



Prefeitura Municipal de Guanhanes

ESTADO DE MINAS GERAIS

PROJETO DE LEI COMPLEMENTAR N.º 40 / 2004.

CONFERE COM O ORIGINAL

Institui o Código Sanitário Municipal e dá outras providências.

O Prefeito Municipal de Guanhanes, Estado de Minas Gerais, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e ele, em seu nome, sanciona e promulga a seguinte Lei:

CAPÍTULO I

Das Disposições Preliminares

Art. 1º - Todos os assuntos relacionados com a Inspeção e Fiscalização Sanitária Municipal serão regidos pelas disposições contidas nesta Lei, na regulamentação a ser posteriormente baixada pelo Executivo Municipal e nas normas técnicas especiais a serem determinadas pela Secretaria Municipal de Saúde, respeitada, no que couber, a Legislação Federal e Estadual vigentes.

§ 1º - Os Serviços de Saúde do Município, assim como outros correlatos, serão inspecionados e fiscalizados pela Vigilância Sanitária Municipal, conforme legislação pertinente, tanto nas áreas Federal ou Estadual.

§ 2º - O regulamento e as normas técnicas e especiais mencionadas neste Artigo serão elaboradas visando zelar pela saúde e bem-estar da população.

§ 3º - O setor de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde tem por fim a promoção e execução de normas para o controle e fiscalização dos seguintes setores:

I - Dos prédios em geral destinados a:

1. Habitação coletiva e multifamiliares;
2. Estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios;
3. Cinemas, teatros, parques de diversões, casas de espetáculos e estabelecimentos congêneres, que necessitam de autorização prévia para funcionar;

II - De quintas e terrenos baldios;

III - De barbearias, cabeleireiros, sauna e similares, passíveis de fiscalização para a saúde;

IV - Dos mercados, feiras, matadouros e abatedouros de pequenos animais;

V - De alimentos, desde sua origem, transporte, manipulação e distribuição aos consumidores.

Comissão de:
Finanças, Orçamento e
Tomada de Contas

Sala das Sessões

A Comissão de:
Legislação, Justiça e Redação
Sala das Sessões

A Comissão de:

Serviços Públicos Municipais

Sala das Sessões

PRESIDENTE

PRESIDENTE

PRESIDENTE



Prefeitura Municipal de Guanhanes

ESTADO DE MINAS GERAIS

VI – De estabelecimentos públicos ou privados que atuem direta ou indiretamente com a saúde da população;

VII – De estabelecimentos que prestem serviços como:

1. Hospitais, Ambulatórios, Posto de Saúde, Clínicas Médicas ou Odontológicas, Clínicas de Fisioterapia, Laboratórios de Análises e Patologia Clínica, Serviços de Raio-X, Ultrassonografia e outros similares;

2. Comércio, manipulação, fabricação e dispensação de medicamentos, distribuidores e fabricantes de medicamentos e correlatos e outros estabelecimentos similares que aqui possam se enquadrar, a critério da autoridade da saúde;

3. Todos os serviços de saúde não citados acima, mas que sejam diretamente relacionados com a área.

VIII – Da rede hídrica: rios, córregos, lagoas, açudes, etc., dentro do âmbito do Município ou em regiões limítrofes, para impedir sua contaminação por detritos industriais ou quaisquer outros que coloquem em risco a saúde pública;

IX – Do lixo doméstico e hospitalar;

a) Entende-se por lixo doméstico, todo e qualquer resíduo gerado nas residências e estabelecimentos comerciais;

b) Entende-se por lixo hospitalar todo e qualquer resíduo, sólido ou não, gerado em estabelecimentos que prestem serviços diretamente ligados à saúde da população, tais como:

• Hospitais, ambulatórios, clínicas médicas e odontológicas, farmácias, drogarias e laboratórios, etc.

X – De quaisquer outras áreas ou situações que requeiram a intervenção do setor de Vigilância Sanitária, a bem da higiene do Município.

CAPÍTULO II

Da Competência da Secretaria Municipal de Saúde

Art. 2º - É de exclusiva competência da Secretaria Municipal de Saúde o Poder de Polícia Sanitária do Município, cabendo-lhe promover, orientar e coordenar estudos de interesse da saúde pública

CAPÍTULO III

Da Higiene de Quintais e Terrenos Baldios

CONFERE COM O ORIGINAL



Prefeitura Municipal de Guanhanes

ESTADO DE MINAS GERAIS

Art. 3º - Os lotes e terrenos baldios nas zonas urbanas e suburbanas deverão ser mantidos em perfeita condições sanitárias, sendo terminantemente proibido o acúmulo de lixo e restos de vegetação provenientes de cortes de jardins e quintais.

Art. 4º - Os lotes e terrenos baldios nas zonas urbanas e suburbanas deverão ser murados, de modo a ficarem assegurados as condições higiênicas desses locais, nos termos da legislação Municipal.

CAPÍTULO IV

Das Habitações Coletivas e Multifamiliares

Art. 5º - Nenhum prédio ou parte do prédio, desde que constituída economia separada, poderá ser ocupada e utilizada sem prévia autorização da Vigilância Sanitária Municipal (VSM), de acordo com as disposições seguintes:

§ 1º - Ocupantes a qualquer título, são responsáveis pela limpeza e conservação do imóvel e especialmente dos aparelhos sanitários, esgotos, canalização e depósitos de água. Quando o prédio ou parte dele, terreno, lugar ou logradouro, não oferecer condições higiênicas necessárias, a Vigilância Sanitária Municipal intimará o proprietário ou locatário responsável a promover a cessação das irregularidades dentro do prazo que for fixado nos termos desta Lei e do Regulamento.

§ 2º - Quando não atendidas a exigência de que trata o Parágrafo anterior e constituindo o prédio perigo para a saúde, o mesmo ou parte dele deverá ser interditado.

§ 3º - As áreas dos compartimentos terão as superfícies aprovadas, nos termos do regulamento da obra.

§ 4º - Não serão permitidos, para a habitação, porões que tenham menos que 2,50 metros de pé direito, podendo, entretanto, serem utilizados para outros fins, observando que é proibido usar porões ou sótãos para depósitos de aves ou quaisquer outros animais.

§ 5º - Os compartimentos destinados a banheiros, sanitários e tanques terão o pé direito mínimo de 2,50 metros. Estes não poderão ter comunicação direta ou aberta para outro compartimento destinado a fim diferente, alvo a parte que der para o vestibulo.

§ 6º - Não serão permitidos, salvo em casos especiais e com autorização expressa da Autoridade da Secretaria Municipal de Saúde, as divisões de madeira, eucalex ou similares, nos cômodos destinados a depósito, comércio e fabricação de gêneros alimentícios.

§ 7º - Todos os compartimentos destinados à cozinha, copa, banheiro, depósito e sanitários, terão as paredes e pisos revestidos de material impermeável, lavável, alcançado a altura mínima de 2,50 metros.

CONFERE COM O ORIGINAL



Prefeitura Municipal de Guanhanes

ESTADO DE MINAS GERAIS

§ 8º - Os revestimentos de madeira colocados nas paredes e os rodapés, deverão ser colocados de modo a não deixarem espaços vazios onde possam se aninhar roedores, baratas e outros animais.

§ 9º - É obrigatório a instalação para o serviço de água, nos termos da legislação em vigor.

§ 10º - É obrigatório o serviço de esgoto em toda construção considerada habitável nos termos da legislação em vigor, dentro da zona servida pela rede de esgoto.

§ 11º - É terminantemente proibido o escoamento de toda e qualquer água residual para a via pública, lotes vagos, terrenos baldios e vizinhos.

