



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPESTRE

CEP 37.730 — ESTADO DE MINAS GERAIS

## LEI 1084

Institui o Código Municipal de Saúde Pública e dá outras providências.

O Povo do Município de Campestre, Estado de Minas Gerais, através de seus representantes na Câmara Municipal decreta, e eu, em seu nome, sanciono a seguinte Lei.

### PARTE I - DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

#### CAPÍTULO I - DOS CONCEITOS, COMPETÊNCIAS E RESPONSABILIDADES

Art.1º - Este regulamento estabelece normas de proteção a saúde da população do município de Campestre, visando manter o equilíbrio físico, psíquico e social do indivíduo.

Art.2º - É da competência do setor de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde ou Órgão equivalente, a execução das medidas sanitárias previstas neste regulamento.

Parágrafo 1º - A Vigilância sanitária se responsabilizará também pelos estudos visando a atualização permanente das posturas municipais referentes a saúde.

Parágrafo 2º - A vigilância sanitária viabilizará a integração do Município com os diversos órgãos públicos que atuem nesta área.

Art.3º - Para efeito da execução das medidas propostas, o responsável direta por elas é o coordenador da Vigilância Sanitária, função esta exercida necessariamente por profissional de saúde de nível superior, que deverá, que deverá ser médico veterinário de acordo com a Lei 5.517, de 23.10.68, através de seus artigos 5º e 6º.

Parágrafo Único - As atribuições do coordenador compreendem: a organização funcional do setor, a divisão das tarefas, ordenar as idéias de trabalho a serem desenvolvidas, apelar e equipe fiscal para melhor atuação, definir planos e metas de trabalho, atuar juntamente com os inspetores sanitários na fiscalização podendo lavrar autos específicos.



Art.4º - A execução das medidas sanitárias caberá aos inspetores sanitários, que terão as seguintes atribuições.:

- a) zelar pelo cumprimento das medidas descritas por este regulamento e demais que porventura venham a envolver suas tarefas diárias;
- b) orientar corretamente a população quanto aos riscos e a prevenção que comprometam a saúde coletiva;
- c) inspecionar estabelecimentos comerciais e industriais estipulados pela coordenação.
- d) lavrar autos específicos de.:notificação,preliminar, auto de infração e multa, apreensão e inutilização de alimentos, auto de colheita de amostras, interdição temporária e definitiva de estabelecimento e processo fiscal.
- e) participar de campanhas de vacinação e orientação de educação sanitária.
- f) atendimento de denúncias ligadas a saúde descritos neste regulamento.

Art.5º - Compete ao Médico Veterinário da Secretaria Municipal de Saúde ou Órgão competente, digo, equivalente, as atividades descritas neste regulamento em sua competência restrita.:

- a) realizar controle de zoonoses através de exames clínico de animais suspeitos.
- b) promover palestras e cursos específicos sobre o alimento e zoonoses.
- c) realizar inspeção e reinspeção de alimentos de origem animal.
- d) lavrar laudos técnicos veterinário sobre alimentos e animais.
- e) promover e participar de campanhas de vacinação e orientações de educação sanitária.
- f) investigar e orientar a prevenção de casos de intoxicação alimentar.
- g) orientar e identificar os vetores transmissores de doenças.
- h) zelar pelo cumprimento das medidas constituídas neste regulamento.

Art.6º - Constituirá falta grave, impedir ou dificultar ação fiscalizadora sujeito o responsável a multa para o ato devidamente comprovado.

Parágrafo Único - O funcionário deverá apresentar seu credenciamento no ato da fiscalização ao responsável ou proprietário do estabelecimento.

Art.7º - O uso obrigatório da cartela sanitária previsto nesta legislação deverá ter a medida de 18.00 cm de largura x 30, 00 cm de comprimento, deve ser guardada no estabelecimento e contará nela os seguintes dados.:



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPESTRE

CEP 37.730 — ESTADO DE MINAS GERAIS

- a) nº relativo ao cadastro sanitário (alvará de funcionamento).
- b) nome do estabelecimento.
- c) nome do proprietário.
- d) endereço completo.
- e) nº do CGC
- f) nº da inscrição estadual.
- g) a atividade exercida.
- h) espaço para anotação de visita, ocorrência encontrada e medidas adotadas.
- i) espaço para assinatura do inspetor sanitário.

Art.8º - Fica obrigado o uso de cartaz sanitário que deverá ser afixado em local visível dentro do estabelecimento.

§ 1º - Deverão constar no cartaz sanitário as seguintes informações.:

- a) telefone da vigilância sanitária por onde o público deve fazer suas reclamações e sugestões.
- b) os dizeres "Estabelecimento fiscalizado pela Vigilância Sanitária".

§ 2º - O cartaz será fornecido pela Secretaria Municipal de Saúde ou Órgão equivalente, carimbado e assinado pelo coordenador da Vigilância Sanitária.

§ 3º - Deverá o cartaz medir 30,00 cm de largura X 40,00 cm de comprimento.

§ 4º - O cartaz deverá conter a classificação do estabelecimento.

## CAPÍTULO II - DOS ESTABELECIMENTOS

### SEÇÃO I - DO LICENCIAMENTO

Art.9º - A licença para funcionamento dos estabelecimentos regidos por este regulamento será sempre precedida de exame do local e da aprovação da autoridade competente.

Parágrafo Único - Antes de iniciada a construção, re-forma de instalação de qualquer estabelecimento citado acima, deverão ser observados os padrões básicos da construção, segundo o manual técnico a ser instituído por portarias e atos administrativos.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPESTRE

CEP 37.730 — ESTADO DE MINAS GERAIS

Art.1º - Nos estabelecimentos já em funcionamento, que estejam ou venha a apresetar perigo a saúde, seja de natureza física, química ou biológica, os proprietários serão obrigados a executar melhoramentos ou remover o perigo, segundo orientações da Vigilância Sanitária.

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.

## SEÇÃO II - DA CLASSIFICAÇÃO

Art.11º - Os estabelecimentos que lidam com alimentos serão classificados de acordo com os padrões exigidos de construção, limpeza e higiene. Para a classificação 02 estrelas "bom" deverá se apresentar.:

§ 1º - A área física deverá ter piso em bom estado de conservação, sem deformidades que possam ocultar sujidades, presença de ralos tamponados, pisos de material impermeável com inclinação suficiente para escoamento das águas, paredes conservadas e limpas, com pintura impermeável, cozinhas e banheiros com paredes barradas de azulejo ou tinta a óleo impermeável de cor clara, numa altura mínima de 1.50 metros, teto conservado e limpo, sem presença de sujidades como gordura, teia de aranha, buracos etc.

