



# PREFEITURA MUNICIPAL DE FREI INOCÊNCIA

ESTADO DE MINAS GERAIS

LEI Nº703/2001

## *INSTITUI O CÓDIGO SANITÁRIO DO MUNICÍPIO DE FREI INOCÊNCIA E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.*

A Câmara Municipal de Frei Inocência – Estado de Minas Gerais,  
aprova e eu sanciono a seguinte Lei:

### **TÍTULO I** **DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º - A presente Lei, denominada Código Sanitário Municipal, estabelece normas de proteção à saúde da população do Município de Frei Inocência, visando garantir o bem-estar do cidadão e da coletividade.

Art. 2º - Todos os assuntos relacionados com a Vigilância Sanitária Municipal serão regidos por este código, seus regulamentos e normas técnicas específicas, respeitando-se no que couber, as Legislações Federal, Estadual e Municipal.

Art. 3º - Todas as instituições e estabelecimentos, que prestam serviços de saúde e que desenvolvem ações que possam, direta ou indiretamente, interferir na saúde individual e coletiva, somente poderão funcionar se atenderem ao disposto nesta Legislação Sanitária Municipal.

Parágrafo Único – Ficam ainda sujeitos a este Código, todos os produtos, substâncias ou equipamentos que por seu uso, consumo ou aplicação possam causar danos à saúde individual e coletiva.

Art. 4º - Fica o Município autorizado a celebrar convênios com órgãos federais, estaduais e entidades privadas, visando melhor cumprimento desta Lei.

Parágrafo Único – Os convênios assinados nos termos desta Lei serão referendados pelo Conselho Municipal de Saúde e autorizados e ratificados pela Câmara Municipal nos dez dias úteis subseqüentes à sua celebração.

### **TÍTULO II** **AS AÇÕES DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA**



# PREFEITURA MUNICIPAL DE FREI INOCÊNCIO

ESTADO DE MINAS GERAIS

Art. 5º - É de competência da Secretaria Municipal de Saúde, através da Divisão de Vigilância Sanitária, a execução das medidas sanitárias previstas neste código.

Art. 6º - As ações de vigilância sanitária serão exercidas por autoridade sanitária, que terá livre acesso aos estabelecimentos e aos ambientes sujeitos ao controle sanitário.

Art. 7º - A competência para expedir intimações, lavrar autos e termos é exclusiva dos fiscais sanitários no exercício de suas funções ou de servidor público do quadro de saúde designado para estas funções.

## TÍTULO III DO SANEAMENTO BÁSICO

### CAPÍTULO I DAS ÁGUAS DE ABASTECIMENTO PÚBLICO E PRIVADO

Art. 8º - Compete ao órgão responsável pelo abastecimento de água o exame trimestral de suas redes e demais instalações, com o objetivo de constatar a possível existência de fatores que possam prejudicar a saúde da comunidade, especialmente dos resíduos de chumbo, mercúrio, óleos e graxas.

Art. 9º - Sempre que o órgão competente da saúde pública municipal, detectar a existência de anormalidade ou falha no sistema de abastecimento de água, oferecendo risco à saúde, comunicará o fato aos responsáveis para imediatas medidas corretivas.

Art. 10º - É obrigatória a ligação de toda construção considerada habitável, à rede pública de abastecimento de água, sempre que existente, incluído-se os estabelecimentos comerciais e industriais.

Art. 11º - Todos os reservatórios de água potável deverão sofrer limpeza e desinfecção semestral, de preferência com cloro ou seus compostos ativos, e permanecer devidamente tampados.

Art. 12º - Será permitida a abertura de poços ou aproveitamento de fontes para fornecimento de água potável onde não houver sistema de abastecimento de água, desde que satisfeitas as condições higiênicas reguladas por normas técnicas específicas.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE FREI INOCÊNCIO

## ESTADO DE MINAS GERAIS

§ 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 com impermeabilidade até 3 (três) metros de profundidade, no mínimo;
- b) tampa de concreto;
- c) extração de água por meio de bomba elétrica ou manual;
- d) dispositivo que desvie as águas de chuva e calçadas de cimento em torno do poço com um caimento tal que evite a acumulação de água nessa calçada.

§ 4º - Nas regiões periféricas a favelas poderão ser tomadas outras medidas técnicas de acordo com o interesse e a conveniência da saúde pública.

### CAPÍTULO II

#### DAS ÁGUAS SERVIDAS E REDES COLETIVAS DE ESGOTO

Art. 13º - Todos os prédios residenciais, comerciais, escolares, industriais ou instalações em logradouro públicos, localizados em áreas servidas por sistema oficial de coleta de esgoto serão obrigados a fazer as ligações ao respectivo sistema, aterrando e isolando fossas existentes.

Parágrafo Único – A execução de instalações domiciliares adequadas de remoção de esgotos é de obrigação do proprietário, cabendo ao ocupante a manutenção das referidas instalações permanentemente em bom estado de conservação e funcionamento.

Art. 14º - Toda ligação clandestina de esgoto doméstico ou de outras procedências feitas à galeria de águas pluviais deverá ser desconectada desta e ligada à rede pública coletora, no prazo de noventa dias a partir da notificação.

§ 1º - Todos os prédios, de qualquer espécie, ficam obrigados a fazer uso de fossas sépticas para tratamento de esgotos, com adequado destino final dos afluentes, desde que não haja rede oficial coletora de esgotos.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE FREI INOCÊNCIO

ESTADO DE MINAS GERAIS

§ 2º - Todo prédio que utilizar fossa séptica para tratamento do seu esgoto será obrigado a manter a mesma em perfeito estado de conservação e funcionamento, providenciando a sua limpeza sistemática, através de seus responsáveis.

## CAPÍTULO III DA COLETA, DISPOSIÇÃO DO LIXO E LIMPEZA DE TERRENOS.

Art. 15º - A coleta, a remoção, a destinação e a disposição final do lixo, serão executados diretamente pela Prefeitura ou por concessão de conformidade com os planos estabelecidos para as atividades regulares de limpeza urbana.

Art. 16º - A disposição, a coleta, a remoção, o acondicionamento e o destino final do lixo se processarão em condições que não afetem a estética, nem tragam malefícios ou inconvenientes à saúde e ao bem-estar coletivo ou individual.

Art. 17º - O lixo, que por sua constituição apresente maior risco à população, terá sua remoção e disposição tratada em legislação específica.

Art. 18º - É terminantemente proibido o acúmulo nas habitações e nos terrenos a elas pertencentes ou terrenos vazios, de resíduos alimentares ou qualquer outro material que contribua para a proliferação das larvas de moscas ou outros insetos e animais daninhos.

## TÍTULO IV DOS ALIMENTOS E BEBIDAS

### CAPÍTULO I DAS CONSIDERAÇÕES GERAIS

Art. 19º - Ficam adotadas nesta Lei as definições constantes da legislação Federal e Estadual de: alimento, alimento "in natura", alimento enriquecido, alimento dietético, alimento de fantasia ou artificial, alimento irradiado, alimento sucedâneo, aditivo incidental, produtos alimentícios, coadjuvantes, padrão de identidade e de qualquer rótulo, embalagem, análise de controle, análise prévia, análise fiscal, órgão competente, laboratório oficial, autoridade fiscalizadora competente e estabelecimento.

Art. 20º - São adotadas e serão observados pela Secretaria Municipal de Saúde os padrões de identidade e qualidade estabelecidos para cada tipo ou espécie de alimento e bebida pelo órgão competente da União, abrangendo:



# PREFEITURA MUNICIPAL DE FREI INOCÊNCIA

## ESTADO DE MINAS GERAIS

I - Denominação, definição e composição, compreendendo a descrição do alimento, o nome científico, quando houver, e os requisitos que permitam fixar um critério de qualidade;

II - Requisitos de higiene, compreendendo medidas sanitárias concretas e demais disposições necessárias à obtenção de um alimento puro, comestível e de qualidade comercial;

III - Aditivos internacionais que possam ser empregados, abrangendo a finalidade do emprego e o limite de adição;

IV - Requisitos aplicáveis a peso e medida;

V - Requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto;

VI - Métodos de colheita de amostra, ensaio e análise do alimento.

### CAPÍTULO II DA VIGILÂNCIA DE ALIMENTOS E BEBIDAS

Art. 21º - A ação fiscalizadora da autoridade sanitária municipal será exercida sobre os alimentos, o pessoal que os manipula e sobre os locais e instalações onde se fabricam, produzem, beneficiam, manipulam, acondicionam, conservam, depositam, armazenam, transportam, distribuem, comercializam ou consomem alimentos.

§ 1º - Além de se apresentarem em perfeitas condições para o consumo, os produtos, substâncias, insumos ou outros, devem ser oriundos de fontes aprovadas ou autorizadas pela autoridade sanitária competente.

§ 2º - Os alimentos perecíveis devem ser transportados, armazenados ou depositados sob condições de temperatura, umidade, ventilação e luminosidade que os protejam de contaminação e deteriorações.

Art. 22º - Os gêneros alimentícios devem, obrigatoriamente, ser protegidos por invólucros próprios e adequados no armazenamento, transporte, exposição e comércio.

§ 1º - No acondicionamento de alimentos não é permitido o contato direto com jornais, papéis tingidos, papéis ou filmes plásticos usados com a face impressa, de papéis ou filmes impressos, e sacos destinados ao acondicionamento de lixo.

§ 2º - Os gêneros alimentícios que, por força de sua comercialização, não puderem ser completamente protegidos por invólucros, devem ser abrigados em dispositivos adequados a evitar contaminação, e serem manuseados servidos mediante o emprego de utensílios ou outros dispositivos que sirvam para evitar o contato direto com as mãos.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE FREI INOCÊNCIA

ESTADO DE MINAS GERAIS

§ 3º - A sacaria utilizada no acondicionamento de alimentos, deve ser de primeiro uso, sendo proibido o emprego de embalagens que já tenham sido usadas para produtos não comestíveis ou aditivos.

Art. 23º - Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se preparam e/ou consomem alimentos deverão ser lavados e higienizados adequadamente, ou serão usados recipientes descartáveis, sendo inutilizados após seu uso.

