



Prefeitura Municipal de São João del-Rei

LEI Nº 2.768, de 10 de dezembro de 1991.

Estabelece o Código Sanitário
do Município de São João del'
Rei e dá outras providências.

A Câmara Municipal de São João del Rei apro
va e eu, Prefeito, sanciono a seguinte Lei:

PARTE I DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º - Todos os assuntos relacionados ' com a Inspeção e Fiscalização Sanitária Municipal serão regi- ' dos pelas disposições contidas nesta Lei, na regulamentação a ' ser posteriormente baixada pelo Executivo Municipal e as nor- ' mas técnicas especiais a serem determinadas pela Secretaria Mu ' nicipal de Saúde, respeitada no que couber, a Legislação Fede- ' ral e Estadual vigente.

Parágrafo Único - O regulamento e as normas técnicas especiais mencionadas neste artigo serão elaboradas, ' visando zelar pela saúde e bem estar da população.

Art. 2º - Constitui dever da Prefeitura ze- ' lar pelas condições sanitárias em todo território do Municí- ' pio, assistindo-lhe o dever de atuar no controle de endemias, ' surtos, bem como participar de campanhas de saúde pública, em ' perfeita consonância com as normas federais e estaduais.

Art. 3º - Sem prejuízo de outras atribui- ' ções assim conferidas, compete a Secretaria Municipal de Saú- ' de:

- a) exercer o Poder de Polícia Sanitária do ' Município;
- b) promover, orientar e coordenar estudos ' de interesse da Saúde Pública.

Art. 4º - Fica o Município autorizado a ce-



Prefeitura Municipal de São João del-Rei

lebrar convênios com órgãos federais e estaduais, visando melhor cumprimento desta Lei.

Parágrafo Único - Os convênios assinados nos termos desta Lei vigorarão após serem referendados pela Câmara Municipal de São João del Rei.

PARTE II

DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Art. 5º - Ficam adotadas nesta Lei as definições constantes da legislação federal e estadual de alimento, alimento "in natura", alimento enriquecido, alimento dietético, alimento de fantasia ou artificial, alimento irradiado, alimento sucedâneo, aditivo incidental, produto alimentício, coadjuvante, padrão de identidade e de qualidade, rótulo, embalagem análise de controle, análise prévia, órgão competente, laboratório oficial, autoridade fiscalizadora competente e estabelecimento.

Art. 6º - A ação fiscalizadora da autoridade sanitária municipal será exercida sobre os alimentos, o pessoal que lida com os mesmos, sobre os locais e instalações onde se fabrique, produza, beneficie, acondicione, conserve, deposite, armazene, transporte, distribua, venda ou consuma alimentos.

Parágrafo Único - A autoridade sanitária, nas enfermidades transmitidas por alimentos, poderá exigir e executar investigações, inquéritos e levantamentos epidemiológicos, junto a indivíduos e a grupos populacionais determinados, sempre que julgar oportuno, visando a proteção da Saúde Pública.

Art. 7º - Os gêneros alimentícios que sofram processo de acondicionamento ou industrialização, antes de serem dados ao consumo, ficam sujeitos a registro em órgão oficial e/ou exame prévio, análise fiscal e análise de controle.

Art. 8º - Em todas as fases de processamento desde as fontes de produção até o consumidor o alimento deve estar livre e protegido de contaminação física, química e biológica, proveniente do homem, dos animais e do meio ambiente.

§ 1º - Os produtos, substâncias, insumos ou outros devem ser oriundos de fontes aprovadas ou autorizadas pela autoridade sanitária, sendo apresentados em perfeitas condições de consumo e uso.



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

Art. 9º - Os produtos considerados impróprios para o consumo humano poderão ser destinados à alimentação animal, mediante laudo técnico de inspeção, ou à industrialização para outros fins que não de consumo humano.

Art. 10 - O destino final de qualquer produto considerado impróprio para o consumo humano será obrigatoriamente fiscalizado pela autoridade sanitária.

Art. 11 - A inutilização do alimento não será efetuada quando através de análise de laboratório oficial credenciado, ou ainda, de expedição de laudo técnico de inspeção, ficar constatado não ser o mesmo impróprio para o consumo imediato.

§ 1º - O alimento, nas condições previstas neste artigo, poderá, após sua interdição e apreensão, ser distribuído a instituições públicas ou privadas, desde que beneficiante, de caridade ou filantrópicas.

§ 2º - O mesmo procedimento será aplicado aos produtos e subprodutos de animais abatidos e aos demais gêneros alimentícios, quando oriundos de estabelecimentos não licenciados ou cuja procedência não possa ser comprovada.

Art. 12 - A critério da autoridade sanitária, poderá ser impedida a venda ambulante e em feiras, de produtos alimentícios que não puderem ser objeto desse tipo de comércio.

PARTE III

DOS ESTABELECIMENTOS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E CONGÊNERES

Art. 13 - Os estabelecimentos onde se fabriquem, produzam, preparem, beneficiem, acondicionam ou vendam alimentos, ficam sujeitos à regulamentação e normas técnicas expedidas pelo Executivo Municipal, e, só poderão funcionar mediante expedições de alvará de licença e sanitário.

§ 1º - O alvará previsto neste artigo, reno-



Prefeitura Municipal de São João del-Rei

vável anualmente, será concedido após fiscalização e inspeção e de verá ser conservado em lugar visível.

§ 2º - Nos estabelecimentos referidos neste artigo, será obrigatória a ficha de Inspeção Sanitária que ficará à disposição da autoridade competente, em local visível.

Art. 14 - Os estabelecimentos de industrialização e comercialização de alimentos devem estar instalados e equipados para os fins que se destinam, quer em unidades físicas, quer em maquinaria e utensílios diversos, em razão da capacidade de produção como se propõem operar.

§ 1º - É proibido elaborar, extrair, fabricar, manipular, armazenar, 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.

§ 2º - Todas as máquinas, aparelhos e demais instalações destes estabelecimentos, deverão ser mantidos em perfeitas condições de higiene e funcionamento.

PARTE IV

DO SANEAMENTO, DA HIGIENE DAS HABITAÇÕES E DAS VIAS PÚBLICAS

Art. 15 - A Secretaria Municipal de Saúde, através do Departamento de Fiscalização Sanitária, no que lhe couber, adotará providências para a solução dos problemas de saneamento.

Art. 16 - É obrigatória a ligação de toda construção considerada habitável à rede pública de abastecimento de água e aos coletores públicos de esgoto sempre que existente.

§ 1º - Quando não existirem rede pública de abastecimento de água ou coletores de esgoto, a repartição sanitária competente indicará as medidas a serem adotadas e executadas.

§ 2º - Constitui obrigação do proprietário do imóvel a execução de instalações domiciliares adequadas de abastecimento de água potável e de remoção de esgotos, cabendo ao ocupante do imóvel zelar pela necessária conservação.

Art. 17 - As habitações, os terrenos não edificados e construções em geral obedecerão aos requisitos mínimos



Prefeitura Municipal de São João del-Rei

de higiene indispensáveis à proteção da saúde.

Art. 18 - Processar-se-ão em condições que não afetem a estética, nem tragam malefícios ou inconvenientes à saúde e ao bem estar coletivos ou do indivíduo, a coleta, a remoção e o destino do lixo.

PARTE V

DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 19 - Ficam sujeitos ao alvará de licença e sanitário, à regulamentação e às normas técnicas especiais, todos os estabelecimentos que, pela natureza das atividades desenvolvidas, possam comprometer a proteção e a preservação da saúde pública, individual e coletiva.

Art. 20 - A autoridade fiscalizadora competente no âmbito de suas atribuições, terá livre acesso a todos os lugares qualquer dia e hora, onde houver necessidade de exercer ação que lhe é atribuída, no Município.

Parágrafo Único - Para cumprir as determinações do disposto neste artigo, a autoridade sanitária solicitará a proteção policial sempre que se fizer necessária.

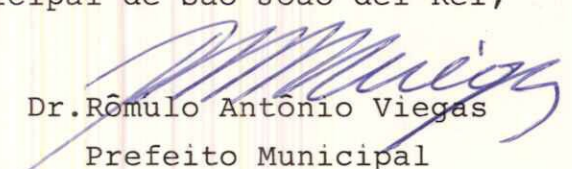
Art. 21 - A regulamentação desta Lei estabelecerá as normas a que se deverá obedecer, e a imposição de sanções administrativas e penais, relativas as infrações e seus dispositivos.

Art. 22 - As taxas e multas que a regulamentação desta Lei vier a estabelecer serão fixados com base na UFP - Unidade Fiscal da Prefeitura Municipal de São João del Rei, vigente neste Município.

Art. 23 - A Prefeitura Municipal de São João del Rei regulamentará a presente Lei dentro de 120 (cento e vinte) dias de sua publicação.

Art. 24 - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de São João del Rei,
de novembro de 1991.


Dr. Rômulo Antônio Viegas
Prefeito Municipal

Dr. Antônio Taier
Secretário Municipal de Saúde



Prefeitura Municipal de São João del-Rei

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA DO MUNICÍPIO DE SÃO JOÃO DEL REI

PARTE I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - O Poder de Vigilância Sanitária do Município de São João del Rei tem como finalidade promover normas para o controle de Inspeção e Fiscalização Sanitária:

- I - da higiene das habitações, seus anexos e lotes vagos;
- II - dos estabelecimentos industriais e comerciais constantes deste regulamento, bem como daqueles de peculiar interesse da saúde pública;
- III - das condições de higiene da produção, conservação, manipulação, beneficiamento, fracionamento, acondicionamento, armazenamento, transporte, distribuição, comercialização, consumo de alimentos em geral e do uso de aditivos alimentares;
- IV - dos mercados, feiras livres, ambulantes de alimentos e congêneres;
- V - das condições sanitárias dos logradouros públicos, dos locais de esporte e recreação, dos acampamentos públicos, bem como dos estabelecimentos de diversões públicas em geral;
- VI - das condições sanitárias dos hotéis, motéis, pensões e estabelecimentos afins;
- VII - das condições sanitárias das barbearias, salões de cabeleiros, institutos de beleza e dos estabelecimentos afins;
- VIII - das condições sanitárias das lavanderias para uso público;
- IX - das condições sanitárias das casas de banho, massagens, saunas e estabelecimentos afins para uso público;
- X - da qualidade e das condições de higiene dos estabelecimentos comerciais;



Prefeitura Municipal de São João del-Rei

- XI - das condições de saúde e higiene das pessoas que trabalhem em estabelecimentos sujeitos' ao Alvará de Licença e sanitário;
- XII - das condições das águas destinadas ao estabelecimento público e privado;
- XIII - das condições sanitárias da coleta e destino das águas servidas e esgotos sanitários;
- XIV - das condições sanitárias decorrentes da coleta, transporte e destino de lixo e refugos' industriais;
- XV - das condições sanitárias dos abrigos destinados a animais, localizados no território do' Município;
- XVI - do controle de endemias e surtos, bem com' das campanhas de saúde pública em perfeita' consonância com as normas federais e estaduais;
- XVII - do levantamento epidemiológico e inquérito' sanitário;
- XVIII - das agências funerárias e velórios;
- XIX - das zoonoses.

Parágrafo Único - Executado o inciso I, todos os estabelecimentos regulados no presente artigo deverão possuir Alvará de Licença e Sanitário renovável anualmente junto ao Departamento de Fiscalização Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde e Secretaria Municipal da Fazenda.

PARTE II

DO SANEAMENTO BÁSICO

CAPÍTULO I

DAS ÁGUAS DE ABASTECIMENTO

PÚBLICO PRIVADO

Art. 2º - Compete ao órgão responsável pelo abastecimento de água e exame periódico de suas redes e demais instalações, com o objetivo de constatar a possível existência de fatores que possam prejudicar a saúde da comunidade.

§ 1º - Compete ao órgão credenciado pelo poder público a implantação, manutenção e funcionamento da rede de abastecimento de água de São João del Rei.



Prefeitura Municipal de São João del-Rei

§ 2º - Compete ao órgão credenciado pelo poder público, a fluoretação das águas de abastecimento público.

Art. 3º - Sempre que o órgão competente da saúde pública municipal detectar a existência de anormalidade ou falha de sistema de abastecimento de água, oferecendo risco à saúde, comunicará o fato aos responsáveis para imediatas medidas corretivas.

Art. 4º - É obrigatória a ligação de toda construção considerada habitável à rede pública de abastecimento de água, sempre que existente.

Parágrafo Único - Ficam os estabelecimentos comerciais ou industriais obrigados às disposições constantes da PARTE II deste regulamento, naquilo que couber, a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 5º - Todos os reservatórios de água potável deverão sofrer limpeza e desinfecção periódicas, de preferência com cloro ou seus compostos ativos, e permanecer devidamente tampados.

Art. 6º - A execução de instalações domiciliares adequadas de abastecimento de água 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. 7º - Será permitida a abertura de poços ou aproveitamento de fontes para fornecimento de água potável onde não houver sistemas de abastecimento de água, desde que satisfeitas as condições higiênicas reguladas por normas técnicas específicas.

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

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

§ 3º - Todo poço escavado deverá possuir:

- a) paredes impermeabilizadas;
- b) tampa de concreto;
- c) extração de água por meio de bomba elétrica ou manual;
- d) dispositivo que desvie as águas de chuva e calçada de cimento em torno



Prefeitura Municipal de São João del-Rei

do poço com um caimento tal que evite a acumulação de águas nessa calçada.

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

CAPÍTULO II

DAS ÁGUAS SERVIDAS E REDES COLETORAS DE ESGOTO

Art. 8º - Todos os prédios residenciais, comerciais, industriais, com instalações em logradouros públicos, localizados em áreas servidas por sistema oficial de 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. 9º - A ninguém é lícito, sob qualquer pretexto, impedir ou dificultar o livre escoamento das águas pelos canos, valas, sarjetas ou canais das vias públicas, danificando-os ou obstruindo-os.

Art. 10 - Toda ligação clandestina de esgotos domésticos ou de outras procedências feitas às galerias de águas pluviais deverá ser desconectada desta e ligada à rede pública coletora.

§ 1º - Todos os prédios, de qualquer espécie, ficam obrigados a fazer uso de fossas sépticas para tratamento de esgotos, com adequado destino final dos efluentes, desde que não haja rede oficial coletora de esgoto, de acordo com o modelo fornecido pela Secretaria Municipal de Saúde.

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

§ 3º - Nas regiões periféricas poderão ser tomadas outras medidas técnicas de acordo com o interesse e a conveniência da saúde pública.

Art. 11 - As fossas sépticas devem satisfazer, no



Prefeitura Municipal de São João del-Rei

mínimo, às condições especificadas nos parágrafos deste artigo.

§ 1º - Receberem todos os despejos domésticos ou qualquer outro despejo de características semelhantes.

§ 2º - Não receberem águas pluviais, nem despejos industriais que possam prejudicar o seu funcionamento.

§ 3º - Terem capacidade adequada ao número de pessoas a atender.

§ 4º - Serem construídas com material de durabilidade e estanqueidade adequadas ao fim a que se destinam.

§ 5º - Terem facilidade de acesso, tendo em vista a necessidade periódica de remoção de lodo digerido ou sucção de dejetos.

§ 6º - Que não se observem odores desagradáveis, presença de insetos ou outros inconvenientes.

§ 7º - Não haja poluição ou contaminação do solo nem da água capaz de afetar a saúde de pessoas ou animais, direta ou indiretamente.

CAPÍTULO III

DA HIGIENE DAS HABITAÇÕES

Art. 12 - As habitações, obedecerão aos requisitos mínimos de higiene indispensáveis à proteção da saúde, sendo consideradas insalubres, as residências que:

- I - Forem edificadas sobre terreno úmido ou alagadiço.
- II - Apresentem falta de asseio geral no seu interior e dependências.
- III - Não dispuserem de abastecimento de água suficiente e as indispensáveis instalações sanitárias.

Parágrafo Único - Os proprietários ou inquilinos destas residências estão sujeitos à intimação, multa e interdição, a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 13 - Os terrenos não edificadas e/ou inhabitáveis deverão ser mantidos limpos e protegidos por muro de alvenaria ou cerca, a critério da autoridade sanitária competente.



Prefeitura Municipal de São João del-Rei

CAPÍTULO IV DA COLETA E DA DISPOSIÇÃO DO LIXO

Art.14 - Processar-se-ão, em condições que não afetem a estética, nem tragam malefícios ou inconvenientes à saúde e ao bem-estar coletivo ou do indivíduo, a disposição, a coleta, a remoção, o acondicionamento e o destino final do lixo.

§ 1º - Não poderá ser o lixo utilizado, quando "in natura" para alimentação de animais.

§ 2º - Não poderá o lixo ser depositado sobre o solo.

§ 3º - Não poderá o lixo ser queimado ao ar livre.

§ 4º - Não poderá o lixo ser lançado em água de superfície.

