



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO JACARÉ**  
*ESTADO DE MINAS GERAIS*

LEI MUNICIPAL N.º 1.707 DE 10 DE JUNHO DE 2014.

INSTITUI O CÓDIGO SANITÁRIO  
MUNICIPAL DO MUNICÍPIO DE  
SANTANA DO JACARÉ – MG E DÁ  
OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

**CAPÍTULO I**  
**DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 1º - Fica instituído o Código Sanitário do Município de Santana do Jacaré, fundamentado nos princípios expressos na Constituição Federal de 5 de outubro de 1988, na Constituição do Estado de MG, nas Leis Orgânicas da Saúde - Leis Federais nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, e nº 8.142, de 28 de dezembro de 1990, no Código de Defesa do Consumidor - Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, no Código de Saúde do Estado de Minas Gerais, e na Lei Orgânica do Município de Santana do Jacaré.

Art. 2º - Todos os assuntos relacionados com as ações de Vigilância Sanitária Municipal serão regidos pelas disposições contidas nesta Lei, nas normas técnicas especiais, portarias e resoluções a serem determinadas pela Secretaria Municipal de Saúde, respeitadas, no que couber, a Legislação Federal e Estadual vigente.

Art. 3º - Sujeitam-se a presente Lei todos os estabelecimentos de saúde e de interesse à saúde, sejam de caráter privado, público ou filantrópico, assim como outros locais que ofereçam risco à saúde.

**CAPÍTULO II**  
**COMPETÊNCIAS E ATRIBUIÇÕES**

Art. 4º - Para os efeitos desta Lei, entende-se por vigilância sanitária o conjunto de ações capaz de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde, abrangendo:

I - o controle de bens de consumo que, direta ou indiretamente, se relacionem com a saúde, compreendidas todas as etapas e processos, da produção ao consumo;

II - o controle da prestação de serviços que se relacionam direta ou indiretamente com a saúde.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO JACARÉ**  
*ESTADO DE MINAS GERAIS*

Art. 5º - Consideram-se como controle sanitário as ações desenvolvidas pelas autoridades sanitárias com vistas à aprovação de projetos arquitetônicos, ao monitoramento da qualidade dos produtos para saúde e de interesse à saúde e a verificação das condições para o licenciamento e funcionamento dos estabelecimentos de saúde e de interesse à saúde, abrangendo:

- I – a inspeção e orientação;
- II – a fiscalização;
- III – a lavratura de termos e autos;
- IV – a aplicação de sanções.

Art. 6º - São sujeitos ao controle e fiscalização por parte das autoridades sanitárias:

- I – drogas, medicamentos, imunobiológicos, insumos farmacêuticos e produtos para saúde;
- II - sangue, hemocomponentes e hemoderivados;
- III – produtos de higiene pessoal, cosméticos, perfumes e saneantes;
- IV – alimentos, águas envasadas, matérias-primas alimentares, artigos e equipamentos destinados a entrar em contato com alimentos;
- V – produtos tóxicos e radioativos;
- VI – estabelecimentos de saúde, de interesse à saúde e outros ambientes que ofereçam riscos à saúde, de natureza pública e privada;
- VII – resíduos sólidos gerados pelos serviços de saúde e de interesse à saúde;
- VIII – veiculação de propaganda de produtos farmacêuticos e outros produtos que possam comprometer a saúde, de acordo com as normas federais;
- IX – outros produtos, substâncias, aparelhos e equipamentos que possam provocar danos à saúde.

§ 1º - Os responsáveis por imóveis, domicílios e estabelecimentos comerciais e industriais deverão impedir o acúmulo de lixo, entulho, restos de alimentos, água empoçada ou qualquer outra condição que propicie alimentação, criatório ou abrigo de animais sinantrópicos.

§ 2º - É vedada a criação de animais, no perímetro urbano, que pela sua natureza ou quantidade, sejam considerados causa de insalubridade, incômodo ou riscos à saúde pública.

Art. 7º - As ações de vigilância sanitária serão executadas pelas autoridades sanitárias municipais, que terão livre acesso, mediante identificação por meio de credencial de fiscal sanitário, aos estabelecimentos e ambientes sujeitos ao controle sanitário.

§ 1º - São consideradas autoridades sanitárias para os efeitos desta Lei:

- I - os profissionais da equipe municipal de vigilância sanitária investidos na função fiscalizadora;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO JACARÉ**  
*ESTADO DE MINAS GERAIS*

II – o responsável pelo Serviço Municipal de Vigilância Sanitária.

§ 2º – Os estabelecimentos, por seus dirigentes ou prepostos, são obrigados a prestar os esclarecimentos necessários referentes ao desempenho de suas atribuições legais e a exibir, quando exigidos, quaisquer documentos que digam respeito ao fiel cumprimento das normas de prevenção à saúde.

Art. 8º - Os profissionais das equipes de vigilância sanitária, investidos das suas funções fiscalizadoras, serão competentes para fazer cumprir as leis e regulamentos sanitários, expedindo termos e autos, referentes à prevenção e controle de bens e serviços sujeitos à vigilância sanitária.

Parágrafo único - O Secretário Municipal de Saúde, excepcionalmente, poderá desempenhar funções de fiscalização, com as mesmas prerrogativas e atribuições conferidas pela presente Lei às autoridades sanitárias.

Art. 9º - Compete à Secretaria Municipal de Saúde, sem prejuízo de outras atribuições:

- I – promover e participar de todos os meios de educação, orientação, controle e execução das ações de vigilância e fiscalização sanitária, em todo o território do município;
- II – planejar, organizar e executar as ações de promoção e proteção à saúde individual e coletiva, por meio dos serviços de vigilância sanitária, tendo como base o perfil epidemiológico do município;
- III – garantir infraestrutura e recursos humanos adequados à execução de ações de vigilância sanitária;
- IV – promover capacitação e valorização dos recursos humanos existentes na vigilância sanitária, visando aumentar a eficiência das ações e serviços;
- V – promover, coordenar, orientar e custear estudos de interesse da saúde pública;
- VI – assegurar condições adequadas de qualidade na produção, comercialização e consumo de bens e serviços de interesse à saúde, incluídos procedimentos, métodos e técnicas que as afetam;
- VII – assegurar condições adequadas de qualidade para prestação de serviços de saúde;
- VIII – promover ações visando o controle de fatores de risco à saúde;
- IX – promover a participação da comunidade nas ações da vigilância sanitária;
- X – organizar atendimento de reclamações e denúncias;
- XI – notificar e investigar eventos adversos à saúde, de que tomar conhecimento ou for cientificada por usuários ou profissionais de saúde, decorrentes do uso ou de: medicamentos e drogas; produtos para saúde; cosméticos e perfumes; saneantes; agrotóxicos; alimentos industrializados; e outros produtos definidos por legislação sanitária.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO JACARÉ**  
*ESTADO DE MINAS GERAIS*

**CAPÍTULO III**  
**DA LICENÇA SANITÁRIA**

Art. 10 - Os estabelecimentos sujeitos ao controle e à fiscalização sanitária somente funcionarão mediante licença sanitária expedida pelo órgão de vigilância sanitária, com validade por um ano, renovável por períodos iguais e sucessivos.

§ 1º - A concessão ou renovação da Licença Sanitária será condicionada ao cumprimento de requisitos técnicos referentes às instalações, aos produtos, máquinas, equipamentos, normas e rotinas do estabelecimento, comprovados pela autoridade sanitária competente.

§ 2º - A Licença Sanitária poderá, a qualquer tempo, ser suspensa, cassada ou cancelada, no interesse da saúde pública, sendo assegurado ao proprietário do estabelecimento o exercício do direito de defesa e do contraditório, em processo administrativo instaurado pelo órgão sanitário competente.

§ 3º - A Secretaria Municipal de Saúde, através de Regulamentos Técnicos específicos, e tendo em vista o ramo de atividades desenvolvidas, poderá exigir a Licença Sanitária para o funcionamento de outros estabelecimentos não previstos nesta Lei.

§ 4º - Todo estabelecimento deve comunicar formalmente ao órgão que emitiu a respectiva licença sanitária qualquer alteração e/ou encerramento de suas atividades.

§ 5º - A Licença Sanitária será emitida, específica e independente, para:

- I – cada estabelecimento, de acordo com a atividade e/ou serviço exercido, ainda que exista mais de uma unidade na mesma localidade;
- II – cada atividade e/ou serviço desenvolvido na unidade do estabelecimento, de acordo com a legislação;
- III – cada atividade e/ou serviço terceirizado existente na unidade do estabelecimento, de acordo com a legislação.

**CAPÍTULO IV**  
**DAS TAXAS**

Art. 11 – As ações de vigilância sanitária executados pelo órgão correspondente da Secretaria Municipal da Saúde ensejarão a cobrança da Taxa de Vigilância Sanitária, a ser regulamentada em Lei complementar.

Art. 12 – Os valores da Taxa de Vigilância Sanitária e das multas em virtude do exercício das ações de vigilância sanitária serão recolhidos aos cofres públicos do município, creditados ao Fundo Municipal de Saúde, revertidos exclusivamente para o Serviço Municipal de Vigilância Sanitária e sob o controle social do Conselho Municipal



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO JACARÉ**  
*ESTADO DE MINAS GERAIS*

de Saúde.

Art. 13 – Os valores recolhidos, mencionados no artigo anterior, serão destinados ao custeio e à manutenção da estrutura do Serviço Municipal de Vigilância Sanitária.

Art. 14 - São isentos da Taxa de Vigilância Sanitária:

I - órgãos da administração direta, autarquias e fundações instituídas e mantidas pelo Poder Público;

II - associações, fundações, entidades de caráter beneficente, filantrópico, caritativo ou religioso que não remunerem seus dirigentes, não distribuam lucros a qualquer título e apliquem seus recursos na manutenção e desenvolvimento dos objetivos sociais; Parágrafo único - A isenção da Taxa de Vigilância Sanitária não dispensa a obrigatoriedade do cumprimento das exigências contidas nas normas legais e regulamentares.

**CAPÍTULO V**  
**DA FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA**

**Seção I**

**Fiscalização dos Estabelecimentos de Saúde**

Art. 15 – Sujeitam-se ao controle e à fiscalização sanitária os estabelecimentos de saúde.

Art. 16 - Para os efeitos desta Lei, consideram-se estabelecimentos de saúde:

I – serviços médicos;

II – serviços odontológicos;

III – serviços de diagnósticos e terapêuticos;

IV – outros serviços de saúde definidos por legislação específica.

Parágrafo único - Os estabelecimentos a que se referem o artigo anterior deverão ser mantidos em perfeitas condições de higiene e limpeza, organizados de modo a não possibilitar a existência de focos de insalubridade em seu ambiente interno e externo e deverão ser objeto de desratização, desinsetização e manutenções periódicas.

Art. 17 - Os estabelecimentos de saúde deverão adotar normas e procedimentos visando o controle de infecção relacionada à assistência à saúde.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO JACARÉ**  
*ESTADO DE MINAS GERAIS*

Parágrafo único. É responsabilidade pessoal dos profissionais de saúde o controle de infecção em seus ambientes de trabalho.

Art. 18 - Os estabelecimentos de saúde e os veículos para transporte de pacientes deverão ser mantidos em rigorosas condições de higiene, devendo ser observadas as normas de controle de infecção estipuladas na legislação sanitária.

Art. 19 - Os estabelecimentos de saúde deverão adotar procedimentos adequados na geração, acondicionamento, fluxo, transporte, armazenamento, destino final, e demais questões relacionadas a resíduos de serviços de saúde, conforme legislação sanitária.

Art. 20 - Os estabelecimentos de saúde deverão possuir condições adequadas para o exercício da atividade profissional na prática de ações que visem à proteção, promoção, preservação e recuperação da saúde.

Parágrafo único - Estes estabelecimentos deverão possuir instalações, equipamentos, instrumentais, utensílios e materiais de consumo indispensáveis e condizentes com suas finalidades e em perfeito estado de conservação e funcionamento, de acordo com normas técnicas específicas.

Art. 21 - Os estabelecimentos de saúde deverão possuir quadro de recursos humanos legalmente habilitados, em número adequado à demanda e às atividades desenvolvidas.

## **Seção II**

### **Fiscalização dos Estabelecimentos de Interesse à Saúde**

Art. 22 - Para os efeitos desta Lei, consideram-se estabelecimentos de interesse à saúde:

I – barbearias, salões de beleza, pedicures, manicures, massagens, estabelecimentos esportivos (ginástica, natação, academias de artes marciais e outros), creches, tatuagens, piercings, cemitérios, necrotérios, funerárias, piscinas de uso coletivo, hotéis, motéis, pousadas, instituições de longa permanência para idosos e outros;

II – os que extraem, produzem, fabricam, transformam, preparam, manipulam, purificam, fracionam, embalam, reembalam, importam, exportam, armazenam, expedem, transportam, compram, vendem, dispensam, cedem ou usam os produtos mencionados no art. 6º;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO JACARÉ**  
*ESTADO DE MINAS GERAIS*

III – os laboratórios de pesquisa, de análise de produtos alimentícios, água, medicamentos e produtos para saúde e de controle de qualidade de produtos, equipamentos e utensílios de interesse à saúde;

IV – os que prestam serviços de desratização e desinsetização de ambientes domiciliares, públicos e coletivos;

V – os que degradam o meio ambiente por meio de resíduos contaminantes e os que contribuem para criar ambiente insalubre ao ser humano ou propício ao desenvolvimento de animais sinantrópicos;

VI - outros estabelecimentos cuja atividade possa, direta ou indiretamente, provocar danos ou agravos à saúde individual ou coletiva.

Parágrafo único - Os estabelecimentos referidos neste artigo deverão ser mantidos em perfeitas condições de higiene e limpeza, organizados de modo a não possibilitar a existência de focos de insalubridade em seu ambiente interno e externo e deverão ser objeto de desratização, desinsetização e manutenções periódicas.