Parágrafo Único – Os produtos utilizados na limpeza deverão possuir registro nos órgãos competentes.

Art. 24º - Os alimentos serão sempre e obrigatoriamente mantidos afastados de saneantes, desinfetantes, solventes, combustíveis líquidos, produtos de perfumaria, limpeza e congêneres.

Art. 25º - É proibido sobrepor bandejas, pratos e outros recipientes desprovidos de cobertura e contendo alimentos.

Art. 26º - Na industrialização e comercialização de alimentos e na preparação de refeições, deve ser restringido o contato manual direto, fazendo-se uso apropriado de processos mecânicos, circuitos fechados, utensílios e outros dispositivos.

Art. 27º - As peças, maquinarias, utensílios, recipientes, equipamentos outros e embalagens que venham a entrar em contato com alimentos nas diversas fases de fabricação, produção, manipulação, beneficiamento, conservação, transporte, armazenamento, depósito, distribuição, comercialização e outras quaisquer situações, não devem intervir nocivamente com os mesmos, alterar o seu valor nutritivo, ou as suas características organolépticas, devendo ser mantidos limpos e livres de sujidades, poeiras, insetos e outras contaminações.

Art. 28º - É proibido preparar, beneficiar, acondicionar, transportar, ter em depósito ou comercializar bebidas em desacordo com as disposições desta Lei, e em desacordo com normas técnicas específicas, fixadas pelo órgão competente.

Art. 29º - O esgoto vindo de unidades hospitalares, antes de ser lançado em rede urbana de esgotos, deverá ser previamente tratado com cloro em fossas sépticas, com posterior dispersão do efluente.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE FREI INOCÊNCIA

ESTADO DE MINAS GERAIS

## CAPÍTULO III DA QUALIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS

Art. 30º - Só poderão ser dados à venda ou expostos ao consumo, alimentos próprios para tal finalidade, sendo assim considerados os que:

I - estejam em perfeito estado de conservação;

II - por sua natureza, composição e circunstância de produção, fabricação, manipulação, beneficiamento, fracionamento, acondicionamento, distribuição, comercialização e quaisquer atividades relacionadas com os mesmos, não sejam nocivos à saúde, não tenham o seu valor nutritivo prejudicado e não apresentem aspecto repugnante;

III - sejam provenientes de estabelecimentos licenciados pelo órgão competente ou se encontrem em tais estabelecimentos;

IV - obedeçam às disposições da legislação federal, estadual e municipal vigentes, relativos ao registro, rotulagem e padrões de identidade e qualidade.

Art. 31º - São considerados impróprios para o consumo os alimentos que:

I - contenham substâncias venenosas ou toxinas em quantidade que possam torna-los prejudiciais à saúde do consumidor;

II - transportem ou contenham substâncias venenosas ou tóxicas, adicionais ou incidentais, para as quais não tenha sido estabelecido limite de tolerância ou que as contenham acima do limite estabelecido;

III - contenham parasitas patogênicos em qualquer estágio de evolução ou seus produtos causadores de infecções, infestações ou intoxicações;

IV - contenham parasitas que indiquem a deterioração ou o defeito de manipulação, acondicionamento ou conservação;

V - sejam compostos no todo, ou em parte, de substâncias em decomposição;

VI - sejam alterados por ação de causas naturais, tais como umidade, ar, luz, enzimas, microorganismos e parasitas; tenham sofrido avarias, deterioração ou prejuízo em sua composição intrínseca, pureza ou caracteres organolépticos;

VII - por modificações evidentes em suas propriedades organolépticas normais ou presença de elementos estranhos ou impurezas, demonstrem pouco asseio em qualquer das circunstâncias em que tenham sido operados, da origem ao consumidor;

VIII - tenham sido operados, da origem ao consumidor, sob alguma circunstância que ponha em risco a saúde pública;

IX - sejam constituídos ou tenham sido preparados, no todo ou em parte, com produto proveniente de animal que não tenha morrido por abate, ou animal enfermo, excetuados os casos permitidos pela inspeção veterinária oficial;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE FREI INOCÊNCIA

## ESTADO DE MINAS GERAIS

X - tenham sua embalagem constituída, no todo ou em parte, por substâncias prejudiciais à saúde;

XI - sendo destinados ao consumo imediato, tendo ou não sofrido processo de cocção, estejam expostos à venda, sem a devida proteção.

Art. 32º - Consideram-se alimentos deteriorados os que tenham sofrido avaria ou prejuízo em sua pureza, composição ou caracteres organolépticos, por ação da temperatura, microorganismos, parasitas, sujidades, transporte inadequado, prolongado armazenamento, deficiente conservação, mau acondicionamento, defeito de fabricação ou consequência de outros agentes.

Art. 33º - Consideram-se corrompidos, adulterados ou falsificados os gêneros alimentícios:

a) cujos componentes tenham sido, no todo ou em parte substituídos por outros de qualidade inferior;

b) que tenham sido coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados de substâncias estranhas, com o fim de ocultar qualquer fraude ou alteração, ou lhes atribuir melhor qualidade do que aquela que realmente apresentem;

c) que se constituírem, no todo ou em parte, de produtos animais degenerados ou decompostos, ou de vegetais alterados ou deteriorados, e minerais alterados.

Art. 34º - Não poderão ser comercializados os alimentos que:

I - provieram de estabelecimentos não licenciados pelo órgão competente, quando for o caso;

II - não possuírem registro no órgão federal, estadual ou municipal competente, quando a ele sujeitos;

III - não estiverem rotulados, quando obrigados pela exigência, ou quando desobrigados, não puder ser comprovada a sua procedência e prazo de validade;

IV - estiverem rotulados em desacordo com a legislação vigente e com prazo de validade vencido;

V - não correspondem à denominação, definição, composição, qualidade, requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto especificado no respectivo padrão de identidade e qualidade, quando se trata de alimento padronizado, ou aqueles que tenham sido declarados no momento do respectivo registro, quando se trata de alimento de fantasia ou não padronizado ou, ainda, às especificações federais e estaduais pertinentes ou, na sua falta, às do regulamento municipal concernentes ou às normas padrões internacionais aceitos, quando ainda não padronizados.

Art. 35º - Não são consideradas fraude, falsificação ou adulteração, as alterações havidas nos produtos, substâncias ou eventos naturais ou imprevisíveis,



# PREFEITURA MUNICIPAL DE FREI INOCÊNCIA

ESTADO DE MINAS GERAIS

que vierem a determinar avaria ou deterioração, sem prejuízo da respectiva apreensão.

## CAPÍTULO III DA QUALIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS

Art. 36º - É proibido:

I - fornecer ao consumidor sobras ou restos de alimentos que já tenham sido servidos, bem como aproveitamento das referidas sobras ou restos para a elaboração ou preparação de outros produtos alimentícios;

II - na elaboração de massas e recheios para pastéis, empadas e produtos afins, a utilização de óleos e gorduras que serviram previamente em frituras;

III - Utilizar os recheios para pastéis, empadas e produtos afins, quando não forem preparados no próprio dia;

IV - a utilização de gordura ou óleo de frituras em geral, assim que apresentarem sinais de saturação, modificações na sua coloração ou presença de resíduos queimados;

V - a comercialização de manteiga ou margarina fracionada, sem a identificação de origem;

VI - manter acima de 16°C (dezesesseis graus Celsius) a margarina e acima de 10º (dez graus Celsius) a manteiga;

VII - a venda de leite fora dos padrões de conservação e acondicionamento;

VIII - manter acima de 10°C (dez graus Celsius) os queijos classificados segundo a legislação federal, como: moles e semi-duros.

Art. 37º - Além do disposto em normas técnicas específicas do órgão fiscalizador da saúde pública, as chamadas "vitaminas vivas", compreendendo igualmente quaisquer sucos de frutas naturais, obedecerão às seguintes exigências no seu preparo:

I - serão elaborados no momento de serem servidos ao consumidor, com todo rigor de higiene;

II - serão usadas em sua elaboração frutas frescas, em perfeito estado de conservação;

III - quando em sua feitura entrar leite, que este seja pasteurizado ou equivalente;

IV - quando o gelo for usado na composição ou no resfriamento do produto, deve o mesmo ser potável, respeitar os padrões de qualidade exigidos pelas normas de saúde pública, bem como o transporte e acondicionamento.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE FREI INOCÊNCIA

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Art. 38º - Na preparação de caldo de cana-de-açúcar devem ser observados as seguintes exigências:

I - serão elaboradas no momento de serem servidos ao consumidor, com todo o rigor de higiene;

II - a cana-de-açúcar destinada à moagem deverá sofrer seleção e lavagem em água corrente a fim de ser separada qualquer substância estranha;

III - o caldo, obtido em instalações apropriadas, deverá passar em coadores rigorosamente limpos;

IV - só será permitida a utilização de cana raspada em condições satisfatórias para o consumo;

V - a estocagem e a raspagem de cana deverão ser realizadas, obrigatoriamente, em local previamente autorizado pela autoridade sanitária e mantido em perfeitas condições de higiene;

VI - os resíduos de cana devem ser mantidos em depósitos fechados até a sua remoção, após encerramento das atividades comerciais ou industriais diárias ou sempre que se fizer necessários;

VII - quando o gelo for usado na composição ou resfriamento do produto, deve o mesmo ser potável e respeitar os padrões de qualidade exigidos pelas normas de saúde pública, bem como transporte e acondicionamento;

VIII - os engenhos deverão ter calha de material inoxidável.

Art. 39º - Os estabelecimentos que comercializam alimentos cozidos ou preparados para serem servidos quentes deverão possuir estufas para exposição ou guarda de produtos, que devem ser mantidos em temperatura acima de 60°C (sessenta graus Celsius).

Art. 40º - O transporte e a entrega dos alimentos deverão ser feitos em recipientes de material inócuo e inatacável, devidamente protegidos, e os veículos adequados, de uso exclusivo para tal fim.

Art. 41º - Deverá ser mantido rigoroso controle do período de validade dos alimentos e conservação dos mesmos.

