



PREFEITURA MUNICIPAL DE PRESIDENTE JUSCELINO

ESTADO DE MINAS GERAIS

Rua Dr. Paulo Salvo, N.º 150 – Centro – 35.797-000
CNPJ-17.695.057/0001-55- Email-presjuscelino.mg@gmail.com

LEI Nº 557, de 20 de dezembro de 2013.

Cria o Código Sanitário do Município de Presidente Juscelino – MG e, revoga as Leis Municipais: nº: 368/1998 e nº: 455/2007. Institui e dá outras providências.

O Povo do Município de Presidente Juscelino, Estado de Minas Gerais, pelos seus representantes na Câmara Municipal, decreta e eu, Prefeito Municipal, em seu nome, sanciono a seguinte lei:

TÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º. Todos os assuntos relacionados com a inspeção e fiscalização sanitária municipal serão regidos pelas disposições contidas nesta Lei, respeitada no que couber a Legislação Federal e Estadual vigente, visando garantir o bem estar do cidadão e da coletividade.

Art. 2º. Constitui dever do Município de Presidente Juscelino através da Secretaria Municipal de Saúde, zelar pelas condições sanitárias em todo o Município, estabelecendo normas de inspeção e fiscalização sanitária capazes de prevenir riscos à saúde, e de intervir em problemas sanitários relativos à produção e circulação de bens de consumo e a prestação de serviços que direta ou indiretamente se relacionem com a saúde e meio ambiente, objetivando a proteção da saúde do consumidor, do trabalhador e da população em geral.

TÍTULO II

DA COMPETÊNCIA

Art. 3º. É da competência da Secretaria Municipal de Saúde a execução de medidas sanitárias previstas neste Código.

Art. 4º. Compete à Secretaria Municipal de Saúde, sem prejuízo de outras atribuições:



PREFEITURA MUNICIPAL DE PRESIDENTE JUSCELINO

ESTADO DE MINAS GERAIS

Rua Dr. Paulo Salvo, N.º 150 – Centro – 35.797-000
CNPJ-17.695.057/0001-55- Email-presjuscelino.mg@gmail.com

- I. Promover, orientar e coordenar estudos de interesse da Saúde Pública;
- II. Organizar hierarquicamente o Sistema Único de Saúde Municipal;
- III. Exercer o poder de polícia sanitária do Município.

Art. 5º. São competentes para o exercício do poder de polícia sanitária no Município:

- I. O Prefeito Municipal
- II. O Secretário Municipal de Saúde;
- III. O coordenador Municipal de Vigilância Sanitária;
- IV. Os que estiverem no exercício das atribuições expressamente relacionadas com esse poder, notadamente os fiscais municipais de saúde;
- V. Outros servidores públicos municipais, expressamente designados para o desempenho das atribuições de que se trata, lotados na Secretaria Municipal de Saúde.

§ 1º. A qualquer cidadão é facultado dar ciência à autoridade pública municipal de infração à disposição deste código.

§ 2º. Todo servidor público municipal tem o dever de dar ciência a autoridade pública municipal competente de qualquer infração ao presente Código, da qual tiver conhecimento, ficando àquela a obrigação de apurar a responsabilidade pela infração e determinar a sanção que couber.

TÍTULO III

DAS ATRIBUIÇÕES

Art. 6º. São atribuições da Secretaria Municipal de Saúde, visando a aplicação desta Lei:

- I. Executar a Política Municipal de Saúde;
- II. Regulamentar, fiscalizar e controlar os produtos, produtores e prestadores de serviços de saúde, exigindo o cumprimento das normas, nos casos em que couber;
- III. Definir mecanismos de controle, avaliação e fiscalização das ações e serviços de saúde;
- IV. Gerir laboratórios públicos;
- V. Normatizar complementarmente as ações a serem desenvolvidas nos serviços públicos de saúde;
- VI. Firmar convênios com serviços privados quando houver insuficiência nos serviços públicos de forma a assegurar plena cobertura à população;
- VII. Gerenciar o sistema de saúde norteando-se nos princípios de caráter público e eficácia no seu desempenho;
- VIII. Garantir a participação de usuários e trabalhadores em saúde na formulação e controle da execução da política municipal de saúde sob aspectos



PREFEITURA MUNICIPAL DE PRESIDENTE JUSCELINO

ESTADO DE MINAS GERAIS

Rua Dr. Paulo Salvo, N.º 150 – Centro – 35.797-000

CNPJ-17.695.057/0001-55- Email-presjuscelino.mg@gmail.com

econômicos e financeiros, através do Conselho Municipal de Saúde, de caráter permanente e deliberativo, tripartite e paritário;

- IX. Proceder à análise de controle e fiscal nos casos de suspeita de infração sanitária ou inconformidade com as normas;
- X. Aplicar sanções em casos de comprovada infração sanitária;
- XI. Realizar interdição cautelar;
- XII. Definir as instâncias e mecanismos de controle e fiscalização inerentes ao poder de polícia sanitária;
- XIII. Fomentar, coordenar e executar programas e projetos estratégicos de atendimento emergencial;
- XIV. Executar ações de:
 - a) Vigilância Sanitária;
 - b) Vigilância Epidemiológica;
 - c) Vigilância Ambiental;
 - d) Saúde do Trabalhador;
 - e) Assistência terapêutica integral, inclusive farmacêutica.
- XV. Promover campanha permanente de educação sanitária, visando informar e orientar a população para cabal divulgação e conhecimento dos dispositivos deste Código e demais normas de proteção à saúde pública.

TÍTULO IV

DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Art. 7º. A Vigilância Sanitária é um conjunto de ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos 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:

- 4. O controle dos bens de consumo que direta ou indiretamente, se relacionam com a saúde, compreendidas todas as etapas e processos, da produção ao consumo;
- 5. O controle do comércio e da prestação de serviços que se relacionam direta ou indiretamente com a saúde;
- 6. O controle do meio ambiente, quando implicar em risco à saúde.
- 7. O controle a fiscalização e a liberação do S.I.M (selo de inspeção municipal), quando este for criado.

Art. 8º. São sujeitos à fiscalização sanitária os medicamentos, saneantes domissanitários, equipamentos médico-hospitalares e correlatos, entorpecentes e psicotrópicos, drogas e insumos farmacêuticos, produtos tóxicos e radioativos, alimentos, água e bebidas, sangue e hemoderivados, dentre outros produtos de interesse da saúde.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PRESIDENTE JUSCELINO

ESTADO DE MINAS GERAIS

Rua Dr. Paulo Salvo, N.º 150 – Centro – 35.797-000

CNPJ-17.695.057/0001-55- Email-presjuscelino.mg@gmail.com

PARÁGRAFO ÚNICO. Para efeito desta lei, são produtos de interesse da saúde as substâncias ou equipamentos que por seu uso, consumo e comercialização ou aplicação possam causar danos à saúde individual e/ou coletiva.

Art. 9º. Ficam adotadas as definições e designações dos produtos, constantes da legislação federal e estadual.

Art. 10. Todo produto exposto à venda ou entregue ao consumo deverá atender às normas técnicas quanto a registro, conservação, embalagem, rotulagem, prazo de validade e outros aspectos nelas estabelecidos.

Art. 11. Os produtos citados no artigo 8, em trânsito ou depositados nos armazéns das empresas transportadoras, ficarão sujeitos ao controle da autoridade fiscalizadora, que a seu critério, poderá exigir documentos relativos às mercadorias, bem como, proceder a inspeção e coleta de amostras.

PARÁGRAFO ÚNICO. Ficam também sujeitos ao controle da autoridade fiscalizadora os produtos depositados nos órgãos públicos, principalmente nas despensas das escolas, hospitais, creches e entidades filantrópicas.

Art. 12. É proibido elaborar, manipular, armazenar, distribuir, vender e transportar produtos em condições inadequadas que possam determinar a perda ou impropriedade dos produtos para o consumo, ocasionando risco à saúde individual ou coletiva.

Art. 13. É proibido aos estabelecimentos de saúde, de interesse à saúde e comerciais, manter e comercializar amostras grátis, bem como substâncias e produtos destinados à distribuição gratuita pelos órgãos integrantes do sistema único de saúde.

PARÁGRAFO ÚNICO. Excetuam-se do disposto neste artigo os consultórios e clínicas médicas e odontológicas, que poderão manter e distribuir amostras grátis.

Art. 14. A autoridade fiscalizadora poderá realizar coleta de amostra para análise laboratorial de produtos de interesse à saúde.

PARÁGRAFO ÚNICO. A amostra deverá ser enviada a laboratório público para análise.

Art. 15. São impróprios ao uso e consumo:

- I. Os produtos cujos prazos de validade estejam vencidos;
- II. Os produtos deteriorados, alterados, adulterados, avariados, falsificados, corrompidos, fraudados, nocivos à vida e à saúde, ou ainda, aqueles em desacordo com as normas regulamentadoras de fabricação, distribuição, conservação, transporte ou apresentação.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PRESIDENTE JUSCELINO

ESTADO DE MINAS GERAIS

Rua Dr. Paulo Salvo, N.º 150 – Centro – 35.797-000
CNPJ-17.695.057/0001-55- Email-presjuscelino.mg@gmail.com

Art. 16. A ação fiscalizadora do Município será exercida sobre a propaganda comercial, a nível municipal, de produtos de interesse à saúde respeitando no que couber a legislação federal e estadual vigente.

Art. 17. Ficam sujeitos, a fiscalização sanitária os seguintes estabelecimentos:

- I. Médicos;
- II. Odontológicos;
- III. Hospitalares;
- IV. Radiológicos;
- V. Fisioterapêuticos;
- VI. Correção ótica;
- VII. Laboratórios;
- VIII. Funerários;
- IX. Indústrias de alimentos, cosméticos, medicamentos, saneantes domissanitários, cozinhas industriais, restaurantes, padarias, açougues, matadouros, bares e lanchonetes, feiras livres, ambulantes inclusive e principalmente instalados para festas tradicionais, forró e eventos na cidade de Presidente Juscelino também estabelecimentos que fabriquem e/ou comercializem alimentos e/ou produtos de interesse da saúde;
- X. Farmácia, drogaria, distribuidoras de medicamentos, ervanários e congêneres;
- XI. Outros estabelecimentos e locais que pela natureza das suas atividades possam comprometer a proteção e a preservação da saúde individual e/ou coletiva.

PARÁGRAFO ÚNICO. Para a manipulação de alimentos, a fabricação de produtos, a higienização de pessoas, utensílios e equipamentos é obrigatória a utilização de água do sistema público de abastecimento, ou que passem por tratamento que a torne potável.

Art. 18. Os estabelecimentos sujeitos à fiscalização sanitária, conforme disposto no artigo anterior devem adotar as Boas Práticas de Produção ou as Boas Práticas de Prestação de Serviços.

§ 1º. Definem-se como Boas Práticas de Produção ou Boas Práticas de Prestação de Serviços o conjunto de práticas destinadas a garantir a qualidade e a segurança do produto ou serviço, bem como assegurar a saúde do consumidor.

§ 2º. As Boas Práticas de Produção ou Boas Práticas de Prestação de Serviços deverão ser propostas por escrito pelo estabelecimento, à aprovação da autoridade sanitária, devendo ser revistas periodicamente, através de requerimento.

Art. 19. Os estabelecimentos e locais cujas atividades são previstas nesta lei devem estar instalados e equipados, quer em unidades físicas, quer em equipamentos, maquinários diversos, quer em pessoal habilitado, em razão da capacidade



PREFEITURA MUNICIPAL DE PRESIDENTE JUSCELINO

ESTADO DE MINAS GERAIS

Rua Dr. Paulo Salvo, N.º 150 – Centro – 35.797-000
CNPJ-17.695.057/0001-55- Email-presjuscelino.mg@gmail.com

necessária para executarem as atividades a que se propõem, bem como, a conservação e manutenção dos padrões de identidade das substâncias e produtos.

§ 1º. São considerados impróprios ao funcionamento os estabelecimentos e serviços inadequados para os fins que se propõem, bem como, aqueles que não atendem as normas técnicas especiais, ou às boas práticas de produção ou prestação de serviços.

§ 2º. Todas as máquinas, utensílios, equipamentos, aparelhos e demais instalações dos estabelecimentos deverão ser mantidos em perfeitas condições de higiene e conservação.

Art. 20. Os estabelecimentos comerciais ou industriais de substâncias e produtos de interesse da saúde cumprirão o disposto na legislação vigente no que se refere às condições de funcionamento, tipo de produtos colocados à venda, boas práticas de armazenamento, conservação, dispensação, manipulação e comercialização.

CAPÍTULO I

DA VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA E CONTROLE DE ZOOZES

Art. 21. A vigilância epidemiológica é um conjunto de ações que proporcionam o conhecimento, a detecção ou prevenção de qualquer mudança nos fatores determinantes e condicionantes de saúde individual ou coletiva com a finalidade de recomendar e adotar as medidas de prevenção e controle das doenças e agravos.

