



Prefeitura Municipal de Ibitiúra de Minas - Minas Gerais

Praça Prefeito Abílio Pereira Caldas, n.º 235 – CNPJ n.º 18.178.962/0001-09 – Tel.: (35) 733-1200
e-mail: prefeitura@ibituranet.com.br - 37790-000 – IBITIURA DE MINAS – Minas Gerais

LEI N.º 623 / 2007

03 de JULHO de 2007

CRIA O CÓDIGO MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE IBITIÚRA DE MINAS E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O Povo do Município de Ibitiúra de Minas, Estado de Minas Gerais, por seus representantes legais aprovou e, Eu Prefeito Municipal, sanciono e promulgo a seguinte Lei.

PARTE I

DOS CONCEITOS, COMPETÊNCIA E RESPONSABILIDADES

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, Família e Bem Estar Social, respeitadas no que couber, a legislação federal e a estadual vigente.

Parágrafo único - As normas de proteção à Saúde Pública no Município de Ibitiúra de Minas e, as normas técnicas especiais mencionadas neste artigo, serão elaboradas visando zelar pela saúde e bem estar da população, tornando-se um instrumento de prevenção, fiscalização, punição e, sobretudo, de educação sanitária.

Art. 2º - Constitui dever da Prefeitura Municipal, zelar pelas condições sanitárias em todo o território do Município, assistindo-lhe o dever de atuar no controle de endemias, surtos, bem como participar de campanhas de saúde pública, em perfeita consonância com as normas Federais e Estaduais.

Parágrafo único - É de competência da Secretaria Municipal de Saúde, Família e Bem Estar Social, através de seu setor de Vigilância Sanitária, a execução das medidas sanitárias previstas neste Código.

Art. 3º - Fica o Município autorizado a celebrar convênios com órgãos federais, estaduais e municipais, visando melhor cumprimento desta lei.

Parágrafo único - Os convênios assinados, nos termos desta lei, vigorarão após serem referendados pela Câmara Municipal.

Art. 4º - Para efeito de execução das medidas propostas, o responsável direto por elas é o Coordenador de Vigilância Sanitária, função esta exercida por um profissional do quadro de funcionários da Prefeitura Municipal designado por meio de portaria.



Prefeitura Municipal de Ibitiúra de Minas - Minas Gerais

Praça Prefeito Abílio Pereira Caldas, n.º 235 – CNPJ n.º 18.178.962/0001-09 – Tel.: (35) 733-1200
e-mail: prefeitura@ibituranet.com.br - 37790-000 – IBITIURA DE MINAS – Minas Gerais

Parágrafo único - A execução das medidas de fiscalização previstas neste código caberá aos inspetores sanitários, cujas atribuições serão definidas em regulamento.

Art. 5º - Os estabelecimentos subordinados às medidas sanitárias deste código serão aqueles que têm uma implicação direta ou indireta com a Saúde Pública, a saber:

I - estabelecimentos urbanos ou rurais que comercializem ou produzam gêneros alimentícios;

II - estabelecimentos que comercializem produtos agropecuários;

III - estabelecimentos que comercializem produtos farmacêuticos;

IV - estabelecimentos prestadores de serviços de hospedagem;

V - estabelecimentos prestadores de serviços de saúde;

VI - estabelecimentos prestadores de serviço de estética pessoal, como salões de beleza, cabeleireiros, barbearias, casas de banho e similares;

VII - estabelecimentos prestadores de serviços recreativos e desportivos de caráter coletivo.

§ 1º - Os estabelecimentos subordinados às medidas sanitárias deverão obter alvará de funcionamento emitido pelo Setor de Vigilância Sanitária, da Secretaria Municipal de Saúde, Família e Bem Estar Social sendo que para a expedição do alvará será cobrada taxa de 5% do valor do salário base em vigor e em moeda corrente.

§ 2º - O valor arrecadado da expedição de alvarás e de multas referentes a este código será depositado em conta bancária de uso da Vigilância Sanitária com movimentação e prestação de contas feita pelo Departamento de finanças da Prefeitura Municipal, este fica obrigado a fornecer balancetes de saldo e movimentações da conta específica à coordenadoria de Vigilância Sanitária. O valor arrecadado será destinado a manutenção do Departamento Municipal de Vigilância Sanitária, tais como: Compra de material de consumo, impressão de formulário e aquisição de equipamentos para o uso da mesma.

§ 3º - Fica a Critério do Coordenador de Vigilância Sanitária com acessória da Secretaria de Saúde definir ou não lista de materiais, os quais poderão ser comprados com verba específica.

§ 4º - Toda e qualquer pessoa responsável ou proprietária de estabelecimento, cuja atividade esta prevista neste artigo, é obrigada a permitir a entrada e dar inteira liberdade de fiscalização aos agentes credenciados da Vigilância Sanitária Municipal, devidamente identificados, permitindo-lhe o livre acesso a todos os setores desse estabelecimento.

Art. 6º - É obrigatória a fixação de um cartaz em local visível, contendo informações a respeito do local onde o publico deve se dirigir em caso de reclamações, conforme definido em regulamento.



Prefeitura Municipal de Ibitiúra de Minas - Minas Gerais

Praça Prefeito Abílio Pereira Caldas, n.º 235 – CNPJ n.º 18.178.962/0001-09 – Tel.: (35) 733-1200
e-mail: prefeitura@ibituranet.com.br - 37790-000 – IBITIURA DE MINAS – Minas Gerais

Art. 7º - Os estabelecimentos que lidam com alimentos, serão classificados de acordo com seu grau de preenchimento dos critérios constantes de regulamento baixado através de decreto, sendo 03 (três), categorias: "três estrelas": ótimo; "duas estrelas": bom; e "uma estrela": regular.

§ 1.º - Esses estabelecimentos serão obrigados a afixar em local visível pelo público, um cartaz padronizado informando o grau obtido.

§ 2º - A classificação será revista periodicamente pela Vigilância Sanitária/Secretaria Municipal de Saúde, Família e Bem Estar Social.

§ 3º - A categoria "uma estrela, é considerada provisória, dispondo o estabelecimento, do prazo de 60 (sessenta) dias para regularizar-se. Decorrido o prazo aqui estipulado, a Vigilância Sanitária poderá lavrar auto de interdição temporária.

Art. 8º - Fica instituído o uso obrigatório da cartela sanitária a ser guardada nos estabelecimentos de comércio e/ou de indústria de gêneros alimentícios, com a finalidade de registrar as ocorrências e recomendações das visitas dos Inspectores Sanitários, conforme modelo oficial da Vigilância Sanitária/ Secretaria Municipal de Saúde, Família e Bem Estar Social, estipulado em regulamento.

Art. 9º - As atividades ou atitudes subordinadas às medidas sanitárias previstas neste código são aquelas que têm implicação direta com a saúde pública, a saber:

I - controle de Zoonoses: educação sanitária, exame clínico de animais suspeitos de enfermidades transmissíveis realizado pelo médico veterinário da Secretaria de Saúde;

II - controle auxiliar de água, eliminação de dejetos e lixos: na observância da qualidade da água servida à população, bem como a adequada coleta de lixo (domiciliar e hospitalar) e instalações de esgoto conforme regulamento constante do decreto;

III - controle do uso de agrotóxicos: na fiscalização, orientação e análise dos agrotóxicos vendidos em casas especializadas no que diz respeito à sua aplicação nos alimentos para o consumo humano;

IV - controle de vetores: nas medidas de orientação e identificação de vetores como insetos, aracnídeos, répteis e roedores transmissores de doenças.

PARTE II

DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 10 - Considera-se infração, qualquer ato ou omissão contrário aos dispositivos deste código, ou que prejudiquem a ação fiscalizadora para seu cumprimento.

Art. 11 - Considera-se infrator quem cometer, participar ou proporcionar o cometimento de infrações consideradas neste código, ou legislação pertinente.

Art. 12 - A notificação e o auto de infração serão lavrados por autoridade competente do Setor de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde,



Prefeitura Municipal de Ibitiúra de Minas - Minas Gerais

Praça Prefeito Abílio Pereira Caldas, n.º 235 – CNPJ n.º 18.178.962/0001-09 – Tel.: (35) 733-1200
e-mail: prefeitura@ibituranet.com.br - 37790-000 – IBITIURA DE MINAS – Minas Gerais

Família e Bem Estar Social, devendo ser mencionados a infração e o suporte legal da penalidade imposta, bem como o prazo para o seu cumprimento, nome e endereço do infrator, dia, hora e local da expedição

§ 1º - A notificação e o auto de infração serão emitidos em 03 (três) vias, devendo receber assinatura da autoridade que os emitir e do proprietário, quando este se negar a assinar o mesmo poderá ser assinado por 2 (duas) testemunhas.

§ 2º - A primeira via da notificação ou do auto de infração será remetida à Fazenda Municipal; a segunda via, entregue ao infrator e a terceira via ficará de posse do órgão fiscalizador.

§ 3º - No caso de o infrator se recusar a receber a notificação ou o auto de infração, estes serão enviados via EBCT (Correio), com o respectivo "AR".

Art. 13 - Os autos de infração serão lavrados com especificações das notificações e os dispositivos legais que lhes dão suporte, bem como o prazo do cumprimento desta nova exigência. E se foro caso acrescentando-se a importância da multa.

Art. 14 - E assegurado ao infrator o prazo de 10 (dez) dias para o oferecimento de defesa, a qual será dirigida ao Coordenador do Setor de Vigilância Sanitária do Município.

Parágrafo único - Não caberá defesa no caso de flagrante.

Art. 15 - Os graus de infração serão classificados de acordo com as normas estabelecidas em regulamento baixado por decreto executivo.