### TÍTULO V DOS ESTABELECIMENTOS

#### CAPÍTULO I NORMAS GERAIS PARA ESTABELECIMENTOS E PESSOAL



# PREFEITURA MUNICIPAL DE FREI INOCÊNCIO

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Art. 42º - Todo estabelecimento ou local destinado à produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos, bem como os demais de interesse da saúde pública municipal aqui regulamentados e os que vierem a ser regulamentados através de normas técnicas, deverá possuir:

- I - alvará de Autorização Sanitária;
- II - caderneta de Inspeção Sanitária autenticada;
- III - água corrente potável;
- IV - pisos com inclinação suficiente para o escoamento de água de lavagem;
- V - ralos no piso;
- VI - ventilação e iluminação adequados;
- VII - Pias e lavabos com sifão ou caixa sifonada;
- VIII - recipientes com tampa, adequados para lixo;
- IX - vasilhame de material inócuo, inatacável, sem ranhuras ou fragmentações para o preparo, uso, transporte de alimentos;
- X - as toalhas, copos, xícaras e demais utensílios similares, quando não forem descartáveis, deverão sofrer processo de esterilização;
- XI - câmaras, balcões frigoríficos ou geladeiras de capacidade proporcional à demanda para conservação dos gêneros alimentícios de fácil deterioração, em perfeito estado de conservação e funcionamento;
- XII - armários com portas, que atendam à demanda apropriados para a guarda de vasilhames e demais utensílios, construídos ou revestidos internamente de material impermeabilizante. As portas dos armários devem ser mantidas fechadas;
- XIII - perfeita limpeza, higienização e conservação geral;
- XIV - açucareiros e outros utensílios afins do tipo que permitam a retirada do açúcar e congêneres sem levantamento da tampa ou introdução de colheres, e evitem a entrada de insetos.

§ 1º - O Alvará de Autorização Sanitária será concedido após inspeção das instalações pela autoridade sanitária municipal competente, obedecidas às especificações desta Lei e de suas normas técnicas especiais e renovável anualmente.

§ 2º - A Caderneta de Inspeção Sanitária será obtida após a liberação do Alvará de Autorização Sanitária, mediante pagamento da taxa de expediente.

§ 3º - A autenticação da Caderneta de Inspeção Sanitária será feita pelo chefe da Divisão de Vigilância Sanitária.

§ 4º - Constarão da Caderneta de Inspeção Sanitária data, hora e orientação das Vistorias, advertências e infrações cometidas por aqueles sujeitos às normas desta Lei e outras observações de interesse da Autoridade Sanitária.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE FREI INOCÊNCIA

ESTADO DE MINAS GERAIS

§ 5º - Em caso de alienação, cessão ou transferência de estabelecimentos constantes desta Lei, a Caderneta de Inspeção será apresentada à Seção de Vigilância Sanitária para anotação no prazo de 10 (dez) dias a partir do contrato respectivo.

§ 6º - A Caderneta de Inspeção Sanitária, deverá ser trocada ao seu término, junto a Divisão de Vigilância Sanitária.

§ 7º - A documentação referida no item I e II deverá permanecer no estabelecimento e ser exibido ao agente fiscalizador, sempre que solicitada.

Art. 43º - Em casos eventuais que não se enquadrem no artigo anterior, a critério da autoridade sanitária competente, será exigido o Certificado de Vistoria Sanitária, emitido após o parecer técnico da autoridade sanitária.

§ 1º - O Certificado de Vistoria Sanitária deverá ser requerido junto à Divisão de Vigilância Sanitária.

§ 2º - A expedição do Certificado de Vistoria Sanitária será feita mediante pagamento da taxa devida.

§ 3º - Enquadram-se neste artigo, os veículos de transporte de gêneros alimentícios e de transporte coletivo de passageiros.

§ 4º - A validade do Certificado de Vistoria Sanitária, será adequada a cada situação.

Art. 44º - Nos locais onde se fabricam, preparam, beneficiam, acondicionam e comercializam alimentos é proibido:

I - ter em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, fraudar ou falsificar alimentos;

II - fumar, quando estiver manipulando, servindo ou em contato com alimentos;

III - varrer a seco;

IV - ter produtos, utensílios ou maquinários alheios às atividades;

V - uso de pratos, copos, talheres e demais utensílios quando quebrados, rachados, lascados, gretados ou defeituosos;

VI - comunicar diretamente com residência;

VII - Utilizar estrados de madeira nos pisos dos banheiros, cozinha, salas de manipulação e atrás dos balcões do salão de vendas;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE FREI INOCÊNCIO

## ESTADO DE MINAS GERAIS

VIII - Permanência de quaisquer animais estranhos às atividades dos estabelecimentos;

IX - Adaptar jiraus, sótãos ou mezaninos, exceto os submetidos à apreciação do órgão municipal competente;

X - manter plantas, excetuando-se nos salões de venda ou consumação, quando forem utilizadas como elemento de decoração e/ou de ornamentação e, desde que, distantes dos alimentos expostos à venda;

XI - comercializar gêneros alimentícios durante o período de reforma ou reparos necessários à conservação do prédio ou instalações, sem autorização da sanitária competente.

XII - lavar pisos e paredes com qualquer solução desinfetante não aprovada por normas técnicas específicas;

Art. 45º - Nos estabelecimentos comerciais somente será permitido a venda de gêneros alimentícios da espécie para a qual foram licenciados, sendo proibido o exercício de atividades não inerentes ao seu ramo de comércio.

Art. 46º - Só será permitido o comércio de sanietizante, desinfetantes e produtos similares, em estabelecimentos de venda ou consumo de alimentos, quando nele existir local apropriado separado, devidamente aprovado pela autoridade sanitária.

Art. 47º - A autoridade fiscalizadora sempre que julgar oportuno e necessário, poderá exigir exames clínicos ou laboratoriais de pessoas que exerçam atividades em locais passíveis de fiscalização sanitária.

Parágrafo Único - As despesas dos exames clínicos e/ou laboratoriais ficarão a cargo do empregador.

Art. 48º - Os empregados e proprietários que intervêm diretamente nas atividades do estabelecimento, devem ser afastados das atividades ao apresentarem manifestações febris ou cutâneas, principalmente supuração na pele, corrimento nasal, supuração ocular e infecção respiratória, só podendo reassumir após liberação medida por escrito, sob pena de multa.

Art. 49º - Todas as pessoas portadoras de doenças transmissíveis, bem como aquelas afetadas por dermatoses exudativas ou esfoliativas, não poderão manipular, transformar, acondicionar ou distribuir alimentos, nem exercer outras atividades que coloquem em risco a saúde dos consumidores, sob pena de multa.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE FREI INOCÊNCIO

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Art. 50º - As pessoas que manipulam alimentos, bem como as que trabalham nos estabelecimentos de interesse da saúde pública, não podem praticar ou possuir hábitos ou condições capazes de prejudicar a limpeza e sanidade dos alimentos, a higiene dos estabelecimentos e a saúde dos consumidores e, em especial:

- I - devem manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestuário;
- II - quando no recinto de trabalho, devem fazer uso de vestuário adequado de cor clara;
- III - quando envolvidas na elaboração, preparação ou fracionamento de alimentos, devem fazer uso de gorro ou outro dispositivo, de cor clara, que cubra os cabelos;
- IV - devem ter as mãos e unhas limpas, obrigatoriamente lavadas com água e sabão no início das atividades, quando tiverem tocado em material contaminado ou dinheiro, feito uso de lenço e, principalmente após utilização da instalação sanitária;
- V - Quando contactarem diretamente com os alimentos, devem ter as unhas curtas e sem pintura, cabelos e barbas aparados e/ou protegidos;
- VI - não devem tocar diretamente com as mãos nos alimentos mais do que o absolutamente necessário e somente quando não possam fazê-lo indiretamente, através de utensílios apropriados ou luvas descartáveis;
- VII - os cortes, queimaduras e erosões de pele supervenientes durante o serviço implicarão no imediato afastamento do funcionário do local de manipulação de alimentos;
- VIII - não podem fumar, mascar gomas ou outras práticas semelhantes nos locais onde se encontram alimentos, podendo fazê-lo, todavia em locais especiais, desde que após a prática, lavem cuidadosamente as mãos;
- IX - não devem cuspir ou escarrar em qualquer dependência, podendo fazê-lo tão somente no vaso sanitário;
- X - ao empregado-caixa incumbe receber diretamente dos fregueses moeda ou papel-moeda destinado ao pagamento das compras e dar-lhes, nas mesmas condições, o troco, porventura devido, sendo absolutamente vedado ao vendedor tocar no dinheiro e ao empregado-caixa, qualquer contato com os alimentos.

Art. 51º - É proibida a entrada de pessoas estranhas nos locais de elaboração, fracionamento, acondicionamento, depósito ou armazenamento dos alimentos.

Parágrafo Único - Excetua-se as pessoas que, pela natureza de suas atividades, tais como entrada de mercadoria, concertos, sejam obrigadas a penetrar nos referidos locais, estando todavia sujeitas às disposições referentes à higiene do pessoal.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE FREI INOCÊNCIO

ESTADO DE MINAS GERAIS

## CAPÍTULO II DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Art. 52º - As quitandas e casas de frutas, as casas de venda de aves e ovos, os empórios, mercearias, armazéns, depósitos de frutas, depósitos de gêneros alimentícios e estabelecimentos congêneres serão constituídos, no mínimo, por seção de venda.

Art. 53º - Os cafés, casas de sucos, lanchonetes, bares e botequins serão constituídos, no mínimo, por seção de venda com consumação.

Art. 54º - Os açougues, depósitos de carnes, casas de carnes, aves abatidas, peixarias e congêneres terão, salão de venda e sala de desossa ou manipulação.

Art. 55º - Os restaurantes e similares terão cozinha, copa e, se necessário, depósito de gêneros alimentícios e seção de venda com consumação.

Art. 56º - As pastelarias e estabelecimentos congêneres terão cozinha, depósito de matéria-prima e seção de venda com consumação.

Art. 57º - As doceterias, bufete, rotisseries, casas de produtos congelados e estabelecimentos congêneres terão:

- I. Sala de manipulação;
- II. Depósito de matéria-prima;
- III. Seção de venda com consumação e/ou seção de expedição;
- IV. Cozinha;
- V. Sala de embalagem.