§ 5º - É terminantemente proibido o acúmulo nas habitações e nos terrenos a elas pertencentes ou terrenos vazios de resíduos alimentares ou qualquer outro material que contribua para a proliferação das larvas de moscas e de outros insetos e animais daninhos.

§ 6º - O lixo séptico e os restos alimentares dos hospitais poderão ser incinerados nos próprios hospitais ou recolhidos através da coleta especial feita pelo órgão municipal competente ou credenciado.

§ 7º - Não será permitido, em nenhuma hipótese, a utilização de restos de alimentos e lavagem provenientes de estabelecimentos hospitalares e congêneres.

§ 8º - Compete ao órgão credenciado pelo poder público municipal a coleta e o destino final do lixo.

Art.15 - É proibido aterrar vias e logradouros públicos, quintais e terrenos baldios com lixo, entulho ou quaisquer detritos.

PARTE III DOS ALIMENTOS CAPÍTULO I DAS CONSIDERAÇÕES INICIAIS E DEFINIÇÕES

Art. 16 - Os assuntos pertinentes à defesa e à pro



Prefeitura Municipal de São João del-Rei 7

teção da saúde individual ou coletiva, no que concerne a alimentos, em todas as etapas de sua produção até o seu consumo no comércio, serão regulados em todo o Município pelas disposições ' deste regulamento.

Art.17 - Para os efeitos desta regulamentação con-sidera-se:

- I - ALIMENTO: Toda substância ou mistura de subs-tâncias no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinado a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento.
- II - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR: Toda substância de o-rigem vegetal ou animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento precise so- ' frer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica.
- III - ALIMENTO "IN NATURA" - Todo alimento de origem vegetal e animal cujo consumo imediato se exi- jam, apenas a remoção da parte não comestível' e de tratamento indicados para a sua perfeita' higienização e conservação.
- IV - ALIMENTO ENRIQUECIDO: Todo alimento que tenha' sido adicionado de substância nutriente com a' finalidade de reforçar o seu valor nutritivo.
- V - ALIMENTO DIETÉTICO: Todo alimento elaborado pa- ra regimes alimentares especiais, destinado a' ser ingerido por seres sadios ou doentes.
- VI - ALIMENTO DE FANTASIA OU ARTIFICIAL: Todo ali- mento preparado com objetivo de imitar alimen- to natural e em cuja composição entre, prepon- derantemente, substância não encontrada no ali- mento a ser imitado.
- VII - ALIMENTO IRRADIADO: Todo alimento que tenha si- do intencionalmente submetido à ação de radia- ' ções ionizantes, com a finalidade de preservá- lo ou para outros fins lícitos, obedecidas as' normas que vierem a ser elaboradas pelo órgão' competente da União.
- VIII - ADITIVO INTENCIONAL: Toda substância ou mistu-



ra de substâncias dotadas ou não de valor nutritivo, ajuntada ao alimento com a finalidade de impedir alterações, manter, 'conferir ou intensificar seu aroma, cor e sabor, modificar ou manter seu estado físico geral ou exercer qualquer ação exigida para uma boa tecnologia de fabricação do alimento.

- IX - ADITIVO INCIDENTAL: Toda substância residual ou migrada, presente no alimento em decorrência dos tratamentos prévios a que tenham sido submetidos a "matéria-prima a alimentar" e o alimento "in natura" e do 'contato do alimento com os artigos e utensílios empregados nas suas diversas fases de fabrico, manipulação, embalagem, estocagem, transporte ou venda.
- X - ALIMENTO SUCEDÂNEO: Todo alimento elaborado par substituir alimento natural, assegurando o valor nutritivo deste.
- XI - COADJUVANTE DA TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO: Substâncias ou mistura de substâncias empregadas com a finalidade de exercer a 'ação transitória em qualquer fase do fabrico do alimento e deles retiradas, inativas e/ou transformadas, em decorrência' do processo tecnológico utilizado, antes da obtenção do produto final.
- XII - PRODUTOS ALIMENTARES: Todo alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento "in natura", adicionado ou não, de 'outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado.
- XIII - PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE: O estabelecido pelo órgão competente da União, 'dispondo sobre a denominação, definição e composição de alimentos, matérias-primas' alimentares, alimentos "in natura" e aditivos intencionais, fixando requisitos de higiene, formas de envasamento e rotula-'tem, métodos de amostragem e análise.



- XIV - RÓTULO: Qualquer identificação impressa ou litografada bem como os dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou decalcação, aplicados sobre recipiente, vasilhame, envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente.
- XV - EMBALAGEM: Qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, guardado, empacotado ou envasado.
- XVI - PROPAGANDA: A difusão por qualquer meio de indicação e a distribuição de alimentos relacionados com a venda e o emprego de matéria-prima alimentar, alimento "in natura", ou materiais utilizados no fabrico ou preservação, objetivando promover ou incrementar o seu consumo.
- XVII - ANÁLISE DE CONTROLE: Aquela que é efetuada após o registro do alimento, quando de sua entrega ao consumo, e que servirá para comprovar a sua conformidade com respectivo padrão de identidade e qualidade ou com as normas técnicas especiais, ou ainda com o relatório e o modelo do rótulo anexado ao requerimento que deu origem ao registro.
- XVIII - ANÁLISE PRÉVIA: A análise que percebe o registro de aditivos, embalagens, equipamentos ou utensílios, e de coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos.
- XIX - ANÁLISE FISCAL: A efetuada sobre o alimento colhido pela autoridade fiscalizadora competente e que servirá para verificar a sua conformidade com os dispositivos deste regulamento e de suas normas técnicas especiais.
- XX - ESTABELECIMENTO: O local onde se fabrique, produza, manipule, beneficie, acondicione, conserve, transporte, armazene, deposite para venda, distribua ou venda alimento, matéria-prima alimentar, alimento "in natura", aditivos intencio



Prefeitura Municipal de São João del-Rei

nais, materiais, artigos e equipamentos destinados a entrar em contato com os mesmos.

- XXI - ÓRGÃO COMPETENTE: O órgão competente da União, bem como os órgãos federais, estaduais, municipais, dos territórios e do Distrito Federal, congêneres, devidamente credenciados.
- XXII - AUTORIDADE FISCALIZADORA COMPETENTE: O servidor legalmente autorizado pelo órgão competente da Secretaria Municipal de Saúde.
- XXIII - LABORATÓRIO OFICIAL: O órgão técnico específico do Ministério da Saúde, bem como órgãos congêneres da Secretaria de Saúde do Estado e do Município.

Parágrafo Único - Considera-se ainda:

- a) COMÉRCIO AMBULANTE: Para efeitos deste regulamento, toda e qualquer forma de atividade lucrativa, de caráter eventual ou transitória, que se exerça de maneira itinerante, nas vias e logradouros públicos, ou que realize vendas a domicílio;
- b) SERVIÇOS TEMPORÁRIOS: O estabelecimento, comércio ou vendedor ambulante que opere em local, por um período que não exceda a 21 (vinte e um) dias e que esteja ligado a atividades festivas;
- c) MATERIAL RESISTENTE À CORROSÃO: Material que mantenha as características originais de sua superfície sob influência prolongada de alimentos, compostos para limpeza ou soluções desinfetadas ou outras que possam entrar em contato com o mesmo;
- d) APROVEITAMENTO CONDICIONAL: Utilização parcial ou total de um alimento ou matéria-prima alimentar, inadequado para o consumo humano direto, que, após tratamento, adquiere condições para seu consumo, seja na alimentação do homem, seja na alimentação de animais.
- XXIV - ANÁLISE DE ROTINA: A efetuada sobre o alimento coletado pela autoridade sanitária competente, sem que se atribua suspeita à sua qualidade, e que servirá para avaliação e acompanhamento da



Prefeitura Municipal de São João del-Rei

qualidade, dos produtos, de acordo com os padrões legais vigentes.

CAPÍTULO II

DO REGISTRO

Art.18 - Todo e qualquer alimento só poderá ser exposto ao consumo após seu registro no órgão competente da União ou por ela delegado.

§ 1º - O registro concedido será válido em todo território nacional, com duração máxima de 10(dez) anos, a contar de sua aprovação.

§ 2º - O registro de que trata este artigo não exclui aqueles, exigidos por Lei para outras finalidades, que não as de exposições à venda ou entrega ao consumo.

Art. 19 - Estão igualmente obrigados ao registro no órgão competente:

- a) os aditivos intencionais;
- b) as embalagens;
- c) os equipamentos e utensílios revestidos internamente de resinas e substâncias poliméricas que entram em contato com alimentos, inclusive os de uso doméstico;
- d) os coadjuvantes da tecnologia alimentar.

Art. 20 - Ficam dispensados do registro:

- I - as matérias-primas alimentares e os alimentos "in natura";
- II - os aditivos intencionais e os coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos, quando dispensados por Resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões para alimentos (CNNPA) ou órgão que substitua;
- III - os produtos alimentícios, destinados à preparação de alimentos industrializados, desde que incluídos em resolução da (CNNPA) ou órgão que a substitua.
- IV - os alimentos que não estão sujeitos a registro, mas são de interesse da saúde pública municipal, elaborados no próprio estabelecimen-



Prefeitura Municipal de São João del-Rei

to, apesar de ter sua comercialização restrita ao estabelecimento, estão sujeitos à análise prévia, fiscal e de controle, garantindo assim a qualidade para o consumo.

CAPÍTULO III DA ROTULAGEM

Art. 21 - Os rótulos de alimentos e aditivos intencionais deverão estar de acordo com este regulamento e demais dispositivos legais que regem o assunto.

Parágrafo Único - As disposições deste artigo se aplicam aos aditivos intencionais e produtos alimentícios dispensados de registro, bem como às matérias-primas alimentares e alimentos "in natura", quando acondicionados em embalagens que os caracterizem.

Art. 22 - Os rótulos deverão mencionar, em caracteres perfeitamente legíveis.

- I - a qualidade, a natureza e o tipo do alimento, observando a definição, a descrição e a classificação estabelecida no respectivo padrão de identidade e qualidade;
- II - nome ou marca de alimento;
- III - nome da empresa responsável;
- IV - endereço completo da firma responsável;
- V - número de registro do alimento do órgão competente da União se for o caso;
- VI - indicação, se for o caso, de aditivo intencional, mencionando e indicando o código de identidade correspondente;
- VII - número de identificação da partida e lote, ou data de fabricação, quando se tratar de alimento perecível;
- VIII - o peso ou o volume líquido;
- IX - outras indicações que venham a ser fixadas em regulamento ou Normas Técnicas Especiais.

§ 1º - Todos os dizeres do rótulo deverão ser redigidos em Português, e, contendo palavras em idioma estrangeiro, deverão trazer a respectiva tradução, salvo em se tratando



de denominação universalmente consagrada.

§ 2º - Os rótulos de alimentos destinados à exportação poderão ter as indicações exigidas pela Lei do país a que se destinam.

§ 3º - Os rótulos dos alimentos destruídos, total ou parcialmente, de um de seus componentes normais devem mencionar a alteração autorizada.

§ 4º - Os nomes científicos que forem inscritos nos alimentos devem, sempre que possível, ser acompanhados da denominação comum correspondente.

Art. 23 - Os rótulos de alimentos de fantasia ou artificiais não podem mencionar indicações especiais de qualidade, nem trazer menções, figuras ou desenhos que possibilitem falsa interpretação ou que induzam o consumidor em erro ou engano quanto à sua origem, natureza ou composição.

Art. 24 - Os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão conter a declaração "colorido artificialmente".

§ 1º - A expressão "colorido artificialmente" deve ser seguida do código do corante.

§ 2º - O estabelecimento neste artigo e no § 1º deverá constar no painel do rótulo, em forma facilmente localizável e legível.

Art. 25 - Os rótulos dos alimentos enriquecidos, dos alimentos dietéticos e de alimentos irradiados deverão trazer a respectiva indicação em caracteres facilmente legíveis.

Parágrafo Único - A declaração de "Alimento Dietético" deverá ser acompanhada da indicação do tipo de regime a que se destina o produto, expressa em linguagem de fácil entendimento.

Art. 26 - As declarações superativas de qualidade de um alimento só poderão ser mencionadas na respectiva rotulação em consonância com a classificação constante do respectivo padrão de identidade e qualidade.

Art. 27 - Não poderão constar da rotulagem denominações, designações, nomes geográficos, símbolos, figuras, desenhos ou indicações que possibilitem interpretação falsa, erro ou confusão quanto à origem, procedência, natureza, composição ou



qualidade do alimento, ou que lhe atribuem qualidades ou características nutritivas superiores àquelas que realmente possuem.

Art. 28 - A venda de alimentos a granel será regulamentada pela autoridade sanitária municipal, consoante com a legislação federal específica.

CAPÍTULO IV DOS ADITIVOS

Art. 29 - Só será permitido o emprego de aditivo intencional quando:

- I - comprovada a sua inocuidade;
- II - não induzir o consumidor a erro ou confusão;
- III - utilizado no limite permitido pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos ou órgão que a substitua;
- IV - satisfazer seu padrão de identidade e qualidade;
- V - estiver registrado no órgão competente da União.

Parágrafo Único - Os aditivos intencionais registrados terão automaticamente cancelados os seus registros, quando nova concepção científica ou tecnológica vier a condenar o seu emprego no alimento.

CAPÍTULO V DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art. 30 - São adotados e serão observados pela Secretaria Municipal de Saúde os padrões de identidade e qualidade estabelecidos para cada tipo ou espécie de alimento 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, co-



Prefeitura Municipal de São João del-Rei

mestível e de qualidade comercial;

- III - aditivos intencionais 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.

§ 1º - Os requisitos de higiene, adotados e observados, abrangerão também o padrão microbiológico do alimento e o limite residual de pesticidas e contaminantes toleráveis.

§ 2º - Os padrões de identidade e qualidade poderão ser revistos, na forma da legislação em vigor e por iniciativa do poder público, ou a requerimento da parte interessada, devidamente fundamental.

§ 3º - Poderão ser aprovados subpadrões de identidade e qualidade, devendo os alimentos por eles abrangidos ser embalados e rotulados de forma a distingui-los do alimento padronizado correspondente.

§ 4º - Os alimentos de fantasia ou artificiais, ou ainda não padronizados, deverão obedecer, na sua composição, às especificações que tenham sido declaradas e aprovadas por ocasião do respectivo registro.

§ 5º - Os alimentos sucedâneos deverão ter aparência diferente daquela dos alimentos genuínos ou permitir, por outra forma, a sua identificação, de acordo com as disposições da legislação vigente.

Art. 31 - Caso ainda não exista padrão de identidade e qualidade estabelecido pelo órgão competente para determinado alimento, serão adotados os preceitos bromatológicos constantes dos regulamentos federais vigentes ou, na sua falta, os dos regulamentos estaduais e/ou municipais pertinentes.

Parágrafo Único - Os casos de divergência na interpretação dos dispositivos a que se refere este artigo serão esclarecidos pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, ou órgão que a substitua.

CAPÍTULO VI DA VIGILÂNCIA DOS ALIMENTOS



Art.32 - O policiamento da autoridade sanitária se rá exercido sobre os alimentos, pessoal que os manipula e sobre' os locais e instalações onde se fabricam, produzem, beneficiam,' manipulam, acondicionam, conservam, depositam, armazenam, transportam, distribuem, comercializam ou consomem alimentos.

§ 1º - Os produtos, substâncias, insumos ou outros devem-se apresentar em perfeitas condições para o consumo.

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

Art.33 - Os gêneros alimentícios devem, obrigatoriamente, ser protegidos por invólucros próprios e adequados no' armazenamento, transporte, exposição e comércio.

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

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

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

Art. 34 - O alimento só poderá estar exposto à ven da devidamente protegido contra a contaminação, mediante disposi tivos ou invólucros adequados.

Art. 35 - Os utensílios e recipientes dos estabele cimentos onde se preparam e/ou consomem alimentos deverão ser la vados e higienizados adequadamente, ou serão usados recipientes' descartáveis, sendo inutilizados após seu uso.

Art. 36 - Os alimentos serão sempre e obrigatoria mente mantidos afastados de saneantes, desinfetantes, solventes, combustíveis líquidos, produtos de perfumaria, limpeza e congêne res.



Prefeitura Municipal de São João del-Rei

Art. 37 - É proibido sobrepor bandejas, pratos e outros recipientes desprovidos de cobertura e contendo alimentos.

Art. 38 - Na industrialização e comercialização de alimentos e na preparação de refeições, deve ser restrito o contato manual direto, fazendo-se uso apropriado de processos mecânicos, circuitos fechados, utensílios e outros dispositivos.

x Art. 39 - As peças, manquinarias, utensílios, recipientes, equipamentos outros e embalagens que venham a entrar em contato com alimentos nas diversas fases de fabricação, produção, manipulação, beneficiamento, conservação, transporte, armazenamento, depósito, distribuição, comercialização e outras quaisquer situações, não devem intervir nocivamente com os mesmos, alterar o seu valor nutritivo, ou as suas características organolépticas, devendo ser mantidas limpas e livres de sujidades, poeiras, insetos e outras contaminações.