### **Seção III**

#### **Fiscalização de Produtos**

Art. 23 – Todo produto destinado ao consumo humano comercializado e/ou produzido no município, estará sujeito à fiscalização sanitária municipal, respeitando os termos desta Lei e a legislação federal e estadual, no que couber.

Art. 24 – O controle sanitário a que estão sujeitos os produtos de interesse da saúde compreende todas as etapas e processos, desde a sua produção até sua utilização e/ou consumo.

Art. 25 – No controle e fiscalização dos produtos de interesse da saúde serão observados os padrões de identidade, qualidade e segurança definidos por legislação específica.

§ 1º - A autoridade sanitária fará, sempre que considerar necessário, coleta de amostras do produto, para efeito de análise.

§ 2º - Os procedimentos para coleta e análise de amostras serão definidos em normas técnicas específicas.

§ 3º - A amostra do produto considerado suspeito deverá ser encaminhada ao laboratório oficial, para análise fiscal.

Art. 26 – É proibido qualquer procedimento de manipulação, beneficiamento ou fabrico de produtos que concorram para adulteração, falsificação, alteração, fraude ou



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO JACARÉ**  
*ESTADO DE MINAS GERAIS*

perda de qualidade dos produtos de interesse da saúde.

**PARTE I**  
**DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

Art. 27 – Ficam adotadas nesta Lei as definições constantes da legislação federal e estadual de: alimento, 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 prévia, órgão competente, laboratório oficial, autoridade fiscalizadora competente e estabelecimento.

Art. 28 – A ação fiscalizadora da autoridade sanitária municipal será exercida sobre os alimentos, o pessoal que lida com os mesmos, sobre os locais e instalações onde os fabricam, produza, beneficie, manipule, acondicione, conserve, deposite, armazene, transporte, distribua, venda ou consuma alimentos.

Parágrafo Único – A autoridade sanitária, nas enfermidades transmitidas por alimentos, poderá exigir e executar investigações, inquéritos e levantamentos epidemiológicos, junto a indivíduos e grupos populacionais determinados, sempre que julgar oportuno, visando a proteção da Saúde Pública.

Art. 29 – 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 e análise de controle.

Art. 30 – Em todas as fases de processamento desde as fontes de produção até o consumidor, o alimento deve estar livre e protegido de contaminação física, química e biológica, proveniente do homem, dos animais e do meio ambiente.

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

§ 2º - 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.

Art. 31 – Os produtos considerados impróprios para o consumo humano poderão ser destinados à alimentação animal, mediante laudo técnico de inspeção, ou à industrialização para outros fins que não de consumo humano.

Art. 32 – O destino final de qualquer produto considerado impróprio para o consumo humano será obrigatoriamente fiscalizado pela autoridade sanitária.

Art. 33 – A inutilização do alimento não será efetuada quando, através de análise de laboratório oficial ou credenciado, ou ainda, de expedição de laudo técnico de inspeção, ficar constatado não ser o mesmo impróprio para o consumo imediato.





**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO JACARÉ**  
*ESTADO DE MINAS GERAIS*

§ 1º - O alimento, nas condições previstas neste artigo, poderá após sua interdição e apreensão ser distribuído a instituições públicas ou privadas, desde que beneficente, de caridade ou filantrópicas.

§ 2º - O mesmo procedimento será aplicado aos produtos e subprodutos de animais abatidos e aos demais gêneros alimentícios, quando oriundos de estabelecimentos não licenciados ou cuja procedência não possa ser comprovada.

Art. 34 – A critério da autoridade sanitária, poderá ser impedida a venda ambulante e em feiras, de produtos alimentícios que não puderem ser objeto desse tipo de comércio.

**PARTE II**  
**DOS ALIMENTOS**  
**DAS CONSIDERAÇÕES INICIAIS E DEFINIÇÕES**

Art. 35 – Os assuntos pertinentes à defesa e à proteção da saúde individual ou coletiva, no que concerne a alimentos, em todas as etapas de sua produção até o seu consumo no comércio, serão regulados em todo Município pelas disposições deste regulamento.

Art. 36 – Para os efeitos desta regulamentação considera-se:

- I – ALIMENTO: toda substância ou mistura de substância 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.
- II – MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR: toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimentos precise sofrer tratamento e ou transformação de natureza física, química ou biológica.
- III – ALIMENTO “IN NATURA”: todo alimento de origem vegetal ou animal para cujo consumo imediato se exijam, apenas a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para sua perfeita higienização e conservação.
- IV – ALIMENTO ENRIQUECIDO: todo alimento que tenha sido adicionado de substância nutriente com finalidade de reforçar o seu valor nutritivo.
- V – ALIMENTO DE FANTASIA OU ARTIFICIAL: todo alimento preparado com o objeto de imitar alimento natural e em cuja composição entre, preponderantemente, substância não encontrada no alimento a ser imitado.
- VI – ALIMENTO DIETÉTICO: todo alimento elaborado para regimes alimentares especiais, destinado a ser ingerido por seres sadios ou doentes.
- VII – 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 normas que vierem a ser elaboradas pelo órgão competente da União.
- VIII – 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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO JACARÉ**  
*ESTADO DE MINAS GERAIS*

ou exercer qualquer ação exigida para uma boa tecnologia de fabricação do alimento.

**IX – 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.

**X – ALIMENTO SUCEDÂNEO:** todo alimento elaborado para substituir alimento natural, assegurando o valor nutritivo deste.

**XI – COADJUVANTE DA TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO:** substância ou mistura de substâncias empregadas com a finalidade de exercer a ação transitória em qualquer fase de fabricação dos alimentos e deles retiradas, inativas e/ou transformadas, em decorrência do processo tecnológico utilizado, antes da obtenção do produto final.

**XII – 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.

**XIII – PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE:** o estabelecido órgão competente da União, dispendo sobre a denominação, definição e composição de alimentos, matérias-primas alimentares “In natura” e aditivos intencionais, fixando requisitos de higiene, formas de envasamento e rotulagem, método de amostragem e análise.

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

**XV – EMBALAGEM:** qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, guardado, empacotado ou envasado.

**XVI – 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 matérias utilizados na fabricação ou preservação, objetivando promover ou incrementar o seu consumo.

**XVII – 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 modelo do rótulo anexado ao requerimento que deu origem ao registro.

**XVIII – ANÁLISE PRÉVIA:** a análise que procede o registro de aditivos, embalagens, equipamentos, ou utensílios, e de coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos.

**XIX – ANÁLISE FISCAL:** a efetuada sobre o alimento colhido pela autoridade fiscalizadora competente e que servirá para verificar a sua conformidade como os dispostos deste regulamento e de suas normas técnicas especiais.

**XX – ESTABELECIMENTO:** o local onde se fabrique, produza, manipule, beneficie, acondicione, conserve, transporte, armazene, deposite para venda, distribua ou venda alimento, matéria-prima alimentar, artigos e equipamentos destinados a entrar em contato com os mesmos.

**XXI – 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 SANTANA DO JACARÉ**  
*ESTADO DE MINAS GERAIS*

XXII – AUTORIDADE FISCALIZADORA COMPETENTE: o servidor legalmente autorizado pelo órgão competente da Secretaria Municipal de Saúde.

XXIII – LABORATÓRIO OFICIAL: o órgão técnico específico do Ministério da Saúde, bem como órgãos congêneres da Secretaria de Saúde do Estado e do Município.

Parágrafo Único – Considera-se ainda:

a) COMÉRCIO AMBULANTE: para efeitos deste regulamento, toda e qualquer forma de atividade lucrativa, de caráter eventual ou transitório, que se exerça de maneira itinerante, nas vias e logradouros públicos, ou que realize vendas a domicílio;

b) SERVIÇOS TEMPORÁRIOS: o estabelecimentos comércio ou vendedor ambulante que opera em local, por um período que não exceda 21 (vinte e um) dias e que esteja ligado a atividade festivas;

c) MATERIAL REISTENTE À CORROSÃO: material que mantenha as características originais de sua superfície sob influência prolongada de alimentos, compostos para limpeza ou solução desinfetantes ou outras que possam entrar em contato com o mesmo;

d) 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.

XXIV – ANÁLISE DE ROTINA: a efetuada sobre o alimento coletado pela autoridade sanitária competente, sem que se atribua suspeita à sua qualidade, e que servirá para avaliação e acompanhamento da qualidade dos produtos, de acordo com os padrões legais vigentes.

**PARTE III**  
**DO REGISTRO**

Art. 37 – Todo e qualquer alimento só poderá ser exposto ao consumo após seu registro no órgão competente da União ou por ela delegado.

§ 1º - O registro concedido será válido em todo o território nacional, com duração máxima de 10 (dez) anos; a contar da sua aprovação.

§ 2º - O registro de que trata este artigo não exclui aqueles, exigidos por lei para outras finalidades que não as de exposições à venda ou entrega ao consumo.

Art. 38 – Estão igualmente obrigados ao registro no órgão competente:

a) os aditivos intencionais;

b) as embalagens;

c) os equipamentos e utensílios revestidos internamente de resinas e substâncias poliméricas que entram em contato com alimentos, inclusive os de uso doméstico;

d) os coadjuvantes da tecnologia alimentar.

Art. 39 – Ficam dispensados do registro:

I – as matérias-primas alimentares e os alimentos “in natura”;

II – os aditivos internacionais e os coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos, quando dispensados por órgão competente;

III – os produtos alimentícios, destinados à preparação de alimentos industrializados, desde que incluídos em resolução por órgão competente;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO JACARÉ**  
*ESTADO DE MINAS GERAIS*

IV – os alimentos que não estão sujeitos a registro, mas são de interesse da saúde pública municipal, elaborados no próprio estabelecimento, apesar de ter sua comercialização restrita ao estabelecimento, estão sujeitos à análise prévia, fiscal e de controle, garantindo assim a qualidade para o consumo.

**PARTE IV**  
**DA ROTULAGEM**

Art. 40 – Os rótulos de alimentos e aditivos intencionais deverão estar de acordo com este regulamento e demais dispositivos legais que regem o assunto.

Parágrafo Único – As disposições deste artigo se aplicam aos aditivos intencionais e produtos alimentícios dispensados de registro, bem como às matérias-primas alimentares e alimentos “in natura” quando acondicionados em embalagens que os caracterizem.

Art. 41 – Os rótulos deverão mencionar, em caracteres perfeitamente legíveis:

I – a qualidade, a natureza e o tipo do alimento observando a definição, a descrição, e a classificação estabelecida no respectivo padrão de identidade e qualidade;

II – nome ou marca do alimento;

III – nome da empresa responsável;

IV – endereço completo da firma responsável;

V – número de registro do alimentos no órgão competente da união;

VI – indicação, se for o caso de aditivo intencional, mencionando e indicando o código de identidade correspondente;

VII – o peso ou o volume líquido;

VIII – número de identificação da partida do lote, e data de fabricação, quando se tratar de alimento perecível;

IX – outras indicações que venham a ser fixadas em Regulamento ou Normas Técnicas Especiais.

§ 1º - Todos os dizeres do rótulo deverão ser redigidos em português e, contendo palavras em idiomas estrangeiro, deverão trazer a respectiva tradução, salvo em se tratando de denominação universalmente consagrada.

§ 2º - Os rótulos de alimentos destinados à exposição poderão ter as indicações exigidas pela lei do país a que se destinam.

§ 3º - Os rótulos dos alimentos destinados, total ou parcialmente, de um de seus componentes normais devem mencionar a alteração autorizada.

§ 4º - Os nomes científicos que forem inscritos nos alimentos devem, sempre que possível, ser acompanhados da denominação comum correspondente.

Art. 42 – Os rótulos de alimentos de fantasias ou artificiais não podem mencionar indicações especiais de qualidade nem trazer menções, figuras ou desenhos que possibilitem falsa interpretação ou que induzam o consumidor em erro ou engano quanto à sua origem, natureza ou composição.

Art. 43 – Os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão conter a declaração “colorido artificialmente”.

§ 1º - A expressão “colorido artificialmente” deve ser seguida do código do corante.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO JACARÉ**  
*ESTADO DE MINAS GERAIS*

§ 2º - O estabelecido neste artigo e no parágrafo 1º deverá constar no painel do rótulo, em forma facilmente localizável e legível.

Art. 44 – Os rótulos dos alimentos enriquecidos, alimentos dietéticos e de alimentos irradiados deverão trazer a respectiva indicação em caracteres facilmente legíveis.

Parágrafo Único – A declaração “Alimento dietético” deverá ser acompanhada da indicação do tipo de regime a que se destina o produto, expressa em linguagem de fácil entendimento.

Art. 45 – As declarações superlativas de qualidade de um alimento só poderão ser mencionadas respectiva rotulagem em consonância com a classificação constante do respectivo padrão de identidade e qualidade.

Art. 46 – Não poderão constar da rotulagem denominações, designações, nomes geográficos, símbolos, figuras, desenhos ou indicações que possibilitem interpretação falsa, erro ou confusão quanto à origem, procedência, natureza, composição ou qualidade do alimento, ou que lhe atribuam qualidade ou característica nutritivas superiores àquelas que realmente possuem.

Art. 47 – A venda de alimentos a granel será regularizada pela autoridade sanitária municipal, consoante com a legislação federal específica.

**PARTE V**  
**DOS ADITIVOS**

Art. 48 – Só será permitido o emprego de aditivo intencional quando:

- I - comprovada a sua inocuidade;
- II – não induzir o consumidor a erro ou confusão;
- III – utilizando no limite permitido pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos ou órgão que a substitua;
- IV – satisfazer seu padrão de identidade e qualidade;
- V – estiver registrado no órgão competente da União.