Art. 58º - As padarias e estabelecimentos congêneres terão:

- I. Recebimento e depósito de farinha;
- II. Recebimento e depósito de matéria-prima;
- III. Panificação, compreendendo manipulação, área de forno e câmara de fermentação;
- IV. Confeitaria, manipulação;
- V. Acondicionamento e embalagens de produtos;
- VI. Depósito de produtos acabados e expedição e/ou venda;
- VII. Vestiários e instalações sanitárias;
- VIII. Depósito de material de limpeza, de consertos e outros afins;
- IX. Administração e serviços;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE FREI INOCÊNCIA

## ESTADO DE MINAS GERAIS

### X. Cozinha e/ou copa-quente.

Art. 59º - Os supermercados, mercados e congêneres, deverão, quanto aos seus locais de venda, obedecer às exigências técnicas previstas nesta Lei, segundo o gênero de comércio, no que lhes forem aplicáveis.

Art. 60º - Os salões de venda, além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, deverão seguir as seguintes normas:

- I. Piso cerâmico ou de material eficiente com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem;
- II. Paredes revestidas com material adequado de modo a permitir fácil limpeza e higienização;
- III. Teto de material adequado que permita uma perfeita limpeza e higienização;
- IV. Balcões e mesas com tampos revestidos de material eficiente;
- V. Pia com água corrente;
- VI. Possuir recipientes para lixo, quando houver consumação no local;

Parágrafo Único – Materiais não previstos nesta Lei, deverão ter prévia aprovação da autoridade sanitária competente, seguindo normas técnicas específicas.

Art. 61º - As cozinhas e/ou salas de manipulações, além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, deverão seguir as seguintes normas:

- I. Piso cerâmico ou de material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento de água de lavagem;
- II. paredes impermeabilizadas com azulejos ou material adequado, na cor clara, até a altura mínima de 2,00m (dois metros) e o restante das paredes pintado na cor clara;
- III. teto liso, de material adequado, pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização;
- IV. aberturas teladas com tela à prova de insetos;
- V. água corrente;
- VI. fogão apropriado com coifa e/ou exaustor;
- VII. Mesas de manipulação constituídas somente de pés e tampos, devendo estes tampos serem feitos ou revestidos de material impermeabilizante;
- VIII. filtro para água que atenda a demanda;
- IX. é proibida a utilização de divisões de madeira, revestimentos de madeira nas paredes, teto e piso.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE FREI INOCÊNCIA

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Art. 62º - Os estabelecimentos que utilizem fornos a carvão e lenha deverão ter depósito de combustível e este não terá acesso ao local de manipulação.

Art. 63º - As instalações sanitárias, além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, deverão seguir as seguintes normas:

I. piso cerâmico ou de material eficiente com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem;

II. paredes impermeabilizadas com azulejos ou material eficiente até a altura mínima de 2,00m (dois metros) na cor clara, e o restante das paredes pintadas na cor clara;

III. teto liso, de material adequado, pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização;

IV. não ter ligação direta com nenhuma dependência do estabelecimento, devendo possuir ante-sala;

V. vaso sanitário com tampa e/ou mictório, sendo, em ambos os casos, obrigatório a água corrente para descarga;

VI. portas providas de molas.

VII. Em caso de cobrança de taxa de manutenção, em sanitários públicos ou privados, o funcionário, responsável pelo recebimento, não poderá distribuir o papel higiênico e/ou papel toalha.

§ 1º - Todo estabelecimento tem no mínimo uma instalação sanitária, salvo aquele dispensado pela autoridade sanitária.

§ 2º - Os estabelecimentos que possuírem mais de 15 (quinze) funcionários deverão ter instalações sanitárias separadas por sexo, podendo estas serem de uso comum ao público.

§ 3º - Além dos dispositivos contidos no artigo supra citado, ficam os estabelecimentos que comercializam bebidas alcoólicas fracionadas, obrigados a terem instalações sanitárias separadas por sexo, a critério da autoridade sanitária.

§ 4º - a ante-sala referida no item IV, deverá possuir além das exigências dos itens I e II, lavado com água corrente, sabão, toalha de mão descartável ou toalha de rolo.

Art. 64º - Os depósitos de alimentos, além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, deverão possuir:



# PREFEITURA MUNICIPAL DE FREI INOCÊNCIA

## ESTADO DE MINAS GERAIS

I. Piso cerâmico ou de material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento da água de lavagem;

II. Estrados para sacarias, que obedecerão as seguintes normas:

a) dimensões: largura, ou um dos lados: 3,00m (três metros), no máximo de comprimento, o outro lado: não estipulado;

b) distância entre um estrado e o piso: 0,20m (vinte centímetros), no mínimo;

c) distância entre um estrado e uma parede: 0,50m (cinquenta centímetros), no mínimo;

d) quando houver mais de um estrado, a distância entre um estrado e outro: 0,50m (cinquenta centímetros), no mínimo;

III. Paredes impermeabilizadas com material eficaz na cor clara. Até a altura mínima de 2,00m (dois metros) e o restante das paredes pintado na cor clara;

IV. Teto liso, de material adequando, pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização.

Art. 65º - Os vestiários, além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, deverão possuir:

I. Cômodos separados por sexo;

II. Paredes impermeabilizadas com azulejos ou material eficiente até a altura mínima de 2,00m (dois metros) e o restante das paredes pintado na cor clara;

III. piso cerâmico ou de material eficiente com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem;

IV. teto liso, de material eficiente, pintado na cor clara, que permite uma perfeita limpeza e adequada higienização;

V. porta provida de mola;

VI. armário para a guarda de vestuário e bens pessoais;

Parágrafo Único – Ficam sujeitos ao cumprimento das disposições deste artigo as padarias, confeitarias, cozinhas industriais, bifês, fábricas, supermercados, clubes recreativos, centros esportivos, creches, praças de esportes, casas de banho, casas de massagem, saunas, lavanderias e demais estabelecimentos citados nesta Lei, a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 66º – Os veículos de transporte de gêneros alimentícios deverão possuir:

I. Certificado de Vistoria sanitária, concedido pela autoridade sanitária competente, após a devida inspeção e válido por 1 (um) ano;

II. Compartimento de carga completamente fechado;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE FREI INOCÊNCIA

ESTADO DE MINAS GERAIS

III. Compartimento de carga com revestimento termo-isolante, quando se tratar de alimentos perecíveis.

## SECÃO I DOS ACOUGUES, DEPÓSITOS DE CARNES, CASAS DE CARNES, AVES ABATIDAS, PEIXARIAS E CONGÊNERES

Art. 67º - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

- I. Embalagens plásticas e transparentes para os gêneros alimentícios;
- II. Ganchos de material inoxidável, inócuo e inatacável para sustentar a carne quando utilizados na desossa, bem como no acondicionamento em geladeiras ou balcões frigoríficos;
- III. Serra elétrica ou similar em substituição ao uso de machadinha;
- IV. Balcões frigoríficos, câmaras ou geladeiras com temperatura de até 5ºc (cinco graus Celsius), providos de portas, que deverão ser mantidas fechadas.
- V. Armários ou balcões telados, com telas a prova de insetos para exposição e venda de carne de sol.

Art. 68º - Fica proibido nos estabelecimentos:

- I. O uso de cepo;
- II. À cor vermelha e seus matizes nos revestimentos dos pisos, paredes e tetos, bem como nos dispositivos de exposição de carnes e de iluminação;
- III. O depósito de carnes pré-moída;
- IV. A salga ou qualquer outro tipo de tratamento que possa ser dado à carne, ressalvados os estabelecimentos que tenham condições físicas e sanitárias, previamente autorizados pelo órgão de fiscalização;
- V. A permanência de carnes em barra, devendo as mesmas permanecerem o tempo mínimo necessário para preceder a desossa;
- VI. Dar ao consumo carnes, pescados, aves e derivados que não tenham sido submetidos à inspeção pela autoridade sanitária competente sob pena de apreensão e multa;
- VII. Expor à venda carnes, pescados, aves e congêneres sobre balcão ou barra, fora de refrigeração, exceto carne de sol.

## SECÃO II DOS HOTÉIS, HOSPEDARIAS, MOTÉIS, PENSÕES, PENSIONATOS E CONGÊNERES



# PREFEITURA MUNICIPAL DE FREI INOCÊNCIA

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Art. 69º – Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I - As toalhas de mesa e guardanapos, quando adotados serão substituídos por outros, rigorosamente limpos, logo após a sua utilização por cada consumidor.

Art. 70º – As camas, colchões, lençóis, travesseiros, toalhas e demais móveis deverão estar em perfeito estado de conservação e higiene.

Parágrafo Único – Os colchões deverão ter revestimento de tecido adequado.

Art. 71º – As lavanderias, quando houver, devem ter o piso revestido com material liso, resistente, lavável e impermeável com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagem; as paredes, até 2,00m (dois metros) de altura, no mínimo, impermeabilizadas com azulejos ou material eficiente na cor clara, sendo o restante das paredes pintado de cor clara, e dispor de:

- I. Local para lavagem e secagem de roupas;
- II. Depósito de roupas servidas;
- III. Depósito, em local exclusivo, para roupas limpas.

Art. 72º – No mesmo veículo não poderão ser conduzidas, simultaneamente, roupas sujas e lavadas sem compartimento apropriado, que evite totalmente o contato entre elas.

### SECÃO III

#### DAS PADARIAS, BOMBONIERES, CONFEITARIAS E CONGÊNERES

Art. 73º – O transporte e a entrega de pães, biscoitos e similares deverão ser feitos em recipientes adequados e protegidos e os veículos deverão ser de uso exclusivo para tal fim, a critério da autoridade sanitária.

Art. 74º – As massas de secagem e os alimentos, após saírem do forno, deverão ficar sobre prateleiras, em locais adequados.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE FREI INOCÊNCIA

ESTADO DE MINAS GERAIS

## SEÇÃO IV

### DAS QUITANDAS, DEPÓSITOS DE AVES OU OUTROS ANIMAIS, CASAS DE FRUTAS E CONGÊNERES

Art. 75º – Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

- I. Bancas impermeabilizadas com material eficiente para conter produtos hortifrutigranjeiros;
- II. Mesas ou estantes rigorosamente limpas;
- III. Gaiolas para aves, que serão de fundo móvel, impermeável, de modo a facilitar a higienização local e não poderão conter número excessivo de aves.