SEÇÃO I

COLHEITA DE AMOSTRAS E ANÁLISE FISCAL

Art. 40 - Compete à autoridade fiscalizadora realizar periodicamente, ou quando necessário, colheitas de amostras de alimentos, matérias-primas para alimentos, aditivos, coadjuvantes, para efeito de análise fiscal.

Art. 41 - A colheita de amostra será feita sem apreensão do produto, quando se tratar de análise de rotina.

Parágrafo Único - Se o resultado da análise de rotina for condenatório, a autoridade sanitária poderá efetuar nova colheita de amostra, para análise fiscal, com apreensão do produto, lavrando o Auto de Apreensão e Depósito.

Art. 42 - A colheita de amostra para análise fiscal ou de rotina, com ou sem apreensão de alimento ou material relacionado, será feita pela autoridade fiscalizadora competente, que lavrará Auto de colheita de Amostra em 3(três) vias assinadas por ela, pelo possuidor ou responsável pelo produto e, na ausência ou recusa deste, por duas testemunhas, se possível especificando-se no auto a natureza e outras características do alimento ou material relacionado.

§ 1º - A amostra representativa do alimento ou



material relacionado será dividida em 3(três) partes, tornada individualmente invioladas e autenticadas no ato da colheita, sendo uma delas entregue ao proprietário ou responsável pelo produto para servir de contraprova, e as duas outras encaminhadas imediatamente ao laboratório oficial ou credenciado.

§ 2º - As amostras referidas neste artigo serão colhidas em quantidade adequada à realização dos exames e perícias, de conformidade com os métodos oficialmente adotados.

§ 3º - Se a quantidade ou fácil alterabilidade da mercadoria não permitir respectivamente a colheita das amostras de que trata o § 1º deste artigo ou a sua conservação nas condições em que foram colhidas, será a mesma levada de imediato para o laboratório oficial ou credenciado, onde na presença do possuidor ou responsável pelo produto e do perito por ele indicado, ou, na sua falta, de duas testemunhas, será efetuada a análise fiscal.

Art.43 - Concluída a análise fiscal, o laboratório oficial ou credenciado remeterá o laudo respectivo, em 3 (três) vias, no mínimo, à autoridade fiscalizadora competente, a qual, por sua vez, encaminhará uma das vias ao possuidor ou responsável e outra ao produtor do alimento, e com a terceira via instruirá o processo, se for o caso.

§ 1º - Se a análise comprovar infração de qualquer preceito deste regulamento ou da legislação federal ou estadual específica, a autoridade fiscalizadora competente lavrará Auto de Infração.

§ 2º - Constará do Auto de Infração o prazo de 10 (dez) dias para que o infrator interponha recurso, requerendo perícia de contraprova.

§ 3º - No caso de produtos perecíveis, esse prazo será de 72 (setenta e duas) horas.

§ 4º - Decorridos os prazos de que trata os §§ 2º e 3º deste artigo, sem que o infrator tenha apresentado recurso ou requerido perícia de contraprova, a autoridade competente dará prosseguimento às medidas legais cabíveis.

§ 5º - Se o resultado da análise for condenatório e se referir a amostra em fiscalização de rotina, sem apreensão do produto, efetuar-se-á apreensão e depósito do produto ainda existente, devendo neste caso, proceder a nova colheita de amostra.



Prefeitura Municipal de São João del-Rei

§ 6º - A autoridade sanitária competente dará ciência do resultado da análise ao possuidor ou responsável pelo produto, sempre e obrigatoriamente, mesmo quando não tiver sido caracterizada a infração, bem como ao produtor, se necessário.

Art. 44 - A perícia de contraprova será efetuada sobre a amostra de contraprova em poder do possuidor ou responsável pelo produto no laboratório oficial ou credenciado, que tenha realizado a análise fiscal, na presença do perito do laboratório que expediu o laudo condenatório, do perito indicado pelo requerente e, opcionalmente, na presença da autoridade fiscalizadora competente.

§ 1º - O requerimento da perícia de contraprova indicará desde logo o perito, devendo a indicação recair em profissional que preencha os requisitos legais.

§ 2º - Serão fornecidas todas as informações solicitadas pelo perito do requerente, inclusive relativas à análise fiscal condenatória e demais documentos que julgar necessários.

§ 3º - O possuidor ou responsável pelo produto apresentará a amostra sob sua guarda na data fixada para perícia de contraprova.

§ 4º - A perícia de contraprova não será realizada quando a amostra de que trata o parágrafo anterior apresentar indícios de violação.

§ 5º - Na hipótese do parágrafo anterior, será lavrado o Auto de Infração e efetuada nova colheita, seguindo-se normalmente o processo administrativo.

§ 6º - Os peritos lavrarão ata de tudo aquilo que ocorrer na perícia de contraprova.

§ 7º - A ata de que trata o parágrafo anterior ficará arquivado no laboratório oficial ou credenciado.

§ 8º - O requerente receberá uma cópia da referida ata, podendo outra cópia ser entregue ao perito do requerente, mediante recibo em ambos os casos.

Art. 45 - Aplicar-se-á à contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, podendo, se houver anuência dos peritos, ser empregada outra técnica.

Art. 46 - Em caso de divergência entre os peri-



tos quanto ao resultado da análise fiscal condenatória, ou discordância entre os resultados desta última com o da perícia da contraprova, caberá recurso da parte interessada ou do perito responsável pela análise condenatória à autoridade competente, devendo esta determinar a realização de novo exame pericial sobre a segunda amostra em poder do laboratório oficial ou credenciado.

§ 1º - O recurso de que trata este artigo deverá ser interposto no prazo de 10 (dez) dias, contados da data de conclusão da perícia de contraprova.

§ 2º - A autoridade que receber o recurso deverá decidir sobre o mesmo no prazo de 10 (dez) dias, contados da data de seu recebimento.

§ 3º - Esgotado o prazo referido no § 2º deste artigo, sem decisão do recurso, prevalecerá o resultado da perícia de contraprova.

Art. 47 - No caso de partida cujo valor seja igual ou superior a 500 UFP, confirmada a condenação do alimento em perícia de contraprova, poderá o interessado solicitar nova retirada de amostras, aplicando-se técnica de amostragem estatística adequada.

Parágrafo Único - Excetuando-se os casos de presença de organismos patogênicos ou suas toxinas, considerar-se-á liberada a partida que indicar um índice de alteração ou deterioração inferior a 10% (dez por cento) de seu total, após seleção cabível.

Art. 48 - No caso de produtos condenados, oriundos de outras unidades da federação, o resultado da análise condenatória será obrigatoriamente comunicado ao órgão federal competente ou congênere da unidade federativa de procedência do produto.

SEÇÃO II

DA QUALIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS

Art. 49 - Só poderão ser dados à venda ou expostos ao consumo alimentos próprios para tal finalidade, sendo assim considerados os que:

I - estejam em perfeito estado de conservação:



- II - por sua natureza, composição e circunstância de produção, fabricação, beneficiamento, fracionamento, acondicionamento, distribuição, comercialização e quaisquer atividades relacionadas com os mesmos, não sejam nocivos à sua saúde, não tenham o seu valor nutritivo prejudicado e não apresentem aspecto repug-nante;
- III - sejam provenientes de estabelecimentos licenciados pelo órgão competente;
- IV - obedeçam às disposições da legislação fede-
ral, estadual e municipal vigentes, relati-
vas ao registro, rotulagem e padrões de identidade e qualidade.

Art.50 - São considerados impróprios para o con-
sumo os alimentos que:

- I - transportem ou contenham substâncias veneno-
sas ou tóxicas, adicionais ou incidentais, '
para as quais não tenha sido estabelecido '
limite de tolerância ou que as contenham aci-
ma do limite estabelecido;
- II - contenham parasitas patogênicos em qualquer '
estágio de evolução ou seus produtos causado
res de infecções, infestações ou intoxica- '
ções;
- III - contenham parasitas que indiquem a deteriora-
ção ou o defeito de manipulação, acondiciona-
mento ou conservação;
- IV - sejam compostos no todo, ou em partes, de '
substâncias em decomposição;
- V - estejam alterados por ação de causas natura-
is, tais como umidade, ar, luz, enzimas, mi
croorganismos e parasitas; tenham sofrido a-
varias, deterioração ou prejuízo em sua com-
posição intrínseca, pureza ou caracteres or-
ganolépticos;
- VI - por modificações evidentes em suas proprie-
dades organolépticas normais ou presença de '
elementos estranhos ou impurezas, demonstrem
pouco asseio em qualquer das circunstâncias'



Prefeitura Municipal de São João del-Rei

em que tenham sido operados, da origem ao ' consumidor;

VII - sejam constituídos ou tenham sido prepara ' dos, no todo ou em parte, com produto prove ' niente de animal que não tenha morrido por ' abate, ou animal enfermo, excetuado os ca- ' sos permitidos pela inspeção veterinária o- ' ficial;

VIII - tenham sua embalagem constituída no todo ou em parte, por substância prejudicial à saú- ' de;

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

Art.51 - Consideram-se alimentos deteriorados os que hajam sofrido avaria ou prejuízo em sua pureza, composi- ' ção ou caracteres organolépticos, por ação da temperatura, mi- ' cro-organismo, parasitas, sujidades, transporte inadequado, ' prolongados armazenamento, deficiente conservação, mal acondi- ' cionamento, defeito de fabricação ou consequência de outros ' agentes.

Art. 52 - Consideram-se corrompidos, adulterados ou falsificados os gêneres alimentícios:

- a) cujos componentes tenham sido, no todo ou em ' parte, substituídos por outros de qualidade ' inferior;
- b) que tenham sido coloridos, revestidos, aroma- ' tizados ou adicionais de substâncias estra- ' nhas, com o fim de ocultar qualquer fraude ou alteração, ou lhes atribuir melhor qualidade ' do que aquela que realmente apresentem;
- c) que se constituírem, no todo ou em parte, de ' produtos animais degenerados ou decompostos, ' ou de vegetais alterados ou deteriorados, e ' minerais alterados.

Art. 53 - Não poderão ser comercializados os ali- ' mentos que:

- I - provierem de estabelecimentos não licencia- ' dos pelo órgão competente, quando for o caso;
- II - não possuírem registro no órgão federal ou '



- estadual competente, quando a ele sujeitos;
- III - não estiverem rotulados, quando obrigados, não puder ser comprovada a sua procedência;
- IV - estiverem rotulados em desacordo com a legislação vigente;
- V - não corresponderem à denominação, definição, composição, qualidade, requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto especificado no respectivo padrão de identidade e qualidade, quando se tratar de alimento de fantasia ou não padronizado ou, ainda, às especificações federais e estaduais pertinentes ou, na sua falta, às do regulamento municipal concernentes ou às normas e padrões internacionais aceitos, quando ainda não padronizados.

Art. 54 - Não são considerados fraude, falsificação ou adulteração as alterações havidas nos produtos, substâncias ou insumos e outras, em razão de causas circunstanciais ou eventos naturais ou imprevisíveis, que vierem determinar avaria ou deterioração, sem prejuízo da respectiva apreensão.

Art. 55 - É proibido:

- I - fornecer ao consumidor sobras ou restos de alimentos que já tenham sido servidos, bem como aproveitamento das referidas sobras ou restos para a elaboração ou preparação de outros produtos alimentícios;
- II - na elaboração de massas e recheios para pastéis, empadas e produtos afins, a utilização de óleos e gorduras que servirem previamente em frituras;
- III - utilizar os recheios para pastéis, empadas e produtos afins, quando não forem preparados no próprio dia;
- IV - a utilização de gordura ou óleo em fritura geral assim que apresentarem sinais de saturação, modificações na sua coloração ou presença de resíduos queimados;



- V - a comercialização de manteiga ou margarina ' fracionadas;
- VI - manter acima de 16 C (dezesseis graus Celcius) a margarina e acima de 10 C (dez graus ' Celcius) a manteiga;
- VII - manter acima de 10 C (dez graus Celcius) os ' queijos classificados segundo a legislação ' federal.
como: mole e semi-duros;

Art. 56- Além do disposto em normas técnicas específicas do órgão fiscalizador da saúde pública, as chamadas "vitaminas vivas", compreendendo igualmente quaisquer sucos ' de frutas naturais, obedecerão às seguintes exigências no seu preparo:

- I - serão elaborados no momento de serem servi-' dos ao consumidor, com todo rigor de higie-' ne;
- II - serão usadas em sua elaboração frutas em per^{feito} estado de conservação;
- III - quando o gelo for usado na composição ou res^{friamento} do produto, deve o mesmo ser potável, respeitar os padrões de qualidade exigidos pelas normas de saúde pública, bem como ' o transporte e acondicionamento.

Art.57 - Na preparação de caldo de cana-de-açú-' car devem ser observadas as seguintes exigências:

- I - serão elaboradas no momento de serem servi-' dos ao consumidor, com todo o rigor de higie-' ne;
- II - a cana-de-açúcar destinada à moagem deverá ' sofrer seleção e lavagem em água corrente a ' fim de ser separada qualquer substância es-' tranha;
- III - o caldo, obtido em instalações apropriadas, ' deverá passar em coadores rigorosamente limpos;
- IV - só será permitida a utilização de cana raspada em condições satisfatórias para o consumo;
- V - a estocagem e a raspagem da cana deverão ser



realizadas, obrigatoriamente, em local previamente autorizado pela autoridade sanitária e mantido em perfeitas condições de higiene;

- VI - os resíduos de cana devem ser matados em depósitos fechados até a sua remoção, após encerramento das atividades comerciais ou industriais diárias ou sempre que se fizer necessário;
- VII - quando o gelo for usado na composição ou resfriamento do produto, deve o mesmo ser potável e respeitar os padrões de qualidade exigidos pelas normas de saúde pública, bem como o transporte e acondicionamento;
- VIII - os engenhos deverão ter calha de material inoxidável.

Art.58 - Os estabelecimentos que comercializam alimentos cozidos ou preparados para serem servidos quentes deverão possuir estufas para exposição ou guarda de produtos, que devem ser mantidos em temperatura acima de 60 C (sessenta graus Celcius).

Art.59 - O transporte e a entrega dos alimentos deverão ser feitos em recipientes de material inócuo e inatacável, devidamente protegidos, e os veículos, adequados, de uso exclusivo para tal.

Art.60 - O acondicionamento de hortaliças, legumes e frutas, bem como carnes, leite e derivados deverá ser feito separadamente em vasilhame de material inócuo e inatacável e em local adequado.

Art.61 - Os alimentos crus e preparados deverão ser armazenados em refrigeradores separados.

Parágrafo Único - Quando não for possível o procedimento acima citado, a critério da autoridade sanitária, a disposição de alimentos preparados, deverá ser em prateleiras mais altas do que os alimentos crus.

Art. 62 - O conteúdo dos enlatados, depois de abertos, deverá ser transferido, para vasilhame de plásticos, vidros ou de material similar.

Art. 63 - Os alimentos uma vez preparados não poderão ficar expostos a temperatura ambiente por mais de 1:30 horas.



Prefeitura Municipal de São João del-Rei

Art. 64 - Deverá ser mantido rigoroso controle do período de validade dos alimentos e conservação dos meses.

Art. 65 - Fica proibida a comercialização de bebidas e vinagres sem o devido registro no órgão competente da União ou por ela delegado.

Parágrafo Único - Para efeito deste decreto, bebida é o produto refrescante, aperitivo ou estimulante destinado à ingestão humana no estado líquido e sem finalidade medicamentosa, observadas a classificação e padronização previstas na legislação federal e competente.

Art. 66 - É proibido preparar, beneficiar, acondicionar, transportar, ter em depósito ou comercializar bebidas e vinagres em desacordo com as disposições deste regulamento, e em desacordo com normas técnicas específicas, fixadas pelo órgão competente.

Art. 67 - A comercialização de bebidas de qualquer natureza e vinagres, na área do Município, deverá obedecer aos padrões de identidade e qualidade, fixados pelo órgão competente.