§ 12º - Todo prédio ou parte do prédio, deve ter sanitários munidos do respectivo vaso e caixa de descarga e jato de água e caixa d'água nas condições regulamentares; quando dotado de dormitório, deve possuir banheiro; se destinado à habitação, disporá, além disso, de pia de cozinha e tanque de lavagem, todos devidamente em boas condições de funcionamento ligados à rede de esgoto.

§ 13º - As instalações sanitárias destinadas ao uso público em lugares de grandes aglomerações ou em locais de franquia ao público, deverão obedecer ao seguinte:

- I Impermeabilização lisa de paredes, no mínimo até a altura de 2,00 metros;
- II Vaso ou outro tipo de receptor, impermeável, provido de água corrente de descarga a jato contínuo, na proporção de 1 para cada grupo de 15 pessoas;
- III Lavatórios na proporção 1 para cada grupo de 5 vasos ou receptores;
- IV Sua localização deve ser previamente aprovada, seja na planta do prédio, apreciada pela Secretaria Municipal de Obras, quando fizer parte de uma construção única de diversas unidades, seja pela Vigilância Sanitária Municipal quando construída para fim exclusivo.

CAPÍTULO V

Dos Hotéis, Pensões, Hospedarias e Estabelecimentos Congêneres

Art. 6º - Nos hotéis, pensões, hospedarias e estabelecimentos congêneres, além de todas as determinações contidas neste Código, referentes à higiene das construções e habitações coletivas, serão observadas mais as seguintes:

§ 1º - A copa e as cozinhas terão o piso impermeável, qualquer que seja o andar em que funcionem e as paredes impermeabilizadas até a altura de 2,00 metros. A partir daí pintadas em cores claras.

CONFERE COM O ORIGINAL



Prefeitura Municipal de Guanhanes

ESTADO DE MINAS GERAIS

§ 2º - As cozinhas deverão ser iluminadas por meio de janelas que abram para o exterior e providas de dispositivo aprovados pela Vigilância Sanitária Municipal que impeçam que a atmosfera seja viciada pelos gases de combustão e vapores oriundos de cocção dos alimentos;

§ 3º - Haverá nesses estabelecimentos:

I. Câmaras frigoríficas de capacidade suficiente para gêneros alimentícios de fácil deterioração;

II. Filtros eficientes e bem cuidados para a água;

III. Depósitos metálicos e com tampas e fecho hermético para os resíduos ou outro dispositivo aprovado pela Vigilância Sanitária Municipal;

IV. A lavagem de louças e talheres deverá se fazer em água corrente, fria ou quente não sendo permitida a lavagem em água parada;

V. As xícaras, os pratos, os talheres e os copos que são de uso individual e demais vasilhames não poderão ficar expostos à poeira e aos insetos, devendo estar guardados em armários de modelo aprovado pela Vigilância Sanitária Municipal e só devendo ser retirados por ocasião do uso;

VI. Os açucareiros e outros utensílios afins serão do tipo aprovado pela Autoridade de Saúde, de modo que permitam a retirada do açúcar sem o levantamento da tampa ou introdução de colheres a evitar entrada de insetos;

VII. As louças, os copos e os talheres deverão vir a mesa perfeitamente limpos e secos, sendo proibido aos empregados ou proprietários dos estabelecimentos o uso de panos para enxuga-los ou limpa-los na ocasião de serem servidas as refeições;

VIII. O vasilhame empregado para o preparo, uso e transporte dos alimentos será de material inócuo e inatacável, sem ranhura ou fragmentação.

IX. Os guardanapos, toalhas e demais peças de cama e mesa serão de uso pessoal e quando usados, serão guardados em caixas metálicas ou outros recipientes aprovados pela Vigilância Sanitária Municipal, perfeitamente fechada até sua remoção para lavagem;

X. Os quartos deverão ter a metragem mínima de acordo com o regulamento de obras e com ventilação adequada;

XI. As camas, colchões, travesseiros e demais móveis, deverão estar em perfeito estado de conservação;

XII. Ficam obrigada a realização de expurgos de insetos e demais animais daninhos periodicamente, ou toda vez que isto se fizer necessário;

XIII. Nas instalações sanitárias de hotéis, pensões, hospedarias e estabelecimentos congêneres, será obrigatória a existência de papel higiênico.

Art. 7º - Será apreendido e inutilizado todo o utensílio em má condições de conservação.

CAPÍTULO VI

Das Piscinas, das Saunas e dos Estabelecimentos Congêneres

CONFERE COM O ORIGINAL



Prefeitura Municipal de Guanhanes

ESTADO DE MINAS GERAIS

Art. 8º - O termo "piscina", para efeito desse Regulamento, abrange a estrutura destinada a banhos e práticas de esportes aquáticos e os equipamentos de tratamento de água, casa máquina, vestiários e todas as demais instalações que se relacionarem com o seu uso e funcionamento e deverão atender às seguintes disposições:

§ 1º - As piscinas particulares são para uso exclusivo para seus proprietários e pessoas de suas relações. Estas deverão ter os seus projetos, construção ou reforma aprovados pela Prefeitura Municipal;

§ 2º - Aos Fiscais da Vigilância Sanitária Municipal, quando no desempenho de suas funções, é assegurado o livre ingresso às piscinas, suas dependências, para coleta de amostras e verificação do cumprimento das exigências desse Regulamento;

§ 3º - As piscinas deverão ser projetadas e construídas de modo a permitir sua operação, manutenção e limpeza em condições satisfatórias;

§ 4º - A área total dos filtros e das piscinas deve assegurar, em dez horas, filtração de um volume de água igual à capacidade das piscinas, sendo a taxa de filtração de, no máximo, 180 metros cúbicos por dia;

§ 5º - As instalações que esgotam as redes públicas de esgoto sanitário, não deverão permitir interconexão com qualquer sistema de esgotamento de piscina;

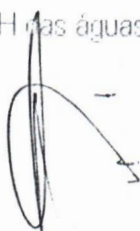
§ 6º - Os vestiários deverão obedecer aos preceitos de higiene e terem capacidade suficiente para atender aos frequentadores da piscina;

§ 7º - Nas piscinas deverá ser prevista a instalação de um chuveiro para cada grupo de 40 banhistas e um mictório para cada grupo de 40 homens e mulheres, além de um lavatório para cada 60 banhistas. Estes devem ser localizados de modo a facilitar o seu uso antes do banho de chuveiro;

§ 8º - Os chuveiros devem ser localizados de tal forma a tornar obrigatória sua utilização antes dos banhistas entrarem na piscina;

§ 9º - Os lava-pés somente serão permitidos quando situados no trajeto entre chuveiros e a piscina e construídos com dimensões mínimas de 3 metros de comprimento, 1 metro de largura e 0,30 centímetros de profundidade. Deverão ser mantidos com água somente clorada, com lâmina líquida de 0,20 centímetros no mínimo.

§ 10 - O fator PH das águas deverá ficar entre 7,2 e 8,0;



CONFERE COM O ORIGINAL



Prefeitura Municipal de Guanhões

ESTADO DE MINAS GERAIS

§ 11 – A concentração de cloro na água deverá ser de 0,3mg/l no mínimo, quando o residual for cloro livre e 0,7mg/l no mínimo, quando o residual for de cloro livre e 0,7mg/l no mínimo quando o residual for de cloro combinado;

§ 12 – A verificação da quantidade de água nas piscinas deverá ser feita rotineiramente pelos seus operadores, através de ensaios de PH e do cloro residual, independentemente dos exames bacteriológicos e outros que se façam necessários ou pedidos pela Vigilância Sanitária Municipal.

§ 13 – Para a desinfecção da água das piscinas é recomendado o emprego do cloro e seus compostos;

§ 14 – O uso de outros agentes de desinfecção da água, que não o de cloro ou de seus compostos, dependerá da Secretaria Municipal de Saúde.