Art. 76º – Além das disposições contidas no artigo 42 desta Lei, é proibido nos referidos estabelecimentos:

- I. O abate ou preparo de aves ou outros animais, não consoante com as normas específicas;
- II. Aves doentes;
- III. Frutas não sazoadas, amolecidas, esmagadas ou germinadas;
- IV. Produtos hortifrutigranjeiros deteriorados;
- V. Hortaliças procedentes de hortas irrigadas com águas poluídas ou adubadas com dejetos humanos.

## SEÇÃO V

### DAS FÁBRICAS DE BISCOITOS, FÁBRICAS DE DOCES, PECULIARIAS, FÁBRICAS DE GELO, FÁBRICAS DE MASSAS, FÁBRICAS DE SALGADOS, FÁBRICAS DE CONSERVAS DE ORIGEM VEGETAL, TORREFAÇÕES DE CAFÉ, FÁBRICAS DE BEBIDAS, REFINARIAS DE AÇÚCAR, BENEFICIADORAS DE ARROZ, INDÚSTRIAS DE BALAS E COGÊNERES

Art. 77º – além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima enumerados deverão seguir as seguintes normas:

- I. Terem as chaminés dimensionamento adequado à perfeita tiragem e serem dotadas de dispositivos eficientes para a remoção ou controle dos inconvenientes que possam advir da emissão da fumaça, fumos, gases, fuligem, odores ou quaisquer outros resíduos que possam ser nocivos ou incômodos aos locais de trabalho e à vizinhança;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE FREI INOCÊNCIO

## ESTADO DE MINAS GERAIS

II. Terem os aparelhos e equipamentos que produzam ruídos, choques mecânicos e vibrações, dispositivos destinados a evitar tais incômodos e riscos;

III. Serem instalados dispositivos apropriados para impedir que se formem ou se espalhem, nas dependências de trabalho, suspensóides tais como poeiras, fumos, fumaças, gases ou vapores tóxicos, irritantes ou corrosivos;

Art. 78º – Entende-se por gelo alimentar aquele destinado ao uso direto em bebidas ou alimentos que o exijam, devendo enquadrar-se nas seguintes condições:

- a) feitos de água potável, filtrada, isenta de quaisquer contaminações;
- b) ser preparado em moldes ou formas próprias para aquele fim, impermeáveis, devidamente higiênicas, conservadas ao abrigo de poeiras e outras contaminações, sobretudo insetos;
- c) ser retirado das respectivas formas por processos higiênicos, sendo proibido para esse fim o emprego de águas contaminadas ou suspeitas de contaminação, poluídas ou suspeitas de conter poluente.

### SEÇÃO VI

#### DAS CASAS DE FRIOS, DEPÓSITOS DE LEITE, SORVETERIAS, DEPÓSITOS DE SORVETES E CONGÊNERES

Art. 79º lém das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos deverão seguir as seguintes normas:

I. possuir vasilhame de material inócuo e inatacável, sem ranhuras ou fragmentação para o preparo, uso e transporte de alimentos, devidamente limpo, devendo sofrer o processo de desinfecção obedecendo em princípio às seguintes etapas: remoção de detritos, lavagem com água morna e sabão ou detergente, escaldado com água fervente ou vapor, e secagem;

II. os sorvetes, fabricados e não vendidos no próprio local, estão sujeitos ao registro do órgão competente, antes de serem entregues ao consumo, e, periodicamente, deverão sofrer um controle de qualidade do produto pela autoridade sanitária municipal competente;

III. os produtos lácteos usados na elaboração de gelados comestíveis, serão obrigatoriamente pasteurizados;

IV. no caso de preparos de líquidos, a mistura deverá ser esfriada até a temperatura máxima de 5ºc (cinco graus Celsius) e mantida nessa temperatura até o momento de ser congelada, o que deverá acontecer antes de passarem 72 (setenta e duas) horas;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE FREI INOCÊNCIO

## ESTADO DE MINAS GERAIS

V. os gelados comestíveis somente poderão ser recongelados desde que não tenham saído do local de fabricação;

VI. durante o armazenamento, antes da distribuição aos pontos de vendas, os gelados comestíveis deverão ser mantidos a uma temperatura máxima de  $-18^{\circ}\text{C}$  (dezoito graus Celsius negativos). Nos pontos de vendas a temperatura deverá ser de, no máximo,  $-5^{\circ}\text{C}$  (cinco graus Celsius negativos);

VII. na distribuição feita em carrinhos isotérmicos ou caixas de isopor, os equipamentos deverão ser mantidos em perfeitas condições de higiene mediante freqüentes lavagens e desinfecção com solução desinfetante aprovada.

Art. 80º– Além das disposições contidas no artigo 42 desta Lei, é proibido nos estabelecimentos manter abertas as portas dos refrigeradores, principalmente as portas do depósito de leite.

### SEÇÃO VII DOS MERCADOS E SUPERMERCADOS

Art. 81º– Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I. Áreas suficientes para estocagem, acondicionamento, depósito de alimentos e produtos, suas embalagens vazias e utensílios de limpeza;

II. Equipamento de congelamento ou refrigeração de alimentos perecíveis na estocagem, conservação, exposição e comercialização, de acordo com a demanda do estabelecimento.

### SEÇÃO VIII DOS TRAILERES, COMÉRCIO AMBULANTE E CONGÊNERES

Art. 82º– Os trailers, comércio ambulantes e congêneres estão sujeitos às disposições desta Lei e especificamente aos artigos desta Seção:

§ 1º- No comércio ambulante somente é tolerada a comercialização de alimentos que não ofereçam riscos ou inconvenientes de caráter sanitário, a critério do órgão competente, não sendo tolerado:

I. Preparo de alimentos, exceto: pipocas, centrifugação de açúcar, “churros”, milho verde, acarajé, churrasquinho e cachorro quente, desde que em equipamento aprovado pelo órgão sanitário do Município;

II. Preparo de bebidas e sucos naturais diversos para obtenção de líquidos, ditos refrigerantes, salvo quando permitido pelo órgão competente;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE FREI INOCÊNCIA

## ESTADO DE MINAS GERAIS

III. A venda ambulante de pães, biscoitos e similares, em condições inadequadas de transporte e comercialização, assim como nas proximidades de padarias e depósitos de pães.

§ 2º- A preparação, beneficiamento, fracionamento e confecção ambulante de alimentos para venda imediata, bem como os serviços de lanches rápidos, são tolerados, desde que observadas, em especial, as seguintes condições:

I. Realizar-se em veículos, motorizados ou não, com espaço interno suficiente para a permanência do manipulador, provido de reservatório para adequado suprimento de água corrente, instalações, de copa-cozinha e balcão para servir ao público;

II. O compartimento do condutor, quando for o caso, ser isolado dos compartimentos do trabalho, sendo proibido a utilização do veículo como dormitório;

III. Serem os utensílios e recipientes para utilização pelo consumidor descartáveis, e descartados após uma única serventia;

IV. Os alimentos, substâncias ou insumos e outros serem depositados, manipulados e eventualmente aquecidos ou cozidos no interior do veículo;

V. Os alimentos perecíveis deverão ser guardados em dispositivos frigoríficos providos de aparelhagem automática de produtos de frios suficiente para mantê-los nas temperaturas exigidas, devendo, no caso de serem servidos quentes, ser mantidos em temperatura acima de 60º (sessenta graus Celsius), fazendo uso de estufas, caso seja necessário;

VI. Serem os utensílios, recipientes e instrumentos de trabalho mantidos em perfeitas condições de higiene, mediante freqüentes lavagens e desinfecção com água fervente ou solução desinfetante aprovada.

Art. 83º- Os trailers, quando funcionarem com anexos, tipo bar, restaurante, deverão obedecer às respectivas seções.

### SEÇÃO IX

#### DAS FEIRAS LIVRES E FEIRAS DE COMIDAS TÍPICAS, FEIRAS DE ARTE E ARTESANATO E SIMILARES

Art. 84º- Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima enumerados deverão obedecer às exigências constantes dos artigos abaixo relacionados.

Art. 85º- Todos os alimentos à venda nos estabelecimentos desta Seção devem estar agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos da ação dos raios solares,



# PREFEITURA MUNICIPAL DE FREI INOCÊNCIA

ESTADO DE MINAS GERAIS

chuvas e outras intempéries, ficando terminantemente proibido colocá-los diretamente sobre o solo.

## SEÇÃO X

### DOS INSTITUTOS E SALÕES DE BELEZA, CABELEIREIROS, BARBEARIAS, CASAS DE BANHO, CASAS DE MASSAGEM, SAUNAS, LAVANDERIAS E SIMILARES

Art. 86º- Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos supra citados deverão possuir, especificamente:

I. Pentes, navalhas e outros utensílios de uso coletivo desinfetados, após cada uso, através de processos químicos e/ou físicos eficazes, a critério da autoridade sanitária competente;

II. Toalhas e golias de uso individual, garantidos por envoltórios apropriados, devendo ser substituídas e higienizadas após sua utilização;

III. Insufladores para aplicação de pó-de-arroz ou talco;

IV. Cadeiras com encosto para a cabeça revestido de pano ou papel, renovado para cada pessoa;

V. Quando se trata de manicure e pedicure, os recipientes e utensílios previamente esterilizados ou flambados

Art. 87º- As casas de banhos ou saunas observarão as disposições desta Seção e mais:

I. As banheiras serão de material impermeabilizante ou outro, aprovado pelo órgão competente da saúde pública e serão lavadas e desinfetadas após cada banho;

II. O sabonete será fornecido a cada banhista, devendo ser inutilizada a porção do mesmo que restar;

III. As roupas utilizadas nos quartos de banho deverão ser individuais, não podendo servir a mais de um banhista, antes de serem novamente lavados e desinfetados;

IV. É proibido atender pessoas que sofram de dermatoses ou qualquer doença parasitária, infecto-contagiosa ou repugnante.

Art. 88º- As lavanderias deverão atender, no que lhes for aplicável, a todas as exigências desta Lei.