PARTE V

DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I

NORMAS GERAIS PARA ESTABELECIMENTOS

Art. 68 - Todo estabelecimento ou local destinado à produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos, bem como todos os demais de interesse da saúde pública municipal aqui regulamentados e os que vierem a ser regulamentados através de normas técnicas, deverá possuir:

- I - Alvará de Licença Sanitário;
- II - Caderneta de Inspeção Sanitária autenticada ou Ficha de Inspeção;
- III - Água corrente potável;
- IV - Pisos com inclinação suficiente para escoamento de água de lavagem;
- V - Ralos e piso;



- VI - Ventilação e iluminação adequadas;
- VII - Pias e lavabos;
- VIII - Recipientes com tampa, adequados para li
xo;
- IX - Vasilhame de material inócuo, inatacá-
vel, sem ranhuras ou fragmentações para
o preparo, uso e transporte de alimen-
tos;
- X - Utensílios, inócuo, inatacável em bom
estado de conservação e limpeza;
- XI - As toalhas, copos, xícaras e demais uten-
sílios similares, quando não forem des-
cartáveis, deverão sofrer processo de es-
terelização, a critério da autoridade sa-
nitária competente;
- XII - Câmaras, balcões, frigoríficos ou gela-
deiras de capacidade proporcional à de-
manda para conservação dos gêneros ali-
mentícios de fácil deterioração, em per-
feito estado de conservação e funciona-
mento;
- XIII - Armários com portas, que atendam à deman-
da, apropriados para a guarda de vasilha-
me e demais utensílios, construídos ou
revestidos internamente de material im-
permeabilizante, a critério da autorida-
de sanitária competente;
- XIV - Mesas de manipulação constituídas somen-
te de pés e tampos, devendo estes tampos
serem feitos ou revestidos de material
impermeabilizante;
- XV - As portas dos armários devem ser manti-
das fechadas;
- XVI - Perfeita limpeza, higienização e conser-
vação geral;
- XVII - Açucareiros e outros utensílios afins do
tipo que permita a retirada do açúcar e
congêneres sem levantamento da tampa ou
introdução de colheres, e evitem a entra-
da de insetos;



§ 1º - O Alvará de Licença e Sanitário será concedido após inspeção das instalações pela autoridade sanitária municipal competente, obedecidas as especificações deste regulamento e de suas normas técnicas especiais e renovável anualmente, devendo o seu requerimento ser protocolado até 31 de março.

Art. 69 - Nos locais onde se fabricam, preparam, beneficiam, acondicionam e comercializam alimentos é proibido:

- I - ter em depósito substâncias novas à saúde ou que possam servir para alterar, fraudar ou falsificar alimentos;
- II - fumar, quando estiver manipulando, servindo ou em contato com alimento;
- III - varrer a seco;
- IV - ter produtos, utensílios ou maquinários alheios às atividades;
- V - uso de pratos, copos, talheres e demais utensílios quando quebrados, rachados, lascados, gretados ou defeituosos;
- VI - comunicar diretamente com residência;
- VII - utilizar estrados de madeira nos pisos de banheiros, cozinhas, salas de manipulação e atrás dos balcões de salão de vendas;
- VIII - permanência de quaisquer animais estranhos às atividades dos estabelecimentos;
- IX - jiraus sob ou sobre a sala de manipulação e/ou cozinha, sala de embalagens ou instalações sanitária;
- X - sótão sobre a sala de manipulação e/ou cozinha, sala de embalagens e instalação sanitária;
- XI - nos casos não mencionados nos itens IX e X deste artigo serão tolerados, desde que atendam às seguintes disposições:
 - a) serem impermeabilizados adequadamente;
 - b) possuírem pé direito mínimo de 2,00 m (dois metros);



- c) escada de acesso fixa com corrimão;
- d) não é permitida a construção de jiraus que cubram mais de 1/5 da área do compartimento em que forem instalados;
- e) manter rigoroso asseio, higiente e limpeza.

Art.70 - Só será permitida a comercialização de saneantes, desinfetantes e produtos similares em estabelecimentos que comercializem ou consumam alimentos quando estes possuírem local apropriado e separado para guarda de tais produ- 'tos, devidamente aprovados pela autoridade sanitária competente.

Art.71 - Todas as dependências dos estabelecimentos constantes desta regulamentação deverão apresentar as suas paredes em perfeito estado de conservação e limpeza.

Art .72 - Os prédios, as dependências e demais instalações, quaisquer que sejam, onde funcionem os estabelecimentos constantes deste regulamento, deverão estar em perfeito estado de conservação e atender ao fim a que se destinam.

SALÕES DE VENDA

Art. 73 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os salões de vendas deverão seguir as seguintes normas:

- I - piso cerâmico ou de material eficiente ' com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem;
- II - paredes revestidas com material adequado ' de modo a permitir fácil limpeza e higienização;
- III - teto de material adequado que permita uma perfeita limpeza e higienização;
- IV - balcões e mesas com tampos revestidos de ' material eficiente;
- V - pia com água corrente.

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

COZINHAS E/OU SALAS DE MANIPULAÇÃO



Art. 74 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, as cozinhas e/ou salas de manipulação deverão seguir as seguintes normas:

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

INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

Art.75 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, todos os estabelecimentos deverão possuir uma instalação sanitária, no mínimo, que deverá seguir as seguintes normas:

- I - piso cerâmico ou de material eficiente com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem;
- II - paredes impermeabilizadas com azulejos ou material eficiente até a altura mínima de 2,00 (dois metros) na cor clara, e o res-



- tante das paredes pintado na cor clara;
- III - teto liso, de material adequado, pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização;
 - IV - não ter ligação direta com nenhuma dependência do estabelecimento;
 - V - vaso sanitário e/ou mictório, sendo, em ambos os casos, obrigatória a água corrente para descarga;
 - VI - pia ou lavabo com água corrente, sabão, toalha de mão descartável ou toalha de rolo;
 - VII - portas que se ajustem em seus batentes.

§ 1º - Os estabelecimentos que possuírem mais de 15 (quinze) funcionários deverão ter instalações sanitárias separadas por sexo, podendo estas serem de uso comum ao público.

§ 2º - Além dos dispositivos contidos no artigo supra citado, ficam os estabelecimentos que comercializam bebidas alcóolicas fracionadas, obrigados a ter instalações sanitárias separadas por sexo, a critério da autoridade sanitária.

DEPÓSITOS DE ALIMENTOS

Art. 76 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os depósitos de alimentos deverão possuir:

- I - piso cerâmico ou de material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem;
 - II - estrados para sacarias com dimensões que facilitem a ventilação e higienização do local;
 - III - paredes impermeabilizadas com material eficaz na cor clara, até a altura mínima de 2,00m (dois metros) e o restante das paredes pintado na cor clara;
 - IV - teto liso, de material adequado, pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização.
- 



Prefeitura Municipal de São João del-Rei

VESTIÁRIOS

Art. 77 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os vestiários deverão possuir:

- I - paredes impermeabilizadas com azulejos ou material eficiente até a altura mínima de 2,00m (dois metros) e os restantes das paredes pintado na cor clara;
- II - piso cerâmico ou de material eficiente com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem;
- III - teto liso de material eficiente, pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e adequada higienização;
- IV - portas que se ajustem em seus batentes;
- V - armários para a guarda de vestuário e bens pessoais.

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

CAPÍTULO II

DOS AÇOUGUES, DEPÓSITOS DE CARNES,
CASAS DE CARNES, AVES ABATIDAS,
PEIXARIAS E CONGÊNERES

Art. 78 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima citados deverão possuir:

- I - área física compatível com a demanda;
- II - portas de grade de ferro providas de tela metálica;
- III - no mínimo, uma porta abrindo diretamente para o logradouro público, ou ampla área, assegurando boa ventilação;



- IV - embalagens plásticas transparentes para gêneros alimentícios;
- V - ganchos de material inoxidável, inócuo e inatacável, para sustentar a carne quando utilizados na desossa, bem como no acondicionamento em geladeiras ou balcões frigoríficos;
- VI - os balcões frigoríficos deverão ser providos de portas apropriadas, mantidas obrigatoriamente fechadas;
- VII - deverão ter balcões com tampo de mármore, aço inoxidável ou outro material em iguais condições de impermeabilidade.

Art. 79 - É proibido no estabelecimento:

- I - o depósito de carnes moídas e bifes batidos;
- II - o uso de cepo;
- III - a permanência de carnes na barra, devendo as mesmas permanecerem tempo mínimo necessário para proceder a desossa;
- IV - a cor vermelha e seus matizes nos revestimentos dos pisos, paredes e tetos, bem como nos dispositivos de exposição de carnes e de iluminação;
- V - dar ao consumo carnes, que não tenham sido submetidos à inspeção pela autoridade sanitária competente, sob pena de apreensão e multa;
- VI - o uso da salga com o objetivo de interromper uma deterioração já iniciada;
- VII - o uso de qualquer outro tipo de tratamento que possa ser dado a carne.

Art. 80 - Os veículos para transporte, entrega e distribuição de carne, pescados, frangos e derivados serão do tipo aprovado pela autoridade competente e deverão preencher os seguintes requisitos:

- I - dispor de compartimento de carga completa



- mente fechado e dotado de termo isolante;
- II - dispor de revestimento metálico não corrosível, de superfície lisa e contínua;
- III - possuir vedação para evitar o derrame de líquidos;
- IV - possuir para o transporte de carcaças inteiras, metades e quartos equipamentos de suspensão, feitos de material não corrosível e colocado de tal maneira, que a carne não possa tocar no piso facilitando a sua retirada, e que o veículo transporte apenas os alimentos citados neste artigo. Deverão os veículos destinados ao transporte de restos de abatedouros, açougues e similares, possuir carrocerias fechadas e vedadas.
- V - no transporte de pescado, será tolerado o emprego de gelo picado ou em escamas, sob a condição de representar, no mínimo, 30% (trinta por cento) do peso total de mercadoria;
- VI - o pescado será acondicionado por espécie, e em caixas de material não corrosível e liso, mantidas em bom estado de conservação e limpeza;
- VII - o peixe filetado deve estar acondicionado em recipientes de material não corrosível e liso, ou em unidades de peso, ou quantidade em invólucros, pacotes e vasilhames originais dos estabelecimentos industriais e devidamente rotulados.

Parágrafo Único - A autoridade sanitária competente, considerando o tempo de duração da viagem, a temperatura inicial da mercadoria e a temperatura quando de seu carregamento, poderá exigir a instalação de dispositivos de produção automática de frio.

Art.81 - Os veículos para transporte de gado, deverão ser mantidos em bom estado de conservação e limpeza.



Prefeitura Municipal de São João del-Rei 35

Art. 82 - Fica a Municipalidade obrigada a manter constantemente um médico veterinário no Matadouro.

CAPÍTULO III

DOS BARES, LANCHONETES, LEITERIAS,
PASTELARIAS, VITAMINAS, CERVEJARIAS,
RESTAURANTES, BOATES, CASAS DE CHOPE,
CHURRASCARIAS, PIZZARIAS E CONGÊNERES

Art. 83 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

- I - as toalhas de mesa e guardanapos, quando adotados, serão substituídos por outros rigorosamente limpos, após a sua utilização por cada consumidor;
- II - estufas para exposição ou guarda de produtos que devem ser mantidas em temperatura acima de 60 C (sessenta graus Celcius), quando for o caso.

CAPÍTULO IV

DOS HOTÉIS, HOSPEDARIAS, MOTÉIS,
PENSÕES, PENSIONATOS E CONGÊNERES

Art. 84 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

- I - a copa, com piso de cerâmica ou material eficiente, paredes impermeabilizadas, no mínimo com 2,00m (dois metros) com azulejos de cor clara, ou material eficiente e o restante das paredes pintado na cor clara, sendo proibido o uso de madeira;
- II - teto liso, pintado na cor clara;
- III - dormitórios com área de 6,00 m² (seis metros quadrados), no mínimo, quando destinados a uma pessoa, e, 4,00m² (quatro metros quadrados) por leito de uso coletivo;



IV - as instalações sanitárias, além das disposições contidas no artigo 75 deste regulamento, deverão ser separadas por sexo com acessos independentes e conter uma instalação sanitária para cada grupo de 20 (vinte) leitos, no mínimo;

V - as toalhas de mesa e guardanapos, quando a dotados, serão substituídos por outros, rigorosamente limpos, logo após a sua utilização por cada consumidor.

Art.85 - As camas, colchões, lençóis, travesseiros, toalhas e demais móveis deverão estar em perfeito estado de conservação e higiene.

Art.86 - As lavanderias, quando houver, de-vem ter o piso revestido com material liso, resistente, lavável e impermeável com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagem; as paredes, até 2,00m (dois metros) de altura, no mínimo, impermeabilizadas com azulejos ou material eficiente na cor clara, sendo o restante das paredes ' pintado de cor clara, e dispor de:

I - local para lavagem e secagem de roupas;

II - depósito de roupas servidas;

III - depósito, em local exclusivo, para roupas ' limpas.

Art.87 - No mesmo veículo não poderão ser conduzidas, simultaneamente, roupas sujas e lavadas sem compartimento apropriado, que evite totalmente o contato entre ' elas.

CAPÍTULO V

DAS PADARIAS, BOMBONIERES, CONFEITARIAS E CONGÊNERES

Art.88 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I - fogão apropriado com coifa ou exaustor, a ' critério da autoridade sanitária;

II - recipiente com tampa revestido internamente com material inócuo e inatacável, ou ' feito de tal material, para a guarda de fa



- rinha, açúcares, fubá, sal e congêneres;
- III - assadeiras mecânicas, restringindo-se o' mais possível a manipulação no preparo ' de massas e demais produtos;
- IV - lonas para cobrir e enformar, que deverão ser expostas ao sol sempre que se fizer' necessário ou outro material adequado, ' rigorosamente limpo.

Art.89 - Os fornos, as máquinas e as caldeiras serão instaladas em compartimentos especiais, devendo' possuir isolamento térmico e acústico, aprovados pela autoridade sanitária em consonância com a legislação ambiental vigente.

Art.90 - O transporte e a entrega de pães, ' biscoitos e similares deverão ser feitos em recipientes adequados e protegidos e os veículos deverão ser de uso exclusivo para tal fim, a critério da autoridade sanitária.

Art.91 - As massas de secagem e os alimentos, após saírem do forno, deverão ficar sobre prateleira, em locais adequados.

Art.92 - Os pães destinados ao preparo de farinhas e similares, deverão ser armazenados em condições e locais apropriados e processado no menor tempo possível.

CAPÍTULO VI

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

Art.93 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

- I - bancas impermeabilizadas com material eficiente e em perfeitas condições higiênicas para conter produtos hortigranjeiros;
- II - mesas ou estantes rigorosamente limpas;
- III - gaiolas para aves, que serão defundo móvel, impermeável, de modo a facilitar a higienização local e não poderão conter' número excessivo de aves.



Art.94 - Além das disposições contidas no artigo 69 deste regulamento, é proibido nos referidos estabelecimentos:

- I - o abate ou preparo de aves ou outros animais, não consoante com as normas específicas;
- II - aves doentes;
- III - frutas não sazonadas, amolecidas, esmagadas, fermentadas ou germinadas;
- IV - produtos hortifrutegranjeiros deteriorados;
- V - hortaliças procedentes de hortas irrigadas com águas poluídas ou adubadas com dejetos humanos;
- VI - a venda de bebidas alcoólicas fracionadas.

Art. 95 - Os depósitos de aves ou outros animais vivos, aprovados pela autoridade sanitária competente, devem ter suas instalações isoladas de outros alimentos.

CAPÍTULO VII

DAS COZINHAS E INDUSTRIAIS, BIFES CONGELADOS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art. 96 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

- I - além das disposições contidas no artigo 75 deste regulamento, poderá ser exigida também, a critério da autoridade sanitária, a sala de embalagens de produtos nos mesmos moldes da sala de manipulação;
- II - vasilhame de material inócuo e inatacável, sem ranhura ou fragmentação para o preparo, uso e transporte de alimentos, devidamente limpos, devendo sofrer o processo de desinfecção, obedecendo em princípio às seguintes etapas;
 - remoção dos detritos, lavagem com água morna e sabão ou detergente, escaldo com água fervente ou vapor e secagem;
- III - fogão apropriado com sistema de exaustão.



CAPÍTULO VIII

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

Art. 97 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação os estabelecimentos acima enumerados deverão seguir as seguintes normas:

- I - sala de embalagens de produtos nos mesmos moldes da sala de manipulação, a critério da autoridade sanitária;
- II - vasilhame de material inócuo e inatacável, sem ranhuras ou fragmentação para o preparo, uso e transporte de alimentos devidamente limpo, devendo sofrer o processo de desinfecção obedecendo em princípio às seguintes etapas;
 - remoção de detritos, lavagem com água morna e sabão ou detergente, escaldamento com água fervente ou vapor, e secagem.
- III - fogão apropriado com sistema de exaustão;
- IV - isolamento térmico nos fornos, máquinas, caldeiras, estufas, forjas ou quaisquer outros aparelhos onde se produza ou se concentre calor;
- V - terem as chaminés dimensionamento adequado à perfeita tiragem e serem dotadas de dispositivos eficientes para a remoção ou controle dos inconvenientes que possam advir da emissão da fumaça, fumos, gases, fuligem, odores ou quaisquer outros resíduos que possam ser nocivos ou incômodos aos locais de trabalho e à vizinhança, em consonância com a legislação ambiental vigente.