Art. 16 - As mercadorias que oferecerem perigo à saúde pública poderão ser apreendidas e/ou inutilizadas, conforme regulamentação das normas técnicas de alimentos.

Art. 17 - Os autos de apreensão serão lavrados também com esclarecimentos de motivos e de suporte legais, vias e assinaturas, como para as notificações e autos de infração.

§ 1.º - Substâncias que não oferecem segurança à saúde de usuários, serão sumariamente inutilizadas, mediante análise laboratorial e/ou análise sensorial e organolépticas.

§ 2º - Todos os produtos de apreensão caso não possam ser destruídos no local e ou necessitem ser removidos do local, estes deverão ser transportados em veículos da Prefeitura Municipal ou por ela credenciados.

§ 3º - As apreensões deverão ser feitas por autoridade competente do Setor de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, Familiar e Bem Estar Social, podendo em caso de ameaça ou de agressão, solicitar a proteção do órgão policial local.

Art. 18 - Os autos de inutilização de produtos serão lavrados, também, com esclarecimentos de motivos e suportes legais e assinaturas, como para as notificações, autos de infração e apreensão.

Art. 19 - Os estabelecimentos que se regerem por este código poderão ser interditados, caso violem os dispositivos estabelecidos pela legislação em vigor.



Prefeitura Municipal de Ibitiúra de Minas - Minas Gerais

Praça Prefeito Abílio Pereira Caldas, n.º 235 – CNPJ n.º 18.178.962/0001-09 – Tel.: (35) 733-1200
e-mail: prefeitura@ibituranet.com.br - 37790-000 – IBITIURA DE MINAS – Minas Gerais

Art. 20 - Os autos de interdição temporária serão lavrados e observados os dispostos abaixo:

§ 1.º - O prazo para regularização da interdição temporária será de 15 (quinze) dias. Após a interdição;

§ 2.º – Substâncias perecíveis poderão ser retiradas pelo infrator que lhes dará o destino que lhe aprouver

§ 3.º - Substâncias não perecíveis permanecerão no local da infração, desde que não ofereçam riscos à saúde da população e sua vigilância será responsabilidade do infrator.

§ 4.º - Os autos de interdição serão executados por autoridade do Setor de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, Família e Bem Estar Social.

Art. 21 - Os autos de interdição serão lavrados nos moldes anteriores, impedindo-se em caráter definitivo, o prosseguimento das atividades de pessoas ou estabelecimentos infratoras.

§ 1.º - O cumprimento das exigências deve ser imediato.

§ 2.º - Emissão de auto de interdição definitivo acarretará o imediato cancelamento de inscrição municipal e da licença de funcionamento.

Art. 22 - A competência para conceder prorrogação de prazos para o cumprimento de exigências de saúde pública, será na forma que dispuser o regulamento a ser baixado por decreto executivo.

PARTE III

DAS DEFINIÇÕES, DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 23 - Ficam adotadas nesta lei, as definições constantes da legislação federal e estadual de: alimentos, alimento "in natura", alimento enriquecido, alimento dietético, alimento de fantasia ou artificial, alimento irradiado, alimento sucedâneo, aditivo incidental, produto alimentício, coadjuvante, padrão de identidade e de qualidade, rótulo, embalagem, análise de controle, análise previa, órgão competente, laboratório oficial, autoridade fiscalizadora competente e estabelecimento.

Art. 24 - A ação fiscalizadora da autoridade sanitária municipal será exercida sobre os alimentos, o pessoal que lida com estes, sobre os locais e as instalações onde se fabrique, produza, beneficie, manipule, acondicione, conserve, deposite, armazene, transporte, distribua, venda ou consuma alimentos.

Art. 25 - Em todas as fases de processamento, desde as fontes de produção até ao consumidor, o alimento deve estar livre e protegido de contaminação física, química e biológica, proveniente do homem, dos animais e do meio ambiente.

§ 1.º - Os produtos, substâncias, insumos ou outros devem ser oriundos de fontes aprovadas ou autorizadas pela autoridade sanitária, e apresentados em perfeitas condições de consumo e de uso.

§ 2.º - Os alimentos perecíveis devem ser transportados, armazenados, depositados e expostos à venda sob condições de temperatura, umidade, ventilação e luminosidade, que os protejam de deteriorações e contaminações.



Prefeitura Municipal de Ibitiúra de Minas - Minas Gerais

Praça Prefeito Abílio Pereira Caldas, n.º 235 – CNPJ n.º 18.178.962/0001-09 – Tel.: (35) 733-1200
e-mail: prefeitura@ibituranet.com.br - 37790-000 – IBITIURA DE MINAS – Minas Gerais

§ 3º - Somente será permitido transportar, manipular ou expor à venda, alimentos que não apresentem sinais de alteração, contaminação ou fraude.

Art. 26 - os gêneros alimentícios que sofram processo de acondicionamento ou industrialização antes de serem dados ao consumo, ficam sujeitos a registro em órgão oficial e/ou exame prévio, análise fiscal e análise de controle.

Art. 27 - O destino final de qualquer produto considerado impróprio para o consumo humano será, obrigatoriamente fiscalizado pela autoridade sanitária.

Art. 28 - A venda de produtos alimentícios ambulante e em feiras, poderá ser impedida a critério da autoridade sanitária, se não enquadrarem no tipo de comércio definido em lei.

Art. 29 - Em hipótese alguma, o estabelecimento comercial e/ou industrial de gêneros alimentícios poderá exercer atividade senão aquela para a qual foi autorizada.

Art. 30 - A juízo da autoridade sanitária, os estabelecimentos de gêneros alimentícios terão seus produtos analisados periodicamente, quando for viável tecnicamente este tipo de procedimento.

Art. 31 - O exercício do comércio ambulante depende de licença expedida pela Vigilância Sanitária, quando se tratar de comércio de gêneros alimentícios.

Parágrafo único - A concessão de licença para comércio de gêneros alimentícios será precedida da apresentação de exame médico atualizado e laudo de vistoria do veículo ou banca.

Art. 32 - Os vendedores ambulantes somente poderão comercializar produtos de origem declarada.

§ 1.º - A Vigilância Sanitária procederá também a fiscalização dos pontos de fabricação de produtos oferecidos à população, pelo comércio ambulante, ficando, pois, obrigados os vendedores ambulantes a declarar a procedência de suas mercadorias, quando estas não forem de estabelecimento cadastrados.

§ 2º - As condições de fabricação, conservação e exposição dos produtos alimentícios oferecidos à população pelo comércio ambulante, obedecerão às normas contidas em regulamento.

Art. 33 - As habitações, os terrenos não edificados e construções em geral, obedecerão aos requisitos mínimos de higiene indispensáveis à proteção da saúde.

Art. 34 - Processar-se-ão em condições que não afetem a estética, nem tragam malefícios ou inconvenientes à saúde e ao bem estar coletivos ou do indivíduo, a coleta a remoção e o destino do lixo.

Art. 35 - Não será permitida a criação ou conservação de animais, notadamente suínos, que pela sua natureza ou quantidade, sejam causas de insalubridade e/ou incomodidade.



Prefeitura Municipal de Ibitiúra de Minas - Minas Gerais

Praça Prefeito Abílio Pereira Caldas, n.º 235 – CNPJ n.º 18.178.962/0001-09 – Tel.: (35) 733-1200
e-mail: prefeitura@ibituranet.com.br - 37790-000 – IBITIURA DE MINAS – Minas Gerais

Parágrafo único - Não se enquadram neste artigo, entidades técnico-científicas e estabelecimentos industriais e militares, devidamente aprovados e autorizados por autoridade competente.

Art. 36 - O descumprimento às normas contidas neste código e que interfira na saúde ou no bem estar da população, na área do Município, deverão ser alvo de combate por parte da Vigilância Sanitária, que em comum acordo com as partes interessadas, procurará eliminar os problemas existentes.

§ 1.º - Serão registrados em todos os casos, a fim de documentar, interferência da Secretaria Municipal de Saúde, Família e Bem Estar Social.

§ 2º - Não se chegando a um acordo que possibilite eliminar o problema que trata o caput deste artigo e não tendo a Secretaria Municipal de Saúde, competência legal para a solução definitiva, o problema será transferido para outro órgão estadual ou federal competente.

Art. 37 – A autorização para funcionamento do estabelecimento far-se-á mediante prévio requerimento do interessado.

Art. 38 – 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 mesma Vigilância Sanitária.

Art. 39 – Os casos omissos neste Código serão resolvidos pelo Chefe do Departamento Municipal de Saúde ou submetidos à administração superior para decisão normativa.

PARTE IV

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

CAPÍTULO I

DOS CONCEITOS, COMPETÊNCIAS E RESPONSABILIDADES

Art. 40 - Este Regulamento estabelece normas de proteção à saúde da população do Município de Ibitiúra de Minas, visando manter o equilíbrio físico, psíquico e social do indivíduo.

Art. 41 - É de competência da Secretaria Municipal de Saúde, Família e Bem-Estar Social, através do Setor de Vigilância Sanitária, a execução das medidas Sanitárias previstas neste Regulamento.

§ 1º - A Vigilância Sanitária se responsabilizará, também, pelos estudos visando à atualização permanente das posturas municipais referentes à saúde.

§ 2º - A Vigilância Sanitária viabilizará a integração do Município com os diversos órgãos públicos que atuem nessa área.

