

LEI Nº 801/99

Estabelece Programa de Vigilância Sanitária Integral, Dispõe sobre o selo sanitário para os estabelecimentos comerciais do ramo de alimentos e dá outras providências.

O Prefeito municipal de Buritis MG., no uso da sua atribuição que lhe confere o art. 94, VII, da Lei Orgânica do Município, faz saber que a Câmara Municipal decreta e ele, em seu nome, promulga a seguinte lei:

Art. 1º - Esta lei estabelece o selo sanitário, a que se dará o nome genérico "Tudo Limpo", com a finalidade de implantação de um programa de vigilância sanitária integral, envolvendo todas as etapas de produção e comercialização de alimentos, incluindo proprietários e manipuladores e a coleta e análise dos alimentos, bem como órgãos estaduais e federais de vigilância sanitária.

Art. 2º - O programa de vigilância sanitária integral e o respectivo "selo sanitário", atendidas as finalidades previstas no artigo anterior, tem por objetivo:

I - Colocar à disposição da população os alimentos consumidos dentro dos melhores padrões de qualidade e higiene;

II - Permitir os estabelecimentos que trabalhem com alimentos e que apresentem ótimas condições higiênicas

sanitárias no que se refere às instalações, equipamentos, manipuladores e alimentos;

III - estimular outros estabelecimentos a melhorarem suas condições de higiene;

IV - treinar manipuladores de alimentos e fiscais de saúde para trabalharem como agentes disseminadores de conhecimento dentro dos estabelecimentos.

Art. 3º - O programa compreende a realização de inspeções periódicas nos estabelecimentos que trabalham com alimentos, devidamente cadastrados no Serviço de Vigilância Sanitária, com o objetivo de selecionar os que encontrem em ótimas condições higiênicas sanitárias, que serão premiados com o "selo sanitário."

Parágrafo Único - O "Selo sanitário" será fixado em local visível ao público dentro do estabelecimento.

Art. 4º - As inspeções serão feitas separadamente, por tipo de atividade comercial, e obedecerão a seguinte ordem:

I - restaurantes, incluindo pizzarias, churrasqueiras, cozinhas industriais (de empresas, hotéis e hospitais);

II - indústrias de alimentos, de grande porte ou caseiras, fábricas de lingüiça e hambúrguer, quijarias, laticínios, docarias e similares;

III - matadouros, abatedouros de aves, açougues, entrepostos de frango, ovos e peixes;

IV - panificadoras;

V - confeitarias;

VI - supermercados e mercearias;

- VII - bares e lanchonetes;
- VIII - mercadinhos e sacolões;
- IX - comércio atacadista de alimentos.

Art. 5º - A inspeção consistirá na distribuição de pontos que serão registrados na Ficha de Inspeção Sanitária, nos termos do Anexo Único desta Lei, que conterá os itens a serem avaliados e seus respectivos valores em relação às instalações, equipamentos, manipuladores e alimentos.

Parágrafo Único - Os conceitos serão distribuídos de 01 a 05, para cada um dos quesitos constantes na ficha de inspeção sanitária, conforme as categorias pré-definidas: Péssima, Regular, Bom e Ótimo, sendo graduados de acordo com a natureza da inspeção, atendida a pontuação máxima de cada quesito.

Art. 6º - Após julgamento e distribuição do "selo sanitário", os nomes dos estabelecimentos comerciais serão fornecidos à imprensa para ampla divulgação.

Art. 7º - O "selo sanitário" terá validade de 01 (um) ano.

Art. 8º - Dentro do prazo de validade do "selo sanitário", o estabelecimento perderá o direito do selo adquirido quando:

I - houve modificações que diminuam a pontuação alcançada, segundo avaliação do Serviço de Vigilância Sanitária em inspeções de rotina;

II - alimentos consumidos no local forem causa de

Toxinfecção alimentar.

Art. 9º - O programa de que trata o artigo 1º desta Lei consiste na adoção, por parte do Poder Público municipal, das seguintes medidas, sem prejuízo de outras, de natureza administrativa:

I - realização de cursos para manipuladores de alimentos;

II - confecção e distribuição de cartilha sobre Vigilância Sanitária;

III - divulgação de campanhas de vigilância sanitária nos meios de comunicação;

IV - convênios ou acordos com órgãos estaduais e microbiologia;

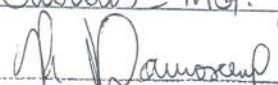
V - implantação de serviço de investigação de surtos de toxinfecção alimentar.

