



# Prefeitura Municipal de Oratórios/MG

## LEI Nº297 /2007,

*Institui o Código Sanitário do Município de Oratórios/MG e dá outras providências.*

O povo do Município de Oratórios/MG, por seus representantes na Câmara Municipal, aprovou, e eu, Prefeito Municipal, sanciono a seguinte lei.

### **TÍTULO I Da Saúde**

Art. 1º. Todos os assuntos referentes a saúde do Município serão regidos pelas disposições contidas nesta lei, e nas normas técnicas especiais, respeitadas no que couber, as legislações federal, estadual e municipal vigente.

Parágrafo único. As normas técnicas especiais mencionadas neste artigo serão elaboradas pela Secretaria Municipal de Saúde, visando zelar pela saúde e bem-estar do Município.

Art. 2º. A saúde é um direito de todos, e a assistência a ela é dever do Município, assegurada mediante políticas sociais e econômicas, que visem à eliminação do risco de doenças e de outros agravos e ao acesso universal e igualitário às ações e aos serviços para sua promoção, proteção e recuperação.

Art. 3º. Toda pessoa física ou jurídica, sujeita às prescrições desta lei, fica obrigada a facilitar, por todos os meios, a fiscalização municipal no desempenho de suas funções.

Parágrafo único. Constituirá falta grave impedir ou dificultar a ação fiscalizadora, ficando o responsável sujeito a multa.

Art. 4º. Todas as instituições e estabelecimentos que prestam serviços e que desenvolvam ações que possam direta ou indiretamente, interferir na saúde individual e coletiva, somente poderão funcionar se atenderem ao disposto nesta legislação sanitária municipal.

Art. 5º. O Código Sanitário do Município de Oratórios terá como finalidade promover normas para o controle de inspeção e fiscalização sanitária:

- I – do sistema de abastecimento de água;
- II – do sistema de esgoto;
- III – do saneamento do lixo;
- IV – da higiene dos alimentos em geral;
- V – da higiene dos estabelecimentos industriais e comerciais, das habitações e vias públicas;
- VI – da comercialização e uso dos medicamentos e agrotóxicos em geral;
- VII – do controle da poluição da água, ao ar e do solo;
- VIII – do controle dos vetores e zoonoses;
- IX – da higiene dos criatórios e abatedouros;
- X – da higiene dos veículos de transporte coletivo
- XI- plantações e viveiros na zona urbana

### **TÍTULO II CAPÍTULO I Da Legislação Sanitária**



# Prefeitura Municipal de Oratórios/MG

Art. 6º. A legislação sanitária do Município observará no âmbito de sua competência:

- I – as normas constitucionais vigentes;
- II – as normas gerais de direito sanitário e as leis complementares ou subseqüentes.
- III – as disposições deste código e das leis a ele subseqüentes.

## CAPÍTULO II

### Da Execução das Ações de Vigilância Sanitária

Art. 7º. Sem prejuízo de outras atribuições compete à Secretaria Municipal de Saúde:

- I – exercer o poder de autoridade sanitária do Município;
- II – promover, orientar e coordenar estudos e campanhas de interesse na área de saúde pública;
- III – estudar, planejar, supervisionar, coordenar, controlar as atividades de vigilância sanitária e epidemiológica no que se refere às ações sobre o meio ambiente, incluindo ambiente de trabalho e saúde do trabalhador;
- IV – fiscalizar e licenciar os estabelecimentos e serviços relacionados diretamente ou indiretamente, à saúde individual ou coletiva;
- V – fiscalizar os produtos, insumos, equipamentos e outros que estejam direta ou indiretamente ligados à saúde;
- VI – realizar o controle de zoonoses em todo o Município;
- VII – orientar e fiscalizar a ação da iniciativa privada e pública na promoção, proteção e recuperação da saúde do indivíduo.

Art. 8º. Compete ao núcleo de vigilância sanitária, subordinada à Secretaria Municipal de Saúde, a fiscalização das normas deste código sanitário.

Art. 9º. O poder de autoridade sanitária da Secretaria Municipal de Saúde do Município de Oratórios tem como finalidade promover normas para controle de inspeção, fiscalização e vigilância sanitária:

- I – da higiene de habitações, seus anexos e lotes vagos;
- II- condições sanitárias de escolas creches e estabelecimentos afins
- III – dos estabelecimentos industriais e comerciais constantes desta lei, bem como daqueles de peculiar interesse da saúde pública;
- IV – das condições de higiene da produção, conservação, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, armazenamento, transporte, distribuição, comercialização, consumo de alimentos em geral e de uso de aditivos alimentares;
- V – dos mercados, feiras livres, ambulantes de alimentos e congêneres;
- VI – das condições sanitárias dos logradouros públicos, dos locais de esportes, dos acampamentos públicos, bem como dos estabelecimentos de diversões públicas em geral;
- VII – das condições sanitárias dos hotéis, motéis, pensões e estabelecimentos afins;
- VIII – das condições sanitárias das barbearias, salões de cabeleireiros, institutos de beleza e dos estabelecimentos afins.
- VIX – das condições sanitárias das lavanderias para uso público;
- X – das condições sanitárias das casas de banhos, massagens, saunas e estabelecimentos afins, para uso público;
- XI – da qualidade e das condições de higiene dos estabelecimentos comerciais;
- XII – das condições de saúde e higiene das pessoas que trabalham em estabelecimentos sujeitos ao alvará sanitário;
- XIII – das condições das águas destinadas aos estabelecimentos públicos e privados;
- XIV – das condições de coleta e destino das águas servidas e esgotos sanitários;

XV – condições sanitárias decorrentes da coleta, do transporte e destino do lixo e refugos industriais;

XVI – das condições sanitárias dos abrigos destinados a animais;

XVII – do controle de endemias, surtos, bem como das campanhas de saúde pública;

XVIII – do levantamento epidemiológico e inquérito sanitário;

XIX – da poluição ambiental, inclusive daquela decorrente da utilização por terceiros, da sua malha viária.

Parágrafo único. Excetuando os incisos I e II, todos os estabelecimentos citados no presente artigo bem como todos aqueles de interesse da saúde deverão possuir "alvará sanitário" renovável anualmente, junto à Secretaria Municipal de Saúde de Oratórios

Art. 10. A autoridade fiscalizadora quando impedida de cumprir suas atribuições, deverá solicitar auxílio à autoridade policial, para cumprimento de suas ações.

Parágrafo único. Constituirá falta grave impedir ou dificultar a ação fiscalizadora ficando o responsável sujeito a multa pelo ato.

Art. 11. Sempre que julgar necessário, poderá a vigilância sanitária, através de profissional habilitado, mediante fundamentação, solicitar exames médicos de pessoas que exerçam atividades em locais passíveis de fiscalização sanitária.

Parágrafo único. As despesas dos exames clínicos, ou exames clínicos e laboratoriais, ficarão a cargo daquele que estiver sendo fiscalizado.

Art. 12. Sem prejuízos de outras atribuições, compete aos profissionais de nível superior de setor de vigilância sanitária e controle de zoonoses da Secretaria Municipal de Saúde de Oratórios:

I – planejar e coordenar as ações de vigilância sanitária;

II – treinar e assessorar os inspetores sanitários;

III – zelar pelo cumprimento das medidas descritas em leis, regulamentos e normas técnicas especiais;

IV – definir planos e metas de trabalho;

V – executar ações de fiscalização sanitária;

VI – lavar autos;

VII – elaborar e/ou modificar normas técnicas especiais sempre que se fizer necessário;

VIII – organizar campanhas de educação em saúde;

IX – investigar e orientar a prevenção de casos de intoxicação alimentar;

X – identificar e orientar o controle de transmissores de doenças;

XI – organizar o controle de zoonoses;

XII – promover palestras e cursos específicos sobre alimentos e zoonoses.

Art. 13. A execução das medidas sanitárias caberá também aos inspetores sanitários de nível médio, que terão, entre outras, as seguintes atribuições:

I – zelar pelo cumprimento das medidas descritas por esta lei e outras que, por ventura venham a envolver suas tarefas diárias;

II – orientar corretamente a população quanto aos riscos e a prevenção de situações que comprometam a saúde coletiva;

III – inspecionar estabelecimentos comerciais e industriais estipulados pela coordenação;

IV – lavar auto/termo específicos de notificação preliminar, auto de infração e multa, termo de apreensão e inutilização de alimentos, termo de colheita de amostras, interdição temporária e definitiva de estabelecimentos e processo fiscal;

V – participar de campanhas de vacinação e orientação de educação sanitária;

VI – atender as denúncias ligadas à saúde, descritas nesta lei e em normas técnicas especiais.



# Prefeitura Municipal de Oratórios/MG

Art. 14. Fica garantido ao cidadão, individual ou coletivamente, o direito de denúncia de todas as suspeitas de irregularidades no fornecimento de bens e serviços de interesse da saúde.

§ 1º A identificação do responsável pela denúncia é obrigatória, ficando resguardado pela Secretaria Municipal de Saúde, o sigilo da mesma.

§ 2º A denúncia deverá ser feita pessoalmente pelo reclamante e assinada em formulário próprio da vigilância sanitária.

Art. 15. Em cada inspeção que for verificada irregularidade, apresentará o funcionário competente, relatório circunstanciado, sugerindo medidas ou solicitando providências através de termo de intimação ao proprietário do estabelecimento a bem da higiene pública.

Parágrafo único. No caso da matéria ser competência das autoridades estaduais ou federais, a vigilância sanitária remeterá às mesmas, cópia do relatório.

Art. 16. O destino final de qualquer produto condenado pela autoridade sanitária será obrigatoriamente acompanhado por essa autoridade.

Art. 17. Compete à autoridade fiscalizadora realizar, quando necessário, coleta de amostra para análise de produtos de interesse à saúde, devendo o órgão de vigilância sanitária divulgar, através de circular, as quantidades necessárias de amostras para exames.

Art. 18. Os produtos de interesse à saúde, em trânsito ou depositados nos armazéns das empresas transportadoras, ficarão sujeitos ao controle de autoridade fiscalizadora, que, a seu critério, poderá exigir quaisquer documentos relativos às mercadorias, bem como proceder a inspeção.

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

Art. 19. Nas enfermidades causadas pelo consumo de produtos que afetam a saúde, a autoridade fiscalizadora deverá exigir e executar investigações, inquéritos e levantamentos epidemiológicos, junto a indivíduos e grupos populacionais, sempre que julgar oportuno, visando a proteção da saúde pública.

Parágrafo único. Toda enfermidade causada pelo consumo de produtos que ofereçam riscos à saúde, deverá ser de notificação obrigatória pelos serviços públicos e privados e levados ao conhecimento da vigilância epidemiológica municipal.

## TÍTULO III Saneamento Básico CAPÍTULO I

### Das Águas de Abastecimento, Águas Servidas e Redes Coletoras de Esgoto

Art. 20. As medidas de saneamento básico constituem dever do poder público, da comunidade e do indivíduo.

Art. 21. A Secretaria Municipal de Saúde, no que lhe couber, adotará providências para a solução dos problemas básicos de saneamento.

Parágrafo único. Estão sujeitos à orientação e fiscalização da autoridade sanitária os serviços de saneamento inclusive o de abastecimento de água e o de remoção de resíduos sólidos, líquidos ou gasosos, mesmo quando explorados por entidades autárquicas.



# Prefeitura Municipal de Oratórios/MG

Art. 22. Compete ao órgão responsável pelo abastecimento de água o 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.

Art. 23. Sempre que o órgão competente da saúde pública municipal detectar a existência de anormalidade ou falha no sistema de abastecimento da água, oferecendo risco à saúde, comunicará o fato aos responsáveis para imediatas medidas corretivas.

Art. 24. É obrigatória a ligação de toda construção considerada habitável à rede pública de abastecimento de água, ou rede pública de esgoto.

Parágrafo único. É proibido, na zona urbana ou distrito, o despejo de esgoto diretamente nos rios que cortam o Município.

Art. 25. 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.

§ 1º Todos os reservatórios de água potável deverão sofrer limpeza e desinfecção periódica, de preferência com cloro ou seus compostos ativos e permanecer devidamente tampados.

§ 2º Os reservatórios de água terão a superfície lisa, impermeável e resistente, não podendo ser revestidos de material sujeito à contaminação e acúmulo de água parada.

Art. 26. Será permitida a abertura de poços ou aproveitamento de fontes para fornecimento de água, desde que satisfeitas as condições higiênico-sanitárias reguladas pelas normas técnicas especiais:

I – os poços devem ficar situados em nível superior ao das fontes de contaminação;

II – não será permitida a abertura de poços a uma distância inferior a quinze metros de focos de contaminação;

III – todo poço será convenientemente protegido de contaminação, possuindo, para tanto:

a) paredes impermeabilizadas até em três metros de profundidade, no mínimo;

b) tampa de concreto; bomba elétrica ou manual, para extração da água; dispositivo que desvie as águas de chuva;

c) calçada de cimento em torno do poço com um caimento tal que evite a acumulação de águas nessas calçadas.

IV – as águas dos poços deverão sofrer análise periódica.

Art. 27. A água deverá sempre ser armazenada em recipiente que não prejudique sua potabilidade nem propicie o acúmulo de água estagnada.

Art. 28. Na zona rural, favelas e regiões periféricas poderão ser tomadas outras técnicas de abastecimento de água e coleta de esgoto, de acordo com o interesse e conveniência de saúde pública, e após autorização da Vigilância Sanitária.

Art. 29. Todos os prédios residenciais, comerciais, industriais ou instalações em logradouros públicos, localizados em áreas servidas por sistema oficial de coleta de esgotos serão obrigados a fazer as ligações aos respectivos sistemas aterrando e isolando fossas existentes.

§ 1º A execução de instalações domiciliares adequadas de remoção de esgotos é de obrigação do proprietário, cabendo ao ocupante a manutenção das mesmas em permanente bom estado de conservação e funcionamento.

§ 2º Os estabelecimentos que apresentarem despejos poluentes, físicos ou químicos, que não possam ser recebidos *in natura* ou que comprometam de alguma forma ou funcionamento do sistema



# Prefeitura Municipal de Oratórios/MG

coletor, deverão ter seus despejos previamente tratados, de acordo com processos aprovados pelo órgão competente.

Art. 30. Toda ligação clandestina de esgoto doméstico de outra procedência feita à galerias de águas pluviais deverá ser desconectada dessa e ligada à rede pública coletora, sob pena de multa.

Art. 31. As fossas sépticas, quando existentes deverão satisfazer, no mínimo, as seguintes condições:

- I – receber todos os dejetos domésticos ou qualquer outro dejetos de caráter semelhante;
- II – não receber águas pluviais, nem despejos industriais a prejudicar seu funcionamento;
- III – ter capacidade adequada ao número de pessoas a atender;
- IV – ter facilidade de acesso, visando à necessidade periódica de remoção do lodo digerido ou sucção de dejetos;
- V – ser construída com material de durabilidade e estanquidade adequados ao fim a que se destina;
- VI – não observância de odores desagradáveis, presença de insetos e outros inconvenientes;
- VII – não haja poluição ou contaminação do solo nem de água, capaz de afetar a saúde de pessoas ou animais, direta ou indiretamente.

Art. 32. Todo serviço de abastecimento público ou privado de água encaminhará a autoridade competente relatórios mensais relativos à qualidade da água distribuída;

Art. 33. Os poços, as minas e as fontes cujas águas sejam consideradas impróprias para consumo humano e que não satisfaçam as exigências deste código serão lacrados de forma sanitariamente adequada, uma vez esgotadas todas as formas de recuperação dos mesmos.

Art. 34. Todo e qualquer sistema de abastecimento de água e esgotamento sanitário possuirá um responsável técnico habilitado e capacitado para a função.

Parágrafo único. A Vigilância Sanitária, fiscalizará o SAAE – Sistema de Abastecimento de Água e Esgoto, quanto a sua atividade de abastecimento de água e esgotamento sanitário.

Art. 35. Sempre que houver dúvidas sobre a potabilidade da água, deverão ser encaminhados ao sistema de abastecimento de água do Município amostras para a realização de exames para a verificação dos padrões de potabilidade da água, segundo métodos padronizados por entidades oficiais.

Parágrafo único. Os exames referidos neste artigo serão realizados pelo SAAE.

Art. 36. As indústrias que se instalarem no Município, ficam obrigadas a submeter ao Conselho Municipal de Saúde, para prévio conhecimento e aprovação, o plano do lançamento de resíduos líquidos, sólidos e gasosos, no RIMA - Relatório de Impacto sobre o Meio Ambiente, visando a evitar os inconvenientes ou prejuízos da poluição e contaminação de águas receptoras, de áreas territoriais e da atmosfera.

§ 1º Para efeito do disposto nesta lei, as indústrias mencionarão no plano, a linha completa de sua produção, com esquema da marcha das matérias-primas, beneficiadas e respectivos produtos, subprodutos e resíduos para cada operação, registrando a quantidade, a qualidade, a natureza e composição de um ou de outro e o consumo de água na indústria.

§ 2º As indústrias já existentes no Município ficam obrigadas a promover as medidas necessárias no sentido de corrigir os inconvenientes e prejuízos da população e da contaminação de águas receptoras de áreas territoriais e da atmosfera.



# Prefeitura Municipal de Oratórios/MG

Art. 37. É expressamente proibido a comunicação de tubulações de água com fossas, ramais de esgoto, poços advertentes, poços de visita e caixas de inspeção, bem como o lançamento de águas residuais em áreas territoriais.

Parágrafo único. O lançamento de águas residuais em água receptora, só tolerado após tratamento, a fim de que as características físico, químico e biológicas não prejudiquem a saúde, ecologia e composição das águas.

## CAPÍTULO II Da Coleta e Disposições do Lixo

Art. 38. As pessoas físicas e jurídicas deverão cumprir as normas estabelecidas pela Secretaria Municipal de Saúde no tocante à disposição, acondicionamento, coleta e destino final do lixo, que se processarão em condições que não afetem a estética, nem tragam malefícios à saúde e bem-estar da população, sendo, expressamente proibido:

- I – utilizar o lixo "in natura" para alimentação de animais;
- II – é proibida a catação de resíduos sólidos de qualquer natureza;
- III – incineração de lixo ao ar livre;
- IV – lançar o lixo em águas de superfície;
- V – acúmulo, nas habitações e em 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.

Parágrafo único. O descumprimento das normas previstas neste título sujeita o infrator a penalidades e multas recolhidas em conta específica da vigilância sanitária e cujos valores serão estipulados em outro título desta lei.

Art. 39. Não será permitida, em nenhuma hipótese, a utilização de restos de alimentos e lavagem provenientes de estabelecimentos hospitalares ou congêneres.

Art.40. O órgão responsável pela coleta, transporte e destino final do lixo, seguirá as normas especiais em vigor, bem como facilitará o trabalho da autoridade, no que lhe couber.

Art. 41. São considerados lixos especiais aqueles que por sua constituição, apresentem riscos maiores para a população, assim definidos:

- I – lixos hospitalares e clínicos;
- II – lixos de laboratórios de análises e patologia clínica;
- III – lixos de farmácias e drogarias;
- IV – lixos químicos;
- V – lixos radioativos e outros;
- VI – lixos odontológicos.

§ 1º Os lixos de laboratórios de análises e patologia clínica deverão estar acondicionados em recipientes adequados à sua natureza, de maneira a não contaminarem as pessoas e o ambiente.

§ 2º Os lixos especiais tratados neste artigo serão acondicionados e recolhidos de acordo com as normas técnicas especiais do órgão competente.

Art. 42. A queima de resíduos sólidos deve ser feita em incinerador adequado e o procedimento da combustão deverá evitar a dispersão de poluentes.

Parágrafo único. Outros métodos de incineração poderão ser usados desde que autorizados pela autoridade competente.



# Prefeitura Municipal de Oratórios/MG

Art. 43. Não serão considerados como lixo, para efeito do disposto neste capítulo, os resíduos industriais, os restos de materiais de construção, os entulhos provenientes de demolição, as matérias excrementícias e restos de forragens de coqueiras e estábulos, as palhas e outros resíduos das casas comerciais, bem como terra, folhas e galhos de jardins e quintais particulares, os quais serão removidos por responsabilidade dos respectivos proprietários ou possuidores, conforme legislação específica municipal.

Parágrafo único. Após notificação do proprietário ou possuidor, a prefeitura providenciará a remoção dos resíduos de que trata o artigo, ficando o ônus por conta desses.