**PARTE VI**  
**DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE**

Art. 49 – São adotados e serão observados pela Secretaria Municipal de Saúde, os padrões de identidade e qualidade estabelecidos para cada tipo ou espécie de alimento pelo órgão competente da União abrangendo:

- I – denominação, definição e composição, compreendendo a descrição do alimento, o nome científico, quando houver e os requisitos que permitam fixar um critério de qualidade;
- II – requisitos de higiene, compreendendo medidas sanitárias concretas e demais disposições necessárias à obtenção de um alimento puro, comestível e de qualidade comercial;
- III – aditivos intencionais que possam ser empregados, abrangendo a finalidade do emprego e o limite de adição;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO JACARÉ**  
*ESTADO DE MINAS GERAIS*

IV – requisitos aplicáveis a peso e medidas;

V – requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto;

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

§ 1º - Os requisitos de higiene, adotados e observados, abrangerão também o padrão microbiológico do alimento e o limite residual de pesticida e contaminantes toleráveis.

§ 2º - Os padrões de identidade e qualidade poderão ser revistos, na forma de legislação em vigor e por iniciativa do poder público, ou a requerimento da parte interessada, devidamente fundamentado.

§ 3º - Poderão ser aprovados subpadrões de identidade e qualidade, devendo os alimentos por eles abrangidos serem embalados e rotulados de forma a distingui-los do alimento padronizado correspondente.

§ 4º - Os alimentos de fantasia ou artificiais, ou ainda não padronizados, deverão obedecer, na sua composição, às especificações que tenham sido declaradas e aprovadas por ocasião do respectivo registro.

§ 5º - Os alimentos sucedâneos deverão ter aparência diferente daquela dos alimentos genuínos ou permitir, por outra forma, a sua identificação, de acordo com as disposições da legislação vigente.

Art. 50 – Caso ainda não exista padrão de identidade e qualidade estabelecido pelo órgão competente para determinado alimento, serão adotados os preceitos bromatológicos constantes dos regulamentos federais vigentes ou, na sua falta, os dos regulamentos estaduais e/ou municipais pertinentes.

Parágrafo Único – Os casos de divergência na interpretação dos dispositivos a que se refere este artigo serão esclarecidos pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos ou órgãos que a substitua.

**PARTE VII**  
**DA VIGILÂNCIA DOS ALIMENTOS**

Art. 51 – O policiamento da autoridade sanitária será exercido sobre os alimentos, o pessoal que os manipule e sobre os locais e instalações onde se fabricam, produzam, beneficiam, manipulam, acondicionam, conservam, depositam, armazenam, transportam, distribuam, comercializam ou consomem alimentos.

§ 1º - Além de apresentar em perfeitas condições para o consumo, os produtos, substâncias, insumos ou outros, devem ser oriundos de fontes aprovadas ou autorizadas pela autoridade sanitária competente.

§ 2º - Os alimentos perecíveis devem ser transportados, armazenados ou depositados sob condições de temperatura, umidade, ventilação e luminosidade que os protejam de contaminação e deterioração.

Art. 52 – Os gêneros alimentícios devem, obrigatoriamente ser protegidos por invólucros próprios e adequados no armazenamento, transporte, exposição e comércio.

§ 1º - No acondicionamento de alimentos não é permitido o contato direto com jornais, papéis tingidos, papéis ou filmes plásticos usados com a face impressa, de papéis ou filmes impressos, e sacos destinados ao acondicionamento de lixo.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO JACARÉ**  
*ESTADO DE MINAS GERAIS*

§ 2º - Os gêneros alimentícios, que, por força de sua comercialização, não puderem ser completamente protegidos por invólucros devem ser abrigados em dispositivos adequados a evitar contaminação, e serem manuseados ou servidos mediante o emprego de utensílios ou outros dispositivos que sirvam para evitar o contato direto com as mãos.

§ 3º - A sacaria utilizada no acondicionamento de alimentos, deve ser de primeiro uso, sendo proibido o emprego de embalagens que já tenham sido usadas para produtos não comestíveis ou aditivos.

Art. 53 – O alimento só poderá estar exposto à venda devidamente protegido contra contaminação, mediante dispositivos ou invólucros adequados.

Art. 54 – Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se preparam e/ou consomem alimentos deverão ser lavados e higienizados adequadamente, ou serão usados recipientes descartáveis, sendo inutilizados após seu uso.

Parágrafo Único – Os produtos utilizados na limpeza deverão possuir registro nos órgãos competentes.

Art. 55 – Os alimentos serão sempre e obrigatoriamente mantidos afastados de saneantes, desinfetantes, solventes, combustíveis líquidos, produtos de perfumaria, limpeza e congêneres.

Art. 56 – É proibido sobrepor bandejas, pratos e outros recipientes desprovidos de cobertura e contendo alimentos.

Art. 57 – Na industrialização e comercialização de alimentos e na preparação de refeições, deve ser restringido o contato manual direto, fazendo-se uso apropriado de processos mecânicos, circuitos fechados, utensílios e outros dispositivos.

Art. 58 – As peças, maquinarias, utensílios, recipientes, equipamentos, outros e embalagens que venham a entrar em contato com alimentos nas diversas fases de fabricação, produção, manipulação, beneficiamento, conservação, transporte, armazenamento, depósito, distribuição, comercialização e outras quaisquer situações não devem intervir nocivamente com os mesmos, alterar o seu valor nutritivo ou as suas características organolépticas, devendo ser mantidas limpas e livres de sujidades, poeiras, insetos e outras contaminações.

**PARTE VIII**  
**DA QUALIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS**

Art. 59 – Só poderão ser dados à venda ou expostos ao consumo alimentos próprios para tal finalidade, sendo assim considerando os que:

I – estejam em perfeito estado de conservação;

II – por sua natureza, composição e circunstância de produção, fabricação, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, distribuição, comercialização e quaisquer atividades relacionadas com os mesmos, não sejam nocivos à saúde, não tenham o seu valor nutritivo, prejudicado e não apresentem aspecto repugnante;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO JACARÉ**  
*ESTADO DE MINAS GERAIS*

- III – sejam provenientes de estabelecimentos licenciados pelo órgão competente ou se encontrem em tais estabelecimentos;
- IV – obedçam às disposições da legislação federal, estadual e municipal vigente, relativas ao registro, rotulagem e padrões de identidade e qualidade.

Art. 60 – São considerados impróprios para o consumo os alimentos que:

- I – conttenham substâncias venenosas ou toxinas em qualidade que possam torná-los prejudiciais à saúde do consumidor;
- II – transportem ou conttenham substâncias venenosas ou tóxicas, adicionais ou incidentais, para as quais não tenha sido estabelecido limite de tolerância ou que as conttenham acima do limite estabelecido;
- III – conttenham parasitas patogênicos em qualquer estágio de evolução ou seus produtos causadores de infecções, infestações ou intoxicações;
- IV – conttenham parasitas que indiquem a deterioração ou defeito de manipulação, acondicionamento ou conservação;
- V – sejam compostos no todo, ou em parte, de substâncias em decomposição;
- VI – estejam alterados por ação de causas naturais, tais como umidade, ar, luz, enzimas, micro-organismos e parasitas; tenham sofrido avarias, deterioração ou prejuízo em sua composição, pureza ou caracteres organolépticos;
- VII – por modificações evidentes em suas propriedades organolépticas normais ou presença de elementos estranhos ou impurezas, demonstrem pouco anseio em qualquer das circunstâncias em que tenham sido operados, da origem ao consumidor;
- VIII – tenham sido operados, da origem ao consumidor, sob alguma circunstância que ponha em risco a saúde pública;
- IX – sejam constituídos ou tenham sido preparados, no todo em parte, com produto proveniente de animal que não tenham morrido por abate, ou animal enfermo, excetuado os casos permitidos pela inspeção veterinária oficial;
- X – tenham sua embalagem constituída, no todo ou em parte, por substância prejudicial à saúde;
- XI – sendo destinado ao consumo imediato, tendo ou não sofrido processo de cocção, estejam expostos à venda, sem a devida proteção.

Art. 61 – Consideram-se alimentos deteriorados os que hajam sofrido avaria ou prejuízo em sua pureza, composição ou caracteres organolépticos, por ação da temperatura, micro-organismo, parasitas, sujidades, transporte inadequado, prolongado armazenamento, deficiente conservação, mau acondicionamento, defeito de fabricação ou consequência de outros agentes.

Art. 62 – Consideram-se corrompido, adulterados ou falsificados os gêneros alimentícios:

- a) cujos componentes tenham sido, no todo ou em parte, substituídos por outros de qualidade inferior;
- b) que tenham sido coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados de substâncias estranhas, com o fim de ocultar qualquer fraude ou alteração, ou lhes atribuir melhor qualidade do que aquela que realmente apresentem;
- c) que se constituírem, no todo ou em parte, de produtos animais degenerados ou





**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO JACARÉ**  
*ESTADO DE MINAS GERAIS*

decompostos, ou de vegetais alterados ou deteriorados, e minerais alterados.

Art. 63 – Não poderão ser comercializados os alimentos que:

- I – não possuírem registro no órgão federal ou estadual competente, quando a ele sujeitos;
- II – provierem de estabelecimentos não licenciados pelo órgão competente, quando for o caso;
- III – não estiverem rotulados, quando obrigados pela exigência, ou quando desobrigados, não puder ser comprovada a sua procedência;
- IV – estiverem rotulados em desacordo com a legislação vigente;
- V – não corresponderem à denominação, definição, composição, qualidade, requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto especificado no respectivo padrão de identidade e qualidade, quando se tratar de alimento padronizado, ou aqueles que tenham sido declarados no momento do respectivo registro, quando se tratar de alimentos de fantasia ou não padronizado ou ainda, às especificações federais e estaduais pertinentes ou, na sua falta, às do regulamento municipal concernentes ou às normas e padrões internacionais aceitos, quando ainda não padronizados.

Art. 64 – Não são considerados fraude, falsificação ou adulteração as alterações havidas nos produtos, substâncias ou insumos e outras, em razão de causas circunstanciais ou eventos naturais ou imprevisíveis, que vierem a determinar avaria ou deterioração, sem prejuízo da respectiva apreensão.

**CAPÍTULO VI**  
**DOS ESTABELECIMENTOS**

**PARTE I**  
**NORMAS GERAIS PARA ESTABELECIMENTOS**

Art. 65 – Todo estabelecimento ou local destinado à produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos, bem como todos os demais de interesse da saúde pública municipal aqui regulamentados e os que vierem a ser regulamentados através de normas técnicas, deverá possuir:

- I – Alvará de Autorização Sanitária;
- II – água corrente potável;
- III – pisos com inclinação suficiente para o escoamento de água de lavagem;
- IV – ralos no piso;
- V – ventilação e iluminação adequadas;
- VI – pias e lavabos com sifão ou caixa sifonada;
- VII – recipientes com tampa, adequados para o lixo;
- VIII – vasilhame de material inócuo, inatacável, sem ranhuras ou fragmentação para o preparo, uso e transporte de alimentos;
- IX – as toalhas, copos, xícaras e demais utensílios similares, quando não forem descartáveis, deverão sofrer processo de esterilização;
- X – câmaras, balcões frigoríficos ou geladeiras de capacidade proporcional à demanda para



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO JACARÉ**  
*ESTADO DE MINAS GERAIS*

conservação dos gêneros alimentícios de fácil deterioração, em perfeito estado de conservação e funcionamento;

XI – armários com portas, que atendam à demanda, apropriados para a guarda de vasilhames e demais utensílios construídos ou revestidos internamente de material impermeabilizante, a critério da autoridade sanitária competente;

XII – as portas dos armários devem ser mantidas fechadas;

XIII – perfeita limpeza, higienização e conservação geral;

XIV – açucareiros e outros utensílios afins do tipo que permitam a retirada do açúcar e congêneres sem levantamento da tampa ou introdução de colheres, e que evitem a entrada de insetos.

Parágrafo Único - O Alvará de autorização Sanitária será concedido após inspeção das instalações pela autoridade sanitária municipal competente, obedecida as especificações deste regulamento e de suas normas técnicas especiais e renovável anualmente, devendo o seu requerimento ser protocolado até a data de seu vencimento.

Art. 66 – Nos locais onde se fabricam, preparam, beneficiam, acondicionam e comercializam alimentos é proibido:

I – ter em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, fraudar ou falsificar alimentos;

II – fumar, quando estiver manipulando, servindo ou em contato com alimentos;

III – varrer a seco;

IV – ter produtos, utensílios ou maquinários alheios às atividades;

V – uso de pratos, copos, talheres e demais utensílios quando quebrados, rachados, lascados, com gretas, ou defeituosos;

VI – comunicar diretamente com residência;

VII – utilizar estrados de madeira nos pisos dos banheiros, cozinhas, salas de manipulação e atrás dos balcões do salão de vendas;

VIII – permanência de quaisquer animais estranhos às atividades dos estabelecimentos;

Art. 67 – Só será permitida a comercialização de saneantes, desinfetantes e produtos similares em estabelecimentos que comercializem ou consumam alimentos quando estes possuírem local apropriado e separado para a guarda de tais produtos, devidamente aprovados pela autoridade sanitária competente.

Art. 68 – Todas as dependências dos estabelecimentos constantes desta regulamentação deverão apresentar as suas paredes embuçadas e rebocadas total, ou parcialmente, e em perfeito estado de conservação, a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 69 – Os prédios, as dependências e demais instalações, quaisquer que sejam, onde funcionem os estabelecimentos constantes deste regulamento, deverão estar em perfeito estado de conservação e atender ao fim a que se destinam.

### **SALÕES DE VENDA**

Art. 70 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os salões de vendas deverão seguir as seguintes normas:



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO JACARÉ**  
*ESTADO DE MINAS GERAIS*

- I – piso cerâmico ou de material eficiente com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem;
  - II – paredes revestidas com material adequado de modo a permitir fácil limpeza e higienização;
  - III – teto de material adequado que permita uma perfeita limpeza e higienização;
  - IV – balcões e mesas com tampos revestidos de material eficiente;
  - V – pia com água corrente.
- Parágrafo Único – Materiais não previstos nesta regulamentação deverão ter prévia aprovação da autoridade sanitária competente, seguindo normas técnicas específicas.