Art. 98 - Nas fábricas de massas ou estabelecimentos congêneres, a secagem dos produtos deve ser feita em local



cal apropriado e em condições higiênicas.

Art.99 - Entende-se por gelo alimentar aquele destinado ao uso direto de bebidas ou alimentos que o exijam, devendo enquadrar-se nas seguintes condições:

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

CAPÍTULO IX

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

Art. 100 - Além das demais disposições constantes aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos deverão possuir:

- I - vasilhame de material inócuo e inatacável, sem ranhuras ou fragmentações para o preparo, uso e transporte de alimentos, devidamente limpo, devendo sofrer processo de desinfecção obedecendo em princípio às seguintes etapas:
 - remoção de detritos, lavagem com água morna e sabão ou detergente, escaldo com água fervente ou vapor e secagem.
- II - os sorvetes, fabricados e não vendidos no próprio local, estão sujeitos ao registro do órgão competente, antes de serem entregues ao consumo, e, periodicamente, deverão sofrer um controle de qualidade do produto pela autoridade sanitária municipal compe-



tente;

- III - os gelados comestíveis, elaborados com produtos de laticínios ou ovos, serão obrigatoriamente pasteurizados.

Art. 101 - Além das disposições contidas no artigo 71 deste regulamento, é proibido nos estabelecimentos manter abertas as portas do refrigeradores, principalmente as portas do depósito de leite.

CAPÍTULO X

DOS MERCADOS E SUPERMERCADOS

Art. 102 - Além das disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, principalmente os capítulos II' (açougues), III (bares), V (padarias), VI (quitandas), IX (casas de frios), os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

- I - áreas suficientes para estocagem, acondicionamento, depósito de alimentos e produtos, suas embalagens vazias e utensílios de limpeza;
- II - câmaras de congelamento ou frigorificação de alimentos de fácil deterioração na estocagem, exposição e comercialização.

CAPÍTULO XI

DOS TRAILERES, COMÉRCIO AMBULANTE E CONGÊNERES

Art. 103 - Os trailers, comércio ambulante e congêneres estarão sujeitos às disposições desta regulamentação no que couber, e especificamente ao disposto neste capítulo.

Art. 104 - No comércio ambulante somente é tolerada a comercialização de alimentos que não ofereçam riscos ou inconvenientes de caráter sanitário, a critério do órgão competente, não sendo tolerado:

- I - preparo de alimentos exceto: pipocas, centrifugação de açúcar, "churros", milho verde, acarajé, churrasquinho e cachorro quente, desde que em equipamento aprovado pelo



ôrgão sanitário do município;

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

Art.105 - A preparação, beneficiamento, fracionamento e confecção ambulante de alimentos para venda imediata, bem como serviços de lanches rápidos, são tolerados, desde que observadas em especial as seguintes condições:

- I - realizar-se em veículos, motorizados ou não, com espaço interno suficiente para permanência do manipulador, providos de reservatório para adequado suprimento de água corrente, instalações de copa-cozinha e balcão para servir ao público;
- II - o compartimento do condutor, quando for o caso, ser isolado dos compartimentos do trabalho, sendo proibida a utilização do veículo como dormitório;
- III - serem os utensílios e recipientes para utilização pelo consumidor descartáveis, e descartados após uma única serventia;
- IV - os alimentos, substâncias ou insumos e outros, serem depositados, manipulados e eventualmente aquecidos ou cozidos no interior do veículo, em condições higiênicas adequadas;
- V - os alimentos perecíveis deverão ser guardados em dispositivos frigoríficos providos de aparelhagem automática de produção de frio suficiente para mantê-las nas temperaturas exigidas, devendo, no caso de serem servidos quentes, ser mantidos em temperaturas acima de 60 C (sessenta graus Celsius), fazendo uso de estufas caso seja necessário;
- VI - serem os utensílios, recipientes e instrumentos de trabalho mantidos em perfeitas condições de higiene, mediante frequente lavagens e desinfecção com água fervente



ou solução desinfetante aprovada.

Art.106 - Os vendedores de alimentos preparados não poderão estacionar em locais em que seja fácil a contaminação dos produtos expostos à venda.

Art.107 - Os trailers, quando funcionarem com anexos, tipo bar restaurante, cozinha industrial, deverão obedecer aos respectivos capítulos.

CAPÍTULO XII

DAS FEIRAS LIVRES, FEIRAS DE COMIDAS TÍPICAS, FEIRAS DE ARTES E ARTESANATO E SIMILARES

Art.108 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos acima enumerados deverão obedecer às exigências constantes dos artigos abaixo relacionados.

Art.109 - Todos os alimentos à venda nos estabelecimentos deste capítulo devem estar agrupados de acordo com a natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas e outras intempéries, ficando terminantemente proibido colocá-los diretamente sobre o solo.

Art.110 - Nestes estabelecimentos é permitida a venda a varejo de produtos hortifrutigranjeiros e, de outros alimentos, observadas as seguintes exigências:

- I - devem ser mantidos refrigerados nas temperaturas exigidas, respectivamente, os alimentos obrigados a esse tipo de conservação;
- II - a comercialização de carnes, pescados e derivados e produtos de laticínios, passíveis de refrigeração, será permitida, desde que em veículos frigoríficos, que serão vistoriados e aprovados pela autoridade sanitária municipal ou em balcões frigoríficos, devidamente instalados e em perfeito funcionamento e providos de portas apropriadas, que deverão ser mantidas e fechadas;
- III - os veículos, barracas e balcões para comercialização de carnes ou pescados devem dispor de depósito suficiente para o abastecimento da água corrente;



IV - bancas impermeabilizadas com material adequado em perfeitas condições higiênicas ' para conter produtos hortifrutigranjeiros.

Art. 111 - Os responsáveis pelos estabelecimentos acima enumerados ficam obrigados a dar destino adequado ao lixo e entulho ao final de suas atividades.

CAPÍTULO XIII

DOS CLUBES RECREATIVOS, CENTROS ESPORTIVOS, CRECHES, PRAÇAS DE ESPORTES, CASAS DE ESPETÁCULOS E SIMILARES

Art. 112 - Além das demais disposições constantes e aplicável desta regulamentação, deverão atender às exigências deste capítulo.

Art. 113 - As piscinas são classificadas em:

- I - particulares: as de uso exclusivo de seu proprietário e pessoas de suas relações;
- II - coletivas: as de clubes, condomínios, escolas, entidades, associações, hotéis, motéis e similares;
- III - públicas: as utilizadas pelo público em geral e sob administração direta ou indireta de órgão governamentais.

Parágrafo Único - As piscinas classificadas como particulares ficam excluídas das exigências desta regulamentação, mas poderão, entretanto, sofrer inspeção da autoridade sanitária, em caso de necessidade.

Art. 114 - As piscinas deverão estar em perfeito estado de conservação e funcionamento.

Art. 115 - As piscinas serão projetadas e construídas de forma a permitir sua operação, manutenção e limpeza em condições satisfatórias.

Art. 116 - Os tanques deverão ter o suprimento de água pelo processo de recirculação.

Parágrafo Único - A máquina e os equipamentos dos tanques deverão permitir a recirculação de um volume de água igual ao de suas respectivas capacidades, num período máximo de 8 (oito) horas.



Art. 117 - As piscinas constarão de um tanque, sistema de circulação ou de recirculação, chuveiros, vestiários e conjunto de instalações sanitárias.

Art. 118 - Os tanques deverão satisfazer os seguintes requisitos:

- I - o seu revestimento interno deverá ser de material impermeável de superfície lisa;
- II - o fundo terá uma declividade conveniente, não sendo permitido mudanças bruscas, até a profundidade de 2,00m (dois metros).

Art. 119 - Além das disposições contidas nos artigos 70, 77 e 80 deste regulamento, os vestiários e as instalações sanitárias, independentes por sexo, conterão no mínimo:

- I - vasos sanitários e lavabos na proporção de 1 (um) para cada 60 (sessenta) homens e 1 (um) para cada 40 (quarenta) mulheres;
- II - mictório na proporção de 1(um) para cada 60 (sessenta) homens;
- III - chuveiros na proporção de 1(um) para cada 40 (quarenta) banhistas;
- IV - ventilação direta para o exterior e serem mantidos em perfeitas condições de higiene e limpeza.

Parágrafo Único - É vedado o uso de estrados de madeira.

Art. 120 - A qualidade da água do tanque em uso deverá obedecer aos requisitos:

I qualidade física e química:

- a) o pH da água deverá ficar entre 7,0 (sete) e 8,00 (oito);
- b) a concentração do cloro na água será de 0,4 (quatro décimos) e 1 mg/l (um miligrama por litro) quando o residual for de cloro combinado;
- c) concentração de NO₂ (nitrito) não deverá ser superior a 0,1 ppm (um décimo de parte por milhão).

Art. 121 - A desinfecção das águas de piscinas'



será feita com emprego de cloro, seus compostos ou outros agentes de desinfecção de água, desde que aprovados pela autoridade sanitária competente.

Art.122 - As piscinas estarão sujeitas à interdição pelo não cumprimento das prescrições constantes deste regulamento, devendo a interdição vigorar até que se tenha regularizada a situação que a originou.

Parágrafo Único - Os casos de interdição serão comunicados por escrito aos responsáveis pela piscina, devendo ter validade a partir de sua emissão.

Art.123 - O não cumprimento da interdição, referida no artigo anterior, redundará em multa aplicada pela autoridade sanitária.

Art.124 - Toda piscina deverá ter um técnico responsável pelo tratamento da água e manutenção das condições higiênicas, ficando os operadores obrigados a verificar de modo rotineiro os padrões ideais exigidos para águas de piscinas.

Art.125 - As colônias de férias se aplicam as disposições referentes a hotéis e similares bem como relativas aos locais de reunião e de banho, quando for o caso.

Art. 126- As colônias de férias e os acampamentos de trabalho ou recreação só poderão ser instalados em local de terreno seco com declive suficiente para o escoamento das águas pluviais.

Art.127 - Nenhum local de colônia de férias, acampamento de trabalho e recreação poderá ser aprovado sem que possua:

- I - sistema adequado de captação e distribuição de água potável e afastamento de águas residuárias;
- II - instalações sanitárias, independentes para cada seco, em número suficiente;
- III - adequada coleta e adequado destino dos resíduos sólidos, de maneira que satisfaça às condições de higiene;
- IV - instalações adequadas para lavagem de roupas e utensílios.

Parágrafo Único - A qualidade da água de a-



bastecimento deverá ser demonstrada pelos responsáveis nos locais de colônias de férias e acampamentos de trabalho ou recreação à autoridade sanitária, mediante resultados de exames de laboratório.

Art.128 - As portas de saída das salas de espetáculos deverão obrigatoriamente abrir para o lado de fora, e ter na sua totalidade a largura correspondente a 0,01m (um centímetro) por pessoa prevista para a lotação total, sendo o mínimo de 2,00m (dois metros) por vão.

Art. 129 - Os corredores de saída atenderão ao mesmo critério do artigo anterior.

Art. 130 - As salas de espetáculos serão dotadas de dispositivos mecânicos, que darão renovação constante de ar, com capacidade de 13,00m³ (treze metros cúbicos) de ar exterior, por pessoa, a cada hora.

§ 1º - Quando instalados sistema de ar condicionado, este deverá obedecer às normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

Art.131 - As instalações sanitárias destinadas ao público nos cinemas, teatros e auditórios serão separadas por sexo.

Parágrafo Único - Deverão conter, no mínimo, um vaso sanitário para cada 100 (cem) pessoas, um lavatório e um mictório para cada 200 (duzentas) pessoas, admitindo-se igualdade entre o número de homens e mulheres, com paredes impermeabilizadas no mínimo de 2,00m (dois metros) de altura, com azulejos na cor clara ou material eficiente, piso cerâmico ou de material eficiente com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagem, teto liso, pintado na cor clara.

Art.132 - Nos cinemas, teatros e auditórios deverão ser instalados bebedouros, com jato inclinado, fora das instalações sanitárias, para uso dos frequentadores, na proporção mínima de 1(um) para 300 (trezentas) pessoas.

Art. 133 - Os circos, parques de diversão e estabelecimentos congêneres deverão possuir instalações sanitárias provisórias, ligadas a uma fossa, ou outra instalação aprovada pela autoridade sanitária, independentes para cada sexo, na proporção mínima de um vaso sanitário e um mictório-



rio para cada 200 (duzentos) frequentadores, em compartimentos separados.

§ 1º - Na construção dessas instalações sanitárias poderá ser permitido o emprego de madeira e de outros materiais em placas, devendo o piso receber revestimento liso e impermeável.

§ 2º - Será obrigatória a remoção e isolamento das instalações sanitárias construídas nos termos do parágrafo anterior, e o aterro das fossas, por ocasião da cessação das atividades que a elas deram origem.

Art.134 - Os estabelecimentos previstos no artigo anterior estão sujeitos a vistoria pela autoridade sanitária para efeito de funcionamento.

Art.135 - As creches devem atender, no que couber, às disposições deste regulamento, e as seguintes:

- a) bercário, com área mínima de 6,00m² (seis metros quadrados) e no mínimo 3,00m² (três metros quadrados) por criança, devendo haver entre os berços e entre as paredes a distância mínima de 0,50m (cinquenta centímetros).
- b) saleta para amamentação com área mínima de 6,00m² (seis metros quadrados) providas de cadeiras ou banco-encosto, para que as mulheres possam amamentar seus filhos em condições adequadas de higiene e conforto;
- c) cozinha dietética para o preparo de mamadeiras ou suplementos dietéticos para as crianças ou para as mães, com área de 4,00m² (quatro metros quadrados), no mínimo;
- d) compartimento de banho e higiene das crianças com área de 3,00m² (tres metros quadrados), no mínimo;
- e) instalações sanitárias para uso das mães e do pessoal da creche.

Art.136 - Os asilos, orfanatos, albegues e instituições congêneres, além das demais disposições deste regulamento que lhe são aplicáveis, devem atender às seguintes



condições:

- a) terem os dormitórios área de $6,00\text{m}^2$ (seis metros quadrados), quando destinados a uma pessoa, e $4,00\text{m}^2$ (quatro metros quadrados) por leito, nos de uso coletivo, no mínimo;
- b) terem nas instalações sanitárias 1 (um) lavatório e 1 (um) chuveiro para cada 10 (dez) pessoas assistidas;
- c) terem cozinhas e anexos com área mínima de $5,00\text{m}^2$ (cinco metros quadrados) e na proporção de $0,50\text{m}^2$ (cinquenta decímetros quadrados) por pessoa assistida;
- d) terem refeitório com área mínima de $5,00\text{m}^2$ (cinco metros quadrados) e na proporção de $0,50\text{m}^2$ (cinquenta decímetros quadrados) por pessoa assistida;
- e) terem, quando destinarem a menores, área de recreação e sala de aula, quando for o caso, aplicando-se para tais dependências as condições exigidas para estabelecimento de ensino;
- f) paredes revestidas até a altura mínima de $2,00\text{m}$ (dois metros) de material resistente, lavável, impermeável e liso e o restante das paredes pintado de cor clara;
- g) terem piso revestido de material liso, resistente, impermeável e lavável, com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagem.

Art.137 - Os estabelecimentos citados neste capítulo, que possuírem pelo menos uma piscina, deverão en caminhar ao órgão fiscalizador da saúde pública o nome do responsável técnico pela piscina, os dias e horários em que pode ser encontrado no local.



CAPÍTULO XIV

DOS INSTITUTOS E SALÕES DE BELEZA, CABELEREIROS,
BARBEARIAS, CASAS DE BANHO, CASAS DE MASSAGENS,
SAUNAS, LAVANDERIAS E SIMILARES

Art. 138 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos su
pra citados deverão possuir especificamente:

- I - pentes, navalhas e outros utensílios de uso coletivo desinfetados, após cada ' uso, através de processos químicos e/ou físicos eficazes, a critério da autoridade sanitária competente;
- II - toalhas e golas de uso individual, ga- ' rantidos por envoltórios apropriados, de vendo ser substituídas e higienizadas a pós sua utilização;
- III - quando se tratar de manicure e pedicure, os recipientes e utensílios previamente esterilizados ou flambados.

Art. 139 - As casas de banho ou saunas ob- ' servarão as disposições deste capítulo e mais:

- I - as banheiras serão de material impermea bilizante ou outro, aprovado pelo órgão competente da saúde pública e serão la- vadas e desinfetadas após cada banho;
- II - o sabonete será fornecido a cada banhis ta, devendo ser inutilizada a porção do mesmo que restar;
- III - as roupas utilizadas nos quartos de ba- nho deverão ser individuais, não poden- do servir a mais de um banhista antes ' de serem novamente lavadas e desinfeta- das;
- IV - é proibido atender pessoas que sofram ' de dermatoses ou qualquer doença parasi- tária, infecto-contagiosa ou repugnante.