Art. 44. Fica proibida, nos finais de semana e feriados, a colocação de lixo nas vias públicas, mesmo em vasilhas ou sacos plásticos; e, durante a semana, fora do horário estabelecido pelo órgão competente.

Art. 45. O responsável pelo desaparecimento e depreciação das lixeiras públicas estará sujeito às penalidades previstas neste código.

## **CAPÍTULO III Do Controle do Meio Ambiente**

Art. 46. Para efeito deste regulamento, denomina-se poluente do meio ambiente qualquer substância, nos estados sólido, líquido ou gasoso, que direta ou indiretamente, contamine o ar atmosférico, o solo e a água.

Art. 47. Denomina-se poluição do ar atmosférico aquela produzida pela descarga de poluentes ou de outras substâncias, de maneira a torná-lo:

I – impróprio, nocivo ou ofensivo à saúde;

II – inconveniente ao bem-estar público;

III – danoso aos materiais, à vida animal e vegetal;

IV – prejudicial à segurança, ao uso e gozo da propriedade e das atividades normais da comunidade.

Art. 48. Os responsáveis pelas atividades de qualquer natureza que estejam causando poluição ambiental são obrigados a tomar as medidas adequadas para evitar a poluição e seus efeitos, subordinando-se às exigências desta lei e das normas técnicas especiais, inclusive com o reaproveitamento de eventuais resíduos.

Art. 49. Os responsáveis por qualquer tipo de poluição ambiental são obrigados a pagar indenização estipulada pelo conselho municipal de saúde, recolhidas em conta específica da vigilância sanitária que deverá variar dependendo da gravidade do caso.

Art. 50. As chaminés de qualquer espécie de fogões de casas particulares, de restaurantes, pensões, hotéis e de estabelecimentos comerciais de qualquer natureza, terão altura suficiente e serão dotadas de equipamentos para que a fumaça, a fuligem ou outros resíduos que possam expelir não incomodem os vizinhos.

## **CAPÍTULO IV Da Higiene das Habitações, Terrenos e Vias Públicas**



# Prefeitura Municipal de Oratórios/MG

Art. 51. Todos os prédios, quintais e terrenos baldios localizados no perímetro urbano ficam sujeitos às normas sanitárias previstas nesta lei e serão fiscalizados em conjunto com os demais órgãos da prefeitura.

Art. 52. As habitações, os estabelecimentos comerciais e industriais, públicos ou privados, e as entidades e instituições de qualquer natureza, são obrigados a atender aos preceitos de higiene e segurança.

§ 1º O usuário do imóvel é responsável perante a Secretaria Municipal de Saúde, pela sua manutenção higiênica.

§ 2º Sempre que as deficiências nas condições de higiene, pela sua natureza, não forem de responsabilidade do usuário ou do poder público, sê-lo-ão do proprietário.

Art. 53. Compete à Secretaria Municipal de Saúde junto aos órgãos municipais afins, interditar ou determinar a demolição de toda a construção ou imóvel que, pela insalubridade, não ofereça as indispensáveis condições de higiene e segurança.

## CAPÍTULO V

### Do Saneamento nas Zonas Rurais

Art. 54. Toda edificação situada em zona rural será construída e mantida de forma a evitar condições favoráveis à criação e proliferação de animais sinantrópicos.

Art. 55. As habitações rurais obedecerão às exigências mínimas estabelecidas nesta lei e em normas técnicas especiais, quanto às condições sanitárias, ajustadas às características e peculiaridades deste tipo de habitação.

Art. 56. Toda edificação situada em zona rural terá suprimento adequado de água potável e disposição adequada de esgotos sanitários e resíduos sólidos.

Art. 57. Os resíduos líquidos gerados pelas atividades agropecuárias serão dispostos de forma sanitariamente adequada, de acordo com as normas técnicas especiais.

Art. 58. Os depósitos de cereais, grãos, rações ou forragens serão construídos e mantidos de forma a evitar condições de proliferação de roedores, ou outros animais de acordo com as normas técnicas especiais.

Art. 59. A criação de animais deverá ser realizada em boas condições de higiene.  
Parágrafo único. Os chiqueiros ou pocilgas na zona rural serão localizados a uma distância de cinquenta metros das residências e divisas dos terrenos vizinhos e das vias públicas.

Art. 60. Toda instalação destinada à manutenção e reprodução de animais será construída, mantida e operada com condições sanitárias adequadas que não causem incômodos à população, de acordo com as normas técnicas especiais, quer estejam situadas em zona rural ou urbana.

## TÍTULO IV

### Dos Alimentos

#### CAPÍTULO I

### Considerações Gerais e Definições



# Prefeitura Municipal de Oratórios/MG

Art. 61. As definições relativas a alimentos estão contidas em anexo que compõe esta lei, devendo ser respeitadas de acordo com as legislações federal e estadual vigentes.

Art. 62. O registro, a rotulagem, os padrões de identidade e qualidade e o uso de aditivos devem respeitar as legislações federal, estadual e municipal vigentes.

Art. 63. Os gêneros alimentícios que, antes de chegarem ao consumidor, passem por processo de industrialização ou de acondicionamento, ficam sujeitos a registro em órgão oficial competente e/ou a análise prévia, análise de controle, análise fiscal e análise de ponto crítico.

Art. 64. Os alimentos que não estão sujeitos a registro, mas são de interesse da saúde pública, elaborados no Município, mesmo que tenham sua comercialização restrita ao estabelecimento, estão sujeitos a análises prévias, análise de controle, análise fiscal, análise de ponto crítico, garantindo assim a qualidade para o consumo.

Parágrafo único. Os estabelecimentos que comercializam produtos alimentícios, dispensados da rotulagem, deverão informar aos consumidores a procedência, data de validade, acondicionamento e conservação adequados.

Art. 65. Para os produtos de fabricação caseira, de consumo e comercialização no Município ou na circunvizinhança, serão exigidos:

I – rótulo simples do produto contendo: nome fantasia, nome do produtor, CNPJ ou CPF, Inscrição Estadual, Inscrição Municipal, peso bruto e/ou número de unidades, endereço, data de fabricação, prazo de validade, forma de armazenamento e ingredientes;

II – processos adequados de obtenção ou transformação, dentro das normas de higiene e limpeza;

III – embalagem adequada para o tipo de produto a ser comercializado.

§ 1º A vigilância sanitária procederá a vistoria no local de manipulação destes alimentos, orientando e verificando pontos críticos de contaminação.

§ 2º Não se enquadram neste artigo alimentos ou produtos sob controle estadual ou federal.

## CAPÍTULO II Da Vigilância dos Alimentos

Art. 66. Todo produto destinado à alimentação ou considerado de interesse à saúde, suspeito de estar impróprio para o consumo e uso, poderá ser interditado, mediante laudo técnico de inspeção e/ou laboratorial.

Art. 67. São considerados impróprios para o consumo os alimentos que:

I – contenham substâncias venenosas ou tóxicas, em quantidade que possam torná-los prejudiciais à saúde do consumidor;

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

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

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

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



# Prefeitura Municipal de Oratórios/MG

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

VII – por modificações evidentes em suas propriedades organolépticas normais, ou presença de alimentos estranhos ou impurezas, demonstrando pouco asseio ou quaisquer das circunstâncias em que tenham sido operadas, da origem ao consumidor;

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

IX – tenham sua embalagem constituída, no todo, ou em parte, por substância prejudicial à saúde;

X – aqueles com o prazo de validade vencido;

XI – aqueles em desacordo com as normas estabelecidas para a fabricação, distribuição e apresentação;

XII – aqueles que, por qualquer motivo, revelem-se inadequados ao fim a que se destinam.

Parágrafo único. Os alimentos impróprios para o consumo, deverão ser separados e identificados como tal, até o momento de sua devolução, destruição e/ou aproveitamento condicional.

Art. 68. Consideram-se corrompidos, adulterados ou falsificados, os gêneros alimentícios:

I – cujos componentes tenham sido, no todo ou em parte, substituídos por outro, de qualidade inferior;

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

III – que se constituírem, no todo ou em parte, de produtos animais degenerados ou decompostos, ou de vegetais alterados ou deteriorados, bem como de minerais.

Art. 69. Não poderão ser comercializados os alimentos que:

I – provierem de estabelecimento não licenciado pelo órgão competente, quando for o caso;

II – não possuírem registro no órgão federal ou estadual competente, quando a ele sujeito;

III – não estiverem rotulados, quando, a isto, obrigados, ou, quando desobrigados, 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 de rotulagem e apresentação do produto especificado no respectivo padrão de identidade e qualidade, quando se tratar de alimento padronizado, ou aqueles que tenham sido declarados no momento dos respectivos registros, quando se tratar de alimento de fantasia ou não padronizado ou, ainda correspondam às especificações das normas federais e estaduais, ou na sua falta, às do regulamento municipal, ou às normas e padrões internacionais, aceitos, se ainda não padronizados.

Art. 70. Não são consideradas fraudes, falsificação ou adulteração, as alterações ocorridas nos produtos, substâncias ou insumos, e outros em razão de causas circunstanciais ou eventos naturais ou imprevisíveis, que vierem a determinar avaria ou deterioração, sem prejuízo da respectiva apreensão.

Art. 71. Nos locais onde se fabricam, preparam, beneficiam, acondicionam e comercializam alimentos, é proibido:

I – fornecer ao consumidor sobras ou restos de alimentos que já tenham sido servidos, bem como o reaproveitamento de tais sobras ou restos, na elaboração ou preparo de outros produtos alimentícios;

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



## Prefeitura Municipal de Oratórios/MG

III – a utilização de gorduras ou óleo de frituras em geral, assim que apresentem sinais de saturação, modificações na sua coloração ou presença de resíduos queimados;

IV – manter a temperatura e armazenamento dos alimentos diferentes daqueles sugeridos pelo fabricante:

a) manter acima de 16°C (dezesseis graus Celsius) a margarina e, acima de 10. °C (dez graus Celsius) a manteiga;

b) a venda de leite fora dos padrões de conservação e acondicionamento;

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

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

VI – fumar, durante a manipulação, servindo ou em contato com alimentos;

VII – varrer a seco;

VIII – a permanência ou circulação de qualquer animal;

IX – manter os enlatados na embalagem original após terem sido abertos;

X – a venda e/ou utilização de enlatados amassados e com prazo de validade vencido;

XI – servir à mesa, pães, manteiga e similares, sem a devida proteção;

XII – o contato direto dos alimentos com jornais, papéis tingidos, sacos acondicionadores de lixo, papéis ou plástico impressos;

XIII – o uso de produtos de limpeza sem o registro no órgão competente;

XIV – sobrepor bandejas, pratos e outros utensílios desprovidos de cobertura e contendo alimentos;

XV – manter as portas dos refrigeradores, câmaras frigoríficas e afins, abertas, sem uso;

XVI – manter, no mesmo compartimento dos balcões, das câmaras frigoríficas e afins, duas ou mais espécies de carnes ou outros produtos, a não ser que estejam devidamente protegidos por invólucros ou recipientes adequados, proporcionando perfeito isolamento;

Art. 72. A sacaria utilizada no acondicionamento de alimentos levados ao comércio em varejo deverá ser do primeiro uso, sendo proibido o emprego de embalagens que já tenham sido usadas para não comestíveis ou aditivos.

Art. 73. O alimento só poderá ser comercializado, armazenado, transportado e vendido, protegido contra contaminação, mediante dispositivos e invólucros adequados.

Parágrafo único. Os gêneros alimentícios que por força de sua comercialização, não puderem ser completamente protegidos por invólucro, devem ser abrigados em dispositivos adequados a evitar a contaminação ao serem manuseados ou servidos, mediante o emprego de utensílio ou dispositivos que evitem o contato direto com as mãos.

Art. 74. Na industrialização e comercialização de alimentos e no preparo de refeições, deve ser restringido o contato manual direto, fazendo-se uso apropriado de processos mecânicos, circuitos fechados e outros dispositivos.

Art. 75. As peças, maquinários, utensílios, recipientes, equipamentos outros e embalagens que venham a entrar em contato com os alimentos nas diversas fases de fabricação, produção, manipulação, beneficiamento, conservação, transporte, armazenamento, depósito, distribuição, comercialização e outras situações, não devem intervir nocivamente com os mesmos, alterar seu valor nutritivo ou suas características organolépticas, devendo ser mantidos limpos e livres de sujeiras, poeiras, insetos e outras contaminações.



# Prefeitura Municipal de Oratórios/MG

Art. 76. Os gêneros alimentícios devem ser transportados, armazenados, depositados e comercializados sob condições de temperatura, umidade, ventilação e luminosidade que os protejam de contaminações e deteriorações.

Art. 77. Só será permitida a comercialização de saneantes, desinfetantes e produtos similares em estabelecimento que comercializem ou consumam alimentos, quando estes possuírem local apropriado e separado para a guarda de tais produtos, devidamente aprovados pela autoridade sanitária competente.

Art. 78. Os estabelecimentos que comercializam alimentos cozidos ou preparados para serem servidos quentes deverão possuir estufas para exposição e guarda dos produtos, sempre mantidas acima de 65. °c. (sessenta e cinco graus Celsius).

Art. 79. Não poderão ser comercializados produtos cárneos e derivados que não tenham sofrido inspeção da autoridade competente.

Art. 80. Os frios e embutidos, quando vendidos fatiados, deverão atender às seguintes especificações:  
I – serem fatiados a vista do consumidor e somente aqueles produtos que estiverem na embalagem original, contendo indicações de procedência, validade, acondicionamento e conservação;  
II – quando previamente fatiados, deverão imediatamente embalados e acondicionados de maneira adequada, rotulados, indicando a procedência, data de fabricação, prazo de validade e conservação.

## CAPÍTULO III Da Qualificação dos Alimentos

Art. 81. Considera-se alimento deteriorado o que tenha sofrido avaria ou prejuízo em sua natureza, composição ou caracteres organolépticos, por ação da temperatura, parasitas, microorganismos, sujidades, transporte inadequado prolongado, armazenamento, mau acondicionamento ou consequência de outros agentes.

Art. 82. Os produtos, quando não se enquadrarem nos padrões estabelecidos nesta lei, nas normas técnicas especiais e caracteres organolépticos normais serão apreendidos, devendo ser:

- I – condenados, quando os padrões físico-químicos, microbiológicos e/ou organolépticos não forem atendidos;
- II – doados, quando não venham a colocar em risco a saúde da população, às instituições públicas ou privadas, desde que beneficente, de caridade ou filantrópica mediante recibo de entrega de produto.

Art. 83. Sempre que constatada, mesmo pela simples inspeção organoléptica, a alteração, contaminação, adulteração ou falsificação de um produto alimentício, tornando-o impróprio para o consumo, será o mesmo apreendido, ficando o responsável sujeito às sanções regulamentares, sem prejuízo de outras penalidades constantes na legislação vigente.

Art. 84. Os produtos de origem animal, vegetal, como o leite e seus derivados, doces e outros, estão sujeitos a inspeção sanitária de acordo com as legislações federal, estadual e municipal vigentes.

§ 1º Cabe ao serviço de vigilância sanitária do Município a inspeção sanitária dos produtos destinados ao comércio intramunicipal.

§ 2º A inspeção municipal seguirá as normas técnicas regulamentares federais, no que couber.



Art. 85. A venda do leite "in natura", será fiscalizada pela vigilância sanitária desde a inspeção do local de produção, até a fiscalização dos veículos e condições de higiene dos produtos e sua liberação seguirá normas técnicas especiais.

§ 1º Considera-se adulterado o leite que:

I – for adicionado de água;

II – tiver sofrido subtração de qualquer de seus elementos, incluindo a gordura;

III – forem adicionadas substâncias conservadoras ou qualquer elemento estranho a sua composição.

## CAPÍTULO IV

### Da Coleta de Amostra e Análise Fiscal

Art.86. Compete à autoridade fiscalizadora, realizar, periodicamente, ou sempre que se fizer necessário, coletas de amostras de alimentos, matérias-primas para alimentos, aditivos e coadjuvantes para efeito de análise fiscal.

Parágrafo único. A coleta, conservação, transporte, acondicionamento, das amostras, deverão ser feitos, de acordo com as normas técnicas especiais existentes para cada alimento.

Art. 87. A apreensão de amostras não será necessariamente acompanhada de interdição do produto.

Parágrafo único. – só haverá apreensão dos produtos nos casos em que sejam flagrantes os indícios de alteração ou adulteração do produto, hipótese em que a interdição terá caráter preventivo ou de medida cautelar.

Art. 88. Coleta de amostra para análise fiscal, com ou sem apreensão de alimento ou material relacionado, será feita pela autoridade fiscalizadora competente de acordo com o estabelecido em legislação estadual e federal.

## TÍTULO V Dos Estabelecimentos CAPÍTULO I Normas Gerais

Art. 89. Todo estabelecimento ou local destinado à produção, fábrica, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos, bem como todos os demais de interesse da saúde pública municipal seguirão as normas técnicas aqui contidas e outras que vierem a ser estabelecidas.

## SEÇÃO I Do Licenciamento

Art. 90. O licenciamento para funcionamento dos estabelecimentos regidos por este regulamento será sempre precedido de exame do local e da aprovação da autoridade sanitária competente.

Art. 91. Nos estabelecimentos já em funcionamento, que apresentam ou venha apresentar perigo à saúde, seja de natureza física, química ou biológica, os proprietários serão obrigados a executar melhoramentos ou remover o perigo segundo orientações do órgão oficial competente.

Parágrafo único. O prazo para reformas ou remoção do perigo dependerá da gravidade ou natureza do problema, a critério do inspetor sanitário e da coordenação e será estabelecido através de termo de intimação.



## SEÇÃO II Da Documentação

Art. 92. Além de outras disposições constantes desta lei, é obrigatório o uso, pelos estabelecimentos mencionados no artigo anterior:

- I – do alvará sanitário;
- II – do selo de qualidade sanitária.

§ 1º O alvará de autorização sanitária será concedido após inspeção das instalações realizada pela autoridade sanitária competente, obedecidas às especificações desta lei e de suas normas técnicas especiais, válido por 12 (doze) meses, a contar de sua concessão, devendo ficar exposto em local visível do estabelecimento.

§ 2º A taxa de alvará de autorização sanitária é devida para atender as despesas resultantes de atividade e serviços prestados pelo Município em vigilância sanitária;

§ 3º O contribuinte da taxa é a pessoa física ou jurídica que se utilizar das atividades referidas no parágrafo anterior;

§ 4º A taxa será recolhida de acordo com os valores estipulados em lei específica.

§ 5º O selo de qualidade sanitária será fornecido pela Secretaria Municipal de Saúde e deverá ser afixado em local visível dentro do estabelecimento e conterá os seguintes dados:

- a) os dizeres: "estabelecimento fiscalizado pela vigilância sanitária municipal";
- b) carimbo e assinatura da coordenação da vigilância sanitária;
- c) medidas: 0,20 cm (vinte centímetros) de largura por 0,30 (trinta centímetros) de comprimento;
- d) nome do estabelecimento e sua classificação de acordo com os critérios adotados pela Secretaria Municipal de Saúde constantes na ficha de inspeção anexa.

§ 6º Ficam sujeitos ao alvará sanitário e ao selo sanitário, para funcionamento junto à Secretaria Municipal de Saúde, todos os estabelecimentos que, pela sua natureza e das atividades desenvolvidas, possam comprometer a proteção e preservação da saúde pública, individual ou coletiva.

Art. 93. A Secretaria Municipal de Saúde, através de suas normas técnicas especiais e tendo em conta o ramo de atividades desenvolvidas, poderá exigir o alvará sanitário e o selo sanitário de outros estabelecimentos não previstos neste regulamento.

## SEÇÃO III Da Classificação

Art.94. Os estabelecimentos que lidam sob vigilância sanitária municipal serão classificados de acordo com os padrões exigidos pelo setor de vigilância sanitária e controle de zoonoses da Secretaria Municipal de Saúde.

§ 1º para a classificação classe a, equivalente a "excelente" o estabelecimento deverá receber pontuação total de 91 a 100 pontos.

§ 2º serão considerados estabelecimentos classe b, equivalente a "bom" aqueles que obtiverem o total de 70 a 90 pontos.

§ 3º a categoria classe c, correspondente a "regular" será concedida aos estabelecimentos que obtiverem um total de 41 a 69 pontos, sendo considerada provisória e terá, o estabelecimento, o prazo de 6 (seis) meses para regularizar-se; decorrido o prazo aqui estipulado, a vigilância sanitária poderá lavrar o auto de interdição temporária.

