DECRETO Nº 2895 DE 02 DE SETEMBRO DE 2003.

REGULAMENTA A LEI COMPLEMENTAR Nº 069, DE 05 DE ABRIL DE 2002, QUE INSTITUI O CÓDIGO DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE SETE LAGOAS E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O Prefeito Municipal de Sete Lagoas, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo inc. IX, do art. 102 e alínea "a", do inc. I, do art. 103 da Lei Orgânica do Município de Sete Lagoas, tendo em vista o disposto na Lei Complementar nº 069, de 05 de abril de 2002; e

Considerando que constitui dever da Prefeitura Municipal de Sete Lagoas, através da Secretaria de Saúde, estabelecer normas de inspeção e fiscalização sanitária capazes de prevenir riscos à saúde e de intervir em problemas sanitários relativos à produção e circulação de bens de consumo e a prestação de serviços que direta ou indiretamente se relacionem com a saúde e meio ambiente, objetivando a proteção da saúde do consumidor, do trabalhador e da população em geral;

Considerando que as disposições que regem a Lei Complementar 069 de 05 de abril de 2002 são relacionadas com a inspeção e fiscalização sanitária municipal, respeitadas a Legislação Federal e Estadual vigentes, e estabelecem normas de proteção à saúde da população do Município de Sete Lagoas, visando garantir o bem-estar do cidadão e da coletividade e

Considerando que é de competência do Prefeito Municipal, do Secretário Municipal de Saúde, daqueles que estiverem no exercício das atribuições expressamente relacionadas com esse poder, notadamente dos fiscais municipais de saúde, outros servidores públicos municipais, dos agentes sanitários, técnicos de zoonoses, técnicos de saúde do trabalhador, técnicos superiores de saúde, lotados na Secretaria Municipal de Saúde e de qualquer cidadão exercer o poder de Polícia Sanitária no âmbito do Município de Sete Lagoas, pois é facultado dar ciência à autoridade pública municipal de infração a disposição deste Decreto, DECRETA:

Art. 1º Fica regulamentada a Lei Complementar nº 069 de 05 de abril de 2002, que institui o Código de Saúde do Município de Sete Lagoas.

Art. 2º Ficam estabelecidas as regulamentações dos capítulos seguintes, além das constantes nos dispositivos da Lei Complementar nº 069 de 05 de abril de 2002.

TÍTULO I
DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA NOS ESTABELECIMENTOS DE ASSISTÊNCIA À SAÚDE

Art. 3º Para fins da Lei Complementar 069 de 05 de abril de 2002, e deste Regulamento, considera-se assistência à saúde a prestada nos estabelecimentos definidos e regulamentados conforme a seguir, destinados principalmente a promover ou proteger a saúde individual e coletiva, a diagnosticar e tratar o indivíduo das doenças que o acometem, a limitar danos por elas causados e a reabilitá-lo quando sua capacidade física, psíquica ou social for afetada.

Parágrafo Único - A assistência à saúde far-se-á em estabelecimentos com as seguintes denominações gerais:

I - consultório;

II - unidade básica de saúde;

III - policlínica;

IV - clínica especializada;

V - pronto atendimento;

VI - unidade mista ou unidade integrada de saúde;

VII - pronto-socorro;

VIII - hospital;

IX - laboratório;

X - outras que vierem a ser definidas em normas técnicas especiais.

Art. 4º Todos os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior, deverão possuir Alvará Sanitário e Alvará de Funcionamento, conforme especificações a seguir:

§ 1º Os estabelecimentos sujeitos ao controle e à fiscalização sanitária terão o Alvará Sanitário expedido pela autoridade sanitária competente, com validade para o ano de seu exercício, renovável por períodos iguais sucessivos, sendo requerida à renovação nos primeiros cento e vinte dias de cada exercício;

§ 2º A concessão ou a renovação do Alvará Sanitário fica condicionada ao cumprimento de requisitos técnicos e à inspeção da autoridade sanitária competente,

§ 3º Serão inspecionados os ambientes internos e externos dos estabelecimentos, os produtos, as instalações, as máquinas, os equipamentos, as normas e as rotinas técnicas do estabelecimento,

§ 4º O Alvará Sanitário poderá, a qualquer tempo, ser suspenso, cassado ou cancelado no interesse da saúde pública, sendo assegurado ao proprietário do estabelecimento o direito de defesa em processo administrativo instaurado pela autoridade sanitária.

§ 5º A liberação do Alvará de Funcionamento competirá ao Departamento de Rendas Mobiliárias, sendo da competência deste os critérios para liberação.

Art. 5º Para requerer o Alvará de Autorização Sanitária, os estabelecimentos de assistência à saúde deverão apresentar declaração do seu principal proprietário e do responsável técnico contendo projeto e planta de instalações físicas, equipamentos diagnósticos e terapêuticos, recursos humanos e respectiva habilitação legal, atividades a serem desenvolvidas, jornada e regime de trabalho, além de outros tópicos que poderão ser fixados por normas técnicas especiais.

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

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

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

Art. 6º Para a concessão do Alvará de Autorização Sanitária para estabelecimentos de assistência à saúde, integrantes ou que vierem a se integrar ao SUS, em nível municipal, deverão ser obedecidos os parâmetros técnico-científico das ações e serviços com base na regionalização e hierarquização do atendimento individual e coletivo adequado às diversas realidades epidemiológicas.

Art. 7º Os estabelecimentos de assistência à saúde, deverão ter afixado sem prejuízo de outras exigências legais, a programação médica e dos serviços técnicos que compõem a estrutura técnica, dela constando:

I - as especialidades em saúde do atendimento oferecido;

II - a relação dos responsáveis técnicos de cada uma das atividades específicas do estabelecimento e por turno de trabalho;

III - o número de profissionais por categoria e a respectiva carga horária de trabalho.

Art. 8º Os estabelecimentos de saúde serão mantidos em rigorosas condições de higiene de acordo com a legislação sanitária e normas técnicas especiais vigentes.

Art. 9º Os estabelecimentos de assistência à saúde que executarem procedimentos em regime de internação, ou procedimentos invasivos, em regime ambulatorial, implantarão e manterão comissões e serviços mencionados de controle de infecção, conforme legislação vigente e normas técnicas especiais.

§ 1º Caberá à direção administrativa e ao responsável técnico pelo estabelecimento, comunicar à autoridade sanitária municipal a instalação, composição e eventuais alterações da comissão e serviços mencionados no "caput" deste artigo.

§ 2º Os serviços de controle de infecção deverão implementar e manter sistema ativo de vigilância epidemiológica de infecções.

§ 3º O responsável técnico pelos estabelecimentos referidos no "caput" deste artigo, deverá notificar regularmente à autoridade sanitária municipal a ocorrência de casos e surtos de infecções, conforme norma técnica em vigor.

§ 4º Os estabelecimentos mencionados no "caput" deste artigo, deverão manter disponíveis dados e informações referentes ao Programa de Infecção e apresentá-los à autoridade sanitária, sempre que solicitados.

Art. 10. A responsabilidade técnica, sobre a qualidade do funcionamento dos equipamentos diagnósticos e terapêuticos, instalados ou utilizados pelos estabelecimentos de saúde e das outras unidades de estabelecimentos de interesse da saúde, será compartilhada pelo fabricante, rede de assistência técnica, revendedor, importador, além do responsável técnico pelo estabelecimento, para efeito deste regulamento.

Art. 11. Nos estabelecimentos, o Alvará de Autorização Sanitária deverá ser afixado em quadro próprio e em lugar visível aos trabalhadores e ao público usuário e consumidor.

Art. 12. Os estabelecimentos de assistência à saúde e demais estabelecimentos e unidades de interesse da saúde adotarão procedimentos adequados na geração, acondicionamento, fluxo, transporte, armazenamento e demais questões relacionadas ao lixo comum e hospitalar, conforme legislação sanitária vigente e normas técnicas especiais.

Art. 13. É expressamente proibida a remuneração direta ou indireta de doadores de sangue, órgãos, glândulas, hormônios e outros fluidos orgânicos.

Art. 14. Todos os utensílios e instrumentos diagnósticos, terapêuticos e auxiliares utilizados nos estabelecimentos de assistência à saúde que possam ser expostos ao contato com fluidos orgânicos de pacientes ou usuários deverão ser obrigatoriamente descartáveis ou, na impossibilidade técnica, submetidos à desinfecção subseqüente, esterilização adequadas, conforme estabelecidos nas N.T.E. e legislação sanitária vigente.

Parágrafo Único - Os utensílios e instrumentos referidos no "caput", quando não-descartáveis deverão existir em quantidade suficiente à demanda, sem prejuízo do atendimento e da esterilização.

Art. 15. Os desinfetantes anti-sépticos e produtos químicos utilizados nos estabelecimentos de assistência à saúde, deverão estar condizentes com as normas legais em vigor.

Art. 16. Todos os estabelecimentos de assistência à saúde deverão manter diariamente atualizado, livro de registro ou outro meio de arquivamento de dados sobre pacientes, onde constará, obrigatoriamente:

I - nome do paciente e seu endereço completo;

II - vínculo sócio-previdenciário com especificação do convênio e/ou seguro-saúde;

III - motivo atendimento;

IV - conclusão diagnóstica;

V - tratamento instituído;

VI - nome e inscrição no Conselho regional do profissional de saúde responsável pelo atendimento,

VII - outras informações de interesse sanitário, definidas em normas técnicas especiais.

Parágrafo Único - O livro de registro ou outro meio de arquivamento de dados sobre pacientes mencionados no "caput" permanecerá obrigatoriamente no estabelecimento e será exibido à autoridade sanitária competente sempre que solicitado.

Art. 17. Os estabelecimentos de saúde deverão possuir adequadas condições para o exercício de atividade profissional, na prática de ações que visem a proteção, à promoção, à preservação e à recuperação da saúde.

Parágrafo Único - Os estabelecimentos de assistência à saúde possuirão meios de proteção individual ou coletiva, capazes de evitar efeitos nocivos ao meio ambiente e à saúde dos trabalhadores, pacientes, circunstantes e comunidade.

Art. 18. Os estabelecimentos de assistência à saúde estarão sujeitos às vistorias periódicas ou eventuais efetuadas pela fiscalização e Vigilância Sanitária Municipal, quando necessário, com apoio técnico de outras autoridades sanitárias, segundo critérios programáticos e de risco à saúde individual e coletiva.

Art. 19. Quando da interdição de estabelecimentos destinados a assistência à saúde, a Secretaria Municipal de Saúde suspenderá, de imediato, eventuais convênios públicos existentes, bem como impedirá a prestação de serviços, atendimentos e internações, quer sejam de natureza pública ou privada, sem prejuízo do processo administrativo decorrente.

CAPÍTULO I
DAS ESTERILIZAÇÕES

SEÇÃO I
DOS MÉTODOS DE ESTERILIZAÇÃO

Art. 20. Os métodos de esterilização física devem ser utilizados da seguinte forma:

I - em autoclave 121ºC (cento e vinte graus centígrados) por minuto;

II - em estufa, dotada de termostato e termômetro, à temperatura de 170ºC (cento e setenta graus centígrados) por duas horas, devendo o material ser colocado na estufa quando sua temperatura atingir os 170ºC, iniciando-se daí a contagem de tempo de esterilização.

Art. 21. Os produtos empregados para esterilização química devem ser utilizados conforme os incisos abaixo:

I - utilizar-se somente de produtos registrados no Ministério da Saúde e que tenham como princípio ativo os aldeídos ou outras substâncias que atendam à legislação específica;

II - respeitar a concentração e tempo de exposição constante no rótulo do produto;

III - observar a data de validade do produto antes e após sua ativação;

IV - a diluição deverá ser feita por profissional já orientado para que se garanta a eficiência do processo;

V - o produto deve ser mantido tampado, conservado em local fresco e ao abrigo da luz;

VI - seguir as recomendações do rótulo no que se relaciona ao uso de EPIS (Equipamento de Proteção Individual);

VII - o manuseio do produto deve ser feito em local ventilado.

Parágrafo Único - A esterilização química só deverá ser utilizada quando não for possível a esterilização em autoclave ou estufa.

SEÇÃO II
DA DESINFECÇÃO

Art. 22. A desinfecção física deverá ser feita através de imersão em água fervente e ser efetuada da seguinte forma:

I - fervura prévia da água a ser utilizada no processo por 10 (dez) minutos, a fim de se obter a precipitação do óxido de cálcio;

II - depois de decorrido o prazo estabelecido no inciso anterior, o instrumental deverá ser imerso na água fervente a, no mínimo, 2,5cm (dois e meio centímetros) da linha d`água e deixado por 30 (trinta) minutos em ebulição;

III - após término do processo o material deverá ser retirado com auxílio de pinça, seco com pano limpo e guardado em recipiente com tampa, limpo e seco.

Art. 23. Ao utilizar produtos empregados na desinfecção química deve-se observar o disposto nos seguintes incisos:

I - fazer uso somente de produtos registrados no Ministério da Saúde e que tenham como princípio ativo os aldeídos, fenólicos, quaternários de amônio, compostos orgânicos liberados de cloro ou outras substâncias que atendam à legislação específica;

II - ao fazer uso de hipoclorito de sódio a 1% (um por cento de cloro ativo) para desinfecção de superfícies não metálicas (pedra, cerâmica, artigos de vidro, borracha, plásticos e tecidos brancos), aguardar por 30 (trinta) minutos para seu uso e enxágüe;

III - ao usar glutaraldeído fazer imersão por 30 (trinta) minutos, numa solução aquosa a 2% (dois por cento).

SEÇÃO III
DAS RECOMENDAÇÕES GERAIS

Art. 24. Todo material deverá ser lavado com água e sabão, e seco antes de ser desinfetado e esterilizado.

Art. 25. Na esterilização por autoclave ou estufa, devem ser seguidas todas as normas e recomendações já existentes sobre estes métodos.

Art. 26. Todos os produtos químicos devem ser usados rigorosamente dentro do prazo de validade.

Art. 27. Os materiais ou equipamentos esterilizados ou desinfetados devem ser guardados em recipientes limpos, tampados e em locais frescos e secos.

Art. 28. Todos os produtos químicos utilizados para esterilização, desinfecção ou para qualquer outro procedimento

realizado dentro do estabelecimento, deverão ter registro no Ministério da Saúde.

Art. 29. Antes de cada procedimento o profissional deve lavar as mãos com água corrente e sabão, bem como as mãos e pés dos clientes a ser atendido.

Art. 30. Caso sejam utilizadas bacias para lavagem, estas deverão ser desinfetadas, obedecendo as seguintes fases:

I - lavagem com água e sabão;

II - secagem com pano seco e limpo;

III - imersão em solução de hipoclorito de sódio a 1 % por 30 (trinta) minutos;

IV - enxágüe em água corrente;

V - secagem com pano limpo.

Art. 31. Não será permitida a desinfecção ou esterilização de material em aparelhos que utilizem lâmpadas ultravioletas.

CAPÍTULO II
DA DIREÇÃO, RESPONSABILIDADE E ASSISTÊNCIA TÉCNICA DAS FARMÁCIAS E DROGARIAS

Art. 32. Considera-se para efeito desta regulamentação os ditames legais constantes do Art. 6º da RESOLUÇÃO Nº 357/2001 do Conselho Federal de Farmácia.

Art. 33. Toda Farmácia ou Drogaria contará obrigatoriamente, com profissional farmacêutico responsável, que efetiva e permanentemente assuma e exerça a sua direção técnica, sem prejuízo de manutenção de farmacêutico substituto, para atendimento às exigências de Lei.

Art. 34. Nos Requerimentos para registro de empresas em seus estabelecimentos de dispensação deverá ser indicado pelo representante legal, o horário de funcionamento do estabelecimento.

§ 1º Os estabelecimentos de que trata este artigo contarão obrigatoriamente com a presença e assistência técnica de tantos farmacêuticos quantos forem necessários para cobrir todo o seu horário de funcionamento.

§ 2º Além do farmacêutico que presta a assistência e a direção técnica, o estabelecimento poderá manter outro farmacêutico substituto para prestar assistência e responder tecnicamente na ausência do efetivo.

Art. 35. Será fixado em lugar visível ao público, dentro da farmácia ou drogaria o certificado de regularidade técnica emitido pelo Conselho Regional da respectiva jurisdição, indicando nome, função e horário de assistência de cada farmacêutico e horário de funcionamento do estabelecimento.

Parágrafo Único - O certificado de regularidade técnica é a habilitação legal que prova a aptidão do farmacêutico para exercício da direção técnica do estabelecimento, sem prejuízo dos termos dos artigos 19 a 21 da Lei Federal nº 3.820/60.

Art. 36. O farmacêutico que exerce a direção técnica é o principal responsável pelo funcionamento do estabelecimento farmacêutico de que trata a Lei nº 5.991/73 e terá obrigatoriamente sob sua responsabilidade a supervisão e coordenação de todos os serviços técnicos do estabelecimento que a ele ficam subordinados hierarquicamente.

Parágrafo Único - A designação da função de diretor técnico deverá ser requerida ao Conselho Regional de Farmácia para a devida anotação, com a informação de seu horário de trabalho.

Art. 37. Ocorrida, por qualquer motivo, a rescisão contratual e/ou baixa de assistência técnica ou afastamento temporário de qualquer do(s) farmacêutico(s) da empresa a que se refere o artigo 2º, parágrafo 1º, esta terá o prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da ciência, conforme determina o artigo 17 da Lei nº 5.991/73, para regularizar-se, sob pena de incorrer em infração ao artigo 24, da Lei Federal nº 3.820/60.

Parágrafo Único - Decorrido o prazo indicado neste artigo e não se efetivando a substituição do(s) farmacêutico (s) pela assistência técnica em seu horário de trabalho, implicará na autuação do estabelecimento além das demais sanções cabíveis e nas medidas judiciais pertinentes.

Art. 38. O farmacêutico é responsável pela avaliação farmacêutica do receituário e somente será aviada/dispensada a receita que:

I - estiver escrita à tinta, em português, em letra de forma, clara e legível, observada a nomenclatura oficial dos medicamentos e o sistema de pesos e medidas oficiais do Brasil. A datilografia ou impressão por computador é aceitável;

II - Quando tiver o nome e o endereço residencial do paciente;

III - Quando tiver a fórmula farmacêutica, posologia, apresentação, método de administração e duração do tratamento;

IV - Quando tiver a data, a assinatura do profissional acompanhada do carimbo legível, endereço do consultório e o número de inscrição do respectivo Conselho Profissional.

V - Não contenha rasuras e/ou emendas.

Parágrafo Único - Para a dispensação de medicamentos sujeitos a controle especial, deve ser observado o receituário específico e a notificação de receita.

Art. 39. Não poderão ser aviadas receitas ilegíveis e/ou que possam induzir a erro ou troca na dispensação dos medicamentos ou que se apresentem em código, siglas, números, abreviações ou qualquer outra forma que não leve a leitura conclusiva.

Art. 40. Quando a dosagem ou posologia dos medicamentos prescritos ultrapassar os limites farmacológicos, ou a prescrição apresentar incompatibilidade ou interação potencialmente perigosa com demais medicamentos prescritos ou de uso do paciente, o farmacêutico exigirá confirmação expressa ao profissional que prescreveu;

I - Na ausência ou negativa da confirmação, o farmacêutico não aviará e/ou dispensará os medicamentos prescritos ao

paciente e deverá expor os motivos por escrito, com nome legível, número do CRF, assinatura em 02 (duas) vias, sendo uma via entregue ao paciente e outra arquivada no estabelecimento farmacêutico com assinatura do paciente;

II - O farmacêutico pode enviar cópia de sua via ao Conselho Regional de Farmácia respectivo para análise e encaminhamento ao Conselho do profissional emitente da receita.

Art. 41. Deve o farmacêutico notificar a ocorrência de reações adversas de interações medicamentosas e qualquer desvio de qualidade e/ou irregularidade a medicamentos e produtos dispensados do estabelecimento às autoridades competentes, através de fichas apropriadas.

Art. 42. É vedado ao farmacêutico manter em estoque e dispensar ao paciente medicamentos divulgados com amostras grátis, medicamentos do SUS e medicamentos de uso exclusivo hospitalar.

Art. 43. É vedada a dispensação de medicamentos sujeitos a controle especial ao usuário, por meios eletrônicos.

Art. 44. É vedada a dispensação de medicamentos ao público pelo sistema de auto-atendimento.

Art. 45. O farmacêutico deverá proceder ao controle das substâncias e/ou medicamentos sujeitos a controle especial, cumprindo as determinações contidas em normativas do órgão de Vigilância Sanitária Federal, Estadual ou Municipal, quando houver.

Parágrafo Único - Em caso do estabelecimento decidir pelo controle e emissão de relatórios pelo sistema informatizado, o procedimento será efetuado com a concordância e sob a responsabilidade do farmacêutico diretor técnico, respeitadas as normas sanitárias vigentes sobre a matéria.

Art. 46. A dispensação das substâncias e medicamentos sujeitos a controle especial, deverá ser feita exclusivamente por farmacêutico, vedada a delegação de responsabilidade sobre a chave dos armários a outros funcionários da farmácia que não sejam farmacêuticos.