PARÁGRAFO ÚNICO. Constituem ações dos serviços de vigilância epidemiológica, entre outras, as constantes da Lei Estadual nº. 13.317/99.

Art. 22. A Secretaria Municipal de Saúde fará investigações, inquéritos e levantamentos epidemiológicos necessários, programação e avaliação das medidas de controle de doenças e de situações que coloquem em risco a saúde da população.

Art. 23. São de notificação compulsória à Secretaria Municipal de Saúde os casos suspeitos ou confirmados de doenças previstas na lei federal e estadual vigentes.

Art. 24. A notificação compulsória de doenças poderá ser feita por qualquer cidadão, sendo obrigatória aos profissionais de saúde, e a todos os serviços de atenção e assistência à saúde.

Art. 25. Cabe à Secretaria Municipal de Saúde o controle das zoonoses em todo o território do Município.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PRESIDENTE JUSCELINO

ESTADO DE MINAS GERAIS

Rua Dr. Paulo Salvo, N.º 150 – Centro – 35.797-000

CNPJ-17.695.057/0001-55- Email-presjuscelino.mg@gmail.com

Parágrafo Único. Para efeito desta Lei, entende-se por Controle de Zoonose, o conjunto de ações que visam a prevenir, diminuir ou eliminar os riscos e agravos à saúde provocados por vetor, animal hospedeiro, reservatório ou sinantrópico.

I. Para os efeitos desta lei, entende-se por:

- a) Zoonose: a doença transmissível comum a homens e animais;
- b) Doença transmitida por vetor: a doença transmitida ao homem por meio de seres vivos que veiculam o agente infeccioso, tendo ou não os animais como reservatório;
- c) Animal sinantrópico: o que provavelmente coabita com o homem, no domicílio ou perto do domicílio.

Art. 26. Todo animal encontrado em via pública desacompanhado de seu dono e sem identificação, será considerado vadio e passível de captura por parte da Administração Municipal.

PARÁGRAFO ÚNICO. O animal, nas condições previstas no caput deste artigo, que for encontrado em sofrimento, impossibilitado de locomoção, que de qualquer forma possa oferecer risco a saúde pública, será passível de eutanásia indolor, realizada por profissional treinado e autorizada ou realizada pelo veterinário municipal competente.

Art. 27. Em razão do disposto no artigo anterior, a Secretaria Municipal de Saúde, através da Divisão de Vigilância Ambiental, fica autorizada, por meio de pessoal próprio, a efetuar a captura, remoção e eutanásia dos pequenos animais que ofereçam risco à saúde pública, capturados nas vias e logradouros públicos.

PARÁGRAFO ÚNICO. Para efeitos desta Lei, consideram-se:

- I. Pequenos animais: os caninos, os felinos e as aves.
- II. Médios animais: caprinos, suínos e ovinos.
- III. Grandes animais: eqüinos, bovino, muares, asininos e bubalinos.

Art. 28. Os pequenos animais capturados sadios a que se refere o artigo anterior serão recolhidos ao Centro de Controle de Zoonoses, ou a outro local indicado pela Secretaria Municipal de Saúde e os médios e grandes animais apreendidos serão recolhidos ao Curral Municipal, através da Secretaria competente.

§ 1º. O animal sadio poderá ser resgatado somente por seu legítimo proprietário ou representante legal, após preenchimento de expediente próprio e o ressarcimento aos cofres públicos, de multa e despesas decorrentes da permanência e tratamento do animal.

§ 2º. Os animais sadios capturados/removidos deverão ser retirados pelo proprietário ou seu representante legal, no prazo de 02 dias úteis, contados do dia subsequente ao da captura/remoção.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PRESIDENTE JUSCELINO

ESTADO DE MINAS GERAIS

Rua Dr. Paulo Salvo, N.º 150 – Centro – 35.797-000
CNPJ-17.695.057/0001-55- Email-presjuscelino.mg@gmail.com

Art. 29. Aos animais sadios recolhidos pela Secretaria de Saúde, através da Divisão de Vigilância Ambiental conforme artigos anteriores, não reclamados junto à Secretaria Municipal de Saúde nos prazos estabelecidos no § 2º do artigo anterior, poderão ser dados os seguintes destinos:

- I. Adoção por pessoas interessadas observado o registro da doação.
- II. Doação a instituições de ensino e pesquisa devidamente cadastradas junto a Secretaria Municipal de Saúde;
- III. Leilão Público precedido de edital convocatório devidamente publicado junto à comunidade;
- IV. Submissão de qualquer animal à eutanásia, quando se tratar de animais portadores de zoonoses ou condenados por laudo médico-veterinário, ou de animais errantes, ou ainda de animais rejeitados pelo próprio dono, através de autorização colhida pelo Centro de Controle de Zoonoses. Ou ainda se errantes colhida a assinatura de duas testemunhas devendo estes serem residentes em Presidente Juscelino.

Art. 30. As carcaças/cadáveres dos animais submetidos à eutanásia ou encontrados mortos serão destinadas a locais apropriados do Aterro Sanitário Municipal.

Art. 31. Os proprietários ou responsáveis por construções, edificações ou terrenos, qualquer que seja o seu uso ou finalidade, deverão adotar as medidas indicadas pela autoridade sanitária competente, no sentido de impedir o acúmulo de lixo, restos de alimentos, acúmulo de água parada ou de outros materiais que sirvam de alimentação ou abrigo de roedores e vetores prejudiciais à saúde e ao bem estar do homem.

Art. 32. O Município não responde por indenização de qualquer espécie, no caso de dano ou óbito do animal vadio apreendido.

Art. 33. O proprietário do animal suspeito de zoonose deverá submetê-lo a observação, isolamento e cuidados em local apropriado até o recolhimento pelos profissionais da área.

Art. 34. Os atos danosos cometidos por animal são de inteira responsabilidade de seu proprietário.

Art. 35. O proprietário que já não tiver interesse em manter seu animal solicitará ao órgão responsável orientação sobre sua destinação, não podendo abandoná-lo, competindo ao poder público definir data, horário e locais adequados para a destinação do mesmo.

Art. 36. Fica proibida a criação de suínos, em toda zona urbana, seja de subsistência ou comercial.

Art. 37. Será permitida a criação de aves somente para subsistência da família, desde que



PREFEITURA MUNICIPAL DE PRESIDENTE JUSCELINO

ESTADO DE MINAS GERAIS

Rua Dr. Paulo Salvo, N.º 150 – Centro – 35.797-000

CNPJ-17.695.057/0001-55- Email-presjuscelino.mg@gmail.com

Seja feita a limpeza diária do galinheiro, sejam enterradas ou recicladas as fezes das aves e o galinheiro não produza mal cheiro, podendo ser expressamente proibido naquele endereço, se constatado três inspeções desfavoráveis registradas pelas autoridades sanitárias e ainda não poderá haver sombreamento excessivo no galinheiro e quintal da referida residência.

CAPÍTULO II

DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA NOS ESTABELECIMENTOS DE SERVIÇOS E ASSISTÊNCIA À SAÚDE

Art. 36. Para fins deste Código e demais normas técnicas consideram-se unidades de serviços de saúde todos os estabelecimentos destinados a promover e proteger à saúde individual e/ou coletiva, prevenir e/ou diminuir os danos causados pelas doenças e agravos que acometem o indivíduo e/ou a coletividade e reabilitar o indivíduo quando da sua capacidade física, psíquica ou social for afetada.

Art. 37. As unidades de serviços de saúde obedecerão ao disposto neste Código e terão as seguintes denominações gerais:

- I. Unidades de serviços médicos de saúde, entendendo-se por eles consultórios, ambulatórios, unidades básicas de saúde, unidade mista ou unidade integrada de saúde, unidade de saúde especializada ou de pronto atendimento, hospital, spa, pronto socorro, entre outros, que possam vir a ser definidos e disciplinados na área de saúde;
- II. Unidades de serviços odontológicos de saúde, entendendo-se por eles, consultórios odontológicos, unidades móveis e entidades de assistência odontológicas, clínicas dentárias, policlínica odontológica, pronto socorros odontológicos, centros médicos-odontológicos, entre outros que possam vir a ser definidos e disciplinados na área de saúde;
- III. Unidades de serviços de apoio diagnóstico terapêutico, entendendo-se por eles os serviços intra-hospitalares ou autônomos tais como os de radiologia diagnóstica, radioterapia, análises clínicas, patologia clínica, ultrassonografia, anatomia patológica, hemodiálise, diálise peritoneal, fisioterapia, fisioterapia, medicina nuclear, laboratórios de radioisótopos, endoscopia, hemoterapia, tratamento hiperbárico, eletroneuromiografia, eletrocardiografia, análise metabólicas e endocrinológicas, provas respiratórias, provas hemodinâmicas, termografia, ressonância magnética nuclear, unidades de sorologia, ecocardiografia, audiometria, fonoaudiologia, ópticas, bancos de órgãos e tecidos, laboratórios, entre outros que possam vir a ser definidos e disciplinados na área de saúde;
- IV. Unidades de serviços:



PREFEITURA MUNICIPAL DE PRESIDENTE JUSCELINO

ESTADO DE MINAS GERAIS

Rua Dr. Paulo Salvo, N.º 150 – Centro – 35.797-000

CNPJ-17.695.057/0001-55- Email-presjuscelino.mg@gmail.com

- a) **farmácia:** estabelecimento de manipulação de fórmulas magistrais e oficinais, de comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, compreendendo o de dispensação e o de atendimento privativo de unidade hospitalar e/ou de qualquer outra equivalente de assistência médica;
- b) **drogaria:** estabelecimento de dispensação e comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos em suas embalagens originais.
- c) **ervanário:** estabelecimento que realiza dispensação de plantas medicinais; observados o acondicionamento adequado e a classificação botânica.
- V. outras unidades de serviços de saúde entendendo-se por eles as clínicas de repouso, clínicas de emagrecimento, clínicas de tratamento natural, clínicas ou consultórios de acupunturas, cinesiologia aplicada, homeopatia, terapia floral, fitoterapia, quiropraxia, iridologia, massagem oriental, magnetoterapia, musicoterapia e antroposofia, clínicas de reabilitação física, clínicas e asilos geriátricos, institutos de podologia, clínica ou consultórios de fonoaudiologia, clínicas de terapia ocupacional, clínica ou consultórios de psicologia, estabelecimentos de enfermagem, clínicas de nutrição, casas de massagem terapêuticas, estabelecimentos de assistência veterinária, entre outros.
- § 1º. Serão também considerados estabelecimentos de assistência complementar as empresas de transporte de pacientes com a finalidade de remoção simples ou de atendimento emergencial, com ou sem recurso para suporte vital, e com ulterior remoção referencial, utilizando meios de transporte aéreos, rodoviários, ferroviários.
- § 2º. Todos os estabelecimentos dispostos neste artigo somente poderão funcionar mediante licença de funcionamento, atendidas todas as exigências;
- § 3º. As denominações de estabelecimentos relacionados neste artigo não poderão ser empregadas como marca de fantasia, sendo o uso dessas denominações gerais restrito àqueles estabelecimentos que possuem os requisitos mínimos de instalações, recurso materiais e humanos estabelecidos, fixando assim, a correspondência entre a assistência indicada pela denominação geral e a real capacidade assistencial do estabelecimento.
- Art. 38.** As unidades de serviços de saúde serão mantidas em rigorosas condições de higiene devendo ser observadas, quando for o caso, as normas de esterilização e controle de infecções hospitalares estipuladas na legislação sanitária.
- Art. 39.** O funcionamento dos estabelecimentos relacionados com substância, serviços e produtos de interesse da saúde, integrantes da Administração Pública, ou



PREFEITURA MUNICIPAL DE PRESIDENTE JUSCELINO

ESTADO DE MINAS GERAIS

Rua Dr. Paulo Salvo, N.º 150 – Centro – 35.797-000
CNPJ-17.695.057/0001-55- Email-presjuscelino.mg@gmail.com

por ela instituídos, ficam sujeitos às mesmas exigências legais estipuladas para os estabelecimentos de natureza privada.

Art. 40. Todos os utensílios e instrumentos diagnósticos, terapêuticos e auxiliares, utilizados nas unidades de serviços de saúde que possam ser expostos ao contato com fluidos orgânicos de paciente ou usuários deverão ser descartáveis ou, obrigatoriamente submetidos à desinfecção ou subsequente esterilização adequada.

§ 1º. Os materiais listados no caput deste artigo deverão existir em quantidade suficiente para esterilização, visando atender a demanda de pacientes sem prejuízo do atendimento e da esterilização, conforme estabelecido em legislação sanitária vigente.

§ 2º. É obrigatório o uso de seringas e agulhas descartáveis, sendo expressamente proibido o reaproveitamento em quaisquer circunstâncias.