Art. 89º - As lavanderias serão dotadas de reservatório de água com capacidade equivalente ao consumo diário, sendo permitido o uso de água de poço ou de outras



# PREFEITURA MUNICIPAL DE FREI INOCÊNCIA

ESTADO DE MINAS GERAIS

procedências, desde que não seja poluída ou contaminada e o abastecimento público seja insuficiente ou inexistente.

Parágrafo Único – As lavanderias devem possuir locais destinados a:

- a) depósito de roupas a serem lavadas;
- b) operações de lavagens;
- c) secagem e passagem de roupa, desde que não disponham de equipamentos apropriados para este fim;
- d) depósito de roupa limpa.

## SECÃO XI

### DOS ESTABELECIMENTOS DE ENSINO E SIMILARES

Art. 90º– Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos de ensino e similares deverão atender as exigências mencionadas a seguir.

Art. 91º- As escolas deverão ter compartimentos sanitários, devidamente separados por sexo, observando-se as exigências desta Lei para tal finalidade.

§ 1º- Estes compartimentos, em cada pavimento, deverão ser dotados de vaso sanitário em número correspondente, no mínimo, a 1 (um) para cada 25 (vinte e cinco) alunas; 1 (um) para cada 40 (quarenta) alunos; 1 (um) mictório para cada 40 (quarenta) alunos e 1 (um) lavatório para cada 60 (sessenta) alunos ou alunas.

§ 2º- Deverão, também ser previstas, instalações sanitárias para professores que deverão atender, para cada sexo, à proporção mínima de 1 (um) vaso sanitário para cada 10 (dez) salas de aulas; e os lavatórios serão em número não inferior a 1 (um) para cada 6 (seis) salas de aulas e os pisos, paredes e teto obedecerão às normas constantes e aplicáveis desta Lei.

Art. 92º Obrigatório à existência de instalações sanitárias nas áreas de recreação, na proporção mínima de 1 (um) vaso sanitário e 1 (um) mictório para cada 200 (duzentos) alunos; um vaso sanitário para cada 100 (cem) alunas e 1 (um) lavatório para cada 200 (duzentos) alunas e alunos somados.

Parágrafo Único – Quando for prevista a prática de esportes ou educação física, deverá também haver chuveiros, na proporção de um para cada 100 (cem) alunos ou alunas e vestiários separados com 5,00m<sup>2</sup> (cinco metros quadrados), para cada 100 (cem) alunos ou alunas, no mínimo.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE FREI INOCÊNCIA

ESTADO DE MINAS GERAIS

Art. 93º – Terão bebedouro de água previamente filtrada, obrigados e afastados das instalações sanitárias.

Art. 94º - Os compartimentos ou locais destinados à preparação, venda ou distribuição de alimentos ou bebidas, deverão satisfazer às exigências para estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios, no que lhes for aplicável.

Art. 95º – Nos estabelecimentos de ensino e similares de 1º grau é obrigatório a existência de local coberto para recreio, com área mínima igual a  $\frac{1}{3}$  (um terço) da soma das áreas das salas de aulas.

## SEÇÃO XII

### DAS DISTRIBUIDORAS DE BEBIDAS, DEPÓSITOS DE BEBIDAS, DEPÓSITOS DE ALIMENTOS, ATACADISTAS E SIMILARES

Art. 96º – Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima enumerados deverão atender as exigências mencionados nos artigos seguintes.

Art. 97º - Nos depósitos de alimentos, as paredes serão revestidas de material liso, resistente e lavável até a altura mínima de 2,00m (dois metros), na cor clara.

Parágrafo Único – No caso de alimentos perecíveis, as paredes deverão ser impermeabilizadas com azulejos, na cor clara, ou material eficiente no mínimo até 2,00m (dois metros) de altura e o restante das paredes pintadas na cor clara, inclusive o teto.

Art. 98º – É proibido nos estabelecimentos supra mencionados:

- I. Expor à venda ou ter um depósito substância tóxicas ou corrosivas para qualquer uso que se prestem à fusão com gêneros alimentícios ou bebidas;
- II. comercialização de alimentos fracionados.

## TÍTULO VI DOS ANIMAIS



# PREFEITURA MUNICIPAL DE FREI INOCÊNCIO

ESTADO DE MINAS GERAIS

Art. 99º – Não será permitida, a critério da autoridade sanitária competente, a criação ou conservação de animais vivos, notadamente suínos, que pela sua natureza ou quantidade, sejam causa de insalubridade e/ou incomodidade.

§ 1º- Não se enquadram neste artigo entidades técnico-científicas e de ensinos, estabelecimentos industriais e militares devidamente aprovados e autorizados pela autoridade sanitária competente.

§ 2º- Será permitida a comercialização de animais vivos, exclusivamente em estabelecimentos adequados, destinados para tal fim, previamente aprovados pela autoridade sanitária competente.

§ 3º- Na não observância do “caput” deste artigo, os animais serão apreendidos e mediante laudo técnico da autoridade competente, serão abatidos e doados a entidades públicas ou privada desde que, beneficente, de caridade ou filantrópicas.

## TÍTULO VII DO CONTROLE DE ZONOSSES

Art. 100º – Cabe à Secretaria Municipal de Saúde, o controle de zoonoses em todo o território do município.

Parágrafo Único – Para efeito deste Código, entende-se por zoonoses as infecções ou doenças infecciosas transmissíveis naturalmente entre animais vertebrados e o homem.

Art. 101º – O proprietário do animal suspeito de zoonose deverá submetê-lo a observação, isolamento e cuidados em locais apropriados e aprovado pela autoridade fiscalizadora, de acordo com laudo fornecido pelo médico-veterinário da Secretaria Municipal de Saúde.

Art 102º - O Município manterá a captura de animais vadios, sua guarda e destino que serão regidos por normas específicas.

Art 103º – Fica proibida a permanência de animais em logradouros públicos.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE FREI INOCÊNCIA

ESTADO DE MINAS GERAIS

Parágrafo Único – Excetuam-se da proibição prevista neste artigo os animais devidamente atrelados, comprovadamente vacinados e que não ofereçam risco à segurança das pessoas, a critério da autoridade sanitária competente.

## TÍTULO VIII DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 104º – Considera-se infração, para os fins desta Lei e de suas normas técnicas especiais, a desobediência ou inobservância ao disposto nas normas legais regulamentares e outras que por qualquer forma, se destinem à promoção, preservação e recuperação da saúde.

Art. 105º – Responde pela infração quem por ação ou omissão, lhe deu causa, ou concorreu para sua prática ou dela se beneficiou.

§ 1º- Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis, que viria a determinar avaria, deterioração de produtos ou bens do interesse da saúde pública.

§ 2º- A interpretação do artigo supra citado e seu § 1º será de competência da Chefia da Divisão de Vigilância Sanitária e Epidemiológica, bem como a sua aplicação.

Art. 106º – As infrações a esta Lei serão punidas administrativamente com uma ou mais das penalidades seguintes, sem prejuízo das sanções penais cabíveis:

- I. Advertência;
- II. Multa;
- III. Apreensão de produtos;
- IV. Inutilização de produtos;
- V. Suspensão de vendas e/ou fabricação de produtos;
- VI. Propor cancelamento de registro de produtos;
- VII. Interdição do estabelecimento;
- VIII. Cancelamento do Certificado de Vistoria sanitária;
- IX. Cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária do Estabelecimento.

Art. 107º – São infrações sanitárias:

- I. Construir, instalar ou fazer funcionar estabelecimentos que fabriquem ou comercializem alimento, aditivos para alimentos e outros produtos que interessem à



# PREFEITURA MUNICIPAL DE FREI INOCÊNCIA

## ESTADO DE MINAS GERAIS

saúde pública, sem registro, licença e autorização do órgão sanitário competente ou contrariando as normas legais pertinentes;

Penalidades: advertência, apreensão dos produtos, inutilização dos produtos, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição do estabelecimento, cumulados com multa ou não;

II. Extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender, ceder ou usar alimentos, produtos alimentícios, aditivos para alimentos, embalagens e utensílios e outras que interessem à saúde pública ou individual, sem registro, licença ou autorização dos órgãos sanitários competentes ou contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente;

Penalidades: apreensão dos produtos, inutilização dos produtos, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição do estabelecimento, cumulados ou não com multa.

III. Fazer propaganda de produtos alimentícios e outras que interessem à saúde pública, contrariando a legislação sanitária e/ou Código Brasileiro de auto-Regulamentação Publicitária;

Penalidades: advertência, suspensão de vendas, cumuladas ou não com multa.

IV. Deixar de notificar doenças transmissíveis ao homem, de acordo com o disposto nas normas legais e/ou regulamentos vigentes, aqueles que tiverem o dever de fazê-lo;

Penalidades: advertência e/ou multa; interdição.

V. Impedir, dificultar, deixar de executar, opor-se à execução de medidas sanitárias que visem à prevenção das doenças transmissíveis e sua disseminação e à manutenção da saúde;

Penalidades: advertência, cancelamento do Alvará de Licença e Funcionamento, interdição do estabelecimento, cumulado ou não com multa;

VI. Impedir ou dificultar a aplicação de medidas sanitárias relativas às doenças transmissíveis ou sacrificio de animais domésticos considerados perigosos pelas autoridades sanitárias;

Penalidades: advertência e/ou multa, e/ou interdição.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE FREI INOCÊNCIO

ESTADO DE MINAS GERAIS

VII. Opor-se à exigência de provas imunológicas ou a sua execução pelas autoridades sanitárias;

Penalidades: advertência e/ou multa, e/ou interdição.

VIII. Obstar ou dificultar ou desacatar a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes no exercício de suas funções;

Penalidades: cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição, cumulados ou não com multa, sem prejuízo de responsabilidade criminal no caso que couber.

IX. Rotular alimentos e produtos alimentícios e quaisquer outros que interessem à saúde pública, contrariando as normas legais e regulamentares;

Penalidades: advertência, inutilização da mercadoria, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição cumulada ou não com multa.

X. Alterar o processo de fabricação dos produtos sujeitos ao controle sanitário, modificar os seus componentes básicos, nomes e demais elementos, objeto do registro, sem a necessária autorização do órgão sanitário competente;

Penalidades: proposição do cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição, cumulados ou não com multa.