§ 15 – Os frequentadores das piscinas de clubes deverão ser submetidos a exames médicos pelo menos duas vezes ao ano;

§ 16 – O ingresso na piscina poderá ser impedido aos frequentadores que apresentarem no intervalo entre exames médicos, afecções da pele, inflamação do aparelho visual, auditivo ou respiratório, ou qualquer doença infecto-contagiosa;

§ 17 – A todo frequentador da piscina é obrigatório o banho prévio de chuveiro;

§ 18 – O número máximo permissível de banhistas utilizando a piscina ao mesmo tempo, não deve exceder de uma pessoa para cada 2 metros quadrados da superfície líquida;

§ 19 – Aos espectadores não é permitido transitar pelas áreas adjacentes à piscina, reservados aos banhistas;

§ 20 – Toda piscina deverá manter no mínimo um encarregado com a missão de fazer cumprir os regulamentos, especialmente àqueles referentes à higiene e tratamento da água que abastece a piscina;

§ 21 – Os dispositivos desse Código, afinentes aos banhistas, deverão ser afixados em local visível das piscinas.

Art. 9 – As piscinas poderão ser interditadas pelo não cumprimento das prescrições desse Código.

CAPÍTULO VII

Das Barbearias, dos Cabeleireiros dos Salões de Beleza e Similares

CONFERE COM O ORIGINAL



Prefeitura Municipal de Guanhanes

ESTADO DE MINAS GERAIS

Art. 10 – Os salões destinados aos trabalhos de barbearias, cabeleireiros, salões de beleza e similares, deverão observar os seguintes requisitos:

§ 1º - Ter piso e paredes impermeabilizados até a altura de 1,50 metros e daí para cima, pintados com cores claras;

§ 2º - Os lavatórios terão canalização de água corrente;

§ 3º - Haverá aparelhos ou procedimentos, que a Autoridade da Saúde julgar necessários, para desinfecção de navalhas e outros utensílios, inclusive o instrumental de manicure;

§ 4º - As toalhas de gola serão de uso individual e, depois de usadas, colocadas em recipientes aprovados pela Autoridade de Saúde;

§ 5º - As cadeiras terão encosto de pano ou de papel, renovados para cada pessoa;

§ 6º - Durante o trabalho, os empregados deverão usar vestuário adequado, rigorosamente limpo;

§ 7º - Os utensílios deverão ser esterilizados de acordo com as normas vigentes;

§ 8º - É expressamente proibido o reaproveitamento do material descartável

CAPÍTULO VIII

Dos Locais de Alimentação

Art. 11 – São considerados Estabelecimentos de Serviços de Alimentação as confeitarias, restaurantes, locais de comidas paradas, pontos de comida rápida, lanchonetes, bares, botecos, cafés e outros estabelecimentos que a estes se assemelham.

Art. 12 – Nos estabelecimentos de serviços de alimentação, além das disposições concernentes às habitações em geral, é obrigatória a observação das seguintes normas de instalação:

§ 1º - as copas e cozinhas terão piso impermeabilizado qualquer que seja o andar em que funcionem e as paredes impermeabilizadas até a altura de 2,50 metros, daí para cima pintadas em cores claras, de material que permita fácil limpeza, em bom estado de conservação e limpeza. O teto deve ser de cor clara e lavável;

§ 2º - As cozinhas deverão ter o tamanho de acordo com o ramo, volume e expedição, tendo uma linha racional de trabalho.

CONFERE COM O ORIGINAL



Prefeitura Municipal de Guanhanes

ESTADO DE MINAS GERAIS

§ 3º - As cozinhas deverão ser iluminadas adequadamente sem zonas de sombras com contraste excessivo e fontes luminosas limpas e protegidas;

§ 4º - Ventilação natural ou artificial adequada a não permitir gases, fumaça, condensação de vapores ou surgimento de fungos ou bolores, sendo que as janelas deverão ser teladas;

§ 5º - Equipamentos em bom estado de conservação e limpeza;

§ 6º - A água deve ser tratada (rede pública ou poço raso tratado) e em volume e pressão adequados. Caixa d'água tampada e limpa. Encanamento em estado satisfatório, ausência de infiltrações;

§ 7º - Eliminação adequada de águas usadas e esgotos (rede pública de esgotos, fossas e caixas de gordura em bom estado de conservação e funcionamento);

§ 8º - Ausência de focos de insalubridade (imediações, local e dependências anexas limpas), ausência de objetos em desuso e animais domésticos, ausência de insetos e roedores;

§ 9º - Instalações sanitárias para funcionários bem localizadas e ventiladas, independentes para cada sexo sem comunicação direta com locais de elaboração, processamento ou armazenamento de alimentos. Devem ainda conter vasos sanitários limpos, papel higiênico, sabão e toalha de papel para as mãos;

§ 10 - Acesso direto e independente sem comunicação direta com habitação;

§ 11 - Instalações sanitárias para o público independentes para cada sexo com vasos sanitários limpos, em número suficiente à demanda de usuários, bem ventilados, sem comunicação direta com local de manipulação de alimentos, com sabão líquido, papel higiênico e toalha de papel;

§ 12 - Lavatórios dentro da área de manipulação de alimentos com planta, sabão líquido, escovas para unha, toalhas de papel;

§ 13 - Condicionamento do lixo em recipiente lavável com sacos plásticos coletores e tampas, localização e destino adequado até a remoção posterior pela Prefeitura;

§ 14 - Maquinário de modelo e número adequado ao ramo, superfícies de contato com alimentos lisas, laváveis e impermeáveis, em bom estado de conservação e limpeza;

§ 15 - Estantes, mesas e vitrines em quantidade e capacidade suficientes de material liso, lavável e impermeável em bom estado de conservação e limpeza;

§ 16 - Utensílios lisos, de material não contaminante, de tamanho e forma que permita fácil limpeza, em bom estado de conservação e limpeza;

CONFERE COM O ORIGINAL



Prefeitura Municipal de Guanhanes

ESTADO DE MINAS GERAIS

§ 17 - Refrigerados, congeladores e câmaras frigoríficas, banhos-maria e outros equipamentos destinados à proteção e conservação dos alimentos devem ser adequados em número e tipo, em bom estado de conservação, funcionamento e limpeza;

§ 18 - Instalações para lavagem e desinfecção de equipamentos separados fisicamente, com área compatível ao volume de produção e tamanho dos utensílios, uso adequado de detergentes e desinfetantes;

§ 19 - Filtros eficientes e bem cuidados para a água;

§ 20 - Utensílios armazenados adequadamente e protegidos contra contaminação.

Art. 13 - Os manipuladores deverão observar os seguintes procedimentos:

§ 1º - Boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas e sem esmalte, sem adornos nos dedos ou nos pulsos. Uniforme de trabalho completo de tonalidade clara, em bom estado rigorosamente limpo;

§ 2º - Lavagem cuidadosa das mãos antes de manipular os alimentos e depois de usar os sanitários;

§ 3º - Não espirrar sobre os alimentos, não fumar, não manipular dinheiro ou outros atos físicos que possam contaminar os alimentos;

§ 4º - Não varrer a seco e nem usar espanador;

§ 5º - Não ter afecção cutâneas, feridas, supurações e de sintomas de afecções respiratórias ou intestinais.

Art. 14 - A utilização de alimentos deve obedecer as seguintes condições:

§ 1º - Alimentações e matérias primas com caracteres organolépticos normais, provenientes de estabelecimentos autorizados com embalagens, rótulos e dizeres aprovados com registro no órgão competente com data de fabricação e prazo de validade;

§ 2º - Higiene apropriada das matérias primas, principalmente as que serão consumidas cruas (verduras, legumes, frutas etc);

§ 3º - Os alimentos devem ser protegidos contra pó, saliva, insetos e roedores dispostos de maneira a permitir boa higiene do local.