Art. 47. O farmacêutico que manipular, fracionar e/ou dispensar substâncias e/ou medicamentos sujeitos a controle especial, deverá escriturar e manter no estabelecimento, para efeito de fiscalização e controle, livros de escrituração conforme discriminação a seguir:

I - livro de registro específico para escrituração de substâncias e/ou medicamentos sujeitos a controle especial;

II - livro de receituário geral para prescrição magistral.

Art. 48. Nos livros de receituário geral e de registro específico deverão conter termos de abertura e de encerramento, lavrados pela autoridade sanitária local.

Parágrafo Único - Os livros a que se refere o "caput" deste artigo, poderão ser elaborados através de sistema informatizado previamente avaliado pelo farmacêutico e aprovado pela autoridade sanitária local.

Art. 49. Para a baixa da responsabilidade técnica, o farmacêutico deve apresentar à autoridade sanitária local, um levantamento do estoque das substâncias, sujeitas a controle especial e/ou os medicamentos que as contenham, até seu último dia de trabalho naquele estabelecimento.

Art. 50. Na assunção da responsabilidade técnica pelo estabelecimento o farmacêutico deve identificar, datar e assinar o livro de registro geral e/ou específico, logo abaixo da assinatura do farmacêutico responsável técnico anterior.

Art. 51. Considera-se para efeito desta regulamentação, com relação aos medicamentos manipulados, as preparações homeopáticas, os medicamentos não prescritos, os medicamentos fitoterápicos; ao armazenamento e conservação dos medicamentos; aos alimentos, à aplicação de injetáveis; aos pequenos curativos; a nebulização e ou inalação; a verificação de temperatura e pressão arterial; e à colocação de brincos, os ditames legais constantes da Resolução SES nº 357/2001 do Conselho Federal de Farmácia.

Art. 52. Os Postos de Medicamentos e Unidades Volantes são estabelecimentos destinados, exclusivamente, a dispensação de medicamentos industrializados, em suas embalagens originais e constantes de relação elaborada pelo Órgão da Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, publicada pela Imprensa Oficial, para atendimento somente em localidades desprovidas de farmácia e /ou drogaria.

Art. 53. Considera-se para efeito desta regulamentação com relação ao licenciamento dos estabelecimentos farmacêuticos, os dispositivos constantes da Resolução SES nº 307/99.

CAPÍTULO III
DA ODONTOLOGIA

SEÇÃO I
CONSULTÓRIOS, CLÍNICAS E LABORATÓRIOS DE PRÓTESE ODONTOLÓGICA

Art. 54. Toda instalação ou reforma dos serviços odontológicos dependerá de prévia aprovação da autoridade sanitária competente.

Art. 55. O alvará inicial só será liberado mediante cópia heliográfica da planta baixa em escala 1:50 (um para cinqüenta), aprovada pelo Departamento de Vigilância Sanitária.

Art. 56. O responsável técnico pelo serviço deverá manter no local um comprovante de inscrição no CRO- Conselho Regional de Odontologia de Minas Gerais.

Art. 57. As Clínicas Odontológicas deverão ter Certificado de Responsabilidade Técnica, emitido pelo Conselho Regional da respectiva jurisdição, afixado em local visível ao público.

Art. 58. O estabelecimento deve ter construção sólida, sem rachaduras ou infiltrações.

Art. 59. Para cada equipo odontológico instalado, a área mínima exigida é de 10 m² (dez metros quadrados).

Art. 60. O estabelecimento deve ter:

I - Boa iluminação;

II - Ventilação natural;

III - Pisos resistentes e impermeáveis; tetos e paredes lisas, impermeáveis e laváveis;

IV - Instalações sanitárias para profissionais e usuários providos de vaso sanitário com tampa, lavatório com acessórios, lixeira com pedal e tampa, paredes azulejadas ou com material impermeável na altura mínima de 2 (dois) metros;

V - Ponto baixo de água;

VI - Área independente para recepção de pacientes com mobiliário de fácil limpeza e desinfecção;

VII - Uma pia com bancada de material resistente impermeável para os procedimentos de preparo, desinfecção, lavagem e acondicionamento (empacotamento) dos artigos odontológicos;

VIII - Uma pia exclusiva para lavagem das mãos dos profissionais com torneira sem acionamento manual e com os seguintes acessórios:

a) Suporte para papel toalha;
b) Papel toalha;
c) Sabonete líquido.

IX - Equipamento para esterilização: Forno de Pasteur (estufa) dotado de termômetro auxiliar e/ou autoclave dotada de manômetro e/ou termostato;

a) A esterilização em autoclave e em estufa deve seguir a recomendação do fabricante e do Ministério da Saúde.

X - Número de jogos de instrumental suficiente para atender a demanda, ocasionais emergências e o método de esterilização utilizado, conforme determinação do Conselho afim;

XI - Agulhas de anestesia, luvas de procedimento e sugadores salivares descartáveis.

§ 1º Os Compressores dos estabelecimentos não devem ficar em local contaminado (crítico ou semicrítico), inclusive em banheiros.

§ 2º A esterilização química só poderá ser utilizada caso não se possa utilizar nenhum dos dois processos: calor seco e/ou calor úmido, sendo obrigatório realizar pelo menos semanalmente controle de qualidade destes métodos.

§ 3º O filtro dos aparelhos de ar condicionado, deverá ser trocado a cada 15 dias, comprovadamente, ou de acordo com legislação específica vigente.

§ 4º Todo equipamento deverá ter manutenção preventiva devidamente registrada e estar em condições ergonômicas aceitáveis.

Art. 61. Os procedimentos odontológicos que submetam o paciente à anestesia geral, deverão ser realizados somente em bloco cirúrgico através de profissionais legalmente habilitados.

Art. 62. Todo profissional que trabalha com serviço odontológico deve usar o Equipamento de Proteção Individual - EPI completo, conforme as seguintes descrições:

I - O Cirurgião Dentista deve equipar-se de máscara, gorro, óculos de proteção, avental, sapato fechado, Luvas de Procedimento para procedimentos não invasivos, luvas esterilizadas para procedimentos invasivos e protetor contra luz ultravioleta;

II - O Atendente de Consultório Dentário e o Técnico em Higiene Dental (ACD e THD) devem usar máscara, gorro, óculos de proteção, avental, sapato fechado, luvas de procedimento, avental impermeável e luvas de borracha grossa para lavagem do instrumental;

III - O Técnico em Prótese Dentária e o Auxiliar de Prótese Dentária devem usar luvas de borracha grossa, luvas de amianto, óculos escuro para fundição, óculos claro, máscara descartável, avental não inflamável;

IV - As faxineiras dos estabelecimentos de que trata o "caput" deste artigo devem usar luvas grossas de borracha, avental impermeável, máscara, gorro e bota de borracha;

V - Os pacientes devem usar óculos de proteção e protetor da região do tórax.

§ 1º As luvas de borracha grossa e o avental impermeável deverão ser utilizados quando dos procedimentos relacionados com a lavagem e desinfecção de instrumental contaminado.

§ 2º As luvas de borracha grossa deverão ser diferenciadas para o procedimento de limpeza do consultório e para o procedimento de lavagem de instrumentais.

Art. 63. O laboratório de prótese odontológica deve ser dotado de:

I - 01 (uma) pia com bancada, para serviços com gesso e revestimento com sistema de decantação;

II - 01 (um) lavabo para higienização das mãos, com torneira sem acionamento manual;

III - pisos e paredes impermeáveis, de fácil limpeza e desinfecção;

IV - sanitário que contenha lixeira com tampa e pedal, sabão líquido e papel toalha;

V - extintor de incêndio;

VI - bancadas para trabalhos em cera, motor de bancada e motor suspenso;

VII - sala separada para confecção de porcelanas.

Art. 64. O lixo odontológico deve ser dispensado em saco plástico branco leitoso e rotulado "material contaminado".

Art. 65.Os materiais pérfuro-cortantes devem ser desprezados em recipientes com paredes rígidas e inquebráveis, com tampa.

Art. 66. Restos de limalha e mercúrio residual deverão ser desprezados em recipientes com tampa, paredes rígidas e inquebráveis, contendo água.

Art. 67. Entre o atendimento de um paciente e outro devem ser desinfectados: cadeira odontológica, comandos, alças de refletores, equipos, mocho, cuspideira, aparelho de Raios X, pontas, canetas e micro-motores segundo Normas do Manual de Processamento de Artigos e Superfícies em estabelecimentos de saúde, 2ª edição, 1.994, M.S., e/ou outra norma que venha a alterá-lo ou substituí-lo.

Art. 68. A lavagem das mãos é obrigatória antes de calçar as luvas e após sua retirada ou troca.

Parágrafo Único - É proibida a secagem das mãos em toalha de tecido.

Art. 69. Todas as soluções químicas deverão ter registro no Ministério da Saúde e encontrarem-se devidamente acondicionadas em embalagem original ou em recipiente rotulado no caso de diluição.

Art. 70. As soluções manipuladas podem ser utilizadas, desde que o profissional responsável pela manipulação seja habilitado no Conselho Regional de Farmácia.

Art. 71. Todo arsenal esterilizado (jogos clínicos, caixas metálicas, pacotes) deve ser rotulado com a data de esterilização, data de validade, identificação do produto e o nome do responsável pelo processo de esterilização. O armazenamento deve ser em local seco, fechado, de fácil limpeza e desinfecção.

Art. 72. Toda moldagem e/ou modelo odontológico deve sofrer desinfecção antes de ser enviado ao laboratório de prótese odontológica.

Art. 73. As brocas de aço e pontas diamantadas utilizadas deverão ser esterilizadas em estufa (em broqueiro inox) ou em autoclave.

Art. 74. As roupas contaminadas devem ser lavadas separadamente passando anteriormente por um processo de desinfecção com cloro.

Art. 75. Todo estabelecimento deve ter acesso independente, sem comunicação direta com habitação.

Art. 76. A Vistoria Sanitária deve ser executada preferencialmente durante o atendimento do profissional, visando garantir as reais condições de biossegurança ao usuário.

SEÇÃO II
DO RADIODIAGNÓSTICO ODONTOLÓGICO

Art. 77. Para utilização de aparelho de RAIOS-X, em estabelecimento odontológico o mesmo deve apresentar um laudo radiométrico emitido por técnico credenciado à VISA/MG num período de 04 em 04 anos, bem como obedecer aos ditames legais, da Portaria 453 de 01 de julho de 1998, do Ministério da Saúde ou outra que venha a substituí-la.

Art. 78. Todo serviço de radio-diagnóstico deve fornecer equipamento de proteção contra radiação ionizante para os usuários e acompanhantes, compreendendo os aventais de chumbo e protetores de tireóide em bom estado de conservação e higienização.

Parágrafo Único - Em relação aos usuários, fica dispensado o uso dos equipamentos de proteção previstos no "caput" deste artigo quando a utilização prejudicar a formação da imagem.

Art. 79. Todo serviço odontológico que possua aparelho de RAIOS-X extra-oral ou aparelho de RAIOS-X intra-oral, que preste serviço de radio-diagnóstico para terceiros, deve fornecer dosímetro para os profissionais expostos.

Art. 80. Os operadores dos aparelhos de RAIOS-X intra-oral devem estar devidamente paramentados com luvas de procedimento, avental, máscara e gorro.

Art. 81. As clínicas de radiodiagnóstico odontológico deverão ter Certificado de Responsabilidade Técnica emitido pelo Conselho Regional, afixado em local visível ao público.

Art. 82. Os consultórios odontológicos que realizarem até 240 mAs de exposições radiográficas por semana estão liberados do uso de dosímetros individuais, desde que não faça radiografia para terceiros.

CAPÍTULO IV
DOS HOSPITAIS, CLÍNICAS E CONSULTÓRIOS VETERINÁRIOS.

Art. 83. Ficam estabelecidas as definições de hospitais, clínicas e consultórios veterinários, assim discriminados quanto a extensão de seus procedimentos, a obrigatoriedade de atendimentos em regime de plantão integral, e a sua localização; sendo:

I - Hospitais Veterinários: estabelecimentos destinados ao atendimento de animais para consultas, internamentos e tratamentos clínico-cirúrgicos, de funcionamento obrigatório e período integral 24 (vinte e quatro) horas, com a presença permanente e sob a responsabilidade técnica de médico veterinário.

II - Clínicas Veterinárias: estabelecimentos destinados ao atendimento de animais para consultas e tratamento clínico-cirúrgicos, podendo ou não ter internamentos sob a responsabilidade técnica e presença do médico veterinário.

III - Consultórios veterinários: estabelecimentos destinados ao ato básico de consulta clínica, curativos e vacinações, de propriedade de médico veterinário regularmente inscrito no Conselho competente.

IV - Ambulatórios: dependências de estabelecimentos comerciais, industriais, de recreação ou de ensino onde são atendidos os animais pertencentes exclusivamente ao respectivo estabelecimento, para exames clínicos e curativos, com acesso independente.

Art. 84. A realização de internação em clínicas, hospitais ou consultórios veterinários fica condicionada ao atendimento das exigências que se seguem:

I - Os estabelecimentos que se propuserem a fazer internações deverão possuir local adequado e equipamentos com sistema eficiente para diminuir os sons emitidos pelos animais internados, com a finalidade de evitar transtornos aos moradores

ou estabelecimentos vizinhos;

II - O número de animais internados deverá ser compatível com o espaço físico das instalações, não podendo exceder a 20 animais, com idade superior a 30 dias, exceto em casos específicos que deverão ser comunicados à Vigilância Sanitária;

III - A internação poderá ser realizada a critério do médico veterinário nos casos de tratamento clínico, pré e pós-cirúrgicos, animais em observação e pré e pós-parto.

Art. 85. Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os hospitais, clínicas e consultórios veterinários deverão possuir, especificamente:

I - Pisos e paredes de materiais de cores claras, desprovidos de infiltração, em materiais resistentes, de fácil higienização;

a) Os pisos deverão ter inclinação suficiente para o escoamento das águas de limpeza;
b) As paredes revestidas de material impermeável de cores claras até a altura de 1,50 metros;

II - Pias, ralos e outros, em bom estado de conservação e limpeza, protegidos com grades finas e necessariamente em forma de sifão (sifonados), sem obstruções, em número adequado, convenientemente localizados para que jamais a água de limpeza escoe diretamente para as vias públicas;

III - Esgotos ligados à rede pública de esgoto, podendo ser utilizado o sistema de fossa, nos locais que não possuam rede esgoto, até que a mesma seja implantada;

IV - Caixas d`água tampadas, com limpeza realizada por empresa ou pessoas credenciadas, a cada 12 (doze) meses ou a critério da autoridade sanitária;

V - Encanamentos de materiais apropriados sem fendas, rachaduras e vazamentos;

VI - Portas, janelas e outras aberturas com vidros íntegros e limpos;

VII - Sistema de ventilação natural ou artificial adequados e eficientes, que não permitam acúmulo de gases, fumaça ou surgimento de fungos;

VIII - Lixeiras de material lavável, com tampa e com sacos coletores de plásticos compatíveis com o volume de lixo produzido no estabelecimento;

IX - Acesso independente sem comunicação direta com a habitação (domicílio, moradia, dormitório ou similar);

X - Instalações e compartimentos internos e externos compatíveis com as atividades do estabelecimento, com espaço suficiente para a fácil circulação de pessoas, equipamentos e animais;

XI - Possuir alvará de funcionamento renovado a cada ano e de acordo com ramo de atividade do estabelecimento;

XII - Equipamentos de conservação de vacinas, antígenos, e similares (freezer, refrigeradores e outros equipamentos), suficientes para o volume a ser armazenado e estarem em bom estado de funcionamento, conservação e limpeza;

XIII - Instalações sanitárias independentes para funcionários e para o público, com piso de material liso, resistente e impermeável, paredes azulejadas ou impermeabilizadas até a altura mínima de 1,50 metros de cores claras, independentes por sexo em estabelecimentos classificados com médio e grande porte, limpos, ventilados, sem comunicação direta com a área de manipulação, em quantidade compatível com o número de usuários, com tampa nos vasos, papel higiênico, lavatórios, toalha descartável e sabão líquido.

§ 1º As águas utilizadas no estabelecimento devem ser de rede pública ou de empresa credenciada para tais fins.

§ 2º Nos estabelecimentos tratados neste capítulo em que houver utilização de ventilação artificial, o equipamento deve ser verificado periodicamente e atestado que o estado de funcionamento, conservação e limpeza, estão de acordo com as necessidades estabelecidas pelo fabricante.

§ 3º O lixo produzido por procedimentos clínicos (agulhas, seringas, resíduos de cirurgias, curativos, e similares) deverá ser obrigatoriamente armazenado em recipientes adequados e destinados à coleta diferenciada (lixo hospitalar).

§ 4º A dedetização, desratização, desintetização deverá ser realizada em todo o estabelecimento por firmas credenciadas para tais procedimentos, obedecendo às normas sanitárias estabelecidas pelo órgão competente, conforme disposto neste Decreto, além das Normas estabelecidas pelo IMA - Instituto Mineiro de Agropecuária e pelo Ministério da Agricultura.

§ 5º O procedimento a que se refere o parágrafo anterior deverá ser realizado a cada 06 (seis) meses, facultada a alteração desse prazo, de acordo com parecer técnico sobre as necessidades do estabelecimento.

§ 6º É vedado o armazenamento de objetos em desuso.

§ 7º É proibido fumar nas dependências dos estabelecimentos a que se refere esse capítulo.

Art. 86. Os funcionários dos estabelecimentos de que trata este capítulo deverão atender as seguintes especificações:

I - Atestado de saúde anual ou a critério da autoridade sanitária.

II - Boa apresentação, asseio corporal, uso de avental ou jaleco de cor clara.

III - Apresentarem-se isentos de infecções cutâneas, feridas e ausência de sintomas de afecções respiratórias e intestinais, caso isto ocorra, afastá-lo imediatamente das atividades até que as mesmas sejam sanadas.

CAPÍTULO V
DOS HOSPITAIS, CLÍNICAS, HEMODIÁLISES, HEMOCENTROS E DEPARTAMENTOS RESPONSÁVEIS POR CONTROLE DE INFECÇÃO EM SAÚDE

Art. 87. Os hospitais, clínicas, hemodiálise, hemocentros e departamentos responsáveis por controle de infecção em saúde obedecerão além das disposições constantes neste regulamento, àquelas constantes das Leis vigentes em esfera Federal e Estadual, e suas regulamentações posteriores.

Art. 88. Para realização de exames contrastados, é obrigatório:

I - Presença de médico radiologista habilitado;

II - Presença de um profissional de enfermagem habilitado;

III - Banheiros anexos à sala de exames;

IV - Equipamentos de urgência e emergência;

a) Torpedo ou bala de oxigênio;
b) Máscara: adulto e infantil;
c) Ambú: adulto e infantil;
d) Cânulas de Guedel;
e) Tubos endotraqueais: adulto e infantil;
f) Fio guia;
g) Medicamentos.

CAPÍTULO VI
DO RADIODIAGNÓSTICO MÉDICO

Art. 89. Para utilização de aparelhos de Raios - X nos serviços de radiodiagnóstico médico, (o mesmo / o profissional) deve apresentar um laudo radiométrico emitido por técnico credenciado na VISA/MG, num período de quatro em quatro anos, sendo a dosimetria de feixe calibrada a cada dois anos.

Art. 90. Todo serviço de radiodiagnóstico deve fornecer equipamento de proteção contra radiação ionizante para acompanhantes e usuários.

Parágrafo Único - Em relação aos usuários, fica dispensado o uso dos equipamentos de proteção previstos no "caput" deste artigo quando a utilização prejudicar a formação da imagem.

Art. 91. Todo serviço de radiodiagnóstico médico deverá possuir:

I - Certificado de Responsabilidade Técnica emitido pelo Conselho, afixado em local visível ao público;

II - uma cópia da Portaria nº 453 de 01 de junho de 1998;

III - cópia do laudo radiométrico.

Art. 92. Todo serviço de radiodiagnóstico médico deverá fornecer dosímetro para os profissionais expostos, como também informar-lhes os resultados dos mesmos, dando ciência.

Art. 93. Todas as exposições médicas devem ser justificadas individualmente, tendo em conta os objetivos específicos da exposição e as características do indivíduo envolvido.

Art. 94. Todos os serviços de radiodiagnóstico devem obedecer aos ditames legais da Portaria nº 453 de 01 de junho de 1998 do Ministério da Saúde ou outra que venha a altera-la ou substituí-la.

TÍTULO II
DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA NOS INSTITUTOS DE BELEZA, MANICURES, PEDICURES, CABELEIREIROS, BARBEARIAS, CASAS DE BANHO, DE MASSAGEM, SAUNAS E SIMILARES

CAPÍTULO I
DOS INSTITUTOS DE BELEZA, MANICURES, CABELEIREIROS E BARBEARIAS.

Art. 95. Os instrumentos utilizados nos salões de beleza, tais como tesoura, alicates, afastadores de cutícula e demais objetos metálicos, são considerados artigos semicríticos para efeitos deste regulamento e devem sofrer processo de esterilização ou desinfecção de alto nível, com o objetivo segurança de uso.

Art. 96. Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos a que se refere este capítulo, deverão apresentar:

I - Utensílios de uso coletivo, tais como pentes, navalhas, escovas, pinças, alicates e similares, lavados e desinfetados após cada uso, através de processos físicos e/ou químicos eficazes conforme Manual de processamento de Artigos e Superfícies em Estabelecimentos de Saúde, do Ministério de Saúde.