Art. 140 - As lavanderias deverão atender, ' no que lhes for aplicável, a todas as exigências deste regula



mento.

Art.141 - As lavanderias serão dotadas de água com capacidade equivalente ao consumo diário, sendo permitido o uso de água de poço ou de outras procedências, desde que não seja poluída ou contaminada e o abastecimento público seja insuficiente ou inexistente.

Parágrafo Único - As lavanderias devem possuir locais destinados a:

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

CAPÍTULO XV

DOS ESTABELECIMENTOS DE ENSINO E SIMILARES

Art.142 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento os estabelecimentos de ensino e similares deverão atender às exigências mencionadas a seguir.

Art.143 - As escolas deverão ter compartimentos sanitários devidamente separados por sexo, observando-se as exigências deste regulamento para tal finalidade.

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

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

Art. 144 - É obrigatória a existência de



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

Parágrafo Único - Quando for prevista a prática de esportes ou educação física deverá também haver chuveiros, na proporção de um para cada 100(cem) alunos ou alunas e vestiários separados com 5,00m² (cinco metros quadrados) para cada 100 (cem) alunos ou alunas, no mínimo.

Art.145 - É obrigatória a instalação de bebedouros de jato inclinado e guarda protetora na proporção mínima de 1(um) para cada 200 (duzentos) alunos, vedada sua localização em instalações sanitárias; nos recreios, a proporção será de 1(um) bebedouro para cada 100(cem) alunos.

Parágrafo Único - Nos bebedouros, a extremidade do local de suprimentos de água deverá estar acima do nível de transbordamento do receptáculo.

Art.146 - Os compartimentos ou locais destinados à preparação, venda ou distribuição de alimentos ou bebidas, deverão satisfazer às exigências para estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios no que lhes for aplicável.

Art.147 - Nos internatos, além das disposições referentes a estabelecimentos de ensino e similares, serão observadas as referentes à habitação dos dormitórios coletivos, quando houver, e aos locais de preparo, manipulação e consumo de alimentos, no que lhes for aplicável.

Art.148 - Nos estabelecimentos de ensino e similares de 1º grau é obrigatória a existência de local coberto para recreio, com área mínima igual a 1/3 (um terço) da soma das áreas das salas de aulas.

Parágrafo Único - As áreas de recreação deverão ter comunicação com o logradouro público, que permita o escoamento rápido dos alunos, em caso de emergência.

CAPÍTULO VI

DAS DISTRIBUIDORAS DE BEBIDAS, DEPÓSITOS DE BEBIDAS E SIMILARES

Art.149 - Além das demais disposições constantes'



e aplicáveis desta regulamentação, é proibido nos estabelecimentos acima citados:

- I - expor à venda ou ter em depósito, substâncias tóxicas ou corrosivas para qualquer uso, que se prestem à confusão com bebidas;
- II - venda de bebidas fracionadas.

CAPÍTULO XVII

DOS DEPÓSITOS DE ALIMENTOS, ATACADISTAS E SIMILARES

Art. 150 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos acima enumerados obedecerão ao disposto neste capítulo.

Art. 151 - Nos depósitos de alimentos, as paredes serão revestidas de material liso, resistente e lavável até a altura mínima de 2,00 m (dois metros), na cor clara.

Parágrafo Único - No caso de depósito de alimentos perecíveis, as paredes deverão ser impermeabilizadas com azulejos, na cor clara, inclusive o teto.

Art. 152 - É proibido nos estabelecimentos supra mencionados:

- I - expor à venda ou ter em depósito substâncias tóxicas ou corrosivas para qualquer uso que se prestem à confusão com gêneros alimentícios ou bebidas.

CAPÍTULO XVIII

DAS AGÊNCIAS FUNERÁRIAS, VELÓRIOS, NECROTÉRIOS, CEMITÉRIOS

Art. 153 - Os cemitérios do Município terão caráter secular e serão administrados e fiscalizados diretamente pela Prefeitura.

Parágrafo Único - É facultado às associações religiosas manterem cemitérios particulares mediante prévia autorização da Prefeitura.

Art. 154 - As agências funerárias, velórios, necrotérios e cemitérios, ficam sujeitos à disposições deste regulamento, no que couber, a critério da autoridade sanitária competente.



Prefeitura Municipal de São João del-Rei

tente e especificamente às disposições deste capítulo.

Art. 155 - Fica terminantemente proibido o embalsamento e tamponamento de cadáver nas agências funerárias.

Art. 156 - Não será tolerada a permanência de cadáver nas agências funerárias.

Art. 157 - Os locais destinados ao velório devem ser ventilados, iluminados e dispor pelo menos de:

- I - sala de vigília, com área não inferior a 20m² (vinte metros quadrados);
- II - sala de descanso e espera proporcional ao número de salas de vigília;
- III - bebedouro de jato inclinado e guarda protetora, sendo a extremidade do local de suprimento de água localizado acima do nível de transbordamento.
- IV - o bebedouro a que se refere o item anterior deverá estar fora do local destinado a velório.

Art. 158 - Os velórios e necrotérios deverão ficar a 3,00m (três metros), no mínimo, afastados das divisas dos terrenos vizinhos.

Art. 159 - Os vasos ornamentais não deverão conservar água, a fim de evitar a proliferação de mosquitos.

PARTE VI DO PESSOAL

Art. 160 - Para o exercício das atividades abaixo relacionadas será obrigatória a carteira de saúde emitida pela Secretaria Municipal de Saúde ou o controle de empresas por ela credenciadas:

- I - produção, industrialização, manipulação, comercialização e distribuição de alimentos, bebidas e vinhos;
- II - hotelaria e similares;
- III - clubes esportivos, saunas, massagens, salões de beleza, de cabeleireiros e barbeiros, pedicure e manicure;
- IV - em todos os estabelecimentos dispostos neste



regulamento;

V - outras atividades que exijam contato direto com o público, a critério da autoridade sanitária.

Art. 161 - A Carteira de Saúde emitida pela Secretaria Municipal de Saúde terá validade por 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, devendo ser renovada dentro desse prazo.

§ 1º - Após a realização dos exames solicitados, serão fornecidos os atestados de saúde somente por médicos devidamente autorizados pela Secretaria Municipal de Saúde.

§ 2º - As empresas portadoras de serviço médico próprio, devidamente credenciadas pela Secretaria Municipal de Saúde, poderão fazer o controle médico de seus próprios empregados.

§ 3º - Esta obrigação é extensiva aos proprietários que intervenham diretamente em seus estabelecimentos, quaisquer que sejam as atividades que desenvolvam nos mesmos.

Art. 162 - Todas as pessoas portadoras de doenças transmissíveis, bem como aquelas afetadas por dermatoses exudativas ou esfoliativas, não poderão manipular, transformar, beneficiar, acondicionar ou distribuir alimentos, nem exercer outras atividades que coloquem em risco a saúde dos consumidores.

Parágrafo Único - Caberá à autoridade competente apurar as irregularidades citadas neste artigo, determinando as medidas cabíveis sob pena de multa.

Art. 163 - Os empregados e proprietários que intervêm diretamente nas atividades do estabelecimento, mesmo quando portadores de carteiras de saúde dentro do prazo de validade, devem ser afastados das atividades ao apresentarem manifestações febris ou cutâneas, principalmente sepuração na pele, corrimento nasal, supuração ocular e infecção respiratória, só podendo reassumir após liberação médica por escrito, sob pena de multa.

Art. 164 - As pessoas que manipulam alimentos, bem como as que trabalham nos estabelecimentos de interesse da saúde pública, não podem praticar ou possuir hábito ou condições capazes de prejudicar a limpeza e sanidade dos alimentos, a higiene dos estabelecimentos e a saúde dos consumidores e, em especial:

I - devem manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestuário;

II - quando no recinto de trabalho, devem fazer uso



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

Art. 165 - É proibida a entrada de pessoas estranhas nos locais de elaboração, fracionamento, acondicionamento, depósito ou armazenamento dos alimentos.





Prefeitura Municipal de São João del-Rei

Parágrafo Único - Excetuum-se as pessoas que, pe la natureza de suas atividades, tais como entrada de mercadorias, consertos, sejam obrigadas a penetrar nos referidos loca-'is, estando todavia sujeitas às disposições referentes à higiene do pessoal.

PARTE VII DOS ANIMAIS

Art. 166 - Não será permitida, a criação ou con-'servação de animais vivos, notadamente suínos, que pela sua natureza ou quantidade, sejam causa de insalubridade e/ou incomo-didade.

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

PARTE VIII DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 167 - Considera-se infração, para os fins 'deste regulamento e de suas normas técnicas especiais, a desobe-diência ou a inobservância ao disposto nas normas legais regula-mentares e outras que, por qualquer forma, se destinem à promo-ção, preservação e recuperação da saúde.

Art. 168 - Responde pela infração que, por ação 'ou omissão lhe deu causa, ou concorreu para sua prática ou dela se beneficiou.

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

§ 2º - A interpretação do artigo supra citado e 'seu § 1º será de competência da Junta de Julgamentos Fiscais, 'bem como sua aplicação.

Art. 169 - As infrações de natureza sanitária se-rão punidas adminsitrativamente como uma ou mais das penalida-'des seguintes, sem prejuízo das sanções penais cabíveis:



- I - advertência;
- II - multa;
- III - apreensão de produtos;
- IV - inutilização de produtos;
- V - suspensão de vendas e/ou fabricação de produtos;
- VI - propor cancelamento de registro de produtos;
- VII - interdição parcial ou total do estabelecimento;
- VIII - cancelamento de autorização para funcionamento da empresa;
- IX - cancelamento do Alvará de Licença e Sanitário do estabelecimento.

Art. 170 - São infrações sanitárias:

- I - 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;

Penalidades: Advertência, apreensão dos produtos. Inutilização dos produtos, cancelamento do Alvará de Licença e Sanitário, interdição do estabelecimento, cumulados com multa ou não.

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

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



- III - fazer propaganda de produtos alimentícios e outras que interessam à saúde pública, ' contrariando a legislação sanitária e/ ou Código Brasileiro de Auto-Regulamentação Publicitária;
Penalidades: Advertência, suspensão de vendas, cumuladas ou não com multa.
- IV - aqueles que tiverem o dever legal de notificar doenças transmissíveis ao homem, de acordo com o disposto nas normas legais e/ ou regulamentos vigentes, deixarem de fa-
zê-lo;
Penalidades: Advertência e/ou multa, interdição.
- V - impedir, dificultar, deixar de executar, o-
por-se à execução de medidas sanitárias ' que visem à prevenção das doenças transmi-
síveis e sua disseminação e à manutenção ' da saúde;
Penalidades: Advertência, cancelamento de Alvará de Licença e Sanitário, interdição ' do estabelecimento, cumulados ou não com ' multa.
- VI - impedir ou dificultar a aplicação de medi-
das sanitárias relativas às doenças trans-
missíveis ou sacrifício de animais domésti-
cos considerados perigosos pelas autorida-
des sanitárias;
Penalidades: Advertência, multa, interdi-
ção.
- VII - opor-se à exigência de provas imunológicas ou a sua execução pelas autoridades sanitá-
rias;
Penalidades: Advertência e/ou multa, e/ou ' interdição.
- VIII - obstar ou dificultar ou desacatar a ação ' fiscalizadora das autoridades sanitárias ' competentes no exercício de suas funções;
Penalidade: Cancelamento do Alvará de Li-
cença e Sanitário, interdição, cumulados ' ou não com multa, sem prejuízo de responsa



bilidade criminal ao caso que couber.

- IX - rotular alimentos e produtos alimentícios e quaisquer outros que interessam à saúde pública, contrariando as normas legais e regulamentares;

Penalidades: Advertência, inutilização da mercadoria, cancelamento do Alvará de Licença e Sanitário, interdição, cumulados ou não com multa.

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

Penalidades: Proposição de cancelamento de registro, cancelamento do Alvará de Licença e Sanitário, interdição, cumulados ou não com multa.

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

Penalidades: Apreensão e inutilização da mercadoria, proposição de cancelamento do registro, cancelamento do Alvará de Licença e Sanitário, interdição do estabelecimento, cumulados ou não com multa.

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

Penalidades: Apreensão e inutilização da mercadoria, cancelamento do Alvará de Licença e Sanitário, interdição do estabelecimento, cumulados ou não com multa.

- XIII- descumprimento de normas sanitárias legais e regulamentares para o transporte de gêneros alimentícios;

Penalidades: Advertência, cancelamento do



Alvará de Licença e Sanitários, interdição, cu
muldados ou não com multa.

- XIV- deixar de cumprir as exigências das normas le
gais pertinentes a habitações em geral, cole-
tivas ou isoladas, terrenos vagos, hortas, a-
bastecimento domiciliar de água, esgoto domi-
ciliar, estabelecimentos de ensino, locais de
diversões públicas e reuniões, estabelecimen-
tos prestadores de serviços, bem como tudo o
que contrarie a legislação sanitária referen-
te a imóveis em geral e sua utilização;

Penalidades: Advertência, cancelamento do Al-
vará de Autorização Sanitária, interdição do
estabelecimento, cumulados ou não com multa.

- XV - fraudar, falsificar ou adulterar alimentos ou
produtos que interessam à saúde pública;

Penalidades: Apreensão e inutilização da merca-
doria, suspensão da venda e/ou fabricação de '
produtos, posição de cancelamento de registro,
interdição parcial ou total do estabelecimento
cancelamento do Alvará de Licença e Sanitário
do estabelecimento, cumulados ou não com multa.

- XVI - descumprir atos emanados das autoridades sani-
tárias competentes, visando a aplicação da le-
gislação pertinente;

Penalidades: Advertência, apreensão e inutili-
zação da mercadoria, suspensão de venda e/ou '
fabricação do produto, posição de cancelamento
do registro do produto, cancelamento do alvará
de Licença e Sanitário, interdição parcial ou '
total do estabelecimento cumulados ou não com
multa.

- XVII - preparar, transportar, armazenar, expor ao con-
sumo, comercializar alimentos que:

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

Penalidades: Apreensão e depósito ou apreensão
definitiva do alimento, proposição de cancela-



Prefeitura Municipal de São João del-Rei

mento do registro ou licenciamento do produto, cumulados ou não com multa.

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

Penalidades: Cancelamento do Alvará de Licença e sanitário, interdição temporária ou definitiva do estabelecimento e multa, além de outras penalidades criminais cabíveis.

- XIX - admitir, permitir ou executar atividades que envolvam a fabricação, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, conservação, transporte, armazenamento, distribuição ou venda de alimentos, matéria-prima alimentar, alimento "in natura", aditivos ou outros produtos que interessem à saúde pública, sem portar carteira de saúde pública regularizada;

Penalidade: Advertência, cancelamento do Alvará de Licença Sanitário, interdição temporária do estabelecimento, cumulados ou não com multa.

- XX - expor ao consumo ou vender alimento e quaisquer outros produtos que interessem à saúde pública, bem como as respectivas matérias-primas, que tenham sido fraudadas, falsificadas ou adulteradas;

Penalidades: Apreensão e inutilização do produto, cancelamento do Alvará de Licença Sanitário, interdição temporária ou definitiva, proposição do cancelamento do registro ou licenciamento do produto cumulados ou não com multa.

- XXI - transgredir outras normas legais e regulamentos destinados à proteção da saúde;

Penalidades: Advertência, apreensão e inutilização do produto, suspensão de venda e/ou de fabricação do produto, proposição de cancelamento do registro do produto, cancelamento do Alvará de Licença e Sanitário, interdição parcial ou total do estabelecimento, cumulado ou não com multa.



Art. 171 - Os Fiscais Municipais de Saúde mesmo que estejam no exercício de quaisquer chefias, estritamente na área fiscal, no exercício de suas funções fiscalizadoras, têm competência, no âmbito de suas atribuições, para fazerem cumprir as legislações pertinentes, expedindo intimações, lavrando autuações e impondo penalidades referentes à prevenção e repressão de tudo' quanto comprometer a saúde pública.

Art. 172 - As autoridades fiscalizadoras mencionadas no artigo 172 terão livre ingresso em todos os locais e estabelecimentos previstos neste regulamento, a qualquer dia e noite.

PARTE IX

PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO

Art. 173 - As infrações ao disposto neste Regulamento serão apuradas em processo administrativo iniciado com a lavratura do Auto de Infração e punidas com a aplicação isolada ou cumulativa das penas previstas, observados o rito e os prazos estabelecidos neste regulamento e no regulamento da Juna em 1ª e 2ª Instâncias.