§ 3º. É vedado às unidades de serviços de saúde manter objetos alheios à atividade desenvolvida.

Art. 41. Todos os equipamentos, roupas, e instalações físicas das unidades de serviços de saúde, que possam ser expostos ao contato com fluidos orgânicos de pacientes ou usuários deverão ser submetidos a desinfecção e subsequente esterilização adequada conforme estabelecido na legislação sanitária vigente.

Art. 42. A ventilação, iluminação, níveis de ruído, condicionamento do ar, acondicionamento e manipulação dos produtos relacionados à saúde nos estabelecimentos prestadores de serviços de saúde deverão respeitar a legislação específica.

Art. 43. As unidades de serviços de saúde que utilizem em seus procedimentos medicamentos sob regime de controle especial, deverão manter registro, na forma prevista na legislação vigente.

Art. 44. Todas as unidades de serviços de saúde deverão manter diariamente atualizados os registros e outros modos de arquivamento de dados sobre pacientes, onde constará obrigatoriamente, o nome do paciente e seu endereço completo, motivo do atendimento, conclusão diagnóstica, tratamento instituído, nome e inscrição no conselho regional do profissional responsável pelo atendimento, além dos demais registros de interesse da saúde.

Parágrafo Único. Os registros e outros modos de arquivamento de dados sobre pacientes mencionados neste artigo permanecerão obrigatoriamente no serviço e serão exibidos a autoridade sanitária sempre que solicitado, sendo obrigatório o arquivamento pelo prazo mínimo de 5 (cinco) anos. Os interessados diretos ou representantes legais poderão ter acesso aos registros e outros modos de arquivamento de dados.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PRESIDENTE JUSCELINO

ESTADO DE MINAS GERAIS

Rua Dr. Paulo Salvo, N.º 150 – Centro – 35.797-000

CNPJ-17.695.057/0001-55- Email-presjuscelino.mg@gmail.com

Art. 45. As unidades de serviços de saúde deverão observar a legislação de proteção à saúde do trabalhador, com ênfase para medidas coletivas com obrigatoriedade de uso dos equipamentos de proteção individual para os trabalhadores expostos a fluidos orgânicos.

Art. 46. Os estabelecimentos que empregam radiação ionizante e não ionizante seja para fins de diagnóstico e/ou terapêutico, ou de qualquer outro uso deverão ser licenciados pela Seção de Vigilância Sanitária e deverão obedecer a legislação específica do Conselho Nacional de Energia Nuclear (CNEN), a legislação federal, estadual e municipal além do disposto neste código.

§ 1º. A responsabilidade técnica pela utilização e guarda, enquanto existir vida útil dos equipamentos, será solidária entre o responsável técnico, o proprietário, o fabricante, a rede de assistência técnica e o importador, para efeito deste Código.

§ 2º. Nas incidências de radiações ionizantes o paciente deverá obrigatoriamente utilizar equipamentos radioprotetores, envoltórios sobre as partes corpóreas que não sejam de interesse diagnóstico ou terapêutico.

§ 3º. As instalações e equipamentos de radiação ionizante e não ionizantes deverão operar com riscos mínimos à saúde dos trabalhadores, pacientes e ambiente, respeitando a legislação pertinente.

§ 4º. As fontes de radiação ionizante não intermitentes, após sua vida útil, terão destinação adequada, sob responsabilidade solidária entre proprietário e fabricante.

Art. 47. Para efeito deste Código são considerados serviços de interesse da saúde, os que se seguem, que só poderão funcionar mediante autorização sanitária, atendidas as exigências legais:

- I. Estabelecimentos de ensino de primeiro, segundo e terceiro graus, creches e similares, bem como os estabelecimentos de ensino tipo escolas de natação, escolas de balé, academias de ginásticas, instituições de escotismo e congêneres;
- II. Estabelecimentos de lazer e diversões públicas, tais como os clubes recreativos, academias de dança, colônias e acampamento de férias, danceterias, boates, parque de diversões, zoológicos, jardim botânico, áreas de lazer de conjuntos ou edificações de habitação coletiva, circos, ringues de patinação, cinemas, teatros, casas de espetáculos e outros estabelecimentos assemelhados;
- III. Estabelecimentos de esteticismo e cosmética, tais como: cabeleireiro, barbearias, institutos de beleza, saunas, casas de banho e congêneres:
 - a) os estabelecimentos mencionados do inciso III deverão obrigatoriamente esterilizar todo o material e instrumental perfurocortante, roupa de cama, banho e outros que possam entrar em contato com sangue ou outros fluidos orgânicos, através de



PREFEITURA MUNICIPAL DE PRESIDENTE JUSCELINO

ESTADO DE MINAS GERAIS

Rua Dr. Paulo Salvo, N.º 150 – Centro – 35.797-000

CNPJ-17.695.057/0001-55- Email-presjuscelino.mg@gmail.com

produtos adequados, obedecendo as normas de esterilização;

- b) as saunas, casas de banhos e congêneres deverão afixar informações de prevenção da AIDS, na forma de cartaz legível, nos locais de freqüência dos usuários.

IV. hotéis, hospedarias, pensões, motéis e outros estabelecimentos de hospedagem:

a) os estabelecimentos listados no inciso IV deverão obrigatoriamente afixar informações de prevenção da AIDS, na forma de cartaz legível, nos locais de freqüência dos usuários, incluindo os dormitórios.

b) os estabelecimentos referidos neste inciso deverão obrigatoriamente fazer a desinfecção da roupa de cama e banho, através de produtos adequados previstos em N.T.E.

V. os estabelecimentos responsáveis pela produção, transporte e armazenamento de material radioativo ou equipamento que contenham substâncias radioativas.

VI. as empresas de desinsetização e desratização.

Art. 48. As unidades de serviços de interesse da saúde deverão contribuir na redução de riscos à saúde e observar o disposto neste código.

Art. 49. Os estabelecimentos determinados em legislação federal, estadual e/ou sujeitos a esta lei, só poderão funcionar após a expedição de Alvarás de Funcionamento e Sanitário, mediante prévio parecer da autoridade sanitária.

§ 1º. Os Alvarás de Funcionamento e Sanitário deverão ser afixados no estabelecimento, em local visível ao público, contendo o número do telefone de contato com a Divisão de Vigilância Sanitária.

§ 2º. Os estabelecimentos sujeitos ao controle e à fiscalização sanitária terão o Alvará Sanitário expedido pela autoridade sanitária competente, com validade de um ano, renovável por períodos iguais sucessivos, sendo requerida à renovação nos trinta dias que antecedem ao vencimento.

§ 3º. A concessão ou a renovação do Alvará Sanitário fica condicionada ao cumprimento de requisitos técnicos e à inspeção da autoridade sanitária competente.

§ 4º. Serão inspecionados os ambientes internos e externos dos estabelecimentos, os produtos, as instalações, as máquinas, os equipamentos, as normas e as rotinas técnicas do estabelecimento.

§ 5º. O Alvará Sanitário poderá, a qualquer tempo, ser suspenso, cassado ou cancelado no interesse da saúde pública, sendo assegurado ao proprietário do



PREFEITURA MUNICIPAL DE PRESIDENTE JUSCELINO

ESTADO DE MINAS GERAIS

Rua Dr. Paulo Salvo, N.º 150 – Centro – 35.797-000

CNPJ-17.695.057/0001-55- Email-presjuscelino.mg@gmail.com

estabelecimento o direito de defesa em processo administrativo instaurado pela autoridade sanitária.

Art. 50. Para requerer o Alvará de Autorização Sanitária, os estabelecimentos de assistência à saúde deverão apresentar declaração firmada pelo proprietário e pelo responsável técnico contendo projeto e planta de instalações físicas, equipamentos diagnósticos e terapêuticos, recursos humanos e respectiva habilitação legal, atividades a serem desenvolvidas jornada e regime de trabalho, além de outros tópicos que poderão ser fixados por normas técnicas especiais.

§ 1º. Qualquer modificação de atividade deverá ser comunicada previamente, por escrito, e a autoridade sanitária municipal se pronunciará sobre a homologação.

§ 2º. Os estabelecimentos referidos neste artigo terão responsabilidade única perante a autoridade sanitária, ainda que mantenha em suas dependências a prestação de serviços de saúde e assemelhados.

§ 3º. As especificações a serem observadas quanto às instalações físicas dos estabelecimentos de assistência à saúde deverão obedecer ao disposto neste regulamento, em normas técnicas especiais e em toda a legislação sanitária vigente.

Art. 51. Os locais especificados neste Título adotarão procedimentos adequados na geração, acondicionamento, fluxo, transporte, armazenamento e demais questões relacionadas ao lixo, conforme legislação sanitária vigente e normas técnicas especiais.

Art. 52. Os estabelecimentos de assistência à saúde estarão sujeitos às inspeções periódicas ou eventuais efetuadas pela fiscalização e Vigilância Sanitária Municipal, quando necessário, com apoio técnico de outras autoridades sanitárias, segundo critérios programáticos e de risco à saúde individual e coletiva.

Art. 53. Quando da interdição de estabelecimentos destinados a assistência à saúde, a Secretaria Municipal de Saúde suspenderá de imediato, eventuais convênios públicos existentes, bem como, impedirá a prestação de serviços, atendimentos e internações, quer sejam de natureza pública ou privada, sem prejuízo do processo administrativo decorrente.

CAPÍTULO III

DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA NOS ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E BEBIDAS

Art. 54. Todo estabelecimento ou local destinado à produção, fabricação, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos, deverão possuir, nos termos deste capítulo:



PREFEITURA MUNICIPAL DE PRESIDENTE JUSCELINO

ESTADO DE MINAS GERAIS

Rua Dr. Paulo Salvo, N.º 150 – Centro – 35.797-000

CNPJ-17.695.057/0001-55- Email-presjuscelino.mg@gmail.com

- I. Alvará Sanitário;
- II. Alvará de Funcionamento;
- III. Manual de Boas Práticas;
- IV. Registro do Controle de Pragas;
- V. Registro de Limpeza de Caixa D'água.
- VI. Enviar requerimento em duas vias dirigido ao órgão de Vigilância Sanitária, contendo razão social, CNPJ, ramo de atividade, endereço, CEP, telefone assinado pelo responsável legal, e responsável técnico.

Art. 55. A concessão ou a renovação do Alvará Sanitário é condicionada ao cumprimento de requisitos técnicos e à inspeção da autoridade sanitária competente será expedido com validade para um ano, renovável por períodos iguais e sucessivos.

- I. Para concessão ou renovação do Alvará Sanitário, serão inspecionados os ambientes internos e externos dos estabelecimentos, os produtos, as instalações, as máquinas, os equipamentos, as normas e as rotinas técnicas adotadas.
- II. A renovação de que trata este artigo deverá ser requerida trinta dias antes do vencimento anual e a autoridade sanitária terá o prazo máximo de trinta dias para realizar e concluir a inspeção.

Parágrafo Único. O Alvará Sanitário poderá, a qualquer tempo, ser suspenso, cassado ou cancelado de acordo com o interesse da saúde pública, sendo assegurado ao proprietário do estabelecimento o direito de defesa em processo administrativo instaurado pela autoridade sanitária.

Art. 56. Todo estabelecimento a que se refere este título, bem como, os demais de interesse da Saúde Pública Municipal, deverão quanto às instalações, equipamentos, manipuladores e produtos, atenderem às seguintes especificações:

- I. Possuir pisos, paredes e tetos lisos, impermeáveis, laváveis, em bom estado de conservação e limpeza, livres de defeitos, rachaduras, trincas, buracos, e barrado, se houver, de no mínimo 2m (dois metros) de altura;
- II. Não ter comunicação direta com habitação (moradia, dormitório e similar);
- III. Proteção contra insetos e roedores, com janelas e aberturas teladas;
- IV. Portas providas de telas milimétricas e braço mecânico;
- V. Ventilação adequada capaz de garantir conforto térmico (acúmulo de gases e vapores), e ambiente livre de fungos e bolores;
- VI. Iluminação adequada artificial ou natural:
 - a) As fontes luminosas devem ser protegidas com calhas e mantidas limpas.
- VII. Possuir água potável em quantidade e volume suficiente para as atividades desenvolvidas e para o consumo;



PREFEITURA MUNICIPAL DE PRESIDENTE JUSCELINO

ESTADO DE MINAS GERAIS

Rua Dr. Paulo Salvo, N.º 150 – Centro – 35.797-000

CNPJ-17.695.057/0001-55- Email-presjuscelino.mg@gmail.com

- VIII. Possuir lavatório dentro da área de manipulação em posição estratégica com relação ao fluxo de produção e serviço, abastecido com pia, sabão líquido e papel toalha;
- IX. Proceder à eliminação adequada de águas servidas e esgotos;
- X. Possuir caixas de decantação de gorduras, detritos, para eliminação adequada dos mesmos;
- XI. Possuir lixeiras de material lavável, com tampa de acionamento por pedal e sacos coletores plásticos, localizados em lugares adequados e com remoção diária;
- XII. As superfícies utilizadas para manipulação de alimentos serão obrigatoriamente lisas e resistentes, feitas de material inócuo de fácil limpeza e sem liberação de resíduos;
- XIII. Possuir pias e ralos sifonados, com tampa rotatória, ligados à rede pública;
- XIV. Ausência de focos de insalubridade, nas imediações, local e dependências anexas (sujeiras, objetos em desuso, animais domésticos, insetos, roedores);
- XV. Possuir instalações sanitárias adequadas, independentes para funcionários e para o público:

a) Pisos de material liso, resistente e impermeável, com paredes azulejadas ou impermeabilizadas até a altura mínima de 2 (dois) metros, de cores claras.

b) Independentes por sexo, em estabelecimentos classificados como médio e grande porte, bem localizados, limpos e adequadamente ventilados, sem comunicação direta com a área de manipulação, em quantidade compatível com o que determina a Lei Federal nº. 6.437/77, ou outra que venha a alterá-la ou substituí-la, contendo tampas nos vasos, papel higiênico, lavatórios, toalha descartável, sabão líquido, lixeira com tampa e pedal.

