto ou em más condições de conservação ou limpeza.

Pena - advertência ou multa.

**g)** dificultar ou ludibriar de qualquer forma a fiscalização sanitária:

Pena. advertência, multa ou interdição temporária ou definitiva ou cancelamento de registro ou licenciamento.

**h)** utilizar-se de outros materiais que não os permitidos para embrulhos ou embalagens:

Pena - advertência ou multa.

**i)** não manter o veículo, balcão, tabuleiro ou outro equipamento exigido em lei, em perfeitas condições de conservação, pintura e limpeza:

Pena - advertência, multa ou interdição temporária ou definitiva.

**II-** no comércio fixo e indústrias:

**a)** obstar ou dificultar a ação fiscalizadora:

Pena - advertência, multa, ou interdição temporária ou definitiva.

**b)** deixar de executar, dificultar ou opor-se à execução de medidas sanitárias que visem à prevenção da saúde:

Pena - advertência, multa, apreensão e/ou inutilização ou interdição temporária ou definitiva ou cancelamento de registro ou licenciamento.

**c)** construir, instalar ou fazer funcionar quaisquer estabelecimentos que manipulem alimentos, aditivos para alimentos, bebidas e demais produtos que interessem à saúde pública,

**PREFEITURA MUNICIPAL DE PINGO D'ÁGUA**

ESTADO DE MINAS GERAIS

sem registros, licença e autorizações dos órgãos sanitários competentes ou contrariando as normas legais pertinentes:

Pena - multa e interdição temporária ou definitiva do estabelecimento, conforme o caso.

**d)** extrair, produzir, fabricar, sintetizar, transformar, preparar, manipular, fracionar, embalar ou reembalar, importar, exportar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender, ceder ou usar alimentos ou produtos alimentícios, bem como utensílios ou aparelhos que interessem a saúde pública ou individual, sem registro, licença ou autorização dos órgãos sanitários competentes ou contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente:

Pena - advertência ou multa, apreensão ou interdição temporária ou definitiva, cancelamento do registro do licenciamento e da autorização, conforme o caso.

**e)** fazer propaganda de produtos alimentícios, contrariando a legislação sanitária;

Pena - advertência ou multa, proibição de propaganda ou suspensão da venda.

**f)** expor à venda produtos de origem vegetal e animal, sem possuir características próprias de inspeção sanitária do órgão subordinado:

Pena - apreensão e inutilização e multa.

**g)** rotular produtos alimentícios contrariando as normas legais e regulamentares:

Pena - advertência ou multa, apreensão e/ou inutilização ou interdição.

**h)** alterar o processo de fabricação dos produtos alimentícios sujeitos a controle sanitário, modificar os seus componentes básicos, nomes e demais elementos do registro, sem a necessária autorização do órgão sanitário competente:

Pena - interdição, cancelamento da licença ou multa.

**i)** reaproveitar vasilhames se saneantes, seus congêneres e de outros produtos capazes de serem nocivos à saúde, no envasilhamento de alimentos:

Pena - apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro e/ou multa.

**j)** expor à venda ou entregar ao consumo produtos alimentícios cujo prazo de validade tenha expirado, ou apor-lhes novas datas de validade, posteriores ao prazo expirado:

Pena - apreensão, inutilização, interdição, cancelamento da licença ou multa.

**k)** descumprimento de normas legais e regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências sanitárias pelas empresas de transporte, seus agentes e consignatários, veículos terrestres, nacionais e estrangeiros:

Pena - advertência ou multa ou interdição.

**l)** fraudar, falsificar ou adulterar alimentos:



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PINGO D'ÁGUA

ESTADO DE MINAS GERAIS

Pena - apreensão e/ou inutilização ou interdição total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, e multa.

**§ 12.** Considera-se que a infração foi praticada pelo seu ocupante quando se referir à conservação ou à limpeza dos imóveis sob sua responsabilidade.