CONFERE COM O ORIGINAL



Prefeitura Municipal de Guanhanes

ESTADO DE MINAS GERAIS

§ 4º - Os alimentos devem ser armazenados separadamente de inseticidas, detergentes, desinfetantes e outras substâncias perigosas, devidamente identificadas, armazenadas e usadas em condições que evitem contaminação;

§ 5º - O armazenamento, manipulação, exposição e conservação de alimentos, devem ser feitos de modo que não haja contaminação cruzada, obedecendo às boas práticas higiênico-sanitárias, desde a seleção da matéria prima até o produto final,

§ 6º - *Matérias primas perecíveis ou alimentos preparados devem ser mantidos a temperatura de congelamento à temperatura ambiente, incluindo o tempo de preparo e resfriamento;*

§ 7º - A manipulação deve ser mínima e higiênica;

§ 8º - As sobras de alimentos devem ter eliminação imediata;

§ 9º - Manter os alimentos armazenados em freezer ou refrigerador 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;

§ 10 - É proibido fornecer ao consumidor sobras e restos de alimentos que já tenham sido servidos, bem como o reaproveitamento das referidas sobras ou restos para a elaboração ou preparo de outros produtos alimentícios.

CAPÍTULO IX

Dos Estabelecimentos que Distribuem Leite

Art. 15 - É permitida a venda de leite "In Natura", diretamente ao consumidor, observado o princípio da higiene.

Parágrafo Único - Fica o Produtor e/ou vendedor responsável pela quantidade do leite a responder legalmente caso esteja impróprio para o consumo.

CAPÍTULO X

Das Padarias, Fábricas de Doces, Massas, Refinarias, Confeitarias e Estabelecimentos Congêneres

Art. 16 - As padarias, fábricas de doces, massas, refinarias, confeitarias e estabelecimentos congêneres deverão obedecer aos seguintes requisitos:

§ 1º - Piso revestido de material resistente, impermeável, liso e de cores claras com inclinações para escoamento das águas de lavagem, com ralos à prova de insetos;

CONFERE COM O ORIGINAL



Prefeitura Municipal de Guanhanes

ESTADO DE MINAS GERAIS

§ 2º - As paredes da sala de elaboração dos produtos, revestidas de material resistente impermeável, liso e claro, até a altura de 2,50 metros, o restante pinta de cores claras;

§ 3º - As salas de preparo dos produtos, com janelas e aberturas teladas à prova de inseto;

§ 4º - O transporte e entrega de pães, biscoito e similares deverá ser feito em recipientes devidamente protegidos e os veículos deverão ser de uso exclusivo para tal fim;

§ 5º - Deverão ter instalações sanitárias em perfeito estado de conservação e funcionamento, não podem se comunicar diretamente nem com sala de elaboração nem com o salão comercial;

§ 6º - As padarias, as fábricas de doces e massas, refinarias, confeitarias e estabelecimentos congêneres, deverão ter compartimento ou armário próprio para a guarda de roupas, sapatos e outros objetos de uso dos funcionários;

§ 7º - As lonas para cobrir e enformar, deverão ser mantidas rigorosamente limpas e com a devida higiene e deverão ser expostas ao sol pelo menos uma vez ao dia;

§ 8º - Deverá haver recipientes com tampas para as farinha, açúcar, fubá, sal e também para descanso das massas;

§ 9º - Deverão ter depósito especial para farinhas, açúcar, fubá e sal que os defendam contra os ratos e insetos, além de obedecer aos seguintes:

I. Piso e paredes impermeabilizadas;

II. Janelas teladas;

III. Estrados para a sacaria na altura mínima de 0,30 centímetros do chão.

§ 10 - As câmaras de secagem terão:

I. As paredes impermeabilizadas até a altura de 2,50 metros e daí para cima pintadas de cores claras;

II. Piso de material resistente, impermeável e liso;

III. As aberturas para o exterior, teladas;

IV. O preparo das massas e demais produtos será feita por processos mecânicos, restringindo-se o mais possível ou o uso manual;

V. A água empregada deve ser filtrada.

§ 11 - Todos os aparelhos e instrumentos de trabalho empregados no preparo ou fabricação de massas e demais produtos, serão de material inócuo e inatacável, sem nenhuma ranhura ou fragmentação que possibilite a contaminação inclui-se entre esses materiais, o instrumento que serve para produzir o talho no pão;

CONFERE COM O ORIGINAL



Prefeitura Municipal de Guanhanes

ESTADO DE MINAS GERAIS

§ 12 – Os locais e as aparelhagens de fábrica e secagem, deverão conservar-se perfeitamente;

§ 13 – As massas, caldas e outras substâncias em preparo ou já preparadas, enquanto não utilizadas, deverão ficar ao abrigo das poeiras, dos insetos e de quaisquer contaminações pelo prazo máximo de 48 horas, sob pena de serem apreendidas e inutilizadas;

§ 14 – Os pães e produtos de confeitaria serão conservados ao abrigo dos insetos, poeiras e quaisquer contaminações;

§ 15 – A prateleira para esfriamento deverá ser de material impermeável, inócuo, inalacável, sem ranhuras e fragmentação, devendo oferecer proteção contra insetos e outras contaminações;

§ 16 – Haverá nesses estabelecimentos, funcionários destinados ao recebimento do dinheiro, não podendo em hipótese nenhuma o mesmo funcionário vender e em seguida receber dinheiro, evitando assim a contaminação cruzada;

§ 17 – Os balconistas deverão ser pregadores, evitando ao máximo, contato direto com os pães, balas e outros alimentos.

CAPÍTULO XI

Das Quitandas, Depósito de aves e ovos

Art. 17 – As quitandas, depósitos de aves e ovos deverão seguir as seguintes diretrizes:

§ 1º - Terão os pisos impermeabilizados e também as paredes até a altura de 2,50 metros e se destinarão exclusivamente, à venda de hortaliças, frutas, aves vivas e ovos;

§ 2º - Não é permitido o abate ou o preparo de aves ou outros animais nesses estabelecimentos;

§ 3º - Nesses estabelecimentos, além das disposições concernentes aos estabelecimentos de gêneros alimentícios, deverão ser observados mais os seguintes:

I. Terão para depósitos de hortaliças que devem ser servidas sem cocção, recipientes de superfície impermeável e à prova de insetos, poeiras e quaisquer contaminações;

II. As frutas expostas à venda devem estar a pelo menos um metro das ombreiras das portas exteriores e protegidas pelos raios solares diretos;

III. As gaiolas para as aves serão de fundo móvel e impermeável, de modo a facilitar a higiene local e não poderão conter número excessivo de aves.

CONFERE COM O ORIGINAL



Prefeitura Municipal de Guanhanes

ESTADO DE MINAS GERAIS

§ 4º - É proibido ter em depósitos ou exposto à venda:

- I Aves doentes;
- II Frutas amolecidas, esmagadas e fermentadas;
- III Frutas, hortaliças e ovos deteriorados;
- IV Hortaliças procedentes de hortas irrigadas com água poluída ou adubadas com dejetos humanos.