§ 2º - As instalações hidráulicas e elétricas devem estar bem conservadas e funcionando.

§ 3º - A ventilação e a iluminação deverão ser de acordo com as normas básicas de construção.

§ 4º - Todos os equipamentos encontrados no local deverão estar em perfeito estado de conservação e limpeza, sem a presença de resíduos ou qualquer tipo de sujeira, que possa comprometer a qualidade dos produtos ali processados.

§ 5º - As mercadorias a serem comercializadas dentro do estabelecimento deverão obedecer uma disposição correta e ainda.:

a - os produtos químicos deverão estar separados dos produtos alimentícios.

b - alimentos vendidos a granel deverão estar devidamente acondicionados em recipientes com tampas.

c - as sacarias deverão estar depositadas sobre estrados de madeira com pelo menos 20 cm de altura e afastadas das paredes a uma distância nunca inferior a 30 cm.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPESTRE

CEP 37.730 — ESTADO DE MINAS GERAIS

d - os alimentos expostos sem embalagens, tais como: paões, biscoitos, salgados, doces, etc., deverão estar dispostos em vitrines ou cobertos com material adequado, utilizando-se para retirá-los o pegador de aço inoxidável.

e - os produtos cujas datas de vencimentos são regulamentadas por legislação Federal, deverão estar rigorosamente dentro da data prevista, sendo proibido apor-lhes novas datas.

§ 6º - Os estabelecimentos regidos por este regulamento deverão ser mantidos rigorosamente limpos observadas as normas de higiene e limpeza a serem estabelecidas pela autoridade sanitária e ainda.:

a - os recipientes coletores de lixo deverão estar tampados.

b - a lavagem de pratos, colheres e outros utensílios se procederá em água corrente e limpa, utilizando também escurredores e desinfetantes adequados.

c - as instalações sanitárias também devem estar limpas e adequadas às normas referidas neste parágrafo.

Art.12º - Serão considerados estabelecimentos "3 estrelas" aqueles que se enquadrarem ao padrão estabelecido neste capítulo para a categoria "2 estrelas" e ainda se enquadrarem nas normas técnicas especiais de alimentos e bebidas (Comissão Nacional de Normas e Padrões de Alimentos), comprovado através de Laudo Técnico sobre a vigilância de alimentos, cabendo a autoridade sanitária competente o enquadramento do estabelecimento nesta questão, digo, classificação, de acordo com ficha própria a ser definida pela Secretaria Municipal de Saúde ou Órgão equivalente.

Art.13º - A categoria "1 estrela" é considerada provisória, dispondo o estabelecimento o prazo de 60 dias para regularizar-se. Decorrido o prazo aqui estipulado a Vigilância Sanitária poderá lavrar um auto de interdição temporário.

Art.14º - Os estabelecimentos classificados na categoria "2 estrelas e 1 estrela", poderão requerer junto a Secretaria Municipal de Saúde, ou Órgão equivalente a sua reclassificação, após o cumprimento das exigências previstas em notificação.

## SEÇÃO III - DO PESSOAL

Art.15º - Toda a pessoa que lidar com os gêneros ali mencionados nos estabelecimentos passíveis de fiscalização, fica sujeita a apresentação de atestados de saúde ou exame médico a critério da vigilância sanitária.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPESTRE

CEP 37.730 — ESTADO DE MINAS GERAIS

Parágrafo Único - As pessoas suspeitas de portarem doenças transmissíveis e lesões cutâneas serão afastadas do serviço por tempo determinado pelo médico responsável.

Art.16º - O pessoal que se encontrar dentro dos estabelecimentos manipulando qualquer tipo de alimento, não poderá, ao mesmo tempo, manipular moeda corrente.

Art.17º - Aos funcionários do estabelecimento cabem.:

- 1 - apresentarem-se de jaleco de cor clara, limpo, conservado, devendo estar sempre abotoado quando em uso.
- 2 - para manipuladores de alimentos, torna-se obrigatório o uso de gorro ou boné.
- 3 - os cabelos, barbas e unhas deverão apresentar-se devidamente aparados.
- 4 - não portarem adornos, anéis, pulseiras, brincos, relógios, etc. quando manipulando alimentos.

## PARTE II - HIGIÊNE E FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA

### CAPÍTULO III - NORMAS GERAIS DE HIGIÊNE

Art.18º - Os estabelecimentos regidos por este regulamento deverão manter suas instalações, digo, em suas instalações, equipamentos e pessoal em condições sanitárias adequadas de modo a não por em risco a saúde de seus usuários.

Art.19º - Os estabelecimentos mencionados em todo este capítulo, ficam obrigados a realizar dedetização anual ou a critério da Secretaria Municipal de Saúde, ou Órgão equivalente.

### SEÇÃO I - DOS HOTÉIS, PENSÕES, BARES, RESTAURANTES, LANCHONETES, PADARIAS, ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES.

Art.20º - As normas gerais para os estabelecimentos do ponto de vista técnico, quanto a construção, higiene e limpeza de alimentos e bebidas, constam de manual técnico elaborado pela Secretaria Municipal de Saúde, ou Órgão equivalente, que deverá ser respeitado pelos estabelecimentos constantes deste regulamento.

Art.21º - Nos locais onde se fabricam, preparam, beneficiam, acondicionam e comercializam os alimentos é proibido.:

- 1 - fumar, quando estiver manipulando, servindo ou em contato com o alimento devendo ser afixado em cartaz no local.: "É proibido Fumar."
- 2 - varrer a seco.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPESTRE

CEP 37.730 — ESTADO DE MINAS GERAIS

- 3 - ter em depósito substâncias nocivas a saúde ou que possam servir para alterar, fraldar ou falsificar alimentos.
- 4 - ter produtos, máquinas ou utensílios alheios as atividades.
- 5 - uso de pratos, copos, talheres quando quebrados, lascados ou rachados.
- 6 - permanência de qualquer animal estranho as atividades do estabelecimento.
- 7 - possuir latas de lavagem destampadas e perto da área de manipulação de alimentos.

Art.22º - Os guardanapos e demais peças de cama e mesa serão de uso pessoal; sendo vedada sua utilização sem estarem lavados, e, quando usados, guardados em local adequado e fechado até sua remoção e lavagem.

Parágrafo Único - As camas, colchões, travesseiros, assim como os demais móveis deverão estar em perfeito estado de conservação e higiene.

Art.23º - Aos motéis cabem.:

- a - utilização de máquinas de esterelização de roupas "peças de cama e banho" embalados em plásticos.
- b - os vasos sanitários dos banheiros dispor de um lacre de papel, revestindo a borda da tampa do vaso, sendo o mesmo desinfetado e lacrado a cada nova utilização.