§ 4º os estabelecimentos da categoria classe d, referente a "deficiente" serão aqueles que obtiverem um total de pontos inferior a 40, são aqueles que apresentam riscos iminentes à saúde pública e poderão sofrer interdição imediata ou terão o prazo máximo de 60 dias para alcançarem a categoria "classe c".



# Prefeitura Municipal de Oratórios/MG

I – a definição de risco iminente à saúde pública e o tempo para aplicação de pena prevista será feita por técnicos competentes da Secretaria Municipal de Saúde e julgada pelo secretário municipal de saúde.

§ 5º os estabelecimentos classificados nas categorias b, c e d poderão requerer junto à Secretaria Municipal de Saúde a sua reclassificação, após o cumprimento das exigências previstas em intimação.

§ 6º os estabelecimentos classificados nas categorias a, b e c, poderão cair para classes, inferiores, desde que julgados, através das fichas de inspeção.

## SEÇÃO IV Da Construção

Art. 95. Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, os estabelecimentos devem possuir:

I – piso cerâmico ou de material eficiente, com inclinação adequada para o escoamento de água de lavagem;

II – paredes revestidas até o teto, com material adequado, na cor clara, de modo a permitir fácil limpeza e higienização;

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

IV – pia com água corrente tratada, com sifão ou caixas sifonada conservadas em perfeito estado;

V – ralos no piso, com dispositivo que permita o fechamento, evitando passagem de insetos ou aracnídeos.

VI – ventilação e iluminação adequadas;

VII – caixas de gordura sifonadas;

VIII – reservatório de água bem protegido e rigorosamente limpo, com capacidade adequada para atender à demanda.

Art. 96. Quando no estabelecimento houver canaletas, estas deverão ser feitas segundo orientação e aprovação da autoridade sanitária competente.

Art. 97. O contato direto do estabelecimento comercial com a residência deve ser evitado.

Art. 98. Os estabelecimentos deverão fazer o controle de vetores e roedores, periodicamente e, quando exigido pela autoridade sanitária.

Parágrafo único. As empresas contratadas para o controle de roedores e vetores deverão estar licenciadas pela vigilância sanitária do Município de acordo com legislação federal e estadual.

Art. 99. Nos locais que fabricam, preparam, beneficiam, acondicionam e comercializam alimentos, é proibido, dentre outros:

I – ter jiraus sob ou sobre a sala de manipulação e/ou cozinha; sala de embalagens e instalações sanitárias;

II – sótãos sobre a sala de manipulação e/ou cozinha, sala de embalagens e instalações sanitárias;

III – nos casos não mencionados nos itens I e II deste artigo, serão tolerados, desde que atendam às seguintes disposições:

a) serem impermeabilizados adequadamente;

b) sejam mantidos em rigoroso asseio, higiene e limpeza.



# Prefeitura Municipal de Oratórios/MG

Art.100. Os estabelecimentos deverão possuir um "layout" a permitir bom fluxo operacional, evitando cruzamentos e facilitando a higienização.

Art. 101. As bocas de descarga para o meio exterior deverão possuir grades de ferro à prova de roedores ou dispositivos de igual eficiência.

Art. 102. As indústrias de alimentos, cozinhas industriais e outros, a critério da autoridade sanitária, devem possuir:

- I – ângulos arredondados, formados entre si e por estes com o piso;
- II – as portas de acesso de pessoal e de circulação interna, do tipo "vai-e-vem".

Art. 103. Todas as dependências dos estabelecimentos constantes desta lei deverão apresentar as suas paredes embuçadas e rebocadas total ou parcialmente, e em perfeito estado de conservação, a critério da autoridade sanitária competente.

## SEÇÃO V

### Das Cozinhas e/ou Salas de Manipulação

Art. 104. Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, as cozinhas e/ou salas de manipulação devem seguir às seguintes normas:

I – paredes impermeabilizadas com azulejo ou material eficiente, na cor clara, até a altura do teto;

II – água corrente, de preferência quente e fria;

III – aberturas teladas à prova de insetos;

IV – fogão apropriado, com coifa e/ou exaustor;

V – mesas de manipulação somente com tampos de material impermeabilizante.

Parágrafo único. É proibido a utilização de divisórias de madeira ou outro material que facilite a proliferação de agentes nocivos à saúde, na parede, teto ou piso.

Art. 105. As cozinhas e/ou salas de manipulação, não devem ter comunicação direta com outra (s) dependência (s) do estabelecimento.

## SEÇÃO VI

### Das Instalações Sanitárias

Art. 106. Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, todos os estabelecimentos devem possuir, pelo menos 1 (uma) instalação sanitária que seguirá às seguintes normas:

I – paredes impermeabilizadas com azulejos, na cor clara, até a altura do teto;

II – vaso sanitário com tampa e/ou mictório, sendo, em ambos os casos, obrigatória a água corrente para descarga;

III – portas providas de molas ou equivalentes, que garantam o isolamento das demais dependências;

IV – pia com água corrente e em bom estado;

V – toalha de mão descartável ou, toalha de rolo;

VI – sabonete e papel higiênico.

Art. 107. Só será permitida a existência de instalação sanitária sem ante-sala no local destinado às vendas, quando não houver comunicação direta com a sala de preparo ou depósito de alimentos.

Parágrafo único. A ante-sala deverá possuir os dispositivos constantes dos itens I, IV, V e VI do artigo anterior.



Art. 108. Os estabelecimentos que comercializam bebidas alcoólicas fracionadas, ficam obrigados a terem instalações sanitárias.

Art. 109. Os estabelecimentos que possuírem mais de 15 (quinze) funcionários devem ter instalações separadas por sexo, podendo estas serem de uso comum ao público.

Parágrafo único. Nas cozinhas industriais, indústria alimentícias, restaurantes e congêneres, a autoridade sanitária poderá exigir instalações separadas por sexo e de uso exclusivo dos funcionários independente do número deste.

## SEÇÃO VII Dos Vestiários

Art. 110. Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, os vestiários devem possuir;

- I – cômodos separados por sexo;
- II – paredes impermeabilizadas com azulejo ou material eficiente, na cor clara, na altura mínima de 2,00 (dois metros) e o restante pintado sempre em tom claro;
- III – compartimentos individuais com portas;
- IV – armários para a guarda de vestuário e bens pessoais.

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

## SEÇÃO VIII Dos Equipamentos e Utensílios

Art. 111. Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, os estabelecimentos de acordo com a atividade comercial, devem possuir:

- I – balcões e mesas revestidas com material impermeável e eficiente;
- II – recipientes com tampas adequados para o lixo colocados no interior do estabelecimento;
- III – lixeira para os usuários, a critério da autoridade sanitária;
- IV – filtro de água, que atenda à demanda;
- V – porta copos em quantidade bastante para atender a demanda;
- VI – estufa para guarda de alimentos, em temperatura adequada;
- VII – câmaras, balcões frigoríficos, geladeiras e afins, com capacidade proporcional à demanda, em perfeito estado de conservação, higiene e funcionamento na temperatura adequada;
- VIII – armários com porta, em número suficiente, apropriados para a guarda de vasilhames e demais utensílios, construídos ou revestidos internamente de material impermeabilizante, a critério da autoridade sanitária, mantidos fechados;
- IX – vasilhame de material inócuo, inatacável, sem ranhuras ou fragmentações, para o preparo, uso e transporte de alimentos;
- X – pegadores de alimentos de material inócuo;
- XI – estrados com altura mínima de 0,20cm (vinte centímetros) para estocagem de alimentos, estando estes afastados da parede e do piso, de modo a permitir a perfeita higienização do local;
- XII – equipamento em perfeitas condições higiênico-sanitárias, em número suficiente para atender a demanda;
- XIII – os açucareiros e outros utensílios afins deverão ser do tipo que a retirada de açúcares e congêneres seja feita sem levantamento da tampa ou introdução de colheres e evitem a entrada de insetos.



Art. 112. É proibido:

- I – ter produtos, utensílios ou maquinários alheios às atividades;
- II – uso de pratos, talheres e demais utensílios quando quebrados, rachados, lascados, gretados ou defeituosos;
- III – utilizar estrados de madeira nos pisos de banheiros, cozinhas, salas de manipulação e atrás dos balcões, dos salões de venda, câmaras frigoríficas e outros.
- IV – uso de utensílios de madeira, tais como: cepo, tábua, tabuleiro, etc.

Art. 113. As toalhas de mesa, quando adotadas, deverão estar sempre rigorosamente limpas, substituídas após cada utilização.

Parágrafo único. Os guardanapos utilizados deverão ser sempre descartáveis.

Art. 114. O transporte e a entrega de alimentos devem ser feitos em recipientes protegidos e em veículos adequados, a critério da autoridade sanitária competente.

## SEÇÃO IX Do Pessoal

Art. 115. 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 e demais cominações.

Art. 116. Os empregados e proprietários que intervêm diretamente nas atividades do estabelecimento, devem ser afastados das atividades, ao apresentarem manifestações febris ou cutâneas, principalmente supurações na pele, corrimento nasal, supurações oculares, infecções respiratórias, só podendo reassumir, após liberação médica, por escrito sob pena de multa e demais cominações.

Art. 117. As pessoas que manipulam alimentos, bem como as que trabalham nos estabelecimentos de interesse da saúde pública, não podem praticar ou possuir hábitos ou condições capazes de prejudicar a limpeza, a higiene dos alimentos, do estabelecimento 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, limpo e conservado;
- III – quando envolvidas na elaboração, preparação, fracionamento e venda de alimentos, devem fazer uso de gorro ou outro dispositivo, de cor clara, que proteja totalmente os cabelos;
- IV – devem ter as mãos e unhas limpas, obrigatoriamente lavadas com água e sabão, antes do início das atividades;
- V – quando contactarem, diretamente com os alimentos, devem ter as unhas curtas e sem pinturas, cabelos e barbas aparados ou protegidos;
- VI – não devem tocar diretamente com as mãos nos alimentos além do absolutamente necessário e, podendo fazê-lo, todavia, em locais especiais, desde que, após a prática lavem cuidadosamente as mãos.
- VII – não portarem adornos, anéis, pulseiras, brincos, relógios, etc., quando da preparação dos alimentos.

Art. 118. O pessoal que se encontrar dentro do estabelecimento, manipulando qualquer tipo de alimento não poderá ao mesmo tempo, em hipótese alguma, manipular moeda corrente.



Art. 119. É proibida a entrada de pessoas não autorizadas nos locais de elaboração, fracionamento, acondicionamento, depósito ou armazenamento dos alimentos.

Parágrafo único. Excetuam-se as pessoas que pela natureza de suas atividades, tais como entregadores de mercadorias, reparadores, sejam obrigados a penetrar nos locais, estando sujeitos às disposições referentes à higiene do pessoal.

## SEÇÃO X

### Dos Açougues, Depósitos de Carnes, Casas de Aves, Peixarias e Congêneres

Art. 120. Para construção ou instalação dos estabelecimentos citados nesta seção, além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, deve-se observar as seguintes normas:

- I – boa ventilação natural e dispositivos para controlar insetos nocivos;
- II – paredes impermeabilizadas com azulejos de cor clara, até altura do teto, os ângulos internos das paredes entre si, ou entre elas e o piso arredondados;
- III – piso resistente, impermeabilizado e com escoamento de água para a rede de esgoto;
- IV – câmara frigorífica revestida com material impermeável eficiente, piso com inclinação que permita o escoamento de água de lavagem e porta apropriada, mantida, obrigatoriamente fechada;
- V – balcão frigorífico, impermeável, provido de anteparo para evitar o contato do consumidor com as carnes e fechado com vidro ou material eficiente;
- VI – pias de lavagem sifonadas para a rede de esgoto;
- VII – torneiras nas paredes, possibilitando abundância de água, e ralos nos pisos, de modo a permitir a lavagem do compartimento;
- VIII – ganchos de material inoxidável, inócuo e inatacável, para sustentar a carne quando da desossa, bem como no acondicionamento em geladeiras, câmaras e balcões frigoríficos.

Art. 121. O sebo e o material proveniente da desossa, devem ser acondicionados adequadamente, rotulados com os dizeres "impróprio para o consumo" e mantidos sob refrigeração.

Art. 122. Os ossos devem ser guardados até o recolhimento no veículo próprio a critério da autoridade sanitária.

Parágrafo único – Os depósitos de ossos e fábricas de farinhas de ossos só poderão ser instalados fora do perímetro urbano em locais previamente aprovados pela vigilância sanitária.

Art. 123. É expressamente proibido:

- I – o uso de qualquer equipamento de madeira como cepo, tabuleiro, cabos de facas e outros;
- II – manter as carnes em contato direto com o gelo, exceto os pescados;
- III – manter as carnes fora de refrigeração, exceto durante a desossa;
- IV – a salga ou qualquer tipo de tratamento que possa ser dado às carnes e afins, no estabelecimento comercial;
- V – o depósito de carne moída e bife batido, ou não;
- VI – o uso de cor vermelha e seus matizes nos revestimentos de paredes, pisos e tetos;
- VII – iluminação que confunda a visualização e altere a qualidade dos produtos;
- VIII – dar ao consumo, carnes, pescados, aves e derivados que não tenham sido submetidos à inspeção sanitária, sob pena de apreensão e multa;
- IX – uso de solução anti-séptica, sendo permitido apenas água e sabão;
- X – a aplicação de serragem de madeira;
- XI – uso de mesas ou balcões de madeira;
- XII – emprego de papeis usados, jornais, etc., sacos plásticos usados, de coloração que não branca ou incolor;



XIII – fumar durante o atendimento;

XIV – a permanência de carnes na barra, devendo as mesmas permanecer o tempo mínimo necessário para proceder a desossa.

Art. 124. As carnes moídas só poderão ser vendidas quando processadas na presença do consumidor, na quantidade pedida, sendo observadas as condições de higiene do moedor, que não poderá ter outra finalidade.

Art. 125. Todas as instalações devem permanecer rigorosamente limpas.

Art. 126. O gelo utilizado na conservação de pescados, será feito, obrigatoriamente, de água potável e filtrada.

Art. 127. As exigências para as instalações de açougues e peixarias em supermercados e estabelecimentos afins, serão determinadas pela autoridade sanitária competente.

Parágrafo único. São extensivas aos entrepostos de carne e peixes, todas as disposições referentes a açougues e peixarias, no que lhe couber.

Art. 128. Os veículos para transporte, entrega e distribuição de carnes, pescados, frangos e derivados, serão do tipo aprovado pelo órgão competente e deverão preencher os seguintes requisitos:

I – dispor de compartimento de carga, completamente fechado e dotado de equipamento termo - isolante; e/ou veículos comuns desde que mantenham a temperatura e higiene adequada;

II – dispor de revestimento metálico, não corrosível, de superfície lisa e contínua;

III – possuir, para o transporte de carcaças inteiras, metades e quartos, equipamentos de suspensão, feitos de material não corrosível e colocado de maneira que a carne não possa tocar no piso, facilitando a sua retirada; os veículos destinados ao transporte de restos de abatedouros, açougues e similares, deverão possuir carrocerias fechadas e vedadas, utilizadas apenas para este fim;

IV – no transporte de pescado, será tolerado o emprego de gelo picado ou em escamas, preparado com água potável e filtrada, sob a condição de representar, no mínimo, 30 (trinta por cento) do peso total de mercadoria;

V – o pescado será acondicionado por espécie, em caixas e material não corrosível e liso, mantidos em bom estado de conservação e limpeza;

VI – o peixe filetado, deverá ser acondicionado em recipiente de material não corrosível e liso, ou em invólucros, pacotes e vasilhames originais dos estabelecimentos industriais e devidamente rotulados;

Parágrafo único. O órgão competente, considerando o tempo de duração da viagem, a temperatura quando de seu carregamento, poderá exigir a instalação de dispositivos de proteção automática de frio.

Art. 129. Os produtos cárneos comercializados devem ser provenientes de matadouros ou abatedouros cadastrados, que tenham fiscalização sanitária, devendo estar adequados e carimbados, não sendo permitida a comercialização destes, sem inspeção veterinária municipal, estadual ou federal.

Art. 130. Os utensílios de manipulação, instrumentos e ferramentas de corte devem ser feitos de material inoxidável e cabo plástico, bem como mantidos em rigoroso estado de higiene.

Parágrafo único. Aos atuais estabelecimentos será dado para cumprimento dessas exigências e a partir da data deste, o prazo de 6 (seis) meses.

## SEÇÃO XI



# Prefeitura Municipal de Oratórios/MG

## Dos Matadouros, Frigoríficos, Triparias, Charqueados, dos Abatedouros de Aves, Coelhos e Estabelecimentos Congêneres

Art. 131. Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, os estabelecimentos acima citados, obedecerão no que couber ao disposto na legislação federal e estadual pertinente, bem como as normas técnicas especiais.

I – Fica proibido no âmbito municipal:

a) abater animais fora de matadouros aprovados pela prefeitura municipal ou órgão fiscalizador competente;

b) comercializar carnes que não sejam provenientes de estabelecimentos aprovados no Município ou órgãos competentes;

II – abater e comercializar carnes consideradas impróprias para o consumo:

a) animais caquéticos

b) fêmeas em gestação adiantada ou de parto recente

c) animais que padecem de qualquer enfermidade que torne a carne imprópria para consumo humano.

d) vitelos com menos de 04 (quatro) meses de vida

e) suínos com menos de 05 (cinco) meses de vida

f) animais que não tenham repousado pelo menos 06 (seis) horas nos currais anexos do estabelecimento

g) animais que tenham sido vacinados com menos de 30 (trinta) dias.

III – comércio de carne na zona rural deste Município sem que haja um local adequado para o abate de animais, dentro dos critérios de higiene estabelecidos pelos órgãos competentes.

## SEÇÃO XII

### Dos Depósitos de Aves e de outros Animais Vivos para Comércio

Art. 132. Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei e das normas técnicas especiais, os estabelecimentos acima devem possuir:

I – instalações revestidas com material eficiente e isolados dos outros compartimentos, com cobertura apropriada, com tela completando a alvenaria;

II – área proporcional à demanda;

III – piso de material eficiente e inclinação suficiente para escoamento das águas de lavagem;

IV – gaiolas para aves, com fundo móvel e impermeável, de modo a facilitar a higienização local;

V – canaletas que recebem e conduzem os resíduos líquidos.

Art. 133. É proibido nos referidos estabelecimentos:

I – o abate e/ou preparo de aves e outros animais não consoante com normas técnicas especiais;

II – a comercialização de aves e/ou outros animais doentes, devendo os mesmos serem isolados dos sadios;

III – alojar um número excessivo de aves em uma mesma gaiola.

## SEÇÃO XIII

### Das Padarias, Bombonieres, Confeitarias e Congêneres.

Art. 134. Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, os estabelecimentos acima enumerados devem possuir:

I – fogão apropriado com coifa ou exaustor a critério da autoridade sanitária;

II – recipiente com tampa, revestido internamente com material inócuo e inatacável, para a guarda de farinhas, açúcares, fubá, sal e congêneres;

III – amassadeiras mecânicas, restringindo-se o mais possível, a manipulação no preparo de massas e demais produtos;

IV – lonas para cobrir e modelar, que deverão ser expostas ao sol sempre que se fizer necessário, ou outro material adequado, rigorosamente limpo;

V – aberturas teladas no depósito de matéria-prima e sala de manipulação;

VI – aparelhos ou equipamentos que produzem ou concentram calor, (máquinas, fornos, caldeiras, etc.), devem possuir isolamento térmico e acústico, aprovados pelo órgão competente e em consonância com a legislação ambiental vigente, e serem instalados em local ou compartimento próprio, afastado, no mínimo a 0,50cm (cinquenta centímetros) do teto e parede;

VII – as chaminés, dimensionadas adequadamente e dotadas de dispositivos eficientes para 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 ao local de trabalho e à vizinhança;

VIII – dispositivos apropriados para que não se formem ou se espalhem, nas dependências de trabalho, suspensões tais como poeiras, fumos, fumaças, gases ou vapores tóxicos, irritantes ou corrosivos;

IX – depósitos de lenha, quando existentes, isolados dos outros compartimentos.

Art. 135. As massas, caldas e outras substâncias em preparo ou já preparadas, enquanto não utilizadas devem ficar ao abrigo das poeiras, moscas e de qualquer outro tipo de contaminação.