Art. 42 - Para efeito da execução das medidas propostas, o responsável direto por elas é o Coordenador da Vigilância Sanitária, função esta exercida necessariamente por profissional lotado na Prefeitura Municipal nomeado pelo Prefeito Municipal por meio de portaria e ou concurso específico. PARÁGRAFO ÚNICO - As



Prefeitura Municipal de Ibitiúra de Minas - Minas Gerais

Praça Prefeito Abílio Pereira Caldas, n.º 235 – CNPJ n.º 18.178.962/0001-09 – Tel.: (35) 733-1200

e-mail: prefeitura@ibituranet.com.br - 37790-000 – IBITIURA DE MINAS – Minas Gerais

atribuições do Coordenador compreendem a organização funcional do Setor, a divisão de tarefas, ordenar as idéias de trabalho a serem desenvolvidas, aparelhar equipe fiscal.

Art. 43 - Constituíra falta grave impedir ou dificultar ação fiscalizadora, sujeito o responsável a multa pelo ato devidamente comprovado.

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

Art. 44 - O uso obrigatório do Alvará sanitária prevista neste regulamento, medindo 21,00cm de largura x 30,00cm de comprimento, deverá ser guardada no estabelecimento e conterá os seguintes dados:

- a) Número relativo ao Cadastro Sanitário (Alvará de Funcionamento);
- b) Nome do estabelecimento;
- c) Nome do proprietário;
- d) Endereço completo;
- e) Número do CNPJ/CPF;
- f) Número da inscrição estadual;
- g) Atividade exercida;
- h) Espaço para anotação de data da visita, ocorrência encontrada e medidas adota;
- i) Espaço para assinatura do Inspetor Sanitário.

Art. 45 - Fica obrigatório o uso de Cartaz Sanitário, que deverá ser afixado em local visível dentro do estabelecimento.

§ 1º - Deverão constar no Cartaz Sanitário as seguintes informações:

- a) telefone da Vigilância Sanitária, onde o público deverá apresentar suas reclamações e sugestões;
- b) os dizeres: "Estabelecimento Fiscalizado pela Vigilância Sanitária".

§ 2º - O Cartaz será fornecido pela Secretaria Municipal de Saúde, carimbado e assinado pelo Coordenador da Vigilância Sanitária.

§ 3º - O Cartaz deverá medir 30,00cm de largura x 21 cm de comprimento.

CAPÍTULO II DOS ESTABELECIMENTOS

SEÇÃO I DO LICENCIAMENTO



Prefeitura Municipal de Ibitiúra de Minas - Minas Gerais

Praça Prefeito Abílio Pereira Caldas, n.º 235 – CNPJ n.º 18.178.962/0001-09 – Tel.: (35) 733-1200
e-mail: prefeitura@ibituranet.com.br - 37790-000 – IBITIURA DE MINAS – Minas Gerais

Art. 46 - A licença para funcionamento dos estabelecimentos regidos por este Regulamento será sempre precedida de exame do local e de aprovação da autoridade Sanitária competente.

Parágrafo único - Antes de iniciada a construção ou reforma das instalações de qualquer estabelecimento acima citado, deverão ser observados os padrões básicos de construção, segundo manual técnico a ser instituído por portarias e atos administrativos.

Art. 47 - Nos estabelecimentos já em funcionamento, que apresentam ou venham a apresentar perigo à saúde, seja de natureza física, química ou biológica, os proprietários serão obrigados a executar melhoramentos ou remover o perigo, segundo orientação da Vigilância Sanitária.

Parágrafo único - O prazo para reformas ou remoção do perigo dependerá da gravidade ou natureza do problema, a critério do Inspetor Sanitário e da Coordenação.

SEÇÃO II DA CLASSIFICAÇÃO

Art. 48 - Os estabelecimentos que lidam com alimentos serão classificados de acordo com os padrões exigidos de construção, limpeza e higiene.

§ 1º - Para a classificação deverá apresentar:

I - área física com piso em bom estado de conservação, sem deformidades que possam ocultar sujidades, presença de ralos tamponados, piso de material impermeável, com inclinação suficiente para escoamento de águas, paredes conservadas e limpas, com pintura impermeável, cozinha e banheiros com paredes barradas de azulejo ou esmalte sintético impermeável de cor clara, numa altura mínima de 1,50m, teto conservado e limpo, sem presença de sujidades como gordura, teia de aranha, buracos, etc.;

II - instalações hidráulicas e elétricas bem conservadas e em perfeito funcionamento;

III - ventilação e iluminação, de acordo com as normas básicas de construção;

IV - todos os equipamentos em perfeito estado de conservação e limpeza sem a presença de resíduos ou qualquer tipo de sujeira que possa comprometer a qualidade dos produtos ali processados;

V - as mercadorias a serem comercializadas dentro do estabelecimento deverão obedecer uma disposição correta e, ainda:

1 - os produtos químicos deverão estar separados dos produtos alimentícios;

2 - alimentos vendidos a granel deverão estar devidamente acondicionados em recipientes com tampas;



Prefeitura Municipal de Ibitiúra de Minas - Minas Gerais

Praça Prefeito Abílio Pereira Caldas, n.º 235 – CNPJ n.º 18.178.962/0001-09 – Tel.: (35) 733-1200
e-mail: prefeitura@ibituranet.com.br - 37790-000 – IBITIURA DE MINAS – Minas Gerais

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

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

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

VI - os estabelecimentos regidos por este regulamento deverão ser mantidos rigorosamente limpos, observadas as normas de higiene e limpeza a serem estabelecidas pela autoridade Sanitária e, ainda:

1 - os recipientes coletores de lixo deverão estar tampados e com acionamento pelos pés;

2 - a lavação de pratos, colheres e outros utensílios se procederão em água corrente e limpa, utilizando também escurredores e desinfetantes adequados;

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

SEÇÃO III DO PESSOAL

Art. 49 - Toda pessoa que lidar com os gêneros alimentícios nos estabelecimentos passíveis de fiscalização fica sujeita a apresentação de atestados de saúde ou exame médico, a critério da Vigilância Sanitária.

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

Art. 50 - O pessoal que se encontrar dentro do estabelecimento manipulando qualquer tipo de alimento não poderá, ao mesmo tempo, manipular moeda corrente.

Art. 51 - Aos funcionários do estabelecimento cabe:

I - apresentarem-se de jaleco de cor clara, limpo, conservado, devendo estar sempre abotoado quando em uso;

II - para manipuladores de alimentos, torna-se obrigatório o uso de gorro ou boné;

III - os cabelos, barbas e unhas deverão apresentar-se devidamente aparados;

IV - não portarem adornos, anéis, pulseiras, brincos, relógios, etc., quando manipulando alimentos.



Prefeitura Municipal de Ibitiúra de Minas - Minas Gerais

Praça Prefeito Abílio Pereira Caldas, n.º 235 – CNPJ n.º 18.178.962/0001-09 – Tel.: (35) 733-1200
e-mail: prefeitura@ibituranet.com.br - 37790-000 – IBITIURA DE MINAS – Minas Gerais

PARTE V

HIGIENE É FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA

CAPÍTULO III

NORMAS GERAIS DE HIGIENE

Art. 52 - Os estabelecimentos regidos por este regulamento deverão manter suas instalações, equipamentos e pessoal em condições sanitárias adequadas de modo a não por em risco a saúde de seus usuários.

Art. 53 - Os estabelecimentos mencionados em todo este capítulo ficam obrigados a realizar dedetização anual ou a critério da Secretaria Municipal de Saúde, Família e Bem-Estar Social.

SEÇÃO I

DOS HOTÉIS, PENSÕES, BARES, RESTAURANTES, LANCHONETES, PADARIAS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art. 54 - As normas gerais para os estabelecimentos, do ponto de vista técnico, quanto à construção, higiene e limpeza, alimentos e bebidas, constam de manual técnico elaborado pela Secretaria Municipal de Saúde, Família e Bem-Estar Social, que deverá ser respeitado pelos estabelecimentos constantes deste regulamento.

Art. 55 - Nos locais onde se fabricam, preparam, beneficiam, acondicionam e comercializam os alimentos, é proibido:

I - fumar, quando estiver manipulando, servindo ou em contato com o alimento, devendo ser afixado, no local, cartaz com os dizeres: "Proibido Fumar";

II - varrer a seco;

III - ter, em depósito, substâncias nocivas a saúde ou que possam alterar, fraudar ou falsificar alimentos;

IV - ter produtos, máquinas ou utensílios alheios as atividades;

V - uso de pratos, copos e talheres quando quebrados, lascados ou rachados;

VI - permanência de qualquer animal estranho as atividades do estabelecimento;

VII - possuir latas de lavagem destampadas e perto da área de manipulação de alimentos.

Art. 56 - Os guardanapos e demais peças de cama e mesa serão de uso pessoal, sendo vedada a sua utilização sem estarem lavados, e, quando usados, guardados em local adequado e fechado até sua remoção e lavagem.

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



Prefeitura Municipal de Ibitiúra de Minas - Minas Gerais

Praça Prefeito Abílio Pereira Caldas, n.º 235 – CNPJ n.º 18.178.962/0001-09 – Tel.: (35) 733-1200
e-mail: prefeitura@ibituranet.com.br - 37790-000 – IBITIURA DE MINAS – Minas Gerais

Art. 57 - Aos motéis cabe:

I - utilização de máquinas de esterilização de roupas de cama e banho e de embalagem em plástico;

II - uso de lacre de papel nos vasos sanitários, revestindo a borda de suas tampas, sendo o mesmo desinfetado e lacrado a cada nova utilização

Art. 58 - Aos estabelecimentos de hospedaria cabe:

I - obedecer aos artigos dispostos neste capítulo;

II - possuir dormitórios com área de 6 (seis) metros quadrados, no mínimo, quando destinados a uma pessoa;

III - lavanderias compostas de 3 áreas isoladas para lavagem e secagem, depósito de roupas servidas e depósito de roupas limpas;

IV - sala de estar geral com área suficiente para descanso.