Art. 10 - O "selo sanitário" será confeccionado pelo Serviço de Vigilância Sanitária, conforme modelo aprovado por Decreto, do qual constará, além de outros elementos, os seguintes dizeres: "Este estabelecimento está de acordo com as normas e padrões de qualidade exigidos pelo Serviço de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde para funcionamento e atendimento ao público".

Art. 11 - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 12 - Revogam-se as disposições em contrário.

Buritis-MG., 15 de junho de 1999.


Pe. José Vicente Damasceno
Prefeito Municipal


Clarindo F. Filho
Assessor Jurídico

Anexo Único a que se refere o artigo 5º

ROTEIRO DE VISTORIA SANITÁRIA

Razão Social:

Nome Fantasia:

Rua / Av:

nº:

Bairro:

Cidade:

CGC:

Alvará Sanitário:

Telefone:

Atividade:

Responsável:

Resp. Técnico:

Código:

I	1. Ausência de focos de insalubridade (imedições locais e dependências anexas limpas, ausência de objetos em animais domésticos, ausência de insetos e roedores).	SIM (1)	N.A (1)
N	2. Acesso direto e independente, sem comunicação direta com habilitação.	(1)	(1)
S	3. número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com ramo, volume de produção e expedição: linha Racional de Trabalho.	(1)	(1)
T	4. Pisos, paredes e forros de material que permita fácil limpeza, em bom estado de conservação de limpeza.	(1)	(1)
A	5. Portas e janelas em bom estado de conservação (ajustadas, com vidros íntegros, teladas nos locais de manipulação) e limpeza.	(1)	(1)
G	6. Iluminação adequada (sem zonas de sombras ou contrastes excessivos) e fontes luminosas e limpas e protegidas.	(1)	(1)

7. Ventilação natural ou artificial adequada (de forma a não permitir gases, fumaça, condensação de vapores, ou o surgimento de fungos), equipamentos em bom estado de conservação e limpeza.	(1)	(1)
8. Água, potável (rede pública tratada, poço raso profundo) em volume e pressão adequada, caixa d'água tampada e limpa, encanamento em estado satisfatório, ausência de infiltrações e interconexões.	(3)	(3)
9. Eliminação adequada de águas servidas e esgotos (rede pública de esgoto, fossa e caixas de gordura em bom estado de conservação e funcionamento).	(1)	(1)
10. Instalação sanitárias	(1)	(1)
10.1. PARA FUNCIONÁRIOS:		
Bem localizadas e ventiladas, independentes para cada sexo, sem comunicação direta com locais de elaboração, processamento ou armazenamento de alimentos.	(1)	(1)
Vasos sanitários limpos e em número adequado ao número de funcionários, papel higiênico e sabão líquido e toalhas de papel para as mãos.	(1)	(1)
10.2. PARA O PÚBLICO:		
Independentes para cada sexo, vasos sanitários limpos, em número suficiente de usuários, bem ventilados, sem comunicação com local de manipulação de alimentos como sabão líquido, papel higiênico e toalha de papel.	(1)	(1)
11. Banheiro dentro da área de manipulação de alimentos, com pias, sabão líquido e toalhas de papel.	(2)	(2)

12. Acondicionamento do lixo em recipientes lavável, com sacos plásticos coletores e tampas, localização e destino adequado, remoção frequentes.

SUB-TOTAL 1

13. maquinário de modelo e número adequado ao ramo, superfície de contato com os alimentos, lisos, laváveis e impermeáveis, em bom estado de conservação e limpeza.

14. Estantes, mesas e vitrines em quantidade e capacidade suficiente com desenho que permita fácil limpeza, superfícies de material liso, lavável e impermeável, em bom estado de conservação e limpeza.

15. Utensílios lisos, de material não contaminam, de tamanho e forma que permita fácil limpeza, em bom estado de conservação e limpeza.

16. Refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas, banhos-maria e outros equipamentos destinados a proteção e conservação dos alimentos. Devem ser adequados em número e tipo em relação ao tipo de alimento e volume e de produção.