II - Toalhas e golas de uso individual, envolvidas por envoltórios apropriados, devendo ser substituídas e higienizadas após sua utilização.

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

IV - Cadeiras com encosto para cabeça revestido de pano ou papel, trocado para cada pessoa;

V - Utensílios e recipientes de uso individual descartáveis, ou previamente esterilizados segundo as Normas Técnicas Especiais, de acordo com o Manual de processamento de Artigos e Superfícies em Estabelecimentos de Saúde, do Ministério de Saúde, quando se tratar de manicura e pedicuro.

CAPÍTULO II
DAS CASAS DE BANHO, DE SAUNAS E DE MASSAGENS.

Art. 97. As casas de banho ou saunas observarão as seguintes disposições:

I - as banheiras serão de material impermeável, ou outro aprovado pelo órgão competente de saúde pública e serão higienizadas e desinfetadas após cada banho.

II - Será fornecido um sabonete a cada banhista, vedada a utilização por outra pessoa da porção que restar do mesmo.

III - As roupas utilizadas nas casas de banho ou sauna deverão ser individuais, não podendo servir a mais de um

banhista antes de serem novamente lavados e desinfetados.

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

V - É obrigatório o atestado médico com data atual, para os usuários dos estabelecimentos acima mencionados.

TÍTULO III
DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA NAS LAVANDERIAS E SIMILARES.

Art. 98. As lavanderias deverão atender no que lhe for aplicável, a todas as exigências deste regulamento.

Art. 99. As lavanderias serão dotadas de reservatórios de água com capacidade equivalente ao consumo diário, permitido o uso de água de poço ou de outras procedências, desde que não seja poluída ou contaminada e o fornecimento público seja insuficiente ou inexistente.

Art. 100. As lavanderias devem possuir locais destinados a:

I - Depósitos de roupas a serem lavados;

II - Operações de lavagens;

III - Secagem e passagem de roupa, quando não dispuser de equipamentos apropriados para este fim;

IV - Depósito de roupas limpas;

V - Depósito de roupas sujas.

Art. 101. É vedado o transporte conjunto de roupas sujas e limpas, devendo ter o veículo compartimentos apropriados e separados de maneira que impeça totalmente o contato entre as peças.

TÍTULO IV
DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA NOS CLUBES RECREATIVOS, CENTROS ESPORTIVOS, PRAÇAS DE ESPORTES, E SIMILARES.

Art. 102. Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos de que trata este capítulo deverão obedecer aos ditames legais conforme os artigos a seguir:

Art. 103. As piscinas deverão ser classificadas em:

I - Particulares: as de uso exclusivo de seus proprietários e de 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 sob administração direta ou indireta de órgãos governamentais.

Parágrafo Único - As piscinas classificadas como particulares ficam excluídas das exigências desta regulamentação, salvo obrigação de atendimento da autoridade sanitária que exerça inspeção.

Art. 104. As piscinas deverão estar em perfeito estado de conservação e funcionamento.

Art. 105. As piscinas serão projetadas e construídas de forma a permitir a sua operação de manutenção e limpeza em condições satisfatórias.

Art. 106. As piscinas constarão de um tanque de sistema de circulação ou de recirculação.

Parágrafo Único - O estabelecimento que tiver exploração coletiva ou pública de piscina deverá ter chuveiros, vestiários e conjunto de instalações sanitárias.

Art. 107. As piscinas deverão satisfazer os seguintes requisitos:

I - Revestimento interno de material impermeável e superfície lisa;

II - Na parte externa, contará com lava-pés, escada tipo marinheiro e bordas revestidas com material antiderrapante;

a) os lava-pés deverão ser mantidos com água clorada, com renovação, lâmina líquida 0,20 cm (vinte centímetros) no mínimo.

III - Sistema de salva-vidas.

Parágrafo Único - A parte funda das piscinas deverá ter declividade conveniente, vedada a existência de mudanças bruscas até a profundidade de 2,00m (dois metros).

Art. 108. Quanto à qualidade, a água das piscinas deverá obedecer às seguintes especificações físico-químicas:

I - A limpidez da água deverá permitir uma perfeita visibilidade do tanque;

II - A superfície da água deverá estar livre de matéria flutuante e de espuma.

Parágrafo Único - A autoridade sanitária poderá exigir a verificação da qualidade bacteriológica da água através de análise laboratorial, que verificará se a água está dentro dos padrões de qualidade e salubridade tecnicamente aceitos.

Art. 109. O controle de qualidade da água das piscinas deverá obedecer aos seguintes critérios:

I - Preenchimento diário de planilha onde será anotado a qualidade da água, PH, cloro, limpeza da borda, limpeza da área da piscina, posição do tempo;

II - Qualidade microbiológica:

a) 80% (oitenta por cento) de 05 (cinco) ou mais amostras de 10 ml que apresentem ausência de germes do grupo coliforme;
b) A contagem em placas apresentar um número inferior a 200 (duzentas) colônias por milímetro, em 80% (oitenta por cento) de 05 (cinco) ou mais amostras.

III - Qualidade físico-química:

a) PH da água deverá ficar entre 7,0 e 8,0;
b) Concentração de cloro na água deverá ficar 0,4 a 1,0 mg/l para cloro livre ou 1,5 a 2,0 mg/l cloro combinado;
c) Concentração de NO2 (nitrito) não deverá ser superior a 0,1 p.p.m

Art. 110. A desinfecção das águas da piscina será feita com emprego de cloro, seus compostos ou outros agentes de desinfecção de água, desde que aprovados pela autoridade sanitária competente.

Art. 111. O número máximo permissível de banhistas utilizando a piscina ao mesmo tempo não deverá exceder de 1 (um) para cada 2,00 m² (dois metros quadrados) de superfície líquida.

Parágrafo Único - Para utilizar a piscina, é obrigatório a todo banhista o banho prévio de chuveiro.

Art. 112. As piscinas estarão sujeitas à interdição pelo não cumprimento das prescrições constantes deste regulamento.

§ 1º A interdição de que trata este artigo vigorará até que se tenha regularizado a situação que a originou.

§ 2º A interdição será comunicada por escrito aos responsáveis pela piscina e terá validade a partir de sua emissão.

Art. 113. O não cumprimento da interdição referida no artigo anterior redundará em multa aplicada pela autoridade sanitária, conforme o Anexo Único da Lei complementar nº 069 de 05 de abril de 2002, de acordo com os seguintes critérios:

I - aplicar-se-á a multa prevista no inciso XXX, para transgressão a normatização federal;

II - aplicar-se-á a multa prevista no inciso XXXI no caso de reincidência;

III - aplicar-se-á a multa prevista no inciso XXXIII para casos em que a legislação não for cumprida em sua integralidade.

Art. 114. Toda piscina deverá ter um técnico responsável químico ou empresa especializada na área, encarregado do tratamento da água e manutenção das condições higiênicas, ficando o operador obrigado a verificar de modo rotineiro os padrões ideais exigidos para as águas de piscinas.

Art. 115. Os vestiários e as instalações sanitárias deverão possuir:

I - cômodos separados por sexo;

II - Paredes impermeabilizadas com azulejos ou materiais eficientes, em altura mínima de 2,00 metros e o restante pintado na cor clara;

III - Piso cerâmico ou de material eficiente com inclinação suficiente para escoamento das águas de lavagens;

IV - Teto liso, pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização;

V - Porta de molas;

VI - Armários para guarda de vestuário e bens pessoais;

VII - Ante-sala, que isole de ligação direta com qualquer outra dependência do estabelecimento;

VIII - Vaso sanitário com tampa e/ou mictório, sendo em ambos os casos, obrigatória a água corrente para descarga;

Art. 116. Além das disposições contidas nos artigos anteriores deste regulamento os armários e instalações sanitárias independentes por sexo, deverão apresentar no mínimo:

I - Perfeitas condições de higiene e limpeza;

II - Vasos sanitários e lavabos na proporção de 01 (um) para cada 60 (sessenta) homens e 01 (um) para cada 40 (quarenta) mulheres;

III - Mictórios na proporção de 01 (um) para cada 60 (sessenta) homens;

IV - Chuveiros na proporção de 01 (um) para cada 40 (quarenta) banhistas;

V - Ventilação direta para o exterior.

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

TÍTULO V
DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA NOS ESTABELECIMENTOS DE ASSISTÊNCIA A PESSOAS, CRECHES, ASILOS, ORFANATOS, ALBERGUES E INSTITUIÇÕES CONGÊNERES.

Art. 117. As creches devem atender, no que couber, às disposições deste regulamento, e as seguintes:

I - berçário, com área mínima de 6,00m² (seis metros quadrados), e no mínimo 3,00m² (três metros quadrados) por criança, devendo haver entre os berços e entre estes e as paredes a distância mínima de 0,50cm (cinqüenta centímetros);

II - saleta para amamentação com área mínima de 6,00m² (seis metros quadrados), providos de cadeiras ou banco-encosto, que possibilitem condições de higiene e conforto;

III - cozinha para o preparo de mamadeiras ou suplementos dietéticos para as crianças ou para as mães, com área de 4,00m² (quatro metros quadrados), no mínimo;

IV - compartimento de banho e higiene das crianças com área de 3,00m² (três metros quadrados), no mínimo;

V - instalações sanitárias para uso das mães e do pessoal da creche.

Art. 118. Os asilos, orfanatos, albergues e instituições congêneres, além das demais disposições deste regulamento que lhes são aplicáveis, devem atender às seguintes condições:

I - terem os dormitórios para uma pessoa área de 6,00m² (seis metros quadrados), para duas pessoas área de 8,00m² (oito metros quadrados), para três pessoas área correspondente a 12,00m2 (doze metros quadrados), sucessivamente aumentando-se, nos leitos de uso coletivo, no mínimo quatro metros quadrados por pessoa;

II - terem as instalações sanitárias 1(um) vaso sanitário, 1(um) lavatório e 1(um) chuveiro para cada 10(dez) pessoas assistidas;

III - terem cozinhas e anexos com área mínima de 5,00m² (cinco metros quadrados) e na proporção de 0,50m² (cinqüenta decímetros quadrados) por pessoa assistida;

IV - terem refeitório com área mínima de 5,00m² (cinco metros quadrados) e na proporção de 0,50m² (cinqüenta decímetros quadrados) por pessoa assistida;

V - terem área de recreação e salas de aula, quando os estabelecimentos se destinarem a menores, aplicando-se para tais dependências as condições exigidas para estabelecimentos de ensino neste regulamento.

VI - paredes revestidas à altura mínima de 2,00m (dois metros) de material resistente, lavável, impermeável e liso e o restante das paredes pintado de cor clara;

VII - terem pisos revestidos de material liso, resistente, impermeável e lavável, com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagem.

Art. 119. Os estabelecimentos citados neste capítulo, que possuírem pelo menos uma piscina, deverão obedecer às condições estabelecidas no Título IV deste regulamento.

TÍTULO VI
DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA NOS HOTÉIS, HOSPEDARIAS, MOTÉIS, PENSÕES, PENSIONATOS, POUSADAS E CONGÊNERES.

Art. 120. Além das disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos tratados neste capítulo deverão possuir:

I - dormitório com área de 4,00 m² (quatro metros quadrados), no mínimo, quando destinados a 01 (uma) pessoa e 6,00m² (seis metros quadrados) por leito de uso coletivo;

II - Sala de estar geral, com área suficiente para atender 20% (vinte por cento) da capacidade total de hospedagem;

III - Toalhas de mesa e guardanapos descartáveis, que deverão ser desprezados logo após a utilização;

IV - Colchões e travesseiros revestidos com capas que permitam fácil desinfecção e limpeza, após utilização de cada visitante;

V - Camas, colchões, lençóis e travesseiros, toalhas e similares em perfeito estado de conservação e higiene;

VI - Sabonetes descartáveis e/ou líquidos.

VII - Chinelos descartáveis.

VIII - Toalhas de uso individual, lavadas, esterilizadas e devidamente acondicionadas em embalagens plásticas;

IX - Lençóis de uso individual, devendo obedecer os mesmos critérios do inciso anterior.

X - Depósitos para roupas, obedecendo aos seguintes critérios:

a) Depósito para roupas servidas.
b) Depósito em local exclusivo para roupas limpas.

XI - Veículo adequado para transporte de roupas sujas e lavadas, em compartimento apropriado de maneira que evite totalmente o contato entre elas.

Parágrafo Único - É proibido servir à mesa ou em bandejas qualquer alimento sem a devida proteção.

TÍTULO VII
DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA NOS ESTABELECIMENTOS DE ENSINO, DOS INTERNATOS E SIMILARES.

Art. 121. Além das demais disposições constantes e aplicáveis neste regulamento, os estabelecimentos de ensino, internatos e similares deverão obedecer às exigências mencionadas neste título.

Art. 122. O prédio destinado ao funcionamento de escola deverá ter esta única finalidade, ficando assim proibido o funcionamento em conjunto com outras atividades ou finalidade, tais como residências.

Parágrafo Único - Nos estabelecimentos destinados ao regime de internato, as instalações dos dormitórios individuais ou coletivos deverão obedecer as disposições constantes do capítulo anterior.

Art. 123. Os estabelecimentos tratados neste capítulo deverão ter cômodos sanitários devidamente separados por sexo, em cada pavimento, observando as exigências mencionadas a seguir:

I - No mínimo 01 (um) vaso sanitário para cada 25 alunas;

II - No mínimo 01 (um) vaso sanitário e 01 (um) mictório, para cada 40 alunos;

III - No mínimo 01 (um) lavatório para cada 60 alunos ou alunas;

IV - No mínimo uma instalação sanitária para professores e/ou funcionários, obedecidas às disposições deste artigo.

Art. 124. É obrigatória a existência de instalações sanitárias nas áreas de recreação na proporção de:

I - No mínimo 01 (um) vaso sanitário e 01 (um) mictório, para cada 200 alunos,

II - No mínimo 01 (um) vaso sanitário para cada 100 alunas,

III - No mínimo 01 (um) lavatório para cada 200 alunos e alunas somados.

Art. 125. Na área onde houver prática de esportes ou educação física, além de atender ao disposto no artigo anterior, deverá ter chuveiros, devidamente separados por sexo, na proporção de:

I - No mínimo 01 (um) chuveiro para cada 100 alunos ou alunas;

II - Vestiários com no mínimo 5 m² (cinco metros quadrados) para cada 100 alunos ou alunas.

Art. 126. É obrigatório à instalação de bebedouros de jato inclinado e guarda protetora na proporção mínima de 01 (um) para cada 100 alunos, vedada sua localização em instalações sanitárias.

§ 1º Nos bebedouros, a extremidade do local de suprimento de água deverá estar acima do nível de transbordamento do receptáculo.

§ 2º A troca de filtros dos bebedouros deverá ser realizada no máximo de 06 em 06 meses, com a respectiva comprovação da assistência técnica responsável.

Art. 127. Além dos bebedouros poderá ser utilizada água de filtro de barro, desde que obedecidas às trocas de filtros conforme disposto no parágrafo segundo do artigo anterior, bem como uso de água mineral, mediante apresentação das notas de compra.

Art. 128. As cantinas, lanchonetes e locais similares, destinados à preparação, venda, ou distribuição de bebidas e alimentos nos estabelecimentos de que trata este capítulo, deverão satisfazer as exigências para estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios constantes deste Decreto no que lhes for aplicadas e poderão sofrer ação da Vigilância Sanitária, que deverá interdita-los caso não estejam de acordo com as normas legais.

Art. 129. Nos estabelecimentos de ensino, internatos e similares é obrigatória a existência de local coberto para recreio, com área mínima igual ou maior que 1/3 (um terço) da soma das áreas das salas de aulas.

Parágrafo Único - As áreas de recreação deverão ter comunicação com o logradouro público, de maneira que permita a rápida saída dos alunos, em caso de emergência.

Art. 130. Os reservatórios de água potável dos estabelecimentos de ensino, internatos e similares deverão ter capacidade adicional à que lhe for exigida para combater a incêndio, superior a 50 (cinqüenta) litros por aluno.

Art. 131. Nos estabelecimentos de ensino, internatos ou similares, que mantenham laboratórios para estudo, os responsáveis por esta área deverão rotular todo o material exposto, com a finalidade de identificar possíveis agentes químicos.

TÍTULO VIII
DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA NOS ESTABELECIMENTOS E PROCEDIMENTOS PARA REALIZAÇÃO DE TATUAGEM, COLOCAÇÃO DE "PIERCING" E UTILIZAÇÃO DE CÂMARAS DE BRONZEAMENTO.

CAPÍTULO I
DOS GABINETES DE TAUAGENS E CONGÊNERES

Art. 132. Os gabinetes de tatuagens e congêneres sediados no Município de Sete Lagoas somente funcionarão quando devidamente autorizados pelo órgão sanitário competente da Secretaria Municipal Saúde.

Art. 133. O Alvará de Autorização Sanitária para Tatuagem será expedido depois de atendidas todas as exigências previstas neste capítulo, sem prejuízo da Fiscalização e Vigilância Sanitária exercida pelos órgãos fiscais sanitários competentes de esfera estadual e federal.

§ 1º A concessão do Alvará de Autorização Sanitária será da alçada do Órgão Sanitário competente da Secretaria Municipal de Saúde, que considerará em sua análise a vistoria fiscal realizada e os quesitos expressos neste capítulo.

§ 2º Os Alvarás de Autorização Sanitária para Tatuagem concedidos serão publicados no Órgão de Divulgação Oficial do Município, para conhecimento público, e devem obrigatoriamente constar o número do Alvará, o nome do estabelecimento, seu endereço completo, Administração Regional a que pertence, número do processo administrativo gerado pelo requerimento, a data de validade do mesmo, além da identificação dos profissionais que executam o serviço.

Art. 134. Os gabinetes de tatuagens deverão ser instalados em local adequado, vedada a localização próxima a fontes poluidoras que possam trazer riscos de contaminação aos produtos e equipamentos, nem em vias que tenham esgoto a céu aberto, de forma não contaminarem, ainda que eventualmente, os locais.

Art. 135. Para concessão do Alvará de Autorização Sanitária para Tatuagem, os gabinetes de tatuagem e congêneres deverão observar as seguintes condições mínimas:

I - Áreas mínimas de 10m² (dez metros quadrados), com largura mínima de 2,5m (dois metros e cinqüenta centímetros);

II - Paredes de alvenaria impermeabilizadas ao mínimo de 2 (dois) metros de altura;

III - Pé-direito mínimo de 2,50m (dois metros e cinqüenta centímetros);

IV - Construção sólida, sem defeitos de edificação, tais como rachaduras que comprometam a sua estrutura física vazamentos ou outros que desaconselhem a sua autorização sanitárias;

V - Boas condições de iluminação e ventilação, naturais ou artificiais;

VI - Bancada impermeável e resistente com pia, água corrente tratada e torneiras acionadas sem o comando das mãos;

VII - Pisos com material de acabamento resistentes, impermeáveis, em bom estado de conservação e que permitam fácil limpeza, com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem;

VIII - Paredes e tetos com material de acabamento resistentes, liso, de cores claras, impermeáveis e laváveis, em bom estado de conservação;

IX - Instalações sanitárias adequadas, independentes e distintas, para uso de funcionários e clientes, com paredes, tetos e piso impermeabilizados com material eficiente, de cor clara, em bom estado de conservação, provida de lavatório com toalheiro de papel descartável e sabão líquido, lixeira com tampa, pedal e saco de plástico branco, leitoso.

Art. 136. O profissional que executar a tatuagem deverá adotar as seguintes medidas técnicas:

I - utilização de máscaras e luvas cirúrgicas descartáveis, de uso único para cada cliente, proibindo-se a reutilização das mesmas;

II - antes de iniciar o procedimento, deverá realizar anti-sepsia das mãos, na presença do cliente, com água potável e sabão, escovando a região entre os dedos e sob as unhas, seguida da desinfecção com álcool iodado a 2%(dois por cento) ou álcool etílico a 70%(setenta por cento);

III - realizar as atividades em boxes individuais, com dimensões mínimas de 1,50m x 1,50m (um metro e cinqüenta centímetros por um metro e cinqüenta centímetros);

IV - submeter os instrumentos a processo de desinfecção e esterilização, de acordo com normas técnicas de enfermagem vigentes;

V - utilizar agulhas e lâminas de barbeadores descartáveis, vedada a reutilização.

Parágrafo Único - É vedada a execução ao ar livre de procedimentos inerentes às atividades de tatuar.

Art. 137. A desinfecção dos instrumentos deverá ser iniciada por lavagem criteriosa com água e sabão e seguida de imersão completa por 30 (trinta) minutos em qualquer das seguintes soluções:

I - solução aquosa de hipoclorito de sódio a 1%;

II - solução de glutaraldeídeo a 2%;

III - solução de álcool etílico a 75%.

§ 1º As soluções anti-sépticas nas almotolias deverão ser substituídas a cada 7(sete) dias, e as almotolias higienizadas a cada 15 (quinze) dias. As almotolias deverão trazer por escrito os referidos prazos de validade.

§ 2º Após a desinfecção descrita no "caput" deste artigo, deverá ser realizada a esterilização do instrumento em estufa térmica, equipada com termostato e ventilador, à temperatura de 170ºC(cento e setenta graus centígrados) durante 120 (cento e vinte) minutos no mínimo, contados após a temperatura atingir 170ºC, e já com os instrumentos colocados.