Art.24º - Aos estabelecimentos de hospedaria cabem.:

- a - obedecer aos artigos dispostos neste capítulo.
- b - possuir dormitórios com área de 6 m<sup>2</sup> no mínimo, quando destinados a uma pessoa.
- c - as lavanderias devem dispor de áreas isoladas para lavagem e secagem, depósitos de roupas servidas, depósitos de roupas limpas.
- d - sala de estar geral, com área suficiente para descanso.

Art.25º - Aos estabelecimentos que fabricam, comercializam alimentos previstos neste capítulo cabem.:

- a - respeitar as normas de higiene e limpeza.
- b - não reutilizar alimentos de outras refeições.
- c - possuir chaminés de modo a evitarem a produção de fumaça ou fagulhas prejudiciais a saúde.
- d - possuir instalações sanitárias com papel higiênico e toalhas de papel.
- e - no preparo de massas e outros produtos utilizar processos mecânicos, restringindo-se ao máximo o uso manual.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPESTRE

CEP 37.730 — ESTADO DE MINAS GERAIS

- f - utilizar água filtrada para o preparo de alimentos.
- g - as massas, caldos e outras substâncias já preparadas, enquanto não utilizadas, estarem em recipientes adequados e protegidos sob pena de serem apreendidos.
- h - as massas de secagem deverão ficar sempre sob prateleiras apropriadas.

Art.26º - As chamadas "vitaminas vivas" compreendem do igualmente os sucos e refrescos de frutas naturais deverão obedecer, na sua fabricação, as seguintes exigências.:

- I - quando em sua composição entrar água, esta será sempre filtrada.
- II - quando em sua composição entrar leite, este deverá ser pasteurizado.
- III - usar somente frutas frescas devidamente acondicionadas em recipientes e ambientes adequados.
- IV - preparar no momento de servir ao consumidor.

Art.27º - Às panificadoras e confeitarias cabem.:

- a - respeitar as demais disposições constantes deste regulamento.
- b - possuir amassadeiras mecânicas, restringindo-se ao máximo a manipulação manual.
- c - as massas e alimentos, após saírem do forno, deverão ficar sobre prateleiras em local adequado.
- d - possuir recipientes adequados para a guarda da farinha, fubá, sal, açúcar e congêneres.
- e - realizar transporte e entrega de pães, biscoitos e similares em caixas plásticas ou balaios forrados e protegidos, e o veículo deverá ser de uso exclusivo para tal fim, a critério da autoridade sanitária.

Art.28º - Para quitandas, as frutas e verduras devem estar frescas, bem acondicionadas, em bancas apropriadas.

Art.29º - Nas pastelarias, além dos demais dispositivos, é obrigatório.:

- a - utilizar óleo de fritura não saturado e limpo.
- b - manter recheios e massas sempre frescas e bem guardadas.

Art.30º - As sorveterias deve utilizar, obrigatoriamente, leite pasteurizado na fabricação dos produtos comercializados.

## SEÇÃO II - DOS SUPERMERCADOS, ARMAZENS, MERCEARIAS, DEPÓSITOS

Art.31º - Estes estabelecimentos devem ter área suficiente para estocagem, acondicionamento, depósito de alimentos e



produtos, embalagens vazias e utensílios de limpeza.

- a - para produtos perecíveis ou que necessitem de congelamento, deverão possuir Câmara frigoríficas na estocagem e exposição.
- b - deverão seguir os valores mínimos de espessura de extratos referidos no artigo 11º.
- c - deverão respeitar os demais dispositivos deste regulamento.

### SEÇÃO III - DOS AÇOUQUES, PEIXARIAS, CASAS DE AVES, ETC.

Art. 32º - Para a construção ou instalação dos estabelecimentos citados nesta seção será necessário seguir, ~~depois~~, observar as seguintes normas.:

- I - piso resistente e impermeabilizado, ângulo das paredes entre si e destas com o piso arredondado.
- II - torneiras nas paredes possibilitando abundância de água, ~~dever~~ os nos pisos de modo a permitir a lavagem do compartimento.
- III - boa ventilação natural e uso de aparelhos eletrocutores para extermínio de insetos nocivos.
- IV - pias de lavagem sifonadas para a rede de esgoto.

Art. 33§ - As Câmaras, balcões e geladeiras deverão ser proporcionais ao tamanho do movimento comercial do estabelecimento e destinadas exclusivamente a conservação de carnes, peixes e congêneres.

Art. 34º - Fica proibido nos açougues, peixarias e similares.:

- I - uso de machadinha, que será substituída por serra elétrica.
- II - o emprego de papéis velhos, jornais, etc para envolver carnes e vísceras.
- III - a salga de carnes ou industrialização das mesmas.
- IV - aplicar serragem de madeira no piso.
- V - uso de solução antissépticas, sendo permitido apenas água e sabão.
- VI - fumar durante atendimento ao consumidor.
- VII - uso de cepo, mesas ou balcões de madeira.

Art. 35º - As carnes moidas 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. 36º - O transporte de carnes e similares, só poderá ser feito em veículo com carrocerias isotérmicas e/ou veículos comuns desde que mantenham a temperatura e higiene adequadas.

Sendo que os ossos devem ser guardados até o posterior recolhimento no veículo próprio.

Art.37º - Os produtos carneos comercializados devem ser provenientes de matadouros, abatedouros, cadastrados que tenham fiscalização sanitária, devendo estar adequados e marimbados. Não é permitido a comercialização destes sem uma inspeção veterinária municipal, estadual ou federal.

Art.38º - Os utensílios de manipulação, instrumentos e ferramentas de corte devem ser feitos de material inoxidável e cabo branco, bem como mantidos em rigoroso estado de higiene.

#### SEÇÃO IV - DOS ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS DE ALIMENTOS.

Art.39º - Estão compreendidos nesta seção os seguintes estabelecimentos.: fábrica de doces, biscoitos, gelo, massas, conservas, torrefação de café, fábrica de bebidas, beneficiadora de arroz, indústria de balas e congêneres.

Parágrafo Único - Deve obedecer aos dispositivos deste regulamento, e a legislação estadual, federal vigentes.

#### SEÇÃO V - DAS FARMÁCIAS, CASAS DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS, HOSPITAIS, CLÍNICAS, PRESTADORAS DE SERVIÇOS DE SAÚDE.

Art.40º - Os produtos veterinários de uso controlado, os agrotóxicos e afins, só poderão ser comercializados diretamente ao usuário, mediante apresentação de receituário próprio descrito por profissional legalmente habilitado.