XI. Expor à venda ou comercializar alimentos e outros produtos que interessem à saúde pública, cujo prazo de validade tenha expirado ou apor-lhes novas datas de validade posteriores ao prazo expirado;

Penalidades: apreensão e inutilização da mercadoria, proposição de cancelamento do registro, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição do estabelecimento, cumulados ou não com multa.

XII. Expor à venda ou comercializar alimentos e outros produtos que interessem à saúde pública, que exigem cuidados especiais de conservação, preparação, expedição ou transportes sem observância das condições necessárias a sua preservação;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE FREI INOCÊNCIA

ESTADO DE MINAS GERAIS

Penalidades: apreensão e inutilização da mercadoria, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição do estabelecimento, cumulados ou não com multa.

XIII. Descumprimento de normas sanitárias legais e regulamentares para o transporte de gêneros alimentícios;

Penalidades: advertência, cancelamento do Certificado de Vistoria Sanitária, apreensão da mercadoria, cumulados ou não com multa.

XIV. Deixar de cumprir as exigências das normas legais pertinentes a habitação em geral, coletivas ou isoladas, terrenos vagos, hortas, abastecimento domiciliar de água, esgoto domiciliar, estabelecimentos de ensino, locais de diversões públicas e reuniões, estabelecimentos prestadores de serviços, bem como tudo o que contrarie a legislação sanitária referente a imóveis em geral e sua utilização;

Penalidades: advertência, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição do estabelecimento, cumulados ou não com multa.

XV. Fraudar, falsificar ou adulterar alimentos ou outros produtos que interessem à saúde pública;

Penalidades: apreensão e inutilização da mercadoria, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, proposição de cancelamento do registro, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária do estabelecimento, cumulados ou não com multa.

XVI. Descumprir atos e madados das autoridades sanitárias competentes, visando a aplicação da legislação pertinente;

Penalidades: advertência, apreensão e inutilização da mercadoria, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, proposição de cancelamento do registro do produto, cancelamento de Alvará de Autorização Sanitária, interdição parcial ou total do estabelecimento, cumulados ou não com multa.

XVII. Preparar, transportar, armazenar, expor ao consumo, comercializar alimentos que:

- a) contiverem patogênicos ou substâncias prejudiciais à saúde;
- b) estiverem deteriorados ou alterados;
- c) contiverem aditivos proibidos ou perigosos.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE FREI INOCÊNCIA

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Penalidades: Apreensão e depósito ou apreensão definitiva do alimento, proposição de cancelamento do registro ou licenciamento do produto, cumulados ou não com multa.

XVIII. Entregar ao consumo, desviar, alterar ou substituir total ou parcialmente, alimentos ou outros produtos apreendidos que interessem à saúde pública;

Penalidades: cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição temporária ou definitiva do estabelecimento e multa, além de outras penalidades criminais cabíveis.

XIX. Expor ao consumo ou venda alimentos e quaisquer outros produtos que interessem à saúde pública, bem como as respectivas matérias-primas, que tenham sido fraudados, falsificados ou adulterados;

Penalidades: apreensão e inutilização do produto, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, proposição de cancelamento do registro ou licenciamento do produto, cumulado ou não com multa.

XX. Transgredir outras normas legais e regulamentos destinados à proteção da saúde;

Penalidades: advertência, apreensão e inutilização do produto, suspensão de venda e/ou de fabricação do produto, proposição do cancelamento do registro do produto, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição parcial ou total do estabelecimento, cumulados ou não com multa.

Art. 108º – Os Fiscais Sanitários, mesmo que estejam no exercício de quaisquer chefias estritamente na área fiscal, no exercício de suas funções fiscalizadoras, têm competência, no âmbito de suas atribuições, para fazerem cumprir as legislações pertinentes, expedindo intimações, lavrando autuações e impondo penalidades referentes à prevenção e repressão de tudo quanto possa comprometer a saúde pública.

Art 109º – As autoridades sanitárias e autoridades fiscalizadoras mencionadas no artigo 148 terão livre ingresso em todos os locais e estabelecimentos previstos nesta Lei, a qualquer dia e hora.

### TÍTULO IX DOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS



# PREFEITURA MUNICIPAL DE FREI INOCÊNCIA

ESTADO DE MINAS GERAIS

## CAPÍTULO I AUTO DE INFRAÇÃO

Art. 110º – As infrações ao disposto nesta Lei serão apuradas em processo administrativo iniciado com a lavratura do Auto de Infração e punidas com a aplicação isolada ou cumulativa das penas previstas, observados os ritos e os prazos estabelecidos nesta Lei.

Parágrafo Único – Nos casos de infração a mais de um dispositivo legal, serão aplicadas tantas penalidades quantas forem as infrações.

Art. 111º – O Auto de Infração será lavrado em 3 (três) vias, devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via à instrução do processo, a 2ª (segunda) via ao autuando, a 3ª (terceira) via ao agente fiscalizador, e conterà:

- I. O nome da pessoa física ou denominação da entidade autuada ou razão social, especificação de seu ramo de atividade e endereço completo;
- II. O ato ou fato constitutivo da infração e o local, a hora e a data respectivos;
- III. A disposição legal ou regulamentar transgredida;
- IV. Indicação do dispositivo legal ou regulamentar que comina a penalidade que fica sujeito o infrator;
- V. O prazo de 10 (dez) dias para a impugnação do auto de infração;
- VI. Identificação da autoridade competente;
- VII. A assinatura do autuando ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e em caso de recusa, a consignação desta circunstância pela autoridade autuante e a assinatura de testemunhas, quando possível.

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 por edital publicado na Imprensa Local, considerando-se efetivamente a notificação, 10 (dez) dias após a publicação.

## CAPITULO II TERMO DA INTIMAÇÃO

Art. 112º- Poderá ser lavrado o Termo de Intimação, a critério da autoridade sanitária competente, nos casos de infrações relacionadas com a inobservância das disposições sobre as condições físicas do estabelecimento ou de equipamentos, veículos de transporte e em outras hipóteses previstas em atos administrativos.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE FREI INOCÊNCIO

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Seguir-se-á 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 no máximo de 30 ( trinta) dias, prorrogável mediante pedido fundamentado à Chefia da Divisão de Vigilância Sanitária e Epidemiológica, após informações do agente autuante.

Art. 113º – O Termo de Intimação será lavrado em 3 (três) vias, devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via à Divisão de Vigilância Sanitária e Epidemiológica, a 2ª (segunda) via ao intimado, a 3ª (terceira) via ao agente fiscalizador e conterà:

- I. O nome da pessoa física ou denominação da entidade intimada – razão social, especificando o ramo de sua atividade e o endereço completo;
- II. A disposição legal ou regulamento infringido;
- III. A medida sanitária exigida, ou, no caso de obras, a indicação do serviço a ser realizado;
- IV. O prazo para sua execução;
- V. Identificação da autoridade competente;
- VI. A assinatura do intimado, ou na sua ausência de seu representante legal ou preposto, e em caso de recusa, a consignação dessa circunstância pela autoridade autuante e a assinatura de 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 publicação na Imprensa Local.

### CAPÍTULO III DA APREENSÃO/ INTERDIÇÃO/ INUTILIZAÇÃO DE BENS E PRODUTOS

Art. 114º – O Auto de Apreensão/ Interdição será lavrado em 3 (três) vias devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via à autoridade sanitária competente, a 2ª (segunda) via ao autuando, a 3ª (terceira) via ao agente fiscalizador, e conterà:

- I. O nome de pessoa física, ou denominação da entidade autuada – razão social e seu endereço completo;
- II. O dispositivo legal utilizado;
- III. A descrição da quantidade, tipo, e marca do produto;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE FREI INOCÊNCIA

## ESTADO DE MINAS GERAIS

- IV. O destino dado ao produto;
- V. Identificação da autoridade competente;
- VI. A assinatura do responsável pela empresa, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância e a assinatura de testemunha quando possível.

Art. 115º – 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 após os procedimentos laboratoriais legais, seguindo-se o disposto nesta Lei e disposições contidas em regulamentos do Estado-membro, da União, ou ainda, quando da expedição de laudo técnico ficar constatado serem tais produtos impróprios para o consumo;
- III. O estado de conservação, acondicionamento e comercialização dos produtos não atenderem às disposições desta Lei;
- IV. O estado de conservação e a guarda de envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumentos e equipamentos diversos e outros, estejam impróprios para os fins que se destinam, a critério da autoridade sanitária competente;
- V. Em detrimento da saúde pública, o agente fiscalizador constatar infringência às condições relativas a alimentos, e bebidas dispostos nesta Lei;
- VI. Em situações previstas por atos administrativos da Secretaria Municipal de Saúde, devidamente publicados na Imprensa local;
- VII. Quando os produtos e sub-produtos serem oriundo de estabelecimentos não licenciados ou cuja procedência não possa ser comprovada.

Parágrafo Único – O laudo técnico citado no item II deste artigo é aquele expedido pelo técnico, devidamente capacitado e credenciado que presta serviço ao Município.

Art. 116º – Os produtos citados no artigo anterior, bem como os envoltórios, utensílios e outros citados no item IV do mesmo artigo, e aqueles produtos e demais elementos não previstos no item IV por atos administrativos da Secretaria Municipal de Saúde poderão, após a sua apreensão:

- I. Ser encaminhados, para fins de inutilização, a local previamente estabelecimento pela autoridade sanitária competente;
- II. Ser inutilizado no próprio estabelecimento;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE FREI INOCÊNCIA

## ESTADO DE MINAS GERAIS

III. A critério da autoridade sanitária poderão ser devolvidos ao seu legítimo proprietário ou representante legal impondo-lhe a multa;

IV. No caso de reincidência a que se refere o inciso III, fica expressamente proibida a devolução dos produtos apreendidos e a multa será em dobro, sem prejuízo de outras penalidades contidas nesta Lei;

V. Se a autoridade sanitária provar que o estabelecimento esteja comercializando produtos em quantidade superior à sua capacidade técnica de conservação, perderá o referido estabelecimento o benefício contido no inciso III;

VI. Poderão ser doados a instituições públicas ou privadas, desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas.

Art. 117º – As entidades beneficiadas com as doações a que se refere o artigo anterior deverão atender aos seguintes critérios:

- I. Serem entidades cadastradas na Seção de Vigilância Sanitária;
- II. Apresentarem no ato do cadastramento os documentos comprobatórios de serem entidades de utilidade pública;
- III. Apresentarem recibo, em papel timbrado, correspondente à quantidade, marca e nome dos produtos alimentícios doados;
- IV. O recibo, a que se refere o item anterior, será dado pela entidade beneficiada, no ato da doação dos produtos alimentícios.