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

Art. 174 - O Auto de Infração será lavrado em 03 (três) vias, devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via à instrução do processo, a 2ª (segunda) via ao autuado e a 3ª (terceira) via ao agente fiscalizador, e conterá:

- I - o nome da pessoa física ou denominação da entidade autuada ou razão social, especificação de seu ramo de atividade e endereço completo;
- II - o ato ou fato constitutivo da infração e o local, a hora e a data respectivos;
- III - a disposição legal ou regulamentar transgredida;
- IV - indicação do dispositivo legal ou regulamentar que comina a penalidade a que fica sujeito o infrator;
- V - o prazo de 20 (vinte) dias para impugnação do auto de infração;



Prefeitura Municipal de São João del-Rei

- VI - nome e cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura;
- VII - a assinatura do autuado ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e em caso de recusa, a consignação desta circunstância pela autoridade autuante e a assinatura de suas testemunhas, quando possível.

Parágrafo Único - Na impossibilidade de ser da do conhecimento diretamente ao interessado, este deverá ser cientificado do Auto de Infração por meio de carta registrada com aviso de recebimento ou por edital publicado na Imprensa Oficial, considerando-se efetiva a notificação, 10 (dez) dias após a publicação.

TERMO DE INTIMAÇÃO

Art. 175 - Poderá ser lavrado o Termo de Intimação, a critério da autoridade sanitária competente, nos casos de infrações relacionadas com a inobservância das disposições sobre as condições físicas do estabelecimento ou de equipamento, veículos de transporte e em outras hipóteses previstas em atos administrativos. Seguir-se-á lavratura do Auto de Infração, após o vencimento do prazo concebido, caso as irregularidades não tenham sido sanadas.

Parágrafo Único - O prazo fixado no Termo de Intimação será no máximo de 30 (trinta) dias, prorrogável mediante pedido fundamentado à chefia do Setor de Fiscalização Sanitária, após informação do agente autuante.

Art. 176 - O Termo de intimação será lavrado em 3 (três) vias, devidamente enumeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via ao processo de solicitação do Alvará de Licença e Sanitário quando houver, a 2ª (segunda) via ao intimado, a 3ª (terceira) via a o agente fiscalizador e conterà:

- I - o nome da pessoa física ou denominação da entidade intimada, razão social, especificando o ramo de sua atividade e o endereço completo;
- II - a disposição legal ou regulamento infringi-



do;

III - a medida sanitária exigida, ou, no caso de obras, a indicação do serviço a ser realiza-'do;

IV - o prazo para sua execução;

V - nome e cargo legíveis da autoridade que expediu a intimação e sua assinatura;

VI - a assinatura do intimado, ou na sua ausên-'cia, de seu representante legal ou prepos-'to, e, em caso de recusa, a consignação des-sa circunstância e a assinatura de duas tes-temunhas, quando possível.

Parágrafo Único - Na impossibilidade de dar co-'nhecimento diretamente ao intimado da lavratura do Termo de Inti-'mação este deverá ser cientificado por meio de carta registrada' com aviso de recebimento ou publicação na Imprensa Oficial.

AUTO DE APREENSÃO E DEPÓSITO

Art. 177 - Na comercialização de alimento, bebi-'das, vinagres e de outros produtos, que não atendam ao disposto ' neste regulamento, será lavrado o Auto de Apreensão e Depósito pa-'ra que se procedam as análises fiscais para instrução do processo administrativo, se for o caso.

Art. 178 - O Auto de Apreensão e Depósito será la-'vrado em 3(três) vias devidamente numeradas, destinando-se a 1ª '(primeira) via ao laboratório oficial ou credenciado, a 2ª (segun-'da) via ao responsável pelo produto, a 3ª (terceira) via ao agen-'te fiscalizador, e, conterà:

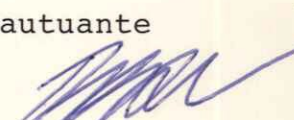
I - nome da pessoa física ou denominação da enti-'dade responsável pelos produtos razão social' e o endereço completo;

II - o dispositivo legal utilizado;

III - a descrição da quantidade, qualidade, nome e' marca do produto;

IV - nomeação do depositário fiel dos produtos, i-'dentificação legal e endereço completo do de-'positário fiel dos produtos, e sua assinatu-'ra;

V - nome e cargo legíveis da autoridade autuante





Prefeitura Municipal de São João del-Rei

e sua assinatura;

- VI - a assinatura do responsável pela empresa ou, na sua ausência, de seu representante legal' ou preposto, e, caso de recusa, a consigna-
ção dessa circunstância e a assinatura das '
duas testemunhas, quando possível.

AUTO DE COLHEITA DE AMOSTRA

Art. 179 - Para que se proceda a análise fiscal' ou de rotina será lavrado o Auto de Colheita de Amostra.

Art. 180 - O Auto de Colheita de Amostra será la-
vrado em 3(três) vias devidamente numeradas, destinando-se a 1ª'
(primeira) via ao laboratório oficial ou credenciado, a 2ª (se-
gunda) via ao responsável pelos produtos, a 3ª (terceira) vias '
ao agente fiscalizador e conterà:

- I - o nome da pessoa física ou denominação da en-
tidade responsável pelo produto razão social
e o endereço completo;
- II - o dispositivo legal utilizado;
- III - a descrição da quantidade, qualidade, nome e
marca do produto;
- IV - nome e cargo legíveis da autoridade autuante
e sua assinatura;
- V - a assinatura do responsável pela empresa, ou
na sua ausência, de seu representante legal'
ou preposto, e, em caso de recusa, a consig-
nação desta circunstância e a assinatura de '
duas testemunhas, quando possível.

AUTO DE APREENSÃO

Art. 181 - O Auto de Apreensão será lavrado em '
3(três) vias devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primei-
ra) via à autoridade sanitária competente, a 2ª (segunda) via '
ao autuado, a 3ª (terceira) via ao agente fiscalizador, e conte-
rá:

- I - o nome da pessoa física, ou denominação da '
entidade autuada-razão social e seu endereço
completo;



- II - o dispositivo legal utilizado;
- III - a descrição da quantidade, nome e marca do produto;
- IV - o destino dado ao produto;
- V - nome e cargo legíveis da autoridade autuante, sua assinatura;
- VI - assinatura do responsável pela empresa, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, ou, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

Art. 182 - Lavrar-se-á Auto de Apreensão que poderá culminar em inutilização de produtos e envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumentos, equipamentos diversos e outros quando:

- I - os produtos comercializados não atenderem às especificações de registro e rotulem;
- II - os produtos comercializados se encontrarem em desacordo com os padrões de identidade e qualidade, após os procedimentos laboratoriais legais, seguindo-se o disposto neste regulamento e disposições contidas em regulamentos do Estado-membro da União, ou ainda, quando da expedição de laudo técnico, ficar constatado serem tais produtos impróprios para o consumo;
- III - o estado de conservação, acondicionamento e comercialização dos produtos não atenderem às disposições deste regulamento;
- IV - o estado de conservação e a guarda de envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumentos e equipamentos diversos e outros que estejam impróprios para os fins a que se destinam, a critério da autoridade sanitária competente;
- V - em detrimento da saúde pública, o agente fiscalizador constatar infringência às condições relativas a alimentos, bebidas e vinhos dispostas nesta regulamentação;



Prefeitura Municipal de São João del-Rei

- VI - em situações previstas por atos administrativos da Secretaria Municipal de Saúde, devidamente publicados na Imprensa Oficial.

Art. 183 - Os produtos citados no artigo anterior, bem como os envoltórios, utensílios e outros citados no Item IV do mesmo artigo, e aqueles produtos e demais elementos, não previstos no item IV por atos administrativos da Secretaria Municipal de Saúde poderão, após a sua apreensão:

- I - ser encaminhados, para fins de inutilização, a local previamente estabelecido pela autoridade sanitária competente;
- II - ser inutilizados no próprio estabelecimento;
- III - a critério da autoridade sanitária, poderão ser devolvidos ao seu legítimo proprietário ou representante legal, impondo-lhe a multa;
- IV - no caso de reincidência a que se refere o inciso III fica expressamente proibida a devolução dos produtos apreendidos e a multa será em dobro, sem prejuízo de outras penalidades contidas neste regulamento;
- V - se a autoridade sanitária comprovar que o estabelecimento esteja comercializando produtos em quantidade superior à sua capacidade técnica de conservação, perderá o referido estabelecimento o benefício contido no inciso III;
- VI - poderão ser doados a instituições públicas ou privadas, desde que beneficien-tes, de caridade ou filantrópicas.

Art. 184 - As entidades beneficiadas com as doações a que se refere o artigo anterior deverão atender aos seguintes critérios:

- I - serem tais entidades cadastradas no Departamento de Fiscalização Sanitária;
- II - apresentarem no ato do cadastramento os documentos comprobatórios de serem enti



dades de utilidade pública;

III - apresentarem recibo em papel timbrado, correspondente à quantidade, qualida-
de, marca e nome dos produtos alimentí-
cios doados;

IV - o recibo, a que se refere o item ante-
rior, será dado pela entidade benefi-
ciada, no ato da doação dos produtos ali-
mentícios.

Parágrafo Único - Ficam expressamente proi-
bidas quaisquer doações que não obedeçam aos disposto neste
regulamento.

Art. 185 - As doações obedecerão à progra-
mação do Departamento de Fiscalização Sanitária, que comunica-
rá a doação à entidade beneficiada, ficando a mesma responsá-
vel pelo respectivo transporte.

TERMO DE INTERDIÇÃO

Art. 186 - O Termo de Interdição será lavra-
do em 3 (três) vias devidamente numeradas destinando-se a pri-
meira via à chefia imediata, a segunda via ao responsável pelo
estabelecimento, a terceira via ao agente fiscalizador, e con-
terá:

- I - nome da pessoa física ou denominação da
entidade autuada-razão social, especifi-
cando o ramo de sua atividade e o seu
endereço completo;
- II - os dispositivos legais infringidos;
- III - a medida sanitária, ou, no caso de obras,
a indicação do serviço a ser realizado;
- IV - nome e função, ou cargo legíveis, da au-
toridade autuante e sua assinatura;
- V - nome e cargo legíveis da chefia e sua as-
sinatura;
- VI - assinatura do responsável pelo estabele-
cimento, ou na sua ausência, de seu re-
presentante legal ou preposto e, em caso
de recusa, a consignaçoão desse circuns-
tância e a assinatura de duas testemunhas,



quando possível.

Art. 187 - A suspensão da interdição será julgada pelo Junta de Julgamento Fiscais, atendendo pedido fundamentado do interessado, cabendo recurso para a Junta de Recursos Fiscais.

PROCESSAMENTO DE MULTA E RECURSO

Art. 188 - Transcorrido o prazo fixado no artigo 174, sem que haja interposição de recurso, o processo será enviado ao órgão municipal competente para as providências cabíveis.

Parágrafo Único - O não recolhimento das multas estabelecidas no anexo I deste Regulamento, no prazo fixado, acarretará juros de mora, de acordo com a legislação vigente, a partir do mês subsequente ao vencimento do prazo fixado para o recolhimento da multa.

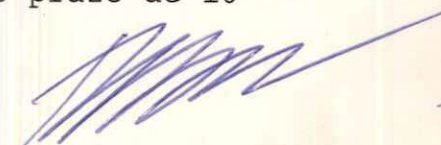
Art. 189 - Havendo interposição de recurso, o processo, após decisão denegatória definitiva da Junta de Recursos Fiscais, obedecidos os prazos, será enviado ao órgão municipal competente para as providências legais cabíveis.

Art. 190 - O infrator poderá oferecer impugnação do Auto de Infração, do Auto de Apreensão e Depósito do Auto de Apreensão e do Termo de Intimação no prazo de 20 (vinte) dias, excetuando casos previstos no artigo 43 - §§ 2º e 3º, contados da sua ciência ou da publicação na Imprensa Oficial, quando couber.

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

Art. 191 - A impugnação do Auto de Infração, do Auto de Apreensão e Depósito, do Auto de Apreensão e do Termo de intimação será julgada pela Junta de Julgamento Fiscais em primeira instância, sendo o infrator intimado pessoalmente ou através de publicação de todos os atos praticados no processo administrativo.

Art. 192 - Em sendo indeferida a impugnação de que trata o artigo anterior, o infrator poderá recorrer a Junta de Recursos Fiscais em segunda instância, no prazo de 10 (dez) dias.





Art. 193 - As impugnações não terão efeito ' suspensivo, exceto quando da imposição de penalidade pecuniária.

Art. 194 - Cabe à autoridade sanitária competente preparar documentos e fornecer os demais subsídios para a abertura de processo referentes a inquéritos dos crimes contra a saúde pública.

§ 1º - A apuração, instrução e conclusão dos crimes a que se refere o presente artigo será de total e exclusiva competência da Junta de Julgamento Fiscais, cabendo recurso à segunda instância nos prazos previstos neste regulamento.

§ 2º - A Junta de Julgamento Fiscais e a Junta de Recursos Fiscais, na elucidação dos crimes contra a saúde pública, poderá requisitar documentos, laudos e mesmo informações sobre pessoas físicas, jurídicas e quaisquer outras envolvidas ou suspeitas de envolvimento na infração sanitária.

§ 3º - Após a conclusão do processo, ao qual se refere o presente artigo, a Junta de Julgamento Fiscais ou a Junta de Recursos Fiscais encaminhará o processo ao Secretário Municipal de Saúde para as providências cabíveis junto ao órgão policial, ministério público ou judicial.

PARTE X
DO CONTROLE DAS ZONÓSES
CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES INICIAIS

Art. 195 - Cabe à Secretaria Municipal de Saúde o controle de zoonoses em todo o território do Município.

Parágrafo Único - Para todos os efeitos deste Decreto, entendem-se por zoonoses as infecções ou doenças infecciosas transmissíveis naturalmente entre animais vertebrados e o homem.

Art. 196 - Fica proibida a permanência de animais em logradouros públicos.

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



PARTE XI
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 197 - As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária prescrevem em 5 (cinco) anos.

Art. 198 - Os prazos mencionados no presente' regulamento correm ininterruptamente.

Art. 199 - Quanto o autuado for analfabeto ou fisicamente incapaz, poderá o auto ser assinado "a rogo" na presença de duas testemunhas, ou, na falta destas, deverá ser feita a devida ressalva pela autoridade autuante.

Art. 200 - Sempre que a ciência do interessado se fizer por meio de publicação na imprensa, serão certificadas no processo a página, a data e a denominação do jornal.

Art. 201 - A autoridade sanitária terá livre' ingresso, em qualquer dia e hora, mediante as formalidades ligais, em todas as habitações particulares ou coletivas, prédios ou estabelecimentos de qualquer espécie, terrenos cultivados ou ' não, lugares e logradouros públicos, e neles se fará observar as leis e regulamentos que se destinem à promoção, proteção e recuperação da saúde, inclusive para investigação de inquérito sanitário.

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

Art. 202 - Nos casos de diligência fiscal para verificação ou levantamento, a sua obstrução por quem quer que seja, poderá ser suprimida com a intervenção judicial ou policial, para execução das medidas cabíveis e/ou ordenadas sem prejuízo das penalidades previstas.

Art. 203 - As Juntas de Recursos Fiscais, após decisão definitiva na esfera administrativa, farão publicar' todas as penalidades aplicadas aos infratores da legislação sanitária.

Art. 204 - As normas técnicas especiais de ' que trata o artigo 1º do Código Sanitário Municipal, serão baixadas por ato do Secretário Municipal de Saúde.



Art. 205 - Ficam sujeitos ao Alvará de Licença e Sanitário para funcionamento 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 o Alvará de Licença e Sanitário de outros estabelecimentos não previstos neste regulamento.

Art. 206 - O Alvará de Licença Sanitário deverá ser renovado até o dia 31 de março do ano vigente.

Art. 207 - O estabelecimento que possuir o ' Alvará de Licença e Sanitário, ao ser vendido ou arrendado, deverá concomitantemente, fazer competente pedido de baixa e devolução do respectivo Alvará de Licença e Sanitário pelo vendedor ou arrendador.

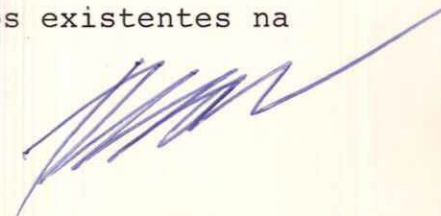
§ 1º - As firmas responsáveis por estabelecimentos que possuam Alvará de Licença e Sanitário, durante as fases de processamento de transação comercial, devem notificar ' aos interessados, na compra ou arrendamento, a situação em que se encontram, em face das exigências deste regulamento.

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

§ 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. 208 - O poder público municipal, através da Secretaria Municipal de Saúde, poderá requisitar câmaras frigoríficas e refrigeradores de estabelecimentos situados ' no Município, para acondicionar produtos perecíveis, suspeitos ' de contaminação, até que seja liberado o laudo pericial.