§ 1º - A produção, a embalagem e rotulagem, digo, rotulagem, ou transporte, a comercialização e o destino final dos resíduos e embalagens de agrotóxicos obedecerão o disposto na Lei Federal 7802 de 11.07.89., regulamentada pelo Decreto nº 981816 de 11.09.90.

§ 2º - O armazenamento dos produtos referidos neste artigo deverá ser feito em local apropriado, ventilado e separado de produtos para consumo humano e animal.

Art.41º - A fiscalização e verificação das condições de funcionamento das farmácias, clínicas, laboratórios, será feita pela Secretaria Municipal de Saúde, ou Órgão equivalente por profissional legalmente habilitado.

Art.42º - A fiscalização do funcionamento de hospitais e Casas de Saúde é função da Secretaria Municipal de Saúde, ou Órgão equivalente em consonância com normas da Secretaria de Estado da Saúde e Ministério da Saúde, através da Vigilâncias epidemiológica e vigilância sanitária, que disporá de profissionais legalmente habilitados para tal.



Parágrafo Único - A comissão de controle de infecção hospitalar é um órgão responsável técnico de cada estabelecimento 'ficarão obrigados a colaborar e fornecer condições para o perfeito desempenho de suas funções.

Art.43º - As saunas, casas de banho, academias de ginástica e musculação devem servir, digo, seguir as normas de higiene e limpeza tanto para as instalações como móveis, chuveiros, banheiras, como aos complementos.:sabonetes, roupas, toalhas, devendo posuir médico ou profissional habilitado responsável para funcionamento adequado.

Art.44º - Todos os estabelecimentos contemplados neste capítulo devem seguir as medidas de controle quanto ao material contaminado e seguir a normatização deste regulamento no artigo específico sobre lixos especiais.

#### SEÇÃO VI - DOS ESTABELECIMENTOS DE ESTÉTICA PESSOAL

Art.45º - Os institutos de beleza, cabeleireira e 'barbearias devem possuir.:

I - pentes, tesouras e outros utensílios de uso coletivo desinfetados, após o uso.

II - toalhas e golas de uso individual, substituíveis após sua utilização.

III - cadeiras com encosto para a cabeça revestido de pano ou papel.

IV - quando se tratar de manicure e pedicure, os recipientes e utensílios previamente esterelizados ou flambados.

§ 1º - Fica proibido o uso de navalha, sendo permitido apenas lâminas descartáveis.

§ 2º - A esterelização deve ser feita de forma adequada, seguindo as orientações da vigilância sanitária.

Art.46º - Não será permitido a utilização de utensílios velhos ou enferrujados para corte de cabelos, barbas, bem como manicure e pedicure.

#### SEÇÃO VII - DOS CLUBES E ESTABELECIMENTOS DE ENSINO

Art.47º - As escolas deverão ter compartimentos sanitários devidamente separados por sexo, observando as exigências de higiene e limpeza.

Art.48º - Os locais destinados a produção, venda ou distribuição de alimentos e bebidas, deverão satisfazer as exigências para estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios, no que for aplicado.



Art.49º - Os reservatórios de água potável nas escolas terão capacidade adequada para o número de alunos e deverão ser lavados e desinfetados periodicamente a critério das autoridades sanitárias.

Parágrafo Único - As escolas devem possuir bebedouros para uso individual ou outra forma que garanta a qualidade da água, não sendo permitido uso de recipiente por mais de um aluno.

Art.50º - Nos clubes desportivos, as piscinas deverão estar em perfeito estado de conservação e funcionamento.

§ 1º - Os tanques deverão ter revestimento interno e material impermeável de superfície lisa, o fundo terá uma declividade conveniente, até a profundidade de 2,0 m (dois metros).

§ 2º - A desinfecção das águas de piscinas será feita com o emprego de cloro, seus compostos e outros agentes de desinfecção de água.

§ 3º - Toda a piscina deverá ter um técnico responsável pela manutenção e tratamento.

§ 4º - Os clubes desportivos devem possuir salva-vidas, devidamente habilitado durante o período de funcionamento das piscinas.

Art.51º - Os clubes desportivos devem manter um médico responsável pelos exames dos banhistas para uso de piscinas coletivas.

Art.52º - Os vestiários e demais dependências do clube devem seguir aos dispositivos deste regulamento e normas básicas de construção.

#### **SEÇÃO VIII - DOS AMBULANTES E FESTEJOS PÚBLICOS**

Art.53º - São considerados festejos públicos, aqueles realizados na vias públicas ou em recintos fechados de livre acesso ao público.

Parágrafo Único - Deverá ser consultada a vigilância sanitária, quando da realização destes festejos para a adequada orientação.

Art.54º - Nos festejos populares de qualquer natureza, nas barracas de comida e nos balcões de bebidas, deverão ser usados somente copos e pratos de papel, plásticos ou similares, descartáveis, por medida de higiene e bem estar do público.

Parágrafo Único - Quando houver por parte do órgão competente, instalação de rede de água canalizada e para águas servidas dentro das barracas, será permitido copos, pratos e utensílios permanentes, desde que sejam lavados em água corrente e limpa.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPESTRE

CEP 37.730 — ESTADO DE MINAS GERAIS

Art.55º - Os alimentos preparados e cozidos devem estar protegidos adequadamente de forma a não oferecer riscos de deteriorização, caso contrário serão apreendidos e inutilizados pela vigilância sanitária, afim de evitar intoxicação alimentar.

Art.56º - Deverá haver espaço suficiente para manipular os alimentos e para servir ao público, estando devidamente separados.

Art.57º - Os trailless, comércio ambulantes e congêneres estarão sujeitos as disposições deste regulamento, no que couber e especificamente ao disposto nesta seção.

Parágrafo Único - A localização desta tipo de comércio deverá ser definida pela Prefeitura Municipal, através do Órgão competente.

Art.58º - Para efeito deste regulamento define-se:  
I - ambulante.:vendedor de produtos alimentícios sem estar estabelecido que se utiliza de banca, barraca ou carrinho de mão, em atividade lucrativa de carater eventual ou transitório.

II - ambulante transportador.: aquele que se utiliza de veículo automotor para desenvolver atividade lucrativa de carater eventual ou transitório, vendendo produtos alimentícios.

Art.59º - Não é permitido ao ambulante.:

I - preparo de bebida e alimentos fracionados.

II - venda de bebidas alcoólicas.

III - venda de produtos perecíveis sem armazenamento adequado.

Parágrafo Único - As normas II e III contidas no artigo 59º também se enquadram ao ambulante transportador e ainda não será permitido.:

I - preparar e servir refeições completas.