**§ 13.** Nos demais casos, o proprietário será o responsável pela infração:

I- obstar ou dificultar a ação fiscalizadora:

Pena - Multa, interdição temporária ou definitiva.

**§ 14.** As infrações não previstas neste título serão punidas, a critério da autoridade sanitária, com pena de advertência ou multa, apreensão e/ou inutilização e/ou interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento da autorização para funcionamento da empresa, ou proibição de propaganda.

**§ 15.** A critério da autoridade sanitária, as penalidades referidas neste regulamento poderão ser aplicadas isoladas ou cumulativamente.

**§ 16.** Para efeito deste regulamento, aplicam-se, isolada ou cumulativamente, as penalidades de natureza médico-veterinário de advertência, multa, ao responsável por todo e qualquer imóvel onde se criem animais que possam causar incômodo ou insalubridade à população, sem prejuízo da interdição do imóvel.

**Art. 137.** As multas originárias de infrações cometidas às disposições deste regulamento, serão calculadas com base no valor de Unidade Fiscal Municipal (UFM), instituída pelo Código Tributário Municipal.

**Art. 138.** A pena de multa consiste no pagamento das seguintes quantias:

I- nas infrações leves, aquelas em que são cominadas penas de multa e advertência. de 01 à 10 (de um a dez) Unidade Fiscal Municipal (UFM),;

II- nas infrações graves, aquelas em que são cominadas penas de multa e interdição temporária ou definitiva. de 11 à 30 (de onze a trinta) Unidade Fiscal Municipal (UFM),;

III- nas infrações gravíssimas, aquelas em que são cominadas penas de multa e cancelamento de registro ou licenciamento. de 31 a 100 (de trinta e um a cem) Unidade Fiscal Municipal (UFM),.

**§ 1º.** Sem prejuízo, na aplicação de penalidades a autoridade levará em conta a capacidade econômica do infrator;

**§ 2º.** Poderão ser aplicados em dobro os valores máximos previstos, em caso de circunstâncias agravantes da infração, a critério da autoridade autuadora.

**Art. 139.** Para efeito de cálculo das multas, observar-se-á o seguinte:

I- verificada a primeira ocorrência que originou a multa, seu valor será o mínimo estabelecido nesta lei, conforme o caso;



**II-** no caso de reincidência do infrator em relação à mesma obra ou atividade, ou sendo cometidas infrações cumulativas, serão aplicados valores diferentes do mínimo, a serem progressivamente majorados.

#### **CAPÍTULO XIV** **Procedimento Administrativo Sanitário**

**Art. 140.** A Secretaria Municipal de Saúde poderá impor condicionamento administrativo ao exercício dos direitos individuais e coletivos, sob as modalidades de limites, encargos e sujeições, observando:

**I-** não se adotarão medidas obrigatórias que envolvam ou impliquem riscos à vida;

**II-** os condicionantes administrativos, sob as modalidades de limites, encargos e sujeições serão proporcionais aos fins pretendidos em cada situação;

**III-** dar-se-á preferência, sempre, à colaboração voluntária do cidadão e da comunidade às autoridades sanitárias competentes.

**Art. 141.** As infrações de natureza sanitária aos dispositivos desta lei serão apuradas em processo administrativo, iniciado com a lavratura do Auto de Infração, e punidas com aplicação isolada ou cumulativa das penas previstas, observados o rito e os prazos estabelecidos na presente lei.

**Art. 142.** Instaurado o processo administrativo sanitário, fica assegurado ao infrator o contraditório e ampla defesa, com meios e recursos a ele inerentes.

**Art. 143.** As impugnações só terão efeito suspensivo quando se tratar de imposição de penalidade pecuniária.

**Art. 144.** O infrator poderá apresentar impugnação contra todos os autos descritos nesta lei, no prazo de 20 (vinte) dias, excetuado o Auto de Coleta de Amostra, que obedecerá aos prazos estabelecidos para o procedimento das análises.