XVI. Possuir vestiários, quando for o caso, com cômodos separados por sexo, portas providas de molas e armários para guarda de vestiários e bens pessoais;

Art. 57. É proibida a permanência, bem como, a entrada de animais nos estabelecimentos.

Art. 58. É vedado utilizar as instalações sanitárias para depósito e abrigo de objetos estranhos como botijão de gás, caixas, entulhos, material de limpeza, etc.

Art. 59. É proibido elaborar, extrair, fabricar, manipular, armazenar, fracionar, vender ou servir alimentos em instalações inadequadas à finalidade e que possam determinar a perda ou impropriedade dos produtos para o consumo, assim como, prejuízos à saúde.

Art. 60. Todos os estabelecimentos sujeitos à fiscalização sanitária, no que concerne aos equipamentos, deverão obedecer às seguintes especificações, conforme a natureza de suas atividades:



PREFEITURA MUNICIPAL DE PRESIDENTE JUSCELINO

ESTADO DE MINAS GERAIS

Rua Dr. Paulo Salvo, N.º 150 – Centro – 35.797-000

CNPJ-17.695.057/0001-55- Email-presjuscelino.mg@gmail.com

- I. Equipamentos em modelo e número adequado, superfície de contato lisa, lavável, impermeável, de material não contaminante, com desenho que permita fácil limpeza, sem sinais de ferrugem e incrustações, em bom estado de conservação, limpeza e funcionamento;
- II. As toalhas, copos, xícaras e utensílios similares, quando não forem descartáveis deverão sofrer processo de esterilização, vedada a utilização quando quebrados, rachados, lascados, gretados ou defeituosos;
- III. Vasilhame de material inócuo, inatacável, sem ranhuras ou fragmentações para o preparo, uso, transporte de alimentos;
- IV. Câmaras, balcões frigoríficos ou geladeiras de capacidade proporcional à demanda para conservação dos gêneros alimentícios de fácil deterioração, dispostos de forma a permitir a livre circulação do ar frio e em perfeito estado de conservação, funcionamento e limpeza, livres de ferrugem e com temperaturas adequadas:
 - a) Congeladores: -20 graus Celsius
 - b) Refrigeradores: 0 a 7 graus Celsius
 - c) Estufas: acima de 65 graus Celsius
- V. Armários com portas que atendam à demanda, apropriados para a guarda de vasilhames e demais utensílios, construídos ou revestidos internamente de material impermeabilizante, sempre mantida fechadas;
- VI. Possuir instalações adequadas para realizar a limpeza e desinfecção dos equipamentos tais como pias e tanques, observando o uso correto dos produtos de higienização;
- VII. Balanças sempre limpas e aferidas pelo Instituto Nacional de Pesos e Medidas - INMETRO, pelo menos uma vez por ano;
- VIII. Cortador de frios limpos, sem os resíduos de cortes anteriores;
- IX. Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se preparam e/ou se consomem alimentos deverão ser lavados, higienizados e armazenados adequadamente, ou serão usados recipientes descartáveis, que devem ser inutilizados após seu uso;
- X. As peças, maquinarias, utensílios, recipientes, equipamentos, 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. 61. Os manipuladores de alimentos e bebidas dos estabelecimentos tratados neste título obedecerão as seguintes especificações, conforme a natureza de suas atividades:

- I. Apresentar bom asseio corporal, bigodes aparados e sem barba, mãos limpas, unhas curtas, sem esmaltes ou similares, sem adornos nos dedos,



PREFEITURA MUNICIPAL DE PRESIDENTE JUSCELINO

ESTADO DE MINAS GERAIS

Rua Dr. Paulo Salvo, N.º 150 – Centro – 35.797-000

CNPJ-17.695.057/0001-55- Email-presjuscelino.mg@gmail.com

- pulsos e orelhas, calçados fechados, uniformes completos (avental, gorro), em cores claras, em bom estado de conservação, e, rigorosamente limpos;
- II. os manipuladores que apresentarem lesões e/ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde;
 - III. Apresentar Carteira de Saúde atualizada;
 - IV. Possuir formação no curso de Manipulação de Alimentos e Boas Práticas de Produção.

Art. 62. É vedado aos manipuladores tratados nesta seção o manuseio de dinheiro, cigarro ou outros atos físicos que possam contaminar os alimentos.

Art. 63. Os funcionários portadores de doenças transmissíveis, bem como aqueles afetados por dermatoses exudativas ou esfoliativas, não poderão manipular, transformar, acondicionar ou distribuir alimentos, nem exercer outras atividades que coloquem em risco à saúde dos consumidores.

Art. 64. Qualquer pessoa que intervenha diretamente nas atividades do estabelecimento deve ser afastada das atividades, ao apresentar manifestações febris ou cutâneas, principalmente supurações na pele, corrimento nasal, supuração ocular e infecção respiratória.

Art.65. Todos os estabelecimentos sujeitos à fiscalização sanitária, no que concerne ao depósito de alimentos e bebidas, obedecerão as seguintes especificações, conforme a natureza de suas atividades:

- I. Piso, paredes, tetos dos locais destinados a depósito, devem ser de material lavável, de fácil limpeza, tonalidade de cor clara, e em bom estado de conservação;
- II. Todos os gêneros não perecíveis devem estar armazenados sobre estrados ou prateleiras, afastados do chão e das paredes no mínimo de 20cm;
- III. As embalagens devem ser armazenadas em condições higiênico-sanitária satisfatórias, em áreas destinadas para este fim;
- IV. O material de embalagem deve ser seguro e conferir uma proteção apropriada contra a contaminação;
- V. Deve-se assegurar, através de controle, a adequada rotatividade das matérias primas e ingredientes;
- VI. Os alimentos serão obrigatoriamente armazenados afastados de saneantes, desinfetantes, combustíveis líquidos, produtos de perfumaria, limpeza e congêneres.

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PRESIDENTE JUSCELINO

ESTADO DE MINAS GERAIS

Rua Dr. Paulo Salvo, N.º 150 – Centro – 35.797-000

CNPJ-17.695.057/0001-55- Email-presjuscelino.mg@gmail.com

Art. 66. Todos os estabelecimentos sujeitos à fiscalização sanitária, no que concerne ao produto, obedecerão as seguintes especificações, conforme a natureza de suas atividades:

- I. Alimentos e matérias primas com caracteres organolépticas normais (cor, sabor, odor, textura) provenientes de estabelecimentos autorizados, embalagens, rótulos e dizeres aprovados, registro no órgão competente, data de fabricação e data de validade, conforme legislação pertinente;
- II. Inexistência de processo irregular e de substância que fraudem o produto.

Parágrafo Único. Os gêneros alimentícios que se apresentarem vencidos e/ou com alterações em suas características organolépticas serão sumariamente apreendidos e inutilizados.

Art. 67. Os gêneros alimentícios não devem apresentar composição, peso ou volume diferente do indicado na embalagem.

Art. 68. Os produtos prontos para o consumo, não devem ser tocados com as mãos, devendo-se usar utensílios adequados, que isolem do contato direto.

Art. 69. Os alimentos perecíveis e qualquer outro tipo de gênero alimentício devem ser transportados, armazenados, depositados, expostos e comercializados protegidos por invólucros próprios e adequados, sob condições de temperatura, umidade, ventilação e luminosidade que os protejam de contaminação e de deteriorações.

PARÁGRAFO ÚNICO. 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 ou servidos mediante emprego de utensílios ou outros dispositivos que sirvam para evitar o contato direto com as mãos.

Art. 70. Para exposição de alimentos perecíveis à temperatura ambiente deve ser respeitado o tempo máximo de 02 (duas) horas, incluindo o tempo de preparação.

Art. 71. Os gêneros alimentícios não devem estar danificados por umidade, temperatura inadequada, em processo de fermentação, rançoso, mofado ou misturado com substâncias que modifiquem sua qualidade, ser coloridos, revestidos, aromatizados, ou adicionados de substâncias estranhas, a fim de ocultar qualquer alteração ou de aparentar melhor qualidade.

Art. 72. O óleo onde são fritos os alimentos deve ser trocado com frequência, conforme a produção, antes da alteração para o estado escuro e espumoso.

Art. 73. No acondicionamento de alimentos não é permitido contato direto com jornais, papéis tingidos, papéis ou filmes plásticos usados com a face impressa, papéis ou filmes impressos e sacos destinados ao acondicionamento de lixo, bem como o reaproveitamento de caixas de papelão que transportam ovos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PRESIDENTE JUSCELINO

ESTADO DE MINAS GERAIS

Rua Dr. Paulo Salvo, N.º 150 – Centro – 35.797-000

CNPJ-17.695.057/0001-55- Email-presjuscelino.mg@gmail.com

Art. 74. 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. 75. São adotados 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:

- 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.

Art. 76. Não poderão ser comercializados os alimentos que:

- I. Provierem de estabelecimentos não licenciados pelo órgão competente, quando for o caso;
- II. Não possuírem registro no órgão federal ou estadual, quando a ele sujeitos;
- III. Não estiveram rotulados quando obrigados pela exigência ou quando desobrigados, não puder ser comprovada a sua procedência.
- IV. Nos casos acima, os alimentos serão apreendidos e inutilizados.

Art. 77. É vedado:

- I. Fornecer ao consumidor sobras ou restos de alimentos que já tenham sido servidos, bem como o aproveitamento das referidas sobras ou restos para elaboração de outros produtos alimentícios;
- II. Utilizar produtos vencidos para elaboração de outros produtos alimentícios;
- III. Venda de leite sem pasteurização e/ou fora dos padrões de conservação e acondicionamento;
- IV. Manter acima de 16°C (dezesseis graus Celsius) a margarina e acima de 10°C (dez graus Celsius) a manteiga;
- V. Manter acima de 10°C (dez graus Celsius) os queijos classificados segundo a legislação federal, como moles e semi-duros;
- VI. Utilizar recheios para doces e salgados que não foram preparados no próprio dia;
- VII. Utilização de gordura ou óleos de fritura em geral que apresentarem sinais de saturação, modificações na sua coloração ou presença de resíduos queimados;



PREFEITURA MUNICIPAL DE PRESIDENTE JUSCELINO

ESTADO DE MINAS GERAIS

Rua Dr. Paulo Salvo, N.º 150 – Centro – 35.797-000

CNPJ-17.695.057/0001-55- Email-presjuscelino.mg@gmail.com

- VIII. A comercialização de manteiga ou margarina fracionada sem a identificação de origem;
- IX. Ter em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, fraudar ou falsificar alimentos.
- X. Fumar, quando estiver manipulando, servindo ou em contato com alimentos;
- XI. Ter produtos, utensílios ou maquinários alheios às atividades;
- XII. Utilizar estrados de madeira nos pisos dos banheiros, cozinha, salas de manipulação e atrás dos balcões do salão de venda;
- XIII. Manter plantas na área de manipulação de alimentos, excetuando-se nos salões de venda ou consumação, quando forem utilizadas como elementos de decoração e/ou de ornamentação e, desde que distantes dos alimentos expostos à venda;
- XIV. Comercializar gêneros alimentícios durante o período de reformas ou reparos necessários à conservação do prédio ou instalações;
- XV. Sobrepor bandejas, pratos e outros recipientes desprovidos de cobertura e contendo alimentos;
- XVI. Manter ou utilizar utensílios de madeira nos estabelecimentos;
- XVII. Manter produtos acondicionados em caixas de ovos.

Art. 78. Os estabelecimentos destinados ao comércio de gêneros alimentícios em feiras livres, feiras de comidas típicas, feiras de arte e artesanato, forrós e similares, deverão obedecer às exigências constantes desta seção, além das demais disposições deste regulamento que lhes forem aplicáveis.