Art. 138. No rótulo das tintas utilizadas deverão constar as informações de atóxico, fabricação específica para uso em tatuagens, registro no Órgão competente e o prazo de validade.

Parágrafo Único - Os resíduos das tintas usadas e as tintas fora do prazo de validade deverão ser descartados em local adequado conforme normas da ABNT, à vista do cliente;

Art. 139. A limpeza da pele do cliente deverá ser realizada com água potável e sabão tipo coco, glicerina, ou sabonete.

Art. 140. A tricotomia deverá ser feita por aparelhos barbeadores descartáveis, desprezados imediatamente em local adequado, na vista do cliente.

Art. 141. A limpeza e a anti-sepsia da pele deverão ser realizadas segundo normas técnicas adequadas, recomendando-se, após a limpeza da pele a anti-sepsia com álcool etílico iodado a 2% (dois por cento) ou álcool etílico a 70% (setenta por cento), acondicionados em garrafa ou frasco plástico específico, com tempo de exposição mínimo de 3 (três) minutos.

Parágrafo Único - A soluções anti-sépticas nas almotolias deverão trazer escritos os prazos de validade.

Art. 142. É vedada a realização de tatuagem em menor de idade, sem autorização por escrito do pai ou do responsável legal, considerado menor aquele que não tiver atingido a maioridade civil, conforme legislação específica em vigor.

§ 1º A autorização a que se refere o caput deste artigo deverá ficar arquivada no estabelecimento, durante cinco anos, pelo profissional que realizou o serviço.

§ 2º O cliente deverá apresentar ao profissional tatuador um atestado médico afirmando suas condições de saúde para se submeter ao procedimento da tatuagem, que também deve ser arquivado por cinco anos.

CAPÍTULO II
DOS GABINETES DE "PIERCING" E CONGÊNERES

Art. 143. Devido ao risco de exposição dos clientes aos agentes infecciosos veiculados pelo sangue (vírus de HIV, de Hepatite C, de Hepatite B, entre outros), os gabinetes de `Piercing` e congêneres somente poderão funcionar mediante cadastramento junto às autoridades sanitárias competentes, sob a supervisão de um responsável.

§ 1º Entende-se por responsáveis pelos gabinetes de `Piercing` os seus responsáveis legais.

§ 2º O disposto nesta Seção aplica-se, no que couber, às pessoas naturais e jurídicas envolvidas direta ou indiretamente com as práticas de colocação de `piercing` e congêneres.

Art. 144. Os estabelecimentos de que trata este Capítulo deverão:

I - Ter identificação clara e precisa, de forma que sua finalidade seja facilmente compreendida pelo público;

II - Manter cadastro de clientes atendidos, organizado de forma que possa ser objeto de rápida verificação por parte das Autoridades Sanitárias competentes, contendo identificação do cliente, nome completo, idade, sexo, endereço completo e data de nascimento;

III - Ter Livro de registro de acidentes para:

a) Anotação de acidentes de qualquer natureza, que envolva o cliente ou o executor de procedimentos, constando a data da ocorrência do mesmo;
b) Anotação de complicações que o cliente venha a comunicar ao responsável pelo estabelecimento, tais como, infecção localizada, dentre outras;

Art. 145. Os responsáveis pelos estabelecimentos de que trata este Capítulo deverão garantir a prestação de informações a todos os clientes sobre os riscos decorrentes da execução de procedimentos, bem como garantir que seja solicitado aos clientes que os informem sobre a ocorrência de eventuais complicações.

Art. 146. No que se refere à estrutura física, os gabinetes de `Piercing` e congêneres deverão atender às normas estabelecidas neste Regulamento para os estabelecimentos e gabinetes onde se realizam tatuagens.

Art. 147. É vedado o funcionamento de gabinetes de `Piercing` e congêneres em sótãos e porões de edificações, assim como em edificações insalubres.

Art. 148. Na execução de procedimentos inerentes às práticas de colocação de `Piercing` e adornos congêneres, antes de atender cada cliente o profissional deverá:

I - Lavar as mãos com água e sabão ou detergente, escovando a região entre os dedos e sob as unhas, seguida de anti-sepsia com álcool iodado a dois por cento ou álcool etílico a setenta por cento;

II - Calçar um par de luvas, obrigatoriamente descartável e de uso único;

III - Realizar a limpeza da pele do cliente com água potável e sabão ou detergente apropriado e eficaz para esta finalidade;

IV - Após a limpeza da pele descrita no inciso anterior, proceder à anti-sepsia da pele do cliente empregando álcool etílico iodado a dois por cento ou álcool etílico a setenta por cento, com tempo de exposição mínimo de três minutos.

Parágrafo Único - O uso de luvas não dispensa a lavagem das mãos antes e após contatos que envolvam sangue ou outros fluidos corpóreos do cliente.

Art. 149. Todo instrumental empregado na execução de procedimentos inerentes à prática de colocação de `piercing` e adornos congêneres deverá ser submetido a processo de descontaminação, limpeza e esterilização.

Parágrafo Único - Antes de serem introduzidos e fixados no corpo humano, os adornos deverão ser submetidos a processos de esterilização.

Art. 150. Os responsáveis pelos estabelecimentos de que trata este capítulo deverão consultar e cumprir as determinações estabelecidas em legislações sanitárias pertinentes, quanto a procedimentos de limpeza, desinfecção, esterilização e descarte de material.

Art. 151. Nos gabinetes de `piercing` e congêneres, os produtos, artigos e materiais descartáveis destinados à execução dos procedimentos, deverão ser acondicionados em armários exclusivos para tal finalidade, limpos, sem umidade e mantidos fechados.

Parágrafo Único - Os produtos empregados na higienização do ambiente deverão ser acondicionaods em locais próprios.

Art. 152. É proibida a prática de colocação de `piercing` e adornos congêneres em menores de idade, assim considerados nos termos da legislação civil em vigor.

Parágrafo Único - Excetua-se do disposto no `caput` deste artigo a colocação de brincos nos lóbulos das orelhas.

Art. 153. É vedada a execução ao ar livre de procedimentos inerentes à prática de colocação de `piercing` e congêneres.

CAPÍTULO III
DOS FORNECEDORES E ESTABELECIMENTOS QUE UTILIZEM CÂMARAS DE BRONZEAMENTO

Art. 154. Os fornecedores de Câmaras de Bronzeamento e os estabelecimentos que executam procedimentos utilizando estes aparelhos deverão atender às prescrições da Norma Técnica Brasileira NBR IEC 60335-2-27 e disposições estabelecidas na Resolução RDC nº 308, de 11 de novembro de 2002, bem como de outras normas que venham a alterar ou substituir as legislações citadas.

TITULO IX
DAS AGÊNCIAS FUNERÁRIAS, VELÓRIOS, NECROTÉRIOS, SALAS DE NECRÓPSIA, SALAS DE ANATOMIA PATOLÓGICA, CEMITÉRIOS E CREMATÓRIOS.

Art. 155. As agências funerárias, velórios e necrotérios, salas de necropsia, salas de anatomia patológica, cemitérios e crematórios ficam sujeitos à disposição deste regulamento, no que couber, a critério da autoridade sanitária competente, e especificamente às disposições deste título.

Art. 156. São vedados a permanência, o embalsamamento e tamponamento de cadáveres na parte administrativa das agências funerárias.

Art. 157. Os locais destinados a velórios devem ser ventilados, iluminados e dispor de:

I - sala de vigília, com área não inferior a 20,00m² (vinte metros quadrados);

II - sala de descanso e espera proporcional ao número de salas de vigília;

III - bebedouro de jato inclinado e guarda protetora, sendo a extremidade do local de suprimento de água localizado acima do nível de transbordamento;

a) o bebedouro a que se refere este inciso deverá estar fora da sala destinada ao velório.

Art. 158. Os necrotérios e locais destinados a velórios, deverão ficar afastados 3,00m (três metros), no mínimo, das

divisas do terreno vizinho.

Art. 159. Os necrotérios, salas de necropsia e salas de anatomia patológica deverão ter pelo menos:

I - sala de necropsia, com área não inferior a 16,00m² (dezesseis metros quadrados);

II - mesa de formato que facilite o escoamento de líquidos, revestida de material liso, resistente, impermeável e lavável;

III - lavabo e/ou pia com água corrente e dispositivo que permita a lavagem das mesas e do piso;

IV - câmara frigorífica adequada para cadáveres, com área mínima de 8,00m² (oito metros quadrados);

V - sala de recepção e espera;

VI - tanque para tratamento.

Art. 160. Os cemitérios só poderão ser construídos mediante autorização do Poder Público Municipal:

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

II - em regiões planas, em que não houver risco de inundação;

III - isolados dos logradouros públicos e terrenos vizinhos, por uma faixa de 15m (quinze metros) quando houver redes de água, e por uma faixa de 30m (trinta metros), quando na região não houver redes de água;

§ 1º Nos casos dos incisos I e II a autoridade sanitária deverá fazer estudos técnicos do lençol freático, que não poderá ser nunca inferior ao nível de 2,00m (dois metros);

§ 2º As faixas mencionadas no inciso III deverão ficar circunscritas pelos tapumes dos cemitérios

Art. 161. Os cemitérios deverão dispor de:

I - local para administração e recepção;

II - depósito de materiais e ferramentas;

III - vestiário e instalação sanitária para os empregados;

IV - instalações sanitária para o público, sendo separadas para cada sexo.

Art. 162. Nos cemitérios, pelo menos 20% (vinte por cento) das áreas serão destinadas à arborização ou ajardinamento.

§ 1º Os jardins sobre jazigos não serão computados para os efeitos deste artigo;

§ 2º Nos cemitérios - parques, poderá ser dispensada a destinação de área mencionada neste artigo;

Art. 163. Os vasos ornamentais colocados nos cemitérios e sobre os jazigos não deverão conservar água, a fim de evitar a proliferação de mosquitos;

Art. 164. Os projetos referentes à construção de crematórios deverão ser submetidos à prévia aprovação da autoridade sanitária.

Parágrafo Único - Os projetos a que se refere o `caput` deste artigo, para aprovação no Departamento de Vigilância Sanitária, deverão apresentar Certidão de Nada Consta expedida pela Secretaria Municipal de Meio Ambiente.

Art. 165. Os crematórios deverão ser providos de câmaras frigoríficas e sala de necropsia, devendo esta atender aos requisitos mínimos estabelecidos neste título.

Art. 166. Pertencentes aos crematórios deverão existir áreas verdes ao seu redor, com área mínima de 20.000 m² (vinte mil metros quadrados).

TÍTULO X
DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA NOS ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM OS ALIMENTOS E BEBIDAS

CAPÍTULO I
NORMAS GERAIS PARA ESTABELECIMENTOS E PESSOAL

Art. 167. Todo estabelecimento ou local destinado à produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos, deverão possuir, nos termos deste capítulo:

I - Alvará Sanitário;

II - Alvará de Funcionamento;

III - Manual de Boas Práticas;

IV - Registro do Controle de Pragas;

V - Registro de Limpeza de Caixa D`água.

Art. 168. A concessão ou a renovação do Alvará Sanitário é condicionada ao cumprimento de requisitos técnicos e à inspeção da autoridade sanitária competente e será expedido com validade para o ano de seu exercício, renovável por períodos iguais sucessivos.

I - Para concessão ou renovação do Alvará Sanitário, serão inspecionados os ambientes internos e externos dos estabelecimentos, os produtos, as instalações, as máquinas, os equipamentos, as normas e as rotinas técnicas adotadas;

II - A renovação de que trata este artigo deverá ser requerida nos primeiros cento e vinte dias de cada exercício;

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

Art. 169. A concessão do Alvará Sanitário estará condicionada à concessão do Alvará de Funcionamento pelo Departamento de Rendas Mobiliárias.

Art. 170. O Manual de Boas Práticas, conforme Art. 43, Parágrafo 1º e 2º da Lei Complementar nº 069, de 05 de abril de 2002, deverá atender às especificações a seguir:

I - Identificação da empresa: nome, razão social, CGC, endereço, inscrição estadual, responsável técnico, produtos elaborados, destino da produção, fórmula dos produtos;

II - Fluxograma do processo;

III - Croqui do estabelecimento;

IV - Detalhamento das condutas em relação ao:

a) Controle da saúde dos funcionários, onde deverá constar o número de funcionários, exames médicos admissionais, demissionais, periódicos;
b) Controle da água para o consumo, com abastecimento, limpeza da caixa d`água;
c) Controle da matéria prima, cadastramento dos fornecedores e visita de inspeção aos fornecedores;
d) Controle de Pragas, que especifique pragas mais freqüentes, empresa contratada para o controle, produtos utilizados, planilhas;
e) Descrição das instalações físicas, com o detalhamento de todas as condições que estão em desacordo com as normas, sugestão e determinação de prazo para a adequação das falhas estruturais observadas (piso, parede, teto, portas, janelas, etc.).

V - Detalhamento dos Procedimentos em relação a:

a) Recepção de mercadorias: procedimentos para produtos perecíveis e não perecíveis;
b) Armazenamento de Produtos: armazenamento sob refrigeração, congelamento e estoque seco;
c) Higiene do Ambiente: com periodicidade e com os produtos adequados.

Art. 171. O Registro de Controle de Pragas será feito conforme especificações a seguir:

I - Por empresas credenciadas para Controle de Pragas, que possua Alvará Sanitário e dê recibo do procedimento, que deverá ser arquivado;

II - Na planilha do Registro de Controle de Pragas deverá constar a data, mês de aplicação, a área desinsetizada, os produtos utilizados e a assinatura do Responsável Técnico;

III - O controle a que se refere este artigo deverá ser realizado a cada 6 (seis) meses, ressalvadas as alterações a critério da autoridade sanitária competente, de acordo com as necessidades do estabelecimento.

Art. 172. O Registro de Limpeza de Caixa D`água deverá ser realizado semestralmente e registrado através de planilha e nota fiscal.

Parágrafo Único - Todos os reservatórios de água potável deverão sofrer limpeza e desinfecção.

Art. 173. Os manipuladores de alimentos e demais funcionários de estabelecimentos que extraiam, produzam, fabriquem, transformem, preparem, manipulem, purifiquem, fracionem, embalem, reembalem, armazenem, expeçam, transportem, comprem e/ou vendam gêneros alimentícios, deverão portar e exibir sempre que solicitado pela autoridade competente para fiscalização:

§ 1º Carteira de saúde nova ou revalidada.

I - O estabelecimento deverá enviar seus funcionários até a Vigilância Sanitária com o atestado médico expedido há 30 dias ou menos e uma foto 3x4, para a confecção da carteira;

II - A carteira de saúde deverá ser revalidada anualmente, com apresentação de novo atestado médico nas condições estabelecidas no inciso anterior;

III - O atestado médico deverá mencionar expressamente "não apresenta doenças infecto-contagiosas";

IV - A critério da autoridade sanitária poderão ser adotados prazos diversos do discriminado nos incisos anteriores, conforme as necessidades específicas de cada caso, a fim de se preservar as condições de salubridade concernentes a todos os estabelecimentos de interesse sanitário;

§ 2º Certificado do Curso de Manipulação em Alimentos, conforme o Art. 65, Parágrafo Único da Lei Complementar 069 de 05 de abril de 2002.

Art. 174. A Secretaria Municipal de Saúde, através do Departamento de Vigilância Sanitária poderá credenciar ou firmar convênio com Órgão ou Entidade Pública ou privada que opere na formação de mão de obra qualificada a habilitar Responsável Técnico e/ou Manipulador de Alimentos.

Art. 175. A Secretaria Municipal de Saúde, através do Departamento de Vigilância Sanitária, poderá disponibilizar a seu critério para o órgão ou entidade pública ou privada que trata o inciso anterior, dados que possibilitem o levantamento da quantidade de estabelecimentos tratados neste artigo, sediados no Município de Sete Lagoas.

Art. 176. O Órgão ou Entidade responsável em ministrar o curso de qualificação técnica referida no inciso I, caso queira se credenciar ou firmar convênio com a Secretaria de Saúde, deverá apresentar documento fundamentado, contendo proposta mínima.

§ 1º Na análise do documento fundamentado o Departamento de Vigilância Sanitária, avaliará a proposta mínima do curso específico de habilitação apresentada.

§ 2º A proposta mínima referida no "caput" deste artigo deverá conter:

I - Conteúdo Programático, que deverá atender as disposições legais contidas nas legislações sanitárias em vigor, assim como:

a) Noções de Microbiologia;
b) Boas Práticas de Fabricação;
c) Método de Conservação dos Alimentos;
d) Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle.

II - Metodologia Teórica e Prática;

III - Carga Horária;

IV - Avaliação de Aprendizagem;

V - Certificado de Habilitação;

VI - Curriculum Vitae do responsável a ministrar o curso.

Art. 177. O Certificado de Habilitação Técnica deverá possuir o timbre da Prefeitura Municipal de Sete Lagoas e do Órgão ou Entidade que ministrou o curso, devidamente assinado e rubricado pelos seus responsáveis, além dos dados pessoais do interessado, o título do curso e a carga horária.

Art. 178. O Certificado de Habilitação Técnica deverá ser apresentado à autoridade sanitária sempre que solicitado e deve permanecer exposto no estabelecimento em local visível, preferencialmente no salão principal de atendimento ao público.

Art. 179. A habilitação do responsável técnico em Curso de Manipulador de Alimentos será atestada através de certificado da instituição que ministrou o curso.

Art. 180. O curso Prevenção de Contaminação de Alimentos será ministrado pela Vigilância Sanitária Municipal e/ou por entidade privada credenciada, que tem como público alvo os ambulantes, os fabricantes de produtos caseiros e/ou congêneres.

SEÇÃO I
QUANTO ÀS INSTALAÇÕES

Art. 181. Todo estabelecimento a que se refere este título, bem como os demais de interesse da Saúde Pública Municipal, deverão quanto às instalações, equipamentos, manipuladores e produtos, atender às seguintes especificações:

I - Possuir pisos, paredes e tetos lisos, impermeáveis, laváveis, em bom estado de conservação e limpeza, livres de defeitos, rachaduras, trincas, buracos, e barrado, se houver, de no mínimo 2m de altura;

II - Não ter comunicação direta com habitação (moradia, dormitório e similar);

III - Proteção contra insetos e roedores, com janelas e aberturas teladas;

IV - Ventilação adequada capaz de garantir conforto térmico (acúmulo de gases e vapores), e ambiente livre de fungos e bolores;

V - Iluminação adequada artificial ou natural;

a) As fontes luminosas devem ser protegidas com calhas e mantidas limpas.

VI - Possuir água potável em quantidade e volume suficiente para as atividades desenvolvidas e para o consumo;

VII - Possuir lavatório dentro da área de manipulação em posição estratégica com relação ao fluxo de produção e serviço, abastecido com pia, sabão líquido e papel toalha;

VIII - Proceder à eliminação adequada de águas servidas e esgotos;

IX - Possuir caixas de decantação de gorduras, detritos, para eliminação adequada dos mesmos;

X - Possuir lixeiras de material lavável, com tampa e sacos coletores plásticos, localizados em lugares adequados e com remoção diária;

XI - As superfícies utilizadas para manipulação de alimentos deverão ser lisas e resistentes, feitas de material inócuo de fácil limpeza e sem liberação de resíduos;

XII - Possuir pias e ralos sifonados, com tampa rotatória, ligados à rede pública;

XIII - Ausência de focos de insalubridade, nas imediações, local e dependências anexas (sujeiras, objetos em desuso, animais domésticos, insetos, roedores);

XIV - Possuir instalações sanitárias adequadas, independentes para funcionários e para o público:

a) Pisos de material liso, resistente e impermeável, com paredes azulejadas ou impermeabilizadas até a altura mínima de 2 (dois) metros, de cores claras.
b) Independentes por sexo, em estabelecimentos classificados como médio e grande porte, bem localizados, limpos e adequadamente ventilados, sem comunicação direta com a área de manipulação, em quantidade compatível com o que determina a Lei Federal nº 6.437/77, ou outra que venha a alterá-la ou substituí-la, contendo tampas nos vasos, papel higiênico, lavatórios, toalha descartável, sabão líquido, lixeira com tampa e pedal.

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

Art. 182. É proibida a permanência, bem como a entrada de animais nos estabelecimentos.

Art. 183. É vedado utilizar as instalações sanitárias para depósito e abrigo de objetos estranhos como botijão de gás, caixas, entulhos, material de limpeza, etc.

Art. 184. É proibido elaborar, extrair, fabricar, manipular, armazenar, fracionar, vender ou servir alimentos em instalações inadequadas à finalidade e que possam determinar a perda ou impropriedade dos produtos para o consumo, assim como, prejuízos à saúde.