Art. 136. As massas de secagem e os alimentos, após saírem dos fornos devem ficar sobre prateleiras em locais adequados, e, devidamente protegidos.

Art. 137. Os locais e aparelhagem de fabrico e secagem, devem conservar-se em perfeito estado de limpeza mediante lavagem periódicas, com água quente.

Art. 138. Os estabelecimentos que fabricam e embalam produtos de confeitaria e panificação, devem acondicionar os alimentos em embalagens adequadas, de acordo com a autoridade competente, com rótulo contendo a data de fabricação, modo de conservação, prazo de validade, nome do fabricante, endereço completo, ingredientes utilizados no produto.

Art. 139. O transporte e a entrega dos pães, biscoitos e similares deve ser feito em recipientes adequados e protegidos, a critério da autoridade sanitária.

Art. 140. Os produtos expostos ao comércio devem estar em locais apropriados e protegidos de contaminações.

#### SEÇÃO XIV

##### **Das Granjas, Laiterias, Usinas de Beneficiamento de Leite, Postos de Refrigeração, Postos de Recebimento, Fábrica de Laticínios e Estabelecimentos Congêneres**

Art. 141. Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, os estabelecimentos acima citados obedecerão a normas federais e estaduais.

#### SEÇÃO XV

##### **Das Quitandas, Casas de Frutas e Congêneres**

Avenida Anhangá, 143, – Centro – Oratórios – MG – CEP 35439-000  
E-mail: [ppno@pontenet.com.br](mailto:ppno@pontenet.com.br) - Telefone: (31) 3876-9101 – Fax: 3876-9102



# Prefeitura Municipal de Oratórios/MG

Art. 142. Além das disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima citados devem possuir:

- I – bancas, de preferência impermeabilizadas com material eficiente para conter os produtos hortifrutigranjeiros;
- II – mesas ou estantes rigorosamente limpas.

Art. 143. É proibido comercializar e/ou utilizar:

- I – frutas amolecidas, esmagadas, fermentadas ou germinados;
- II – produtos hortifrutigranjeiros deteriorados;
- III – hortaliças procedentes de hortas irrigadas com águas poluídas ou adubadas com dejetos humanos;
- IV – utilizar o depósito de hortifrutigranjeiros para qualquer outro fim.

Art. 144. É proibido colocar bancas, caixas ou outros recipientes contendo alimentos nas calçadas ou adjacências dos estabelecimentos.

## SEÇÃO XVI

### Das Feiras Livres, de Comidas Típicas e Congêneres

Art. 145. Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, os estabelecimentos acima devem obedecer às seguintes exigências:

- I – todos os alimentos à venda nos estabelecimentos previstos nesta seção, devem estar agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos da ação de raios solares e outras intempéries, ficando terminantemente proibido colocá-los diretamente sobre o solo;
- II – cada barraca é responsável pela coleta de lixo produzido com a comercialização de seus produtos, devendo manter a higiene e limpeza no entorno de seu ponto comercial.
- III – nestes estabelecimentos só será permitida a venda a varejo de produtos hortifrutigranjeiros e subsidiariamente, de outros produtos, desde que observados as seguintes exigências:
  - a) bancas de material adequado, para conter produtos;
  - b) os alimentos devem ser mantidos na temperatura adequada, de acordo com sua natureza;
  - c) a comercialização de pescados, derivados e produtos de laticínios, será permitida, desde que licenciados pela vigilância sanitária; o transporte se faça em veículos frigoríficos, que serão vistoriados e aprovados pela autoridade sanitária competente e, quando em exposição, estejam sob refrigeração adequada.
  - d) será permitida a comercialização de defumados desde que, vistoriados e aprovados pela autoridade sanitária competente e, quando em exposição estejam devidamente embalados e atenda às normas de rotulagem;
  - e) será proibido a venda de refeição em feiras livres, quando previamente preparadas;
  - f) os veículos, barracas e balcões para comercialização de pescados, devem dispor de depósito suficiente para o abastecimento de água.

Art. 146. O fabrico de alimentos, pipocas e centrifugação de açúcar, fritura de churros, acarajés, churrasco, milho verde, amendoim torrado e coco queimado, só serão permitidos quando se processarem em equipamentos aprovados pela autoridade sanitária.

## SEÇÃO XVII

### Festejos Públicos, Comércio Ambulante, Trailers e Congêneres

Art. 147. São considerados festejos públicos aqueles realizados nas vias públicas ou em recinto fechado de livre acesso ao público.



# Prefeitura Municipal de Oratórios/MG

Parágrafo único. Deverá ser consultada a vigilância sanitária, quando da realização desses festejos, para a adequada orientação e concessão de alvará sanitário para barracas e ambulantes com validade para o período do festejo ou evento.

Art. 148. Nos festejos populares de qualquer natureza, nas barracas de comidas e nos balcões de bebidas, deverão ser usados somente copos e pratos de papel, plástico e similares, descartáveis, por medida de higiene e bem-estar do público.

Art. 149. Os alimentos devem estar protegidos adequadamente, de forma a não oferecer riscos de deterioração, caso contrário serão apreendidos e inutilizados pela vigilância sanitária a fim de evitar intoxicação alimentar.

Art. 150. Deverá haver espaço suficiente para manipular os alimentos e para servir ao público, devidamente separados.

Art. 151. Os *trailers*, comércio ambulante e congêneres estão sujeitos às disposições desta lei, no que couber, das normas técnicas especiais e especificamente, o contido neste capítulo, combinados à legislação afim.

Art. 152. No comércio ambulante, somente é tolerada a comercialização de alimentos que não oferecem riscos ou inconvenientes de caráter sanitário, a critério do órgão competente, não sendo tolerados:

I – preparo de alimentos, exceto pipocas, centrifugação de açúcar, fritura de churros, acarajés e churrasco, milho verde, amendoim torrado e coco queimado, quando em equipamentos aprovados pela autoridade sanitária;

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

Art. 153. A preparação, beneficiamento, fracionamento e manipulação ambulante de alimentos para venda imediata, bem como os serviços de lanches rápidos, são tolerados, desde que observadas, em especial, as seguintes condições:

I – realizar-se em veículos motorizados ou não, com espaço interno suficiente para a permanência do manipulador, 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 o caso, deverá ser isolado dos compartimentos de trabalho, sendo proibida a utilização do veículo como dormitório;

III – os utensílios e recipientes descartáveis deverão ser inutilizados após uma única serventia;

IV – os alimentos, substâncias, insumos e outros, serão depositados, manipulados e eventualmente, aquecidos ou cozidos no interior do veículo;

V – os alimentos perecíveis serão guardados em dispositivos frigoríficos, providos de equipamentos de proteção para mantê-los, nas temperaturas exigidas, devendo, no caso de serem servidos quentes, utilizar estufas ou similares;

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

Art. 154. Não é permitido nos *trailers*, ambulantes e congêneres:

I – venda de produto perecível, ou não, sem armazenamento adequado;

II – preparar e servir refeições completas;

III – utilizar veículo ou banca como dormitório;



IV – contato direto das mãos com o alimento determinado.

Art. 155. Para funcionamento de trailers será obrigatório:

- I – delimitação de funcionários exclusivos para manipulação de alimentos,
- II – proibição de funcionamento de trailers em locais próximo à lotes vazios (que permitam acúmulo de entulhos) e ponto final de escoamento de esgoto;
- III – obrigatoriedade de reservatório de água, garantido boas condições de higienização do estabelecimento e dos alimentos;
- IV – dedetização dos estabelecimentos quando solicitada pela visa;
- V – lixeiras com tampa e pedal para a área interna do estabelecimento;

Art. 156. A venda, pelo ambulante, de sorvetes, refrescos, alimentos prontos para imediata ingestão, só será permitida em carrocinhas, cestos ou recipientes fechados, exceto aqueles empacotados ou com embalagem de fabricação cuja venda é permitida em caixas ou cestos abertos.

Art. 157. Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, e normas técnicas especiais, os estabelecimentos acima citados devem possuir as seguintes especificações:

- I – vasilhame de matéria inócua e inatacável, sem ranhuras ou fragmentação, para o preparo, uso e transporte de alimentos, devidamente limpos, devendo sofrer o processo de desinfecção, seguindo as etapas de remoção de detritos, lavagens com água morna e sabão ou detergente, escaldado com água fervente ou vapor e secagem;
- II – os sorvetes, fabricados e não vendidos no próprio local, estão sujeitos ao registro do órgão competente, antes de serem entregues ao consumo e, periodicamente, sofrerão controle de qualidade do produto, pela autoridade sanitária competente.
- III – os gelados comestíveis, elaborados com produtos de laticínios e ovos, serão, obrigatoriamente, pasteurizados, só se admitindo o recongelamento, caso não tenham saído do local de fabricação;
- IV – no caso de preparo de líquidos, a mistura deverá ser resfriada até a temperatura máxima de 5°C (cinco graus Celsius) e mantida nesta temperatura até o momento de serem congelados, o que deverá acontecer antes de passadas 72 (setenta e duas) horas;
- V – durante o armazenamento, antes da distribuição ao posto de venda, os gelados comestíveis serão mantidos a uma temperatura máxima de 18°C (dezoito graus Celsius negativos); nos postos de venda, a temperatura será de máximo 5°C (cinco graus Celsius negativos);
- VI – as casquinhas, copinhos, pás e outros serão acondicionados adequadamente, em locais protegidos de poeira, moscas, insetos, roedores, etc.;
- VII – os picolés serão embalados, individualmente;
- VIII – todos os alimentos e produtos devem estar devidamente armazenados.

Art. 158. As sorveterias e congêneres deverão manter uma lixeira para os usuários.

## SEÇÃO XVIII

### Dos Mercados, Empórios, Supermercados e Mercarias

Art. 159. Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, e normas técnicas especiais, principalmente, os capítulos que disciplinam as normas referentes a açougues, bares, padarias, quitandas, casas de frios e outros, os estabelecimentos acima devem possuir:

- I – área suficiente para estocagem, acondicionamento, depósito de alimentos e produtos, embalagens vazias e sacaria, etc.
- II – câmara de refrigeração e afins para estocagem, conservação, exposição e comercialização de alimentos perecíveis;



# Prefeitura Municipal de Oratórios/MG

III – local adequado para armazenamento de produtos tóxicos separado dos gêneros alimentícios e aprovado pela autoridade sanitária competente só será permitida a comercialização de saneantes, desinfetantes, e produtos similares, em estabelecimentos que comercializam ou consomem alimentos, quando estes possuírem local apropriado e separado para a guarda de tais produtos, devidamente aprovado pela autoridade sanitária.

## SEÇÃO XIX

### Dos Depósitos de Alimentos, Atacadistas e Congêneres

Art. 160. Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei e normas técnicas especiais, os estabelecimentos acima citados obedecerão ao disposto neste capítulo e deverão possuir paredes revestidas até a altura de 2,00m (dois metros), com material liso, resistente e lavável, na cor clara.

Art. 161. É proibido expor à venda ou ter em depósito, substâncias tóxicas ou corrosivas, para qualquer uso, que se prestem à confusão com gêneros alimentícios ou bebidas;  
I – comercialização de alimentos fracionados.

Art. 161. A comercialização de alimentos fracionados depende de autorização específica.

## SEÇÃO XX

### Dos Bares, Lanchonetes, Restaurantes e Congêneres

Art. 163 Além das disposições constantes e aplicáveis desta lei, os estabelecimentos acima citados devem possuir:

- I – toalhas limpas e guardanapos descartáveis;
- II – estufas e câmaras de refrigeração e banca de exposição adequadas;
- III – equipamentos e utensílios adequados à cada finalidade;
- IV – a lavagem da louça e talheres deverá ser feita em água corrente, não sendo permitida a utilização, em qualquer hipótese, de baldes ou outros vasilhames;
- V – as janelas e vãos dos cômodos de preparação de alimentos deverão ser vedados com telas à prova de moscas;
- VI – os açucareiros serão do tipo de que permitam a retirada do açúcar sem o levantamento da tampa, salvo quando servido por garçons;
- VII – a louça e os talheres deverão ser guardados em armários, de modo a não ficarem expostos às moscas e poeiras;
- VIII – todas as dependências serão mantidas em perfeitas condições de limpeza e higiene, especialmente as cozinhas, salas de refeições e instalações sanitárias;
- XI – o indivíduo que estiver no caixa não poderá manipular os produtos sem embalagens, como, carne e seus derivados.

## SEÇÃO XXI

### As Chamadas Vitaminas e Sucos Naturais Obedecerão às Seguintes Exigências no seu Preparo

Art. 164. Os estabelecimentos acima citados obedecerão às seguintes exigências:

- I – serão elaborados no momento de serem servidos aos consumidores, usando-se todo o rigor de higiene;
- II – na elaboração dos produtos só serão usadas frutas, polpas congeladas, concentrados de frutas, em perfeito estado de conservação;
- III – quando na feitura com leite em pó, este será reconstituído com água potável e filtrada;



# Prefeitura Municipal de Oratórios/MG

- IV – quando na feitura entrar leite natural, deverá ser pasteurizado, ou equivalente;
- V – quando o gelo for usado na composição ou no resfriamento do produto, será feito com água potável e filtrada.

Art. 165. Na separação do caldo de cana-de-açúcar serão observadas as seguintes exigências:

- I – elaboração no momento de serem servidos ao consumidor, com todo rigor de higiene;
- II – a cana-de-açúcar destinada à moagem, sofrerá seleção e lavagem em água corrente potável, a fim de ser separada qualquer substância estranha;
- III – o caldo, obtido em instalações apropriadas, deverá passar em coadores, rigorosamente limpos, sendo expressamente proibido o uso de filtro-coador de pano;
- IV – só será permitida a utilização de cana raspada em condições satisfatórias para consumo;
- V – a estocagem e a raspagem da cana serão realizadas, obrigatoriamente, em local previamente autorizado e mantido em perfeitas condições de higiene;
- VI – os resíduos de cana deverão ser mantidos em depósitos fechados até a sua remoção, após encerramento das atividades comerciais ou industriais diárias, ou sempre que se fizer necessário;
- VII – os engenhos deverão ter calha de material inoxidável.

## SEÇÃO XXII

### **Das fábricas de Alimentos, Fecularias, Fábrica de Gelo, Fábrica de Bebidas, Torrefação de Café, Indústria de Balas, Beneficiadoras e Congêneres.**

Art. 166. Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei e normas técnicas especiais, os estabelecimentos acima enumerados deverão seguir as legislações estadual e federal vigentes e a seguintes normas:

- I – sala de embalagem de produtos, nos moldes da sala de manipulação, a critério da autoridade sanitária;
- II – vasilhame e utensílios de material inócuo e inatacável, sem ranhuras 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 de detritos, lavagem com água morna e sabão ou detergente, escaldagem em água fervente ou vapor e, secagem;
- III – fogão apropriado, com sistema de exaustão, compostos das seguintes partes:
  - a) coifa;
  - b) dutos;
  - c) chapéus;
  - d) exaustor;
- IV – isolamento térmico nos fornos, máquinas, caldeiras, estufas, forjas, ou quaisquer outros aparelhos onde se produza ou se concentre calor, instalados em locais ou compartimentos próprios e afastados, no mínimo, 0,50cm (cinquenta centímetros) do teto e das paredes;
- 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 de fumaça, fumos, gases, fuligem, odores ou quaisquer outros resíduos que possam ser nocivos ou incômodos aos locais de trabalho e à vizinhança;
- VI – terem os aparelhos e equipamentos que produzam ruídos, choques mecânicos ou elétricos e vibrações, dispositivos para evitar tais incômodos ou riscos;
- VII – serem instalados dispositivos apropriados para impedir que se formem ou se espalhem, nas dependências de trabalho, suspensóides, tais como poeiras, fumos, fumaças, gases ou vapores tóxicos, irritantes e corrosivos.

Art. 167. Nas fábricas de massas ou estabelecimentos congêneres, a secagem dos produtos deve ser feita por meio de equipamentos ou câmara de secagem.



Parágrafo único. A câmara de secagem terá:

- a) paredes impermeabilizadas até a altura mínima de 2.0m (dois metros), com material eficiente, na cor clara, e, o restante, pintado em cor clara;
- b) abertura para o exaustor envidraçada ou telada;
- c) teto liso, pintado na cor clara;
- d) piso revestido de material cerâmico ou eficiente.

Art. 168. Entende-se por gelo alimentar, aquele destinado ao uso direto em bebidas ou alimentos que o exijam, devendo enquadrar-se nas seguintes condições:

- a) ser feito de água potável, filtrada, isenta de qualquer contaminação;
- b) ser preparado em moldes e forma próprias para aquele fim, devidamente higiênicas, conservadas ao abrigo de poeiras e outras contaminações, sobretudo, insetos;
- c) ser retirado das respectivas formas, por processo higiênicos, sendo proibido, para cada fim, o uso de águas contaminadas ou suspeitas de contaminação, poluídas ou suspeitas de manter poluentes;

Art. 169. Os estabelecimentos industriais de torrefação e moagem de café, terão:

- I – dependências destinadas à torrefação, moagem e embalagem, independentes;
- II – depósitos de matéria-prima, adequados;
- III – seção de vendas e/ou expedição.

## SEÇÃO XXIII

### Das Distribuidoras de Bebidas, Depósitos de Bebidas e Congêneres

Art. 170. Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei e normas técnicas especiais, os estabelecimentos acima deverão possuir paredes revestidas até a altura de 2,00m (dois metros), com material liso, resistente e lavável, na cor clara.

Art. 171. É proibido:

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

## SEÇÃO XXIV

### Dos Clubes Recreativos, Centros Esportivos, Praças de Esportes, Academia e Congêneres.

Art. 172. Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei e das normas técnicas especiais, os estabelecimentos acima deverão atender às exigências aqui inseridas.

Art. 173. 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 indireta de órgãos governamentais;

Parágrafo único. As piscinas classificadas como particulares ficam excluídos do constante desta lei, mas poderão sofrer inspeção de autoridade sanitária, em caso de necessidade.



# Prefeitura Municipal de Oratórios/MG

Art. 174. As piscinas serão projetadas e construídas, de forma de permitir sua operação, manutenção e limpeza, em condições de perfeito funcionamento.

Art. 175. As piscinas deverão satisfazer as seguintes condições:

- I – revestimento interno de material impermeável e de superfície lisa;
- II – o fundo terá declive conveniente, não sendo permitido mudanças bruscas, até a profundidade de 2,00m (dois metros);
- III – estar em perfeito estado de conservação;
- IV – a qualidade da água do tanque obedecerá aos critérios de controle mínimo microbiológico e físico-químico, estabelecidos em normas técnicas especiais, com a periodicidade determinada pela autoridade sanitária;
- V – a desinfecção das águas de piscinas será feita com o emprego de cloro, seus compostos ou outros agentes de desinfecção com água;
- VI – toda piscina deverá ter tratamento da água e manutenção das condições higiênicas, ficando os operadores, obrigados a verificar, de modo rotineiro, os padrões ideais exigidos para água de piscinas;
- VII – os freqüentadores das piscinas deverão ser submetidos a exames periódicos, impedindo-se o ingresso daqueles que apresentarem afecções da pele, inflamação dos aparelhos visuais, auditivos ou respiratórios, ou de doenças passíveis de transmissão;
- VIII – o número máximo de banhistas utilizando a piscina ao mesmo tempo, não deve exceder a 1(um) para cada 2m<sup>2</sup> (dois metros quadrados) de superfície líquida.

Art. 176. Os clubes devem possuir salva-vidas devidamente habilitado, durante o período de funcionamento das piscinas.

Art. 177. É obrigatória a existência de chuveiros na área próxima às piscinas.

Parágrafo único. Os chuveiros deverão ser localizados de forma a tornar obrigatória sua utilização antes dos banhistas entrarem na área do tanque.

Art. 178. Os vestiários, sanitários e demais dependências do estabelecimento devem seguir os dispositivos desta lei e demais legislações afins.

§ 1º. É vedado o uso de madeira nos pisos.

§ 2º. Os aparelhos de uso coletivo, deverão ser, obrigatoriamente, desinfetados entre o uso de cada aluno.

Art. 179. Os locais destinados a produção, venda ou distribuição de alimentos ou bebidas, deverão satisfazer às exigências para estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios, no que for aplicável.