Art. 59 - Aos estabelecimentos que fabricam e/ou comercializam alimentos previstos neste capítulo cabe:

I - respeitar as normas de higiene e limpeza;

II - não reutilizar alimentos de outras refeições;

III - possuir chaminés de modo a evitar a produção de fumaça ou fagulhas prejudiciais a saúde;

IV - possuir instalações Sanitárias com papel higiênico e toalhas de papel;

V - utilizar processo mecânicos no preparo de massas e outros produtos, restringindo-se ao máximo o uso manual;

VI - utilizar água tratada para preparo de alimentos;

VII - conservar as massas, caldos e outras substâncias já preparadas, enquanto não utilizadas, em recipientes adequados e protegidos, sob pena de serem apreendidos;

VIII - manter as massas de secagem sempre sob prateleiras apropriadas.

Art. 60 - As chamadas "vitaminas vivas", compreendendo, igualmente, os sucos e refrescos de frutas naturais e artificiais, deverão obedecer, na sua fabricação, as seguintes exigências:

I - quando em sua composição for utilizada água, esta será sempre tratada;

II - quando em sua composição for utilizado leite, este deverá pasteurizado;

III - uso de somente frutas frescas, devidamente acondicionadas em recipientes e ambientes adequados;

IV - preparo no momento de servir ao consumidor.



Prefeitura Municipal de Ibitiúra de Minas - Minas Gerais

Praça Prefeito Abílio Pereira Caldas, n.º 235 – CNPJ n.º 18.178.962/0001-09 – Tel.: (35) 733-1200
e-mail: prefeitura@ibituranet.com.br - 37790-000 – IBITIURA DE MINAS – Minas Gerais

Art. 61 - As panificadoras e confeitarias cabem:

I - respeitar demais disposições constantes deste regulamento;

II - possuir amassadeiras mecânicas, restringindo-se ao máximo a manipulação manual;

III - manter as massas e alimentos, após saírem do forno, em prateleiras, em local adequado;

IV - possuir recipientes adequados para a guarda de farinha, fubá, sal, açúcar e congêneres;

V - realizar transporte e entrega de pães, biscoitos e similares em caixas plásticas ou balaios forrados e protegidos, em veículo de uso exclusivo para tal fim, a critério da autoridade Sanitária.

Art. 62 - Em quitandas, as frutas e verduras devem estar frescas e bem acondicionadas em bancas apropriadas.

Art. 63 - Em pastelarias, além dos demais dispositivos, é obrigatório:

I - utilizar óleo de fritura não saturado e limpo;

II - manter recheios e massas sempre frescas e bem guardadas.

SEÇÃO II

DOS SUPERMERCADOS, ARMAZÉNS, MERCEARIAS E DEPÓSITOS

Art. 64 - Os supermercados devem ter área suficiente para estocagem, acondicionamento, depósito de alimentos e produtos, embalagens vazias e utensílios de limpeza.

§ 1º- Para produtos perecíveis ou que necessitam de congelamento, deverão possuir câmaras frigoríficas na estocagem e exposição.

§ 2º- Deverão seguir os valores mínimos de espessuras de estrados referidos no art. 11.

§ 3º - Deverão respeitar os demais dispositivos deste regulamento.

SEÇÃO III

DOS AÇOUGUES, PEIXARIAS, CASAS DE AVES E CONGÊNERES

Art. 65 – Para construção ou instalação dos estabelecimentos citados nesta seção, será necessário observar as seguintes normas:

I - piso resistente e impermeabilizado e angulo, das paredes entre si, e destas com o piso, arredondado;



Prefeitura Municipal de Ibitiúra de Minas - Minas Gerais

Praça Prefeito Abílio Pereira Caldas, n.º 235 – CNPJ n.º 18.178.962/0001-09 – Tel.: (35) 733-1200
e-mail: prefeitura@ibituranet.com.br - 37790-000 – IBITIURA DE MINAS – Minas Gerais

II - torneiras nas paredes, possibilitando abundância de água, e ralos nos pisos, de modo a permitir a lavagem do compartimento;

III - boa ventilação natural e uso de aparelhos eletrocutores para extermínio de insetos nocivos;

IV - pias de lavagem sifonadas para a rede de esgoto.

Art. 66 - As câmaras, balcões ou geladeiras deverão ser proporcionais ao tamanho do movimento comercial do estabelecimento e destinadas, exclusivamente, a conservação de carnes, peixes e congêneres.

Art. 67 - Fica proibido nos açougues, peixarias e similares:

I - uso de machadinha, que será substituída por serra elétrica;

II - emprego de papéis velhos, jornais, etc., para envolver carnes e vísceras;

III - a salga de carnes ou industrialização das mesmas;

IV - aplicação de serragem de madeira no piso;

V - uso de soluções anti-sépticas, sendo permitido apenas água e sabão;

VI - fumar durante atendimento ao consumidor;

VII - uso de cepo, nesas ou balcões de madeira.

Art. 68 - As carnes moídas só poderão ser vendidas quando processadas na presença do consumidor, na quantidade pedida, sendo observadas as condições de higiene do moedor, que não poderá ter outra finalidade.

Art. 69 - O transporte de carnes e similares só poderá ser feito em veículos com carrocerias isotérmicas e/ou veículos comuns desde que mantenham a temperatura e higiene adequadas, sendo que os ossos devem ser guardados até o posterior recolhimento no veículo próprio.

Art. 70 - Os produtos cárneos comercializados devem ser provenientes de matadouros ou abatedouros cadastrados, que tenham fiscalização sanitária, devendo estar adequados e carimbados, não sendo permitido a comercialização destes sem inspeção veterinária municipal, estadual ou federal.

Art. 71 - Os utensílios de manipulação, instrumentos e ferramentas de corte devem ser feitos de material inoxidável e cabo branco, bem como mantidos em rigoroso estado de higiene.

SEÇÃO IV

DOS ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS DE ALIMENTOS

Art. 72 - Estão compreendidos nesta seção os seguintes estabelecimentos: fabricas de doces, biscoitos, gelo, massas, conservas, torrefação de café, fabrica de bebidas, beneficiadoras de arroz, indústrias de balas e congêneres.



Prefeitura Municipal de Ibitiúra de Minas - Minas Gerais

Praça Prefeito Abílio Pereira Caldas, n.º 235 – CNPJ n.º 18.178.962/0001-09 – Tel.: (35) 733-1200
e-mail: prefeitura@ibituranet.com.br - 37790-000 – IBITIURA DE MINAS – Minas Gerais

Parágrafo único - Os referidos estabelecimentos devem obedecer aos dispositivos deste regulamento e a legislação estadual e federal vigentes.

SEÇÃO V

DAS FARMÁCIAS, CASAS DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS HOSPITAIS, CLÍNICAS E PRESTADORES DE SERVIÇOS DE SAÚDE

Art. 73 - Os produtos veterinários de uso controlado, os agrotóxicos e afins, só poderão ser comercializados diretamente ao usuário mediante apresentação de receituário próprio, prescrito por profissional legalmente habilitado.

§ 1º - A produção, embalagem e rotulagem, o transporte, a comercialização e o destino final dos resíduos e embalagens de agrotóxicos obedecerão ao disposto na lei federal n.º 7.802, de 11.07.89, regulamentada pelo decreto n.º 98.816, de 11.09.90.

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

Art. 74 - A fiscalização e verificação das condições de funcionamento das farmácias, clínicas e laboratórios serão feitas pela Secretaria Municipal de Saúde, por profissional legalmente habilitado.

Art. 75 - A fiscalização do funcionamento de hospitais e casas de saúde e função da Secretaria Municipal de Saúde, em consonância com normas da Secretaria de Estado da Saúde e Ministério da Saúde, através da Vigilância Epidemiológica e Vigilância Sanitária, que contará com profissionais legalmente habilitados para tal.

Parágrafo único - A Comissão de Controle de Infecção Hospitalar e o responsável técnico de cada estabelecimento ficarão obrigados a colaborar e fornecer condições para o perfeito desempenho de suas funções.

Art. 76 - As saunas, casas de banho, academias de ginástica e musculação devem seguir as normas de higiene e limpeza, tanto para as instalações, como móveis, chuveiros e banheiras, como aos complementos (sabonetes, roupas, toalhas), devendo possuir médico ou profissional habilitado responsável para funcionamento adequado.

Art. 77 - Todos os estabelecimentos contemplados neste capítulo devem seguir medidas de controle quanto ao material contaminado e seguir a normalização deste regulamento no artigo específico sobre lixo especiais.

SEÇÃO VI

DOS ESTABELECIMENTOS DE ESTÉTICA PESSOAL

Art. 78 - Os institutos de beleza, cabeleireiros e barbearias devem possuir:



Prefeitura Municipal de Ibitiúra de Minas - Minas Gerais

Praça Prefeito Abílio Pereira Caldas, n.º 235 – CNPJ n.º 18.178.962/0001-09 – Tel.: (35) 733-1200
e-mail: prefeitura@ibituranet.com.br - 37790-000 – IBITIURA DE MINAS – Minas Gerais

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

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

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

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

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

§ 2º- A esterilização deve ser feita de forma adequada, seguindo as orientações da Vigilância Sanitária.

Art. 79 - Não será permitida utilização de utensílios velhos ou enferrujados para corte de cabelos e barbas, bem como manicure e pedicure.

SEÇÃO VII

DOS CLUBES E ESTABELECIMENTOS DE ENSINO

Art. 80 - As escolas deverão ter compartimentos sanitários devidamente separados por sexo, observando as exigências de higiene e limpeza.

Art. 81 - Os locais destinados à produção, venda ou distribuição de alimentos ou bebidas, deverão satisfazer as exigências para estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios, no que for aplicável.