SEÇÃO II
QUANTO AOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Art. 185. Todos os estabelecimentos sujeitos à fiscalização sanitária, no que concerne aos equipamentos, deverão obedecer às seguintes especificações, conforme a natureza de suas atividades:

I - Equipamentos em modelo e número adequado, superfície de contato lisa, lavável, impermeável, de material não contaminante, com desenho que permita fácil limpeza, sem sinais de ferrugem e incrustações, em bom estado de conservação, limpeza e funcionamento;

II - As toalhas, copos, xícaras e utensílios similares, quando não forem descartáveis deverão sofrer processo de esterilização, vedada a utilização quando quebrados, rachados, lascados, gretados ou defeituosos;

III - Vasilhame de material inócuo, inatacável, sem ranhuras ou fragmentações para o preparo, uso, transporte de alimentos;

IV - Câmaras, balcões frigoríficos ou geladeiras de capacidade proporcional à demanda para conservação dos gêneros alimentícios de fácil deterioração, dispostos de forma a permitir a livre circulação do ar frio e em perfeito estado de conservação, funcionamento e limpeza, com temperaturas adequadas:

a) Congeladores: - 20 graus Celsius
b) Refrigeradores: 0 a 7 graus Celsius
c) Estufas: acima de 65 graus Celsius

V - Armários com portas que atendam à demanda, apropriados para a guarda de vasilhames e demais utensílios, construídos ou revestidos internamente de material impermeabilizante, sempre mantidas fechadas;

VI - Possuir instalações adequados para realizar a limpeza e desinfecção dos equipamentos tais como pias e tanques, observando o uso correto dos produtos de higienização;

VII - Balanças sempre limpas e aferidas pelo Instituto Nacional de Pesos e Medidas - INMETRO, pelo menos uma vez por ano;

VIII - Cortador de frios limpos, sem os resíduos de cortes anteriores;

IX - Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se prepara e/ou se consome alimentos deverão ser lavados, higienizados e armazenados adequadamente, ou serão usados recipientes descartáveis, que devem ser inutilizados após seu uso;

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

§ 1º É obrigatório o uso de filtro para purificação da água.

§ 2º Os produtos utilizados na limpeza dos equipamentos e utensílios deverão possuir registro nos órgãos competentes.

SEÇÃO III
QUANTO AOS MANIPULADORES

Art. 186. Os manipuladores de alimentos e bebidas dos estabelecimentos tratados neste título obedecerão as seguintes especificações, conforme a natureza de suas atividades:

I - Apresentar bom asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem adornos nos dedos e pulsos, calçados fechados, uniformes completos (avental, gorro), em cores claras, em bom estado de conservação e rigorosamente limpos;

II - Apresentar Carteira de Saúde atualizada.

Art. 187. É vedado aos manipuladores tratados nesta seção o manuseio de dinheiro, cigarro ou outros atos físicos que possam contaminar os alimentos.

Art. 188. Os funcionários portadores de doenças transmissíveis, bem como aqueles afetados por dermatoses exudativas ou esfoliativas, não poderão manipular, transformar, acondicionar ou distribuir alimentos, nem exercer outras atividades que coloquem em risco à saúde dos consumidores.

Art. 189. Qualquer pessoa que intervenha diretamente nas atividades do estabelecimento deve ser afastada das atividades, ao apresentar manifestações febris ou cutâneas, principalmente supurações na pele, corrimento nasal, supuração ocular e infecção respiratória.

SEÇÃO IV
QUANTO AO DEPÓSITO

Art. 190. Todos os estabelecimentos sujeitos à fiscalização sanitária, no que concerne ao depósito de alimentos e bebidas, obedecerão as seguintes especificações, conforme a natureza de suas atividades:

I - Piso, paredes, tetos dos locais destinados a depósito, devem ser de material lavável, de fácil limpeza, tonalidade de cor clara, e em bom estado de conservação;

II - Todos os gêneros não perecíveis devem estar armazenados sobre estrados afastados do chão e das paredes cerca de 20cm;

III - As embalagens devem ser armazenadas em condições higiênico-sanitária satisfatórias, em áreas destinadas para este fim;

IV - O material de embalagem deve ser seguro e conferir uma proteção apropriada contra a contaminação;

V - Deve-se assegurar, através de controle, a adequada rotatividade das matérias primas e ingredientes;

VI - Os alimentos serão obrigatoriamente armazenados afastados de saneantes, desinfetantes, combustíveis líquidos, produtos de perfumaria, limpeza e congêneres.

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

SEÇÃO V
QUANTO AO PRODUTO

Art. 191. Todos os estabelecimentos sujeitos à fiscalização sanitária, no que concerne ao produto, obedecerão as seguintes especificações, conforme a natureza de suas atividades:

I - Alimentos e matérias primas com caracteres organolépticas normais (cor, sabor, odor, textura) provenientes de estabelecimentos autorizados, embalagens, rótulos e dizeres aprovados, registro no órgão competente, data de fabricação e data de validade, conforme legislação pertinente;

II - Inexistência de processo irregular e de substância que fraudem o produto;

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

Art. 192. Os gêneros alimentícios não devem apresentar composição, peso ou volume diferente do indicado na embalagem.

Art. 193. Os produtos prontos para o consumo, não devem ser tocados com as mãos, devendo-se usar utensílios adequados, que isolem do contato direto.

Art. 194. Os alimentos perecíveis e qualquer outro tipo de gênero alimentício devem ser transportados, armazenados, depositados, expostos e comercializados protegidos por invólucros próprios e adequados, sob condições de temperatura, umidade, ventilação e luminosidade que os protejam de contaminação e de deteriorações.

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

Art. 195. Para exposição de alimentos perecíveis à temperatura ambiente deve ser respeitado o tempo máximo de 02 (duas) horas, incluindo o tempo de preparação.

Art. 196. Os gêneros alimentícios não devem estar danificados por umidade, temperatura inadequada, em processo de fermentação, rançoso, mofado ou misturado com substâncias que modifiquem sua qualidade, ser coloridos, revestidos, aromatizados, ou adicionados de substâncias estranhas, a fim de ocultar qualquer alteração ou de aparentar melhor qualidade.

Art. 197. O óleo onde são fritos os alimentos deve ser trocado com freqüência, conforme a produção, antes da alteração para o estado escuro e espumoso.

Art. 198. No acondicionamento de alimentos não é permitido contato direto com jornais, papéis tingidos, papéis ou filmes plásticos usados com a face impressa, papéis ou filmes impressos e sacos destinados ao acondicionamento de lixo.

Art. 199. A sacaria utilizada no acondicionamento de alimentos deve ser de primeiro uso, sendo proibido o emprego de embalagens que já tenham sido usadas para produtos não comestíveis ou aditivos.

Art. 200. São adotados e serão observados pela Secretaria Municipal de Saúde os padrões de identidade e qualidade estabelecidos para cada tipo ou espécie de alimento e bebida pelo Órgão competente da União, abrangendo:

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

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

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

IV - requisitos aplicáveis a peso e medida;

V - requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto;

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

Art. 201. A perda e a impropriedade dos produtos para o consumo, dispostas no artigo 37, da Lei Complementar nº 069 de 05 de Abril de 2002, ficam determinadas pelas seguintes características:

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

II - Transportem ou contenham substancias venenosas ou tóxicas, adicionais ou intencionais, para as quais não tenha sido estabelecido limite de tolerância ou que as contenham acima do limite estabelecido;

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

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

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

VI - Estejam alterados por ação de causas naturais, tais como umidade, ar, luz, microrganismos e parasitas; tenham

sofrido avarias, deteriorização ou prejuízo em sua composição intrínseca, pureza ou caracteres organolépticos;

VII - Por modificações evidentes em suas propriedades organolépticas normais ou presença de elementos estranhos ou impurezas, que demonstrem pouco asseio em qualquer das circunstâncias que ponha em risco a saúde pública;

VIII - Tenham sua embalagem constituída no todo ou em parte com substância prejudicial à saúde;

IX - Os gêneros alimentícios destinados ao consumo imediato, tendo ou não sofrido processos de cocção, estejam expostos à venda sem a devida proteção.

Art. 202. Consideram-se alimentos deteriorados aqueles que sofreram avaria ou prejuízo em sua pureza, composição ou caracteres organolépticos, por ação da temperatura, microrganismos, parasitas, sujidades, transporte inadequado, prolongado armazenamento, deficiente conservação, mau acondicionamento, defeito de fabricação ou conseqüências de outros agentes.

Art. 203. Consideram-se corrompidos, adulterados ou falsificados os gêneros alimentícios:

I - Cujos componentes tenham sido, no todo ou em parte, substituídos por outros de qualidade inferior.

II - Tenham sido coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados de substâncias estranhas, com o fito de ocultar qualquer fraude ou alteração ou lhes atribuir melhor qualidade do que aquela que realmente apresenta.

Art. 204. Não poderão ser comercializados os alimentos que:

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

II - Não possuírem registro no órgão federal ou estadual, quando a ele sujeitos;

III - Não estiveram rotulados quando obrigados pela exigência ou quando desobrigados, não puder ser comprovada a sua procedência.

Art. 205. É vedado:

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

II - Utilizar produtos vencidos para elaboração de outros produtos alimentícios;

III - Venda de leite sem pasteurização e/ou fora dos padrões de conservação e acondicionamento;

IV - Manter acima de 16ºC (dezesseis graus Celsius) a margarina e acima de 10ºC (dez graus Celsius) a manteiga;

V - Manter acima de 10ºC (dez graus Celsius) os queijos classificados segundo a legislação federal, como moles e semi-duros;

VI - Utilizar recheios para doces e salgados que não foram preparados no próprio dia;

VII - Utilização de gordura ou óleos de fritura em geral que apresentarem sinais de saturação, modificações na sua coloração ou presença de resíduos queimados;

VIII - A comercialização de manteiga ou margarina fracionada sem a identificação de origem;

IX - Ter em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, fraudar ou falsificar alimentos.

X - Fumar, quando estiver manipulando, servindo ou em contato com alimentos;

XI - Ter produtos, utensílios ou maquinários alheios às atividades;

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

XIII - Manter plantas na área de manipulação de alimentos, excetuando-se nos salões de venda ou consumação, quando forem utilizadas como elementos de decoração e/ou de ornamentação e, desde que distantes dos alimentos expostos à venda;

XIV - Comercializar gêneros alimentícios durante o período de reformas ou reparos necessários à conservação do prédio ou instalações;

XV - Sobrepor bandejas, pratos e outros recipientes desprovidos de cobertura e contendo alimentos.

CAPÍTULO II
DAS FEIRAS LIVRES

Art. 206. Os estabelecimentos destinados ao comércio de gêneros alimentícios em feiras livres, feiras de comidas típicas, feiras de arte e artesanato e similares, deverão obedecer às exigências constantes desta seção, além das demais disposições deste regulamento que lhes forem aplicáveis.

Art. 207. As feiras livres serão organizadas em setores, de acordo com as categorias afins.

Art. 208. É permitida a venda de produtos hortifrutigranjeiros e outros alimentos observadas as seguintes exigências:

I - Os alimentos obrigados à conservação refrigerada ou aquecida, devem ser mantidos nas temperaturas descritas no inciso IV, do artigo 185 deste Decreto;

II - Os veículos, barracas e balcões para comercialização de carnes ou pescados devem dispor de depósito suficiente para abastecimento de água corrente;

III - O transporte de carnes, peixes, frangos e congêneres destinados à comercialização em feiras livres, deverá ser realizado sob refrigeração em veículos apropriados e autorizados pela Vigilância Sanitária;

IV - Deverá haver equipamentos de conservação de alimentos (congeladores, refrigeradores, estufas e outros) em número suficiente para o volume de produção e adequados ao tipo de alimentos a serem armazenados, apresentar bom estado de conservação e limpeza e com temperaturas adequadas, de acordo com o inciso IV, do Artigo 185 deste Decreto;

V - Os derivados do leite (queijo, manteiga e similares) devem ser protegidos de quaisquer agentes contaminadores e estar devidamente embalados em vasilhas apropriadas para exposição e comercialização dos produtos, com rótulos onde conste procedência, data de fabricação, validade, e mantidas em temperatura adequada de refrigeração, observadas as disposições do artigo 205 deste Decreto;

VI - Alimentos e matérias primas para o preparo, inclusive os condimentos, deverão apresentar características organolépticas normais (cor, sabor, odor, textura);

VII - As frutas, verduras e legumes devem ser protegidos da ação dos raios solares, chuvas e outras intempéries, vedada a colocação diretamente sobre o solo;

VIII - As aves destinadas à venda, quando ainda vivas, deverão ser mantidas em gaiolas com água suficiente, afastadas de áreas onde se manipulem alimentos, com fundo móvel para limpeza;

IX - As máquinas de moer carnes e os cortadores de frios deverão ser mantidos, após seu uso, cobertos com capas protetoras e rigorosamente limpos;

X - Os pratos, copos, talheres devem ser obrigatoriamente descartáveis;

XI - Todos os alimentos comercializados ou manipulados devem ser protegidos de quaisquer contaminação e manuseados sem o contato direto das mãos;

XII - As áreas das barracas devem se apresentar limpas sem objeto em desuso;

XIII - As mesas, vitrines e equipamentos devem ter superfície de contato lisa, laváveis e impermeáveis, em bom estado de conservação e limpeza.

Art. 209. É expressamente proibido:

I - O uso de maionese, catchup e condimentos caseiros em embalagens plásticas ou vidros, ressalvado o uso de sachês industrializados;

II - Jogar ou depositar lixos nas vias públicas ou nas imediações das barracas;

a) Os lixos devem ser colocados em utensílios com tampas e sacos coletores plásticos.

III - A exposição ao ar livre de pães, salgados, biscoitos, tortas, bombons e similares sem a devida proteção contra agentes contaminadores do ar e insetos;

IV - O reaproveitamento de alimentos;

V - O uso de jornais, papéis e plásticos reciclados para embalar alimentos;

VI - O reaproveitamento de óleo para frituras, quando suas características organolépticas já estiverem alteradas;

VII - O uso de machadinha e toco de madeira, sendo permitido a utilização de serras elétricas ou manuais adequadas;

VIII - A permanência de cães, gatos e outros animais domésticos, nas áreas próximas às barracas das feiras livres, que comercializem alimentos.

Art. 210. A exposição para venda de carnes bovinas, suínas, aves e peixes, bem como seus derivados, deverá ser feita com proteção contra agentes contaminadores, vedada a exposição ao ar livre.

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

§ 2º A capacidade de armazenamento do sistema de refrigeração e conservação de carnes deverá ser obrigatoriamente compatível com a quantidade destinada à comercialização e apresentar bom estado de funcionamento, conservação e limpeza, respeitadas as temperaturas disciplinadas no inciso IV do Art. 185 deste Decreto.

Art. 211. Os produtos alimentícios encontrados em feiras livres, cuja comercialização, exposição e depósito contrariem a legislação vigente, serão apreendidos e inutilizados pelo órgão fiscalizador, ficando o infrator sujeito às penalidades pertinentes constantes na Lei Complementar nº 069 de 05 de Abril de 2002.

Art. 212. Os funcionários, encarregados da manipulação, preparo ou atividade correlata de gêneros alimentícios, deverão apresentar-se em conformidade com as normas específicas para manipuladores constantes deste Decreto.

Art. 213. Os produtos caseiros comercializados na feira deverão ser cadastrados na Vigilância Sanitária Municipal conforme Norma Técnica Especial para Produtos Caseiros, constante deste Decreto.

Art. 214. É obrigatório a todas as barracas o uso de placas de identificação do responsável, obedecidos os seguintes padrões:

I - Tamanho: 30 (trinta) centímetros de largura por 15 (quinze) centímetros de altura.

II - Conter o número de inscrição e o nome do responsável.

III - Ser afixado em local visível ao consumidor.

CAPÍTULO III
DOS PRODUTOS CASEIROS

Art. 215. Os produtos alimentícios caseiros produzidos e comercializados no âmbito do Município de Sete Lagoas são sujeitos a prévio cadastramento no Departamento de Vigilância Sanitária Municipal.

Art. 216. A concessão do número de cadastro, assim como a continuidade de sua validade, ficam condicionadas ao total

cumprimento das normas sanitárias, inclusive as Boas Práticas de Fabricação, que são procedimentos constantes do Código de Regulamentação Universal, necessários para garantir a qualidade do alimento.

Art. 217. É obrigatório o certificado de participação em "Curso de Prevenção de Contaminação de Alimentos", em consonância com o artigo 180 deste Decreto.

Art. 218. Os produtos alimentícios caseiros serão classificados em 03 (três) categorias:

CATEGORIA I

a) Produção Familiar caseira
b) Utilização exclusiva de equipamentos domésticos.
c) Espaço que atenda à demanda não superior a 40 m² (quarenta metros quadrados).
d) Inexistência de estabelecimento comercial com venda direta.

CATEGORIA II

a) Produção em local exclusivo, na residência do fabricante.
b) Servir-se de no máximo, 04 funcionários (auxiliares).
c) Uso de equipamentos domésticos e/ou semi-industriais.
d) Espaço adequado à demanda.
e) Instalações sanitárias exclusivas para os funcionários.
f) Inexistência de estabelecimento comercial com venda direta ao consumidor

CATEGORIA III

a) Produção em local exclusivo para a atividade.
b) É autorizada a existência de estabelecimento comercial com venda direta ao consumidor, desde que a comercialização seja exclusiva de alimentos cadastrados e produzidos no local.
c) Uso de equipamentos semi industriais e/ou industriais.
d) Espaço que atenda à demanda.
e) Instalações sanitárias exclusivas para os funcionários.

§ 1º A transferência de uma categoria para outra se fará mediante requerimento do fabricante ou por determinação da Autoridade Sanitária do Município, quando julgar necessário.

§ 2º Fica proibido o uso de aditivos químicos na fabricação dos alimentos nas categorias I e II.

§ 3º O uso de aditivo na Categoria III, ficará a critério da autoridade sanitária.

§ 4º Não é permitida a estocagem de produtos acabados (pronta entrega), com exceção dos alimentos congelados, em razão das características de armazenamento.

Art. 219. Para obtenção do número de cadastro, no Departamento de Vigilância Sanitária, o interessado deverá apresentar os seguintes documentos:

I - Requerimento fornecido pelo Departamento de Vigilância Sanitária devidamente preenchido em 2 (duas) vias, incluindo autorização para vistorias sanitárias em residências, quando for o caso;

II - Modelo do Rótulo em 02 (duas) vias, obedecidas às disposições específicas relativas à matéria de rotulagem, contendo:

a) nome do produto;
b) marca;
c) nome do fabricante;
d) endereço;
e) CNPJ e/ou CNPF;
f) Ingredientes do alimento em ordem decrescente de seus quantitativos;
g) Em sendo o caso, a expressão: "Contém Aditivo Químico", citar a classe e seu nome escrito por extenso;
h) Prazo de validade;
i) Conteúdo líquido;
j) A expressão "Indústria Brasileira";
k) A expressão: "Comercialização autorizada no Município de Sete Lagoas";
l) Número do Lote;
m) Tabela Nutricional.

III - Fotocópia dos seguintes documentos:

a) CNPJ e/ou CNPF do fabricante
b) Alvará de Licença para Funcionamento (Categoria III)
c) Carteira de Identidade do representante legal e fabricante
d) Comprovação de participação no "Curso Prevenção de Contaminação de Alimentos" ministrado pela Vigilância Sanitária e/ou órgão credenciado.

IV - Apresentação da Carteira de Saúde atualizada.

Art. 220. O cadastro do produto alimentício caseiro será liberado depois de atendidas todas as exigências legais pelo interessado.

Art. 221. O número de cadastro será composto pela sigla SL/VISA, seguida de um número com 6 (seis) dígitos, agrupados do seguinte modo: SL/VISA: __/___/_.

I - Os dois primeiros números referir-se-ão ao número atribuído ao produto alimentício;

II - Os três números subseqüentes referir-se-ão ao número atribuído ao fabricante/estabelecimento;

III - O último número, em algarismo romano, referir-se-á à categoria do fabricante (I, II ou III).

Parágrafo Único - O número referido no "caput" deste artigo será fornecido pelo Departamento de Vigilância Sanitária, através de tabela única que será distribuída naquele Departamento, após o preenchimento dos demais requisitos necessários para o cadastro.

Art. 222. Os alimentos deverão ser obrigatoriamente comercializados em embalagens inócuas, devidamente rotuladas.

Art. 223. Não se enquadram nesta Norma Técnica Especial:

I - aditivos

II - adoçantes

III - águas minerais

IV - alimentos especiais:

a) para dietas com restrição de nutrientes
b) alimentos para ingestão controlada de nutrientes
c) alimentos para grupos populacionais específicos.

Art. 224. O fabricante responsável pelo alimento comunicará previamente ao órgão competente do Município de Sete Lagoas, qualquer modificação que implique em alteração na identidade, tipo ou marca do alimento registrado, podendo ser mantido o número de cadastro anteriormente concedido.

CAPÍTULO IV
DO COMÉRCIO AMBULANTE

Art. 225. São enquadrados na categoria de comércio ambulante os carrinhos, veículos, barracas, tabuleiros ou similares, dedicados ao comércio de gêneros alimentícios e, para efeitos deste Decreto, ficam sujeitos à fiscalização sanitária:

I - Os alimentos devem ser providos de coberturas para a sua proteção;

II - Os locais de preparo e manipulação dos produtos comercializados deverão seguir as Normas Técnicas Especiais de Produtos Caseiros, conforme disposto no Capítulo anterior;

III - Todos os produtos comercializados devem ser protegidos de quaisquer contaminação, assim como as embalagens, os invólucros e os guardanapos;

IV - Os pratos, copos e talheres devem ser obrigatoriamente descartáveis;

V - No comércio de caldo de cana, a moagem deve ser realizada no ato e na presença do consumidor.