Art. 209 - Os estabelecimentos existentes na





Prefeitura Municipal de São João del-Rei

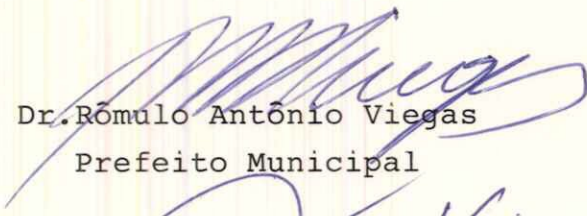
cidade e distritos, à data da promulgação deste código que não satisfaçam às normas prescritas deverão adaptar-se às mesmas ' no prazo de 6(seis) meses.

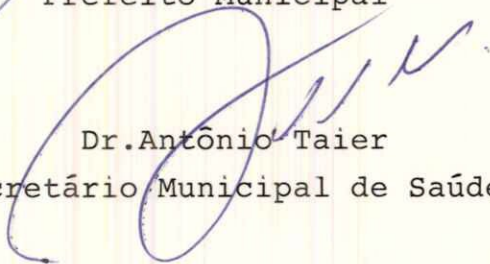
Parágrafo Único - A Secretaria Municipal de Saúde examinará em cada caso específico as remodelações realizadas para efeito de sua apuração.

Art. 210 - Esta Lei entrará em vigor a partir de 01 de janeiro de 1992.

Art. 211 - Revogam-se as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de São João del Rei, ' 10 de dezembro de 1991.


Dr. Rômulo Antônio Viegas
Prefeito Municipal


Dr. Antônio Taier
Secretário Municipal de Saúde



Prefeitura Municipal de São João del-Rei

ANEXO I DAS MULTAS

Artigo 1º	
§ 1º	5 UPFM
Artigo 4	1 UPFM
Parágrafo Único	3 UPFM
Artigo 5	1 UPFM
Artigo 6	5 UPFM
Artigo 7	
§ 1º	1 UPFM
§ 2º	1 UPFM
§ 3º	1 UPFM
Artigo 8	7 UPFM
Parágrafo Único	10 UPFM
Artigo 9	10 UPFM
Artigo 10	7 UPFM
§ 1º	7 UPFM
§ 2º	10 UPFM
Artigo 11	
§ 1º	1 UPFM
§ 2º	1 UPFM
§ 3º	1 UPFM
§ 4º	1 UPFM
§ 5º	1 UPFM
§ 6º	1 UPFM
§ 7º	3 UPFM
Artigo 12	
Inciso I	1 UPFM
Inciso II	2 UPFM
Inciso III	5 UPFM
Artigo 13	8 UPFM
Artigo 14	
§ 1º	1 UPFM
§ 2º	3 UPFM
§ 3º	3 UPFM
§ 4º	3 UPFM
§ 5º	5 UPFM
§ 6º	50 UPFM
§ 7º	20 UPFM



Prefeitura Municipal de São João del-Rei

Artigo 15	50 UPFM
Artigo 18	10 UPFM
Artigo 19	10 UPFM
Artigo 21	10 UPFM
Artigo 22	
Inciso I	3 UPFM
Inciso II	3 UPFM
Inciso III	3 UPFM
Inciso IV	3 UPFM
Inciso V	3 UPFM
Inciso VI	3 UPFM
Inciso VII	3 UPFM
Inciso VIII	3 UPFM
Inciso IX	3 UPFM
§ 1º	3 UPFM
§ 3º	3 UPFM
Artigo 23	10 UPFM
Artigo 24	10 UPFM
§ 1º	3 UPFM
§ 2º	3 UPFM
Artigo 25	3 UPFM
Parágrafo Único	10 UPFM
Artigo 26	5 UPFM
Artigo 27	10 UPFM
Artigo 29	
Inciso I	5 UPFM
Inciso II	5 UPFM
Inciso III	5 UPFM
Inciso IV	5 UPFM
Inciso V	5 UPFM
Artigo 30	
Inciso I	10 UPFM
Inciso III	10 UPFM
Inciso IV	10 UPFM
Inciso V	10 UPFM
Artigo 32	
§ 1º	10 UPFM
§ 2º até 10 Kg	5 UPFM
10 a 50 Kg	10 UPFM
50 a 100 Kg	20 UPFM



Prefeitura Municipal de São João del-Rei

100 a 200 Kg	50 UPFM
200 a 500 Kg	100 UPFM
acima de 500 Kg	200 UPFM
Artigo 33	
§ 1º	5 UPFM
§ 2º	5 UPFM
§ 3º	5 UPFM
Artigo 34	5 UPFM
Artigo 35	5 UPFM
Artigo 36	5 UPFM
Artigo 37	3 UPFM
Artigo 38	5 UPFM
Artigo 39	10 UPFM
Artigo 44	
§ 5º	30 UPFM
Artigo 53	
Inciso I	15 UPFM
Inciso II	15 UPFM
Inciso III	15 UPFM
Inciso IV	15 UPFM
Inciso V	15 UPFM
Artigo 55	
Inciso I	10 UPFM
Inciso II	10 UPFM
Inciso III	10 UPFM
Inciso IV	10 UPFM
Inciso V	10 UPFM
Inciso VI até 10 Kg	5 UPFM
10 a 50 Kg	10 UPFM
50 a 100 Kg	20 UPFM
acima de 100 Kg	50 UPFM
Inciso VII	20 UPFM
Inciso VIII até 10 Kg	3 UPFM
10 a 50 Kg	7 UPFM
50 a 100 Kg	10 UPFM
100 a 200 Kg	20 UPFM
200 a 500 Kg	50 UPFM
acima de 500 Kg	100 UPFM
Inciso IX até 10 Kg	5 UPFM



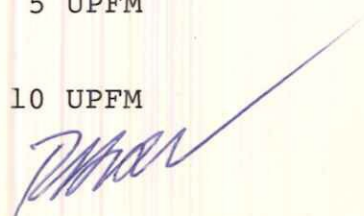
Prefeitura Municipal de São João del-Rei

10 a 50 Kg	10 UPFM
50 a 100 Kg	20 UPFM
100 a 200 Kg	50 UPFM
200 a 500 Kg	100 UPFM
acima de 500 Kg	200 UPFM
Artigo 56	
Inciso I	10 UPFM
Inciso II	5 UPFM
Inciso III	5 UPFM
Inciso IV	5 UPFM
Artigo 57	
Inciso I	10 UPFM
Inciso II	5 UPFM
Inciso III	5 UPFM
Inciso IV	5 UPFM
Inciso V	10 UPFM
Inciso VI	10 UPFM
Inciso VII	5 UPFM
Inciso VIII	10 UPFM
Artigo 58	10 UPFM
Artigo 59	30 UPFM
Artigo 60	5 UPFM
Artigo 61	5 UPFM
Artigo 62	5 UPFM
Artigo 63	10 UPFM
Artigo 64	10 UPFM
Artigo 65	10 UPFM
Artigo 66	10 UPFM
Artigo 67	10 UPFM
Artigo 68	
Inciso I	5 UPFM
Inciso II	3 UPFM
Inciso III	5 UPFM
Inciso IV	5 UPFM
Inciso V	5 UPFM
Inciso VI	5 UPFM
Inciso VII	5 UPFM
Inciso VIII	5 UPFM
Inciso IX	5 UPFM



Prefeitura Municipal de São João del-Rei

Inciso X	5 UPFM
Inciso XII	5 UPFM
Inciso XIII	5 UPFM
Inciso XIV	5 UPFM
Inciso XVI	5 UPFM
Inciso XVII	2 UPFM
§ 1º	3 UPFM
Artigo 69	
Inciso I	30 UPFM
Inciso II	3 UPFM
Inciso III	3 UPFM
Inciso IV	5 UPFM
Inciso V	5 UPFM
Inciso VI	5 UPFM
Inciso VII	5 UPFM
Inciso VIII	5 UPFM
Inciso IX	10 UPFM
Inciso X	10 UPFM
Inciso XI	10 UPFM
Artigo 70	5 UPFM
Artigo 71	5 UPFM
Artigo 72	5 UPFM
Artigo 73	
Inciso I	5 UPFM
Inciso II	5 UPFM
Inciso III	5 UPFM
Inciso IV	5 UPFM
Inciso V	5 UPFM
Artigo 74	
Inciso I	10 UPFM
Inciso II	10 UPFM
Inciso III	10 UPFM
Inciso IV	5 UPFM
Inciso V	5 UPFM
Inciso VI	5 UPFM
Inciso VII	5 UPFM
Inciso VIII	5 UPFM
Inciso IX	5 UPFM
Artigo 75	
Inciso I	10 UPFM



10 UPFM



Prefeitura Municipal de São João del-Rei

Inciso II	10 UPFM
Inciso III	10 UPFM
Inciso IV	5 UPFM
Inciso V	5 UPFM
Inciso VI	3 UPFM
Inciso VII	3 UPFM
§ 1º	10 UPFM
§ 2º	10 UPFM
Artigo 76	
Inciso I	5 UPFM
Inciso II	7 UPFM
Inciso III	5 UPFM
Inciso IV	5 UPFM
Artigo 77	
Inciso I	5 UPFM
Inciso II	5 UPFM
Inciso III	5 UPFM
Inciso IV	3 UPFM
Inciso V	5 UPFM
Parágrafo Único	5 UPFM
Artigo 78	
Inciso I	10 UPFM
Inciso II	10 UPFM
Inciso III	10 UPFM
Inciso IV	10 UPFM
Inciso V	10 UPFM
Inciso VI	10 UPFM
Inciso VII	10 UPFM
Artigo 79	
Inciso I	20 UPFM
Inciso II	10 UPFM
Inciso III	15 UPFM
Inciso IV	10 UPFM
Inciso V ate 10 Kg	5 UPFM
10 a 50 Kg	10 UPFM
50 a 100 Kg	20 UPFM
100 a 200 Kg	50 UPFM
200 a 500 Kg	100 UPFM
acima de 500 Kg	200 UPFM



Prefeitura Municipal de São João del-Rei

Inciso VI	50 UPFM
Inciso VII	30 UPFM
Artigo 80	30 UPFM
Artigo 81	
Inciso I	20 UPFM
Inciso II	10 UPFM
Inciso III	10 UPFM
Inciso IV	10 UPFM
Inciso V	10 UPFM
Inciso VI	10 UPFM
Inciso VII	10 UPFM
Parágrafo Único	20 UPFM
Artigo 82	15 UPFM
Artigo 83	
Inciso I	5 UPFM
Inciso II	10 UPFM
Artigo 84	
Inciso I	5 UPFM
Inciso II	5 UPFM
Inciso III	5 UPFM
Inciso IV	10 UPFM
Inciso V	5 UPFM
Artigo 85	15 UPFM
Artigo 86	5 UPFM
Artigo 87	10 UPFM
Artigo 88	
Inciso I	5 UPFM
Inciso II	3 UPFM
Inciso III	3 UPFM
Inciso IV	5 UPFM
Artigo 89	3 UPFM
Artigo 90	3 UPFM
Artigo 91	5 UPFM
Artigo 92	5 UPFM
Artigo 93	
Inciso I	3 UPFM
Inciso II	10 UPFM
Inciso III	3 UPFM
Artigo 94	



Prefeitura Municipal de São João del-Rei

Inciso I	10 UPFM
Inciso II	15 UPFM
Inciso III	5 UPFM
Inciso IV	5 UPFM
Inciso V	5 UPFM
Artigo 95	2 UPFM
Artigo 96	
Inciso I	5 UPFM
Inciso II	3 UPFM
Inciso III	5 UPFM
Artigo 97	
Inciso I	5 UPFM
Inciso II	3 UPFM
Inciso III	5 UPFM
Inciso IV	5 UPFM
Inciso V	5 UPFM
Artigo 98	5 UPFM
Artigo 99	
a)	10 UPFM
b)	3 UPFM
c)	10 UPFM
Artigo 100	
Inciso I	3 UPFM
Inciso II	10 UPFM
Inciso III	10 UPFM
Artigo 101	10 UPFM
Artigo 102	
Inciso I	5 UPFM
Inciso II	5 UPFM
Artigo 104	
Inciso I	5 UPFM
Inciso II	5 UPFM
Artigo 105	
Inciso I	10 UPFM
Inciso II	5 UPFM
Inciso III	3 UPFM
Inciso IV	5 UPFM
Inciso V	10 UPFM
Inciso VI	3 UPFM
Artigo 106	15 UPFM



Prefeitura Municipal de São João del-Rei

Artigo 109	10 UPFM
Artigo 110	
Inciso I	10 UPFM
Inciso II	10 UPFM
Inciso III	5 UPFM
Inciso IV	3 UPFM
Artigo 111	20 UPFM
Artigo 114	5 UPFM
Artigo 115	5 UPFM
Artigo 116	10 UPFM
Parágrafo Único	5 UPFM
Artigo 117	5 UPFM
Artigo 118	
Inciso I	5 UPFM
Inciso II	5 UPFM
Artigo 119	5 UPFM
Inciso I	5 UPFM
Inciso II	5 UPFM
Inciso III	5 UPFM
Inciso IV	10 UPFM
Parágrafo Único	10 UPFM
Artigo 120	
a)	5 UPFM
b)	10 UPFM
c)	10 UPFM
Artigo 123	20 UPFM
Artigo 124	10 UPFM
Artigo 126	10 UPFM
Artigo 127	
Inciso I	5 UPFM
Inciso II	5 UPFM
Inciso III	5 UPFM
Inciso IV	5 UPFM
Parágrafo Único	15 UPFM
Artigo 128	15 UPFM
Artigo 129	15 UPFM
Artigo 130	30 UPFM
§ 1º	10 UPFM
Artigo 131	5 UPFM



Prefeitura Municipal de São João del-Rei

Parágrafo Único	20 UPFM
Artigo 132	5 UPFM
Artigo 133	10 UPFM
§ 1º	5 UPFM
§ 2º	10 UPFM
Artigo 135	
a)	5 UPFM
b)	5 UPFM
c)	5 UPFM
d)	5 UPFM
e)	5 UPFM
Artigo 136	5 UPFM
a)	5 UPFM
b)	5 UPFM
c)	5 UPFM
d)	5 UPFM
e)	5 UPFM
f)	5 UPFM
g)	5 UPFM
Artigo 138	
Inciso I	5 UPFM
Inciso II	5 UPFM
Inciso III	7 UPFM
Artigo 139	
Inciso I	5 UPFM
Inciso II	3 UPFM
Inciso III	5 UPFM
Inciso IV	15 UPFM
Artigo 141	
Parágrafo Único	
a)	5 UPFM
b)	5 UPFM
c)	5 UPFM
d)	5 UPFM
Artigo 143	
§ 1º	5 UPFM
§ 2º	10 UPFM
Artigo 144	5 UPFM
Parágrafo Único	5 UPFM
Artigo 145	5 UPFM



Prefeitura Municipal de São João del-Rei

Parágrafo Único	5 UPFM
Artigo 148	5 UPFM
Parágrafo Único	10 UPFM
Artigo 149	
Inciso I	15 UPFM
Inciso II	5 UPFM
Artigo 151	5 UPFM
Parágrafo Único	7 UPFM
Artigo 152	
Inciso I	15 UPFM
Artigo 155	30 UPFM
Artigo 156	10 UPFM
Artigo 157	
Inciso I	5 UPFM
Inciso II	5 UPFM
Inciso III	5 UPFM
Inciso IV	5 UPFM
Artigo 158	10 UPFM
Artigo 159	20 UPFM
Artigo 160	3 UPFM
Artigo 162	15 UPFM
Artigo 163	15 UPFM
Artigo 164	
Inciso I	5 UPFM
Inciso II	3 UPFM
Inciso III	3 UPFM
Inciso IV	5 UPFM
Inciso V	3 UPFM
Inciso VI	3 UPFM
Inciso VII	5 UPFM
Inciso VIII	3 UPFM
Inciso IX	3 UPFM
Inciso X	10 UPFM
Artigo 165	3 UPFM
Artigo 166	4 UPFM
Artigo 170	
Inciso I	15 UPFM
Inciso II	15 UPFM
Inciso III	15 UPFM



Prefeitura Municipal de São João del-Rei

Inciso IV	15 UPFM
Inciso V	15 UPFM
Inciso VI	15 UPFM
Inciso VII	15 UPFM
Inciso VIII	20 UPFM
Inciso IX	15 UPFM
Inciso X	15 UPFM
Inciso XI	15 UPFM
Inciso XII	15 UPFM
Inciso XIII	15 UPFM
Inciso XIV	15 UPFM
Inciso XV	20 UPFM
Inciso XVI	15 UPFM
Inciso XVII	
a)	15 UPFM
b)	15 UPFM
c)	15 UPFM
Inciso XVIII	15 UPFM
Inciso XIX	15 UPFM
Inciso XX	15 UPFM
Inciso XXI	15 UPFM
Artigo 172	15 UPFM
Artigo 201	
Parágrafo Único	20 UPFM
Artigo 202	20 UPFM
Artigo 207	5 UPFM
Artigo 209	30 UPFM