Parágrafo Único – Ficam expressamente proibidas quaisquer doações que não obedeçam ao disposto nesta Lei.

Art. 118º – As doações obedecerão à programação da Seção de Vigilância Sanitária que comunicará a doação à entidade beneficiada, ficando a mesma responsável pelo respectivo transporte.

Art. 119º – Os alimentos suspeitos ou com indícios de alteração, adulteração, falsificação ou fraude serão interditados pela autoridade sanitária, com medida cautelar, e deles serão colhidas amostras para análise fiscal.

Art. 120º – na interdição de alimentos para fins de análise laboratorial será lavrado o termo respectivo assinado pela autoridade fiscalizadora e pelo possuidor ou detentor da mercadoria, ou seu representante legal e, na ausência ou recusa destes, por 2 (duas) testemunhas e conterà a natureza, tipo, marca, procedência e quantidade da mercadoria e endereço do detentor e do fabricante.

Art. 121º – A interdição do produto, como medida cautelar, durará o tempo necessário à realização de testes, provas, análises.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE FREI INOCÊNCIO

ESTADO DE MINAS GERAIS

Art. 122º - Cabe à autoridade sanitária comunicar ao interessado o resultado da análise fiscal e a liberação do produto ao menor prazo possível.

## CAPITULO IV COLETA DE AMOSTRA

Art. 123º – Compete à autoridade fiscalizadora realizar periodicamente, ou quando necessário coletas de amostras de alimentos, matérias-primas para alimentos, aditivos, coadjuvantes, para efeito de análise fiscal ou de controle.

Art. 124º – Para que se preceda a análise fiscal ou de controle será lavrado o auto de Coleta de Amostra.

Art. 125º – O auto de Coleta de Amostra será lavrado em 3 (três) vias devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via ao laboratório oficial ou credenciado, a 2ª (segunda) via ao responsável pelos produtos, a 3ª (terceira) via ao agente fiscalizador e conterà:

- I. O nome da pessoa física ou denominação da entidade responsável pelo produto – razão social e o endereço completo;
- II. O dispositivo utilizado;
- III. A descrição da quantidade, tipo e marca do produto;
- IV. Identificação da autoridade competente;
- V. A assinatura do responsável pela empresa, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e, em caso de recusa, a consignação desta circunstância de testemunhas quando possível.

Art. 126º – Ficam adotados, neste Código, para efeito de procedimentos administrativos, quanto a análise fiscal e perícia de contraprova, e estabelecido pela Legislação Federal.

## CAPITULO V ENTERDIÇÃO DE ESTABELECIMENTO

Art. 127º – O Termo de Interdição de estabelecimento será lavrado em 2 (duas) vias devidamente numeradas destinando-se a 1ª (primeira) via à Divisão de



# PREFEITURA MUNICIPAL DE FREI INOCÊNCIA

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Vigilância Sanitária e Epidemiológica, a 2ª (segunda) via ao responsável pelo estabelecimento e conterà:

- I. O nome da pessoa física ou denominação da entidade autuada – razão social, especificando o ramo de sua atividade e o seu endereço completo;
- II. Os dispositivos legais infringidos;
- III. Número da intimação correspondente, quando for o caso;
- IV. Identificação da autoridade competente;
- V. A assinatura do responsável pelo estabelecimento, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância e a assinatura de testemunha quando possível.

### CAPITULO VI PROCESSAMENTO DE MULTA

#### SEÇÃO I DA DEFESA DO AUTUADO

Art. 128º – O autuado terá o prazo de 30 (trinta) dias para apresentar a defesa contra a autuação, contado da data do recebimento da notificação.

Parágrafo Único – O Auto de Apreensão será examinado e julgado, apenas quanto aos seus aspectos formais, não ensejando qualquer direito ao infrator no que concerne à devolução daquilo que fora apreendido.

Art. 129º – A defesa far-se-á por petição, facultada a produção de documentos, e será juntada ao processo administrativo próprio.

Art. 130º – A apresentação da defesa no prazo legal suspenderá a exigibilidade da multa até a decisão da autoridade competente.

#### SEÇÃO II DA DECISÃO ADMINISTRATIVA

Art. 131º – O processo administrativo será, uma vez decorrido o prazo para a apresentação da defesa, imediatamente encaminhado ao Chefe da Divisão de Vigilância Sanitária e Epidemiológica para decisão.

Parágrafo Único – Se entender necessário, a autoridade julgadora poderá determinar a realização de diligência, para esclarecer a questão duvidosa, bem como solicitar o parecer da Procuradoria jurídica.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE FREI INOCÊNCIA

ESTADO DE MINAS GERAIS

Art. 132º – O autuado será notificado da decisão da primeira instância por carta registrada com aviso de recebimento.

## SECÃO III DO RECURSO

Art. 133º – Da decisão de primeira instância caberá recurso para o prefeito, sem efeito suspensivo, no prazo de 5 (cinco) dias.

Art. 134º – O recurso far-se-á por petição, facultada a junção de documentos.

Parágrafo Único – É vedado, em uma só petição, interpor recursos referentes a mais de uma decisão, ainda que versem sobre o mesmo assunto e alcancem o mesmo recorrente, salvo quando as decisões forem proferidas em um único processo.

Art. 135º – Nenhum recurso será recebido se não estiver acompanhado de comprovante do pagamento da multa aplicada, quando for o caso.

Art. 136º – A decisão do prefeito é irrecorrível e será publicada no jornal que veicular o expediente da Prefeitura.

## SECÃO IV DOS EFEITOS DAS DECISÕES

Art. 137º – A decisão definitiva, quando mantiver a autuação, produz os seguintes efeitos, conforme o caso:

- I. Autoriza a inscrição das multas não pagas em dívida ativa e a subsequente cobrança judicial;
- II. Mantém a interdição do estabelecimento até a correção da irregularidade constatada;
- III. Mantém as demais penalidades aplicadas.

Art. 138º – A decisão que tornar insubsistente a autuação produz os seguintes efeitos, conforme o caso:



# PREFEITURA MUNICIPAL DE FREI INOCÊNCIA

## ESTADO DE MINAS GERAIS

- I. Autoriza o autuado a receber a devolução da multa paga indevidamente, no prazo de 10 (dez) dias após requeri-la;
- II. Levanta a interdição do estabelecimento;
- III. Suspende as penalidades aplicadas indevidamente.

### TITULO X DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 139º – Os prazos mencionados no presente código correm ininterruptamente.

Art. 140º – Quando o autuado for analfabeto ou fisicamente incapaz, poderá o auto ser assinado “a rogo” na presença de duas testemunhas, ou, na falta destas, deverá ser feita a devida ressalva pela autoridade autuante.

Art. 141º – Sempre que a ciência do interessado se fizer por meio de publicação na imprensa, serão certificadas no processo a página, a data e a denominação do jornal.

Art. 142º – A autoridade sanitária terá livre ingresso, em qualquer dia e hora, mediante as formalidades legais, em todas as habitações particulares ou coletivas, prédios ou estabelecimentos de qualquer espécie, terrenos cultivados ou não, lugares e logradouros públicos, e neles fará observar as leis e regulamentos que se destinam à promoção, proteção e recuperação da saúde, inclusive para investigação de inquérito sanitário.

Parágrafo Único – Nos casos de oposição ou dificuldade à diligência, a autoridade sanitária intimará o proprietário, locatário, responsável, administrador ou seus procuradores, no sentido de que a facilitem imediatamente ou dentro de 24 (vinte e quatro) horas, conforme a urgência.

Art. 143º – Nos casos de diligência fiscal para verificação ou levantamento, a sua obstrução por quem quer que seja, poderá ser suprimida com a intervenção judicial ou policial para execução das medidas cabíveis e/ou ordenadas, sem prejuízo das penalidades previstas.

Art. 144º – Os valores arrecadados através de multas e taxas instituídas neste Código, serão destinados ao Fundo Municipal de Saúde.

Art. 145º – Para efeito desta Lei, entende-se por Unidade Fiscal do Município (UFMFI) o padrão monetário fixado por ato do Poder Executivo Municipal.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE FREI INOCÊNCIA

ESTADO DE MINAS GERAIS

Art. 146º – Na reincidência, as multas serão sempre em dobro e até que seja sanada a irregularidade as mesmas serão renováveis cada 30 (trinta) dias.

Art. 147º – Os servidores ficam responsáveis pelas declarações que fizerem nos Termos e Autos, sendo passíveis de punição, por falta grave, em casos de falsidade ou omissão dolosa.

Art. 148º – O poder público municipal, através da Secretaria Municipal de Saúde, poderá requisitar câmaras frigoríficas e refrigeradoras de estabelecimentos situados no município, para acondicionar produtos perecíveis, suspeitos de contaminação, até que seja liberado o laudo pericial.

## TITULO XI DAS DISPOSIÇÕES TRANSITÓRIAS

Art. 149º – o convênio ou outro expediente utilizado pelo Poder Público Municipal para facilitar o abate e a inspeção pela autoridade sanitária, terá uma tolerância para sua implantação de até 01 (um) ano, a contar da publicação desta Lei, sem prejuízo da fiscalização, que poderá ocorrer no próprio estabelecimento de comercialização, onde se dará a inspeção, liberando ou não para o consumo as carnes, pescados, aves e derivados.

Art. 150º – Revogam-se as disposições em contrário, entrando a presente Lei em vigor na data de sua publicação.

Frei Inocência, 23 de outubro de 2001.

Barônio Bezerra Cabral  
Prefeito Municipal

Max Mangolin  
Secretario Municipal de Administração