VI - O depósito de lixos deve ser feito em lixeiras com tampa e sacos plásticos coletores, vedado o descarte nas vias públicas e/ou nas imediações.

§ 1º É proibido o reaproveitamento de óleo para frituras quando suas características organolépticas estiverem alteradas; o mesmo deverá ser imediatamente substituído.

§ 2º São proibidos o uso de maionese, catchup e condimentos caseiros, que não estejam em sachês industrializados.

Art. 226. Os ambulantes deverão apresentar bom asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas e portarem avental e gorro de cores claras e em bom estado de conservação, além de rigorosamente limpos;

Art. 227. É obrigatória a apresentação do certificado de participação no "Curso Prevenção de Contaminação de Alimentos", previsto no artigo 180 deste Decreto.

CAPÍTULO V
TRAILLERS DE LANCHES E SIMILARES

Art. 228. Todos os traillers comercializadores de lanches e similares, obedecerão as seguintes especificações:

I - Piso de material liso, resistente e impermeável;

II - Revestimentos interno e externo impermeabilizados, em bom estado de conservação e limpeza;

III - Pias de material de fácil limpeza e em bom estado de conservação;

IV - Ralos do tipo sifonados, com tampa rotatória, e ligados à rede pública de esgoto, vedado o escoamento da água utilizada para a limpeza diretamente para as vias públicas;

V - Utilização de água potável;

VI - Uso obrigatório de sistema de ventilação (exaustores ou similares) para aspiração das gorduras, em bom estado de funcionamento, conservação e limpeza;

VII - Os equipamentos de conservação de alimentos (congeladores, refrigeradores e estufas), devem ser suficientes para o volume da produção, adequados ao alimento a ser armazenado e apresentarem bom estado de funcionamento, conservação e limpeza;

VIII - Balcões, chapas e outros equipamentos devem apresentar as superfícies de contato com os alimentos lisos, sem reentrâncias e estarem em bom estado de conservação e limpeza;

IX - Utensílios limpos, acondicionados adequadamente, protegidos de poeira, insetos e roedores e feitos de material inócuo;

X - Embalagens, invólucros, guardanapos e copos (descartáveis) devem ser bem acondicionados e protegidos de poeiras, insetos e roedores;

XI - Os ingredientes para o preparo dos lanches devem ser acondicionados em vasilhames apropriados, e conservados em sistema de refrigeração;

XII - Os sucos devem ser feitos à vista do consumidor, preparados com frutas frescas e em perfeito estado de

conservação, com uso de água filtrada;

a) Caso faça uso de gelo, este deverá ser produzido por firmas credenciadas pela Vigilância Sanitária;

XIII - Todos os molhos, catchup, maionese e outros condimentos devem ser servidos sob a forma de sachês industrializados;

a) É vedado o uso de maionese caseira.

XIV - Os alimentos e matérias primas (hambúrguer, presunto, mussarela e similares), devem ser provenientes de estabelecimentos autorizados, possuir embalagens e rótulos com dizeres aprovados, com data de fabricação e validade.

a) Os alimentos e matérias primas que se apresentarem com data de validade vencida ou alterações em suas características organolépticas (cor, sabor, cheiro e textura), serão apreendidos e inutilizados;

XV - Todos os alimentos consumidos crus (verduras e legumes), deverão ser bem higienizados, acondicionados e conservados de maneira apropriada;

XVI - Os ingredientes usados na preparação e os lanches já prontos, não deverão ser manipulados em contato direto com as mãos, sendo necessário instrumentos adequados ao preparo e manuseio;

XVII - Devem ter lixeiras com tampa e sacos plásticos coletores, devidamente limpas;

XVIII - Dedetização e desratização realizada em todo estabelecimento por firmas credenciadas para tais procedimentos, realizadas semestralmente comprovadamente, através da nota de realização do procedimento;

XIX - Instalações e compartimentos internos e externos devem ser mantidos rigorosamente limpos.

Art. 229. Todos os funcionários e manipuladores devem fazer uso obrigatório de uniforme completo (avental, gorro, sapatos fechados) de cores claras, limpos e em bom estado de conservação e limpeza.

Art. 230. Os veículos motorizados ou não, destinados à preparação, beneficiamento de lanches, deverão ter espaço interno suficiente para a permanência do manipulador, estar providos de reservatório para adequado suprimento de água corrente.

Parágrafo Único - Os reservatórios de água a que se refere este artigo deverão ser mantidos devidamente tampados e limpos.

Art. 231. Nos veículos, o compartimento do condutor deverá ser isolado do compartimento de trabalho, vedada a utilização do veículo como dormitório.

CAPÍTULO VI
DOS GELADOS COMESTÍVEIS

Art. 232. Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Decreto, os gelados comestíveis preparados, pós para o preparo, e bases para gelados comestíveis, deverão atender às especificações constantes deste Capítulo.

Art. 233. Quanto ao equipamento, os estabelecimentos que procedam à fabricação e/ou venda dos alimentos constantes desta Seção, deverão atender às seguintes especificações:

I - Uso de pasteurizador para elaboração final da calda;

II - Uso de água filtrada para produtos elaborados com água;

III - Instalações para lavagem e desinfecção de equipamentos, separados fisicamente com área compatível ao volume de produto e tamanho dos utensílios;

IV - Formas para picolés devem ser guardadas de cabeça para baixo, de modo a impedir que acumulem pó ou permitam a entrada de insetos;

V - Comandos e botões de acionamento deverão ser constantemente higienizados, para evitar acúmulo de poeiras, sujidades e microorganismos;

VI - Áreas que não podem ter contato direto com água, devem ser limpos através de método físicos como escovação e aspiração;

VII - Os maquinários que exigem lubrificação, manutenções sistemáticas e não podem parar de funcionar, deverão realizar estes procedimentos de modo a evitar que os produtos ou peças não corram o risco de cair nas máquinas que estão processando os alimentos, causando-lhes danos físicos e toxicológicos.

Art. 234. Quanto ao produto, os estabelecimentos tratados nesta seção, deverão atender às seguintes especificações:

I - Em caso de produtos embalados (tortas e bolos), os mesmos devem ser identificados através de etiqueta constando data de fabricação, validade, peso ou volume, composição e origem do produto;

II - A produção deve ser realizada por pessoal capacitado e supervisionada por pessoal tecnicamente competente, ou seja, pessoal que tenha realizado o Curso de Manipulação de Alimentos, credenciado pela Vigilância Sanitária Municipal;

III - Todas as operações do processo devem ser realizadas com rapidez, para evitar contaminação, deterioração ou proliferação de microorganismos patogênicos e deteriorantes;

IV - Os gelados comestíveis devem ser mantidos a uma temperatura de - 18ª C (menos dezoito graus Celsius);

V - Na exposição de venda é tolerada a temperatura máxima de - 12ª C (menos doze graus Celsius);

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

VII - Na distribuição feita em carrinhos isotérmicos ou caixas de isopor, os equipamentos deverão ser mantidos em perfeitas condições de higiene, mediante freqüentes lavagens e desinfecção.

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

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

CAPÍTULO VII
FÁBRICAS DE BISCOITOS, FÁBRICAS DE DOCES, FECULARIAS, FÁBRICAS DE GELO, FÁBRICAS DE MASSAS, FÁBRICAS DE SALGADOS, FÁBRICAS DE CONSERVAS DE ORIGEM VEGETAL, TORREFAÇÕES DE CAFÉ, FÁBRICAS DE BEBIDAS, INDÚSTRIA DE BATATA, INDÚSTRIAS DE BALAS E CONGÊNERES

Art. 235. Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Regulamento, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I - Sala de embalagem de produtos nos mesmos moldes da sala de manipulação, a critério da autoridade sanitária, em consonância com o artigo 181 deste Decreto;

II - Vasilhames de material inócuo e inatacável, sem ranhura ou fragmentações para o preparo, uso e transporte de alimentos, devidamente limpos, devendo sofrer o processo de desinfecção, obedecendo em princípio às seguintes etapas:

a) Remoção dos detritos;
b) Lavagem com água morna e sabão ou detergente;
c) Escaldado com água fervente;
d) Secagem.

III - Fogão apropriado com sistema de exaustão, composto de coifa, dutos, chapéu e exaustor;

IV - Isolamento térmico nos fornos, máquinas, caldeiras, estufas, forjas ou quaisquer outros aparelhos onde se produza ou concentre calor;

V - Aparelhos ou equipamentos que produzam calor, instalados em locais ou compartimentos próprios e afastados, no mínimo, 50 cm (cinqüenta centímetros) do teto e das paredes;

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

VII - Aparelhos e equipamentos que produzam ruídos, choques mecânicos ou elétricos e vibrações, dotados de dispositivos destinados a evitar tais incômodos e riscos;

VIII - Dispositivos apropriados para impedir que se forme ou que se espalhe nas dependências de trabalho, suspensóides tais como poeiras, fungos, fumaças, gases ou vapores tóxicos, irritantes ou corrosivos;

Art. 236. Nas fábricas de massas e estabelecimentos congêneres, a secagem dos produtos deverá ser feita por meio de equipamentos ou câmara de secagem.

Parágrafo Único - A Câmara de secagem terá:

I - Paredes impermeabilizadas até a altura de 2 (dois) metros com azulejos na cor clara, ou material eficiente, bem como piso revestido de material cerâmico ou eficiente e teto liso, de cor clara;

II - Abertura para o exterior envidraçada e telada.

Art. 237. Nas indústrias de gelo alimentar destinado ao uso direto em bebidas ou alimentos que o exijam, a fabricação do produto deve enquadrar-se nas seguintes condições:

I - Gelo feito de água potável, filtrada, isenta de quaisquer contaminações;

II - Gelo preparado em moldes ou formas próprias para este fim, impermeáveis, devidamente higiênicas, conservadas ao abrigo de poeiras e outras contaminações, sobretudo insetos;

III - O gelo deve ser retirado das respectivas formas por processo higiênico, vedado o emprego de águas contaminadas ou suspeitas de contaminação, poluídas ou suspeitas de conter poluentes.

Art. 238. As fábricas e indústrias deverão:

I - Instituir a metodologia de Avaliação por Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC, como meio sistemático de identificação, avaliação, e controle dos perigos de contaminação dos alimentos através do Responsável Técnico, de acordo com o artigo seguinte;

II - Adotar as "Boas Práticas de Produção de Prestação de Serviço" e os Regulamentos Técnicos de Padrões de Identidade e Qualidade- PIC`s, nos termos dos textos aprovados pela Portaria Federal nº 1428 de 26 de novembro de 1993;

III - Possuir responsável técnico com habilitação específica para cobertura da produção, da comercialização de produtos e substâncias, e dos diversos setores de prestação de serviços.

Art. 239. O Responsável Técnico deverá visar o atendimento das exigências previstas na legislação sanitária em vigor e ainda:

I - Compreender a metodologia APPCC e adotá-la no estabelecimento em que for responsável de forma a garantir a qualidade dos produtos;

II - Identificar e localizar os Pontos Críticos de Controle- PCC`s, em fluxograma de processos;

III - Definir procedimentos eficazes e efetivos para os controles do PCC`s;

IV - Selecionar métodos apropriados para monitorar os PCC`s, incluindo recomendações quanto ao destino final de produtos que não satisfaçam aos requisitos legais.

V - Conhecer de uma maneira geral a toxicologia alimentar;

VI - Conhecer a ecologia de microorganismos patogênicos e deterioradores;

VII - Elaborar as Boas Práticas de Fabricação - BPF;

VIII - Aprovar ou rejeitar matérias primas, insumos, produtos semi-elaborados e produtos terminados, procedimentos, métodos ou técnicas, equipamentos ou utensílios de acordo com as normas estabelecidas nas Boas Práticas de fabricação;

IX - Avaliar a qualquer tempo registro de produção, inspeção e controle para assegurar-se de que não foram cometidos erros, ou, se o foram, que sejam devidamente corrigidos e investigados as suas causas;

X - Supervisionar os procedimentos de fabricação para certificar-se de que os métodos de produção estabelecidos nas Boas Práticas de Fabricação estão sendo seguidos.

XI - Adotar métodos de controle de qualidade adequados, bem como procedimentos a serem seguidos no ciclo de produção para garantir a identidade e qualidade dos produtos.

Art. 240. A Secretaria Municipal de Saúde poderá credenciar ou firmar convênio com órgão ou entidade pública ou privada que opere na formação de mão-de-obra, objetivando o atendimento das disposições especificadas.

CAPÍTULO VIII
DAS DISTRIBUIDORAS DE BEBIDAS, DEPÓSITOS DE BEBIDAS, DEPÓSITOS DE ALIMENTOS, ATACADISTAS E SIMILARES.

Art. 241. Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Regulamento, os estabelecimentos de distribuidoras de bebidas, depósitos de bebidas, depósitos de alimentos, atacadistas e similares, deverão possuir paredes revestidas até a altura mínima de 2 metros com material liso, resistente e lavável na cor clara.

Parágrafo Único - No caso de depósito de alimentos perecíveis as paredes deverão ser impermeabilizadas com azulejos na cor clara, ou de material eficiente, no mínimo até 2 metros de a altura e o restante das paredes pintadas na cor clara, inclusive o teto.

Art. 242. É proibido nos estabelecimentos citados no artigo anterior:

I - Expor à venda, ou ter em depósito, substâncias tóxicas ou corrosivas para qualquer uso;

II - Venda de bebidas e alimentos fracionados.

CAPÍTULO IX
PADARIA, CONFEITARIA, BOMBONIERES E CONGÊNERES.

Art. 243. Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Regulamento, os estabelecimentos de padarias, confeitarias, bomboniéres e congêneres, deverão possuir:

I - Quanto ao Equipamento:

a) Fogão apropriado com coifa ou exaustor, a critério da autoridade sanitária;
b) Recipiente com tampa revestida internamente com material inócuo e inatacável, ou feito de tal material para guarda de farinhas, açúcares, fubá, sal e congêneres;
c) Amassadeiras mecânicas restringindo-se o máximo possível a manipulação no preparo de massas e demais produtos;
d) Lonas para cobrir e enfornar, que deverão ser expostas ao sol sempre que se fizer necessário, ou outro material adequado, rigorosamente limpo;
e) Vitrines refrigeradas para exposição de doces cremosos e bolos confeitados;
f) Fornos, máquinas e caldeiras instaladas em compartimentos especiais, devendo possuir isolamento térmico e acústico, aprovados pela autoridade sanitária em consonância com a legislação ambiental vigente.

II - Quanto ao Produto:

a) Os produtos embalados devem ser identificados através de etiqueta constando data de fabricação, validade, peso ou volume, composição e origem do produto;
b) Todo alimento exposto deve ficar protegido em vitrines ou cobertos por material apropriado;
c) Produtos de confeitarias, doces recheados ou com coberturas, todos de fácil deterioração devem ser conservados em temperatura de 4º C (quatro graus Celsius) a 8º C (oito graus Celsius).

III - O transporte e a entrega de pães, biscoitos e similares deverão ser feitos em recipientes adequados e protegidos, cujos veículos deverão ser de uso exclusivo para tal fim, de acordo com o disposto no Capítulo XIV deste Título.

CAPÍTULO X
DAS DISTRIBUIDORAS DE ÁGUA MINERAL

Art. 244. Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Regulamento, as Distribuidoras de Águas Minerais deverão atender as seguintes especificações:

I - Possuir estrados afastados do chão e das paredes cerca de 20cm, de forma a isolar os galões do contato direto com o chão;

II - Higienização dos galões por meio de toalhas descartáveis e álcool a 70% (setenta por cento);

III - Higienização periódica dos veículos destinados ao transporte dos produtos;

Art. 245. Todos os galões deverão se apresentar devidamente lacrados e dotados de rótulos e documentação que comprove a sua procedência.

Art. 246. Ficam vedados a comercialização e o armazenamento indiscriminado de água mineral, natural e potável de mesa para consumo humano, em locais inadequados, sem nenhuma higiene e com risco de contaminação, acondicionado próximo a produtos de limpeza, produtos químicos, produtos tóxicos, bomba de combustível, gás de cozinha, agrotóxicos, remédios, medicamentos e com quaisquer outros produtos incompatíveis.

Parágrafo Único - Os vasilhames de água deverão ser acondicionados em porta-garrafões apropriados, ambiente limpo e arejado, não ter contato direto com o chão e não ficar exposto a ação do tempo, independente de estarem cheios ou

vazios.

Art. 247. O Departamento de Vigilância Sanitária de Sete Lagoas será o órgão fiscalizador e responsável, que não permitirá a comercialização dos produtos referidos nesta Seção, sem os devidos cuidados exigidos pelo Código de Defesa do Consumidor, como mercadoria sem rótulo de identificação, sem lacres invioláveis e com a data de validade para o consumo vencida.

§ 1º Todos os estabelecimentos autorizados a comercializarem os produtos, deverão afixar num local visível e próximo aos produtos, um cartaz alusivo:

I - Às características físico-químicas dos produtos comercializados, dizendo ser a água MINERAL ou NATURAL;

II - À origem da água, a fonte e o local de engarrafamento;

III - Ao PH da água comercializada;

IV - Ao prazo de validade para o consumo humano.

§ 2º O Alvará para a comercialização de água mineral, natural e potável de mesa, só poderá ser liberado mediante o visto do Departamento de Vigilância Sanitária.

CAPÍTULO XI
RESTAURANTES, BARES, LANCHONETES E SIMILARES

Art. 248. Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento os bares, restaurantes, lanchonetes e similares, deverão atender às seguintes especificações:

Art. 249. As cozinhas ou áreas de manipulação de alimentos, independentemente ao seu porte, deverão estar estruturadas conforme as especificações a seguir, inclusive quanto às suas instalações, utensílios e procedimentos higiênico sanitário de preparo, conservação e armazenamento de gêneros alimentícios:

I - O nível de cloração seja igual a 0.3 até 0.5 ppm de cloro livre (níveis suficientes para polobilização da água da cozinha);

II - Manter limpa, organizada e com o máximo de higiene todas as dependências da cozinha;

III - Manter limpa e organizada através de estantes e estrados, toda a sala de armazenamento de alimentos (dispensa), depósitos providos de estantes e estrados de acordo com a natureza do produto;

IV - As toalhas, copos, xícaras, e demais utensílios similares, quando não forem descartáveis deverão sofrer processo de esterilização e estarem íntegros, limpos a cada refeição;

V - Todos os alimentos devem ser mantidos em estufa ligada na temperatura de 65ºC;

VI - Fica expressamente proibido o reaproveitamento por novos consumidores, dos alimentos que foram servidos à mesa;

VII - Os pães devem ser servidos com invólucros protetores;

VIII - Os sucos e vitaminas serão feitos com frutas frescas íntegras em perfeito estado de conservação;

IX - As cozinhas deverão possuir sistema de ventilação natural, janelas e portas com sistema de telas a prova de insetos e roedores;

X - Uso obrigatório de sistema de ventilação (exaustores ou similares) para aspiração das gorduras e em bom estado de funcionamento, conservação e limpeza;

XI - Os alimentos que necessitam de refrigeração ou congelamento devem ser acondicionados em embalagens próprias para este fim ou protegidos com filme plástico;

Art. 250. É expressamente proibido acondicionar alimentos em sacos próprios para lixo.

Art. 251. É proibido o uso de materiais de madeira, tocos para cortar os alimentos, compensado para separação alimentos dentro dos freezers, ressalvada a utilização de mesas de madeira que deverão ser revestidas com materiais impermeáveis;

Art. 252. É expressamente proibida a utilização de bicarbonato de sódio na cocção de verduras e legumes.

CAPÍTULO XII
DOS AÇOUGUES, DEPÓSITOS DE CARNES, CASA DE CARNES, DE AVES ABATIDAS, PEIXARIAS, E CONGÊNERES

Art. 253. Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Regulamento, os estabelecimentos de açougues, depósitos de carnes, casa de carnes, de aves abatidas, peixarias, e congêneres, deverão possuir:

I - Embalagens plásticas transparentes para gêneros alimentícios;

II - Ganchos de material inoxidável, inócuo, e inatacável para sustentar a carne quando utilizados na desossa, bem como no acondicionamento em geladeiras ou balcões frigoríficos;

III - Os balcões frigoríficos deverão ser providos de portas apropriadas, mantidas obrigatoriamente fechadas;

IV - O balcão expositor deve ser mantido na temperatura de 0º C (zero grau Celsius) a 4º C (quatro graus Celsius);

V - Os congeladores (freezers) e as câmaras frigoríficas (congeladores ou refrigeradores) deverão ser mantidos com temperatura de - 20º C (vinte graus Celsius);

VI - Os moedores e amaciadores devem ser limpos após cada utilização e deverão ser mantidos livres de restos de carne ou outros resíduos;

Art. 254. As carcaças e matérias primas devem apresentar-se com as características organolépticas normais (cor, odor,

sabor, textura, etc...), devem ser acompanhadas das respectivas guias de inspeção sanitária, apresentarem carimbagem em locais visíveis e bem legível e aquelas que vierem embaladas deverão se apresentar com o rótulo completo conforme especificações contidas em normas gerais;

Art. 255. As fábricas de carnes e estabelecimentos congêneres deverão ter instalações totalmente independentes dos açougues, possuírem licença sanitária para o seu funcionamento, especificando com precisão e clareza, os produtos que pretendem fabricar e os processos de sua fabricação.