**COZINHAS E/OU SALAS DE MANIPULAÇÃO**

- Art. 71 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, as cozinhas e/ou salas de manipulação deverão seguir as seguintes normas:
- I – piso cerâmico ou de material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento de água de lavagem;
  - II – paredes impermeabilizadas com azulejos ou material adequado, na cor clara, até a altura mínima de 2m (dois metros) e o restante das paredes pintado na cor clara;
  - III – teto liso, de material adequado, pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização;
  - IV – aberturas teladas com tela à prova de insetos;
  - V – água corrente quente e fria;
  - VI – fogão apropriado com coifa e/ou exaustor;
  - VII – mesas de manipulação constituídas somente de pés e tampos, devendo estes tampos serem feitos ou revestidos de material impermeabilizante;
  - VIII – filtro para água que atenda à demanda;
  - IX – é proibido a utilização de divisões de madeira, revestimentos de madeira nas paredes, teto e piso.

**INSTALAÇÕES SANITÁRIAS**

- Art. 72 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, todos os estabelecimentos deverão possuir uma instalação sanitária, no mínimo, que deverá seguir as seguintes normas:
- I – piso cerâmico ou de material eficiente com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem;
  - II – paredes impermeabilizadas com azulejos ou material eficiente até a altura mínima de 2m (dois metros) na cor clara, e o restante das paredes pintado na cor clara;
  - III – teto liso, de material adequado, pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização;
  - IV – não ter ligação direta com nenhuma dependência do estabelecimento, devendo possuir antessala;
  - V – vaso sanitário com tampa e/ou mictório, sendo em ambos os casos obrigatória a água corrente para descarga;
  - VI – portas providas de molas.
- § 1º - Os estabelecimentos que possuírem mais de 15 (quinze) funcionários deverão ter



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO JACARÉ**  
*ESTADO DE MINAS GERAIS*

instalações sanitárias separadas por sexo, podendo estas serem de uso comum ao público.  
§ 2º - Além dos dispositivos contidos no artigo supra citado, ficam os estabelecimentos que comercializam bebidas alcoólicas fracionadas, obrigados a ter instalações sanitárias separadas por sexo, a critério da autoridade sanitária.

**ANTE-SALAS**

Art. 73 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, as antessalas deverão possuir;

- I – piso cerâmico ou de material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem;
- II – paredes impermeabilizadas com azulejos ou material eficiente até a altura mínima de 2m (dois metros), na cor clara, e o restante das paredes pintado na cor clara;
- III – lavabo com água corrente;
- IV – sabão;
- V – papel toalha descartável.

**DEPÓSITOS DE ALIMENTOS**

Art. 74 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os depósitos de alimentos deverão possuir:

- I – piso cerâmico ou de material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem;
- II – estrados para sacarias, que obedecerão as seguintes normas:
  - a) distância entre um estrado e uma parede: 0,50cm (cinquenta centímetros), no mínimo.
  - b) distância entre um estrado e o piso: 0,20cm (vinte centímetros), no mínimo;
  - c) quando houver mais de um estrado, a distância entre um estrado e outro: 0,50cm (cinquenta centímetros), no mínimo;
- III – paredes impermeabilizadas com material eficaz na cor clara, até a altura mínima de 2m (dois metros) e o restante das paredes pintado na cor clara;
- IV – teto liso, de material adequado, pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização.

**VESTIÁRIOS**

Art. 75 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os vestiários deverão possuir:

- I – cômodos separados por sexo;
- II – paredes impermeabilizadas com azulejos ou material eficiente até a altura mínima de 2m (dois metros) e o restante das paredes pintado na cor clara;
- III – piso cerâmico ou de material eficiente com inclinação suficiente para escoamento das águas de lavagem;
- IV – teto liso, de material eficiente, pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e adequada higienização;
- V – porta provida de mola;
- VI – armários para a guarda de vestuário e bens pessoais;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO JACARÉ**  
*ESTADO DE MINAS GERAIS*

Parágrafo Único – Ficam sujeitos ao cumprimento das disposições deste artigo as padarias, confeitarias, cozinhas industriais, bifês, fábricas, supermercados, clubes recreativos, centros esportivos, creches, praças de esportes, casas de banho, casas de massagens, saunas, lavanderias e demais estabelecimentos citados neste regulamento, a critério da autoridade sanitária competente.

**PARTE II**  
**DOS AÇOUGUES, DEPÓSITOS DE CARNES, CASAS DE CARNES, AVES**  
**ABATIDAS, PEIXARIAS E CONGÊNERES.**

Art. 76 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima citados deverão possuir:

- I – no mínimo, uma porta abrindo diretamente para o logradouro público, ou ampla área, assegurando boa ventilação;
- II – embalagens plásticas transparente para os gêneros alimentícios;
- III – ganchos de material inoxidável, inócuo e inatacável para sustentar a carne quando utilizados na desossa, bem como no acondicionamento em geladeiras ou balcões frigoríficos;
- IV – os balcões frigoríficos deverão ser providos de portas apropriadas, mantidas obrigatoriamente fechadas.

Art. 77 – É proibido no estabelecimento:

- I – o depósito de carnes moídas e bifês batidos;
- II – a salga ou qualquer outro tipo de tratamento que possa ser dado à carne;
- III – lavar o piso ou paredes com qualquer solução desinfetante não aprovada por normas técnicas específicas;
- IV – a permanência de carnes na barra, devendo as mesmas permanecerem o tempo mínimo necessário para proceder a desossa;
- V – a cor vermelha e seus matizes nos revestimentos dos pisos, paredes e tetos, bem como nos dispositivos de exposição de carnes e de iluminação;
- VI – dar ao consumo carnes, pescados, aves e derivados que não tenham sido submetidos à inspeção pela autoridade sanitária competente, sob pena de apreensão e multa;

Art. 78 – Os veículos para transporte, entrega e distribuição de carnes, pescados, frangos e derivados serão do tipo aprovado pela autoridade competente e deverão preencher os seguintes requisitos:

- I – dispor de compartilhamento de carga completamente fechado e dotado de termo isolante;
- II – dispor de revestimento metálico não corrosível, de superfície lisa e contínua;
- III – possuir vedação para evitar o derrame de líquidos;
- IV – possuir, para o transporte de carcaças inteiras, metades e quartos, equipamentos de suspensão feitos de material não corrosível e colocado de tal maneira, que a carne não possa tocar o piso facilitando a sua retirada, e que o veículo transporte apenas os alimentos citados neste artigo. Deverão os veículos destinados ao transporte de restos de abatedouros, açougues e similares, possuir carrocerias fechadas e vedadas;
- V – no transporte de pescado, será tolerado o emprego de gelo picado ou em escamas, sob



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO JACARÉ**  
*ESTADO DE MINAS GERAIS*

condição de representar, no mínimo 30% (trinta por cento) do peso total da mercadoria;

VI – o pescado será acondicionado por espécie, e em caixas de material não corrosível e liso, mantidas em bom estado de conservação e limpeza;

VII – o peixe filetado deve estar acondicionado em recipientes de material não corrosível e liso, ou em unidades de peso, ou quantidade em invólucros, pacotes e vasilhames originais dos estabelecimentos industriais e devidamente rotulados.

Parágrafo único – A autoridade sanitária competente, considerando o tempo de duração da viagem, a temperatura inicial da mercadoria e a temperatura quando de seu carregamento, poderá exigir a instalação de dispositivos de produção automático de frio.

**PARTE III**

**DOS BARES, LANCHONETES, PASTELARIAS, CERVEJARIAS,  
RESTAURANTES, BOATES, CHURRASCARIAS, PIZZARIAS E CONGÊNERES.**

Art. 79 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I – as toalhas de mesa e guardanapos, quando adotados, serão substituídos por outros rigorosamente limpos, logo após a sua utilização por cada consumidor;

II – estufas para exposição ou guarda de produtos que devem ser mantidos em temperatura acima de 60°C (sessenta graus Celsius), quando for o caso.

Art. 80 – É proibido nos estabelecimentos servir à mesa pães, manteiga e similares sem a devida proteção.

**PARTE IV**

**DOS HOTÉIS, HOSPEDARIAS, PENSÕES E CONGÊNERES**

Art. 81 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I – a copa com piso cerâmico ou material eficiente, paredes impermeabilizadas, no mínimo com 2m (dois metros), com azulejos de cor clara, ou material eficiente e o restante das paredes pintado na cor clara, sendo proibido o uso de madeira;

II – teto, liso, pintado na cor clara;

III – dormitório com área de 6m<sup>2</sup> (seis metros quadrados), no mínimo, quando destinado a uma pessoa e, 4m<sup>2</sup> (quatro metros quadrados) por leito de uso coletivo;

IV – as instalações sanitárias, além das disposições contidas no artigo 77 deste regulamento, deverão ser separados por sexo com acessos independentes e conter uma instalação sanitária para grupo de 20 (vinte) leitos no mínimo;

V – sala de estar geral com área, a critério da autoridade sanitária competente;

VI – as toalhas de mesa e guardanapos, quando adotados, serão substituídos por outros, rigorosamente limpos logo após a sua utilização por cada consumidor.

Art. 82 – É proibido nos estabelecimentos servir à mesa pães, manteiga e similares sem devida proteção.

Art. 83 – As camas, colchões, lençóis, travesseiros, toalhas e demais móveis deverão estar em perfeito estado de conservação e higiene.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO JACARÉ**  
*ESTADO DE MINAS GERAIS*

Art. 84 – As lavanderias, quando houver, devem ter o piso revestido com material liso resistente, lavável e impermeável, com inclinação suficiente para o escoamento de água da lavagem; as paredes até 2m (dois metro) de altura, no mínimo impermeabilizadas com azulejos ou material eficiente na cor clara, sendo o restante das paredes pintado de cor clara, e dispor de:

- I – local para lavagem e secagem de roupas;
- II – depósito de roupas servidas;
- III – depósito, em local exclusivo para roupas limpas.

Art. 85 – No mesmo veículo não poderão ser conduzidas, simultaneamente, roupas sujas e lavadas sem compartimento apropriado, que evite totalmente o contato entre elas.

**PARTE V**  
**DAS PADARIAS, BOMBONIERES, CONFEITARIAS E CONGÊNERES**

Art. 86 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

- I – fogão apropriado com coifa ou exaustor a critério da autoridade sanitária;
- II – recipiente com tampa revestido internamente com material inócuo e inatacável, ou feito tal material para a guarda de farinhas, açúcares, fubá, sal e congêneres;
- III – amassadeiras mecânicas, restringindo-se o mais possível a manipulação no preparo de massas e demais produtos;

Art. 87 – Os fornos, as máquinas e as caldeiras serão instalados em compartimentos especiais, devendo possuir isolamento térmico e acústico, aprovados pela autoridade sanitária em consonância com a legislação ambiental vigente.

Art. 88 – O transporte e a entrega de pães, biscoitos e similares deverão ser feitos em recipientes adequados e protegidos e os veículos deverão ser de uso exclusivo para tal fim, a critério da autoridade sanitária.

**PARTE VI**  
**DAS QUITANDAS, DEPÓSITOS DE AVES OU OUTROS ANIMAIS, E CONGÊNERES**

Art. 89 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

- I – bancas impermeabilizadas com material eficiente para conter produtos hortifrutigranjeiros;
- II – mesas ou estantes rigorosamente limpas, a 01 (um) metro, no mínimo, das ombreiras das partes exteriores para produtos expostos à venda;
- III – gaiolas para aves, que serão de fundo móvel, impermeável, de modo a facilitar a higienização local e não poderão conter número excessivo de aves.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO JACARÉ**  
*ESTADO DE MINAS GERAIS*

Art. 90 – Além das disposições contidas no artigo 71 deste regulamento, é proibido nos referidos estabelecimentos:

- I – o abate ou preparo de aves ou outros animais, não consoante com as normas específicas;
- II – aves doentes;
- III – frutas não sazoadas, amolecidas, esmagadas, fermentadas ou germinadas;
- IV – produtos hortifrutigranjeiros deteriorados;
- V – hortaliças procedentes de hortas irrigadas com águas poluídas ou adubadas com dejetos humanos.

Art. 91 – Os depósitos de aves ou outros animais vivos, aprovados pela autoridade sanitária competente, devem ter suas instalações isoladas de outros alimentos, de acordo com esse ramo de comércio, aplicando-se às mesmas as exigências deste regulamento e mais as seguintes:

- I – área proporcional à demanda, na porção de 8 (oito) aves por metro quadrado;
- II – cobertura apropriada com tela, completando a alvenaria;
- III – piso impermeabilizado com material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento de água de lavagem.

**PARTE VII**  
**DAS COZINHAS INDUSTRIAIS, BIFÊS, E ESTABELECIMENTOS**  
**CONGÊNERES**

Art. 92 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

- I – a sala de embalagens de produtos deverá ter os mesmos moldes da sala de manipulação;
- II – vasilhame de material inócuo e inatacável, sem ranhura ou fragmentação para o preparo, uso e transporte de alimentos, devidamente limpos, devendo sofrer processo de desinfecção, obedecendo em princípio às seguintes etapas: remoção de detritos, lavagem com água morna e sabão ou detergente, escaldado com água fervente ou vapor e secagem;
- III – fogão apropriado com sistema de exaustão, composto dos seguintes componentes:
  - a) coifa;
  - b) dutos;
  - c) chapéu;
  - d) exaustor;
- IV – triturador industrial para resíduos com capacidade suficiente;
- V – equipamentos que produzam calor, instalados em locais próprios e afastados, no mínimo 0,50m (cinquenta centímetros) do teto e das paredes.