CAPÍTULO XII

Dos Armazéns, dos Depósitos e dos Supermercados

Art. 18 - Os armazéns, depósitos e supermercados deverão ter as seguintes características:

§ 1º - Pisos lisos e firmes e as paredes impermeabilizadas até a altura de 2,50 metros;

§ 2º - Deverão ter mesas e balcões com tampa lisa e impermeável, sem qualquer guarnição que possa prejudicar a sua limpeza ou permitir aninhados de ratos ou quaisquer insetos;

§ 3º - Nos armazéns, supermercados e congêneres só é permitida a exposição, o depósito e a venda de substâncias tóxicas, cáusticas, saneadoras, desinfetantes e similares, quando o estabelecimento interessado possuir local apropriado e separado, devidamente aprovado pela Autoridade Sanitária;

§ 4º - É proibido expor à venda ou ter em depósito, entre os gêneros alimentícios para o consumo público, gêneros deteriorados, alterados e fiscalizados ainda que estes se destinem a alimentação dos animais;

§ 5º - Não será permitido deixar aberto os invólucros de farinha, açúcares e gêneros similares, devendo possuir recipientes com tampas, para esses gêneros, nem tampouco poderão ficar expostos às poeiras, insetos e quaisquer contaminações;

§ 6º - Acima do piso deverá ter um estrado de madeira para evitar ninhos de ratos, insetos e outros animais daninhos.

CAPÍTULO XIII

Dos Açougues, Peixarias e Similares

Art. 19 - Os estabelecimentos onde se preparam, depositam, manipulam ou vendam carnes, peixes ou seus produtos, deverão ter:

§ 1º - Piso liso, resistente e impermeabilizado, com inclinação suficiente para escoamento das águas de lavagem.

CONFERE COM O ORIGINAL



Prefeitura Municipal de Guanhanes

ESTADO DE MINAS GERAIS

§ 2º - Paredes revestidas de material liso, resistente, impermeável e claro, até a altura de 2,50 metros e daí para cima pintadas de cores claras;

§ 3º - Terão, no mínimo, uma porta abrindo diretamente para o logradouro público, assegurado ampla ventilação;

§ 4º - Instalações sanitárias de acordo com as exigências da saúde pública;

§ 5º - Torneiras nas paredes e ralos nos pisos, dispostos de modo a facilitarem a lavagem dos compartimentos na proporção de um ralo para cada metro quadrado de área;

§ 6º - Pias de lavagem com ligações para a rede oficial de esgoto;

§ 7º - Câmaras ou balcões frigoríficos ou geladeiras de capacidade proporcional ao tamanho do estabelecimento, destinados à conservação das carnes;

§ 8º - Recipientes próprios, hermeticamente fechados, para coleta de resíduos, que serão conservados à baixa temperatura e sujeitos à vistoria e aprovação das autoridades de saúde;

§ 9º - É proibido nos açougues, casas de carnes e peixarias:

I.O emprego de papéis velhos, jornais ou outros impressos para envoltório de carne ou vísceras;

II.Depósito de carnes moídas. As carnes desse tipo poderão ser vendidas quando moídas no ato da venda, na presença do consumidor, na quantidade exatamente pedida, sendo observadas as condições de higiene do moedor, que não poderá ter outra finalidade;

III.Depositar móveis ou ter outras instalações alheias ao comércio de carnes e seus derivados;

IV.Aplicar serragem de madeira no piso;

V.Varrer a seco;

VI.Fumar durante o trabalho de manipulação dos produtos e atendimento ao consumidor;

VII Permitir a entrada ou permanência de quaisquer animais domésticos;

VIII O uso de mesas e balcões de madeira;

IX.As carnes, pescados e derivados, destinados ao consumo público, só poderão ser expostos à venda em balcões frigoríficos próprios e protegidos por anteparo de vidro e similares;

X.Os açougues das zonas suburbanas, vilas e bairros que não dispuserem de balcões frigoríficos, poderão utilizar geladeiras para a conservação dos produtos mencionados neste artigo, bem como mesas e balcões de material neutro (aço inoxidável, mármore, alumínio ou similares) na sua comercialização, sujeitos à vistoria das autoridades de saúde.

CONFERE COM O ORIGINAL



Prefeitura Municipal de Guanhanes

ESTADO DE MINAS GERAIS

XI As geladeiras não poderão ultrapassar 50°;

XII Os produtos mencionados acima só poderão permanecer dependurados o tempo suficiente para se proceder a desossa e esquarteramento, em local;

XIII Protegido para o seu contato e manipulação, fora do alcance público;

XIV Os balcões frigoríficos e os locais de desossa e esquarteramento fora das normas estabelecidas neste Código será causa para a apreensão de produtos que terão destino determinado pela autoridade competente;

XV Não é permitido dar ao consumo, carne de bovinos, equinos, caprinos, suínos, aves e caças que não tenham sido abatidos em matadouros fiscalizados por órgão competente Municipal, Estadual ou Federal;

XVI As autoridades municipais, cabe o direito de exigir a inspeção de produtos de origem animal e derivados, cabendo exclusivamente a elas a liberação de tal prática;

XVII As carnes, pescados e derivados, ainda que tenham a respectiva guia de saúde e também tenham sido inspecionadas, quando transportadas em veículos impróprios para tal, serão sumariamente apreendidas e, se em bom estado, doadas às casas de caridade, segundo determinação da Secretaria Municipal de Saúde;

XVIII As viaturas ou veículos para transporte, entrega e distribuição de carnes e derivados serão de tipos aprovados pela autoridade competente;

XIX No exercício de suas funções, as autoridades de saúde terão em qualquer dia ou hora, ingresso nos estabelecimentos onde se preparam, depositam ou vendam carnes, peixes e derivados;

XX As carnes, os peixes e seus derivados que, em qualquer estabelecimento forem encontradas pelas autoridades sanitárias em evidente estado de deterioração, serão imediata e sumariamente apreendidas e inutilizadas.

CAPÍTULO XIV

Do Pessoal que Mantém Atividade Profissional Junto ao Público e Manipulação de Gêneros Alimentícios

Art. 20 – As pessoas que lidam com gêneros alimentícios, barbearias, manicuras, hotéis, pensões e similares, cantinas e similares e em casas passíveis de fiscalização de saúde são obrigadas a se apresentar de maneira satisfatória no tocante à higiene, obedecendo as normas de limpeza corporal e de vestuários.

Art. 21 – Em hipótese alguma as pessoas poderão trabalhar sem uniforme próprio ou aventais adequadamente higiênicos, limpos e de cor clara.

Art. 22 – Toda e qualquer pessoa, responsável ou proprietária de estabelecimentos de gêneros alimentícios, barbearias, manicuras, hotéis, pensões e similares, passíveis de fiscalização de saúde, em qualquer dia, hora ou local, facilitando-lhe o serviço e nunca impedindo-lhes ou dificultando-lhes a ação.

CONFERE COM O ORIGINAL



Prefeitura Municipal de Guanhanes

ESTADO DE MINAS GERAIS

Art. 23 – Constituirá falta grave o desacato ao funcionário da saúde, bem como impedir-lhe ou dificultar-lhe a ação.

CAPÍTULO XV

Das Fábricas de Fertilizantes, Curtumes, Serrarias e Serralherias

Art. 24 – As atividades de que trata o presente capítulo, quando em caso de ruídos nocivos, de odores fortes, de poeira de qualquer natureza, ficarão na dependência de exame especial da Comissão composta por secretário da administração municipal, secretário da saúde, dois vereadores apresentados pelo presidente da Câmara, obedecendo as siglas partidárias conforma o Regimento Interno, um representante do sindicato dos trabalhadores rurais, um representante da Associação dos Pequenos em Mulirão de Guanhanes.

Art. 25 – Esses estabelecimentos só poderão se instalar em salas ou prédios especialmente construídos para tais fins, isolados dos prédios vizinhos pelo menos 10 metros e em estrita observância das leis municipais específicas.

Art. 26 – Nenhum dos estabelecimentos acima mencionados poderá se localizar em zonas residenciais e sem o aludido consentimento e licenciamento da Secretaria Municipal de Saúde, sob pena de fechamento.