Parágrafo Único - Entende-se por fábrica de carnes e congêneres aquela que manipula, extrai, transforma, prepara, fabrica, fraciona, embala, armazena e transporta carnes de qualquer origem animal.

Art. 256. As carnes que forem encontradas em trânsito ou em depósito deverão estar acompanhadas da devida guia de inspeção sanitária, carimbarem e ou embalagem, e esta poderá sofrer uma reinspeção pelo Órgão competente de Serviço de Fiscalização, quando o mesmo, julgar necessário.

Parágrafo Único - As carnes que forem encontradas em trânsito ou em depósito sem a devida guia de inspeção sanitária e transportadas em veículos impróprios inadequados para tal, serão sumariamente apreendidas e cabe ao Órgão Sanitário competente dar o seu destino adequado.

Art. 257. As carnes provenientes de matança clandestina serão apreendidas e sumariamente inutilizadas, ficando o infrator sujeito às diversas penalidades constantes do Artigo 164 da Lei Complementar Municipal nº 069 de 05 de Abril de 2002, sem que lhe assista o direito de qualquer indenização.

Art. 258. É permitida a comercialização de carnes moídas e bifes batidos (ou amaciados) quando as mesmas forem moídas e ou batidas no ato e na presença do consumidor e na quantidade solicitada.

Art. 259. As carnes de todos os gêneros, seus derivados, e os peixes suspeitos de alteração, falsificação ou deterioração serão interditados à venda até a comprovação de sua qualidade, mediante análise do laboratório oficial.

Parágrafo Único - Se comprovado tratar-se de produto alterado, falsificado ou deteriorado, o fabricante, o vendedor ou depositário, estará sujeito às penalidades constantes do Artigo 164 da Lei Complementar Municipal nº 069 de 05 de Abril de 2002.

Art. 260. Em caso de reembalagem do produto o mesmo deve conter data do envazamento e data de validade da peça e da fração.

Art. 261. É proibido nos estabelecimentos de que trata este Capítulo:

I - Uso de machadinha, que deverá ser substituída pela serra elétrica ou similar (conforme a determinação contida no artigo 6º da Portaria nº 145/98 do Ministério da Agricultura e Abastecimento);

II - A venda de carnes previamente moída e bifes batidos;

III - A salga ou qualquer outro tipo de tratamento que possa ser dado à carne;

IV - Lavar o piso ou paredes com qualquer solução desinfetante não aprovada por norma técnicas específicas;

V - A permanência de carnes na barra, devendo as mesmas permanecer o tempo mínimo necessário para proceder a desossa;

VI - É proibida a utilização da cor vermelha e seus matizes nos revestimentos dos pisos, paredes, tetos, bem como nos dispositivos de exposição de carnes e de iluminação;

VII - Dar ao consumo carnes, pescados, aves e derivados que não tenham sido submetidos à inspeção pela Autoridade Sanitária competente, sob pena de apreensão e multa;

VIII - Existência de processo irregular e de substâncias que fraudem o produto.

CAPÍTULO XIII
DOS MERCADOS E SUPERMERCADOS

Art. 262. Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, principalmente com relação aos Açougues, Bares, Padarias, os estabelecimentos de Mercados e Supermercados deverão possuir:

I - áreas suficientes para estocagem, acondicionamento, depósitos de alimentos e produtos, suas embalagens vazias e utensílios de limpeza;

II - Câmara de congelamento ou frigorífico para acondicionamento de alimentos de fácil deterioração na estocagem, conservação, exposição e comercialização;

III - Os Açougues, padarias, casas de frios, lanchonete, refeitório dos estabelecimentos de Mercados e Supermercados, deverão ser separados através de barreiras físicas e obedecerão as disposições aplicáveis neste regulamento, constantes do artigo 181 deste Decreto;

IV - Os estabelecimentos a que se refere este Capítulo deverão possuir banheiro público, separado por sexo, e banheiro com armários para guarda de utensílios dos funcionários, obedecidas as disposições deste decreto.

Art. 263. Com relação ao fracionamento e reembalagem de produtos já inspecionados e embalados, o estabelecimento que utilizar deste recurso tem que possuir:

I - Autorização do fabricante para reembalar o produto;

II - Um responsável técnico para reinspecionar o produto fracionado e reembalado, determinando a validade do mesmo;

III - Sala climatizada devidamente adequada em temperatura, maquinarias, e utensílios, com lavatório dentro da área de manipulação dos alimentos com sabão líquido e toalha de papel;

VI - Pisos, paredes e forro de material de fácil limpeza, em bom estado de conservação e limpeza;

V - Iluminação adequada e fontes luminosas limpas e protegidas;

VI - Maquinário em modelo e número adequado ao ramo de atividades, com superfícies de contato com os alimentos lisas, laváveis, impermeáveis e em bom estado de conservação;

VII - Estantes, mesas e vitrines em quantidade e capacidade suficientes, com desenho que permita fácil limpeza, com superfície de material liso, lavável, impermeável e em bom estado de conservação.

Art. 264. Os estabelecimentos a que se refere o "caput" do artigo anterior devem exigir dos manipuladores:

I - Boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas e sem esmalte, sem adornos nos dedos ou pulsos;

II - Uniformes de trabalho completo, de tonalidade clara, em bom estado de conservação e rigorosamente limpos;

III - Lavagem cuidadosa das mãos antes de manipular os alimentos e depois de usar os sanitários;

IV - Não espirrar sobre os alimentos, não fumar, não manipular dinheiro ou praticar outros atos físicos que possam contaminar os alimentos;

V - Ausência de afecções cutâneas, feridas, supurações e ausência de sintomas de afecções respiratórias e intestinais.

Art. 265. É vedado o fracionamento de manteigas e margarinas nos estabelecimentos tratados neste Capítulo.

Art. 266. Todo produto fracionado comercializado nos supermercados deverá obedecer às exigências de rotulagem.

CAPÍTULO XIV
DO TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Art. 267. O transporte de gêneros alimentícios destinados à comercialização ou atividades correlatas deverão atender às seguintes exigências:

I - Obedecer as Normas Técnicas da Resolução nº 532 de 12 de abril de 1993, da Secretaria de Saúde do Estado de Minas Gerais, que normatiza e padroniza o transporte de alimentos para o consumo humano;

II - Os meios de transportes destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto;

III - Veículos em bom estado de conservação e limpeza, sendo obrigatório o uso de sistemas isotérmicos, refrigerados e/ou congelados;

IV - Não é permitido transportar, conjuntamente com os alimentos, pessoas e animais;

V - Os veículos de transporte de alimentos devem possuir Certificado de Vistoria, sendo que este certificado será expedido após vistoria pela Vigilância Sanitária Municipal;

VI - O prazo ou data de validade e a temperatura de conservação, quando estas forem estabelecidas pelo fabricante e constantes dos rótulos, devem ser rigorosamente respeitadas e os produtos em desacordo com os mesmos não devem ser comercializados;

VII - As instruções sobre empilhamento, quando existentes, devem ser rigorosamente respeitadas, e efetuadas de maneira a permitir a circulação do ar frio;

VIII - O veículo destinado ao transporte de alimentos resfriados ou congelados deve ser dotado de instrumentos que permitam controle e registro das condições de temperatura e umidade;

IX - Os equipamentos de refrigeração devem ser conservados e mantidos em perfeitas condições de temperatura e umidade, degelados e higienizados com freqüência apropriada.;

X - As operações de carga e descarga do veículo devem ser executadas em local protegido de chuva;

XI - As embalagens não devem ser pisoteadas, nem servir de assento quando do carregamento;

XII - Os estrados, se utilizados, devem estar secos, limpos e isentos de odores e infestações;

XIII - Os alimentos não devem ser transportados juntamente com produtos tóxicos, perigosos ou susceptíveis de contaminação ou alteração de suas características organolépticas;

XIV - Os veículos devem possuir pisos e latarias da carroceria isentos de frestas ou buracos que permitam a passagem de umidade e/ou poeira para a carga;

XV - Ausência de insetos, roedores, pássaros, vazamentos, umidade, materiais estranhos, pregos, lascas etc. e odores intensos;

XVI - Os Veículos de carroceria aberta deverão possuir lonas e forrações impermeáveis, isentas de furos e rasgos, que permitam a passagem de água ou sujeira, devendo estar limpas, secas e sem odores ou resíduos que possam contaminar a carga ou sujar as embalagens, e dispostas bem esticadas para evitar eventual acúmulo de água em superfície;

CAPÍTULO XV
MATADOUROS DE SUÍNOS E BOVINOS

Art. 268. Em relação à localização e estrutura, todos os estabelecimentos de abate de que trata este Capítulo devem:

I - Estar localizados na zona rural, distante de criações ou de qualquer fonte produtora de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza numa distância mínima de 80 (oitenta) metros;

II - Ser instalados em terrenos cercados, afastados no mínimo 05 (cinco) metros dos limites das ruas públicas e dispor de áreas de circulação pavimentadas que permitam livre movimentação de transporte;

III - Dispor de áreas suficientes que atendam a linha de matança e número de animais a serem abatidos, conforme artigo 40 do Decreto 38.691/97, para as instalações previstas;

IV - Manter urbanizadas as áreas não construídas;

V - Possuir sistema de tratamento adequados ao tipo de dejeto e de dimensões condizentes com o volume produzido;

VI - Dispor de rede de esgoto em todas as dependências com dispositivo adequado, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores, e este ao sistema geral de escoamento, o qual deverá ser dotado de estrutura que permita o tratamento eficiente de resíduos e efluentes, de conformidade com as normas de defesa ambiental.

VII - Ter instalações em quantidade, dimensões e localização condizentes com o tipo de atividade a ser executada no local, tais como currais, sala de matança, câmaras, reservatório de água, sistema tratamento de esgoto, vestiários, sanitários, áreas administrativas, conforme constante no artigo 40 do Decreto 38.691/97;

VIII - Possuir pé direito adequado nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos e para que haja boa condição de temperatura dentro de todos os setores, sendo a altura mínima de 4,00 (quatro metros);

Art. 269. Os estabelecimentos já instalados antes da vigência deste regulamento que não dispuserem do afastamento regulamentar das vias públicas poderão ser liberados, desde que os setores de recepção/expedição não estejam voltados diretamente para a via pública.

Art. 270. A água de abastecimento dos estabelecimentos tratados neste Capítulo deve ser potável, em quantidade suficiente para atender as necessidades do Matadouro em todo os seus setores e das dependências sanitárias.

§ 1º Todas as dependências dos Matadouros devem possuir pontos de água quente e fria em quantidade suficiente para atender a necessidade do setor, com pressão suficiente na água para que haja uma perfeita limpeza e higienização;

§ 2º Deve ser realizado exame microbiológico da água utilizada nos Matadouros, com periodicidade mensal, sendo que a qualquer alteração do seu padrão de potabilidade deverá ser tomada a medida corretiva imediatamente.

§ 3º Os reservatórios de água dos Matadouros deverão possuir tampas, ser fechados e sua limpeza e desinfecção ser realizada de 06 em 06 meses.

Art. 271. Todas as instalações dos estabelecimentos tratados neste Capítulo devem ter tamanho suficiente e fluxo adequado para que não haja contato entre as carcaças prontas e as ainda não inspecionadas.

Art. 272. Os Matadouros devem dispor de utensílios e equipamentos adequados e em quantidade suficiente para execução dos trabalhos de cada setor, bem como para produção de vapor e/ou água quente com capacidade suficiente às necessidades do estabelecimento.

§ 1º Compreende-se por utensílios caixas, bandejas, facas, chairas, mesas, ganchos, entre outros e devem ser de material apropriado para as atividades a que se destinam, com superfície lisa que permita fácil lavagem e desinfecção de acordo com legislação pertinente.

§ 2º Compreende-se por equipamentos serras, pias esterilizadores, talhas, equipamentos para abertura de cabeça, buchos, plataformas, caldeiras, entre outros e devem ser em número suficiente para atender a demanda do estabelecimento, feitos de material apropriado para atividades a que se destinam, de tecnologia adequada à respectiva utilização e à sua capacidade.

I - As pias devem estar instaladas em locais adequados, de preferência com torneiras acionadas a pedal, com utilização de sabão líquido e toalhas descartáveis;

II - Os esterilizadores devem estar providos de água a 85º C (oitenta e cinco graus Celsius).

Art. 273. Os estabelecimentos tratados neste Capítulo devem Possuir iluminação abundante em todas as dependências.

Parágrafo Único - Caso haja necessidade, a iluminação deve ser complementada através de luz fria, com iluminação mínima de 500 LUX, com lâmpadas devidamente protegidas, sendo vedada a utilização de qualquer tipo de luz que mascare ou determine falsa impressão da coloração das carcaças e miúdos.

Art. 274. Os matadouros devem receber ventilação natural abundante em todas as dependências dos estabelecimentos através de janelas e ou aberturas, fora de áreas de acesso a poeira, sempre providas de telas à prova de insetos.

Parágrafo Único - Caso haja necessidade, a ventilação deve ser complementada através da climatização da dependência com ventiladores e/ou exaustores.

Art. 275. Todos os estabelecimentos de abate devem possuir, além dos requisitos já mencionados neste regulamento, acesso para funcionário que deve:

I - Ser único, podendo esta entrada atender tanto a área suja, quanto à área limpa, porém de forma que os funcionários das respectivas áreas não transitem em área contrária à qual presta seus serviços;

II - Ser feito preferencialmente através do vestiário/sanitário;

III - Ser provido de pedilúvio entre o vestiário/sanitário e o setor operacional.

IV - Ser dotado de lavadouro de botas e de pias para higiene quando o acesso não for vestiário/sanitário;

Art. 276. Em relação à trilhagem, os estabelecidos de que trata este Capítulo devem obedecer às seguintes especificações de alturas e de distâncias suficientes entre si e com as paredes:

ALTURAS	BOVINOS	SUINOS
Setor de Sangria e esfola	5,25 m	4,00 m
Setor de evisceração	4,00 m	4,00 m
Setor de Inspeção final	3,50 m	3,00 m
Setor de desossa e expedição	3,50 m	3,00 m
Câmara fria	2,50 m	2,50 m

DISTÂNCIAS	BOVINOS	SUÍNOS
Entre trilhos e parede	1,20 m	1,00 m
Entre trilhos e colunas	0,80 m	0,80 m
Entre dois trilhos paralelos	2,00 m	2,00 m
Entre dois trilhos paralelos com mesa de evisceração no meio	5,00 m	5,00 m
Na câmara fria entre trilhos e entre trilho e paredes	0,80 m	0,80 m

§ 1º No ponto de sangria, o animal, depois de pendurado, deve permanecer com o focinho a uma distância aproximada do chão de 0,75 cm (setenta e cinco centímetros).

§ 2º Quando o estabelecimento for misto, isto é, abater mais de uma espécie, deverá seguir as alturas mais altas.

Art. 277. Todos os estabelecimentos de abate, para serem autorizados pela Vigilância Sanitária Municipal devem possuir, basicamente, uma zona suja, uma zona limpa e anexos.

I - A zona suja deve ser composta de:

a) Setor de recepção de animais vivos, currais;
b) Setor de insensibilização e sangria;
c) Setor de esfola/depilação;
d) Setor de condenados;
e) Setor de não comestíveis.

II - A zona limpa deve ser composta de:

a) Setor de evisceração;
b) Setor de vísceras brancas (bucharia e triparia);
c) Setor de vísceras vermelhas;
d) Setor de inspeção final;
e) Setor de desossa e/ou cortes;
f) Setor de resfriamento/congelamento;
g) Setor de expedição de carcaças ou cortes.

Parágrafo Único - São considerados como anexo à área administrativa o refeitório, a oficina, o lavadouro de veículos transportadores de animais e de carcaça, a graxaria ou similar, os vestiários/sanitários e as casas de couros.

Art. 278. A administração dos estabelecimentos de que trata este capítulo fica obrigada a tomar as medidas mais adequadas, no sentido de evitar maus tratos aos animais, pelos quais é responsável desde o momento do seu desembarque.

Art. 279. O Setor de recepção de animais deve ser constituído no mínimo de:

I - 01 (um) curral de recepção com tamanho de 2,50 m2 por bovino e 1,20 m2 por suíno;

II - 01 (um) curral de matança com tamanho de 2,50 m2 por bovino e 1,20 m2 por suíno;

III - Corredor de matança;

IV - Sangria e higienização.

Art. 280. Os currais/pocilgas devem estar a uma distância mínima de 10 m (dez metros) da sala de matança e não podem estar no mesmo corpo do prédio da sala de matança.

Art. 281. Currais/pocilgas de recepção e de matança devem dispor de:

I - Rampas apropriadas para o desembarque suave dos animais, com sistema antiderrapante;

II - Plataformas suspensas para observação dos animais (exame anti-mortem);

III - Iluminação adequada (05 watts /m2);

IV - Tamanho adequado para capacidade instalada (volume de abate) do estabelecimento;

V - Piso pavimentado com superfície plana, de fácil higienização, com declive mínimo de 2% (dois por cento) em direção as canaletas de desaguamento;

VI - Bebedouros com nível constante de água, mantidos sempre limpos em quantidades e capacidade suficiente para atender as necessidades da dependência (20 % dos animais ali alojados no momento), sendo proibido cochos ou similares para alimentação dos animais;

VII - Construção de material resistente (madeiras ou canos para currais e alvenaria para pocilgas), com alturas adequadas para proteção dos animais;

VIII - Local apropriado para separação e isolamento de animais doentes, com fraturas, em cio, ou que necessitem de uma melhor observação;

IX - Pontos de água para limpeza dos currais com pressão suficiente.

Art. 282. O corredor de matança deverá dispor de:

I - Largura e altura das paredes suficientes para que não ocorra retorno dos animais;

II - Piso de fácil limpeza e superfície plana, antiderrapante com declividade de 2 cm de direção as canaletas de

desaguamento;

III - Paredes impermeáveis, sem bordas, com altura suficiente para que não haja perda de água e com piso antiderrapante.

Art. 283. A seringa de higienização ficará localizada no final do corredor de matança e deve ser composta de chuveiros, em quantidade suficiente e com pressão necessária de 3 atm., com água hipoclorada (15 ppm-15 mg de cloro ativo/litro).

Art. 284. O setor de insensibilização e sangria deve ser constituído de um box de atordoamento e uma canaleta de sangria.

Art. 285. O box de atordoamento deve ter:

I - Para bovinos: paredes de alvenaria ou metálico, com piso metálico do tipo basculante, sendo adequada e funcional e aprovado pela Vigilância Sanitária;

II - Para suínos: piso de fácil limpeza e higienização;

III - Dimensões equivalentes a:

	BOVINOS	SUÍNOS
COMPRIMENTO	2,40 m	2,00 m
LARGURA	0,75 m	0,50 m
ALTURA	3,40 m	1,20 m

Art. 286. A forma de atordoamento de bovinos é realizada através de concussão cerebral com utilização de marretas apropriadas ou através de outro processo que seja aprovado pela Vigilância Sanitária Municipal.

Art. 287. A forma de atordoamento de suínos deve ser realizada pelo processo elétrico, utilizando aparelhagem adequada e aprovada pelos Órgãos competentes e seguido pela imediata sangria.

Art. 288. O animal após o atordoamento deve ser imediatamente levantado por talha ou guincho, específico para realizar sangria, sendo que neste momento, o animal deve receber uma ducha com água sob pressão para remover as sujidades.

Art. 289. A área destinada à retirada de patas, chifres e couro deve ser constituída por:

I - Plataformas de dimensões e alturas adequadas para o bom desempenho dos trabalhos, conforme artigo 40 do Decreto 38.691/97;

II - Equipamentos que preservem a qualidade e a higiene do produto da esfola, tal como rolo para retirada dos couros dos bovinos.

Art. 290. A área de Zona Limpa segue as especificações estabelecidas nas Normas Gerais constante neste regulamento.

SEÇÃO I
DO SETOR DE TRANSPORTE

Art. 291. O transporte de carcaça ou de corte deverão obedecer as Normas Técnicas da Resolução da Secretaria de Saúde do Estado de Minas Gerais nº 532 de 12 de abril de 1993, que monitoriza e padroniza transporte de alimentos para o consumo humano e devem ser realizadas em veículo próprio de estabelecimento de abate.

Parágrafo Único - Não é permitido transportar conjuntamente com os alimentos, pessoas e animais.

Art. 292. Os meios de transporte dos produtos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

Art. 293. Os veículos de transporte de alimentos devem possuir certificado de vistoria, que será expedido após vistoria da Vigilância Sanitária Municipal.

Art. 294. Os alimentos perecíveis devem ser transportados em veículos fechados, dependendo da natureza, sob:

I - Refrigeração: ao redor de 4º C, não ultrapassando 6º C;

II - Resfriamento: ao redor de 6º C não ultrapassando10ºC, ou conforme especificação do fabricante expressa na rotulagem;

III - Aquecimento: acima de 65º C;

IV - Congelamento: ao redor de - 18º C e nunca superior a - 15º C

CAPÍTULO XVI
DAS EMPRESAS APLICADORAS DE SANEANTES DOMISSANITÁRIOS

Art. 295. As empresas aplicadoras de saneantes domissanitários somente poderão funcionar depois de devidamente licenciados e tendo em sua Direção Técnica um responsável legalmente habilitado, com Termo de Responsabilidade assinado perante à Autoridade Sanitária competente.