**PARTE VIII**  
**DAS FÁBRICAS DE BISCOITOS, FÁBRICAS DE DOCES, FÁBRICA DE**  
**MASSAS, FÁBRICAS DE SALGADOS, FÁBRICAS DE CONSERVAS DE**  
**ORIGEM VEGETAL, TORREFAÇÃO DE CAFÉ, FÁBRICAS DE BEBIDAS,**  
**INDÚSTRIAS DE BALAS E CONGÊNERES**

Art. 93 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta





**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO JACARÉ**  
*ESTADO DE MINAS GERAIS*

regulamentação, os estabelecimentos acima enumerados deverão seguir as seguintes normas:

I – sala de embalagens de produtos nos mesmos moldes da sala de manipulação, a critério da autoridade sanitária;

II – vasilhame de material inócuo e inatacável sem ranhuras ou fragmentação para o preparo, uso e transporte de alimentos devidamente limpo, devendo sofrer o processo de desinfecção obedecendo em princípio às seguintes etapas: remoção de detritos, lavagem com água morna e sabão ou detergente, escaldado com água fervente ou vapor, e secagem;

III – fogão apropriado com sistema de exaustão, quando necessário, composto das seguintes partes:

- a) coifa;
- b) dutos;
- c) chapéus;
- d) exaustor;

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

V – serem os aparelhos ou equipamentos que produzam calor, instalados em locais ou compartimentos próprios e afastados no mínimo 0,50m (cinquenta centímetros) do teto e das paredes;

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

VII – terem aparelhos e equipamentos que produzam ruídos, choques mecânicos, elétricos e vibrações, dispositivos destinados a evitar tais incômodos e riscos;

VIII – serem instalados dispositivos apropriados para impedir que se formem ou se espalhem, nas dependências de trabalho, suspensões tais como poeira, fumos, fumaças, gazes ou vapores tóxicos, irritantes ou corrosivos.

Art. 94 – Nas fábricas de massas ou estabelecimentos congêneres, a secagem dos produtos deve ser feita por meio de equipamentos ou câmara de secagem.

Parágrafo Único – A câmara de secagem terá:

- a) paredes impermeabilizadas até a altura de 2m (dois metros) com azulejos na cor clara ou material eficiente, bem como piso revestido de material cerâmico ou eficiente e teto liso, pintado de cor clara;
- b) abertura para o exterior envidraçada e telada;

Art. 95 – Entende-se por gelo alimentar aquele destinado ao uso direto em bebidas ou alimentos que o exijam, devendo enquadrar-se nas seguintes condições:

- a) feito de água potável, filtrada, isenta de quaisquer contaminações;
- b) ser preparados em moldes ou formas próprias para aquele fim, impermeáveis, devidamente higiênicos, conservado ao abrigo de poeiras e outras contaminações, sobretudo de insetos;
- c) ser retirado das respectivas formas por processo higiênicos, sendo proibido para esse fim o emprego de águas contaminadas ou suspeitas de contaminações, poluídas ou suspeitas de conter poluentes.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO JACARÉ**  
*ESTADO DE MINAS GERAIS*

**PARTE IX**  
**DAS CASAS DE FRIOS, SORVETERIAS, DEPÓSITOS DE SORVETES E**  
**CONGÊNERES**

Art. 96 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos deverão possuir:

I – vasilhame de material inócuo e inatacável sem ranhuras ou fragmentação para o preparo, uso e transporte de alimentos, devidamente limpo, devendo sofrer o processo de desinfecção obedecendo em princípio às seguintes etapas; remoção de detritos, lavagem com água morna e sabão ou detergente, escaldamento com água fervente ou vapor e secagem;

II – os sorvetes, fabricados e não vendidos no próprio local, estão sujeitos ao registro do órgão competente antes de serem entregues ao consumo e, periodicamente, deverão sofrer um controle de qualidade do produto pela autoridade sanitária competente;

III – os gelados comestíveis, elaborados com produtos de laticínios ou ovos, serão obrigatoriamente pasteurizados;

IV – no caso de preparos de líquidos, a mistura deverá ser esfriada até a temperatura máxima de 5°C (cinco graus Celsius) e mantida nessa temperatura até o momento de ser congelada, o que deverá acontecer antes de passarem 72 (setenta e duas) horas;

V – os gelados comestíveis somente poderão ser recongelados desde que não tenham saído do local de fabricação;

VI – durante o armazenamento, antes da distribuição aos pontos de venda, os gelados comestíveis deverão ser mantidos a uma temperatura máxima de -18°C (dezoito graus Celsius negativos). Nos pontos de venda a temperatura deverá ser de, no máximo, -5°C (cinco graus Celsius negativos).

Art. 97 – É proibido nos estabelecimentos manter abertas as portas dos refrigeradores, principalmente as portas do depósito de leite.

**PARTE X**  
**DOS MERCADOS E SUPERMERCADOS**

Art. 98 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, principalmente os capítulos referentes a açougues, bares, padarias, quitandas, casas de frios, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

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

II – câmaras de congelamento ou refrigeração de alimentos de fácil deterioração na estocagem, conservação, exposição e comercialização.

**PARTE XI**



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO JACARÉ**  
*ESTADO DE MINAS GERAIS*

**DOS TRAILER'S, COMÉRCIO AMBULANTE E CONGÊNERES**

Art. 99 – Os Trailers, comércio ambulante e congêneres estarão sujeitos às disposições desta regulamentação, no que couber, e especificamente ao disposto neste capítulo.

Art. 100 – No comércio ambulante somente é tolerada a comercialização de alimentos que não ofereçam riscos ou inconvenientes de caráter sanitário, a critério do órgão competente, não sendo tolerado:

I – preparo de alimentos, exceto: pipocas, centrifugação de açúcar, “churros”, milho verde, acarajé, churrasquinho e cachorro quente, desde que em equipamento aprovado pelo órgão sanitário do município;

II – preparo de bebidas e sucos naturais diversos para obtenção de líquidos, ditos refrigerantes, salvo quando permitido pelo órgão fiscalizador competente.

Art. 101 – A preparação, beneficiamento, fracionamento e confecção ambulante de alimentos para a venda imediata, bem como os serviços de lanches rápidos, são tolerados, desde que observadas, em especial, as seguintes condições:

I – realizar-se em veículos, motorizados ou não com espaço interno suficiente para a permanência do manipulador, providos de reservatórios para adequado suprimento de água corrente, instalações de copa cozinha e balcão para servir ao público;

II – o compartimento do condutor, quando for o caso, ser isolado dos compartimentos do trabalho, sendo proibida a utilização do veículo como dormitório;

III – serem os utensílios e recipientes para utilização pelo consumidor descartáveis, e descartados após uma única serventia;

IV – os alimentos, substâncias ou insumos e outros serem depositados, manipulados e eventualmente aquecidos ou cozidos no interior do veículo;

V – os alimentos perecíveis deverão ser guardados em dispositivos frigoríficos providos de aparelhagem automática de produção de frio suficiente para mantê-los nas temperaturas exigidas, devendo no caso de serem servidos quentes, ser mantidos em temperaturas acima de 60°C (sessenta graus Celsius), fazendo uso de estufas, caso seja necessário;

VI – serem os utensílios, recipientes e instrumentos de trabalho mantidos em perfeitas condições de higiene, mediante frequentes lavagens e desinfecção com água fervente ou solução desinfetante aprovada.

Art. 102 – Os Trailers, quando funcionarem com anexos, tipo bar, restaurante, cozinha industrial, deverão obedecer aos respectivos capítulos.

**PARTE XII**  
**DAS FEIRAS LIVRES, FEIRAS DE COMIDAS TÍPICAS, FEIRAS DE ARTE E**  
**ARTESANATO E SIMILARES**

Art. 103 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos acima enumerados deverão obedecer às exigências constantes dos artigos abaixo relacionados.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO JACARÉ**  
*ESTADO DE MINAS GERAIS*

Art. 104 – Todos os alimentos à venda nos estabelecimentos deste capítulo devem estar agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas e intempéries, ficando terminantemente proibido colocá-los diretamente sobre o solo.

Art. 105 – Nestes estabelecimentos é permitida a venda a varejo de produtos hortifrutigranjeiros e, subsidiariamente, de outros alimentos, observadas as seguintes exigências:

I – devem ser mantidos refrigerados na temperatura exigida, respectivamente, os alimentos obrigados a esse tipo de conservação;

II – a comercialização de carnes, pescados e derivados e produtos de laticínios, passíveis de refrigeração, será permitida, desde que em veículos frigoríficos, que serão vistoriados e aprovados pela autoridade sanitária municipal, ou em balcões frigoríficos, devidamente instalados e em perfeito funcionamento e providos de portas apropriadas, que deverão ser mantidas fechadas;

III – os veículos, barracas e balcões para a comercialização de carnes ou pescados devem dispor de depósito suficiente para o abastecimento de água corrente;

IV – é proibido o depósito e a comercialização de aves e outros animais vivos;

V – bancas impermeabilizadas com material adequado para conter produtos hortifrutigranjeiros;

VI – fica proibido o fabrico de alimentos;

**PARTE XIII**  
**DOS CLUBES RECREATIVOS, CENTROS ESPORTIVOS, CRECHES, PRAÇAS DE ESPORTES, CASAS DE ESPETÁCULOS E SIMILARES**

Art. 106 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, deverão atender às exigências deste capítulo.

Art. 107 – As piscinas são classificadas em:

I – Particulares: as de uso exclusivo de seu proprietário e pessoas de suas relações;

II – Coletivas: as de clubes, condomínios, escolas, entidades, associações, hotéis, motéis e similares;

III – Públicas: as utilizadas pelo público em geral e sob administração direta ou indireta de órgãos governamentais.

Parágrafo Único – As piscinas classificadas como particulares ficam excluídas das exigências desta regulamentação, mas poderão entretanto, sofrer inspeção da autoridade sanitária, em caso de necessidade.

Art. 108 – As piscinas deverão estar em perfeito estado de conservação e funcionamento.

Art. 109 – As piscinas serão projetadas e construídas de forma a permitir sua operação, manutenção e limpeza em condições satisfatórias.

Art. 110 – O sistema de suprimento de água do tanque não permitirá a interconexão com a rede de esgoto sanitário.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO JACARÉ**  
*ESTADO DE MINAS GERAIS*

Art. 111 – As instalações de esgotamento dos tanques não permitirão conexão direta com a rede de esgoto sanitário.

Parágrafo Único – Haverá um “ladrão” em torno do tanque com os orifícios necessários para o escoamento de água.

Art. 112 – Os tanques deverão ter o suprimento de água pelo processo de recirculação.

Parágrafo Único – A máquina e os equipamentos dos tanques deverão permitir a recirculação de um volume de água igual ao de suas respectivas capacidades, num período máximo de 8 (oito) horas.

Art. 113 – As piscinas constarão de um tanque, sistema de circulação ou de recirculação, chuveiros, vestiários e conjunto de instalações sanitárias.

Art. 114 – Os tanques deverão satisfazer aos seguintes requisitos:

- I – o seu revestimento interno deverá ser de material impermeável de superfície lisa;
- II – o fundo terá uma declividade conveniente, não sendo permitido mudanças bruscas, até a profundidade de 2m (dois metros).

Art. 115 – Os lava-pés, quando existentes, somente serão permitidos no trajeto entre os chuveiros e a piscinas e construídos de modo a obrigar que os banhistas percorram toda sua extensão, com dimensão mínima de 3m (três metros) de comprimento, 0,30m (trinta centímetros) de profundidade e 0,80m (oitenta centímetros) de largura.

Parágrafo Único – Os lava-pés deverão ser mantidos com água clorada, com renovação, com uma lâmina líquida de 0,20m (vinte centímetros), no mínimo.

Art. 116 – Além das disposições contidas nos artigos 70, 77 e 80 deste regulamento, os vestiários e as instalações sanitárias, independentes por sexo, conterão no mínimo:

- I – vasos sanitários e lavabos na proporção de 1 (um) para cada 60 (sessenta) homens e 1 (um) para cada 40 (quarenta) mulheres;
- II – mictórios na proporção de 1 (um) para cada 60 (sessenta) homens;
- III – chuveiros na proporção de 1 (um) para cada 40 (quarenta) banhistas;
- IV – ventilação direta para o exterior e serem mantidos em perfeitas condições de higiene e limpeza.

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

Art. 117 – A qualidade de água do tanque em uso deverá obedecer ao seguintes requisitos:

I – Qualidade Microbiológica:

- a) de cada tanque deverá ser examinado pelo órgão competente um número representativo de amostra;
- b) cada amostra será constituída de 5 (cinco) porções de 10ml, exigindo-se no mínimo, que 80% (oitenta por cento) de 5 (cinco), ou mais amostras consecutivas apresentem ausência de germes do grupo Coliforme nas 5 (cinco) porções de 10ml que constituem cada uma delas;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO JACARÉ**  
*ESTADO DE MINAS GERAIS*

c) a contagem em placas deverá apresentar um número inferior a 200 (duzentas) colônias por mililitro, em 80% (oitenta por cento) de 5 (cinco) ou mais amostras consecutivas;

II – Qualidade física e química:

a) para verificar a limpeza da água do tanque, será colocado um disco negro de 15cm de diâmetro na parte mais funda, o qual deverá ser visível de qualquer borda;

b) o PH da água deverá ficar entre 7(sete) e 8(oito);

c) a concentração de cloro na água será de 0,4 (quatro décimos) a 1mf/l (um miligrama por litro) quando o residual for de cloro livre, ou de 1,5 (um e meio) a 2mg/l (dois miligramas por litro) quando o residual for de cloro combinado;

d) a concentração do NO<sub>2</sub> (nitrito) não deverá ser superior a 0,1ppm (um décimo de parte por milhão).

Parágrafo Único – Serão realizados os exames previstos no artigo 123, no mínimo 3(três) vezes ao ano, a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 118 – A desinfecção das águas de piscinas será feita com o emprego de cloro, seus compostos ou outros agentes de desinfecção de água, desde que aprovados pela autoridade sanitária competente.