CAPÍTULO XVI

Da Higiene das Vias Públicas

Art. 27 – O serviço de limpeza de ruas, praças e logradouros públicos será executado diretamente pela Prefeitura ou por concessão.

Art. 28 – Os moradores são responsáveis pela limpeza do passeio fronteiro às suas residências.

Art. 29 – É absolutamente proibido em qualquer caso, varrer lixo ou detritos sólidos de qualquer natureza para ruas ou logradouros públicos.

Art. 30 – Para preservar de maneira geral a higiene pública, fica terminantemente proibido

§ 1º - Construir escoamento das águas servidas das residências para a rua,

§ 2º - Conduzir sem as precauções devidas, quaisquer materiais que possam comprometer o asseio das vias públicas;

§ 3º - Queimar, mesmo nos próprios quintais, lixo ou qualquer corpos em quantidade capaz de molestar a vizinhança.

CONFERE COM O ORIGINAL



Prefeitura Municipal de Guanhanes

ESTADO DE MINAS GERAIS

§ 4º - Aterrar vias públicas com lixo, materiais velhos ou quaisquer detritos.

Art. 31 – O saneamento básico (água, esgoto e lixo) deve ter caráter prioritário na administração pública pelos relevantes benefícios que a prestação desses serviços representa na melhoria das condições de vida da população.

Art. 32 – A coleta, remoção e destinação final dos resíduos sólidos urbanos é de responsabilidade do Município e deverá ser feita em obediência às leis, portarias e decretos federais e estaduais. *A importância Sanitária da solução do problema dos resíduos sólidos está relacionada com a possibilidade do lixo, direta ou indiretamente, transmitir algum tipo de doença.*

§ 1º - O lixo doméstico gerado pelas residências deverá ser acondicionado em saco plástico ou, tendo a disponibilidade, em tambores e similares até ser recolhido pelo serviço público, não devendo em hipótese alguma a ser jogado nas vias públicas;

§ 2º - A manipulação do lixo doméstico gerado por estabelecimento comercial de qualquer natureza seguirá as mesmas normas estabelecidas para o lixo residencial, desde que não tenha grande volume. *Sendo em grande volume, deverá ser guardado no interior do estabelecimento ou em área apropriada para tal até ser recolhido pelo serviço público;*

§ 3º - O lixo hospitalar deverá ser acondicionado em saco branco leitoso e separado do material perfuro-cortante, e colocando em local apropriado, dentro do estabelecimento de saúde, não podendo, em hipótese alguma, ser mantido nas calçadas, até que o serviço público especial o recolha.

Inciso Único – O setor da Administração Municipal encarregado do recolhimento do lixo hospitalar deverá, após recolhe-lo, incinerá-lo em local apropriado.

Capítulo XVII

Dos animais em perímetro urbano

Art. 33 – Os animais encontrados nas ruas, praças, estradas ou caminhos públicos serão recolhidos ao depósito da municipalidade;

Art. 34 – O animal recolhido em virtude do disposto neste Código será retirado dentro do prazo máximo de 5 (cinco) dias mediante o pagamento da multa de 0,25 UFM – Unidade Fiscal Municipal para Bovinos e Equinos, e 0,17 UFM – Unidade Fiscal Municipal para Suínos e Caprinos, e da taxa de manutenção respectiva;

Art. 35 – Não sendo animal retirado nesse prazo, a municipalidade efetuará a sua venda em leilão público, precedido da necessária publicação;

CONFERE COM O ORIGINAL



Prefeitura Municipal de Guanhanes

ESTADO DE MINAS GERAIS

Art. 36 – Não será permitida a criação ou conservação de animais que pela sua natureza ou quantidade, sejam causas de incômodos e insalubridade, salvo quando houver instalações construídas sob boas condições de higiene;

Art. 37 – Fica proibida a criação de suínos dentro do perímetro urbano, bem como a manutenção de chiqueiros, currais e galinheiros para o confinamento de aves em grande quantidades, que sejam causa de incômodo e insalubridade;

§ 1º - O animal doente deverá ser isolado dos demais até que se promova a sua remoção para local apropriado;

§ 2º - As águas residuais deverão ser canalizadas para fossas sépticas exclusivas, vedadas sua condução até a rede de esgoto, pluvial ou valas de canalização a céu aberto;

Art. 38 – Fossas, depósitos de lixo, estrumeiras, currais, chiqueiros, pocilgas e galinheiros deverão ser localizados a jusante das fontes de abastecimento de água e a uma distância nunca inferior a 15 (quinze) metros da habitação.

CAPÍTULO XVIII

Das Fiscalizações, Infrações e Penalidades

Art. 39 – Os inspetores de saúde (médicos, farmacêuticos, bioquímicos, dentistas e veterinários), coordenadores e fiscais no exercício de funções fiscalizadoras têm competência para fazerem cumprir as leis e regulamentos de saúde, lavando atos de infração, expedindo intimações quando for o caso e impondo penalidades referentes à prevenção e repressão de tudo quanto possa comprometer a saúde pública, tendo livre ingresso em todos os locais onde convenha exercer a ação que lhe é atribuída.

Art. 40 – A competência dos inspetores fiscais de Vigilância Sanitária, fica limitada à aplicação de penalidades de advertência, multa, apreensão e inutilização dos produtos.

Art. 41 – As infrações de natureza de saúde pública, serão punidas com uma ou mais das penalidades seguintes, sem prejuízo das sanções penais cabíveis:

1. Advertência;
2. Multa;
3. Apreensão dos produtos;
4. Inutilização dos produtos;
5. Suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva;
6. Intervenção.

CAPÍTULO XIX

Dos Infratores da Saúde Pública

CONFERE COM O ORIGINAL



Prefeitura Municipal de Guanhanes

ESTADO DE MINAS GERAIS

Art. 42 – Constitui infração da saúde pública:

§ 1º - Obstar ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades competentes no exercício de suas funções;

§ 2º - Deixar de escutar, dificultar ou opor-se a execução de medidas de saúde pública, que visem a prevenção de doenças e a preservação e manutenção da saúde;

§ 3º - Expor ao consumo produtos alimentícios e suas matérias primas, produtos de higiene, saneantes e quaisquer outros produtos que interessam à saúde pública, que tenham sido fraudados, falsificados ou adulterados;

§ 4º - Expor ao consumo alimentos que contiverem germes patogênicos ou substâncias prejudiciais à saúde, estiver deteriorado ou alterado, contiver aditivo proibido e perigoso;

§ 5º - Expor à venda em estabelecimentos de gêneros alimentícios, tubérculos, sementes e grãos em estado de germinação;

§ 6º - Entregar ao consumo, alterar ou substituir, total ou parcialmente, produtos interditados.

Art. 43 – Consideram-se impróprios para o consumo os alimentos:

- 1) Deteriorados;
- 2) Alterados;
- 3) Corrompidos, adulterados ou falsificados;
- 4) Prejudicados ou imprésteveis, por qualquer outro motivo, a ingestão.

I – Consideram-se alimentos deteriorados os que hajam sofrido avaria ou prejuízo em sua pureza, composição ou caracteres organolépticos por ação da temperatura, microorganismos, parasitas, sujeira, transporte inadequado, prolongado, armazenamento deficiente, conservação, mau acondicionamento, defeitos de fabricação ou consequência de outros agentes;

II – Consideram-se alterados os gêneros alimentícios:

- a) Que tenham sido misturados ou acondicionados com substância que lhes modifiquem a qualidade, reduzam o valor nutritivo ou provoquem deterioração;
- b) Quando se lhes tenham retirado no todo ou em parte, um dos elementos de sua constituição normal;
- c) Quando contenham ingredientes nocivos à saúde.