Art. 79. As feiras livres serão organizadas em setores, de acordo com as categorias afins.

Art. 80. É permitida a venda de produtos hortifrutigranjeiros e outros alimentos observadas as seguintes exigências:

- I. Os veículos, barracas e balcões para comercialização de carnes ou pescados devem dispor de depósito suficiente para abastecimento de água corrente;
- II. O transporte de carnes, peixes, frangos e congêneres destinados à comercialização em feiras livres, deverá ser realizado sob refrigeração em veículos apropriados e autorizados pela Vigilância Sanitária;
- III. Deverá haver equipamentos de conservação de alimentos (congeladores, refrigeradores, estufas e outros) em número suficiente para o volume de produção e adequados ao tipo de alimentos a serem armazenados, apresentar bom estado de conservação e limpeza e com temperaturas adequadas;
- IV. O leite e seus derivados (queijo, manteiga e similares) devem ser protegidos de quaisquer agentes contaminadores e estar devidamente embalados em vasilhas apropriadas para exposição e comercialização dos produtos, com rótulos onde conste procedência, data de fabricação, validade, e mantidas em temperatura adequada de refrigeração;
- V. Alimentos e matérias primas para o preparo, inclusive os condimentos, deverão apresentar características organolépticas normais (cor, sabor, odor, textura);



PREFEITURA MUNICIPAL DE PRESIDENTE JUSCELINO
ESTADO DE MINAS GERAIS

Rua Dr. Paulo Salvo, N.º 150 – Centro – 35.797-000
CNPJ-17.695.057/0001-55- Email-presjuscelino.mg@gmail.com

- VI.** As frutas, verduras e legumes devem ser protegidos da ação dos raios solares, chuvas e outras intempéries, vedada a colocação diretamente sobre o solo;
- VII.** As aves destinadas à venda, quando ainda vivas, deverão ser mantidas em gaiolas com água suficiente, afastadas de áreas onde se manipulem alimentos, com fundo móvel para limpeza;
- VIII.** As máquinas de moer carnes e os cortadores de frios deverão ser mantidos, após seu uso, cobertos com capas protetoras e rigorosamente limpos;
- IX.** Os pratos, copos, talheres devem ser obrigatoriamente descartáveis;
- X.** Todos os alimentos comercializados ou manipulados devem ser protegidos de qualquer contaminação e manuseados sem o contato direto das mãos;
- XI.** As áreas das barracas devem se apresentar limpas sem objeto em desuso;
- XII.** As mesas, vitrines e equipamentos devem ter superfície de contato lisa, laváveis e impermeáveis, em bom estado de conservação e limpeza.

Art. 81. É expressamente proibido:

- I.** O uso de maionese, catchup e condimentos caseiros, em embalagens plásticas ou vidros, ressalvado o uso de saches industrializados;
- II.** Jogar ou depositar lixos nas vias públicas ou nas imediações das barracas:
 - a)** Os lixos devem ser colocados em utensílios com tampas e sacos coletores plásticos.
- III.** A exposição ao ar livre de pães, salgados, biscoitos, tortas, bombons e similares sem a devida proteção contra agentes contaminadores do ar e insetos;
- IV.** O reaproveitamento de alimentos;
- V.** O uso de jornais, papéis e plásticos reciclados para embalar alimentos;
- VI.** O reaproveitamento de óleo para frituras, quando suas características organolépticas já estiverem alteradas;
- VII.** O uso de machadinha e toco de madeira, sendo permitida a utilização de serras elétricas ou manuais adequadas;
- VIII.** A permanência de cães, gatos e outros animais domésticos, nas áreas próximas às barracas das feiras livres, que comercializem alimentos.

Art. 82. A exposição para venda de carnes bovinas, suínas, aves e peixes, bem como seus derivados, deverá ser feita com proteção contra agentes contaminadores, vedada a exposição ao ar livre.

§ 1º. A proteção a que se refere o "caput" deste artigo deverá ser feita por balcões frigoríficos ou similares que atendam aos critérios de temperatura para sua conservação.

§ 2º. A capacidade de armazenamento do sistema de refrigeração e conservação de carnes deverá ser obrigatoriamente compatível com a quantidade destinada à comercialização e apresentar bom estado de funcionamento, conservação e limpeza, respeitadas as temperaturas determinadas neste capítulo.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PRESIDENTE JUSCELINO

ESTADO DE MINAS GERAIS

Rua Dr. Paulo Salvo, N.º 150 – Centro – 35.797-000

CNPJ-17.695.057/0001-55- Email-presjuscelino.mg@gmail.com

Art. 83. Os produtos caseiros comercializados na feira deverão ser cadastrados na Vigilância Sanitária Municipal.

Art. 84. Os produtos alimentícios caseiros produzidos e comercializados no âmbito do Município são sujeitos a prévio cadastramento na Divisão de Vigilância Sanitária Municipal.

Art. 85. São enquadrados na categoria de comércio ambulante os carrinhos, veículos, barracas, tabuleiros ou similares, dedicados ao comércio de gêneros alimentícios e, ficam sujeitos à fiscalização sanitária:

- I. Os alimentos devem ser providos de coberturas para a sua proteção;
- II. Todos os produtos comercializados devem ser protegidos de qualquer contaminação, assim como as embalagens, os invólucros e os guardanapos;
- III. Os pratos, copos e talheres devem ser obrigatoriamente descartáveis;
- IV. No comércio de caldo de cana, a moagem deve ser realizada no ato e na presença do consumidor;
- V. O depósito de lixo deve ser feito em lixeiras com tampa e sacos plásticos coletores, vedado o descarte nas vias públicas e/ou nas imediações.

PARÁGRAFO ÚNICO. É proibido o reaproveitamento de óleo para frituras quando suas características organolépticas estiverem alteradas; o mesmo deverá ser imediatamente substituído.

Art. 86. Os ambulantes deverão apresentar bom asseio corporal, bigodes aparados e sem barba, mãos limpas, unhas curtas sem esmalte ou similares, sem adornos de dedos, pulsos e orelhas, usarem avental e gorro de cores claras e em bom estado de conservação, além de rigorosamente limpos, calçados fechados;

Art. 87. Todos os trailers comercializadores de lanches e similares obedecerão às seguintes especificações:

- I. Piso de material liso, resistente e impermeável;
- II. Revestimento interno e externo impermeabilizados, em bom estado de conservação e limpeza;
- III. Pias de material impermeável, de fácil limpeza e em bom estado de conservação;
- IV. Ralos do tipo sifonados, com tampa rotatória, e, ligados à rede pública de esgoto, vedado o escoamento da água utilizada para a limpeza diretamente para as vias públicas;
- V. Utilização de água potável;
- VI. Uso obrigatório de sistema de ventilação (exaustores ou similares) para aspiração das gorduras, em bom estado de funcionamento, conservação e limpeza;
- VII. Os equipamentos de conservação de alimentos (congeladores, refrigeradores e estufas), devem ser suficientes para o volume da produção, adequados ao



PREFEITURA MUNICIPAL DE PRESIDENTE JUSCELINO

ESTADO DE MINAS GERAIS

Rua Dr. Paulo Salvo, N.º 150 – Centro – 35.797-000

CNPJ-17.695.057/0001-55- Email-presjuscelino.mg@gmail.com

- alimento a ser armazenado e apresentarem bom estado de funcionamento, conservação e limpeza;
- VIII. Balcões, chapas e outros equipamentos devem apresentar as superfícies de contato com os alimentos lisos, sem reentrâncias e estarem em bom estado de conservação e limpeza;
- IX. Utensílios limpos, acondicionados adequadamente, protegidos de poeira, insetos e roedores e feitos de material inócuo;
- X. Embalagens, invólucros, guardanapos e copos (descartáveis) devem ser bem acondicionados e protegidos de poeiras, insetos e roedores;
- XI. Os ingredientes para o preparo dos lanches devem ser acondicionados em vasilhames apropriados, e conservados em sistema de refrigeração;
- XII. Os sucos devem ser feitos à vista do consumidor, preparados com frutas frescas e em perfeito estado de conservação, com uso de água filtrada;
- a) Caso faça uso de gelo, este deverá ser produzido por firmas credenciadas pela Vigilância Sanitária.
- XIII. Todos os molhos, catchup, maionese e outros condimentos devem ser servidos sob a forma de sachês industrializados;
- a) É vedado o uso de maionese caseira.
- XIV. Os alimentos e matérias primas (hambúrguer, presunto, mussarela, e similares), devem ser provenientes de estabelecimentos autorizados, possuírem embalagens e rótulos com dizeres aprovados, com data de fabricação e validade.
- a) Os alimentos e matérias primas que se apresentarem com data de validade vencida ou alterações em suas características organolépticas (cor, sabor, cheiro e textura), serão apreendidos e inutilizados;
- XV. Todos os alimentos consumidos crus (verduras e legumes) deverão ser bem higienizados, acondicionados e conservados de maneira apropriada;
- XVI. Os ingredientes usados na preparação e os lanches já prontos, não deverão ser manipulados em contato direto com as mãos, sendo necessários instrumentos adequados ao preparo e manuseio;
- XVII. Devem ter lixeiras com tampa e sacos plásticos coletores, devidamente limpas;
- XVIII. Dedetização e desratização realizada em todo estabelecimento por firmas credenciadas para tais procedimentos, realizadas anualmente comprovadamente, através da nota de realização do procedimento;
- XIX. Instalações e compartimentos internos e externos devem ser mantidos rigorosamente limpos.

Art. 88. Todos os funcionários e manipuladores devem fazer uso obrigatório de uniforme completo (avental, gorro, sapatos fechados) de cores claras, limpos e em bom estado de conservação e limpeza.

Art. 89. Os veículos motorizados ou não, destinados à preparação, beneficiamento de lanches, deverão ter espaço interno suficiente para a permanência do manipulador, estar providos de reservatório para adequado suprimento de água corrente.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PRESIDENTE JUSCELINO

ESTADO DE MINAS GERAIS

Rua Dr. Paulo Salvo, N.º 150 – Centro – 35.797-000

CNPJ-17.695.057/0001-55- Email-presjuscelino.mg@gmail.com

PARÁGRAFO ÚNICO. Os reservatórios de água a que se refere este artigo deverão ser mantidos devidamente tampa dos e limpos.

Art. 90. Nos veículos, o compartimento do condutor deverá ser isolado do compartimento de trabalho, vedada a utilização do veículo como dormitório.

Art. 91. Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os gelados comestíveis preparados, pós para o preparo, e bases para gelados comestíveis, deverão atender às especificações constantes deste Capítulo.

Art. 92. Quanto ao equipamento, os estabelecimentos que procedam à fabricação e/ou venda dos alimentos constantes desta Seção, deverão atender às seguintes especificações:

- I. Uso de pasteurizador;
- II. Uso de água filtrada para produtos elaborados com água;
- III. Instalações para lavagem e desinfecção de equipamentos, separados fisicamente com área compatível ao volume de produto e tamanho dos utensílios;
- IV. Formas para picolés devem ser guardadas de cabeça para baixo, de modo a impedir que acumulem pó ou permitam a entrada de insetos;
- V. Comandos e botões de acionamento deverão ser constantemente higienizados, para evitar acúmulo de poeiras, sujidades e microorganismos;
- VI. Áreas que não podem ter contato direto com água, devem ser limpas através de métodos físicos como escovação e aspiração;
- VII. Os maquinários que exigem lubrificação, manutenções sistemáticas e não podem parar de funcionar, deverão realizar estes procedimentos de modo a evitar que os produtos ou peças não corram o risco de cair nas máquinas que estão processando os alimentos, causando-lhes danos físicos e toxicológicos.

Art. 93. Quanto ao produto, os estabelecimentos tratados nesta seção, deverão atender às seguintes especificações:

- I. Em caso de produtos embalados (tortas e bolos), os mesmos devem ser identificados através de etiqueta constando data de fabricação, validade, peso ou volume, composição e origem do produto;
- II. A produção deve ser realizada por pessoal capacitado e supervisionada por pessoal tecnicamente competente, ou seja, pessoal que tenha realizado o Curso de Manipulação de Alimentos, credenciado pela Vigilância Sanitária Municipal;
- III. Todas as operações do processo devem ser realizadas com rapidez, para evitar contaminação, deterioração ou proliferação de microorganismos patogênicos e deteriorantes;
- IV. Os gelados comestíveis devem ser mantidos a uma temperatura de - 18ª C (menos dezoito graus Celsius);
- V. Na exposição de venda é tolerada a temperatura máxima de -12ª C (menos doze graus Celsius);



PREFEITURA MUNICIPAL DE PRESIDENTE JUSCELINO

ESTADO DE MINAS GERAIS

Rua Dr. Paulo Salvo, N.º 150 – Centro – 35.797-000

CNPJ-17.695.057/0001-55- Email-presjuscelino.mg@gmail.com

- VI. Nos equipamentos para a venda ambulante, sem unidade de refrigeração própria é tolerada a temperatura máxima de -5ª C (menos cinco graus Celsius);
- 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.