II - porções fracionadas de alimento não natural.

Art.60º - Os requisitos básicos para o comércio ambulante transportador e congêneres são.:

I - não utilizar veículo ou banca como dormitório.

II - possuir espaço interno suficiente para permanência do manipulador e balcão para servir ao público.

III - possuir água corrente.

§ 1º - A preparação, fracionamento de alimentos para a venda imediata, bem como lanches rápidos, são permitidos desde que observadas as seguintes condições.:



- I - sendo utilizados utensílios desecipientes descartáveis, inutilizados após uma única serventia.
- II - alimentos e outras substâncias estarem bem armazenadas e tampados.
- III - alimentos perecíveis devem ser mantidos sob refrigeração.
- IV - não pode haver contato direto das mãos com o alimento, devendo se utilizar pegadores e espátulas.

§ 2º - Para o vendedor ambulante, a venda 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 e ou cestos abertos.

### PARTE III - ALIMENTOS

#### CAPÍTULO IV - DEFINIÇÕES GERAIS

Art.61º - As definições relativas a alimentos estão contidas em anexo que compõem este regulamento, devendo ser respeitadas de acordo com a Legislação Federal.

Art.62º - Quanto ao registro, a rotulagem aos padrões de identidade e qualidade dos alimentos devem ser respeitadas as definições da Lei Federal nº 986, de 21.10.69.

Art.63º - O emprego de aditivos intencionais nos alimentos só será tolerado no limite permitido pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos ou Órgão que a substitua, segundo o Decreto Federal 50040, de 21.01.61, que normaliza o emprego de aditivos químicos nos alimentos.

#### CAPÍTULO V - DA VIGILÂNCIA DOS ALIMENTOS

Art.64º - Os gêneros alimentícios devem obrigatoriamente ser protegidos por invólucros próprios e adequados no armazenamento, transporte, exposição e comércio.

§ 1º - No acondicionamento não é permitido contato direto com jornais, papeis tingidos, impressos, sacos destinados ao acondicionamento de lixo, de acordo com a Legislação vigente.

§ 2º - Os alimentos que, por força de sua comercialização, não puderem ser protegidos por invólucros, devem ser abrigados em local adequado, a evitar contaminação, sendo manuseados com utensílios adequados para evitar contato direto com as mãos.

Art.65º - Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se preparam e ou consomem alimentos deverão ser lavados e higienizados, ou serão usados recipientes descartáveis, sendo utilizados após o uso.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPESTRE

CEP 37.730 — ESTADO DE MINAS GERAIS

## SEÇÃO I - COLHEITA DE AMOSTRA E ANÁLISE FINAL

Art.66º - Compete a Fiscalização Sanitária realizar periodicamente ou quando necessário, colheita de amostra de alimentos para efeitos de análise fiscal.

Parágrafo 1º - A colheita de amostra será feita sem a apreensão do produto, quando se tratar de análise de totina.

§ 2º - Se o resultado de análise for condenatório, a autoridade sanitária poderá efetuar nova colheita com apreensão do produto, lavrando auto de apreensão e depósito.

Art.67º - A amostra representativa do alimento ou material será dividida em três partes, tornadas individualmente invioláveis no ato da colheita, sendo uma delas entregue ao proprietário, ou responsável pelo produto, para servir de contraprova e as duas outras encaminhadas ao laboratório oficial ou credenciado.

Art.68º - Concluída a análise fiscal, o laboratório remeterá o laudo respectivo em três vias, no mínimo, à autoridade fiscalizadora a qual, por sua vez encaminhará uma das vias ao responsável pelo alimento, outra ao produtor do alimento e com a terceira via instruirá o processo, se for o caso.

§ 1º - Se a análise comprovar infração de qualquer preceito deste regulamento, a autoridade sanitária poderá lavrar auto de infração e multa. Constará o infrator a partir do recebimento do auto para interpor recurso e requerer perícia de contraprova dirigida a Secretaria Municipal de Saúde, ou Órgão equivalente.

§ 2º - Em caso de alimentos ou produtos perecíveis, o prazo para interpor recursos e perícia de contraprova é de 72 horas.

§ 3º - A perícia será efetuada sobre a amostra em poder do possuidor ou responsável pelo produto, no laboratório oficial ou credenciado, que tenha realizado a análise fiscal. Aplica-se a contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal.

Art.69º - Em casos de divergências dos laudos oficiais, poderá ser realizado novo exame sobre a segunda amostra em poder do laboratório.

§ Único - Em caso condenatório do alimento, a fiscalização sanitária tomará as medidas cabíveis desde a apreensão dos produtos até sua inutilização, respeitando em todos os casos a legislação federal vigente.



Art.70º - O laboratório oficial ou credenciado deverá respeitar os prazos para análise, sendo de 15 dias o prazo máximo, à partir do recebimento da amostra, e em casos de produtos perecíveis este prazo não poderá ultrapassar 24 horas, após a entrega do material.

## SEÇÃO II - DA QUALIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS.

Art.71º - Considera-se alimentos deteriorados os que tenham sofrido avaria ou prejuízo em sua pureza, composição ou caracteres organoléptivos, por ação de temperatura, parasitas, microorganismos, sujidades, tranporte inadequado, prolongado armazenamento, mau acondicionamento ou consequência de outros agentes.

Art.72º - A venda do leite in-natura será fiscalizada pela vigilância sanitária, desde solicitação de exames de gado até a fiscalização dos veículos e condições de higiene do produto.

Art.73º - Considera-se adulterado o leite que.:

I - for adicionado água.

II - tiver sofrido subtração de qualquer de seus elementos, inclusive a gordura.

III - for adicionado substâncias conservadoras ou qualquer elemento estranho a sua composição.

Art.74º - Os produtos, quando não se enquadrarem nos padrões estabelecidos neste regulamento, nas normas técnicas especiais e caracteres organoléptivos, serão apreendidos, devendo seu destino ser.:

I - condenados, quando os padrões físicos, químicos e microbiológicos não for atendidos.

II - doados, quando não venha a colocar em risco a saúde da população, a uma instituição de caridade, mediante recibo de entrega do produto.

Art.75º - Os produtos como.: manteiga, queijo, pescados, ovos e mel, carnes, doces e demais de origem animal deverão sofrer inspeção veterinária federal, estadual ou municipal, contando para isso com a intetragação dos órgãos competentes na inspeção sanitária.

Art.76º - O controle para o queijo será estabelecido em normas básicas pela Secretaria de Saúde ou Órgão equivalente, para verificação da qualidade deste produto exposto a venda.