Art. 82 - Os reservatórios de água potável nas escolas terão capacidade adequada para o número de alunos e deverão ser lavados e desinfetados periodicamente, a critério das autoridades sanitárias

§ 1º - Os estabelecimentos de ensino só poderão dispor e realizar comércio de alimentos (bares e congêneres) com devida autorização do Coordenador de Vigilância Municipal em exercício, podendo a mesma ser cancelada a qualquer tempo por infrações e ou 3 notificações consecutivas, sendo o órgão regulador da mesma notificado.

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

Art. 83 - Nos clubes desportivos, as piscinas deverão estar em perfeito estado de conservação e funcionamento.

§ 1º - OS tanques deverão ter revestimento interno de material impermeável, superfície lisa, fundo com declive conveniente, não sendo permitido mudanças bruscas, até a profundidade de 2m (dois metros).

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



Prefeitura Municipal de Ibitiúra de Minas - Minas Gerais

Praça Prefeito Abílio Pereira Caldas, n.º 235 – CNPJ n.º 18.178.962/0001-09 – Tel.: (35) 733-1200
e-mail: prefeitura@ibituranet.com.br - 37790-000 – IBITIURA DE MINAS – Minas Gerais

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

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

Art. 84 - Os clubes desportivos devem manter um médico responsável pelos exames dos banhistas para uso de piscinas coletivas.

Art. 85 - Os vestiários e demais dependências do clube devem seguir os dispositivos deste regulamento e normas básicas de construção.

SEÇÃO VIII

DOS AMBULANTES E FESTEJOS PÚBLICOS

Art. 86 - São considerados festejos públicos aqueles realizados nas vias públicas ou em recintos fechados de livre acesso ao público.

Parágrafo único - Deverá ser consultada a Vigilância Sanitária quando da realização destes festejos, para a adequada orientação.

Art. 87 - Nos festejos populares de qualquer natureza, nas barracas de comidas e nos balcões de bebidas, deverão ser usados somente copos e pratos de papel, plástico ou similares, descartáveis, por medida de higiene e bem estar do público.

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

Art. 88 - Os alimentos preparados e cozidos devem estar protegidos adequadamente, de forma a não oferecer riscos de deterioração, caso contrário serão apreendidos e inutilizados pela Vigilância Sanitária, a fim de evitar intoxicação alimentar.

Art. 89 - Deverá haver espaço suficiente para manipular os alimentos e para servir ao público, devidamente separados.

Art. - Os trailers, comércio ambulante e congêneres, estarão sujeitos às disposições deste regulamento, no que couber e especificamente ao disposto nesta seção, combinados à legislação de posturas e afins.

Parágrafo único - A localização deste tipo de comércio deverá ser definida pela Prefeitura Municipal, através do órgão competente.

Art. 91 - Para efeito deste regulamento, define-se:

I - ambulante: vendedor de produtos alimentícios sem estar estabelecido, que se utiliza de banca, barraca ou carrinho de mão, em atividade lucrativa de caráter eventual ou transitório;

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



Prefeitura Municipal de Ibitiúra de Minas - Minas Gerais

Praça Prefeito Abílio Pereira Caldas, n.º 235 – CNPJ n.º 18.178.962/0001-09 – Tel.: (35) 733-1200
e-mail: prefeitura@ibituranet.com.br - 37790-000 – IBITIURA DE MINAS – Minas Gerais

Art. 92 - Não é permitido ao ambulante:

I - preparo de bebidas e alimentos fracionados;

II - venda de bebidas alcoólicas;

III - venda de produtos perecíveis sem armazenamento adequado.

Parágrafo único - As normas II e III contidas neste artigo também se enquadram ao ambulante transportador, não sendo, ainda, permitido:

I - preparar e servir refeições completas;

II - vender porções fracionadas de alimento não natural.

Art. 92 - Os requisitos básicos para o comércio ambulante transportador e congêneres são:

I - não utilizar veículo ou banca como dormitório;

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

III - possuir água corrente.

Parágrafo único - A preparação, fracionamento de alimentos para venda imediata, bem como lanches rápidos, são permitidos desde que observadas as seguintes condições:

I - uso de utensílios e recipientes descartáveis, inutilizados após uma única serventia;

II - alimentos e outras substâncias bem armazenados e tampados;

III - alimentos perecíveis mantidos sob refrigeração;

IV - não deve haver contato direto das mãos com o alimento, devendo-se utilizar pegadores e espátulas.

Art. 93 - A venda, pelo vendedor ambulante, de sorvetes, refrescos, alimentos prontos, para imediata ingestão, só será permitida em carrocinhas, cestos ou recipientes fechados, exceto aqueles empacotados ou com embalagem de fabricação cuja venda é permitida em caixas ou cestos abertos.

PARTE VI DOS ALIMENTOS

CAPÍTULO IV DEFINIÇÕES GERAIS



Prefeitura Municipal de Ibitiúra de Minas - Minas Gerais

Praça Prefeito Abílio Pereira Caldas, n.º 235 – CNPJ n.º 18.178.962/0001-09 – Tel.: (35) 733-1200
e-mail: prefeitura@ibitiuranet.com.br - 37790-000 – IBITIURA DE MINAS – Minas Gerais

Art. 94 - As definições relativas a alimentos estão contidas em anexo que compõe este regulamento, devendo ser respeitadas de acordo com a legislação Municipal, Estadual e Federal.

Art. 95 - Quanto ao registro, rotulagem, padrões de identidade e qualidade dos alimentos, deve ser respeitada as definições da legislação vigente

Art. 96 - O emprego de aditivos intencionais nos alimentos só será tolerado no limite permitido pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, ou órgão que a substitua, segundo a legislação vigente.

CAPÍTULO V DA VIGILÂNCIA DOS ALIMENTOS

Art. 97 - Os gêneros alimentícios devem, obrigatoriamente, ser protegidos por invólucros próprios e adequados no armazenamento, transporte, expostas e comércio.

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

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

Art. 98 - Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se preparam e/ou consomem alimento deverão ser lavados e higienizados, ou serão usados recipientes descartáveis, sendo inutilizado após o uso.

SEÇÃO I COLETA DE AMOSTRA E ANÁLISE FISCAL

Art. 99 - Compete à fiscalização sanitária realizar periodicamente, ou quando necessário, colheita de amostras de alimentos para efeito de análise fiscal.

§ 1º - A colheita de amostra será feita sem apreensão do produto, quando se tratar de análise de rotina.

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

Art. 100 - A amostra representativa do alimento ou material será dividida em três partes, tornadas individualmente invioladas no ato da colheita, sendo uma delas entregue ao proprietário ou responsável pelo produto, para servir de contra prova, e as duas outras encaminhadas ao laboratório oficial ou credenciado.



Prefeitura Municipal de Ibitiúra de Minas - Minas Gerais

Praça Prefeito Abílio Pereira Caldas, n.º 235 – CNPJ n.º 18.178.962/0001-09 – Tel.: (35) 733-1200
e-mail: prefeitura@ibituranet.com.br - 37790-000 – IBITIURA DE MINAS – Minas Gerais

Art. 101 - Concluída a análise fiscal, o laboratório remeterá o laudo respectivo em três vias, no mínimo, a autoridade fiscalizadora, a qual, por sua vez, encaminhará uma das vias ao responsável pelo alimento, outra ao produtor do alimento e, com a terceira via, instruirá o processo, se for o caso.

§ 1º - Se a análise comprovar infração de qualquer preceito deste regulamento, a autoridade sanitária poderá lavrar auto de infração e multa.

§ 2º - Contará o infrator, a partir do recebimento do auto, de dez dias para interpor o recurso e requerer perícia de contra prova dirigida à Secretaria Municipal de Saúde.

§ 3º - Em caso de alimentos ou produtos perecíveis, o prazo para interpor recursos e perícia de contra prova é de 72 (setenta e duas) horas.

§ 4º - A perícia será efetuada sobre a amostra em poder do possuidor ou responsável pelo produto, no laboratório oficial ou credenciado, que tenha realizado a análise fiscal, aplicando-se a contra prova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal.

Art. 102 - Em caso de divergência dos laudos oficiais, poderá ser realizado novo exame sobre a segunda amostra em poder do laboratório.

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

ART. 103 - O laboratório oficial ou credenciado deverá respeitar os prazos para análise, sendo de 15 (quinze) dias o prazo máximo a partir do recebimento da amostra e, em caso de produtos perecíveis, este prazo não poderá ultrapassar 24 (vinte e quatro) horas, após a entrega do material.

SEÇÃO II

A QUALIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS

Art. 104 - Considera-se alimento deteriorado o que tenha sofrido avaria ou prejuízo em sua pureza, composição ou caracteres organolépticos, por ação de temperatura, parasitas, microorganismos, sujidades, transporte inadequado, prolongado armazenamento, mau acondicionamento ou consequência de outros agentes.

Art. 105 - A venda do leite "in natura" será fiscalizada pela Vigilância Sanitária, desde a solicitação de exames de gado até a fiscalização dos veículos e condições de higiene do produto.

Art. 106 - Considera-se adulterado, o leite que:

I - for adicionado água;

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

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



Prefeitura Municipal de Ibitiúra de Minas - Minas Gerais

Praça Prefeito Abílio Pereira Caldas, n.º 235 – CNPJ n.º 18.178.962/0001-09 – Tel.: (35) 733-1200
e-mail: prefeitura@ibituranet.com.br - 37790-000 – IBITIURA DE MINAS – Minas Gerais

Art. 107 - Os produtos, quando não se enquadrarem nos padrões estabelecidos neste regulamento, nas normas técnicas especiais e caracteres organolépticos serão apreendidos, devendo ser:

I - condenados, quando os padrões físico-químicos e microbiológicos não for atendido;

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

Art. 108 - Os produtos como manteiga, queijo, pescados, ovos, mel, carnes, doces e demais de origem animal deverão sofrer inspeção veterinária federal, estadual ou municipal, contando, para isso, com a integração dos órgãos competentes na inspeção sanitária.