Art. 180. As colônias de férias e acampamentos de trabalho e recreação, deverão preencher as exigências mínimas desta lei, no que se refere as instalações sanitárias adequadas, iluminação e ventilação, entelamento das cozinhas, precauções quanto a rato e insetos, adequado sistema de captação e distribuição de água potável e afastamento de águas residuais, instalações próprias para lavagem de roupas e utensílios, adequado destino do lixo.

## SEÇÃO XXV

### Dos Hotéis, Hospedarias, Motéis, Pensões, Pensionatos, Asilos, Creches e Congêneres



# Prefeitura Municipal de Oratórios/MG

Art. 181. Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima, deverão possuir:

I – instalações, separadas por sexo, com acesso independente, na proporção de 01 (uma) para cada grupo de 20 (vinte) leitos, no mínimo;

II – sala de jantar geral, com área suficiente, a critério da autoridade sanitária;

III – nas instalações sanitárias haverá 01 (um) vaso, 01 (um) lavatório e 01 (um) chuveiro, no mínimo, para cada 10 (dez) pessoas assistidas;

IV – quando uma mesma área for usada para sala de aula e de recreação, esta deverá seguir às condições exigidas para os estabelecimentos de ensino;

Parágrafo único. É proibido neste local:

a) o uso de meia-parede;

b) paredes divisórias de madeira, em prédio de alvenaria;

c) fogões ou fogareiros nos dormitórios.

Art. 182. As roupas de cama e banho deverão, obrigatoriamente, ser trocadas, a cada mudança de hóspede, mantidas bem como as camas, colchões, travesseiros, etc., em perfeito estado de conservação e higienização.

Art. 183. As creches devem atentar, no que couber, às disposições deste regulamento, e possuir:

I – berçário, mantida a distância mínima de 0,50cm (cinquenta centímetros) entre os berços e entre as paredes;

II – sala para amamentação provida de cadeiras ou banco-encosto, possibilitando condições adequadas de conforto e higiene;

III – cozinha dietética para o preparo de mamadeiras ou suplementos dietéticos para crianças e mães;

IV – compartimento para banho e higiene das crianças;

V – instalações sanitárias para uso das mães e de funcionários.

Art. 184. Os estabelecimentos acima citados que possuírem pelo menos uma piscina, deverão encaminhar ao órgão fiscalizador da saúde pública, o nome do responsável pela manutenção, os dias e horários que pode ser encontrado no local.

Art. 185. Os motéis, além de outras precauções, deverão disponibilizar para compra, preservativos aos usuários.

## SEÇÃO XXVI

### **Das Lavanderias, dos Institutos e Salões de Beleza, Cabeleireiros, Barbearias, Casas de Banho, Saunas, Casas de Massagens e Congêneres**

Art. 186. Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, os estabelecimentos acima citados deverão possuir, no que couber:

I – pentes, navalhas e outros utensílios de uso coletivo devidamente desinfetados, a critério da vigilância sanitária, após cada uso, através de processos químicos e/ou físicos eficazes;

II – toalhas e golas de uso individual e higienizados após sua utilização;

III – quando se tratar de manicure e pedicure, os recipientes e utensílios devem ser previamente esterilizados ou flambados;

Parágrafo único. Não será permitido a utilização de utensílios velhos ou enferrujados para corte de cabelos e barbas, bem como utensílios de plásticos para manicure e pedicure que impedem uma desinfecção eficaz.



# Prefeitura Municipal de Oratórios/MG

Art. 187. As lavanderias deverão atender, no que lhe for aplicável, todas as exigências desta lei e das normas técnicas especiais.

§ 1º As lavanderias serão dotadas de reservatórios de água com capacidade adequada para atender à demanda, sendo permitido o uso de água de poço ou de outra procedência, desde que não seja poluída ou contaminada e o abastecimento público seja insuficiente ou inexistente.

§ 2º As lavanderias deverão possuir locais específicos, destinados a:

I – depósito de roupas a serem lavadas;  
II – operações de lavagem;  
III – secagem e passagem de roupa, desde que não disponham de equipamentos apropriados para este fim;

IV – depósito de roupas limpas;

V – piso revestido de material liso, resistente, lavável e impermeável;

VI – inclinação suficiente para o escoamento de água de lavagem;

VII – paredes impermeabilizadas com azulejos ou material resistente, na cor clara.

§ 3º Nas localidades onde não haja rede coletora de esgoto, as águas residuais terão destino e tratamento, de acordo com as exigências da autoridade competente.

§ 4º É expressamente proibido o contato direto entre as roupas sujas e as lavadas, seja no recinto das lavanderias, seja na condução em veículo transportador.

Art. 188. As casas de banho ou saunas observarão as disposições deste capítulo e mais:

I – as banheiras serão de material impermeabilizante ou de outro, aprovado pelo órgão sanitário, lavados e desinfetados após cada banho;

II – o sabonete será fornecido a cada banhista, devendo ser inutilizada a porção restante;

III – as roupas utilizadas nas casas de banho serão individuais, não podendo servir a mais de um banhista antes de novamente lavadas e desinfetadas;

IV – é proibido atender pessoas que sofrem de dermatoses ou qualquer doença parasitária e infecto-contagiosa;

V – é proibido o uso de estrados de madeiras;

## SEÇÃO XXVII

### Dos Estabelecimentos de Ensino e Similares

Art. 189. As salas de aulas, auditórios e demais dependências devem possuir:

I – ventilação adequada;

II – iluminação adequada e, se unilateral, pela esquerda;

III – visibilidade perfeita de todos os ângulos, da mesa, quadros e telas de projeção;

IV – portas, corredores, escadas e rampas, em tamanho adequados, para garantir o rápido fluxo de pessoas.

Art. 190. Nas escolas, cozinhas, copas, refeitórios, vestiários e instalações sanitárias, deverão satisfazer às exigências mínimas, estabelecidas para tais compartimentos aqui já definidas, atendidas as peculiaridades escolares.

Parágrafo único. Todas as cozinhas e refeitórios escolares estão sujeitos à fiscalização e inspeção sanitária.

Art. 191. Em todas as escolas é obrigatória a existência de bebedouros higiênicos nos corredores e áreas de recreação, em número suficiente e proporcional ao de alunos e funcionários.

Art. 192. É obrigatório a existência de local destinado à recreação, nas escolas de 1º e 2º graus, cobertos.



## SEÇÃO XXVIII

### Das Boates, Cinemas, Teatros, Circos, Parques e Congêneres

Art. 193. Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, os estabelecimentos acima citados deverão possuir:

- I – banheiros, separados por sexo, em número suficiente;
- II – o material usado no revestimento será incombustível;
- III – corredores de tamanho adequado para garantir o rápido fluxo de pessoas;
- IV – as portas de saída das salas de espetáculos, deverão obrigatoriamente abrir para o lado de fora, sendo obrigatório haver saídas de emergências em número proporcional ao de freqüentadores;
- V – bebedouro automático em número suficiente e proporcional à demanda.

Art. 194. Só serão permitidas salas de espetáculo no pavimento térreo e nos, imediatamente superior ou inferior, devendo, em qualquer dos casos, ser assegurada a rápida evacuação dos espectadores.

Art. 195. As salas de espetáculos serão dotadas de dispositivos mecânicos que darão renovação de ar.  
§ 1º Quando instalado o sistema de ar condicionado este obedecerá às normas da associação brasileira de normas técnicas.

§ 2º Em qualquer caso, será obrigatório a instalação de equipamento de reserva.

Art. 196. As paredes dos cinemas, teatros, auditórios e locais similares, deverão receber revestimento ou pintura lisa, impermeável e resistente, até a altura de 2,00 (dois metros) e tratamento acústico, que impeça a difusão do som.

Art. 197. Os circos, parques de diversão, sambódromos e estabelecimentos congêneres, deverão possuir instalações sanitárias provisórias, ligadas a uma fossa, ou outra instalação aprovada pela autoridade sanitária, independentes por sexo, na proporção mínima de 1 (um) vaso sanitário e 1 (um) mictório, para cada 200 (duzentos) freqüentadores.

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

§ 2º Será obrigatório a remoção e isolamento das instalações sanitárias construídas nos termos do parágrafo 1º e o aterro das fossas, quando cessarem as atividades que a elas deram origem.

Art. 198. Os estabelecimentos previstos nesta seção, estão sujeitos à vistoria pela autoridade sanitária, para a liberação para funcionamento.

Parágrafo único. No caso de espetáculos que incluam animais perigosos, a Prefeitura certificará no alvará que o local tem condições de segurança para os espectadores.

Art. 199. Os locais de reunião para fins religiosos deverão atender, além das normas gerais, aos seguintes requisitos:

I – área do recinto dimensionada segundo a lotação máxima prevista, com tratamento acústico que impeça difusão do som;

II – ventilação natural ou por dispositivos mecânicos, capazes de proporcionar suficiente renovação de ar.

## SEÇÃO XXIX

### Das Garagens, Oficinas e Congêneres



# Prefeitura Municipal de Oratórios/MG

Art. 200. Os serviços de pintura nas oficinas de veículos, serão feitos em compartimento próprio, de modo a evitar a dispersão de tintas e derivados nas demais seções de trabalho e terão aparelhagem destinada a evitar a poluição do ar.

Parágrafo único. Os empregados usarão equipamentos de proteção individual adequados.

Art. 201. É proibido o funcionamento de oficina com piso de chão batido, bem como a permanência de material ou objeto que propicie o represamento de águas, ou o desenvolvimento de insetos ou a utilização da via pública como oficina.

## SEÇÃO XXX

### Das Agências Funerárias, Velórios, Cemitérios e Congêneres.

Art. 202. As agências funerárias, velórios, necrotérios, cemitérios, e congêneres, ficam sujeitos ao disposto nesta lei, no que couber às normas técnicas especiais a serem fixadas pela Secretaria Municipal de Saúde, à critério da autoridade sanitária competente.

Art. 203. Não será tolerada a permanência de cadáver nas agências funerárias sendo, portanto, expressamente proibido o embalsamento e tamponamento, nestas instalações.

Art. 204. Os cemitérios só poderão ser construídos mediante autorização do poder público municipal, obedecendo;

I – estarem em regiões elevadas, na contra vertente de água, no sentido de evitar a contaminação das fontes de abastecimento;

II – em regiões planas a autoridade sanitária só poderá autorizar sua construção, se não houver risco de inundação;

III – nos casos dos incisos I e II deverá haver estudos técnicos do lençol freático, que não poderá ser nunca inferior ao nível de 2,00 m (dois metros).

Art. 205. Nos cemitérios deverá haver, pelos menos:

I – depósito de materiais e ferramentas;

II – vestiários e instalações sanitárias para os empregados;

III – instalações sanitárias para o público, separadas por sexo.

Art. 206. Os vasos ornamentais não deverão conservar água, evitando-se assim, a proliferação de mosquitos.

Art. 207. Os projetos referentes à construção de cemitérios e necrotérios, deverão ser submetidos à prévia aprovação da autoridade sanitária competente.

Parágrafo único. Os cemitérios já existentes deverão ser adequados na medida do possível às recomendações desta seção.

## TÍTULO VI

### Dos Estabelecimentos Médicos, Odontológicos, Farmacêuticos e Congêneres

#### CAPÍTULO I

#### Das Disposições Gerais

Art. 208. Os estabelecimentos incluídos neste título são: hospitais, consultórios e clínicas médicas, consultórios e clínicas odontológicas, laboratórios de próteses, laboratórios de análises clínicas e congêneres, drogarias e farmácias, casas de óticas, artigos cirúrgicos, odontológicos, ortopédicos, órgãos de atividades hemoterapêuticas e bancos de leite humano.



# Prefeitura Municipal de Oratórios/MG

Art. 209. Além de seguirem as normas técnicas especiais, federais e estaduais, os estabelecimentos acima deverão obedecer às disposições desta lei, no que couber.

Art. 210. Em consultórios e clínicas odontológicas os restos de mercúrio, não deverão ser despejados diretamente na pia ou no rio, devendo ser acondicionados em recipientes fechados e contendo água ou de acordo com as normas técnicas especiais.

## CAPÍTULO II

### Dos Hospitais, Clínicas, Consultórios Veterinários, Estabelecimentos que Comercializam Produtos Agro-Veterinários e Congêneres.

Art. 211. Os hospitais, clínicas, consultórios veterinários bem como os estabelecimentos de pensão e adestramento, destinados ao atendimento de animais domésticos de pequeno porte, serão permitidos dentro do perímetro urbano, em local autorizado pelo órgão competente, desde que satisfeitas as exigências desta lei e de suas normas técnicas especiais.

§ 1º nos hospitais, clínicas veterinárias e congêneres, os canis e gatis não poderão causar incômodo a terceiros.

§ 2º nos estabelecimentos de pensão e adestramento, os canis poderão ser do tipo solário, individuais, devendo neste caso ser totalmente cercados e cobertos por tela de arame e, providos de abrigo.

§ 3º os canis deverão ser providos de esgotos ligados à rede pública, dispor de água corrente e sistema adequado de ventilação.

Art. 212. Os medicamentos, rações e similares, deverão ser acondicionados, adequadamente, protegidos da luz, umidade e calor, salvo os que exijam condições especiais de armazenamento, atendidas às normas técnicas especiais.

Art. 213. Os agrotóxicos e demais produtos químicos, deverão ser armazenados e manipulados em locais adequados, de tal modo que evite a contaminação dos produtos alimentícios e dos manipulados.

Art. 214. Os estabelecimentos que comercializam animais, deverão atender às condições necessárias, de higiene e conforto.

## CAPÍTULO III

### Das Normas de Proteção Contra Radiação

Art. 215. Todo e qualquer estabelecimento que opere com radiações ionizantes na jurisdição do Município, estão sujeitos às legislações federais e estaduais vigentes bem como as disposições pertinentes constantes nesta lei.

## TÍTULO VII

### Da Vigilância Epidemiológica

Art. 216. Compete à Secretaria Municipal de Saúde, em conjunto com as demais instâncias do sistema único de saúde, a execução e coordenação de medidas, visando a prevenção e controle das doenças transmissíveis, para a defesa e proteção da saúde da população.

Art. 217. A autoridade competente determinará em caso confirmado ou suspeito de doença transmissível, as medidas de profilaxia a serem adotadas.



# Prefeitura Municipal de Oratórios/MG

Art. 218. Em caso de zoonoses de interesse da saúde pública, a autoridade competente adotará medidas, visando:

- I – observar os animais doentes;
- II – isolá-los e submetê-los a observação;
- III – concessão de guarda dos animais;
- IV – sacrifício.

## TÍTULO VIII Da Educação Sanitária

Art. 219. A Secretaria Municipal de Saúde, através de seu órgão técnico especializado, promoverá ampla educação sanitária da população do Município, utilizando-se da soma de experiência, recursos e meio, cuja influência seja capaz de criar ou modificar os hábitos e comportamentos, individual ou comunitário.

Art. 220. É obrigatória a afixação em local visível em todos os estabelecimentos constantes nesta lei, de impressos informativos de interesse da saúde pública.

## TÍTULO IX Da Saúde do Trabalhador

Art. 221. Para preservar, conservar e melhorar a saúde dos indivíduos com suas ocupações, a Secretaria Municipal de Saúde, executará ações e fiscalizará estabelecimento de trabalho.

Art. 222. A autoridade fiscalizadora terá livre acesso a todos os locais de trabalho, para verificar as condições dos mesmos e proceder à ação de fiscalização.

## TÍTULO X Da Criação de Animais e Controle de Zoonoses CAPÍTULO I Das Disposições Gerais

Art. 223. Cabe à Secretaria Municipal de Saúde o controle da população animal, bem como a prevenção das zoonoses, em todo o território do Município.

Art. 224. Para efeito desta lei, entende-se por:

- I – zoonoses: todas as enfermidades e infecções em que possam existir relação animal-homem e vice-versa, seja diretamente ou através do meio ambiente, incluindo portadores, reservatórios e vetores;
- II – animais sinantrópicos: as espécies que indesejavelmente coabitam com o homem, tais como, roedores, baratas, pernilongos e outros;
- III – animais soltos: todo e qualquer animal errante, encontrado sem qualquer processo de contenção;
- IV – animais apreendidos: todo e qualquer animal capturado por servidores públicos, compreendendo, desde o instante da captura, seu transporte, alojamento nas dependências dos depósitos de animais e destinação final;
- v – animais selvagens: todos aqueles pertencentes às espécies não domésticos;
- VI – depósitos de animais: as dependências apropriadas, para alojamento e manutenção dos animais apreendidos;



# Prefeitura Municipal de Oratórios/MG

VII – maus tratos: toda e qualquer ação voltada contra os animais que implique em crueldade, especialmente, ausência de alimentação mínima necessária, o excesso de peso de carga, a tortura, o uso de animais feridos, a submissão, a experiência pseudocientíficas e, o que mais dispõe a legislação federal sobre proteção aos animais;

VIII – condições inadequadas: manutenção de animais em contato direto com outros animais portadores de doenças infecciosas ou zoonoses, ou alojamento de dimensões impróprias à sua espécie e porte.

## CAPÍTULO II Normas para Criação de Animais

Art. 225. É proibido criar ou conservar animais que, por sua espécie, quantidade ou na instalação, sejam causas de incômodo a terceiros.

§ 1º É proibido a permanência ou engorda de suínos ou qualquer espécie de gado, nos locais arruados do perímetro urbano.

§ 2º O notificado terá o prazo de 72 horas para remoção dos animais, pena de apreensão dos animais e multa.

§ 3º Em caso de reincidência o confisco dos animais será automático, no ato da notificação, com doação dos mesmos a entidade reconhecida como de utilidade pública, sendo a infração qualificada como “gravíssima” e a multa será cobrada em dobro.

Art. 226. Os criatórios deverão ser previamente aprovados pela prefeitura e possuir licença da fiscalização da Secretaria Municipal de Saúde.

§ 1º O número de animais dentro dos criatórios deverá ser proporcional ao tamanho das instalações.

§ 2º A criação de animais silvestres é regulamentada pela polícia do Meio Ambiente e Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais renováveis (IBAMA), devendo ser observadas as normas pertinentes destes órgãos.

Art. 227. É proibida a permanência de animais nos recintos e locais públicos e privados, de uso coletivo.

Parágrafo único. Exceção da proibição deste artigo os locais, recintos e estabelecimentos, legal e adequadamente instalados destinados à criação, venda, treinamento, competição, alojamento, tratamento e abate de animais.

Art. 228. É proibida a exibição de toda e qualquer espécie de animal bravo ou selvagem, ainda que domesticado, em vias e logradouros públicos, ou locais de livre acesso à população.

Parágrafo único. Exceção da proibição deste artigo, os recintos com finalidades de lazer desde que mantenham as condições necessárias à segurança do público e possuam autorização da Prefeitura.

Art. 229. Os estabelecimentos de comercialização de animais vivos com fins não alimentícios, ficam sujeitos a obtenção de laudo emitido pela autoridade sanitária competente, renovável anualmente, quando serão verificadas as condições sanitárias de alojamento e manutenção dos animais.

Art. 230. É proibido o uso de animais feridos, enfraquecidos ou doentes em veículos de tração animal.

Art. 231. É proibido a permanência de animais soltos nas ruas e logradouros públicos ou locais de livre acesso à população.



# Prefeitura Municipal de Oratórios/MG

§ 1º É proibido o passeio de cães nas vias públicas e logradouros, exceto com o uso adequado de coleira e guia e conduzidos por pessoas com idade e força suficiente para controlar os movimentos do animal.

§ 2º Os cães mordedores e bravios somente poderão sair às ruas devidamente amordaçados.

§ 3º O proprietário é responsável pelos excrementos feitos em vias públicas, pelo animal que conduzir, devendo recolher em saco plástico e dar-lhes o destino final adequado.

## CAPÍTULO III Da Apreensão de Animais

Art. 232. Constituem objetivos básicos das ações de controle das populações de animais:

- I – prevenir, reduzir e eliminar as causas de sofrimento dos animais;
- II – preservar a saúde e o bem estar da população humana, evitando-lhes danos ou incômodos causados por animais.

Art. 233. Será apreendido todo e qualquer animal quando:

- I – encontrado solto nas vias e logradouros públicos ou locais de livre acesso à população;
- II – suspeito de raiva e outras zoonoses;
- III – os bravios;
- III – sua criação ou uso seja vedada pela presente legislação.

Parágrafo único. Os animais apreendidos por força do disposto neste artigo, somente poderão ser resgatados se verificado pela autoridade sanitária, não mais existirem as causas ensejadoras da apreensão.