Art. 119 – O número máximo permissível de banhistas utilizando o tanque ao mesmo tempo, não deverá exceder de 1 (um) para cada 2m<sup>2</sup> (dois metros quadrados) de superfície líquida, sendo obrigatório a todo frequentador do tanque o banho prévio de chuveiro.

Art. 120 – As piscinas estarão sujeitas à interdição pelo não cumprimento das prescrições constantes deste regulamento, devendo a interdição vigorar até que se tenha regularizada a situação que a originou.

Parágrafo Único – Os casos de interdição serão comunicados por escritos aos responsáveis pela piscina, devendo ter validade a partir de sua emissão.

Art. 121 – O não cumprimento da interdição, referida no artigo anterior, redundará em multa aplicada pela autoridade sanitária.

Art. 122 – Toda piscina deverá ter técnico responsável pelo tratamento da água e manutenção das condições higiênicas, ficando os operadores obrigados a verificar de modo rotineiro os padrões ideais exigidos para águas de piscinas.

Art. 123 – Os asilos, orfanatos, albergues e instalações congêneres, além das demais disposições deste regulamento que lhes são aplicáveis, só poderão abrigar pessoas em número adequado às suas instalações, de acordo com a autoridade sanitária competente.

Art. 124 – Os estabelecimentos citados neste capítulo, que possuírem pelo menos uma piscina, deverão encaminhar ao órgão fiscalizador da saúde pública o nome do responsável técnico pela piscina, os dias e horários em que pode ser encontrado no local.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO JACARÉ**  
*ESTADO DE MINAS GERAIS*

**DOS INSTITUTOS E SALÕES DE BELEZA, CABELELEIROS, BARBEARIAS, E SIMILARES**

Art. 125 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos supra citados deverão possuir, especificamente:

- I – pentes, navalhas e outros utensílios de uso coletivo desinfetados, após cada uso, através de processos químicos e/ou físicos eficazes, a critério da autoridade sanitária competente;
- II – toalhas e golias de uso individual, garantidos por envoltórios apropriados, devendo ser substituídos e higienizados após sua utilização;
- III – insufladores para aplicação de pó - de - arroz ou talco;
- IV – cadeiras com encosto para a cabeça revestido de pano ou papel, renovado para cada pessoa;
- V – quando se tratar de manicure e pedicure, os recipientes e utensílios deverão ser previamente esterilizados.

**PARTE XV**  
**DOS ESTABELECIMENTOS DE ENSINO E SIMILARES**

Art. 126 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos de ensino e similares deverão atender às exigências mencionadas a seguir.

Art. 127 – As escolas deverão ter compartimentos sanitários, devidamente separados por sexo, observando-se as exigências deste regulamento para tal finalidade.

Art. 128 – É obrigatória a instalação de bebedouros de jato inclinado e guarda protetora.

Art. 129 – Os compartimentos ou locais destinados à preparação, venda ou distribuição de alimentos ou bebidas, deverão satisfazer às exigências para estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios, no que lhes for aplicável.

**PARTE XVI**  
**DAS DISTRIBUIDORAS DE BEBIDAS, DEPÓSITOS DE BEBIDAS E SIMILARES**

Art. 130 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir paredes revestidas até a altura mínima de 2m (dois metros) com material liso, resistente e lavável na cor clara.

Art. 131 – É proibido nos estabelecimentos acima citados expor à venda, ou ter em depósito, substâncias tóxicas ou corrosíveis para qualquer uso, que se prestem à confusão com bebidas;

**PARTE XVII**  
**DOS DEPÓSITOS DE ALIMENTOS, ATACADISTAS E SIMILARES**



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO JACARÉ**  
*ESTADO DE MINAS GERAIS*

Art. 132 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos acima enumerados obedecerão ao disposto neste capítulo.

Art. 133 – Nos depósitos de alimentos, as paredes serão revestidas de material liso, resistente e lavável até a altura mínima de 2m (dois metros) na cor clara.

Parágrafo Único – No caso de depósito de alimentos perecíveis, as paredes deverão ser impermeabilizadas com azulejos na cor clara, ou material eficiente no mínimo até 2m (dois metros) de altura e o restante das paredes pintado na cor clara, inclusive o teto.

Art. 134 – É proibido nos estabelecimentos supra mencionados expor à venda ou ter em depósito substâncias tóxicas ou corrosivas para qualquer uso que se prestem à confusão com gêneros alimentícios ou bebidas;

**PARTE XVIII**  
**DAS AGÊNCIAS FUNERÁRIAS, VELÓRIOS, NECROTÉRIOS, E CEMITÉRIOS.**

Art. 135 – As agências funerárias, velórios, necrotérios e cemitérios ficam sujeitos à disposição deste regulamento, no que couber, a critério da autoridade sanitária competente, e especificamente às disposições deste capítulo.

Art. 136 – Fica terminantemente proibido o embalsamento de cadáveres nas agências funerárias.

Art. 137 – Não será tolerada a permanência de cadáver nas agências funerárias.

Art. 138 – Os locais destinados a velórios devem ser ventilados, iluminados e dispor pelo menos de:

I – sala de vigília.

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

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

IV – o bebedouro a que se refere o item anterior deverá estar fora do local destinado ao velório.

Art. 139 – Nos cemitérios os vasos ornamentais não deverão conservar água, a fim de evitar a proliferação de mosquitos.

**PARTE IXX**  
**DO PESSOAL**

Art. 140 – Para o exercício das atividades abaixo relacionadas será obrigatória a carteira de saúde emitida pela Secretaria Municipal de Saúde ou controle de empresas por ela credenciadas:





**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO JACARÉ**  
*ESTADO DE MINAS GERAIS*

- I – produção, industrialização, manipulação, comercialização e distribuição de alimentos, bebidas e vinagres;
- II – hotelaria e similares;
- III – clubes esportivos, massagens, salões de beleza, de cabeleireiros e barbeiros, pedicure e manicure;
- IV – em todos os estabelecimentos dispostos neste regulamento;
- V – outras atividades que exijam contato direto com o público, a critério da autoridade sanitária.

Art. 141 – A Carteira de Saúde emitida pelo Secretaria Municipal de Saúde terá validade por 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, devendo ser renovada dentro desse prazo, na qual serão consignadas as datas dos exames, que se repetirão, no mínimo, uma vez por ano.

§ 1º - As empresas portadoras de serviço médico próprio, devidamente credenciadas pelo Departamento de Saúde, poderão fazer o controle médico de seus próprios empregados.

§ 2º - Esta obrigação é extensiva aos proprietários que intervenham em seus estabelecimentos, quaisquer que sejam as atividades que desenvolvam nos mesmos.

Art. 142 – Todas as pessoas portadoras de doenças transmissíveis, bem como aquelas afetadas por dermatoses exudativas ou esfoliativas, não poderão manipular, transformar, acondicionar ou distribuir alimentos, nem exercer atividades que coloquem em risco a saúde dos consumidores.

Parágrafo Único – Caberá à autoridade competente apurar as irregularidades citadas neste artigo, determinando as medidas cabíveis sob pena de multa.

Art. 143 – Os empregados e proprietários que intervêm diretamente nas atividades do estabelecimento, mesmo quando portadores de carteira de saúde dentro do prazo de validade, devem ser afastados das atividades ao apresentarem manifestações febris ou cutâneas, principalmente supuração na pele, corrimento nasal, supuração ocular e infecção respiratória, só podendo reassumir após liberação médica por escrito, sob pena de multa.

Art. 144 – As pessoas que manipulam alimentos, bem como as que trabalham nos estabelecimentos de interesse da saúde pública, não podem praticar ou possuir hábito ou condições capazes de prejudicar a limpeza e sanidade dos alimentos, a higiene dos estabelecimentos e a saúde dos consumidores e, em especial:

- I – devem manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestuário;
- II – quando no recinto de trabalho, devem fazer uso de vestuário adequado, de cor clara;
- III – quando envolvidas na elaboração, preparação ou fracionamento de alimentos, devem fazer uso de gorro ou outros dispositivos de cor clara, que cubra os cabelos;
- IV – devem ter as mãos e unhas limpas, obrigatoriamente lavadas com água e sabão antes do início das atividades quando tiverem contato com material contaminado ou dinheiro, feito uso de lenço e principalmente após a utilização dos sanitários;
- V – as pessoas que tiverem contato diretamente com os alimentos devem ter as unhas curtas e sem pinturas, cabelos e barba aparados ou protegidos;
- VI – não devem tocar diretamente com as mãos nos alimentos mais do que o absolutamente necessário e somente quando não possam fazê-lo indiretamente, através de utensílios apropriados;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO JACARÉ**  
*ESTADO DE MINAS GERAIS*

VII – os cortes, queimaduras e erosões de pele supervenientes durante o serviço implicarão no imediato afastamento do funcionário do local de manipulação de alimentos;

VIII – não podem fumar, mascar gomas ou outras práticas semelhantes nos locais onde se encontram alimentos, podendo fazê-lo, todavia, em locais especiais, desde que, após a prática, lavam cuidadosamente as mãos;

IX – não devem cuspir ou escarrar em qualquer dependência, podendo fazê-lo tão somente no vaso sanitário;

X – ao empregado caixa incumbe receber diretamente dos fregueses moeda ou papel-moeda destinado ao pagamento das compras e dar-lhes, na mesma condição, o troco, porventura devido, sendo absolutamente vedado ao vendedor tocar no dinheiro e ao empregador caixa, qualquer contato com os alimentos.

Art. 145 – É proibida a entrada de pessoas estranhas nos locais de elaboração, fracionamento, acondicionamento, depósito ou armazenamento dos alimentos.

Parágrafo Único – Excetuam-se as pessoas que, pela natureza de suas atividades, tais como entrada de mercadorias, consertos, sejam obrigadas a penetrar nos referidos locais, estando todavia sujeitas às disposições referentes à higiene do pessoal.

**PARTE XX**  
**NOTIFICAÇÃO**

Art. 146 - Fica a critério da autoridade sanitária a lavratura e expedição de termo de notificação ao inspecionado para que faça ou deixe de fazer alguma coisa, com indicação da disposição legal ou regulamentar pertinente, devendo conter a identificação completa do inspecionado.

§ 1º - Quando lavrado e expedido o referido termo, o prazo concedido para o cumprimento das exigências nele contidas será de até 30 (trinta) dias, podendo ser prorrogado por no máximo mais 90 (noventa) dias, a critério da autoridade sanitária, caso seja requerido pelo interessado, até 10 (dez) dias antes do término do prazo inicialmente concedido e desde que devidamente fundamentado.

§ 2º - Decorrido o prazo concedido e não sendo atendida a notificação, será lavrado auto de infração e instaurado processo administrativo sanitário.

**PARTE XXI**  
**PENALIDADES E INFRAÇÕES SANITÁRIAS**

**Seção I**  
**Normas Gerais**

Art. 147 - Considera-se infração sanitária a desobediência ao disposto nesta Lei, nas leis federais, estaduais e nas demais normas legais e regulamentares, que de qualquer



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO JACARÉ**  
*ESTADO DE MINAS GERAIS*

forma, destinem-se à proteção, promoção, preservação e recuperação da saúde.

Art. 148 - Responderá pela infração sanitária a pessoa física e/ou jurídica que, por ação ou omissão, lhe deu causa, concorreu para sua prática ou dela se beneficiou.

§ 1º - Para fins deste artigo, considera-se causa a ação ou omissão sem a qual a infração sanitária não teria ocorrido.

§ 2º - Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis, que vier a determinar avaria, deterioração ou alteração de equipamentos, produtos e serviços de interesse à saúde.

Art. 149 - Os fabricantes e fornecedores de equipamentos, produtos e serviços de interesse à saúde respondem solidariamente pelos vícios de qualidade ou quantidade que os tornem impróprios ou inadequados para o consumo e/ou utilização.

Art. 150 - Na apuração das infrações sanitárias, a autoridade sanitária comunicará o fato:

I - à autoridade policial e ao Ministério Público, nos casos que possam configurar ilícitos penais;

II - aos conselhos profissionais, nos casos que possam configurar violação aos códigos de ética profissional.

## **Seção II**

### **Das Penalidades**

Art. 151 - As infrações sanitárias, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, serão punidas, alternativa ou cumulativamente, com as seguintes penalidades:

I - advertência;

II - multa;

III - apreensão de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes e matérias-primas;

IV - apreensão de animais;

V - suspensão de venda e/ou fabricação de produtos, equipamentos, utensílios e recipientes;

VI - inutilização de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes, matérias-primas e insumos;

VII - interdição parcial ou total de estabelecimento, seções, dependências, obras, veículos, utensílios, recipientes, máquinas, produtos e equipamentos;

VIII - suspensão e/ou proibição de propaganda e/ou publicidade;

IX - cancelamento da Licença Sanitária Municipal;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO JACARÉ**  
*ESTADO DE MINAS GERAIS*

X – imposição de mensagem retificadora;

XI – cancelamento da notificação de produto alimentício.

§ 1º – Aplicada a penalidade de inutilização, o infrator deverá cumpri-la, arcando com seus custos, no prazo determinado pela autoridade sanitária, respeitando a legislação e apresentando o respectivo comprovante.

§ 2º – Aplicada a penalidade de interdição, essa vigorará até que o infrator cumpra as medidas exigidas pela legislação sanitária, solicite a realização de nova inspeção sanitária e que a autoridade julgadora se manifeste sobre o pleito de desinterdição de maneira fundamentada.

Art. 152 - A pena de multa consiste no pagamento em moeda corrente no país, conforme os seguintes limites:

I - nas infrações leves, de R\$ 150,00 (cento e cinquenta reais) a R\$ 1.000,00 (mil reais);

II - nas infrações graves, de R\$ 1.001,00 (mil e um reais) a R\$ 5.000,00 (cinco mil reais);

III - nas infrações gravíssimas, de R\$ 5.001,00 (cinco mil e um reais) a R\$ 50.000,00 (cinquenta mil reais).