Art. 109 - O controle para o queijo será estabelecido em normas básicas pela Secretaria de Saúde, para verificação da qualidade deste produto exposto a venda.

Art. 110 - O controle de qualidade do mel de abelha será efetuado de acordo com requerimento de apicultor ou produtor ao Coordenador, através de protocolo, no qual solicitará os selos de garantia da Vigilância Sanitária, responsável pela colheita do mel e envio ao laboratório.

§ 1º - Segundo a análise, serão distribuídos os selos de garantia aos produtores.

§ 2º - Em caso de mel adulterado, será suspensa a entrega do selo de garantia até novas análises.

§ 3º - O mel que não atender a legislação específica poderá ser apreendido e inutilizado.

Art. 111 - Os vinagres e bebidas também ficam sujeitos à legislação federal vigente e as norma técnicas especiais, sendo também empregado esforço de integração ao município entre os diversos órgãos competentes para a fiscalização das normas básicas sobre bebidas.

Art. 112 - Para os produtos de fabricação caseira de consumo e comercialização no município, serão exigidos:

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

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

III - embalagem adequada para o tipo de produto a ser comercializado.

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



Prefeitura Municipal de Ibitiúra de Minas - Minas Gerais

Praça Prefeito Abílio Pereira Caldas, n.º 235 – CNPJ n.º 18.178.962/0001-09 – Tel.: (35) 733-1200
e-mail: prefeitura@ibituranet.com.br - 37790-000 – IBITIURA DE MINAS – Minas Gerais

§ 2º - Não se enquadram neste artigo alimentos ou produtos sob controle interestadual do serviço de inspeção Federal (SIF) ou Divisão Nacional de Alimentos (DINAL).

§ 3º - As Unidades de saúde devem comunicar casos de intoxicação ou infecção causadas por alimentos, através de notificação a setor de Vigilância Sanitária.

Art. 113 - A Vigilância Sanitária manterá entendimentos com o Setor da Prefeitura responsável pelo abastecimento do município, visando garantir à população a oferta de hortigranjeiros de boa qualidade e dentro dos padrões legais permitidos para resíduos de agrotóxicos.

Parágrafo único - Para cumprir o disposto neste artigo, a Vigilância Sanitária poderá fazer coleta de hortigranjeiros no CEASA/Posos e demais equipamentos de abastecimento e emitir o competente certificado sanitário.

Art. 114 - Para melhor cumprimento das normas contidas neste regulamento, fica a Prefeitura Municipal autorizada a realizar convênio com laboratórios oficiais e/ou credenciamento estadual para as análises necessárias.

Parágrafo único - Os convênios, nos termos da lei, deverão ser referendados pela Câmara Municipal.

PARTE VII DA HIGIENE PÚBLICA

CAPÍTULO VI DA HIGIENE DOS TERRENOS, QUINTAIS E VIAS PÚBLICAS

Art. 115 - Todos os prédios, quintais e terrenos baldios localizados no perímetro urbano ficam sujeitos às normas sanitárias previstas neste regulamento, e serão fiscalizados em conjunto com os demais órgãos da Prefeitura.

Art. 116 - Os responsáveis por terrenos onde forem encontrados focos e viveiros de moscas, mosquitos, animais peçonhentos e formigas, ficam obrigados a execução das medidas necessárias a sua extinção, através de notificação preliminar.

Parágrafo único - Vigilância Sanitária orientará aos responsáveis formas de controle de vetores e insetos em seus respectivos terrenos.

CAPÍTULO VI DO LIXO

Art. 117 - A remoção do lixo é obrigatória nos termos da legislação em vigor.

Art. 118 - São considerados lixos especiais aqueles que, por sua constituição, apresentem riscos maiores para a população, assim definidos:



Prefeitura Municipal de Ibitiúra de Minas - Minas Gerais

Praça Prefeito Abílio Pereira Caldas, n.º 235 – CNPJ n.º 18.178.962/0001-09 – Tel.: (35) 733-1200
e-mail: prefeitura@ibituranet.com.br - 37790-000 – IBITIURA DE MINAS – Minas Gerais

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

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

§ 2º - Os lixos especiais tratados neste artigo serão acondicionados em recipiente resistente, de forma a impedir vazamentos, não podendo ser colocados em vias públicas, sendo recolhidos dentro do estabelecimento de procedência, por órgão competente.

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

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

Art. 119 - Quanto ao lixo, em geral, é proibido:

I - utilizar, quando "in natura", para alimentação de animais;

II - depositar ou ser lançado em águas de superfície;

III - queimar ao ar livre;

IV - ser acumulado em terrenos e habitações, sem proteção;

V - utilizar restos de alimentos e lavagem provenientes de hospitais.

Art. 120 - Quanto às condições de coleta e destino do lixo, devem ser respeitados os artigos 125 e 138 da Lei Orgânica do Município de Poços de Caldas, de 21.03.90.

CAPÍTULO VII DO SANEAMENTO BÁSICO

Art. 121 - É obrigatória a ligação de toda construção considerada habitável à rede pública de abastecimento de água, sempre que existente.

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

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



Prefeitura Municipal de Ibitiúra de Minas - Minas Gerais

Praça Prefeito Abílio Pereira Caldas, n.º 235 – CNPJ n.º 18.178.962/0001-09 – Tel.: (35) 733-1200
e-mail: prefeitura@ibituranet.com.br - 37790-000 – IBITIURA DE MINAS – Minas Gerais

§ 3º - Na observância das cisternas devem ser realizadas análises periódicas e observar as condições e a distancia recomendada pela Organização Mundial de Saúde (OMS).

Art. 122 - Todos os prédios residenciais, comerciais e industriais, localizados em áreas servidas por sistema oficial de coleta de esgoto, serão obrigados a fazer as ligações ao respectivo Sistema, sempre que existente.

Parágrafo único - A execução das instalações adequadas para a ligação à rede pública de esgoto e de obrigação do proprietário, cabendo ao ocupante a sua manutenção e conservação.

Art. 123 - Quando solicitada, a autoridade sanitária poderá realizar laudo específico, se as condições encontradas indicarem falta de condições mínimas de higiene e saneamento nos prédios residenciais, comerciais e industriais.

Parágrafo único - Uma vez constatada contaminação e orientado corretamente a sua desinfecção, no sanando o problema, torna-se obrigatório o aterramento da fonte de água.

CAPÍTULO VIII NAS PISCINAS

Art. 124 - O termo "piscina" abrangerá apenas a estrutura destinada a banhos de lazer, práticas de esportes aquáticos e práticas fisioterápicas, desde que destinada a uso público.

Art. 125 - Deverá o clube ou entidade esportiva manter funcionários para manutenção e limpeza das piscinas.

§ 1º- Devem ser respeitados os artigos 47 e 48 deste regulamento.

§ 2º- Deverá ser respeitada a legislação federal vigente, no termos técnicos quanto à higiene das piscinas.

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

CAPÍTULO IX DA CRIAÇÃO DE ANIMAIS É CONTROLE DE ZOOSE

Art. 126 - É proibido criar ou conservar animais, notadamente suínos, no perímetro urbano, que, por sua natureza, quantidade ou má instalação, possam ser causa de insalubridade, incômodo, risco ao vizinho ou população.

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

Art. 127 - É permitida a criação de cães, gatos, aves e outros de pequeno porte, desde que obedeçam as normas exigidas pela Vigilância Sanitária.



Prefeitura Municipal de Ibitiúra de Minas - Minas Gerais

Praça Prefeito Abílio Pereira Caldas, n.º 235 – CNPJ n.º 18.178.962/0001-09 – Tel.: (35) 733-1200
e-mail: prefeitura@ibituranet.com.br - 37790-000 – IBITIURA DE MINAS – Minas Gerais

§ 1º - Os criatórios (viveiros, canis, etc.) instalados em local aprovado pela Prefeitura, deverão manter alto padrão de higiene e possuir licença e fiscalização da Secretaria Municipal de Saúde.

§ 2º - O número de animais dentro dos criatórios deverá ser proporcional ao tamanho das instalações.

§ 3º - A criação de animais silvestres e regulamentada pela Polícia Florestal e Instituto Brasileiro do Meio-Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (IBAMA), devendo ser observadas as normas pertinentes destes órgãos.

Art. 128 - Todo cão deve ser conduzido em vias públicas por seu dono, devendo estar preso em coleira, evitando, assim, possíveis ataques aos transeuntes e outros animais.

§ 1º - Todo animal considerado vadio poderá ser capturado pela Secretaria Municipal de Serviços Urbanos.

§ 2º - Uma vez capturado, será mantido no Canil Municipal, tendo prazo adequado para ser retirado.

Art. 129 - Os animais considerados suspeitos de portarem doenças potencialmente transmissíveis ao homem, em particular a raiva, serão recolhidos para observação em local de isolamento, sendo liberados apenas sob autorização direta do médico veterinário responsável.

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

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

Art. 130 - A prática de observação poderá ocorrer no domicílio do proprietário, desde que este ofereça condições adequadas de segurança para tal, ficando, ainda, o proprietário do animal responsável pelo acompanhamento, obrigado a comunicar imediatamente ao médico veterinário da Secretaria Municipal de Saúde ou médico veterinário particular da confiança do proprietário, qualquer alteração ou morte do animal.

Parágrafo único - Os profissionais veterinários deverão comunicar a Secretaria Municipal de Saúde, em caso de suspeita ou constatação de existência de qualquer doença de animais, considerada zoonose, principalmente a raiva, leptospirose, toxoplasmose, cisticercose e leishmaniose.