Em bom estado de conservação, funcionamento e limpeza.

17. Instalações para lavagem e desinfecção de equipamentos reparados fisicamente, com área compatível ao volume de produção e tamanho de utensílios, uso adequado de detergente e

	desinfetante. Utensílios armazenados ordenada- mente protegidos contra contaminação.	(2)	(2)
--	---	-----	-----

SUB-TOTAL 2

M	18. Boa apresentação, asseio corporal, mãos	(3)	(3)
A	limpas, unhas curtas e sem esmalte, sem	(2)	(2)
N	adornos nos dedos ou pulso. Uniforme de tra-		
I	balho completo, de tonalidade clara, em		
P	bom estado e rigorosamente limpo.		

U	19. Lavagem cuidadosa das mãos antes de	(4)	(4)
L	manipular os alimentos e depois de usar os		
A	sanitários.		

D	Não espirrar sobre os alimentos, não fumar		
O	não manipular dinheiro ou outros atos físi-	(5)	(5)
R	cos que possam contaminar os alimentos.		

E	20. Ausência de afecções cutâneas, feridas, su-		
S	curações, e ausência de sintomas de afecções	(5)	(5)
	respiratórias ou intestinais.		

SUB-TOTAL 3

	21. Alimentos e matérias primas com caracterís- ticas organolépticas normais.	(5)	(5)
--	--	-----	-----

	22. Alimentos provenientes de estabelecimentos au- torizados, embalagens, rótulos e dizeres aprova- dos registro no órgão competente, data de fa- bricação e prazo de validade.	(1)	(1)
--	--	-----	-----

	23. Higienização apropriada das matérias pri- mas, principalmente as que serão consumidas sem tratamento térmico (verduras, legumes, etc.).	(4)	(4)
--	---	-----	-----

	24. Alimentos protegidos contra pó, saliva, in-	(3)	(3)
--	---	-----	-----

setos, e roedores, dispostos de maneira a permitir boa higienização do local.

35. Alimentos armazenados separadamente de inseticidas, detergentes, desinfetantes e outras substâncias perigosas, devidamente identificadas, armazenados e usados em condições que evitem a contaminação dos alimentos.

(3) (3)

36. Armazenamento, manipulação, exposição e conservação de alimentos de modo que não haja contaminação cruzada, obedecendo às boas práticas higiênicas sanitárias. Desde a seleção da matéria-prima até o produto final.

(9) (9)

37. matérias-primas perecíveis ou alimentos preparados mantidos a temperatura de congelamento, refrigeração ou acima de 65 graus centígrados, de acordo com o tipo de alimento.

(5) (5)

Respeitar o tempo máximo de 2 horas, para exposição desses produtos a temperatura ambiente, incluindo o tempo de preparação e resfriamento.

(5) (5)

38. manipulação manual mínima e higiênica.

(3) (3)

39. Eliminação imediata de sobras de alimentos.

(4) (4)

30. manter os alimentos armazenados em freezer ou refrigeradores de modo a possibilitar a livre circulação do ar frio (evitando a sobrecarga do equipamento) e em recipientes rasos que permitam o rápido resfriamento do alimento.

(4) (4)

SUB-TOTAL 4

Sistema de Pontuação : Levem-se somados os pontos anotados durante a inspeção do estabelecimento. Somente serão anotados os pontos quando as condições forem satisfatórias, ou seja, quando cumprirem todos os requisitos de cada item. No caso do item não se aplicar ao estabelecimento visitado, deve ser marcado o (NA). Quando as condições encontradas forem deficientes, serão sublinhados os respectivos itens na ficha.

SUB-TOTAL

		Sim	N.A
	1		
	2		
	3		
	4		

Fórmula de Classificação:

$$PT \text{ FINAL} = \frac{\text{TOTAL SIM} \times 100}{100 - \text{TOTAL N.A}}$$

PONTOS	CATEGORIA
91-100	A-ÓTIMO
76-90	B-BOM
41-75	C-REGULAR
0-40	D-PÉSSIMO

Projeto Lei nº 009/99, de 28.04.99. Aprovado em 1ª votação por 08x00. Aprovado em 2ª votação por 08x00. Sala das sessões, 14.06.99.