Art.77º - O controle de qualidade do mel de abelha, será de acordo com requerimento de apicultor ou produtor ao Secretário Municipal de Saúde, através de protocolo, no qual solicitará os selos de garantia da Prefeitura, ficando a vigilância sanitária responsável pela colheita do mel e envio ao laboratório.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPESTRE

CEP 37.730 — ESTADO DE MINAS GERAIS

Parágrafo Único - Segundo a análise serão distribuídos os selos de garantia aos produtores. Em caso de mel adulterado, será suspensa a entrega dos selos de garantia até novas análises. O mel que não atender a legislação específica poderá ser apreendido e inutilizado.

Art.78º - Os vinagres e bebidas também ficam sujeitos a legislação federal vigente e as normas técnicas especiais, sendo também empregado esforço da integração ao município entre os diversos órgãos competentes para a fiscalização das normas básicas sobre bebidas.

Art.79º - Para os produtos de fabricação caseira, de consumo e comercialização no município, serão exigidos.:

I - rótulo simples do produto contendo.: nome fantasia, proprietário, CGC, inscrição estadual, peso bruto, endereço, data de fabricação.

II - processos adequados de obtenção ou transformação dentro das normas de higiene e limpeza.

III - embalagens adequadas para o tipo de produtos a serem comercializados.

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

§ 2º - Não se enquadram neste artigo, alimentos ou produtos sob controle interestadual do SIF ou DINAL.

§ 3º - Os hospitais devem comunicar casos de intoxicação ou infecção causada por alimentos através de notificação ao setor de vigilância sanitária.

Art.80º - A vigilância sanitária manterá entendimentos com o setor da Prefeitura responsável pelo abastecimento do município visando garantir à população a oferta de hortifrutigranjeiros de boa qualidade e dentro dos padrões legais permitidos para resíduos de agrotóxicos.

Parágrafo Único - Para cumprir o disposto neste artigo a vigilância sanitária poderá fazer coleta de hortigranjeiros no CEA-BA/Poços de Caldas e demais equipamentos de abastecimentos e emitir o competente certificado sanitário.

Art.81º - Para melhor cumprimento das normas contidas neste regulamento, fica a Prefeitura Municipal autorizada a realizar convênio com laboratórios oficiais e/ou credenciamento estadual para as análises necessárias.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPESTRE

CEP 37.730 — ESTADO DE MINAS GERAIS

Parágrafo Único - Os convênios nos termos da Lei, de  
verão ser esferendados pela Câmara Municipal.

## PARTE IV - HIGIENE PÚBLICA

### CAPÍTULO VI - DA HIGIENE DOS TERRENOS, QUINTAIS, E VIAS PÚBLICAS

Art.82º - Todos os prédios, quintais, terrenos baldios localizados no perímetro urbano ficam sujeitos às normas sanitárias previstas neste regulamento, e serão fiscalizados em conjunto com os demais órgãos da Prefeitura.

Art.83º - Os responsáveis por terrenos onde forem encontrados focos e viveiros de moscas, mosquitos, animais peçonhentos e formigas ficam obrigados a execução das medidas necessárias para sua extinção, através de notificação preliminar.

Parágrafo Único - A vigilância sanitária orientará os responsáveis as formas de controle de vetores e insetos em seus respectivos terrenos.

### CAPÍTULO VII - DO LIXO

Art.84º - A remoção do lixo é obrigatória nos termos da legislação em vigor.

Art.85º - São considerados lixos especiais aqueles que por sua constituição, apresentarem riscos maiores para a população assim definidos.:

- a - lixos hospitalares.
- b - lixos de laboratórios de análises e patologia clínica.
- c - lixos de farmácias e drogarias.
- d - lixos químicos.
- e - lixos radiotivos.
- f - lixos clínicos e hospitais veterinários.

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

§ 2º - Os lixos especiais tratados no "caput" deste artigo serão acondicionados em recipiente resistente de forma a impedir vazamentos, não podendo ser colocados em vias públicas, sendo recolhidos dentro do estabelecimento de procedência por órgão competente.

§ 3º - Não serão usados sacos plásticos de cor leitosa, volume adequado, digo, adequado, resistentes, lacrados com fita crepe ou arame plastificado.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPESTRE

CEP 37.730 — ESTADO DE MINAS GERAIS

§ 4º - As agulhas e outros materiais cortantes ou perfurantes deverão ser colocados em caixas antes de serem sacondicionados em sacos plásticos.

Art.86º - Quanto ao lixo, é proibido.:

- I - utilizar, quando "in-natura", para alimentação de animais.
- II - depositar ou ser lançado em águas de superfície.
- III - queimar ao ar livre.
- IV - ser acumulado em terrenos e habitações sem proteção.
- V - utilizar restos de alimentos e lavagem provenientes de hospitais.

Art.87º - Quanto as condições de coleta e destino do lixo, deve ser respeitado o disposto na Lei Orgânica do Município de Campestre.

## CAPÍTULO VIII - DO SANEAMENTO BÁSICO

Art.88º - É obrigatória a ligação de toda a construção considerada habitável à rede pública de abastecimento de água, sempre que existente.

§ 1º - Todo reservatório de água potável deve sofrer 'limpesa e desinfecção periódica.

§ 2º - A execução das instalações domiciliares adequadas para abastecimento de água é de obrigação do proprietário, cabendo ao ocupante a manutenção e conservação.

§ 3º - Na observância das cisternas devem ser realizadas análises periódicas e observar as condições e a distância recomendada pela OMS.

Art.89º - Todos os prédios residenciais, comerciais, 'industriais, localizados em áreas servidas por sistema oficial de coleta de esgoto serão obrigados a fazer as ligações ao respectivo sistema sempre que existentes.

Parágrafo Único - Devem ser seguidas as mesmas responsabilidades do parágrafo segundo do artigo anterior.

Art.90º - Quando solicitada, a autoridade sanitária poderá realizar laudo específico, quando as condições encontradas indicarem falta de condições mínimas de higiene e saneamento nos prédios residenciais, comerciais e industriais.

Parágrafo Único - Uma vez constatada contaminação e orientado corretamente a sua desinfecção, não sendo sanado o problema, torna-se obrigatório o aterramento da fonte de água..



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPESTRE

CEP 37.730 — ESTADO DE MINAS GERAIS

## CAPÍTULO IX = DAS PISCINAS

Art.91º - O termo "piscinas" abrangerá apenas as estruturas destinadas a banhos de lazer e práticas de esportes aquáticos, práticas fisioterápicas desde que destinadas ao uso público.

Art.92º - Deverá a clube ou entidade esportiva manter funcionários para a manutenção e limpeza das piscinas.

§ 1º - Devem ser respeitados os artigos 49º e 50º deste regulamento.