CAPÍTULO X DO CONTROLE DE VETORES

Art. 131 - As atividades de combate, controle ou erradicação destes vetores serão objeto de planejamento e programação pelos diversos órgãos envolvidos da Prefeitura e comunidade, observados os seguintes procedimentos:

I - planejamento e programação;



Prefeitura Municipal de Ibitiúra de Minas - Minas Gerais

Praça Prefeito Abílio Pereira Caldas, n.º 235 – CNPJ n.º 18.178.962/0001-09 – Tel.: (35) 733-1200
e-mail: prefeitura@ibituranet.com.br - 37790-000 – IBITIURA DE MINAS – Minas Gerais

II - educação sanitária e divulgação;

III - orientação técnica;

IV - levantamento dos focos e abrigo dos vetores;

V - ataque;

VI - avaliação dos resultados.

Art. 132 - O controle torna-se importante e objetivará:

I - a diminuição da população destes vetores;

II - a redução da possibilidade de contato com as fontes de infecção e alimentos;

III - a ação educativa junto aos escolares;

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

Art. 133 - Na ação contra roedores e demais vetores caberão:

I - à autoridade sanitária, a orientação técnica da Vigilância Sanitária e as medidas educativas;

II - aos particulares, as medidas de anti-ratização nas edificações que ocupam, nas áreas anexas e nos terrenos de sua propriedade;

III - à Prefeitura Municipal, a execução das medidas de anti-ratização em vias públicas e terrenos do Município.

Art. 134 - Só poderão ser utilizados, para o controle de vetores, os inseticidas registrados pelo órgão federal competente e que se destinem a pronta aplicação por quaisquer pessoas, para fins domésticos, ou a aplicação e manipulação por pessoa ou organização especializada, para fins profissionais.

§ 1º - Somente poderão ser empregados, para fins domésticos, raticidas registrados pelo órgão federal competente e classificados como de baixa e média toxicidade.

§ 2º - Os raticidas de alta toxicidade serão privativos de empresas e entidades especializadas.

Art. 135 - A aplicação dos inseticidas e/ou raticidas deverá ser orientada por pessoal técnico habilitado.

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

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

Art. 136 - As empresas especializadas na manipulação e/ou aplicação de saneantes domissanitários e/ou raticidas somente poderão funcionar mediante registro na Vigilância Sanitária Municipal.

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



Prefeitura Municipal de Ibitiúra de Minas - Minas Gerais

Praça Prefeito Abílio Pereira Caldas, n.º 235 – CNPJ n.º 18.178.962/0001-09 – Tel.: (35) 733-1200
e-mail: prefeitura@ibituranet.com.br - 37790-000 – IBITIURA DE MINAS – Minas Gerais

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

§ 3º - Os estabelecimentos citados neste artigo só poderão operar no município com assistência e responsabilidade efetiva de técnico habilitado.

§ 4º - Os estabelecimentos devem adotar medidas especiais para proteger a população contra os danos ou incômodos resultantes da manipulação dos produtos inseticidas ou raticidas.

PARTE VIII DAS INFRAÇÕES SANITÁRIAS

CAPÍTULO XI DO PROCESSO DE EXECUÇÃO DAS PENALIDADES

Art. 136 - Os processos de execução das penalidades referentes às infrações sanitárias contidas neste regulamento seguem os artigos definidos nesta Lei.

§ 1º - Os graus de infração, referidos no artigo 15 da lei, serão classificados em três categorias:

I - 3º grau ou infração leve: aquela em que o infrator seja beneficiado por circunstâncias atenuantes, com multa de 1 (uma) a 3 (três) UFPCs;

II - 2º grau ou infração grave: aquela em que for verificada uma circunstância agravante, com multa de 4 (quatro) a 6 (seis) UFPCs;

III - 1º grau ou infração gravíssima: aquela em que sejam verificadas duas ou mais circunstâncias agravantes, com multa de 7 (sete) a 10 (dez) UFPCs.

§ 2º - São consideradas circunstâncias atenuantes:

I - a ação do infrator não ter sido fundamental para a execução do evento;

II - o infrator, por espontânea vontade, imediatamente procurar reparar ou minorar as conseqüências do ato lesivo a saúde pública;

III - ser o infrator primário;

IV - a irregularidade cometida ser pouco significativa.

§ 3º - São consideradas circunstâncias agravantes:

I - ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual fraude ou má fé;

II - tendo conhecimento do ato ou fato lesivo a saúde pública, o infrator deixar de tomar providências de sua alçada, tendentes a evitá-lo ou saná-lo;

III - ser o infrator reincidente;

IV - ter a infração conseqüência grave à saúde pública.



Prefeitura Municipal de Ibitiúra de Minas - Minas Gerais

Praça Prefeito Abílio Pereira Caldas, n.º 235 – CNPJ n.º 18.178.962/0001-09 – Tel.: (35) 733-1200
e-mail: prefeitura@ibituranet.com.br - 37790-000 – IBITIURA DE MINAS – Minas Gerais

Art. 137 - Ficará caracterizada, para efeito deste regulamento, a reincidência, quando o infrator, após decisão do processo que lhe houver imposto a penalidade, cometer nova infração do mesmo tipo ou permanecer em infração contínua, podendo a multa ser aplicada pelo dobro do seu valor.

Parágrafo único - A reincidência torna o infrator passível de enquadramento na penalidade de 1º grau e a caracterização de infração gravíssima.

Art. 138 - São consideradas infrações:

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

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

III - gravíssimas: alimentos e/ou produtos deteriorados; contaminação ambiental por lixo ou outras substâncias tóxicas; adulteração de produtos; desrespeito às leis federais vigentes.

Art. 139 - A concessão de prorrogação de prazos para cumprimento de exigências dispostas neste regulamento será de competência do Secretário Municipal de Saúde, Família e Bem-Estar Social, sendo que este deverá consultar o órgão fiscalizador, para averiguação da real necessidade da prorrogação de prazo.

Art. 140 - Quando da verificação das condições sanitárias, o estabelecimento sofrer mais de duas autuações, através de auto de infração e multa, ou não se dispuser a sanar os problemas, a Vigilância Sanitária poderá instruir processo fiscal para suspender seu alvará de funcionamento.

Art. 141 - Serão também consideradas neste regulamento as seguintes infrações sanitárias federais:

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

II - fazer propaganda de produtos sob vigilância sanitária, alimentos e outros, contrariando a legislação sanitária;

III - fraudar, falsificar ou alterar alimentos, inclusive bebidas, medicamentos, insumos farmacêuticos, produtos de higiene e beleza, saneantes domissanitários e quaisquer outros que interessem a saúde pública;

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



Prefeitura Municipal de Ibitiúra de Minas - Minas Gerais

Praça Prefeito Abílio Pereira Caldas, n.º 235 – CNPJ n.º 18.178.962/0001-09 – Tel.: (35) 733-1200
e-mail: prefeitura@ibituranet.com.br - 37790-000 – IBITIURA DE MINAS – Minas Gerais

CAPÍTULO X

DO PROCESSO DE MULTAS E RECURSOS

Art. 142 - Transcorrido o prazo fixado de 10 (dez) dias para oferecimento de defesa, e não havendo interposição de recurso, o processo será enviado ao órgão municipal competente, para providências cabíveis.

Parágrafo único - O não recolhimento da multas no prazo fixado acarretará juros de mora, de acordo com a legislação vigente, a partir do mês subsequente ao vencimento do prazo fixado para recolhimento da multa.

Art. 143 - A impugnação do ato de infração do auto de apreensão e depósito, do auto de apreensão e inutilização e da notificação será julgada pelo Secretário Municipal de Saúde, em primeira instância, depois de ouvido o agente atuante

§ 1º - O infrator poderá recorrer ao Prefeito Municipal, em segunda instância, no prazo de 10 (dez) dias, contados da decisão do Secretário Municipal de Saúde.

§ 2º - As impugnações não terão efeito suspensivo, exceto quando da imposição de penalidade pecuniária.

§ 3º - O auto de apreensão será examinado e julgado apenas quanto aos seus aspectos formais, não ensejando qualquer direito ao infrator no que concerne à devolução daquilo que fora apreendido.

§ 4º - Após decisão denegatória definitiva do Prefeito Municipal, obedecidos os prazos, o processo será enviado ao órgão municipal competente, para as providências legais cabíveis.

PARTE IX

NAS DISPOSIÇÕES TRANSITÓRIAS

Art. 144 - A implantação deste regulamento se fará a partir da data de sua publicação, tendo em vista, em primeira instância, a divulgação e a orientação da população e comerciantes, por intermédio de cartilhas de educação popular e demais meios de comunicação, através dos quais tomarão ciência da nova legislação.

Art. 145 - Os estabelecimentos regidos por este regulamento, já em funcionamento, terão o prazo de até 6 (seis) meses para se adequarem aos padrões aqui definidos.

PARTE X

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 113 - Constatam deste regulamento os seguintes anexos:

I - Anexo I: glossário de termos técnicos e definições sobre alimentos;



Prefeitura Municipal de Ibitiúra de Minas - Minas Gerais

Praça Prefeito Abílio Pereira Caldas, n.º 235 – CNPJ n.º 18.178.962/0001-09 – Tel.: (35) 733-1200
e-mail: prefeitura@ibitiuranet.com.br - 37790-000 – IBITIURA DE MINAS – Minas Gerais

§ 1º - As normas técnicas de alimentos e bebidas, limpeza e higiene e construção de estabelecimentos comerciais devem ser consultadas nos manuais específicos, a disposição dos usuários na Secretaria Municipal de Saúde, Família e Bem-Estar Social.

§ 2º - As normas técnicas serão baixadas por portaria assinada pelo Secretário Municipal de Saúde, Família e Bem-Estar Social.