Parágrafo Único - A licença a que se refere o `caput` deste artigo será válida para o ano em que foi concedida e deverá se renovada até 31 de março de cada ano.

Art. 296. A aplicação de saneantes domissanitários, como prestação de serviço, somente poderá ser feita por empresas especializadas.

Art. 297. As empresas a que se refere este capítulo, a juízo da autoridade sanitária competente, deverão possuir

armações e/ou armários adequados, aparelhos, utensílios, vasilhames necessários às suas atividades, reagentes para o controle dos produtos a serem aplicados, pia de aço inox com bancada de material não poroso, mesas com tampo e pés de madeira lisos, não porosos, resistentes e impermeáveis, que não dificultem a higiene e a limpeza.

Art. 298. As empresas tratadas neste capítulo somente poderão utilizar produtos devidamente registrados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA - e seguindo as instruções aprovadas e constantes das embalagens dos produtos.

Parágrafo Único - Após a aplicação do produto, a empresa fica obrigada a fornecer certificado, assinado pelo Responsável Técnico, do qual conste o nome e a composição qualitativa do produto ou a associação utilizada, as proporções e a quantidade total empregada por área, bem como as instruções para a prevenção e as instruções em caso de ocorrência de acidentes.

Art. 299. A empresas de que trata este capítulo deverão observar as diretrizes estabelecidas na legislação sanitária vigente, notadamente Portaria nº 327/SNVS/MS de 30/07/97, Portaria nº 321/SVS de 28/07/97, Resolução nº 68/RDC de 05/03/2002, Portaria nº 322 de 28/07/97, Resolução 18/RDC de 29/02/2000, Resolução nº 184/ANVISA de 22/10/2001, Portaria nº 89/SUS de 25/08/94, Resolução 117/RDC de 11/06/2001, Portaria nº 719 de 10/09/98, Portaria nº 874/SUS de 05/11/98, Portaria nº 15 de 23/08/88, ou aquelas que vierem a altera-las ou substituí-las, bem como as legislações específicas que forem editadas.

TÍTULO XI
DA SAÚDE DO TRABALHADOR

Art. 300. Os dispositivos referentes à saúde do Trabalhador estão contidos nos artigos 15 a 24 da Lei Complementar 069 de 05 de Abril de 2002 e ficam regulamentados pelas disposições deste título.

Art. 301. O serviço de saúde do trabalhador atuará em relação ao processo produtivo e na vigilância dos ambientes de trabalho, visando à prevenção de riscos e agravos da saúde através da CIPA, e na falta desta, por profissionais devidamente habilitados pela Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 302. Os técnicos habilitados referidos no parágrafo único, do artigo 15, da referida Lei Complementar nº 069/2002 serão engenheiros ou médicos, sendo estes profissionais detentores de especialização em engenharia do trabalho e/ou médico do trabalho.

Art. 303. Os EPIs- Equipamento de Proteção Individual e os coletivos representados por tapumes, biombos, escadas, parapeitos, são equipamentos que visam garantir a saúde do trabalhador, ficando determinado o uso dos mesmos, ou de quaisquer outros, desde que tenham a finalidade principal de segurança ao funcionário.

Art. 304. A informação aos trabalhadores, entidades sindicais e empresas sobre riscos de acidentes e de doenças de trabalho, bem como resultados de fiscalização, avaliação ambiental, exames de saúde, respeitados os princípios éticos, serão executados somente por engenheiros do trabalho e/ou médicos do trabalho, conforme Normas Regulamentares da Portaria nº 3.214 de 08 de julho de 1978 atendendo o disposto do inciso IV, do Art. 16 da Norma Legal do Município.

Art. 305. As notificações constantes do art. 17, da Lei Complementar 069/2002, serão realizadas de forma extrajudicial com o conhecimento do funcionário envolvido através da cópia da notificação.

Parágrafo Único - A Notificação a que se refere o `caput` deste artigo será efetuada em 03 (três) vias:

I - 1ª via - Deverá ser enviada à Secretaria Municipal de Saúde;

II - 2ª via - Deverá permanecer no arquivo do Departamento;

III - 3ª via - Será entregue ao Funcionário envolvido.

Art. 306. Para o cumprimento disposto no parágrafo Único do artigo 19, fica determinado o fornecimento de EPIs - Manual de Segurança do Trabalho conforme modelo existente no Departamento de Segurança do Trabalho da Prefeitura Municipal de Sete Lagoas.

Art. 307. O tratamento com relação ao trabalhador com deficiência física, obedecerá além das normas regulamentares e constitucionais, as regras de adaptação do seu estado físico às tarefas a serem por ele executadas.

Art. 308. Fica estabelecido que serão utilizados parâmetros preconizados por entidades nacionais e internacionais de notório saber e idoneidade tais como a ABTN - Associação Brasileira de Normas Técnicas, a OMS - Organização Mundial de Saúde, a OIT- Organização Internacional do Trabalho e pela Lei 6.514 de 2 de dezembro de 1977 e suas Normas Regulamentares.

Art. 309. Os materiais e substâncias empregados, manipulados ou transportados nos locais de trabalho, quando perigosos ou nocivos à saúde devem conter no rótulo informações ao trabalhador segundo a padronização internacional e conforme determinado na Lei 6.514/97, e suas Normas Regulamentares:

I - O símbolo de perigo correspondente;

II - Recomendações de socorro imediato;

III - Data de fabricação, data da validade, procedência, telefone, endereço e nome do produto, especificação da composição, recomendações ao consumidor, número de registro de licença, registro no órgão fiscalizador, técnico responsável, nome fantasia, número do lote, peso líquido e/ou peso bruto, inscrição estadual e CNPJ.

Art. 310. Fica autorizada a Prefeitura Municipal de Sete Lagoas, através do seu Departamento de Segurança e Higiene do Trabalho, fazer diligências, laudos periciais técnicos de levantamentos ambientais a qualquer empresa estabelecida dentro do Município de Sete Lagoas, e impor sanções legais.

TÍTULO XII
DO SANEAMENTO

Art. 311. Para os efeitos deste regulamento, entende-se por saneamento o conjunto de ações, serviços e obras que visam garantir a salubridade por meio de:

I - abastecimento de água de qualidade compatível com os padrões de potabilidade e em quantidade suficiente para assegurar higiene e conforto;

II - coleta, tratamento e disposição adequada dos esgotamentos sanitários;

III - coleta, transporte, tratamento e disposição adequada dos resíduos sólidos, líquidos e gasosos;

IV - coleta e disposição, ambientalmente adequadas, dos resíduos provenientes do tratamento de água e do tratamento de esgotamentos sanitários;

V - coleta, transporte e disposição final dos resíduos sólidos urbanos e dos serviços das unidades de saúde;

VI - drenagem de águas pluviais.

Art. 312. Compete ao Serviço Autônomo de Água, Esgoto e Saneamento Urbano - SAAE, a fiscalização do cumprimento das normas referentes a saneamento, constantes deste decreto.

Art. 313. Toda construção considerada habitável, localizada em logradouro público que disponha de rede de abastecimento de água e coletora de esgoto sanitário deverá, obrigatoriamente, ser a eles ligada, nos termos da Lei nº 5.749, de 18 de dezembro de 1998, com a modificação que lhe foi introduzida pela Lei nº 6.062, de 04 de fevereiro de 2000, que regulamenta os serviços públicos de água e esgoto prestados pelo Serviço Autônomo de Água, Esgoto e Saneamento Urbano - SAAE, ou outras leis que vierem a alterá-las ou substituí-las.

§ 1º As instalações prediais de água e esgoto sanitário deverão ser definidas, dimensionadas e projetadas conforme as normas da ABNT, sem prejuízo do que dispõem as posturas municipais e as normas operacionais do Serviço Autônomo de Água, Esgoto e Saneamento Urbano - SAAE.

§ 2º As instalações prediais de água e esgoto sanitário serão executadas pelo proprietário do imóvel, às suas expensas, cabendo ao usuário do mesmo, zelar por sua necessária conservação, podendo o Serviço Autônomo de Água, Esgoto e Saneamento Urbano - SAAE, fiscalizá-las e orientar procedimentos quando julgar necessários, eximindo-se de qualquer responsabilidade por danos pessoais ou patrimoniais oriundos do mau funcionamento dessas instalações.

Art. 314. Compete exclusivamente ao Serviço Autônomo de Água, Esgoto e Saneamento Urbano - SAAE, nos termos da Lei nº 5.749, de 18 de dezembro de 1998, com a modificação que lhe foi introduzida pela Lei nº 6.062, de 04 de fevereiro de 2000, a administração direta do sistema público de abastecimento de água e coleta de esgoto sanitário, previsto nos artigos 70 e 71, competindo-lhe ainda a fiscalização do cumprimento do disposto nos artigos 72 a 76 da Lei Complementar 069/2002.

Art. 315. Compete ao Serviço Autônomo de Água, Esgoto e Saneamento Urbano - SAAE, a fiscalização do cumprimento ao disposto no artigo 77 da Lei Complementar 069/2002, aplicando-se ao infrator as normas contidas na Lei nº 5.747, de 18 de dezembro de 1998, que regulamenta o serviço de limpeza urbana do Município de Sete Lagoas.

Art. 316. O disposto nos artigos 78 e 79 da Lei Complementar 069/2002 é de competência do Serviço Autônomo de Água, Esgoto e Saneamento Urbano - SAAE, que deverá observar, rigorosamente, o disposto na Lei nº 5.747, de 18 de dezembro de 1998, que regulamenta o serviço de limpeza urbana do Município de Sete Lagoas.

Art. 317. As infrações ao disposto nos artigos 76 a 80, bem como nos artigos 82, § 3º e 84, §§ 1º e 2º da Lei Complementar nº 069, sujeitar-se-ão às penalidades, de acordo com o grau de complexidade e agravo à saúde da população, previstas nos incisos XIX, XXVI, XXXI, XXXII, XXXVII, XXXIX do ANEXO ÚNICO do mesmo diploma legal.

TÍTULO XIII
VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA

Art. 318. Para regulamentação dos artigos 25 ao 31 da Lei Complementar nº 69 de 05 de abril de 2002, ficam estabelecidos através deste Decreto os ditames legais com relação à Vigilância Epidemiológica e do Controle de Zoonoses, constantes dos artigos seguintes.

Art. 319. Fica a Secretaria Municipal de Saúde responsável pelas medidas pertinentes ao procedimento de investigação, inquérito, levantamento, programação e avaliação das medidas de controle de doenças, e de situações que coloquem em risco a saúde da população conforme já determinado no artigo 26 do Código de Saúde do Município.

Art. 320. A notificação compulsória prevista no art. 27 da Lei Complementar 069/02, se refere às doenças previstas em Lei Federal e/ou Estadual vigentes, em conformidade com as Normas Técnicas Especiais que são as Resoluções Municipais e Estaduais.

Art. 321. Para efeito de controle de zoonoses em todo o território Municipal, todo animal encontrado em via pública, desacompanhado de seu dono, e sem identificação será considerado errante e passível de captura por parte da Administração Municipal.

Parágrafo Único - O animal, nas condições previstas no `caput` deste artigo, que for encontrado em sofrimento, impossibilitado de locomoção, será passível de remoção pelo Órgão Municipal competente.

Art. 322. Em razão do disposto no artigo anterior, a Secretaria Municipal de Saúde, através do Departamento de Vigilância Epidemiológica, fica autorizada, por meio de pessoal próprio, a efetuar a captura e/ou remoção de pequenos animais e fica autorizada a Secretaria Municipal de Meio Ambiente a efetuar a captura e/ou remoção de médios e grandes animais, em vias e logradouros públicos.

Parágrafo Único - Para efeitos deste Decreto, consideram-se:

I - pequenos animais: os caninos, os felinos e as aves.

II - médios animais: caprinos, suínos e ovinos.

III - grandes animais: eqüinos, bovino, muares, asininos e bubalinos.

Art. 323. Os pequenos animais apreendidos a que se refere o artigo anterior, serão recolhidos ao Centro de Controle de Zoonoses, ou a outro local indicado pela Secretaria Municipal de Saúde e os médios e grandes animais apreendidos serão recolhidos ao Curral Municipal, através da Secretaria competente.

§ 1º O animal poderá ser resgatado somente por seu legítimo proprietário ou representante legal, após preenchimento de

expediente próprio e o ressarcimento aos cofres públicos, das despesas decorrentes da permanência e tratamento do animal.

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

Art. 324. Aos animais recolhidos pela Secretaria de Saúde, através do Departamento de Vigilância Epidemiológica conforme artigos anteriores, não reclamados junto à Secretaria Municipal de Saúde nos prazos estabelecidos no § 2º do artigo anterior, poderão ser dados os seguintes destinos:

I - Adoção por pessoas interessadas, ficando o Adotando compelido a prestar informações sobre o animal adotado, mensalmente, por um período de um ano ao Centro de Controle de Zoonoses;

II - Doação a instituições de ensino e pesquisa devidamente cadastradas junto a Secretaria Municipal de Saúde;

III - Leilão Público precedido de edital convocatório devidamente publicado junto à comunidade;

IV - Submissão dos animais à eutanásia, quando se tratar de animais portadores de zoonoses ou condenados por laudo médico-veterinário, ou de animais errantes, ou ainda de animais rejeitados pelo próprio dono, através de autorização colhida pelo Departamento de Controle de Zoonoses.

Art. 325. As carcaças/cadáveres dos animais submetidos à eutanásia ou encontrados mortos serão destinadas a locais apropriados do Aterro Sanitário Municipal.

Art. 326. Os proprietários ou responsável por construções, edificações ou terrenos, qualquer que seja o seu uso ou finalidade, deverão adotar as medidas indicadas pela autoridade sanitária competente, no sentido de impedir o acúmulo de lixo, restos de alimentos ou de outros materiais que sirvam de alimentação ou abrigo de roedores e vetores prejudiciais à saúde e ao bem estar do homem.

Art. 327. Os custos com a captura e permanência dos animais no Centro de Controle de Zoonoses tratam-se de preços públicos, devendo ser calculados de acordo com o disposto no Anexo Único deste Decreto.

TÍTULO XIV
DA SAÚDE AMBIENTAL

Art. 328. É atribuição do Município fiscalizar as agressões ao meio ambiente que tenham repercussão sobre a saúde e atuar com os Órgãos Estaduais, Federais competentes, para controlá-las.

Art. 329. A Secretaria Municipal de Meio Ambiente participará da formulação das políticas de saneamento ambiental e de sua execução, no que lhe couber.

Art. 330. As habitações, os terrenos não-edificados e as construções em geral obedecerão aos requisitos mínimos de higiene indispensáveis à proteção da saúde.

Art. 331. O órgão ou entidade de prestação de serviço de abastecimento de água fornecerá, à Secretaria Municipal de Meio Ambiente, relatórios do controle da qualidade da água, que deverão ser avaliados segundo as normas vigentes.

Art. 332. O Órgão competente da Saúde Pública Municipal acompanhará a qualidade da prestação dos serviços de abastecimento de água e esgotamento sanitário, exigindo dos responsáveis pela prestação destes serviços medidas de correção, quando for detectada a existência de anormalidades, ou falhas que representem riscos à saúde.

Art. 333. É obrigatória a ligação de quaisquer edificações à rede pública de abastecimento de água e à rede coletora de esgoto existentes, eliminando outros tipos de lançamento.

§ 1º Os custos da ligação referida no `caput` deste artigo são de responsabilidade do proprietário do imóvel, cabendo ao órgão responsável pelas redes de água e esgoto sua execução, e ao usuário a manutenção das instalações em boas condições de conservação e funcionamento.

§ 2º Nos casos em que a situação topográfica do imóvel impedir as ligações sanitárias à rede oficial, o órgão prestador de serviço de água e esgoto providenciará soluções alternativas, cujos custos correrão por conta do proprietário do imóvel.

Art. 334. Nos locais em que não existirem redes de água e esgoto, deverá o órgão prestador desses serviços indicar aos proprietários e ocupantes dos imóveis as medidas técnicas cabíveis para o lançamento do esgoto e águas servidas, bem como orientar quanto à sua execução, limpeza e manutenção, não sendo permitido o lançamento a céu aberto.

Parágrafo Único - Em caso de perfuração de fossas, os proprietários dos imóveis deverão obedecer às normas vigentes do Serviço de Água e Esgoto do Município.

Art. 335. O esgotamento sanitário e lançamento de demais resíduos e efluentes produzidos pelas unidades e estabelecimentos, não poderão por em risco a saúde da população nem agredir ao meio ambiente, obedecida a legislação sanitária e as Normas Técnicas Específicas.

Art. 336. As galerias de águas pluviais deverão ser mantidas limpas e em bom estado de funcionamento, vedado seu escoamento pelos condutos de esgoto sanitário.

Art. 337. São de responsabilidade do Poder Público a coleta, transporte e destinação final dos resíduos sólidos em condições que não representem riscos à saúde individual ou coletiva.

§ 1º A coleta e acondicionamento dos resíduos sólidos domiciliares e especiais obedecerão à Legislação Sanitária e às Normas técnicas Especiais.

§ 2º O reaproveitamento de materiais oriundos do lixo e esgoto sanitário obedecerá às especificações e as normas da Secretaria de Meio Ambiente.

Art. 338. O Órgão credenciado pelo Poder Público para efetuar os serviços de coleta de lixo comum e hospitalar definirá política específica de coleta de destinação do mesmo, com observação nos requisitos da legislação sanitária em âmbito estadual e federal, além das Normas Técnicas Especiais.

TÍTULO XV
DA FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA

CAPÍTULO I
DA COMPETÊNCIA DO AGENTE FISCAL SANITÁRIO

Art. 339. Compete ao agente fiscal sanitário:

I - Exercer o poder de polícia sanitária;

II - Inspecionar, fiscalizar e interditar cautelarmente estabelecimentos, ambientes e serviços sujeitos ao controle sanitário;

III - Lavrar o auto de infração, apreensão e inutilização do produto, quando necessário, seguidos da notificação do infrator ou autuado, que deverá assinar os autos, ou na negativa, assinatura por 02 (duas) testemunhas;

IV - Nos documentos descritos no inciso anterior, o agente fiscal sanitário especificará a natureza, a marca, o lote, a quantidade e a qualidade do produto, bem como a embalagem, o equipamento ou o utensílio;

V - Lavrar autos em geral, expedir intimações e aplicar penalidades.

Parágrafo Único - O agente fiscal sanitário no exercício da função terá livre acesso aos locais de que trata o inciso II deste artigo.

CAPÍTULO II
DOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

Art. 340. Os procedimentos Administrativos e seus processos com relação à análise fiscal, perícia de contra-prova, análise de pesquisa, interdição cautelar, apreensão e inutilização, do auto de infração, da notificação, da defesa, do termo de compromisso e dos recursos, para efeito deste regulamento, obedecerão os ditames legais dispostos nos artigos 95 a 146 da Lei Complementar 069 de 05 de abril de 2002.

CAPÍTULO III
DAS INFRAÇÕES SANITÁRIAS E PENALIDADES

Art. 341. Considera-se para efeito deste Decreto, as disposições contidas nos artigos 147 a 161 da Lei Complementar Nº 069/2002, no que tange as infrações e penalidades e suas características.

Art. 342. Ficam estabelecidas para efeito desta regulamentação as disposições contidas nos artigos 164 e no Anexo Único da Lei Complementar 069/02 com relação às Infrações Sanitárias.

Art. 343. O pagamento referente às multas constantes no artigo 164 e anexo Único da Lei Complementar nº 069/2002 deverão ser quitados através de impresso próprio fornecido pelo Departamento pertinente e o valor apurado será recolhido à conta do Fundo Municipal de Saúde.

TÍTULO XVI
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 344. Os prazos previstos nesta Lei serão contados em dias corridos, excluindo-se o dia do começo e incluindo-se o do vencimento.

Parágrafo Único - Prorrogar-se-á para o primeiro dia útil subseqüente, o vencimento de prazo que incidir em sábado, domingo, feriado ou ponto facultativo, ou dia que não haja expediente.

Art. 267. Este Decreto entra em vigor trinta dias após a data de sua publicação.

Art. 268. Revogam-se os Decretos 2.757 de 10 de abril de 2002 e 2.758 de 10 de abril de 2002.

Sete Lagoas, 02 de setembro de 2003.

RONALDO CANABRAVA
Prefeito Municipal

ANEXO ÚNICO

VALORES REFERENTES AO RECOLHIMENTO/CAPTURA DE ANIMAIS VADIOS EM VIAS E LOGRADOUROS PÚBLICOS PELO CENTRO DE CONTROLE DE ZOONOSES E SECRETARIA DE MEIO AMBIENTE.

Pequenos animais. .....R$ 5,00 (cinco reais) ao dia.
Médios animais. .....R$ 10,00 (dez reais) ao dia.
Grandes animais. .....R$ 10,00 (dez reais) ao dia.

VALORES REFERENTES ÀS DESPESAS COM A PERMANÊNCIA DE ANIMAIS NO CENTRO DE CONTROLE DE ZOONOSES E SECRETARIA DE MEIO AMBIENTE.

Pequenos animais. .....R$ 2,50 (dois reais e cinqüenta centavos) ao dia.
Médios animais. .....R$ 4,00 (quatro reais) ao dia.
Grandes animais. .....R$ 5,00 (cinco reais) ao dia.