III – Consideram-se corrompidos, adulterados ou falsificados os gêneros alimentícios

CONFERE COM O ORIGINAL



Prefeitura Municipal de Guanhanes

ESTADO DE MINAS GERAIS

a) Cujos componentes tenham sido, no todo ou em parte, substituídos por outros de qualidade inferior;

b) Os que tenham sido coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados de substâncias estranhas, com fim de ocultar qualquer fraude ou alteração, ou lhes atribuir melhor qualidade de que realmente apresentam;

c) Os que se constituem, no todo ou em parte, de produtos animais degenerados ou decompostos, ou de vegetais alterados ou deteriorados. Nessas classes incluem as carnes de animais não destinados à alimentação, as de animais mortos clandestinamente e os vitimados por doenças ou acidentes que os tornam impróprios ou inconvenientes ao consumo alimentar.

Art. 44 – Não são considerados fraude, falsificação ou adulteração as alterações havidas nos produtos, substâncias ou insumos e outros, em razão de causas circunstanciais ou eventos naturais ou imprevisíveis, que vieram a determinar a avaria ou deterioração.

Art. 45 – Para aplicação da penalidade à infração será, a critério da autoridade da saúde, classificada em leve, grave e gravíssima, levando-se em conta:

§ 1º - A sua maior ou menor gravidade;

§ 2º - As suas circunstâncias atenuantes ou agravantes;

§ 3º - Os antecedentes do infrator com relação às disposições das Leis do Código Sanitário e demais normas complementares.

Art. 46 – Para efeito deste Código, ficará caracterizado como reincidente o infrator que cometer nova infração do mesmo tipo ou após decisão definitiva na esfera administrativa do processo que lhe houver imposto a penalidade, permanecer em infração continuada.

Art. 47 – As infrações aos preceitos deste Regulamento classificadas por este leve, graves e gravíssimas, serão punidas com pena de multa, calculada sobre o valor da UFM (vigente, na seguinte proporção:

§ 1º - Penalidades leves – 20 (vinte) UFM's;

§ 2º - Penalidades graves – 50 (cinquenta) UFM's;

§ 3º - Penalidades gravíssimas – 100 (cem) UFM's.

Art. 48 – A multa será aplicada pela autoridade competente, que notificará o infrator para recolhê-la conforme o caso, aos cofres municipais, dentro do prazo de 10 (dez) dias.

CONFERE COM O ORIGINAL



Prefeitura Municipal de Guanhanes

ESTADO DE MINAS GERAIS

Art. 49 – A notificação será feita por intermédio do funcionário lotado no Órgão competente ou mediante registro postal com aviso de recebimento dos correios (AR).

Art. 50 – Na aplicação da multa a autoridade competente levará na devida conta, as circunstâncias atenuantes e agravantes de que se investir a infração.

Art. 51 – O não recolhimento da multa dentro do prazo fixado, sujeitará o infrator à correção monetária e à multa moratória de 10% (dez por cento) ao mês.

Art. 52 – Em caso de reincidência a multa será aplicada em dobro.

CAPÍTULO XX **Da Interdição**

Art. 53 – Quaisquer estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios e similares que venham a ser multados por mais de 3 (três) vezes consecutivas, serão interditados pela Saúde Pública Municipal, até que sejam corrigidas as infrações.

Art. 54 – A interdição em nada implica na suspensão de outras sanções legais.

Art. 55 – Para execução da interdição, a Vigilância Sanitária recorrerá à força policial, se julgar necessário.

Art. 56 – O estabelecimento interditado, terá em sua fachada afixados os seguintes dizeres: "Interditado pela Saúde Pública Municipal", bem como publicação nos meios de comunicação existentes no município, do seu nome e sua condição.

Art. 57 – Os alimentos deterioráveis serão depositados em frigoríficos ou câmaras de conservação da Prefeitura ou de Particulares, sob sua fiscalização, correndo os ônus do transporte e guarda por conta do transgressor, assim como o risco de deterioração, danos e perdas de quaisquer natureza.

Art. 58 – Se por quaisquer motivo os alimentos deterioráveis não puderem ser depositados em instalações adequadas, a Vigilância Sanitária destinará os mesmos às Casas de Caridade local, sob recibo e devidamente examinada, sem que ao infrator caiba ação de ressarcimento.

Art. 59 – O comerciante que tiver mais de 03 (três) autos de apreensão e inutilização de mercadorias, por mau estado de conservação e expostas à venda, terá o estabelecimento em que for constatado, interditado por:

- I Na primeira eventualidade por 15 (quinze) dias;
- II Na segunda eventualidade por 30 (trinta) dias;
- III Na terceira eventualidade por 60 (sessenta) dias;

CONFERE COM O ORIGINAL



Prefeitura Municipal de Guanhões

ESTADO DE MINAS GERAIS

IV Na quarta eventualidade em definitivo.

Art. 60 – Não será considerado como exposta-à venda a mercadoria que estiver isolada e com os dizeres “Mercadoria não Comercial” em destaque, nela constando o volume e peso

Art. 61 – Apresentado-se a mercadoria com aparência repugnante ou com mau odor, não poderá permanecer em nenhum local do estabelecimento comercial, sob pena de multa de 100 (cem) a 500 (quinhentos) vezes a UFM,


CONFERE COM O ORIGINAL



Prefeitura Municipal de Guanhanes

ESTADO DE MINAS GERAIS

Art. 62 – A interdição será julgada por elementos técnicos da Vigilância Sanitária, designados pelo Secretário Municipal de Saúde.

Art. 63 – Quando o estabelecimento multado for novamente visitado pela autoridade sanitária, deverá se apresentar com as correções necessárias os fatos que originaram a multa bem como do recibo de quitação da mesma, caso contrário, será multado em dobro e na persistência do fato de pela terceira vez, ser-lhe-á aplicada a pena de interdição do estabelecimento.

Art. 64 – As Infrações serão, a critério das autoridades da saúde pública, classificadas em graves e gravíssimas.

Art. 65 – Para a imposição das penalidades e sua graduação, será levado em conta:

§ 1º - A maior ou menor gravidade da infração;

§ 2º - As circunstâncias atenuantes e agravantes;

§ 3º - Os antecedentes do infrator com relação às disposições das leis de saúde pública, de seus regulamentos e demais normas complementares.

Art. 66 – O grau das penalidades constantes da presente classificação está sujeito à verificação, a critério das autoridades de saúde pública.

CAPÍTULO XXII

Das Disposições Gerais do Processamento

Art. 67 – Sempre que houver exigência regulamentar a cumprir, será lavrado um termo de intimação pelo funcionário competente, indicando claramente o melhoramento ou providência exigidos e o prazo para o seu cumprimento.

Art. 68 – Após a lavratura do Termo de Intimação, será obedecido o seguinte trâmite:

§ 1º - Depois de assinado o termo de intimação pelo responsável, a este será entregue a 2ª via, destinando-se as demais à Vigilância Sanitária;

§ 2º - Quando o intimado se recusar a assinar ou declarar que não sabe escrever, o funcionário fará o Termo de Intimação a seguinte observação: "Certifiquei ao intimado que alegou não escrever" ou "Certifiquei ao intimado que se recusou a assinar", datando e assinando juntamente com duas testemunhas.

Art. 69 – Concessões de prorrogação de prazos para cumprimento de exigências da saúde pública, será de competência:

CONFERE COM O ORIGINAL



Prefeitura Municipal de Guanhanes

ESTADO DE MINAS GERAIS

§ 1º - Dos Fiscais Sanitários até 15 (quinze) dias;

§ 2º - Do Coordenador de Vigilância Sanitária até 30 (trinta) dias;

§ 3º - Do Secretário Municipal de Saúde até 60 (sessenta) dias.