Art. 234. Os animais apreendidos ficarão à disposição do proprietário ou de seus representantes legais, nos prazos previstos nesta lei, sendo que, durante este período o animal será devidamente alimentado, assistido por médico veterinário e pessoal preparado para tal função.

§ 1º Os prazos contados do dia subsequente ao dia de apreensão do animal, são de:

- I – quarenta e oito horas no caso de pequenos animais;
- II – cento e vinte horas no caso de médios e grandes animais.

§ 2º Para todos os efeitos deste artigo considera-se:

- I – pequenos animais – caninos, felinos e aves;
- II – médios animais – suínos, caprinos e ovinos;
- III – grandes animais – bovinos, eqüinos, muares, asininos e bufalinos.

Art. 235. O animal só poderá ser resgatado pelo seu proprietário após o preenchimento do expediente próprio de identificação, assinatura de termo de responsabilidade sob o animal e pagamento das respectivas taxas de manutenção e multas, a serem estabelecidas pelo o órgão competente.

Art. 236. A prefeitura municipal não responde por indenizações, nos casos de:

- I – dano ou óbito do animal apreendido;
- II – eventuais danos materiais ou pessoais, causados pelo animal durante o ato da apreensão.

## CAPÍTULO IV Do Destino dos Animais Apreendidos

Art. 237. O animal apreendido, quando não reclamado junto à prefeitura municipal, nos prazos estabelecidos nesta lei terá o seguinte destino, a critério da autoridade sanitária:

- I – doação;
- II – sacrifício;



# Prefeitura Municipal de Oratórios/MG

III – leilão em praça pública.

§ 1º A doação de animal poderá ser feita para estudos científicos a instituições de pesquisa ou a entidades filantrópicas.

§ 2º O animal de significativo valor econômico poderá ser levado a leilão de praça pública desde que decorridos os dias legais para reclamação pelo proprietário.

§ 3º O animal que não se enquadrar em nenhuma das situações anteriores será sacrificado por processo não doloroso, guardando respeito aos conceitos de proteção dos animais.

## CAPÍTULO V

### Da Responsabilidade do Proprietário de Animais

Art. 238. Os atos danosos cometidos pelos animais, são da inteira responsabilidade de seus proprietários.

Art. 239. Se o ato danoso for cometido sob a guarda de preposto, estender-se-á a este, a responsabilidade a que refere o artigo anterior.

Art. 240. É da responsabilidade do proprietário, a manutenção dos animais em perfeitas condições de alojamento, alimentação, saúde e bem estar, bem como as providências pertinentes à remoção dos dejetos e higiene das instalações.

Art. 241. É proibido abandonar animais em qualquer área pública ou privada, por qualquer razão.

Art. 242. Todo proprietário de animal é obrigado a mantê-lo permanentemente imunizado contra raiva.

Art. 243. Em caso de morte do animal, cabe ao proprietário a disposição adequada do cadáver ou, seu encaminhamento ao órgão municipal competente.

Art. 244. Os canis de propriedade privada, quando conterem mais de um animal, somente poderão funcionar após vistoria efetuada pela autoridade sanitária competente, quando serão examinadas as condições de alojamento e manutenção dos animais, seguindo-se a expedição de laudo pelo órgão competente, renovável anualmente.

Parágrafo único. Todos os canis poderão ser vistoriados pela Prefeitura, a fim de garantir o bem estar dos animais e a saúde dos munícipes.

## CAPÍTULO VI

### Das Normas para Controle de Zoonoses

Art. 245. Constituem objetos básicos das ações de prevenção e controle de zoonoses:

I – prevenir, reduzir e eliminar a morbidade e mortalidade, bem como os sofrimentos humanos causados pela zoonoses urbanas e rurais prevalentes;

II – preservar a saúde da população, mediante o emprego dos conhecimentos especializados e experiência da saúde pública.

Art. 246. O proprietário de animal suspeito de zoonose, deverá submetê-lo à observação, isolamento e cuidados nas instalações recomendadas pelos técnicos competentes, ou, em local designado pelo proprietário e aprovado pela autoridade sanitária competente, durante 10 (dez) dias, no mínimo, na forma determinada pelo laudo emitido pelo médico-veterinário.



# Prefeitura Municipal de Oratórios/MG

Parágrafo único. Quando a observação for realizada no domicílio do proprietário, este fica responsável pelo acompanhamento, sendo obrigado a comunicar imediatamente ao setor de vigilância sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, qualquer alteração, ou morte do animal.

Art. 247. Qualquer animal em que esteja evidenciada sintomatologia clínica da raiva, já esteja esta, constatada por médico-veterinário, deverá ser prontamente isolado e/ ou sacrificado e, sua cabeça, encaminhada ao laboratório oficial pelo setor de vigilância da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 248. Os animais, quando apreendidos, só serão liberados após apresentação do certificado de vacinação anti-rábica, ou, do contrário, após serem vacinados.

Parágrafo único. Caso haja suspeita de raiva, será acompanhado por médico-veterinário e vacinado pelo proprietário após o tempo de observação, apresentado ao médico-veterinário responsável o respectivo atestado.

Art. 249. Os profissionais veterinários deverão comunicar à Secretaria Municipal de Saúde, em caso de suspeita ou constatação de existência de qualquer doença de animais, consideradas zoonose, principalmente raiva, leptospirose, toxoplasmose, cisticercose e leishmaniose.

## CAPÍTULO VII

### Dos Animais Sinantrópicos e Vetores

Art. 250. Os proprietários ou responsáveis por construções, edifícios ou terrenos, independentemente de seu uso ou finalidade, ficam obrigados a adotar as medidas necessárias para a manutenção, em perfeitas condições de higiene e, isentas de animais de fauna sinantrópicas e outros, prejudiciais à saúde e bem estar do homem.

§ 1º Os estabelecimentos que estoquem ou comercializem pneumáticos, são obrigados a mantê-los, permanentemente, isentos de coleções líquidas, de forma a evitar a proliferação de mosquitos.

§ 2º Nas obras e construção civil, é obrigatória a drenagem permanente, de coleções líquidas, originadas ou não pelas chuvas de forma a impedir a proliferação de mosquitos.

Art. 251. Na ação contra roedores e outros, caberá:

- I – à autoridade sanitária, a orientação técnica da vigilância sanitária e as medidas educativas;
- II – aos particulares, as medidas de anti-ratização nas edificações que ocupam, nas áreas anexas e nos terrenos de sua propriedade;
- III – à prefeitura municipal, a execução das medidas anti-ratização em vias públicas e terrenos do Município.

Art. 252. Só poderão ser utilizados, para o controle de vetores, os inseticidas registrados pelo órgão federal competente e que se destinem à pronta aplicação por quaisquer pessoas, para fins domésticos, ou à pronta aplicação e manipulação por pessoas ou organização especializada, para fins profissionais.

§ 1º Somente poderão ser empregados, para fins domésticos, raticidas registrados pelo órgão federal competente e classificados como baixa e média toxicidade.

§ 2º Os raticidas de alta toxicidade serão privativos de empresas e entidades especializadas.

Art. 253. A aplicação dos inseticidas e/ou raticidas deverá ser orientada por pessoal técnico habilitado.

Parágrafo único. Este pessoal deverá utilizar equipamento adequado de proteção individual.



# Prefeitura Municipal de Oratórios/MG

Art. 254. As empresas especializadas na manipulação e/ou aplicação de saneantes domissanitários e/ou raticidas somente poderão funcionar mediante autorização da Secretaria Municipal de Saúde cumprindo a legislação estadual e federal.

## TÍTULO XI Das Infrações e Penalidades

Art. 255. Considere-se infração, para fins desta lei e de suas normas técnicas especiais, a desobediência ou inobservância ao disposto nas normas legais regulamentares e outros que, por qualquer forma, se destinem à promoção, preservação e recuperação da saúde.

Art. 256. Responde pela infração quem, por omissão, lhe deu causa ou concorreu para sua prática, ou dela se beneficiou.

§ 1º Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis, que viria a determinar o risco à saúde pública.

§ 2º A interpretação do artigo supra citado e seu parágrafo 1.º será de competência da equipe da vigilância sanitária e do secretário municipal de saúde.

Art. 257. As infrações da natureza sanitária, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis, serão punidas alternativa ou cumulativamente, com uma ou mais das seguintes penalidades:

- I – Advertência verbal;
- II – Advertência por escrito;
- III – Multa no valor de uma UPFM a mil UPFM;
- IV – Apreensão dos produtos;
- V – Confisco dos produtos;
- VI – Suspensão de vendas e/ou fabricação de produtos;
- VII – Cancelamento de registros de produtos;
- VIII – Interdição parcial ou total do estabelecimento;
- IX – Proibição de propaganda;
- X – Cancelamento de autorização para funcionamento de empresa;
- XI – Cancelamento de alvará sanitário do estabelecimento;
- XII – Penas educativas.

§ 1º as infrações sanitárias classificam-se em:

- I – leves: aquelas em que o infrator seja beneficiado por circunstância (s) atenuante (s);
- II – graves: aquelas em que for verificada a existência de uma circunstância agravante;
- III – gravíssima: aquelas em que for verificada a existência de duas circunstância agravantes;

§ 2º os valores das multas, estabelecidos de acordo com as disposições desta lei, passíveis de modificação por meio de decreto municipal, constituem-se nos seguintes:

- I – leves de uma UPFM a dez UPFM;
- II – graves de cinco UPFM a vinte UPFM;
- III – gravíssima: de dez UPFM a trinta UPFM;

§ 3º – para imposição do valor das multas a vigilância sanitária levará em conta:

- I – a gravidade do fato referente às conseqüências para a saúde pública;
- II – os antecedentes do infrator quanto ao cumprimento das normas sanitárias;
- III – as circunstâncias atenuantes e agravantes;
- IV – a capacidade econômica do infrator.

§ 4º – são circunstâncias atenuantes:

- I – ser o infrator primário;
- II – infração cujas conseqüências sejam de menor repercussão ;



# Prefeitura Municipal de Oratórios/MG

III – o infrator, por espontânea vontade, imediatamente procurar reparar ou minorar as conseqüências do ato lesivo à saúde pública;

IV – a ação do infrator não ter sido fundamental para consecução do evento;

V – a errada compreensão da norma técnica sanitária, admitida como escusável, quando patente a incapacidade do agente para entender o caráter ilícito do fato;

VI – ter o infrator sofrido coação, a que podia resistir, para a prática do ato;

§ 5º São circunstância agravantes:

I – ser o infrator reincidente;

II – ser a falta cometida da natureza grave ou apresentar conseqüências a saúde pública;

III – ter o infrator agido com dolo, fraude ou má fé;

IV – ter o infrator cometido a infração para obter vantagens pecuniárias decorrentes do consumo pelo público do produto elaborado em contrário ao disposto na legislação sanitária;

V – o infrator coagir outrem para execução material de infração;

VI – se, tendo conhecimento do ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências de sua alçada, tendentes a evitá-lo;

VII – a recusa injustificada do infrator, seu representante legal ou preposto, em assinar o auto de infração;

VIII – o desrespeito ou desacato ao agente sanitário, em razão de suas atribuições legais.

§ 6º As penas educativas, aplicáveis a qualquer infrator, constituem na obrigatoriedade de exposição ao público, de mensagens escritas em cartazes sobre temas deste código sanitário.

§ 7º As penas educativas compreenderão simples advertências ou explanações sobre a questão sanitária, os seus aspectos prejudiciais, além de vasta campanha publicitária, objetivando o esclarecimento dos empresários dos ramos pertinentes e sobretudo a população.

§ 8º A cada reincidência as penas de multas serão aplicadas em dobro.

Art. 258. São infrações sanitárias:

I – construir, instalar ou fazer funcionar, em qualquer parte do território municipal, laboratórios de produção de medicamentos, drogas, insumos, cosméticos, produtos de higiene, dietéticos, correlatos ou quaisquer outros estabelecimentos que fabricam alimentos, aditivos para alimentos, bebidas, embalagens, saneantes e demais produtos que interessam à saúde pública, sem registro, licença, alvará sanitário, e autorizações do órgão sanitário competente ou contrariando as normas legais pertinentes;

Pena – advertência, interdição, cancelamento de autorização e/ou multa.

II – construir, instalar ou fazer funcionar hospitais, postos ou casa de saúde, clínicas em geral, casa de repouso, serviços ou unidades de saúde, estabelecimento ou organizações afins, que se dediquem a promoção, proteção e recuperação da saúde sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando normas legais e regulamentos pertinentes;

Pena – advertência, interdição, cancelamento de licença e/ou multa.

III – instalar consultórios médicos, odontológicos, e de quaisquer atividade paramédicas, laboratórios de análises e de pesquisas clínicas, banco de sangue, de leite humano, de olhos, e estabelecimentos de atividades afins, institutos de esteticismos, ginástica, fisioterapia e de recuperação, balneários, estâncias hidrominerais, ter mais, climatéricas, de repouso e congêneres, gabinetes ou serviço que utilizem aparelhos e equipamentos geradores de raio x, substâncias radioativas ou radiações ionizantes e outras, estabelecimentos, laboratórios, oficinas e serviços de óticas, de aparelhos ou materiais óticos de prótese dentária, de aparelhos ou material para uso odontológico, ou explorar atividades comerciais, industriais, ou filantrópicas, com a participação de agentes que exerçam profissões ou ocupações técnicas e auxiliares relacionadas com a saúde, sem licença do órgão nas demais normas legais e regulamentares pertinentes;

Pena – advertência, interdição, cancelamento da licença, e/ou multa.



# Prefeitura Municipal de Oratórios/MG

IV – extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, importar, exportar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender, ceder ou usar alimentos, produtos alimentícios, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, cosméticos, correlatos, embalagens, saneantes, utensílios e aparelhos que interessem à saúde pública ou individual sem registro, licença, alvará sanitário, ou autorização do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente;

Pena – advertência, apreensão e inutilização, cancelamento do registro, e/ou multa.

V – fazer propaganda de produtos sob vigilância sanitária, alimentos e outros, contrariando a legislação sanitária;

Pena – advertência, proibição de propaganda, suspensão de venda e/ou multa.

VI – deixar, aquele que tiver o poder legal de fazê-lo, de notificar doença ou zoonose transmissíveis ao homem, de acordo com o que disponham as normas legais ou regulamentadas vigentes;

Pena – advertência e/ou multa.

VII – impedir ou dificultar a aplicação de medidas sanitárias relativas as doenças transmissíveis e ao sacrificio de animais domésticos considerados perigosos pelas autoridades sanitárias;

Pena – advertência, e/ou multa.

VIII – reter atestado de vacinação, obrigatória, deixar de executar, dificultar ou opor-se execução de medidas de disseminação, preservação e manutenção da saúde;

Pena – advertência, interdição, cancelamento de licença ou autorização, e/ou multa.

IX – opor-se exigência de provas imunológicas ou sua execução pelas autoridades sanitárias;

Pena – advertência, e/ou multa.

X – obstar ou dificultar ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes no exercício de suas funções;

Pena – advertência, interdição, cancelamento de licença e autorização, e/ou multa.

XI – aviar receita em desacordo com prescrições médicas ou determinação expressa de lei e normas regulamentares;

Pena – advertência, interdição, cancelamento de licença, e/ou multa.

XII – fornecer, vender ou praticar atos de comércio em relação a medicamentos, drogas e correlatos cuja venda e uso dependem da prescrição médica, sem a observância dessa exigência e contrariando as normas legais regulamentares;

Pena – advertência, interdição, cancelamento de licença, e/ou multa.

XIII – retirar ou aplicar sangue, proceder a operações de plasmaferese, ou desenvolver outras atividades hemoterápicas, contrariando as normas legais e regulamentares;

Pena – advertência, interdição, cancelamento de licença e registro, e/ou multa.

XIV – expor sangue e seus derivados, placentas, órgãos, glândulas ou hormônios, bem como quaisquer substâncias ou parte do corpo humano, ou utilizá-los contrariando as disposições legais e regulamentares;

Pena – advertência, interdição, cancelamento de licença e registro, e/ou multa.

XV – rotular alimentos e produtos alimentícios ou bebidas bem como medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, cosméticos, perfumes, correlatos, saneantes, de correção estética e qualquer outros, contrariando as normas legais e regulamentares;

Pena – advertência, inutilização, interdição, e/ou multa.

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

Pena – advertência, interdição, cancelamento do registro de licença e autorização, e/ou multa.

XVII – reaproveitar vasilhame de saneantes, seus congêneres e de outros produtos capazes de serem nocivos a saúde, no envasilhamento de alimentos, bebidas, refrigerantes, produtos dietéticos, medicamentos, drogas, produtos de higiene, cosméticos e perfumes;



# Prefeitura Municipal de Oratórios/MG

- Pena – advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro, e/ou multa.
- XVIII – expor a venda ou entregar ao consumo produtos de interesse à saúde cujo prazo de validade tenha expirado, ou apor-lhes novas datas após expirado o prazo;
- Pena – advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro, e/ou multa.
- XIX – industrializar produtos de interesse sanitário sem a assistência de responsável técnico, legalmente habilitado;
- Pena – advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento de registro, e/ou multa.
- XX – utilizar, na preparação de hormônios, órgãos de animais doentes, estafados ou emagrecidos ou que apresentam sinais de decomposição no momento de serem manipulados;
- Pena – advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro, da autorização e da licença, e/ou multa.
- XXI – comercializar produtos biológicos, imunoterápicos ou que exijam cuidados especiais de conservação, preparação, expedição e transporte, sem observância das condições necessárias para sua preservação;
- Pena – advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro, e/ou multa.
- XXII – aplicação, por empresas particulares, de raticidas cujas ações se produza por gás ou vapor em galerias, bueiros, porões, sótãos ou locais de possível comunicação com residência ou freqüentados por pessoas e animais;
- Pena – advertência, interdição, cancelamento de licença, e autorização e/ou multa.
- XXIII – descumprimento de normas legais e regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências sanitárias pelas empresas de transportes, seus agentes e consignatários, comandantes ou responsáveis diretos por embarcações, aeronaves, ferrovias, veículos terrestres nacionais e estrangeiros;
- Pena – advertência, interdição e/ou multa.
- XXIV – inobservância das exigências sanitárias relativas a imóveis, pelos seus proprietários, ou por quem detenha legalmente a sua posse;
- Pena – advertência, interdição e/ou multa.
- XXV – exercer profissões e ocupações relacionadas com a saúde sem a necessária habilitação legal;
- Pena – interdição e/ou multa.
- XXVI – cometer o exercício de encargos relacionados com a promoção, proteção e recuperação da saúde a pessoas sem a necessária habilitação legal;
- Pena – interdição e/ou multa.
- XXVII – proceder cremação de cadáveres, ou utilizá-los, contrariando as normas sanitárias pertinentes;
- Pena – advertência, interdição e/ou multa.
- XXVIII – fraudar, falsificar ou adulterar alimentos, inclusive bebidas, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, correlatos, cosméticos, produtos de higiene, dietéticos, saneantes e quaisquer outros que interessem saúde pública;
- Pena – advertência, apreensão, inutilização e/ou interdição do produto, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, cancelamento do registro do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento.
- XXIX – transgredir outras normas legais regulamentares destinadas à proteção da saúde;
- Pena – advertência, apreensão, inutilização e/ou interdição do produto, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, cancelamento do registro do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento, proibição de propaganda.
- XXX – expor, ou entregar ao consumo humano, sal refinado ou moído, que não contenha iodo na proporção de 10 (dez) miligramas de iodo metalóide por quilograma de produto;



# Prefeitura Municipal de Oratórios/MG

Pena – advertência, apreensão, inutilização e/ou interdição do produto, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, cancelamento do registro do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento.

XXXI – não portar atestado de saúde regularizado nas diferentes etapas de produção, comercialização e transporte de alimentos, matéria-prima alimentar, alimento “in natura”, aditivos e outros que interessam à saúde pública;

Pena – advertência, cancelamento do alvará sanitário, interdição temporária do estabelecimento, cumulados ou não de multas.

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

Pena – apreensão e inutilização do produto, cancelamento do alvará sanitário, interdição temporária ou definitiva, cancelamento do registro ou licenciamento do produto, cumulados ou não de multas.

XXXIII – descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes, visando aplicação da legislação pertinente;

Pena – advertência, apreensão, inutilização e/ou interdição do produto, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, cancelamento do registro do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento, proibição de propagandas.