**Parágrafo único.** O Auto de Apreensão e Inutilização será examinado e julgado apenas quanto aos seus aspectos formais, não ensejando ao infrator qualquer direito à devolução dos produtos da respectiva apreensão.

**Art. 145.** O prazo para impugnação do Termo de Intimação vencerá no término do prazo fixado pelo agente fiscalizador.

**Art. 146.** A impugnação e a suspensão do Termo de Interdição serão examinadas e julgadas imediatamente após seu recebimento.

**Art. 147.** As impugnações acima citadas serão julgadas depois de ouvido o agente fiscalizador, que fundamentará seu parecer pela manutenção parcial ou total dos autos e termos ou pelo indeferimento parcial ou total dos referidos termos.

#### **CAPÍTULO XV** **Termo de Intimação**



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PINGO D'ÁGUA

ESTADO DE MINAS GERAIS

**Art. 148.** Poderá ser lavrado o Termo de Intimação a critério da autoridade sanitária competente, seguindo-se a lavratura do Auto de Infração, após o vencimento do prazo concedido, caso as irregularidades não tenham sido sanadas.

**Parágrafo único.** O prazo fixado no Termo de Intimação será de, no máximo, 30 (trinta) dias, podendo ser prorrogável mediante pedido fundamentado à Junta de Julgamento da Saúde.

**Art. 149.** O Termo de Intimação será lavrado em três (03) vias devidamente numeradas, destinando-se a primeira via ao processo de solicitação do Alvará Sanitário (quando houver), a segunda via ao intimado e a terceira via ao agente fiscalizador, contendo:

- I- nome da pessoa física ou denominação da entidade intimada, razão social, especificando o ramo de sua atividade e o endereço completos;
- II- disposição legal ou regulamento infringido;
- III- medida sanitária exigida, ou, no caso de obras, a indicação do serviço a ser realizado;
- IV- prazo para o cumprimento da exigência;
- V- nome e cargo legíveis da autoridade sanitária que expediu a intimação e sua assinatura com carimbo;
- VI- assinatura do intimado ou, na ausência deste, de seu representante legal ou preposto e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância com assinatura de duas testemunhas (quando possível).

**Parágrafo único.** Na impossibilidade de dar conhecimento diretamente ao intimado da lavratura do Termo de Intimação, este deverá ser cientificado por meio de carta registrada, com aviso de recebimento, ou, ainda, publicação pela imprensa, considerando-se efetivada a notificação dez (10) dias após a publicação.

### **CAPÍTULO XVI** **Auto de Infração**

**Art. 150.** O Auto de Infração será lavrado em três (03) vias devidamente numeradas, destinando-se a primeira via à instrução do processo, a segunda via ao autuado e a terceira via ao agente fiscalizador, contendo:

- I- nome da pessoa física ou a denominação da entidade autuada, a razão social, especificação de seu ramo de atividade e endereço completos;
- II- ato ou fato constitutivo da infração, bem como local, hora e data respectivos;
- III- disposição legal ou regulamentar transgredida;
- IV- indicação do dispositivo legal ou regulamentar que comina a penalidade a que fica sujeito o infrator;
- V- prazo de 20 (vinte) dias para impugnação do auto de infração;
- VI- nome e cargo legíveis da autoridade sanitária autuadora e sua assinatura com carimbo;
- VII- assinatura do autuado ou, na ausência deste, de seu representante legal ou preposto e, em caso de recusa, a consignação desta circunstância pela autoridade autuadora com assinatura de duas testemunhas (quando possível).



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PINGO D'ÁGUA

ESTADO DE MINAS GERAIS

**Parágrafo único.** Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado, este deverá ser cientificado do Auto de Infração por meio de carta registrada com aviso de recebimento ou afixado em local indicado pela Prefeitura Municipal, considerando-se efetivada a notificação dez (10) dias após a sua publicação ou afixação, certificando-se no processo, a data e a denominação da notificação.