Art. 70 - Esgotado o prazo fixado na intimação e verificação que a mesma não foi cumprida, será lavrado o auto de infração com prazo para defesa de 48 (quarenta e oito) horas, findo o qual, se não for ela satisfatória, serão impostas multas e demais providências que no caso couber.

CAPÍTULO XXIII

Da Regulamentação Através de Portarias

Art. 71 - Fica o Secretário Municipal de Saúde autorizado a expedir Portarias e dizeres dos artigos do presente Código.

CAPÍTULO XXIV

Da Taxa de Vigilância Sanitária

Art. 72 - A Taxa de Vigilância Sanitária é devida para custear o gasto com o exercício regular do poder de polícia no âmbito da Vigilância Sanitária, atribuindo à direção municipal do Sistema Único de Saúde, nos termos do Art. 18, inciso IV, alínea "B", da Lei Federal n.º 8080 de 19 de setembro de 1990.

Art. 73 - Considerar-se-á ocorrido o fato gerador da Taxa de Vigilância Sanitária quando o contribuinte utilizar serviço específico e divisível, prestado pelo Município através do Sistema Único de Saúde ou quando tal serviço for posto à disposição do contribuinte cujas atividades exijam do poder público municipal da vigilância visando à presença da saúde pública.

Art. 74 - A base de cálculo da Taxa de Vigilância Sanitária é a UFM, sendo a taxa equivalente a 10 (dez) UFMs.

Art. 75 - O contribuinte da Taxa de Vigilância Sanitária é toda pessoa física ou jurídica que solicitar a prestação de serviço público ou praticar ato decorrente do poder de polícia, ou ainda, quem for beneficiário direto do serviço ou ato.

Art. 76 - O servidor público que prestar o serviço ou praticar ato decorrente da atividade do poder de polícia, sem o pagamento da respectiva Taxa de Vigilância, ou insuficiência de pagamento, responderá solidariamente como sujeito passivo direto pelo crédito tributário que deixou de ser extinto na época própria.

CONFERE COM O ORIGINAL



Prefeitura Municipal de Guanhanes

ESTADO DE MINAS GERAIS

Art. 77 – O pagamento da taxa de Vigilância Sanitária, far-se-á antes de solicitada à prestação do serviço ou a pratica do ato, sob exclusiva responsabilidade do contribuinte.

Art. 78 – A taxa de Vigilância Sanitária será paga em estabelecimento bancário autorizado ou repartição arrecadadora, observadas os modelos de guias aprovados pela Prefeitura Municipal.

Art. 79 – Os recursos financeiros arrecadados das taxas de Vigilância Sanitária que integram a gestão financeira do Sistema Único de Saúde, nos termos do Art. 33 da Lei Federal n.º 8.080 de 19 de setembro de 1990, serão depositados na conta do Fundo Municipal de Saúde.

Art. 80 – A fiscalização do cumprimento da obrigação tributária concernente à taxa de Vigilância Sanitária compete às autoridades do Sistema Único de Saúde.

Art. 81 – As associações, fundações e entidades de caráter beneficente, filantrópico, caritativo e religioso, ficam isentas da Taxa de Vigilância Sanitária desde que:

§ 1º - Não remunerem seus dirigentes e não distribuam lucros a qualquer título;

§ 2º - Apliquem integralmente os seus recursos na manutenção e desenvolvimento dos objetivos sociais.

Art. 82 – Os órgãos da administração pública ou por ela instituídos gozarão da isenção da referida taxa.

Art. 83 – Ficam excluídas da mencionada isenção as empresas públicas e sociedades de economia mista.

Art. 84 – A falta de pagamento da Taxa de Vigilância Sanitária, assim como o seu pagamento insuficiente, acarretará a aplicação da multa de até 100% (cem por cento) sobre o valor da Taxa, observadas as seguintes deduções:

§ 1º - 60% (sessenta por cento) do seu valor quando o pagamento do crédito tributário ocorrer até 30 (trinta) dias a contar da notificação do lançamento,

§ 2º - 40% (quarenta por cento) do seu valor quando o pagamento do crédito tributário ocorrer até 60 (sessenta) dias a contar da notificação do lançamento.

Art. 85 – Em caso de não pagamento no âmbito administrativo, os créditos serão inscritos na Dívida Ativa Tributária do Município e será cobrada judicialmente.

Art. 86 – A autorização para o funcionamento do estabelecimento far-se-á mediante prévio requerimento do interessado.

CONFERE COM O ORIGINAL



Prefeitura Municipal de Guanhanes

ESTADO DE MINAS GERAIS

Art. 87 – A autorização será renovada obrigatoriamente em cada exercício e só será expedida após o pagamento da Taxa de Expediente da Vigilância Sanitária e a apresentação dos documentos exigidos pela Vigilância Sanitária.

Art. 88 – Até o dia 30 (trinta) de maio de cada ano, os interessados deverão protocolar na Vigilância Sanitária Municipal, seu pedido de autorização para funcionamento de seus estabelecimentos.

Art. 89 – Os casos omissos neste código serão resolvidos em Assembleia com maioria dos elementos da Comissão.

Art. 90 – Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Guanhanes, em 01 de setembro de 2004.


Dr. José Luiz de Araújo
Prefeito Municipal

CONFERE COM O ORIGINAL

Sala das sessões

Sala das sessões

PRESIDENTE

Legislação Justiça, Resgate

Após analisarmos o Projeto de Lei nº 40.9004

SOMOS FAVORÁVEIS à sua APROVAÇÃO e nesta data o devolvemos à MESA DIRETORA para as considerações finais, aia das Sessões, da Câmara Municipal de Guanhães

aos 06 de dezembro de 2004

St. Maria del Rio

PRESIDENTE

MEMBRO EFETIVO

MEMBRO EFETIVO



Finanzas O. J. - Contos

Após analisarmos o Projeto de Lei nº 40.2004

...SOMOS FAVORÁVEIS à sua APROVAÇÃO e nesta data o devolvemos à MESA DIRETORA para as considerações finais, na 2ª Sessão da Câmara Municipal de Guimarães.

dos 06 de dezembro de 2004

off - Main ending -

PRESIDENTE

MEMBRO EFETIVO

MEMBRO EFFETTIVO

Services Publiques Municipales

Após analisarmos o Projeto de Lei nº 4012064

SOMOS FAVORÁVEIS à sua APROVAÇÃO e nesta data o devolvemos à MESA DIRETORA para as considerações finais.

aos 06 de Dezembro de 2004

Dyche

PRESIDENTE

Balharus

MEMBRO EFETIVO

MEMBRO EFETIVO



Prefeitura Municipal de Guanhanes

ESTADO DE MINAS GERAIS

JUSTIFICATIVA

O Nosso Municipio necessita instituir uma legislaçao sanitária e de posturas que garanta à população segurança quando for adquirir produtos e serviços que venham interferir direta ou indiretamente sobre sua saúde e seu bem estar.


Apresentamos nosso Projeto de Código Sanitário para que seja apreciado por esta Casa de Leis, no sentido de sua aprovação.

Trata-se de matéria de grande importância para o nosso Municipio, principalmente por estar atendendo as normas de Saúde Pública e as determinações da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Pedimos a atenção dos Nobres Edis no sentido da aprovação da presente matéria para que possa entrar em vigor com a maior brevidade possível.

Cordialmente,

Gabinete do Prefeito Municipal de Guanhanes, MG, 01 de setembro de 2004.


Dr. José Luiz de Araújo
PREFEITO MUNICIPAL

CONFERE  COM O ORIGINAL