Parágrafo único - As multas previstas neste artigo serão aplicadas em dobro em caso de reincidência e reincidência específica.

Art. 153 - Para imposição da pena e a sua graduação, a autoridade sanitária levará em conta:

I – as circunstâncias atenuantes e agravantes;

II – a gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências para a saúde pública;

III – os antecedentes do autuado quanto ao descumprimento da legislação sanitária;

IV – a capacidade econômica do autuado;

V – os princípios da razoabilidade e da proporcionalidade.

Parágrafo único - Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a autoridade sanitária levará em consideração as que sejam preponderantes.

Art. 154 - São circunstâncias atenuantes:

I – ser primário o autuado;

II – não ter sido a ação do autuado fundamental para a ocorrência do evento;

III – procurar o autuado, espontaneamente, durante o processo administrativo sanitário, reparar ou minorar as consequências do ato lesivo à saúde pública que lhe foi imputado.

Parágrafo único - Considera-se, para efeito desta Lei, infrator primário a pessoa física ou



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO JACARÉ**  
*ESTADO DE MINAS GERAIS*

jurídica que não tiver sido condenada em processo administrativo sanitário nos 5 (cinco) anos anteriores à prática da infração em julgamento.

Art. 155 - São circunstâncias agravantes:

- I – ser o autuado reincidente;
- II – ter o autuado cometido a infração para obter vantagem pecuniária decorrente de ação ou omissão em desrespeito à legislação sanitária;
- III – ter o autuado coagido outrem para a execução material da infração;
- IV – ter a infração consequências calamitosas à saúde pública;
- V – ter o autuado deixado de adotar providências de sua responsabilidade para evitar ou sanar a situação que caracterizou a infração;
- VI – ter o autuado agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má-fé;
- VII – ter o autuado praticado a infração que envolva a produção em larga escala.

Art. 156 - As infrações sanitárias classificam-se em:

- I – leves, quando o autuado for beneficiado por circunstância atenuante;
- II – graves, quando for verificada uma circunstância agravante; III – gravíssimas:
  - a) quando existirem duas ou mais circunstâncias agravantes;
  - b) quando a infração tiver consequências danosas à saúde pública;
  - c) quando ocorrer reincidência específica.

Parágrafo único - Considera-se reincidência específica a repetição pelo autuado da mesma infração pela qual já foi condenado.

Art. 157 - Na aplicação da penalidade de multa, a capacidade econômica do infrator será observada dentro dos limites de natureza financeira correspondente à classificação da infração sanitária.

Art. 158 - As multas impostas em razão da infração sanitária sofrerão redução de 20% (vinte por cento), caso o pagamento seja efetuado no prazo de 20 (vinte) dias, contados da data em que o infrator for notificado da decisão que lhe imputou a referida penalidade.

Art. 159 - O pagamento da multa, em qualquer circunstância, implicará a desistência tácita de recurso em relação à sua aplicação, permanecendo o processo administrativo em relação às demais penalidades eventualmente aplicadas cumulativamente.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO JACARÉ**  
*ESTADO DE MINAS GERAIS*

Art. 160 - Quando aplicada pena de multa e não ocorrer o seu pagamento ou interposição de recurso, a decisão será publicada nos meios oficiais e em seguida o infrator será notificado para recolhê-la no prazo de 30 (trinta) dias, sob pena de cobrança judicial.

Art. 161 - Nos casos de risco sanitário iminente, a autoridade sanitária poderá determinar de imediato, sem a necessidade de prévia manifestação do interessado, a apreensão e interdição de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes, matérias-primas, insumos, estabelecimentos, seções, obras, dependências, veículos, máquinas, assim como a suspensão de vendas, atividades e outras providências acauteladoras, as quais não configurarão aplicação de penalidade sanitária, mas sim o regular exercício das prerrogativas da administração pública.

§ 1º - Concomitante às medidas acauteladoras previstas no caput deste artigo, a autoridade sanitária deverá lavrar auto de infração.

§ 2º - As medidas acauteladoras previstas neste artigo durarão no máximo 90 (noventa) dias.

### **Seção III**

#### **Das Infrações Sanitárias**

Art. 162 - Construir, instalar ou fazer funcionar, em qualquer parte do território municipal, laboratórios de produção de medicamentos, drogas, insumos, cosméticos, produtos de higiene, dietéticos, produtos para a saúde, ou quaisquer outros estabelecimentos que fabriquem alimentos, aditivos para alimentos, bebidas, embalagens, saneantes e demais produtos que interessem à saúde pública, sem registro, licença sanitária, autorização do órgão sanitário competente ou contrariando as normas legais pertinentes:

**Pena** – advertência, apreensão de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes e matérias-primas ou interdição de estabelecimento, seções, dependências, obras, veículos, utensílios, recipientes, produtos e equipamentos, cancelamento de licença sanitária e/ou multa.

Art. 163 - Construir, instalar ou fazer funcionar hospitais, postos ou casas de saúde, clínicas em geral, casas de repouso, serviços ou unidades de saúde, estabelecimentos ou organizações afins, que se dediquem à promoção, proteção e recuperação da saúde, sem licença sanitária, autorização do órgão sanitário competente ou contrariando normas legais e regulamentares pertinentes:

**Pena** – advertência, apreensão de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes e matérias-primas ou interdição de estabelecimento, seções, dependências, obras, veículos,



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO JACARÉ**  
*ESTADO DE MINAS GERAIS*

utensílios, recipientes, produtos e equipamentos, cancelamento de licença sanitária e/ou multa.

Art. 164 - Instalar ou manter em funcionamento consultórios médicos, odontológicos e estabelecimentos de pesquisas clínicas, clínicas de hemodiálise, serviços hemoterápicos, bancos de leite humano, de olhos e estabelecimentos de atividades afins, institutos de esteticismo, ginástica, fisioterapia e de recuperação, balneários, estâncias hidrominerais, termas, de repouso, e congêneres, gabinetes ou serviços que utilizem aparelhos e equipamentos geradores de raios X, substâncias radioativas, ou radiações ionizantes e outras, laboratórios, oficinas e serviços de ótica, de aparelhos ou materiais óticos, de prótese dentária, de aparelhos ou materiais para uso odontológico, sem licença sanitária, autorização do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto nas demais normas legais e regulamentares pertinentes:

**Pena** – advertência, apreensão de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes e matérias-primas ou interdição de estabelecimento, seções, dependências, obras, veículos, utensílios, recipientes, produtos e equipamentos, cancelamento de licença sanitária e/ou multa.

Art. 165 - Explorar atividades comerciais, industriais, ou filantrópicas relacionadas à saúde, com ou sem a participação de agentes que exerçam profissões ou ocupações técnicas e auxiliares relacionadas com a saúde, sem licença sanitária, autorização do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto nas demais normas legais e regulamentares pertinentes:

**Pena** – advertência, apreensão de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes e matérias-primas ou interdição de estabelecimento, seções, dependências, obras, veículos, utensílios, recipientes, produtos e equipamentos, cancelamento de licença sanitária e/ou multa.

Art. 166 - Extrair, produzir, fabricar, transformar, reutilizar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, importar, exportar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender, ceder ou usar alimentos, produtos alimentícios, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, cosméticos, produtos para a saúde, embalagens, recipientes, saneantes, utensílios e aparelhos que interessem à saúde pública ou individual, sem registro, licença sanitária, autorização do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente:

**Pena** – advertência, apreensão e inutilização de produtos, equipamentos, utensílios, embalagens, recipientes e matérias-primas ou interdição de estabelecimento, seções, dependências, obras, veículos, utensílios, recipientes, produtos e equipamentos, cancelamento de licença sanitária e/ou multa.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO JACARÉ**  
*ESTADO DE MINAS GERAIS*

Art. 167 – Fazer veicular propaganda de produtos e serviços sujeitos à vigilância sanitária contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente:

**Pena** – advertência, proibição de propaganda, suspensão de venda, imposição de mensagem retificadora, suspensão de propaganda e publicidade e multa.

Art. 168 - Deixar, aquele que tiver o dever legal de fazê-lo, de notificar doença ou zoonose transmissível ao homem, de acordo com o que dispõem as normas legais ou regulamentares vigentes:

**Pena** – advertência e/ou multa.

Art. 169 - Impedir ou dificultar a aplicação de medidas sanitárias relativas às doenças transmissíveis, zoonoses e quaisquer outras, além do sacrifício de animais domésticos considerados perigosos pelas autoridades sanitárias.

**Pena** – advertência e/ou multa.

Art. 170 - Reter atestado de vacinação obrigatória, deixar de executar, dificultar ou opor-se à execução de medidas sanitárias que visem à prevenção de doenças transmissíveis e sua disseminação, à preservação e à manutenção da saúde.

**Pena** – advertência, interdição de estabelecimento, seções, dependências, utensílios, recipientes, produtos e equipamentos, cancelamento de licença sanitária e/ou multa.

Art. 171 - Obstar ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes no exercício de suas funções:

**Pena** – advertência, interdição de estabelecimento, seções, dependências, obras, veículos, utensílios, recipientes, máquinas, produtos e equipamentos ou cancelamento de licença sanitária e/ou multa.

Art. 172 - Aviar receita em desacordo com prescrições médicas ou determinação expressa em lei e normas regulamentares:

**Pena** – advertência, interdição de estabelecimento, cancelamento da licença sanitária e/ou multa.

Art. 173 - Fornecer, vender ou praticar atos de comércio em relação a medicamentos, drogas e produtos para a saúde cuja venda e uso dependam de prescrição médica, sem observância dessa exigência e contrariando as normas legais e regulamentares:

**Pena** – advertência, interdição de estabelecimento, cancelamento da licença sanitária e/ou multa.





**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO JACARÉ**  
*ESTADO DE MINAS GERAIS*

multa.

Art. 174 - Retirar ou aplicar sangue, hemocomponentes, hemoderivados, proceder a operações de plasmaferese, ou desenvolver outras atividades hemoterápicas, contrariando normas legais e regulamentares.

**Pena** – advertência, interdição de estabelecimento, seções, dependências, veículos, equipamentos e produtos, inutilização, cancelamento da licença sanitária e/ou multa.

Art. 175 - Exportar sangue e seus derivados, placentas, órgãos, glândulas ou hormônios, bem como quaisquer substâncias ou partes do corpo humano, ou utilizá-los contrariando as disposições legais e regulamentares:

**Pena** – advertência, interdição de estabelecimento, seções, dependências, veículos, equipamentos e produtos, inutilização, cancelamento da licença sanitária e/ou multa.

Art. 176 - Rotular alimentos, produtos alimentícios, bebidas, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, cosméticos, perfumes, produtos para saúde, saneantes, de correção estética e quaisquer outros de interesse à saúde, contrariando as normas legais e regulamentares.

**Pena** – advertência, interdição, apreensão e inutilização e/ou multa.

Art. 177 - Alterar o processo de fabricação de produtos sujeitos à vigilância sanitária, modificar os seus componentes básicos, nome, e demais elementos objeto do registro, sem a necessária autorização do órgão sanitário competente.

**Pena** – advertência, interdição, apreensão e inutilização, cancelamento da licença sanitária e/ou multa.

Art. 178 - Reaproveitar vasilhames de saneantes, seus congêneres e de outros produtos nocivos à saúde, no envasilhamento de alimentos, bebidas, refrigerantes, produtos dietéticos, medicamentos, drogas, produtos de higiene, cosméticos, perfumes e quaisquer outros de interesse à saúde.

**Pena** - advertência, apreensão e inutilização, interdição de estabelecimento, cancelamento de licença sanitária e/ou multa.

Art. 179 - Importar ou exportar, expor à venda ou entregar ao consumo produtos de interesse da saúde cujo prazo de validade tenha se expirado, ou apor-lhes novas datas, depois de expirado o prazo.

**Pena** - advertência, apreensão e inutilização, interdição de estabelecimento, cancelamento de licença sanitária e/ou multa.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO JACARÉ**  
*ESTADO DE MINAS GERAIS*

Art. 180 - Produzir, comercializar, embalar, manipular, fracionar, produtos sujeitos à vigilância sanitária sem a assistência de responsável técnico, legalmente habilitado.

**Pena** – advertência, apreensão e inutilização, interdição de estabelecimento, cancelamento de licença sanitária e/ou multa.

Art. 181 - Construir, reformar ou adequar estabelecimentos sujeitos à vigilância sanitária sem a prévia aprovação do projeto pelo órgão sanitário competente.

**Pena** – advertência, interdição e/ou multa.

Art. 182 - Utilizar, na preparação de hormônios, órgãos de animais doentes, estafados ou emagrecidos ou que apresentem sinais de decomposição no momento de serem manipulados:

**Pena** – advertência, apreensão e inutilização, suspensão de vendas, interdição de estabelecimento, cancelamento de licença sanitária e/ou multa.

Art. 183 - Comercializar produtos biológicos, imunoterápicos e outros de interesse à saúde que exijam cuidados especiais de conservação, preparação, expedição, ou transporte, sem observância das condições necessárias à sua preservação:

**Pena** – advertência, apreensão e inutilização, suspensão de vendas, interdição de estabelecimento, cancelamento de licença sanitária e/ou multa.

Art. 184 - Executar serviços de desratização, desinsetização, desinfestação e imunização de ambientes e produtos e/ou aplicar métodos contrariando as normas legais e regulamentares.

**Pena** – advertência, apreensão e inutilização, interdição de estabelecimento, cancelamento de licença sanitária e/ou multa.

Art. 185 - Descumprir normas legais e regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências sanitárias relativas ao transporte de produtos sujeitos à vigilância sanitária e de pacientes.