### CAPÍTULO XVII

#### Auto de Apreensão e Depósito

**Art. 151.** A industrialização ou comercialização de produtos e utensílios de interesse da saúde que não atenda ao disposto nesta Lei será alvo de lavratura de Auto de Apreensão e Depósito para as averiguações necessárias.

**Art. 152.** O Auto de Apreensão e Depósito será lavrado em três (03) vias devidamente numeradas, destinando-se a primeira via ao laboratório oficial ou credenciado, quando se tratar de apreensão para análise fiscal, a segunda via ao responsável pelo produto e a terceira via ao agente fiscalizador, contendo:

- I- nome da pessoa física ou denominação da entidade responsável pelos produtos, razão social e endereço completos;
- II- dispositivo legal utilizado;
- III- descrição da quantidade, qualidade, nome e marca do produto;
- IV- nomeação do depositário fiel dos produtos, sua identificação legal, endereço completo e sua assinatura;
- V- prazo para impugnação de três (03) dias úteis, exceto para os produtos destinados à análise fiscal, cujos prazos devem prevalecer no procedimento próprio.
- VI- nome e cargo legíveis da autoridade autuadora e sua assinatura com carimbo;
- VII- assinatura do responsável pela empresa ou, na ausência deste, de seu representante legal ou preposto e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância com assinatura de duas testemunhas (quando possível).

### CAPÍTULO XVIII

#### Auto de Coleta de Amostra

**Art. 153.** Para que se proceda à análise fiscal ou de rotina, será lavrado o Auto de Coleta de Amostra.

**Art. 154.** O Auto de Coleta de Amostra será lavrado em três (03) vias, devidamente numeradas, destinando-se a primeira via ao laboratório oficial ou credenciado, a segunda via ao responsável pelos produtos e a terceira via ao agente fiscalizador, contendo:

- I- nome da pessoa física ou denominação da entidade responsável pelo produto, razão social e endereço completos; dispositivo legal utilizado;
- II- descrição da quantidade, qualidade, nome e marca do produto;
- III- nome e cargo legíveis da autoridade autuadora e sua assinatura com carimbo;



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PINGO D'ÁGUA

ESTADO DE MINAS GERAIS

**IV-** a assinatura do responsável pela empresa ou, na ausência deste, de seu representante legal ou preposto e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância com a assinatura de duas testemunhas (quando possível).

### **CAPÍTULO XIX**

#### **Auto de Apreensão e Inutilização**

**Art. 155.** O Auto de Apreensão e Inutilização será lavrado em três (03) vias devidamente numeradas, destinando-se a primeira via à chefia imediata, a segunda via ao autuado e a terceira via ao agente fiscalizador, contendo:

- I-** nome da pessoa física ou denominação da entidade autuada, razão social e endereço completos;
- II-** dispositivo legal utilizado;
- III-** descrição da quantidade, qualidade, nome e marca do produto;
- IV-** destino dado ao produto;
- V-** nome e cargo legíveis da autoridade autuadora, sua assinatura e seu carimbo;
- VI-** assinatura do responsável pela empresa ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância com a assinatura de duas testemunhas (quando possível).

**Art. 156.** Lavrar-se-á Auto de Apreensão, que poderá culminar em inutilização de produtos e envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumentos, equipamentos diversos e outros, quando:

- I-** os produtos comercializados não atenderem às especificações de registro e rotulagem;
- II-** os produtos comercializados se encontrarem em desacordo com os padrões de identidade e qualidade, após os procedimentos laboratoriais legais, seguindo-se o disposto neste regulamento e disposições contidas em regulamento do Estado, da União ou, ainda, quando da expedição de laudo técnico ficar constatado serem tais produtos impróprios para o consumo;
- III-** o estado de conservação, de acondicionamento e de comercialização dos produtos não atenda às disposições desta lei;
- IV-** o estado de conservação e a guarda dos envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumentos e equipamentos diversos estejam impróprios para os fins a que se destinam, a critério da autoridade sanitária competente;
- V-** em detrimento da saúde pública, o agente fiscalizador constatar infringências às condições relativas aos produtos, conforme disposto nesta lei;
- VI-** em situações previstas por atos administrativos da Secretaria Municipal de Saúde, devidamente publicados pela imprensa.