§ 1º. Nos produtos que contenham cacau e seus derivados, é proibida a utilização de aromas de cacau e chocolate.

§ 2º. Nos produtos contendo ovo na sua formulação, é proibida a utilização de corantes amarelos.

CAPÍTULO IV

DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA NOS SETORES DE ABASTECIMENTO DE ÁGUAS PÚBLICO E PRIVADO

Art. 94. É obrigatória a ligação de toda construção considerada habitável à rede pública de abastecimentos de água, sempre que existente.

PARÁGRAFO ÚNICO. Ficam os estabelecimentos comerciais ou industriais obrigados às disposições constantes desta seção, naquilo que couber e a critério da autoridade competente.

Art. 95. Todos os estabelecimentos de água potável deverão sofrer limpeza e desinfecção periódica de preferência com cloro ou seus componentes ativos, e permanecer devidamente tampados.

Art. 96. A execução de instalações adequadas de abastecimento de águas potável é de obrigação do proprietário, cabendo ao ocupante a manutenção das instalações hidráulicas e de armazenamento, permanentemente, em bom estado de conservação e funcionamento.

Art. 97. Será permitida a abertura de poços ou aproveitamento de fontes para fornecimento de água potável, desde que não haja sistema de abastecimento de água, observada às condições higiênicas deste artigo e regulada em normas técnicas específicas.

§ 1º. Os poços deverão 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:



PREFEITURA MUNICIPAL DE PRESIDENTE JUSCELINO

ESTADO DE MINAS GERAIS

Rua Dr. Paulo Salvo, N.º 150 – Centro – 35.797-000

CNPJ-17.695.057/0001-55- Email-presjuscelino.mg@gmail.com

- a) Paredes impermeabilizadas até 03 (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 pluviais, e, calçada de cimento em torno do poço com um caimento tal que evite a acumulação de águas nessa calçada.

Art. 98. Todos os prédios residenciais, comerciais, industriais ou instalações em logradouros públicos, localizados em áreas servidas pelo sistema oficial da coleta de esgotos 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. 99. Toda ligação clandestina de esgoto de qualquer espécie ficam obrigados a fazer uso de fossas sépticas para tratamento de esgoto com adequado destino final dos efluentes desde que não haja rede oficial coletora de esgoto de acordo com as normas técnicas.

PARÁGRAFO ÚNICO. Todo prédio que utilizar fossa séptica para tratamento de seu esgoto será obrigado a manter a mesma em perfeito estado de conservação e funcionamento, providenciando a sua limpeza, através de seus responsáveis.

Art. 100. Toda empresa prestadora de serviços de "Limpa Fossa" e "Desentupimento" deverá ser registrada na Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 101. A água distribuída à população pelo sistema público de abastecimento deverá ser tratada e fluoretada na estação de tratamento próprio, obedecendo as normas federais, estaduais e municipais vigentes.

Art. 102. A água para consumo humano distribuída pelo sistema público terá sua qualidade avaliada pela autoridade sanitária municipal considerando as normas da ABNT, do Ministério da Saúde e do Município, referentes ao assunto.

§ 1º. O órgão responsável pelo sistema de abastecimento público de água deverá controlar o processo de tratamento da mesma e enviar à Secretaria Municipal de Saúde, relatórios mensais consolidados de todas as análises laboratoriais, físico-químicas e bacteriológicas executadas, e o resultado das mesmas.

§ 2º. Sempre que a autoridade sanitária municipal detectar a existência de anormalidades ou falhas no sistema público de abastecimento de água, oferecendo risco à saúde da população, comunicará o fato ao órgão responsável, para imediatas providências, cabendo as responsabilizações legais de direito.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PRESIDENTE JUSCELINO

ESTADO DE MINAS GERAIS

Rua Dr. Paulo Salvo, N.º 150 – Centro – 35.797-000

CNPJ-17.695.057/0001-55- Email-presjuscelino.mg@gmail.com

Art. 103. Os aspectos sanitários relacionados ao uso da água que não seja para consumo humano serão estabelecidos de acordo com as normas estaduais.

§ 1º. Incluem-se neste artigo as águas utilizadas em balneários e piscinas.

§ 2º. Os proprietários de piscinas particulares que, por motivo de falta de limpeza regular, ou por manter os tanques vazios, recolhendo e provocando estagnação das águas de chuva, e se tornem focos de mosquitos, pernilongos e outros insetos, deverão ser notificados e sofrer as penalidades previstas nesta lei.

§ 3º. As piscinas públicas deverão manter em caráter permanente um funcionário com a função específica de “salva-vidas”, com treinamento comprovado por instituição oficial.

Art. 104. A fabricação e comercialização de filtros e outros artefatos domésticos utilizados na purificação ou tratamento de água para consumo, será fiscalizado pela autoridade sanitária competente, devendo atender à legislação específica.

Art. 105. É proibida a irrigação de plantações de hortaliças e frutas rasteiras com água que não atenda aos padrões sanitários definidos nesta lei.

Art. 106. É obrigatória a separação, no local de origem, de resíduos dos serviços de saúde considerados perigosos, sob a responsabilidade do gerador do resíduo.

PARÁGRAFO ÚNICO. Para disposição final destes resíduos deverão ser tomadas medidas adequadas para proteção da saúde e do meio ambiente.

Art. 107. A coleta, transporte e destino final dos resíduos sólidos processar-se-ão em condições que não afetem a estética, nem acarretem malefícios ou inconvenientes à saúde e ao bem-estar individual ou coletivo.

Art. 108. É proibida a reciclagem de resíduos sólidos infectantes gerados por estabelecimentos prestadores de serviços de saúde.

Art. 109. Será proibida nas áreas de plantio, a utilização de agrotóxicos cuja composição e/ou concentração comprometam a saúde individual ou coletiva, conforme parâmetros estabelecidos em legislação vigente.

TÍTULO V

DOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS



PREFEITURA MUNICIPAL DE PRESIDENTE JUSCELINO

ESTADO DE MINAS GERAIS

Rua Dr. Paulo Salvo, N.º 150 – Centro – 35.797-000

CNPJ-17.695.057/0001-55- Email-presjuscelino.mg@gmail.com

Art. 110. A Secretaria Municipal de Saúde, através da Divisão de Vigilância Sanitária, fiscalizará e controlará a produção, industrialização, comercialização, distribuição e a publicidade de produtos e serviços e o mercado de consumo, no interesse da preservação da vida, da saúde, da informação e do bem estar da população, baixando as normas que se fizerem necessárias.

§ 1º. A Secretaria Municipal de Saúde fará revisão periódica para atualização das normas referidas no caput deste artigo, submetendo-as ao Conselho Municipal de Saúde.

§ 2º. A Secretaria Municipal de Saúde expedirá notificações aos produtores e prestadores de serviço para que prestem informações sobre questões de interesse da saúde individual ou coletiva e dos trabalhadores.

Art. 111. Considera-se infração, para os fins deste Código, de suas normas técnicas e demais disposições complementares emanadas ao disposto nos mencionados dispositivos legais e outras que, por qualquer forma, se destinem à promoção, preservação e recuperação de saúde.

Art. 112. Responde pela infração quem, por ação ou omissão, lhe deu causa, ou concorreu para sua prática ou dela se beneficiou. Em se tratando de servidor público, seu superior será notificado.

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

§ 2º. A interpretação do disposto neste artigo e seu parágrafo 1º será de competência do órgão sanitário competente, bem como a sua aplicação.

Art. 113. As infrações de natureza sanitária serão punidas administrativamente com uma ou mais penalidades, sem prejuízo das sanções penais cabíveis:

- I. Advertência;
- II. Pena Educativa
- III. Apreensão de produtos
- IV. Inutilização de produtos;
- V. Interdição de produtos;
- VI. Suspensão de vendas e / ou fabricação de produtos;
- VII. Propor cancelamento de registro de produtos;
- VIII. Interdição parcial ou total do estabelecimento;
- IX. Cancelamento de autorização para funcionamento da empresa;
- X. Cancelamento de Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará) do estabelecimento;
- XI. Multa.

Art. 114. As infrações sanitárias classificam-se em:



PREFEITURA MUNICIPAL DE PRESIDENTE JUSCELINO

ESTADO DE MINAS GERAIS

Rua Dr. Paulo Salvo, N.º 150 – Centro – 35.797-000

CNPJ-17.695.057/0001-55- Email-presjuscelino.mg@gmail.com

- I. Leves;
- II. Graves;
- III. Gravíssimas.

Art. 115. Para imposição da penalidade e sua gradação, a autoridade sanitária levará em conta a maior ou menor gravidade da infração, as circunstâncias atenuantes e agravantes, a gravidade do fato, tendo em vista as suas conseqüências para a saúde pública e os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

§ 1º. São circunstâncias atenuantes:

- I. A ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;
- II. A errada compreensão da norma sanitária, admitida como escusável, quanto patente à incapacidade do agente para atender o caráter ilícito do fato;
- III. O infrator, por espontânea vontade, imediatamente, procurar reparar ou minorar as conseqüências do ato lesivo à saúde pública que lhe for imputado;
- IV. Ter o infrator sofrido coação, a que não podia resistir, para a prática do ato;
- V. Ser o infrator primário, e a falta cometida, de natureza leve.

§ 2º. São circunstâncias agravantes:

- I. Ser o infrator reincidente;
- II. Ter o infrator cometido à infração para obter vantagem pecuniária decorrente do consumo pelo público de produto elaborado em desacordo com o disposto na Legislação Sanitária Federal, Estadual e Municipal;
- III. O infrator coagir outrem para a execução material da infração;
- IV. Causar a infração conseqüência calamitosa à saúde pública;
- V. Se, tendo conhecimentos do ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar tomar as providências de sua alçada, competentes a evitá-lo;
- VI. Ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual fraude ou má-fé.

§ 3º. A reincidência específica torna o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima.

§ 4º. Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da penalidade será considerada em razão das que sejam preponderantes.

§ 5º. A aplicação da penalidade de multa não ilide a incidência das demais sanções e medidas administrativas, civis e penais cabíveis.

Art. 116. A pena de multa das infrações consideradas leves, graves ou gravíssimas, a critério da autoridade sanitária, consiste no pagamento de um soma de dinheiro, conforme fixada nesta Lei.

Art. 117. A pena de interdição poderá ser aplicada a estabelecimentos, públicos ou privados, onde se considerar que a atividade exercida, em parte ou no todo, se tornou crítica e geradora de risco iminente a vida ou à saúde individual ou coletiva,



PREFEITURA MUNICIPAL DE PRESIDENTE JUSCELINO

ESTADO DE MINAS GERAIS

Rua Dr. Paulo Salvo, N.º 150 – Centro – 35.797-000

CNPJ-17.695.057/0001-55- Email-presjuscelino.mg@gmail.com

ou comprometedora da proteção, promoção, preservação e recuperação da saúde da população.

PARÁGRAFO ÚNICO. A interdição do estabelecimento perdurará até que sejam sanadas as irregularidades objeto da ação fiscalizadora.

Art. 118. A autoridade sanitária deverá comunicar por meio de ofício dirigido aos conselhos de categoria, a ocorrência de infração sanitária com indícios de violação de ética profissional.

CAPÍTULO II

DA COMPETÊNCIA PARA APLICAÇÃO DAS PENALIDADES

Art. 119. A aplicação das penalidades deste Código compete à autoridade sanitária.

§ 1º. Compete ao Prefeito Municipal a aplicação da penalidade de cassação do alvará de localização e funcionamento e de cancelamento de contratos e convênios, mediante parecer técnico emitido pela autoridade sanitária.

§ 2º. Compete ao Secretário Municipal de Saúde a aplicação da penalidade de interdição parcial de estabelecimento, mediante parecer técnico emitido pela autoridade sanitária.

§ 3º. Compete ao dirigente do órgão sanitário, a aplicação das demais penalidades.

Art. 120. A formalização da aplicação das penalidades previstas neste Código dar-se-á por despacho ou termo no processo e, as previstas no § 1º do artigo anterior, por decreto.

PARÁGRAFO ÚNICO. Para os efeitos deste Código, a classificação das infrações quanto a sua gravidade, será feita de acordo Lei nº. 6.437, de 20 de agosto de 1977 e aplicada na forma deste artigo.