§ 3º - Quanto aos padrões físico-químicos, microbiológicos e toxicológicos, deve ser consultada a legislação federal vigente nas resoluções da Comissão Nacional de Normas e Padrões de Alimentos (CNNPA) do Ministério da Saúde.

Prefeitura Municipal de Ibitiúra de Minas, MG, de 03 de JULHO de 2007.

ONOFRE GERALDO DOS REIS
PREFEITO MUNICIPAL

ANEXO I

Glossário de Termos Técnicos

e

Definições Sobre Alimentos



Prefeitura Municipal de Ibitiúra de Minas - Minas Gerais

Praça Prefeito Abílio Pereira Caldas, n.º 235 – CNPJ n.º 18.178.962/0001-09 – Tel.: (35) 733-1200
e-mail: prefeitura@ibituranet.com.br - 37790-000 – IBITIURA DE MINAS – Minas Gerais

Aditivo incidental: toda substância residual ou migrada presente no alimento, em decorrência dos tratamentos prévios a que tenham sido submetidos a "matéria-prima alimentar" e o "alimento in natura" e do contato do alimento com os artigos e utensílios empregados nas suas diversas fases de fabricação, manipulação, embalagem, estocagem, transporte ou venda

Aditivo intencional: toda substância ou mistura de substâncias dotadas ou não de valor nutritivo, ajuntada ao alimento com a finalidade de impedir alterações, manter, conferir ou intensificar seu aroma, cor e sabor, modificar ou manter seu estado físico geral ou exercer qualquer ação exigida para uma boa tecnologia de fabricação do alimento.

Agente etiológico: ser animado, capaz de produzir infecção ou doença infecciosa.

Alimento: toda substância ou mistura de substâncias no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinado a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento.

Alimento de fantasia ou artificial: todo alimento preparado com o objetivo de imitar alimento natural e em cuja composição entre, preponderadamente, substância não encontrada no alimento a ser imitado.

Alimento dietético: todo alimento elaborado para regimes alimentares especiais, destinado a ser ingerido por seres sadios ou doentes.

Alimento enriquecido: todo alimento que tenha sido acrescido de substância nutriente, com a finalidade de reforçar o seu valor nutritivo.

Alimento "in natura": todo alimento de origem vegetal ou animal para consumo imediato, que exija, apenas, a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para sua perfeita higienização e conservação.

Alimento irradiado: todo alimento que tenha sido intencionalmente submetido à ação de radiações ionizantes, com a finalidade de preservá-lo, ou para outros fins lícitos, obedecidas às normas que vierem a ser elaboradas pelo órgão competente da União.



Prefeitura Municipal de Ibitiúra de Minas - Minas Gerais

Praça Prefeito Abílio Pereira Caldas, n.º 235 – CNPJ n.º 18.178.962/0001-09 – Tel.: (35) 733-1200
e-mail: prefeitura@ibituranet.com.br - 37790-000 – IBITIURA DE MINAS – Minas Gerais

Alimento sucedâneo: todo alimento elaborado para substituir alimento natural, assegurando o valor nutritivo deste.

Análise de controle: aquela que é efetuada após o registro do alimento quando de sua entrega ao consumo, e que servirá para comprovar a sua conformidade com o respectivo padrão de identidade e qualidade, ou com as normas técnicas especiais, ou ainda com o relatório e o modelo do rótulo anexado ao requerimento que deu origem ao registro.

Análise de rotina: análise efetuada sobre o alimento coletado pela autoridade sanitária competente, sem que se atribua suspeita à qualidade, e que servirá para avaliação e acompanhamento da qualidade dos produtos, de acordo com os padrões legais vigentes.

Análise fiscal: a efetuada sobre o alimento colhido pela autoridade fiscalizadora competente e que servirá para verificar a sua conformidade com os dispositivos deste regulamento e de suas normas técnicas especiais.

Análise prévia: a análise que precede o registro de aditivos, embalagens, equipamentos ou utensílios e de coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos.

Aproveitamento condicional: utilização parcial ou total de um alimento ou matéria-prima alimentar inadequado para o consumo humano direto, que, após tratamento, adquire condições para seu consumo, seja na alimentação do homem, seja na alimentação de animais.

Artrópodes inoportunos: culex (pernilongo), simulium (borrachudo), culicídeos (mosquito pólvora), pulex (pulgas), cimex (percevejos), piolhos e sarnas, entre outros.

Artrópode peçonhento: aquele que segrega substâncias tóxicas (venenos) inoculadas através de órgãos especializados e utilizadas no ataque à caça ou como meio de defesa.

Autoridade fiscalizadora competente: o servidor legalmente autorizado pelo órgão competente da Secretaria Municipal de Saúde.

Caracteres organolépticos: conjunto de aspectos básicos de um alimento compreendendo cor, odor, sabor, textura e aspecto visual.

Carrocerias isotérmicas: compartimentos dotados de termostato ou outro meio que conserve a temperatura interna adequada, sem haver oscilação.

Coadjuvante da tecnologia de fabricação: substância ou mistura de substâncias empregadas com a finalidade de exercer a ação transitória em qualquer fase do fabrico do alimento e deles



Prefeitura Municipal de Ibitiúra de Minas - Minas Gerais

Praça Prefeito Abílio Pereira Caldas, n.º 235 – CNPJ n.º 18.178.962/0001-09 – Tel.: (35) 733-1200

e-mail: prefeitura@ibituranet.com.br - 37790-000 – IBITIURA DE MINAS – Minas Gerais

retiradas, inativadas e/ou transformadas, em decorrência do processo tecnológico utilizado, antes da obtenção do produto final.

Comércio ambulante: para efeito deste regulamento, toda e qualquer forma de atividade lucrativa, de caráter eventual ou transitória, que se exerça de maneira itinerante, nas vias e logradouros públicos, ou que realize vendas a domicílio.

Desinfecção: processo físico ou químico no qual ocorre a eliminação de germes e microorganismos de superfícies, podendo ser parcial ou total.

Embalagem: qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, guardado, empacotado ou envasado.

Estabelecimento: o local onde se fabrique, produza, manipule, beneficie, acondicione, conserve, transporte, armazene, deposite para venda, distribua ou venda alimento, matéria-prima alimentar, alimento "in natura", aditivos intencionais, materiais, artigos e equipamentos destinados a entrar em contato com os mesmos.

Esterilização: processo físico no qual ocorre a destruição total de germes e microorganismos.

Laboratório oficial: órgão técnico específico do Ministério da Saúde, bem como os órgãos congêneres da Secretaria de Saúde do Estado e do Município.

Laudo técnico: documento que relata uma situação ou verificação da constatação, emitido por profissional habilitado.

Matéria-prima alimentar: toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto, que, para ser utilizada como alimento, precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica.

Material resistente a corrosão: material que mantenha as características originais de sua superfície sob influência prolongada de alimentos, compostos para limpeza ou soluções desinfetantes ou outras que possam entrar em contato com o mesmo.

Órgão competente: o órgão competente da União, bem como os órgãos federais, estaduais, municipais, dos Territórios e do Distrito Federal, congêneres, devidamente credenciados.



Prefeitura Municipal de Ibitiúra de Minas - Minas Gerais

Praça Prefeito Abílio Pereira Caldas, n.º 235 – CNPJ n.º 18.178.962/0001-09 – Tel.: (35) 733-1200
e-mail: prefeitura@ibitiuranet.com.br - 37790-000 – IBITIURA DE MINAS – Minas Gerais

Padrão de identidade e qualidade: o estabelecido pelo órgão competente da União, disposto sobre a denominação, definição e composição de alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos "in natura" e aditivos intencionais, fixando requisitos de higiene, formas de envasamento e rotulagem, métodos de amostragem e análise.

Produtos Alimentares: todo alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento "in natura", adicionado ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado.

Profissional legalmente habilitado: pessoa especializada, habilitada por órgão profissional, treinada para a realização de determinada função apoiada por lei.

Propaganda: a difusão, por qualquer meio de indicação, e a distribuição de alimentos relacionados com a venda e o emprego de matéria-prima alimentar, alimento "in natura" ou materiais utilizados no fabrico ou preservação objetivando promover ou incrementar o seu consumo.

Roedores de importância sanitária: ratos e camundongos pertencentes às espécies *rattus norvegicus*, *rattus rattus* e *mus musculus*.

Rótulo: qualquer identificação impressa ou litografada, bem como os dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou decalcação, aplicados sobre o recipiente, vasilhame, envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente.

Saneantes domissanitários: produtos químicos cujas finalidades são para executar limpeza, desinfecção e higienização.

Serviços temporários: o estabelecimento, comércio ou vendedor ambulante que opere em local, por um período que não exceda a 21 (vinte e um) dias e que esteja ligado a atividades festivas.

Vetor: ser animado capaz de transmitir doenças, podendo ser portador do agente etimológico.

Vetor biológico e molusco hospedeiro intermediário: artrópode e molusco no qual se passa, obrigatoriamente, uma das fases do desenvolvimento de determinado agente etimológico.



Prefeitura Municipal de Ibitiúra de Minas - Minas Gerais

Praça Prefeito Abílio Pereira Caldas, n.º 235 – CNPJ n.º 18.178.962/0001-09 – Tel.: (35) 733-1200
e-mail: prefeitura@ibitiuranet.com.br - 37790-000 – IBITIURA DE MINAS – Minas Gerais

Vetores mecânicos: mosca (mosca doméstica), periplaneta e blatta (baratas).

Zoonoses: doenças dos animais vertebrados passíveis de serem transmitidas ao homem.

Revogadas as disposições em contrário esta Lei entrará em vigor em vigor na data de sua aprovação e publicação.