**Art. 157.** Os produtos citados no artigo anterior, por ato administrativo da Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, poderão ser, após a sua apreensão:

- I-** encaminhados, para fins de inutilização, ao local previamente estabelecido pela autoridade sanitária competente;
- II-** inutilizados no próprio estabelecimento;
- III-** doados a instituições públicas ou privadas, desde que beneficentes, caritativas ou filantrópicas, mediante laudo técnico a respeito das condições higiênico-sanitárias do produto;



**IV-** devolvidos ao seu legítimo proprietário ou representante legal, impondo-se a multa correspondente:

- a)** no caso de reincidência, fica expressamente proibida a devolução dos produtos apreendidos e a multa a que se refere este inciso será aplicada em dobro, sem prejuízo de outras penalidades contidas nesta lei;
- b)** caso a autoridade sanitária comprove que o estabelecimento esteja comercializando produtos em quantidade superior à sua capacidade técnica de conservação, o mesmo perderá o benefício da devolução contido neste inciso.

## **CAPÍTULO XX**

### **Termo de Interdição**

**Art. 158.** O termo de interdição será lavrado em três (03) vias devidamente numeradas, destinando-se a primeira via à chefia imediata, a segunda via ao responsável pelo estabelecimento e a terceira via ao agente fiscalizador, contendo:

- I-** nome da pessoa física ou denominação da entidade autuada especificando o ramo de atividade, razão social e endereço completos;
- II-** dispositivo legal utilizado;
- III-** dispositivos legais infringidos;
- IV-** nome e cargo legíveis da autoridade autuadora, sua assinatura e seu carimbo;
- V-** assinatura do responsável pelo estabelecimento ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância com a assinatura de duas testemunhas (quando possível).

## **CAPÍTULO XXI**

### **Do Recurso e Julgamento**

**Art. 159.** Poderá ser apresentada impugnação contra o Auto de Infração, no prazo estabelecido no art. 153 desta Lei, a qual será julgada pelo Coordenador da Vigilância Sanitária Municipal, com força de decisão de primeira instância. Não sendo apresentada impugnação, os processos serão encaminhados para a devida cobrança, no órgão municipal competente.

**Art. 160.** Sendo inadmitida a impugnação, poderá o interessado interpor recurso, no prazo de 10 (dez) dias, à Junta de Julgamento, a quem cabe examinar e decidir, em segunda instância administrativa, os processos relativos às infrações sanitárias, bem como os atos administrativos referentes à matéria sanitária.

**Art. 161.** A Junta de Julgamento será composta por ato do Prefeito Municipal, que deverá detalhar todo o seu funcionamento, e será composta por cinco membros, dentre os quais deverão ser indicados um representante da Vigilância Sanitária, um representante da Assessoria Jurídica Municipal e um representante dos estabelecimentos comerciais.

**Art. 162.** Contra as decisões da Junta de Julgamento, caberá recurso à terceira e última instância administrativa, qual seja, o Secretário Municipal de Saúde.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PINGO D'ÁGUA

ESTADO DE MINAS GERAIS

**Art. 163.** Além dos prazos estabelecidos nesta lei, serão observados os que se seguem para o julgamento de primeira instância:

- I- até quinze(15) dias corridos, para os processos de reabertura de estabelecimentos interditados;
- II- até quinze (15) dias corridos, para julgamento das impugnações/autos de infração;
- III- até quinze (15) dias corridos, para julgamento dos processos de cancelamento e pedidos de prorrogação de prazos dos termos de intimação, auto de apreensão e auto de apreensão e depósito.

**Art. 164.** Quando a decisão de primeira instância for favorável ao infrator, a Junta de Julgamento da Saúde submeterá a decisão ao reexame necessário da Segunda Instância, no prazo de dez (10) dias.