CAPÍTULO II

DAS INFRAÇÕES SANITÁRIAS

Art. 121. São infrações sanitárias:

Código 1 - Construir, instalar ou fazer funcionar estabelecimentos que fabriquem ou comercializem alimentos, aditivos para alimentos e outros produtos que interessem à saúde pública, sem registro, licença e autorização do órgão sanitário competente ou contrariando as normas legais pertinentes.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PRESIDENTE JUSCELINO

ESTADO DE MINAS GERAIS

Rua Dr. Paulo Salvo, N.º 150 – Centro – 35.797-000

CNPJ-17.695.057/0001-55- Email-presjuscelino.mg@gmail.com

Penalidades: Advertência, apreensão, inutilização dos produtos, cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará), interdição do estabelecimento, cumulados e / ou multa.

Código 2 - Extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, armazenar, transportar, comprar, vender, ceder, ou usar alimentos, produtos alimentícios, aditivos para alimentos, embalagens, saneantes, utensílios, e aparelhos que interessam à saúde pública ou individual, sem registro, licença ou autorizações do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto na Legislação sanitária pertinente.

Penalidades: Apreensão dos produtos, inutilização dos produtos, cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará), interdição do estabelecimento e / ou multa.

Código 3 - Instalar ou manter em funcionamento consultórios médicos, odontológicos e de quaisquer atividades para médicas, laboratórios de análise e de pesquisas clínicas, bancos de sangue, de leite humano, de olhos e estabelecimentos de atividades afins, instituto de esteticismo, ginástica, fisioterapia e de recuperação, estâncias hidrominerais, termais, climatérias, de repousos e congêneres, gabinetes ou serviços que utilizem aparelhos e equipamentos geradores de raios-X, substâncias radioativas ou radiações ionizantes e outras, estabelecimentos, laboratórios, oficinas e serviços de ótica, de aparelhos ou materiais óticos, de prótese dentária, de aparelhos ou materiais para uso odontológico ou explorar atividades comerciais, industriais ou filantrópicas, com a participação de agentes que exerçam profissões ou ocupações técnicas e auxiliares relacionadas com a saúde, sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto nas demais normas legais e regulamentares pertinentes.

Penalidades: Advertência, interdição do estabelecimento, cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará), e / ou multa.

Código 4 - construir, instalar ou fazer funcionar clínicas veterinárias, canis e estabelecimentos afins, sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto nas normas legais e regulamentares vigentes.

Penalidades: Advertência; Multa; Cassação do alvará de licença de funcionamento do estabelecimento.

Código 5 - Manter animais domésticos no estabelecimento colocando em risco o controle da sanidade dos alimentos e outros produtos de interesse à saúde ou comprometendo a higiene e limpeza do local.

Penalidades: Advertência; Multa.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PRESIDENTE JUSCELINO

ESTADO DE MINAS GERAIS

Rua Dr. Paulo Salvo, N.º 150 – Centro – 35.797-000

CNPJ-17.695.057/0001-55- Email-presjuscelino.mg@gmail.com

Código 6 - Reter atestado de vacinação obrigatória, e/ou deixar de executar, dificultar ou opor-se a execução de medidas sanitárias voltadas à prevenção de doenças transmissíveis e sua disseminação.

Penalidades: Advertência; Multas; Interdição total ou parcial de estabelecimento.

Código 7 - Aviar receitas em desacordo com expressa determinação legal ou regulamentar.

Penalidades: Advertência; Multa; Revogação de contratos e convênios; Interdição total do estabelecimento.

Código 8 - Aviar receitas em código em farmácias comerciais, que atendam diretamente ao consumidor.

Penalidades: Advertência; Multa; Interdição total do estabelecimento.

Código 9 - Fornecer, vender ou praticar atos de comércio em relação a medicamentos, drogas e correlatos sujeitos a prescrição médica, sem observância dessa exigência e contrariando as normas legais e regulamentares vigentes.

Penalidades: Advertência; Multa; Apreensão de substâncias, produtos, equipamentos ou utensílios; Interdição de substâncias, produtos, equipamentos ou utensílios; Inutilização de substâncias, produtos, equipamentos ou utensílios; Suspensão de comercialização de substâncias e/ou produtos; Interdição total ou parcial de estabelecimento; Cassação do alvará de licença de funcionamento do estabelecimento.

Código 10 - Retirar ou aplicar sangue, proceder a operações de plasmaferese ou desenvolver outras atividades hemoterápicos, contrariando as normas legais e regulamentares vigentes.

Penalidades: Advertência; Multa; Apreensão de substâncias, produtos, equipamentos ou utensílios; Interdição de substâncias, produtos, equipamentos ou utensílios; Inutilização de substâncias, produtos, equipamentos ou utensílios; Suspensão da fabricação de substâncias e produtos; Interdição total ou parcial de estabelecimento; Cassação do alvará de licença de funcionamento do estabelecimento; Revogação de contratos e convênios.

Código 11 - Fazer propaganda de produtos alimentícios ou outras que interessem à saúde pública, contrariando a Legislação sanitária e/ou Código Brasileiro de Auto-Regulamentação Publicitária.

Penalidades: Advertência, suspensão de vendas, proibição de propaganda, e / ou multa.

Código 12 - Deixar de notificar doenças transmissíveis ao homem de acordo com o disposto nas normas legais e / ou regulamentos vigentes, deixarem de fazê-lo.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PRESIDENTE JUSCELINO

ESTADO DE MINAS GERAIS

Rua Dr. Paulo Salvo, N.º 150 – Centro – 35.797-000

CNPJ-17.695.057/0001-55- Email-presjuscelino.mg@gmail.com

Penalidades: Advertência, cancelamento de Licença de Funcionamento Sanitário (Alvará), interdição do estabelecimento.

Código 13 - 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 de Licença de Funcionamento Sanitário (Alvará), interdição do estabelecimento.

Código 14 - Impedir ou dificultar a aplicação de medidas sanitárias relativas às doenças transmissíveis ou sacrifício de animais domésticos considerados perigosos pela autoridade sanitária competente.

Penalidades: Advertência, interdição, e/ou multa.

Código 15 - Opor-se à existência de provas imunológicas ou a sua execução pelas autoridades sanitárias.

Penalidades: Advertência, interdição, e/ou multa.

Código 16 - Obstar ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes no exercício de suas funções.

Penalidades: Cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará), interdição, e/ou multa, sem prejuízo das penalidades criminais e / ou civis.

Código 17 - 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 da Licença de Funcionamento Sanitário (Alvará), interdição, e / ou multa.

Código 18 - Alterar o processo de fabricação dos produtos sujeitos ao controle sanitário, modificando seus componentes básicos, nomes e demais elementos, objeto do registro sem a necessária autorização do órgão sanitário competente.

Penalidades: Advertência, inutilização da mercadoria, cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitário (Alvará), interdição, e/ou multa.

Código 19 - Expor à venda ou comercializar alimentos e outros produtos que interessem à saúde pública, cujo prazo de validade tenha expirado, opor-lhes novas datas de validade posteriores, ao prazo vencido ou raspar a data de validade.

Penalidades: Apreensão, inutilização da mercadoria, proposição de cancelamento do registro, cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará), interdição do estabelecimento, e / ou multa.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PRESIDENTE JUSCELINO

ESTADO DE MINAS GERAIS

Rua Dr. Paulo Salvo, N.º 150 – Centro – 35.797-000

CNPJ-17.695.057/0001-55- Email-presjuscelino.mg@gmail.com

Código 20 - Expor à venda ou comercializar alimentos ou outros produtos que interessem à saúde pública que exijam cuidados especiais de conservações, preparações ou transportes sem observância das condições necessárias à sua preservação.

Penalidades: Apreensão, inutilização da mercadoria, proposição de cancelamento do registro, cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará), interdição do estabelecimento, e / ou multa.

Código 21 – Descumprir as normas sanitárias legais e regulamentares para transporte de gêneros alimentícios.

Penalidades: Advertência, cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitário (Alvará), interdição, cumuladas, e / ou multa.

Código 22 - Deixar de cumprir as exigências das normas legais pertinentes à habitação em geral coletivas ou isoladas, abastecimento domiciliar, estabelecimento 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 da Licença de Funcionamento Sanitário (Alvará), interdição do estabelecimento cumulado, e / ou multa.

Código 23 – Fraudar, falsificar ou adulterar alimentos ou outros produtos que interessem à saúde pública.

Penalidade: Apreensão, inutilização da mercadoria, suspensão de venda e / ou fabricação do produto, proposição de cancelamento do registro, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará) do estabelecimento, e / ou multa.

Código 24 - Descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes, visando à aplicação da Legislação pertinente.

Penalidades: Advertência, apreensão, inutilização da mercadoria, suspensão de venda e / ou fabricação do produto, proposição de cancelamento do registro do produto, cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará) interdição parcial ou total do estabelecimento, e / ou multa.

Código 25 - Preparar, transportar, armazenar, expor ao consumo, comercializar alimentos que:

- a) Contiverem germes patogênicos ou substâncias prejudiciais à saúde;
- b) Estiverem, deteriorados ou alterados, avariados ou falsificados,
- c) Contiverem aditivos proibidos ou perigosos;



PREFEITURA MUNICIPAL DE PRESIDENTE JUSCELINO

ESTADO DE MINAS GERAIS

Rua Dr. Paulo Salvo, N.º 150 – Centro – 35.797-000

CNPJ-17.695.057/0001-55- Email-presjuscelino.mg@gmail.com

Penalidades: Apreensão, depósito ou apreensão definitiva dos alimentos, proposição de cancelamento do registro ou licenciamento do produto, e / ou multa.

Código 26 – Entregar ao consumo, desviar, alterar ou substituir, total ou parcialmente, alimentos ou outros produtos apreendidos que interessam a saúde pública.

Penalidades: Cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará) interdição temporária ou definitiva do estabelecimento, e / ou multa, além das penalidades criminais cabíveis.

Código 27 – Admitir, permitir ou executar atividades que envolvam a fabricação, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição ou vendas de alimentos, matéria-prima alimentar, alimento “in-natura”, aditivos ou outros produtos que interessam à saúde pública, sem portar carteira de saúde regularizada.

Penalidades: Advertência, apreensão, inutilização da mercadoria, suspensão de venda e / ou fabricação do produto, proposição de cancelamento do registro do produto, cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará) interdição parcial ou total do estabelecimento, e/ ou multa.

Código 28 – Comercializar produtos biológicos, imunoterápicos e outros que exijam cuidados especiais de conservação, preparação, expedição ou transporte, sem observância das condições necessárias à sua preservação.

Penalidades: Advertência, apreensão, inutilização, cancelamento do registro, e / ou multa.

Código 29 – Proceder à cremação de cadáveres, ou utilizá-los, contrariando as normas sanitárias pertinentes.

Penalidades: Advertência, interdição, e/ou multa.

Código 30 – Expor, ou entregar ao consumo humano, sal refinado ou moído, que não contenha iodo na proporção de dez miligramas de iodo metalóide por quilograma de produto.

Penalidades: Advertência, apreensão e/ou interdição do produto, suspensão e / ou fabricação do produto, cancelamento do registro do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará) e multa.

Código 31 – Deixar residências, prédios e similares em condições de hospedagem para a proliferação do mosquito transmissor da Dengue.

Penalidade: Interdição do local e aplicação de multa.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PRESIDENTE JUSCELINO

ESTADO DE MINAS GERAIS

Rua Dr. Paulo Salvo, N.º 150 – Centro – 35.797-000

CNPJ-17.695.057/0001-55- Email-presjuscelino.mg@gmail.com

Código 32 – Reaproveitar vasilhames de saneantes, seus congêneres, e de outros produtos potencialmente nocivos à saúde, no envase de alimentos, bebidas, refrigerantes, produtos dietéticos, medicamentos, drogas, produtos de higiene, cosméticos e perfumes.

Penalidades: advertência; Multa; Apreensão de substâncias, produtos, equipamentos ou utensílios; Inutilização de substâncias, produtos, equipamentos ou utensílios; Suspensão de comercialização de substâncias e/ou produtos; Suspensão da fabricação de substâncias e produtos; Cancelamento de registro de produto, embalagem ou utensílios; Interdição total ou parcial de estabelecimento.

Código 33 – Aplicar raticidas, produtos químicos para dedetização ou atividade congênera, defensivos agrícolas, agrotóxicos e demais substâncias prejudiciais à saúde em estabelecimento de prestação de serviços de interesse para a saúde, estabelecimentos industriais e comerciais e demais locais de trabalho, galerias, bueiros, porões, sótãos ou locais de possível comunicação com residências ou outros locais freqüentados por pessoas ou animais, sem os procedimentos necessários para evitar-se a exposição dessas pessoas ou animais a intoxicações ou outros danos à saúde.

Penalidades: Advertência; Multa; Interdição total ou parcial de estabelecimentos; Cassação do alvará de licença de funcionamento do estabelecimento.

CAPÍTULO III

DO AUTO DE INFRAÇÃO

Art. 122. As infrações às disposições deste Código serão apuradas em processo administrativo iniciado com a lavratura do auto de infração e punidas com a aplicação isolado ou cumulativa das penas previstas, observados o rito e os prazos estabelecidos neste capítulo.