§ 2º - Deverá ser respeitada a legislação federal vigente, nos termos técnicos quanto a higiene das piscinas.

§ 3º - Nas piscinas particulares poderá haver interferência da vigilância sanitária, desde que haja suspeita do ponto de vista de saúde pública, de foco de infecção.

## CAPÍTULO X - DA CRIAÇÃO DE ANIMAIS E CONTROLE DE ZOONOSSES

Art.93º - É proibido criar ou conservar animais, notadamente suínos, no perímetro urbano, que possam por sua natureza, quantidade ou má instalação, ser causa de insalubridade, incomodo, risco ao vizinho ou população.

Parágrafo Único - O não cumprimento da notificação preliminar implicará em multa e em caso de reincidência, na apreensão dos animais.

Art.94º - É permitida a criação de cães, gatos, aves e outros de pequeno porte, desde que obedecidas as normas exigidas pela vigilância sanitária.

§ 1º - Os criatórios (viveiros, canis, etc) deverão manter alto padrão de higiene e possuir licença e fiscalização da Secretaria Municipal de Saúde ou Órgão equivalente.

§ 2º - O número de animais dentro dos criatórios deverá ser proporcional ao tamanho das instalações e em local aprovado pela Prefeitura.

§ 3º - A criação de animais silvestres é regulamentada pela Polícia Florestal e IBAMA, devendo ser observadas as normas pertinentes deste órgãos

Art.95º - Todo cão deve ser conduzido em vias públicas por seus donos, devendo estar presos em coleiras, evitando assim possíveis ataques aos transeuntes e outros animais.

§ 1º - Todo animal considerado vadio poderá ser capturado por parte da Secretaria de Serviços Urbanos ou Órgão equivalente.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPESTRE

CEP 37.730 - ESTADO DE MINAS GERAIS

§ 2º - Uma vez capturados serão mantidos no canil Municipal, tendo o prazo adequado para serem retirados.

Art.96º - Os animais considerados suspeitos de portarem doenças potencialmente transmissíveis ao homem, em particular a raiva, serão recolhidos para observação em local de isolamento, sendo liberados apenas sob autorização direta do médico veterinário responsável.

§ 1º - Os animais devem possuir atestado de vacinação anti-rábica, devendo ser vacinados antes de serem retirados do canil, caso não sejam suspeitos de portarem a raiva.

§ 2º - Sendo suspeito, será acompanhado pelo médico veterinário e será vacinado após o tempo de observação pelo proprietário e apresentá-lo ao médico veterinário responsável.

Art.97º - A prática de observação poderá ocorrer no domicílio do proprietário, desde que este ofereça condições adequadas de segurança para tal, ficando ainda o proprietário do animal responsável pelo acompanhamento, obrigado a comunicar imediatamente ao médico veterinário da Secretaria Municipal de Saúde, ou Órgão equivalente, ou o médico veterinário particular de confiança do proprietário, qualquer alteração ou morte do animal.

Parágrafo Único - Os profissionais veterinários deverão comunicar a Secretaria Municipal de Saúde, ou Órgão equivalente, caso haja suspeita ou constatação de existência de qualquer doença de animais consideradas zoonoses, principalmente a raiva, leptospirose, toxoplasmose, cisticercose e leishmaniose.

## CAPÍTULO XI - DO CONTROLE DE VETORES

Art.98º - As atividades de combate, controle ou erradicação destes vetores serão objeto de planejamento e programação pelos diversos órgãos envolvidos da Prefeitura e comunidade, observados os seguintes procedimentos.:

- I - planejamento e programação.
- II - educação sanitária e divulgação.
- III - orientação técnica.
- IV - levantamento dos focos e abrigos dos vetores.
- V - ataque.
- VI - avaliação dos resultados.

Art.99º - O controle torna-se importante e objetivará:

- I - diminuir a população destes vetores.
- II - reduzir a possibilidade de contato com as fontes de infecção e alimentos.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPESTRE

CEP 37.730 - ESTADO DE MINAS GERAIS

III - a ação educativa junto aos escolares.

IV - divulgar o bem estar da comunidade com o equilíbrio do meio ambiente.

Art.100º - Na ação contra roedores e demais vetores 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 ocupem nas áreas anexas e nos terrenos de sua propriedade.

III - à Prefeitura Municipal, a execução em vias públicas e terrenos do município.

Art.101º - Só poderão ser utilizados para o controle de vetores, os inseticidas registrados pelo Órgão Federal competente e que destinem a pronta aplicação por quaisquer pessoas para fins domésticos ou a aplicação e manipulação por pessoas ou organização especializada para fins profissionais.

§ 1º - Sómente poderão ser empregados, para fins domésticos, raticidas registrados pelo Órgão Federal competente e classificados como de baixa e média toxicidade.

§ 2º - Os raticidas de alta toxicidade será privativo de empresas e entidades especializadas.

Art.1012º - A aplicação dos inseticidas e ou raticidas deverá ser orientada por pessoal técnico habilitado.

§ 1º - Este pessoal deverá utilizar equipamento adequado de proteção individual.

§ 2º - O pessoal destinado a aplicação em empresas e entidades públicas deverá possuir obrigatoriamente cartão individual de identificação e habilitação.

Art.103º - As empresas especializadas na manipulação e ou aplicação de saneantes domissanitários e ou raticidas somente poderão funcionar mediante registro na vigilância sanitária municipal.

§ 1º - As empresas além de obedecer o disposto neste regulamento, deverão possuir local independente destinado a manipulação e preparo de formulações.

§ 2º - Deverão possuir instalação sanitária dotadas de um chuveiro para cada cinco empregados, e ainda local para armazenamento de matérias-primas e produtos preparados.

§ 3º - Os estabelecimentos devem adotar medidas especiais para proteger a população contra os danos ou incômodos, resultantes da manipulação dos produtos inseticidas ou raticidas.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPESTRE

CEP 37.730 - ESTADO DE MINAS GERAIS

## PARTE VI - INFRAÇÕES SANITÁRIAS

### CAPÍTULO XII - DO PROCESSO DE EXECUÇÃO DAS PENALIDADES

Art.104º - O processo de execução das penalidades referentes às infrações sanitárias contidas neste regulamento seguem o disposto na Lei do Código de Posturas Municipais ou Lei criada para tal fim.

§ 1º - Os graus de infrações referidos na Lei serão classificados em 3 graus.:

- terceiro grau ou infração leve.: aquele em que o infrator seja beneficiado por circunstâncias atenuantes.: multa de 01 e 03 UF (Unidade Fiscal).
- segundo grau ou infração grave.: aquela em que foi verificada uma circunstância agravante. multa de 04 a 06 UF (Unidades Fiscais).
- primeiro grau ou infração gravíssima.: aquela em que sejam verificadas duas ou mais circunstâncias agravantes. multa de 07 e 10 UF (Unidade Fiscal).

