



PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGOA GRANDE – MG

GABINETE DO PREFEITO

Rua Manoel Calango, 172 – centro – CEP: 38.755-000 - Lagoa Grande – MG

CNPJ Nº 23.097.454/0001-28 – telefone 34- 3816-2900

Administração 2021/2024.

CERTIDÃO

Prefeitura Municipal de Lagoa Grande - MG

Certifico que A. Beir. M.

nº 1.045/2022

foi publicado no quadro geral de avisos no saguão
da sede da Prefeitura Mun. de Lagoa Grande - MG

em 22 / 09 / 2022

Edson Sabino de Lima
Responsável

LEI Nº 1.045, DE 22 DE SETEMBRO
DE 2022.

DISPÕE SOBRE A CRIAÇÃO DO
CARGO DE PROVIMENTO EFETIVO
DE FISCAL SANITÁRIO DE NÍVEL
SUPERIOR E DÁ OUTRAS
PROVIDÊNCIAS.

O Povo do Município de Lagoa Grande, Estado de Minas Gerais, por seus representantes na Câmara Municipal, APROVOU e, eu, Sr. Edson Sabino de Lima, Prefeito Municipal em seu nome sanciono e promulgo a seguinte LEI:

Art. 1º - Fica criado, no Quadro Geral dos Servidores do Município de Lagoa Grande/MG, a que alude a Lei Municipal nº 726, de 25 de abril de 2013, no grupo de cargos de provimento efetivo, o cargo de Fiscal Sanitário de Nível Superior, lotado na Secretaria Municipal de Saúde, e regido pelo Regime Jurídico Único e legislação pertinente.

§1º - O número de vagas, nível de acesso, descrição sumária de atribuições e/ou atividades, requisitos para o provimento do cargo, carga horária e vencimento básico estão dispostos no Anexo Único da presente Lei, que dela faz parte integrante.

Art. 2º - As despesas decorrentes desta Lei correrão por conta das dotações próprias do orçamento municipal vigente.

Art. 3º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Prefeitura Municipal de Lagoa Grande – MG, aos vinte e dois dias do mês de setembro do ano de dois mil e vinte e dois.

EDSON SABINO DE LIMA

Prefeito Municipal de Lagoa Grande.



PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGOA GRANDE – MG

GABINETE DO PREFEITO

Rua Manoel Calango, 172 – centro – CEP: 38.755-000 - Lagoa Grande – MG

CNPJ Nº 23.097.454/0001-28 – telefone 34- 3816-2900

Administração 2021/2024.