§ 1º. Nos casos de infração em mais de um dispositivo legal, serão aplicadas tantas quantas forem às infrações.

§ 2º. As multas serão aplicadas de conformidade com o disposto no Anexo Único que faz parte integrante desta Lei.

Art. 123. O auto de infração será lavrado em 03 (três) vias, destinando-se a 1ª (primeira) via ao processo, a 2ª (segunda) via ao infrator e a 3ª (terceira) via ao fiscal altuante e conterà obrigatoriamente:

- I. O nome da pessoa física, razão social e denominação da pessoa jurídica ou entidade atuada, especificação de seu ramo de atividade e endereço completo.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PRESIDENTE JUSCELINO
ESTADO DE MINAS GERAIS

Rua Dr. Paulo Salvo, N.º 150 – Centro – 35.797-000
CNPJ-17.695.057/0001-55- Email-presjuscelino.mg@gmail.com

- II. A descrição do ato ou fato constitutivo da infração, o local, a hora e a data do procedimento;
- III. A disposição legal ou regulamentar infringida;
- IV. Indicação do dispositivo legal ou regulamentar que comina a penalidade a que está sujeito o infrator;
- V. O prazo para apresentação de recurso ao auto de infração;
- VI. O nome e cargo legíveis da autoridade atuante e sua assinatura, sob carimbo;
- VII. A assinatura do autuado ou, na sua ausência, de seu representante legal e, em caso de recusa de assinatura por parte do autuado ou seu representante legal, a notificação do Auto de Infração far-se-á por meio de carta registrada com aviso de recebimento ou ainda por meio de edital publicado na Imprensa Oficial ou afixado no placar da Prefeitura, quando o infrator se encontrar em local incerto e não sabido, considerando-se efetivada a notificação, 05 (cinco) dias após a publicação.

Art. 124. Os agentes atuantes são responsáveis pelas declarações e informações lançadas nos autos, sujeitando-se a sanções disciplinares, civis e criminais em caso de falsidade ou omissão culposa ou dolosa.

CAPÍTULO IV

DA NOTIFICAÇÃO

Art. 125. O infrator será notificado para ciência do auto de infração:

- I. Pessoalmente;
- II. Pelo correio ou por via postal;
- III. Por edital, se estiver em local incerto ou não sabido.

§ 1º. Se o infrator for notificado pessoalmente e recusar-se a exarar ciência, deverá essa circunstância ser mencionada expressamente pela autoridade que efetuou a notificação.

§ 2º. O edital referido no inciso III deste artigo será publicado uma única vez, em imprensa local, considerando-se efetivada a notificação 5(cinco dias) após a publicação.

Art. 126. Quando, apesar da lavratura do auto de infração, subsistir, ainda, para o infrator, obrigação a cumprir, será expedido edital fixando o prazo de 30 (trinta) dias para o seu cumprimento, observado o disposto no § 2º do artigo anterior.

PARÁGRAFO ÚNICO. O prazo para o cumprimento, da obrigação subsistente poderá ser reduzido ou aumentado, em casos excepcionais, por motivos de interesse público, mediante despacho fundamentado.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PRESIDENTE JUSCELINO

ESTADO DE MINAS GERAIS

Rua Dr. Paulo Salvo, N.º 150 – Centro – 35.797-000
CNPJ-17.695.057/0001-55- Email-presjuscelino.mg@gmail.com

CAPÍTULO V

DA DEFESA

Art. 127. O infrator poderá oferecer defesa ou impugnação do auto de infração no prazo de 15 (quinze) dias da sua notificação.

§ 1º. Antes do julgamento da defesa ou da impugnação a que se refere este artigo, deverá a autoridade julgadora ouvir o agente altuante, que terá o prazo de 10 (dez) dias para se pronunciar a respeito.

§ 2º. Apresentada ou não a defesa ou impugnação, o auto de infração será julgado pelo dirigente do órgão de vigilância sanitária.

Art. 128. O infrator será notificado, por escrito, da decisão proferida.

CAPITULO VI

DO TERMO DE COMPROMISSO

Art. 129. Poderá ser firmado termo de compromisso entre a autoridade sanitária e o infrator, fixando-se no próprio termo prazo para que sejam sanadas as irregularidades constatadas, de acordo com a complexidade do caso.

PARÁGRAFO ÚNICO. O não cumprimento do compromisso no prazo determinará o rito sumaríssimo para o processo, que será considerado concluso caso o infrator não apresente recurso no prazo de 15(quinze) dias.

Art. 130. O termo de compromisso será lavrado em duas (02) vias, destinando-se a primeira ao processo e conterà:

- I. a identificação do estabelecimento, constando o nome do infrator ou responsável, seu ramo de atividade e endereço;
- II. o número, série e data do auto de infração respectivo; o ato ou fato constitutivo da irregularidade constatada;
- III. o dispositivo legal ou regulamentar infringido;
- IV. o prazo concedido para sanar as irregularidades apontadas;
- V. a assinatura da autoridade sanitária e seu número de registro;
- VI. a assinatura do responsável pelo estabelecimento ou de seu representante legal.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PRESIDENTE JUSCELINO

ESTADO DE MINAS GERAIS

Rua Dr. Paulo Salvo, N.º 150 – Centro – 35.797-000
CNPJ-17.695.057/0001-55- Email-presjuscelino.mg@gmail.com

CAPITULO VI

DOS RECURSOS

Art. 131. Das decisões condenatórias poderá o infrator recorrer, dentro de igual prazo ao fixado para defesa, inclusive quando se tratar de multa.

Parágrafo Único. Mantida decisão condenatória, caberá recurso para autoridade superior, dentro da esfera governamental sob cuja jurisdição se haja instaurado o processo, no prazo de 20(vinte) dias de sua ciência ou notificação.

Art. 132. Não caberá recurso no caso de condenação definitiva da substância, produto ou equipamento em razão de laudo laboratorial confirmado em perícia de contraprova, ou nos casos de fraude, falsificação ou adulteração.

Art. 133. Ultimada a instrução do processo, uma vez esgotados os prazos para recurso sem a apresentação de defesa, ou apreciados os recursos, a autoridade sanitária concluirá o processo proferindo decisão que deverá ser publicada, por somente uma vez, em jornal de circulação local e afixada em quadro próprio na sede da Prefeitura Municipal para ciência da parte.

CAPÍTULO VII

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 134. As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária prescrevem em 5 (cinco) anos.

Art. 135. Os prazos a que se referem o artigo anterior correm ininterruptamente, aplicando-se, a respeito, as disposições do Código de Processo Civil Brasileiro.

Art. 136. Quando o atuado for analfabeto ou fisicamente incapaz, poderá o auto ser assinado "a rogo", na presença de duas testemunhas, ou, na falta destes, deverá ser feita à ressalva devida pela autoridade atuante.

Art. 137. Para cumprir as determinações desta Lei a autoridade fiscalizadora, no exercício de suas atribuições, terá livre acesso a todos os lugares, a qualquer dia e hora, onde houver necessidade de realizar a ação que lhe compete, podendo, sempre que fizer necessário, solicitar o concurso e proteção da autoridade policial.

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 facilite, imediatamente ou dentro de 24



PREFEITURA MUNICIPAL DE PRESIDENTE JUSCELINO

ESTADO DE MINAS GERAIS

Rua Dr. Paulo Salvo, N.º 150 – Centro – 35.797-000

CNPJ-17.695.057/0001-55- Email-presjuscelino.mg@gmail.com

(vinte e quatro) horas, se não for caso de urgência e denúncia/suspeita não seja de alto risco à saúde da população.

Art. 138. No caso de diligência fiscal para verificação ou levantamento, a sua obtenção por quem quer que seja, poderá ser suprimida com a intervenção judicial ou policial para a execução das medidas cabíveis e/ou ordenadas sem prejuízo das penalidades previstas.

Art. 139. Ficam sujeitos à Licença de Funcionamento Sanitário (Alvará) junto à Secretaria Municipal de Saúde todos os estabelecimentos que, pela natureza das atividades desenvolvidas, possam comprometer a proteção e a preservação da saúde pública individual ou coletiva.

PARÁGRAFO ÚNICO. A Secretaria Municipal de Saúde, através de normas técnicas especiais, e tendo em vista o ramo de atividades desenvolvidas, poderá exigir a Licença de Funcionamento Sanitário (Alvará) a outros estabelecimentos não previstos neste Código.

Art. 140. A Licença de Funcionamento Sanitário (Alvará) terá validade por 12 (doze) meses, e deverá ser renovado anualmente.

Art. 141. No caso de venda ou arrendamento de qualquer estabelecimento deverá ser requerido, de imediato, nova Licença de Funcionamento Sanitário (Alvará), ao adquirente ou arrendatário, a qual será expedida pelo órgão sanitário competente, após nova vistoria, na forma estabelecida nesta Lei, recolhendo a Licença (Alvará) anterior à Secretaria Municipal de Saúde.

§ 1º. As firmas responsáveis por estabelecimentos que possuam Licença de Funcionamento Sanitário (Alvará), durante as fases de processamento de transação comercial, devem notificar aos interessados da compra ou arrendamento a situação em que se encontram, em face das exigências deste Código.

§ 2º. Enquanto não se efetuar o competente pedido de baixa e devolução da Licença de Funcionamento Sanitário (Alvará), continua responsável pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento, a firma ou empresa, em nome da qual esteja a Licença de Funcionamento Sanitário (Alvará).

§ 3º. Adquirido o estabelecimento por compra ou arrendamento dos imóveis respectivos, a nova empresa é obrigada a cumprir todas as exigências sanitárias formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 142. 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PRESIDENTE JUSCELINO

ESTADO DE MINAS GERAIS

Rua Dr. Paulo Salvo, N.º 150 – Centro – 35.797-000
CNPJ-17.695.057/0001-55- Email-presjuscelino.mg@gmail.com

Art. 143. As taxas serão calculadas de acordo com as tabelas constantes do Código Tributário Municipal e serão arrecadadas:

- I. Em se tratando de Taxa de Alvará Sanitário, no ato de licenciamento ou expedição do Alvará Sanitário;
- II. Em se tratando de Taxa de Inspeção Sanitária, anualmente, de conformidade com Calendário Fiscal, quando se referir aos estabelecimentos já licenciados e tendo em vista a renovação anual de Licença de Funcionamento ou Alvará Sanitário.

Art. 144. Sujeito passivo das Taxas a que se referem os artigos anteriores são os proprietários dos estabelecimentos licenciados em geral, bem como todos aqueles sujeitos à fiscalização sanitária Municipal, na forma deste Código.

Art. 145. O Executivo Municipal expedirá os atos regulamentares que se fizerem necessários à fiel observância das disposições desta Lei.

Art. 146. Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, especialmente as Leis Municipais nºs.368 de 02 de março de 1998 e 455/2007 de 25 de abril de 2007.

Prefeitura Municipal de Presidente Juscelino/MG, 20 de dezembro 2013.


WARLEY PEREIRA ROSA
PREFEITO MUNICIPAL



PREFEITURA MUNICIPAL DE PRESIDENTE JUSCELINO

ESTADO DE MINAS GERAIS

Rua Dr. Paulo Salvo, N.º 150 – Centro – 35.797-000

CNPJ-17.695.057/0001-55- Email-presjuscelino.mg@gmail.com

ANEXO I

MULTAS A SEREM APLICADAS ÀS INFRAÇÕES DO ART. Nº. 121 DO CÓDIGO SANITÁRIO DO MUNICÍPIO DE PRESIDENTE JUSCELINO.

Código 01.....	.01 UFM
Código 02.....	.01 UFM
Código 03.....	.01 UFM
Código 04.....	.01 UFM
Código 05.....	.01 UFM
Código 06.....	.01 UFM
Código 07.....	2,5 UFM
Código 08.....	2,5 UFM
Código 09.....	2,5 UFM
Código 10.....	2,5 UFM
Código 11.....	10 UFM
Código 12.....	.01 UFM
Código 13.....	2,5 UFM
Código 14.....	.04 UFM
Código 15.....	2,5 UFM
Código 16.....	2,5 UFM
Código 17.....	10 UFM
Código 18.....	2,5 UFM
Código 19.....	.01 UFM
Código 20.....	.01 UFM
Código 21.....	.01 UFM
Código 22.....	.01 UFM
Código 23.....	2,5 UFM
Código 24.....	2,5 UFM
Código 25.....	.04 UFM
Código 26.....	10 UFM
Código 27.....	.01 UFM
Código 28.....	2,5 UFM
Código 29.....	2,5 UFM
Código 30.....	2,5 UFM
Código 31.....	.04 UFM
Código 32.....	.01 UFM
Código 33.....	.01 UFM
Código 33.....	.04 UFM