**Parágrafo único.** Enquanto não houver a decisão da segunda instância, a decisão de primeira instância não produzirá efeito.

**Art. 165.** Cabe à Junta de Julgamento, sem prejuízo das sanções administrativas, encaminhar ao Ministério Público os fatos circunstanciados referentes às infrações sanitárias para as devidas providências.

**Art. 166.** A Junta de Julgamento é competente para conceder, por decisão fundamentada, a remissão parcial ou total das sanções administrativas, referentes às infrações sanitárias por atos ilícitos.

### **CAPÍTULO XXII** **Das Disposições Finais**

**Art. 167** As infrações às disposições legais de ordem sanitária prescrevem em cinco (05) anos.

**Art. 168.** Os prazos fixados na presente lei correm ininterruptamente, excluindo o dia do início e incluindo o dia do vencimento, considerando, ainda, dia de expediente normal da Prefeitura.

**Art. 169.** Todos os atos referentes à matéria fiscal sanitária serão praticados dentro dos prazos estabelecidos nesta lei.

**Art. 170.** As normas técnicas utilizadas serão as estaduais e federais.

**Art. 171.** Quando o autuado for analfabeto, fisicamente incapaz ou menor, o Auto poderá ser assinado "a rogo" na presença de duas testemunhas ou, na falta destas, deverá ser feita a devida ressalva pelo agente fiscalizador.

**Art. 172.** Ficam sujeitos ao Alvará Sanitário para funcionamento, expedido pela Secretaria Municipal de Saúde, todos os estabelecimentos que, pela natureza das atividades desenvolvidas, possam comprometer a proteção e a preservação da saúde individual ou coletiva.

**Art. 173.** A autoridade sanitária terá livre ingresso, em qualquer dia e hora, mediante as formalidades legais, em casas de diversões, em todas as habitações particulares ou coletivas, prédios ou estabelecimentos de qualquer espécie, terrenos cultivados ou não, lugares e

**PREFEITURA MUNICIPAL DE PINGO D'ÁGUA**

ESTADO DE MINAS GERAIS

logradouros públicos, neles fazendo observar as leis e regulamentos que se destinam à promoção e recuperação da saúde, inclusive para investigação de inquérito sanitário.

**Parágrafo único.** Para os efeitos da presente lei, são considerados autoridades sanitárias:

- I- o Prefeito Municipal;
- II- o Secretário Municipal de Saúde;
- III- os membros da equipe ou técnicos de vigilância sanitária;
- IV- os fiscais sanitários ou ocupantes de cargos equivalentes.

**Art. 174.** A Secretaria Municipal de Saúde poderá utilizar-se de técnicos especialistas de entidades públicas ou privadas em procedimentos de saúde pública, sempre que se fizer necessário.

**Art. 175.** Caso o estabelecimento seja vendido ou tenha suas instalações ou imóveis arrendados, os novos responsáveis ficam obrigados a cumprir todas as exigências sanitárias formuladas ao responsável anterior, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

**Art. 176.** O poder público municipal, através da Secretaria Municipal de Saúde, poderá requisitar câmaras frigoríficas e refrigeradores de estabelecimentos situados no município, para acondicionar produtos perecíveis suspeitos de contaminação, até que seja liberado o laudo pericial.

**Art. 177.** A presente Lei entrará em vigor 180 (cento e oitenta) dias após a data de sua publicação.

**Art. 178.** Revogam-se as disposições em contrário.

Pingo D'Água - MG, 10 de junho de 2013.

**ANSELMO PIRES DE CARVALHO**  
Prefeito

**CERTIDÃO DE PUBLICAÇÃO**

*Certifico para os devidos fins nos termos do art. 1º dos atos transitórios da Lei Orgânica Municipal, que a presente Lei foi publicada no quadro de avisos da Prefeitura em 10 de junho de 2013.*

**ANTÔNIO RANGEL CORRÊA**  
Sec. Mun. de Governo e Planejamento