ANEXO ÚNICO

TÍTULO DO CARGO: Fiscal Sanitário de Nível Superior GH: VI Vencimento: R\$1.778,48 (um mil e setecentos e setenta e oito reais e quarenta e oito centavos).	CARGA HORÁRIA: 40h/semanais
	LOTAÇÃO NUMÉRICA: 01 (uma) vaga
REGIME JURÍDICO: Estatutário (Concurso Público)	
ATRIBUIÇÕES DO CARGO: Síntese dos deveres: executar a fiscalização sanitária em estabelecimentos comerciais, de prestação de serviços, de ensino, de armazenagem, de saúde, em reservatórios e sistemas de abastecimento de água, entre outros; Exemplos de atribuições: 1. Executar serviços de Profilaxia e Política Sanitária Sistemática, com inspeção sanitária e epidemiológica de estabelecimentos industriais, comerciais e em órgãos de saúde, onde sejam fabricados ou manuseados alimentos, para verificar as condições sanitárias dos seus interiores, bem como a limpeza dos equipamentos utilizados e a adequação da refrigeração de alimentos perecíveis, de acordo com as normas técnicas; 2. Inspeccionar suprimentos de água para lavagem de utensílios, gabinetes sanitários e condições de asseio e saúde dos que manipulam os alimentos. Inspeccionar estabelecimentos de ensino, verificando suas instalações, alimentos fornecidos aos alunos, condições de ventilação e gabinetes sanitários. 3. Investigar denúncias que envolvam situações de atentado à saúde pública e referente às condições sanitárias consideradas insatisfatórias. 4. Comunicar, a quem de direito, os casos de infração que verificar, tomando as medidas cabíveis ao caso. 5. Participar do desenvolvimento de programas sanitários, fazer inspeções rotineiras nos açougues e matadouros, fiscalizar os locais de matança, verificando as condições de higiene, atestando que as condições de limpeza e de refrigeração são convenientes ao produto e derivados, zelando pela obediência ao regulamento sanitário. 6. Reprimir matanças clandestinas, adotando as medidas que se fizerem necessárias. 7. Apreender carnes e derivados que estejam à venda sem a necessária inspeção e em desacordo com a legislação aplicável à espécie. 8. Vistoriar os estabelecimentos de venda de produtos e derivados. 9. Inspeccionar a industrialização de alimentos, industrialização de embalagens de alimentos e análises de processos de registros de alimentos. 10. Fiscalizar e realizar serviço de controle sanitário em supermercados, restaurantes e similares, em hotéis, motéis, pousadas, depósitos, distribuidoras e comércio de produtos alimentícios em geral, como peixaria, bares, lancherias e correlatos, trailer de lanches, <i>food trucks</i> e similares, alimentação à pronta entrega e comércio ambulante. 11. Inspeccionar e realizar serviço de controle sanitário de alimentos em importadoras e distribuidoras de alimentos, atacadista em geral de produtos de panificação, de produtos de confeitaria, de hortifrutigranjeiros, de alimentos congelados e de	



PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGOA GRANDE – MG

GABINETE DO PREFEITO

Rua Manoel Calango, 172 – centro – CEP: 38.755-000 - Lagoa Grande – MG

CNPJ Nº 23.097.454/0001-28 – telefone 34- 3816-2900

Administração 2021/2024.

balas, chocolates, caramelos e similares, depósito e comércio de bebidas e/ou anteposto de vendas de bebidas, de secos e molhados, de sorvetes, gelados, de alimentos perecíveis, não perecíveis e de ponta entrega, indústria de alimentos em geral e de extração e engarrafamento de água mineral e cozinha industrial, beneficiadores e embalagens de grãos, cereais e sementes.

12. Realizar serviço de controle sanitário em veículos de transporte de produtos alimentícios em geral.
13. Realizar coleta de amostra de alimentos para análise e controle sanitário, e outros necessários para a efetivação do controle e adequação da vigilância sanitária.
14. Identificar problemas inerentes à Vigilância Sanitária e apresentar soluções às autoridades competentes, mediante elaboração de projetos e/ou pareceres técnicos de acordo com as normas regulamentadoras.
15. Realizar tarefas de educação e saúde, bem como tarefas administrativas ligadas ao Programa de Saneamento Comunitário.
16. Participar na organização das comunidades para realização de tarefas de saneamento junto às unidades sanitárias e à Prefeitura Municipal, bem como em locais que se fizerem necessários por meio de convênios realizados pelo Município.
17. Orientar, coordenar e supervisionar trabalhos a serem desenvolvidos pelos auxiliares de saneamento.
18. Executar demais tarefas semelhantes, bem como a criação e aplicação de ações de educação em saúde, por meio de palestras e cursos destinados ao público alvo das inspeções, como para administradores de restaurantes, matadouros, indústrias alimentícias, e produtores alimentícios.
19. Desenvolver atividades administrativas necessárias para a expedição de alvarás de licença, notificações e autuações, exercendo o poder de polícia administrativa necessário ao fiel desempenho da função.
20. Dirigir veículos no exercício de suas funções.

QUALIFICAÇÃO MÍNIMA:

- Nível Superior completo – Formação em Engenharia de Alimentos, Nutrição, Medicina Veterinária, Biomedicina, Farmácia ou Enfermagem;
- Carteira Nacional de Habilitação - CNH - Categoria 'B'.