Parágrafo único. Independente de licença para funcionamento dos estabelecimentos integrantes da administração pública ou por ela instituídos, ficando sujeitos, porém, a exigências pertinentes a instalações, aos equipamentos e aparelhagem adequados e assistência e responsabilidade técnicas.”

## TÍTULO XII Procedimento Administrativo CAPÍTULO I Do Auto de Infração

Art. 259. As infrações ao disposto nesta lei serão apuradas em processo administrativo, iniciado com a lavratura do auto de infração e punidas com aplicação simples ou cumulativa das penas previstas, observados o rito e os prazos estabelecidos nesta lei.

Art.260. O auto de infração será lavrado em 3 (três) vias devidamente numeradas, destinado-se a 1.ª (primeira) via à instrução do processo, a 2.ª (segunda) via ao autuado e 3.ª (terceira) via, ao agente fiscalizador e conterà:

- I – o nome da pessoa física, ou denominação de seu ramo de atividade e endereço completo;
- II – o ato ou fato constituído da infração e local e a hora, bem como a data, respectiva;
- 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 10 (dez) dias para interposição de recurso, quando cabível;
- VI – nome e cargo, legíveis, da autoridade atuante e sua assinatura com matrícula;
- VII – assinatura do autuado ou, na sua ausência, de seu representante legal ou prepostos, em caso de recusa, a consignação desta circunstância pela autoridade atuante e a assinatura de (02) testemunhas, quando possível.

§ 1º Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente, protocolado, ao interessado, este deverá ser cientificado do auto de infração, por meio de carta registrada, com aviso de



# Prefeitura Municipal de Oratórios/MG

recebimento, ou por edital, publicado na imprensa oficial, considerando-se efetiva a notificação, 10 (dez) dias após a publicação.

§ 2º Se o infrator notificado pessoalmente e recusar-se a exarar ciências, deverá essa circunstância ser mencionada expressamente pela autoridade que efetuou a notificação.

## CAPÍTULO II Do Termo de Intimação

Art. 261. Poderá ser lavrado o termo de intimação, a critério da autoridade sanitária competente, nos casos de infrações relacionadas com a inobservância das disposições sobre as condições físicas do estabelecimento ou de equipamentos, veículos de transporte e, em outras hipóteses previstas em atos administrativos. Seguir-se-á à lavratura do auto de infração, após o vencimento do prazo concedido, caso as irregularidades não tenham sido sanadas.

Parágrafo único. O prazo fixado no termo de intimação será no máximo de 30 (trinta) dias, prorrogável mediante pedido fundamentado à Secretaria Municipal de Saúde, após informação do agente atuante.

Art. 262. O termo de intimação será lavrado em 03 (três) vias, devidamente numeradas, destinado-se a 1.ª (primeira) via ao processo de solicitação do alvará sanitário, quando houver, a 2.ª (segunda) via ao intimado e a 3.ª (terceira) via ao agente fiscalizador e conterà:

I – o nome da pessoa física ou denominação da entidade intimada – razão social, especificando o ramo de sua atividade e o endereço completo;

II – a disposição legal ou regulamento infringido;

III – a medida sanitária exigida ou, no caso de obras, a indicação do serviço a ser realizado;

IV – o prazo para sua execução;

V – nome e cargo legíveis da autoridade que expediu a intimação e sua assinatura com matrícula;

VI – a assinatura do intimado ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância e a assinatura de duas testemunhas quando possível.

Parágrafo único. Na impossibilidade de dar conhecimento diretamente ao intimado da lavratura do termo de infração, este deverá ser cientificado, por meio de carta registrada com aviso de recebimento ou publicação na imprensa oficial.

## CAPÍTULO III Do Termo de Apreensão e Depósito

Art. 263. Na comercialização de alimentos, bebidas, vinagres e outros que não atendam ao disposto nesta lei, será lavrado o termo de apreensão e depósito para que se procedam as análises fiscais para instrução do processo administrativo, se for o caso.

Art. 264. O termo de apreensão e depósito será lavrado em (três) vias devidamente numeradas, destina-se a 1.ª (primeira) via ao laboratório oficial ou credenciado, a 2.ª (segunda) via ao responsável pelo produto, a 3.ª (terceira) via ao agente fiscalizador, e conterà:

I – nome de pessoas física ou denominação da entidade responsável pelos produtos – razão social e o endereço completo;

II – a discriminação da quantidade, qualidade, nome e marca do produto;

III – nomeação do depositário fiel dos produtos, identificação legal e o endereço completo do depositário fiel dos produtos, e sua assinatura;

IV – nome e cargo legíveis da autoridade atuante e sua assinatura matrícula;



# Prefeitura Municipal de Oratórios/MG

V – a assinatura do responsável pela empresa ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

Parágrafo único. Será considerada falta grave, sujeito a multa o rompimento do lacre oficial dos produtos apreendidos e depositados.

## CAPÍTULO IV Do Termo de Colheita de Amostra

Art. 265. Para que se procedam as análises dos produtos será lavrado o termo de colheita de amostra.

Art. 266. O termo de colheita de amostra será lavrado em 03 (três) vias devidamente numeradas, destinando-se, a 1.ª (primeira) via ao laboratório oficial ou credenciado, a 2.ª (segunda) via ao responsável pelo produto, a 3.ª (terceira) via do agente fiscalizador e conterá:

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

## CAPÍTULO V Do Termo de Apreensão

Art. 267. O termo de apreensão será lavrado em 03 (três) vias devidamente numeradas, destinando-se a 1.ª (primeira) via à autoridade sanitária competente, a 2.ª (segunda) via ao autuado, a 3.ª (terceira) via do agente fiscalizador, e conterá:

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

Art. 268. Lavrar-se-á termo de apreensão que poderá culminar em inutilização de produtos e envoltórios, utensílios, vasilhame, instrumento, equipamentos diversos e outros quando:

- I – os produtos originários de estabelecimentos não licenciados ou cuja procedência não possa ser comprovada;
- II – os produtos comercializados não atenderem às especificações do registro e rotulagem;
- III – os produtos comercializados se encontrarem em desacordo com padrões de identidade e qualidade, após os procedimentos laboratoriais legais, seguindo-se o disposto nesta lei e disposições contidas em regulamento do estado membro, da união ou ainda, quando da expedição de laudo técnico, ficar constatado serem tais produtos impróprios para o consumo;
- IV – o estado de conservação, acondicionamento e comercialização dos produtos não atenderem às disposições deste regulamento;
- V – os produtos comercializados estiverem com o prazo de validade vencido;



# Prefeitura Municipal de Oratórios/MG

VI – o estado de conservação e a guarda de envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumentos e equipamentos diversos e outros que estejam impróprios para fins a que se destinam, a critério da autoridade sanitária competente;

VII – em detrimento da saúde pública, o agente fiscalizador constatar infração às condições relativas a alimentos, bebidas e vinagres e outros dispostos nesta lei;

VIII – em situação prevista por atos administrativos da Secretaria Municipal de Saúde, devidamente publicados na imprensa oficial.

Art. 269. Os produtos citados no artigo anterior, bem como os envoltórios, utensílios e outros citados no inciso V do mesmo artigo, e aqueles produtos e demais elementos não previstos no v, por atos administrativos da Secretaria Municipal de Saúde poderão, após a sua apreensão:

I – ser encaminhados, para fins de inutilização, em local previamente estabelecido pela autoridade sanitária competente;

II – ser inutilizados no próprio estabelecimento;

III – a critério da autoridade sanitária, ser devolvido ao seu legítimo proprietário legal;

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

V – se a autoridade sanitária 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 beneficentes, de caridade ou filantrópicas, os produtos que após a inspeção organoléptica e/ou análise laboratorial apresentarem condições de consumo imediato.

Art. 270. As entidades beneficiadas com as doações a que se refere o artigo anterior deverão atender aos seguintes critérios;

I – serem tais entidades cadastradas na Secretaria Municipal de Saúde;

II – apresentarem no ato do cadastramento os documentos comprobatórios de serem entidades de utilidade pública, reconhecidas por lei municipal;

III – estarem em efetivo e ininterrupto funcionamento há mais de dois anos.

IV – apresentarem recibo em papel timbrado correspondente à quantidade, marca e nome dos produtos alimentícios doados;

V – o recibo a que se refere o inciso anterior será dado pela entidade beneficiada, no ato da doação dos produtos alimentícios.

Parágrafo único. Ficam expressamente proibidas quaisquer doações que não obedeçam ao disposto nesta lei.

Art. 271. As doações obedecerão à programação da Secretaria Municipal de Saúde, que comunicará a doação à entidade beneficiada, ficando a mesma responsável pelo respectivo transporte.

Art. 272. Os produtos considerados impróprios para o consumo humano a juízo das autoridades sanitárias, ao invés de serem inutilizados poderão ser destinados à alimentação animal ou fins industriais.

Art. 273. O destino final de todos os produtos apreendidos será sempre fiscalizado pelas autoridades sanitárias.

## CAPÍTULO VI Do Termo de Interdição

Avenida Anhangá, 143, – Centro – Oratórios – MG – CEP 35439-000  
E-mail: [pmo@pontenet.com.br](mailto:pmo@pontenet.com.br) - Telefone: (31) 3876-9101 – Fax: 3876-9102



# Prefeitura Municipal de Oratórios/MG

Art. 274. O termo de interdição será lavrado em 3 (três) vias devidamente numeradas destinado-se a 1.ª via à autoridade sanitária, a 2.ª (segunda) via ao responsável pelo estabelecimento, a 3.ª (terceira) via ao agente fiscalizador, e conterá:

- I – o nome da pessoa física ou denominação da entidade atuada – razão social, especificando o ramo de sua atividade e 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 autoridade atuante e sua assinatura e matrícula;
- V – nome e cargo legível da chefia, sua assinatura e matrícula;
- VI – a assinatura do responsável pelo estabelecimento, ou na ausência de seu representante legal ou preposto e, em caso de recusa, consignação dessa circunstância e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

§ 1º A apuração do ilícito em se tratando de produtos ou substâncias far-se-á mediante a apreensão de amostras para realização de análises fiscais de interdição, se for o caso

§ 2º A interdição do produto será obrigatória quando em análises laboratoriais resultarem comprovadas fraudes que impliquem em falsificação ou adulteração.

Art. 275. A interdição de produto ou estabelecimento como medida cautelar durará o tempo necessário a realização de testes, provas, análises ou outras providências requeridas, não podendo exceder o prazo de 90 dias, findo o qual o produto ou o estabelecimento será automaticamente liberado.

## CAPÍTULO VII

### Do Processamento de multas e recursos

Art. 276. Os autos de infração assim como os demais, serão encaminhados pela autoridade atuante, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, ao núcleo de vigilância sanitária da Secretaria Municipal de Saúde.

§ 1º A autoridade sanitária é responsável pelas declarações contidas nos respectivos autos e termos, sendo passíveis de punição por falta grave, em casos de falsidade ou omissão dolosa.

§ 2º Notificado, o infrator deverá, no prazo de 30 (trinta) dias a contar da notificação, recolher a multa através de DAM fornecida pela vigilância sanitária, em favor da mesma.

§ 3º O não recolhimento das multas estabelecidas nesta lei, no prazo fixado, acarretará multa adicional de 10% (dez por cento) sobre o valor original, a partir do dia fixado, sem prejuízo das demais penalidades previstas neste código sanitário e legislação sanitária estadual e federal.

§ 4º Transcorrido o prazo fixado no § 2.º (segundo) deste artigo, sem que haja interposição de defesa, a vigilância sanitária tomará as providências cabíveis, observadas as disposições do artigo 278 (duzentos e setenta e oito) desta lei.

Art. 277. O infrator poderá oferecer defesa ao auto de infração no prazo de 15 (quinze) dias a contar da data de notificação, executando-se os casos previstos no artigo 225 (duzentos e vinte e cinco) desta lei.

*Parágrafo único.* A defesa dirigida à coordenação da vigilância sanitária, será por escrito e com exposição de motivos e documentos considerados necessários na mesma.

Art. 278. Os autos de infração, apresentada ou não defesa prevista no artigo anterior serão julgados pela coordenação da vigilância e/ou por uma comissão técnica indicada pela mesma.

§ 1º Antes do julgamento do auto de infração a coordenação e/ou comissão técnica da vigilância sanitária ouvirá o servidor atuante.



# Prefeitura Municipal de Oratórios/MG

§ 2º Se o resultado do julgamento do auto de infração for contrário ao infrator, o prazo para pagamento da multa, passa a ser de até 15 (quinze) dias após a sua notificação, a menos que o interessado interponha recurso no prazo de 10 (dez) dias a contar da referida notificação.

§ 3º O recurso, por escrito, e com a exposição de motivos e documentos considerados necessários a defesa do autuado, será encaminhado a junta de julgamentos fiscais da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 279. Os recursos contra resultados de julgamento de autos de infração serão julgados pela junta de julgamento fiscais, composta de 03 (três) membros, a saber:

- a) secretário municipal de saúde, que será seu presidente;
- b) dois servidores públicos lotados na vigilância sanitária.

§ 1º A junta reunir-se-á sempre que se fizer necessário, para o julgamento dos recursos, baseando-se nos autos, termos e documentos apresentados pelo autuado como recurso.

§ 2º A decisão será tomada por maioria dos votos dos membros da junta e encaminhada por escrito, juntamente com o restante do processo, à coordenação de vigilância sanitária, e tomará as providências cabíveis, inclusive junto ao órgão policial, ministério público ou autoridade policial, se o caso e as circunstâncias assim o exigir.

§ 3º A decisão indicará o deferimento ou indeferimento do recurso.

Art. 280. Cabe à Secretaria Municipal de Saúde preparar, documentar e fornecer os demais subsídios para abertura de processo referente a inquéritos dos crimes contra a saúde pública, tendo garantida assessoria jurídica.

Parágrafo único. A apuração, instrução e condução dos crimes a que se refere o presente artigo será de total e exclusiva competência da vigilância sanitária.

Art. 281. A coordenação e a comissão técnica da vigilância sanitária assim como a junta de julgamento fiscais, na elucidação dos crimes contra a saúde pública, poderão requisitar documentos, laudos, informações ou depoimentos de pessoas envolvidas ou suspeitas de envolvimento na infração sanitária.

## TÍTULO XIII

### Das Disposições Finais e Transitórias

Art. 282. A autoridade sanitária terá livre ingresso, em qualquer dia e hora, mediante uso das formalidades legais, em todas as habitações particulares ou coletivas, prédios ou estabelecimento de qualquer espécie, terrenos cultivados ou não, lugares e logradouros públicos, neles fazendo observar as leis e regulamentos que se destinam à promoção, proteção e recuperação da saúde, inclusive, para investigação de inquérito sanitário, podendo utilizar-se de todos meios e equipamentos necessários à avaliação sanitária, inclusive máquina fotográfica e filmadora; ficando responsável civil e criminalmente pela guarda das informações de caráter sigiloso.

§ 1º Nos casos de oposição ou dificuldade à diligência, a autoridade sanitária intimará o proprietário, locatário, responsável, administrador ou seus procuradores, no sentido de que a facilitem imediatamente ou, dentro de 24 (vinte e quatro) horas, conforme a urgência.

§ 2º Persistindo o embaraço e esgotadas as medidas de conciliação, a autoridade sanitária pedirá a intervenção judicial ou policial, sem prejuízo das penalidades previstas.

Art. 283. São autoridades municipais de vigilância sanitária:

- I – prefeito municipal;
- II – secretário municipal da saúde;
- III – coordenação da vigilância sanitária;



# Prefeitura Municipal de Oratórios/MG

IV – profissionais de nível superior do setor de vigilância sanitária;

V – fiscais sanitários de nível médio.

§ 1º Através de resoluções do secretário municipal de saúde, por tempo determinado e em situações peculiares, poderão ser conferidos poderes de polícia sanitária a profissionais de nível superior do SUS desde que sua respectiva área de atuação.

§ 2º As principais funções e atribuições das autoridades IV e V estão definidas nesta lei, sendo que as demais deverão ser definidas pela Secretaria Municipal de Saúde.

§ 3º As autoridades municipais de vigilância sanitária, no exercício de suas atribuições, são competentes para exibir o cumprimento desta lei, suas normas técnicas especiais e toda a legislação pertinente, podendo expedir autos e impor penalidades objetivando a prevenção e repressão das ações ou omissões que possam por qualquer forma, comprometer a saúde pública.

§ 4º Às autoridades municipais de vigilância sanitária fica assegurada ainda, proteção funcional, jurídica e policial para exercício de suas atribuições.

Art. 284. Verificada a ocorrência de infração à legislação vigente, as autoridades sanitárias lavrarão, de imediato, o componente auto de infração.

Art. 285. As normas técnicas especiais, de que trata o Art. 1.º da presente lei, serão baixados por ato do secretário municipal de saúde.

Art. 286. Ficam sujeitos ao alvará sanitário, para funcionamento, junto à Secretaria Municipal de Saúde todos os estabelecimentos que, pela natureza das atividades envolvidas, 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 sanitário a outros estabelecimentos não mencionados nesta lei.

Art. 287. O estabelecimento que possuir o alvará sanitário, ao ser vendido, ou arrendado, deverá, concomitantemente, fazer pedido de baixa e devolução do referido documento, pelo vendedor ou arrendador.

§ 1º Enquanto não se efetuar o competente pedido de baixa e devolução do alvará sanitário, a firma ou empresa, em nome da qual esteja o documento, continuará responsável pelas irregularidades que se verificarem no estabelecimento.

§ 2º Adquirido o estabelecimento por compra ou arrendamento, a nova empresa é obrigada a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 288. Os prazos mencionados na presente lei correm ininterruptamente.

Art. 289. Quando o autuado for analfabeto ou fisicamente incapaz, poderá o auto ser assinado "a rogo" na presença de duas testemunhas, ou, na falta dessas, deverá ser feita a devida ressalva pela autoridade competente.

Art. 290. A implantação desta lei se fará a partir da data de sua publicação, tendo em vista, em primeira instância, a divulgação e a orientação da população e comerciantes, por intermédio de cartilhas de educação popular e demais meios de comunicação, através dos quais tomarão ciência de nova legislação.

Art. 291. Os estabelecimentos regidos por esta lei já em funcionamento, terão prazo até 6 (seis) meses para se adequarem aos padrões aqui definidos.



# Prefeitura Municipal de Oratórios/MG

Art. 292. Consta desta lei o seguinte anexo:

I – anexo I: glossário de termos técnicos e definições;

§ 1º Os valores de multas deverão ser recolhidos aos cofres públicos e automaticamente repassados a conta específica da vigilância sanitária, para que o montante possa custear as ações do setor.

§ 2º As taxas serão recolhidas quando do requerimento do alvará sanitário e cobrirão as despesas com material burocrático.

§ 3º A partir da ficha de inspeção sanitária, será procedida a classificação dos estabelecimentos sujeitos ao alvará sanitário.

Art. 293. Os casos não previstos nesta lei serão oficializados através de normas técnicas, emitidas pelo secretário municipal da saúde.

Art. 294. Este código entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Oratórios/MG, 18 de julho de 2007.