§ 2º - São consideradas circunstâncias atenuantes.:

- I - a ação do infrator não ter sido fundamentada, digo, fundamental, para a consecução do evento.
- II - o infrator por espontânea vontade, imediatamente procura reparar as consequências do ato lesivo da saúde pública.
- III - ser o infrator primário.
- IV - a irregularidade cometida ser pouco significativa.

§ 3º - São consideradas circunstâncias agravantes.:

- I - ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má fé.
- II - tenha conhecimento do ato ou fato lesivo à saúde pública e o infrator deixar de tomar providências de sua alçada, tendentes a evitá-lo ou saná-lo.
- III - ser o infrator reincidente.
- IV - ter a infração consequência grave a saúde pública.

Art.105º - Ficará caracterizada para efeito deste regulamento, a reincidência quando o infrator, após decisão do processo que lhe houver imposto a penalidade cometer nova infração do mesmo tipo ou permanecer em infração contínua, podendo a multa ser aplicada pelo dobro do seu valor.

Parágrafo Único - A reincidência torna o infrator passível de enquadramento na penalidade de primeiro grau e a caracterização de infração em gravíssima.

Art.106º - São consideradas infrações.:



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPESTRE

CEP 37.730 - ESTADO DE MINAS GERAIS

I - leves.: falta de limpeza e higiene de estabelecimentos; falta de cartela sanitária; falta de proteção sobre alimentos; falta de dedetização; presença de animais nos estabelecimentos; criação de animais não permitida no regulamento.

II - graves.: falta de licenciamento ou alvará sanitário; pessoas doentes manipulando alimentos; venda de produtos não permitidos; entupimento ou vazamento de fossa séptica; alimentos vencidos; contaminação branda da água e solo; dificultar a ação fiscalizadora.

III - gravíssimas: alimentos ou produtos deteriorados; contaminação ambiental por lixo ou outras substâncias tóxicas; adulteração de produtos; desrespeito as Leis Federais vigentes.

Art.107º - A concessão de prorrogação de prazos para cumprimento de exigências dispostas neste regulamento, será de competência do Secretário Municipal de Saúde e Bem Estar Social. Sendo que este deverá consultar o Órgão fiscalizador, para averiguação da real necessidade da prorrogação de prazo.

Art.108º - Quando da verificação das condições sanitárias, o estabelecimento sofrer mais de duas autuações através de infração e multa, não se dispuser a sanar os problemas, a vigilância sanitária poderá instruir processo fiscal para suspender seu alvará de funcionamento.

Art.109º - Serão também consideradas neste regulamento as seguintes infrações sanitárias federais.:

I - instalar laboratórios de produção de medicamentos, ~~drogas~~ cosméticos, produtos de higiene e de dietéticos ou quaisquer outros estabelecimentos que fabriquem alimentos, aditivos para alimentos, bebidas, saneantes sem registro, licença e autorização do órgão sanitário competente.

II - fazer propaganda de produtos sobre vigilância sanitária, alimentos e outros, contrariando a legislação sanitária.

III - fraudar, falsificar ou adulterar produtos, digo, alimentos, ~~en~~ inclusive bebidas, medicamentos, insumos, farmacêuticos, digo, insumos farmacêuticos, produtos de higiene e beleza, saneantes domissanitários e quaisquer outros que interessem a saúde pública.

IV - fornecer, vender ou praticar atos de comércio em relação a medicamentos, drogas e correlatos cuja venda e uso dependam dessa exigência e contrariando as normas legais regulamentadas.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPESTRE

CEP 37.730 - ESTADO DE MINAS GERAIS

I - leves.: falta de limpeza e higiene de estabelecimentos; falta de cartela sanitária; falta de proteção sobre alimentos; falta de dedetização; presença de animais nos estabelecimentos; criação de animais não permitida no regulamento.

II - graves.: falta de licenciamento ou alvará sanitário; pessoas doentes manipulando alimentos; venda de produtos não permitidos; entupimento ou vazamento de fossa séptica; alimentos vencidos; contaminação branda da água e solo; dificultar a ação fiscalizadora.

III - gravíssimas: alimentos ou produtos deteriorados; contaminação ambiental por lixo ou outras substâncias tóxicas; adulteração de produtos; desrespeito as Leis Federais vigentes.

Art.107º - A concessão de prorrogação de prazos para cumprimento de exigências dispostas neste regulamento, será de competência do Secretário Municipal de Saúde e Bem Estar Social. Sendo que este deverá consultar o Órgão fiscalizador, para averiguação da real necessidade da prorrogação de prazo.

Art.108º - Quando da verificação das condições sanitárias, o estabelecimento sofrer mais de duas autuações através de infração e multa, não se dispuser a sanar os problemas, a vigilância sanitária poderá instruir processo fiscal para suspender seu alvará de funcionamento.

Art.109º - Serão também consideradas neste regulamento as seguintes infrações sanitárias federais.:

I - instalar laboratórios de produção de medicamentos, ~~drogas~~ cosméticos, produtos de higiene e de dietéticos ou quaisquer outros estabelecimentos que fabriquem alimentos, aditivos para alimentos, bebidas, saneantes sem registro, licença e autorização do órgão sanitário competente.

II - fazer propaganda de produtos sobre vigilância sanitária, alimentos e outros, contrariando a legislação sanitária.

III - fraudar, falsificar ou adulterar produtos, digo, alimentos, ~~en~~ inclusive bebidas, medicamentos, insumos, farmacêuticos, digo, insumos farmacêuticos, produtos de higiene e beleza, saneantes domissanitários e quaisquer outros que interessem a saúde pública.

IV - fornecer, vender ou praticar atos de comércio em relação a medicamentos, drogas e correlatos cuja venda e uso dependam dessa exigência e contrariando as normas legais regulamentadas.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPESTRE

CEP 37.730 - ESTADO DE MINAS GERAIS

§ 1º - As normas técnicas serão baixadas por Portarias assinadas pelo Secretário Municipal de Saúde.

§ 2º - Quanto aos padrões físico-químicos, microbiológicos e toxicológicos deve ser consultada a Legislação Federal vigente nas resoluções do CNNTA (Ministério da Saúde).

Art. 115º - Revogadas as disposições em contrário, entra rá esta Lei em vigor na data da sua publicação.

Campestre, 02 de outubro de 1991

  
Valdevino F. dos Reis  
Prefeito Municipal