  
Odilon Ferreira de Oliveira Júnior  
Prefeito Municipal



## Anexo I

### Glossário de termos técnicos e definições

- 1 – acidulante – substância, composto ou mistura química capaz de comunicar ou intensificar o gosto ácido dos produtos.
- 2 – aditivo incidental – toda substância residual ou migrada presente no alimento, em decorrência dos tratamentos prévios a que tenham sido submetidos a matéria-prima alimentar e o alimento in-natura e do contato do alimento com os artigos e utensílios empregados nas suas diversas fases de fabricação, manipulação, embalagem, estocagem, transporte ou venda.
- 3 – aditivo intencional – toda substância dotada ou não de valor nutritivo, ajuntada ao alimento com 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.
- 4 – agrotóxicos – são os produtos e os agentes de processos físicos, químicos ou biológicos, destinados ao uso nos setores de produção, no armazenamento e beneficiamento de produtos agrícolas, nas pastagens, na proteção de florestas nativas ou implantadas e de outros ecossistemas e também de ambientes urbanos, hídricos e industriais, cuja finalidade seja alterar a composição da flora ou da fauna, a fim de preservá-las da ação danosa de seres vivos considerados nocivos, bem como as substâncias, e, os produtos empregados como desfolhantes, dessecantes, estimulantes e inibidores de crescimentos.
- 5 – agente etiológico – ser animado, capaz de produzir infecção ou doença infecciosa.
- 6 – água potável – aquela que atende ao padrão de potabilidade estabelecido pelo órgão competente federal.
- 7 – alimento – toda substância ou mistura de substância 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.
- 8 – alimento de fantasia ou artificial – todo alimento preparado com o objetivo de imitar alimento natural em cuja composição entre, preponderante, substância não encontrada no alimento a ser imitado.
- 9 – alimento dietético – todo alimento elaborado para regimes alimentares especiais, destinado a ser ingerido por seres sadios ou doentes.
- 10 – alimentos enriquecidos – todo alimento que tenha sido acrescido de substâncias nutriente, com finalidade de reforçar o seu nutritivo.
- 11 – alimento in natura – todo alimento de origem vegetal ou animal para consumo imediato, que exija apenas a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para sua perfeita higienização e conservação.
- 12 – alimento irradiado – todo alimento que tenha sido intencionalmente submetido à ação de radiação ionizante, com a finalidade de preservá-lo, ou para outros fins obedecidas as normas que vierem a ser elaboradas pelo órgão competente da união.
- 13 – alimento sucedâneo – todo alimento elaborado para substituir alimento natural, assegurado o valor nutritivo deste.
- 14 – ambiente – conjunto de condições, leis naturais, influência e interações de origem física, química e biológica que permite, abriga e rege a vida em todas as suas formas, contextualizado social.
- 15 – ambiente rural – é o ambiente não definido como ambiente urbano.
- 16 – ambiente urbano – é o ambiente no qual as características naturais encontram-se necessária e profundamente alteradas para o desenvolvimento de atividades essencialmente urbana.
- 17 – 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 o respectivo padrão de identidade



# Prefeitura Municipal de Oratórios/MG

e qualidade, ou com as normas técnicas comerciais, ou ainda com o relatório e o modelo do rótulo anexado ao requerimento que deu origem ao registro.

18 – análise de risco – análise efetuada entre o alimento coletado pela autoridade sanitária competente, para avaliação de riscos associados à produção, armazenamento e consumo de serviço e produtos de interesse à saúde, com a determinação dos pontos críticos requeridos para controlar quaisquer riscos identificados, e estabelecimentos de procedimentos para monitorar os pontos críticos de controle.

19 – análise fiscal – é efetuada sobre o alimento colhido pela autoridade fiscalizadora competente e que servirá para verificar as suas normas técnicas especiais, em caráter de rotina que servirá para verificar a sua conformidade com os dispositivos legais vigentes, para apuração de infrações ou verificações de ocorrência fortuita ou intencional.

20 – análise para investigação de surto – efetuada sobre alimentos suspeitos de causar tóxico infecções alimentares.

21 – análise prévia – a análise que precede registro de aditivos, embalagens, equipamentos ou utensílios e de coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos.

22 – animais sinantrópicos – são animais que convivem com o homem em sua morada ou arredores e que lhe trazem incômodos prejuízos e riscos à saúde pública.

23 – aprovação – ato de consentimento da autoridade de vigilância sanitária, relativo as suas competências em solicitações do requerente.

24- aproveitamento condicional – utilização parcial ou total de um alimento ou matéria-prima alimentar inadequado para o consumo humano direto, que, após tratamento, adquire condições para seu consumo, seja na alimentação do homem, seja na alimentação de animais.

25 – artrópodes inoportunos – culex (pernilongo), simulium (borrachudo), culoides (mosquito pólvora), pulex (pulgas), cimex (percevejo), piolhos e sarnas, entre outros.

26 – artrópodes peçonhentos – aquele que segrega substância tóxica (venenos) inoculada através de órgão especializado e utilizado no ataque à caça ou como meio de defesa.

27 – anti-espumífero substância – composto ou mistura química aditiva que aumenta a tensão superficial dos produtos líquidos.

28 – anti-oxidante substância – composto ou mistura química aditiva que retarda o aparecimento de alterações oxidativas de produtos.

29 – anti-umectante substância – composto ou mistura química aditiva capaz de reduzir as características higroscópicas do produto.

30 – autoridade fiscalizadora competente – o servidor legalmente autorizado pelo órgão competente da Secretaria Municipal de Saúde, ou dos demais órgãos competente federais.

31 – área de uso comum ou coletivo – conjunto de área ou instalações de edificação que poderão ser utilizadas em comum por todo ou por parte dos usuários.

32 – autorização – ato privativo – competente da Secretaria Municipal de Saúde, incumbido da vigilância dos produtos e serviços de que trata este código, contento permissão para que as pessoas físicas ou jurídicas exerçam as atividades sob regime de vigilância.

33 – averbação – modificação de atividade, local ou função em licença já concedida.

34 – boas normas de fabricação – conjunto de normas sobre organização pessoal, higiene e limpeza, edifício e equipamentos, instalações, saneamento, controle de componentes, operações de fabricação, embalagem e rotulagem, controle de qualidade e documentação técnica, para assegurar a fabricação de um produto seguro e eficaz.

35 – caracteres organolépticos – conjunto de aspecto básico de um alimento, compreendendo cor, odor, sabor, textura e aspecto visual.

36 – carrocerias isotérmicas – compartimentos dotados de termostato ou outro meio que conserve a temperatura interna adequada, sem haver oscilação.



# Prefeitura Municipal de Oratórios/MG

37 – catação – atividades desenvolvidas por pessoas não ligadas ao serviço municipal de limpeza pública, consistindo no recolhimento de resíduos, independente do local onde estes estejam localizados.

38 – coadjuvante da tecnologia de fabricação – substância ou mistura de substâncias empregadas com finalidade de exercer ação transitória em qualquer fase do alimento e deles retiradas, inativadas e/ou transformadas em decorrência do processo tecnológico utilizado, antes da obtenção do produto final.

39 – comércio ambulante – para efeito deste regulamento, toda e qualquer forma de atividade lucrativa, de caráter eventual ou transitória que se exerça de maneira itinerante, nas vias de logradouros públicos ou que se realize vendas a domicílio.

40 – contaminação – presença de partículas ou substâncias estranhas e indesejáveis, que podem causar alteração física, química ou biológica no ambiente e nas substâncias de produtos de interesse da saúde.

41 – contaminante – toda substância residual ou migrada presente no produto, em decorrência dos tratamentos a que tenha sido submetida a matéria-prima, e de contato do produto com os artigos e utensílios empregados nas suas diversas fases de fabricação, manipulação, embalagem, transporte ou venda.

42 – conservante – substância, composto ou mistura química aditiva, que impede ou retarda a alteração dos produtos, provocados por microorganismos ou enzimas.

43 – corante artificial – substância pigmentar artificial aditiva de composição química definida, presente nos produtos conferindo ou intensificando a cor com a finalidade.

44 – corante natural – substância, composto ou mistura química pigmentar aditiva inócua, extraída de organismo vegetal ou animal presente nos produtos conferindo, intensificando a cor de acordo com a finalidade.

45 – correlato – produto, dispositivo ou acessório, não enquadrado em outros conceitos, cujo uso ou aplicação de interesse à saúde individual ou coletiva, ou a fins de diagnósticos e analíticos.

46 – critérios de saúde – conjunto de dados sobre as relações, exposições e efeitos na saúde, utilizados para estabelecimentos de normas, nas quais se alicearão as decisões e ações de vigilância sanitária.

47 – critério da autoridade sanitária – parecer baseado em parâmetros estabelecidos neste código, normas técnicas especiais, legislação vigente ou parâmetros de conhecimento técnico internacionalmente reconhecido.

48 – desinfecção – processo físico ou químico no qual ocorre a eliminação de germes e microorganismos de superfícies, podendo ser parcial ou total.

49 – degradação – os processos resultantes ao ambiente pelos quais se perdem ou se reduzem algumas de suas propriedades, tais como, a qualidade, ou capacidade produtiva dos recursos ambientais.

50 – depósitos fechados – local de armazenamento de drogas, medicamentos, insumos, correlatos, produtos biológicos, dietéticos, alimentos, cosméticos, perfumes, produtos de higiene, saneamento domissanitários e outros produtos de interesse à saúde, considerando como expansão de depósito da fábrica ou distribuidora, localizado em endereço diverso da mesma.

51 – distribuidor – representante, importador e exportador – empresa ou estabelecimento que exerça direta ou indiretamente o comércio atacadista de drogas, medicamentos, insumos, correlatos, produtos biológicos, dietéticos, alimentos, cosméticos, perfumes, produtos de higiene e saneantes domissanitários, em suas embalagens originais ou não.

52 – edificação – construção destinada a abrigar atividade humana, qualquer instalação, equipamento ou material.

53 – edulcorante – substância, composto ou mistura química natural ou artificial aditiva não glicídica, capaz de conferir sabor doce aos produtos.

54 – embalagem – invólucro, recipiente ou qualquer forma de acondicionamento, ou não, destinado a cobrir, empacotar, envazar ou manter produtos que trata este código.



# Prefeitura Municipal de Oratórios/MG

- 55 – empresa – entidade jurídica de direito público ou privado, que exerça como atividade principal ou subsidiária o comércio, importação, exportação, industrialização de produtos de interesse à saúde e a prestação de serviço.
- 56 – espessante – substância, composto ou mistura química aditiva capaz de aumentar a viscosidade dos produtos.
- 57 – espumífero – substância, composto ou substância aditiva que reduz a tensão superficial dos líquidos.
- 58 – estabelecimento – local ou unidade da empresa onde se produza, manipule, beneficie, rebeneficie, extraia, transforme, prepare, sintetize, purifique, fracione, embale, reembale, comercialize, importe, exporte, armazene, expede, dispense, deposite para venda, distribua, ou venda substâncias e produtos de interesse da saúde, utensílios e equipamentos destinados a entrar em contato com os mesmos, ou prestação de serviços de interesse à saúde ou aqueles que se dedicam a promoção, proteção, preservação e recuperação da saúde, estâncias hidrominerais, balneários termais e climáticas, de repouso e congêneres ou que explorem atividades comerciais varejistas e atacadistas industriais, filantrópicas, com participação de agentes que exerçam profissões ou ocupações técnicas ou auxiliares relacionadas com a saúde.
- 59 –estabilizante - substância, composto ou mistura química aditiva que fornece e mantém as características físicas dos produtos.
- 60 – esterilização – processo físico no qual ocorre a destruição total de germes e microorganismos.
- 61 – fiscalização – atividade de poder de polícia desempenhada pelo poder público através das autoridades de vigilância em ambientes incluído o de trabalho, substâncias e produtos, procedimentos e técnicas sujeitos a este código, com o objetivo de cumprir ou fazer cumprir as determinações estabelecidas na legislação em vigor.
- 62 – flavorizante ou aromatizante – substância, composto ou mistura química aditiva que confere sabor e aroma aos produtos.
- 63 – fonte poluidora – toda atividade, processo, operação, maquinaria, equipamento ou dispositivo fixo ou móvel que potencialmente cause ou possa causar emissão ou lançamento de poluentes ou qualquer outra espécie de degradação ambiental nocivo e/ou ofensivo à saúde e ao ambiente.
- 64 – fossa – termo genérico que engloba uma série de soluções que visam dar destino final aos esgotos domésticos, tais como: fossa séptica, fossa seca, poço absorvente.
- 65 – ingredientes – todo componente que entra na composição e/ou elaboração de um produto.
- 66 – inspeção – atividade de vigilância desempenhada pelo poder público através das autoridades de vigilância à saúde em ambientes, produtos, procedimentos, métodos ou técnicas, sujeitos a este código e outras legislações, com o objetivo de averiguar o cumprimento das leis ou levantar evidências relativas ao cumprimento ou sua falta e as determinações estabelecidas na legislação sanitárias em vigor.
- 67 – inspeção de qualidade – conjunto de medidas destinadas a garantir a qualquer momento, pureza, eficácia e inocuidade, durante o processo de fabricação de produto de interesse à saúde, tendo em vista o atendimento das normas sobre a atividade.
- 68 – insumo – droga ou matéria-prima aditiva ou complementar de qualquer natureza, destinada a emprego em produtos de interesse à saúde.
- 69 – jirau – mobiliário constituído por estrado ou passadiço instalado a meia altura.
- 70 – laboratório oficial – órgão técnico específico da Secretaria Municipal de Saúde, ou órgãos congêneres federal e estadual e outros credenciados.
- 71 – licença para funcionamento da empresa – ato do sistema municipal de vigilância à saúde, incumbido da vigilância dos produtos e serviços de interesse da saúde.
- 72 – local de tratamento – local onde se desenvolvem atividades laboratoriais em que a força de trabalho e o capital se transformem em produtos e serviços, compreendendo comércio, indústria, atividades extrativas, agropecuária, prestadora de serviços e outras, de caráter público ou privado.



# Prefeitura Municipal de Oratórios/MG

- 73 – lote ou partida – quantidade de um medicamento ou produto que se produz em um ciclo de fabricação, cuja característica essencial é a homogeneidade.
- 74 – matéria prima alimentar – toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento precisa sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica.
- 75 – marca – elemento que identifica uma série de produtos de um mesmo fabricante ou que distinguem dos produtos de outros fabricantes, segundo a legislação de propriedade industrial.
- 76 – matéria- prima – substância composto ou mistura química ativa ou inativa natural ou artificial que se emprega na fabricação dos produtos abrangidos por este código, tanto a que permanece inalterada quanto a passível de modificação.
- 77 – monitoramento – é o acompanhamento e a verificação contínua que o processamento ou as operações no ponto crítico de controle estão sendo adequadamente realizados.
- 78 – mexo causal – relação entre um ou vários produtos de riscos com causa e determinado efeito no organismo humano.
- 79 – normas técnicas oficiais – normas técnicas emanadas de órgãos públicos competentes.
- 80 – notificação de risco sanitário – comunicação escrita obrigatória por parte da autoridade de vigilância à saúde veiculada pelos meios mais rápidos disponíveis, incluindo entre outros, telex, fax, telegrama, videotexto, e postograma, além do diário oficial do Município e demais meios de comunicação dirigida ao sistema de saúde e a população sobre estabelecimentos de produtos de interesse à saúde que, pela ausência ou pela prestação de fabricação de produtos de interesse à saúde, em parte ou no todo foram interditados pela autoridade de vigilância à saúde.
- 81 – n.t.e – normas técnicas especiais regulamentadoras do código de saúde do Município.
- 82 – nutriente – substância constituinte dos alimentos de valor nutricional, incluindo proteínas, gorduras, hidratos de carbono, água, elementos minerais e vitaminas.
- 83 – padrão de potabilidade – é o conjunto de parâmetro e respectivos limites que podem ser tolerados nas águas destinadas ao consumo humano.
- 84 – pé direito – altura livre compreendida entre a parte mais alta do piso e a parte mais baixa da estrutura do teto.
- 85 – piscina – conjunto de instalações destinadas às atividades aquáticas, compreendendo o tanque e demais componentes relacionados com seu uso e funcionamento.
- 86 – poluição do ambiente – é a presença, o lançamento ou liberação nas águas, no ar, no solo ou subsolo de toda e qualquer forma de matéria ou energia com intensidade, em quantidade, de concentração ou com características em desacordo com as que forem estabelecidas em decorrência desta disposição e demais legislações pertinentes em normas nacionais e/ou internacionais ou que tornem ou possam tornar as águas, o ar, o solo e o subsolo.
- 87 – poluidor – é a pessoa física ou jurídica de direito público ou privado, responsável direta ou indiretamente por atividades causadoras de degradação ambiental e efeitos nocivos e/ou ofensivos à saúde.
- 88 – poluentes – toda e qualquer forma de matéria ou energia que provoque poluição em quantidade, concentração ou características que afetem à saúde e o ambiente ou em desacordo com o que foi estabelecido em legislação pertinente.
- 89 – ponto crítico de controle – local ou processo que não sendo corretamente controlado poderá levar a contaminação da substância ou do produto de interesse da saúde ou elevação da contaminação em níveis inaceitáveis.
- 90 – procedência – lugar de produção ou industrialização do produto.
- 91 – produto alimentício – todo alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento “in natura”, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado.
- 92 – produto de higiene pessoal – é de uso externo, antisséptico ou não, destinado ao asseio ou a desinfecção corporal, compreendendo os sabonetes, xampus, enxaguantes bucais, antiperspirantes, desodorantes, produtos para barbear a pós barbear, estépticos e outros.



# Prefeitura Municipal de Oratórios/MG

- 93 – produto de origem natural – todo produto natural que sofreu acréscimo de aditivos durante seu processo de preparação.
- 94 – produto dietético – o tecnicamente elaborado para atender as necessidades dietéticas de pessoas em condições fisiológicas especiais.
- 95 – produto de interesse à saúde – são produtos de interesse à saúde os alimentos, gêneros alimentícios, aditivos para alimentos, águas envasadas, bebidas, medicamentos, drogas, cosméticos, produtos de higiene, dietéticos, seus correlatos, saneantes domissanitários, seus insumos e embalagens, bem como demais produtos que interessem à saúde pública, utensílios e equipamentos com os quais entrem em contato.
- 96 – produto natural – todo produto com finalidade estética ou terapêutica originado dos reinos vegetal, mineral e animal, que não sofreu acréscimo de aditivos de qualquer natureza durante o processo de preparação, e, que tenha submetido à qualquer processo de industrialização e esterilização.
- 97 – profissional responsável, técnico responsável – profissional habilitado e responsável oficialmente perante a autoridade de vigilância sanitária, por atividade sujeita ao controle do sistema municipal de vigilância de saúde.
- 98 – pureza – grau em que uma determinada droga contém outros materiais estranhos.
- 99- reciclagem de resíduos sólidos – consiste no reaproveitamento dos resíduos sólidos, independente de sua origem, os quais, após terem sofrido alguma transformação, possam ser utilizados sob nova forma.
- 100 – resíduo infectante – resíduos sólidos contendo agentes patogênicos que, por sua característica de maior virulência, infectividade ou concentração, lhe oferecem capacidade de transmitir doenças infecto-contagiosas em grau superior ao proporcionar pelos resíduos domésticos provenientes de locais de isolamento, resíduos biológicos, sangue humano e hemoderivado, resíduo cirúrgico e anátomo patológico, resíduo perfuro cortante, animal contaminado.
- 101 – resíduos sólidos “in natura” – resíduos sólidos que não sofreram qualquer tipo de tratamento.
- 102 – rótulo – qualquer identificação impressa ou litograma bem como dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou declaração, aplicados sobre o recipiente, vasilhame, envoltório, cartucho ou qualquer tipo de embalagem do produto ou sobre o que acompanha o continente.
- 103 – saneamento ambiental – é o controle de todos os fatores do meio ambiente físico do homem, que exerçam ou podem exercer efeito deletério sobre seu bem estar físico, mental ou social.
- 104 – saneante domissanitário – substância destinada a higienização, desinfecção domiciliar em ambientes coletivos ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento da água, compreendendo:
- a) inseticida – destinado ao combate, a prevenção e ao controle dos insetos em habitações, recintos e lugares de uso público e suas cercanias.
  - b) raticidas – destinado ao combate de ratos, camundongos e outros roedores, em domicílios, embarcações, recintos e lugares de uso público, contendo substâncias ativas, isoladas ou em associação, que não ofereçam risco à vida ou saúde do homem e dos animais úteis, de sangue quente, quando aplicado em conformidade com as recomendações contidas em suas apresentação.
  - c) desinfetante – destinado a destruir, indiscriminada ou seletivamente, microorganismos quando aplicado em objetos inanimados ou ambientes.
  - d) detergentes – destinado a dissolver gorduras e a higiene de recipientes, vasilhames e ambientes de uso doméstico.
- 105 – saúde ambiental – os aspectos de saúde do ambiente humano incluindo as medidas técnicas e administrativas para melhorar o ambiente humano do ponto de vista da saúde.
- 106 – transportadora – pessoa física ou jurídica de direito público ou privado que exerça a atividade do transporte através da lei federal n.º 8080 de 19/09/90 e da lei 8.142 de 22/12/90.
- 107 – umectante – substância, composto ou mistura química aditiva capaz de evitar a perda da umidade dos produtos.



## Prefeitura Municipal de Oratórios/MG

108 – vistoria – inspeção efetuada pela autoridade de vigilância à saúde com o objetivo de verificar o atendimento das condições explicitadas na legislação sanitária ao meio ambiente, relativamente aos procedimento, métodos ou técnicas e as substâncias e produtos de interesse da saúde.