**Pena** – advertência, interdição e/ou multa.

Art. 186 - Descumprir normas legais e regulamentares relativas a imóveis e/ou manter condições que contribuam para a proliferação de roedores, vetores e animais sinantrópicos que possam configurar risco sanitário:



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO JACARÉ**  
*ESTADO DE MINAS GERAIS*

**Pena** – advertência, interdição, cancelamento de licença sanitária e/ou multa.

Art. 187 - Exercer profissões e ocupações relacionadas com a saúde sem a necessária habilitação legal.

**Pena** – interdição, apreensão, e/ou multa.

Art. 188 - Atribuir encargos relacionados com a promoção, proteção e recuperação da saúde a pessoas sem a necessária habilitação legal.

**Pena** – interdição, apreensão, e/ou multa.

Art. 189 - Proceder à cremação de cadáveres, ou utilizá-los, contrariando as normas sanitárias pertinentes.

**Pena** – advertência, interdição e/ou multa.

Art. 190 - Fraudar, falsificar ou adulterar alimentos, inclusive bebidas, drogas medicamentos, insumos farmacêuticos, produtos para a saúde, cosméticos, produtos de higiene, dietéticos, saneantes e quaisquer outros que interessem à saúde pública.

**Pena** – advertência, apreensão e inutilização, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento da licença sanitária e/ou multa.

Art. 191 - Transgredir outras normas legais e regulamentares destinadas à proteção da saúde:

**Pena** - advertência, apreensão, inutilização e/ou interdição do produto, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento da licença sanitária, proibição de propaganda, imposição de mensagem retificadora, suspensão de propaganda e publicidade e/ou multa.

Art. 192 - Produzir, comercializar ou entregar ao consumo humano sal refinado, moído ou granulado, que não contenha iodo na proporção estabelecida pelo órgão competente:

**Pena** – advertência, apreensão e interdição do produto, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento da licença sanitária e/ou multa.

Art. 193 - Descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes, visando à aplicação das normas legais e regulamentares pertinentes:

**Pena** - advertência, apreensão, inutilização e/ou interdição do produto, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, interdição parcial ou total do



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO JACARÉ**  
*ESTADO DE MINAS GERAIS*

estabelecimento, cancelamento da licença sanitária, proibição de propaganda, imposição de mensagem retificadora, suspensão de propaganda e publicidade e/ou multa.

Art. 194 - Descumprir normas legais e regulamentares, medidas, formalidades, outras exigências sanitárias relacionadas à importação ou exportação de matérias-primas ou produtos sujeitos à vigilância sanitária:

**Pena** - advertência, apreensão, inutilização, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento da licença sanitária, e/ou multa.

Art. 195 - Descumprimento de normas legais e regulamentares, medidas, formalidades, outras exigências sanitárias relacionadas a estabelecimentos e boas práticas de fabricação de matérias-primas e de produtos sujeitos à vigilância sanitária:

**Pena** - advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento da licença sanitária e/ou multa.

Art. 196 - Proceder a qualquer mudança de estabelecimento de armazenagem de produtos, matérias-primas, insumos, equipamentos, produtos para a saúde e quaisquer outros sob interdição, sem autorização do órgão sanitário competente:

**Pena** - advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento da licença sanitária e/ou multa.

Art. 197 - Proceder à comercialização de produtos, matérias-primas, insumos, equipamentos, produtos para a saúde e quaisquer outros sob interdição:

**Pena** - advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento da licença sanitária e/ou multa.

Art. 198 - Deixar de garantir, em estabelecimentos destinados à armazenagem e/ou distribuição de produtos sujeitos à vigilância sanitária, a manutenção dos padrões de identidade e qualidade de produtos, matérias-primas, insumos, equipamentos, produtos para a saúde e quaisquer outros sob interdição, aguardando inspeção física ou a realização de diligências requeridas pelas autoridades sanitárias competentes:

**Pena** - advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento da licença sanitária e/ou multa.

Art. 199 - Deixar de comunicar ao órgão de vigilância sanitária competente a interrupção, suspensão ou redução da fabricação ou da distribuição dos medicamentos de tarja vermelha, de uso continuado ou essencial à saúde do indivíduo, ou de tarja preta, provocando o desabastecimento do mercado:

**Pena** - advertência, interdição total ou parcial do estabelecimen- to, cancelamento da



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO JACARÉ**  
*ESTADO DE MINAS GERAIS*

licença sanitária e/ou multa.

Art. 200 - Contribuir para que a poluição da água e do ar atinja níveis ou categorias de qualidade inferior aos previstos nas normas legais e regulamentares:

**Pena** – advertência, interdição, cancelamento da licença sanitária e/ou multa.

Art. 201 - Emitir ou despejar efluente ou resíduos sólidos, líquidos ou gasosos, causadores de degradação ambiental, em desacordo com o estabelecido em normas legais e regulamentares:

**Pena** – advertência, apreensão e inutilização, interdição, cancelamento da licença sanitária e/ou multa.

Art. 202 - Causar poluição hídrica que leve à interrupção do abastecimento público de água, em razão de atividade sujeita à vigilância sanitária:

**Pena** – advertência, apreensão e inutilização, interdição, cancelamento da licença sanitária e/ou multa.

Art. 203 - Causar poluição atmosférica que provoque a retirada, ainda que momentânea, de habitantes, em razão de atividade sujeita à vigilância sanitária:

**Pena** – advertência, apreensão e inutilização, interdição, cancelamento da licença sanitária e/ou multa.

Art. 204 - Causar poluição do solo, tornando área urbana ou rural imprópria para ocupação, em razão de atividade sujeita à vigilância sanitária:

**Pena** – advertência, apreensão e inutilização, interdição, cancelamento da licença sanitária e/ou multa.

Art. 205 - Utilizar ou aplicar defensivos agrícolas ou agrotóxicos, contrariando as normas legais e regulamentares e/ou as restrições constantes do registro do produto:

**Pena** – advertência, apreensão e inutilização, interdição e/ou multa.

Art. 206 – As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária prescrevem em 05 (cinco) anos.

Parágrafo único – a prescrição interrompe-se pela notificação, ou outro ato da autoridade competente, que objetive a sua apuração e consequente imposição de pena.

## CAPÍTULO VII



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO JACARÉ**  
*ESTADO DE MINAS GERAIS*

**DA VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA E AMBIENTAL**

Art. 207 - Para os efeitos desta Lei, entende-se por:

I - vigilância epidemiológica o conjunto de ações que proporcionam o conhecimento, a detecção e a prevenção de mudança nos fatores determinantes e condicionantes da saúde individual ou coletiva;

II - vigilância ambiental o conjunto de informações e ações que possibilitam o conhecimento, a detecção e a prevenção de fatores determinantes e condicionantes do meio ambiente que interferem na saúde humana.

Parágrafo único - Compete à autoridade sanitária responsável pelas ações de vigilância epidemiológica e de vigilância ambiental implementar as medidas de prevenção e controle das doenças e dos agravos e determinar a sua adoção.

Art. 208 - Constituem ações dos serviços de vigilância epidemiológica e ambiental a cargo da autoridade sanitária:

I - avaliar as situações epidemiológicas e definir ações específicas para cada região;

II - elaborar, com base nas programações estaduais e municipais, plano de necessidades e cronograma de distribuição de suprimentos de quimioterápicos, vacinas, insumos para diagnósticos e soros, mantendo -os em quantidade e condições de estocagem ideais;

III - realizar levantamentos, investigações e inquéritos epidemiológicos e ambientais, bem como programação e avaliação das medidas para controle de doenças e de situações de agravos à saúde;

IV - viabilizar a implementação do sistema de vigilância epidemiológica e ambiental e coordenar sua execução, definindo o fluxo de informações, para contínua elaboração e análise de indicadores;

V - implantar e estimular a notificação compulsória de agravos, doenças e fatores de risco relevantes;

VI - promover a qualificação de recursos humanos para o desenvolvimento das atividades de vigilância epidemiológica e ambiental;

VII - adotar procedimentos de rotina e estratégias de campanhas para vacinação da população contra doenças imunopreveníveis, em articulação com outros órgãos;

VIII - acompanhar e avaliar os projetos de intervenção ambiental, para prevenir e controlar os riscos à saúde individual e coletiva;

IX - avaliar e orientar as ações de vigilância epidemiológica e ambiental realizadas pelos Municípios e seus órgãos de saúde;

X - emitir notificações sobre doenças e agravos à saúde;

XI - fomentar a busca ativa de causadores de agravos e doenças;

XII - submeter, ainda que preventivamente, o eventual responsável pela introdução ou propagação de doença à realização de exames, internação,



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO JACARÉ**  
*ESTADO DE MINAS GERAIS*

quarentena ou outras medidas que se fizerem necessárias em decorrência dos resultados da investigação ou de levantamento epidemiológico;

XIII - notificar o responsável, ainda que eventual, de que a desobediência às determinações contidas no inciso XII poderá configurar crime, conforme previsto nos Art. 267 e 268 do Decreto-Lei nº 2.848, de 7 de dezembro de 1940, que contém o Código Penal;

XIV -lavar notificações e determinações;

XV -expedir intimações e aplicar penalidades;

XVI - instaurar e julgar processo administrativo, no âmbito de sua competência.

Art. 209 - Compete aos profissionais da área de saúde, devidamente habilitados e no exercício de suas funções, auxiliar a autoridade sanitária na execução das ações de vigilância epidemiológica.

Art. 210 - Serão notificados compulsoriamente ao SUS os casos suspeitos ou confirmados de:

I - doença que possa requerer medidas de isolamento ou quarentena, de acordo com o Regulamento Sanitário Internacional;

II - doença e agravo previstos pelo Ministério da Saúde;

III - doença constante em relação elaborada pela Secretaria de Estado da Saúde, atualizada periodicamente, observada a legislação federal;

IV - acidente e doença relacionados com o trabalho, de acordo com as normas da Secretaria de Estado da Saúde.

Art. 211 – Ficam os proprietários de lotes e quintais de residências e estabelecimentos em geral, localizados no perímetro urbano do Município de Santana do Jacaré, obrigados a mantê-los limpos, livres de lixo e entulhos, com boa drenagem, de modo a evitar o comprometimento da saúde pública.

§ 1º Caso os proprietários de lotes, quintais de residências e estabelecimentos em geral não tomarem as devidas providências conforme determina a presente Lei, poderá a Prefeitura Municipal de Santana do Jacaré através de seu órgão próprio, ou por contratação de terceiros, providenciar a efetivação desses serviços.

§ 2º Antes da execução dos serviços o proprietário será notificado e terá um prazo de 10 (dez) dias para proceder a limpeza do local, notificação esta que poderá ser feita através de imprensa local.

Art. 212 – Caso a Prefeitura execute os serviços de limpeza nos locais mencionados acima, será cobrado de cada proprietário o valor equivalente a 20% (vinte por cento) da Unidade Fiscal do Município de Santana do Jacaré para cada metro quadrado de serviço executado, que poderá ser lançado com a guia anual do IPTU.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO JACARÉ**  
*ESTADO DE MINAS GERAIS*

§ 1º - Fica criada a Taxa de Limpeza de Lotes e Quintais de Residências e Estabelecimentos para efeito de cobrança e contabilização da receita efetivamente arrecadada deste tributo, que automaticamente incorpora-se ao Código Tributário do Município de Santana do Jacaré – MG.

§ 2º - Na hipótese do não pagamento da taxa descrita no § 1º desse artigo a Prefeitura fará a inscrição da mesma em Dívida Ativa para posterior cobrança administrativa ou judicial.

Art. 213 – Ficam os órgãos próprios da Prefeitura Municipal autorizados a tomarem as providências administrativas necessárias ao cumprimento da presente Lei.

**CAPÍTULO VIII**  
**DO CONTROLE DE ZONOSSES**

Art. 214 - Para os efeitos desta lei, entende-se por controle de zoonoses o conjunto de ações que visam a prevenir, diminuir ou eliminar os riscos e agravos à saúde provocados por vetor, animal hospedeiro, reservatório ou sinantrópico.

§ 1º - Para os efeitos desta lei, entende-se por:

- I - zoonose a doença transmissível comum a homens e animais;
- II - doença transmitida por vetor a doença transmitida ao homem por meio de seres vivos que veiculam o agente infeccioso, tendo ou não os animais como reservatório;
- III - animal sinantrópico o que provavelmente coabita com o homem, no domicílio ou peridomicílio.

Art. 215 – Cabe ao Departamento de Controle de Zoonoses da Secretaria Municipal de Saúde o controle de zoonoses em todo o território do Município.

Art. 216 – Fica proibida a permanência de animais em logradouros públicos.

Parágrafo Único – Excetuam-se da proibição prevista neste artigo os animais devidamente atrelados, comprovadamente vacinados e que não ofereçam risco a segurança das pessoas, a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 217 – Para os efeitos nesta Lei consideram – se:

- I – Pequenos animais: caninos, felinos e aves;
- II – Médios animais: suínos, caprinos e ovinos;





**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO JACARÉ**  
*ESTADO DE MINAS GERAIS*

III – Grandes animais: bovinos, equinos, asininos, muares e bubalinos.

Art. 218 – O animal encontrado solto nas vias e logradouros públicos, sem as condições previstas no parágrafo único do artigo anterior, será apreendido e recolhido ao Departamento de Controle de Zoonoses.

§ 1º - O animal poderá ser resgatado somente pelo seu legítimo proprietário ou representante legal, após o preenchimento do expediente próprio de identificação e pagamento das respectivas taxas.

§ 2º - Os animais apreendidos ficarão à disposição do proprietário ou seu representante legal nos prazos previstos no parágrafo seguinte, sendo que durante esse período de tempo o animal será devidamente alimentado, assistido por médico-veterinário e pessoal preparado para tal função.

§ 3º - os prazos, contados do dia subsequente ao da apreensão do animal, a que se refere o parágrafo anterior são de:

- 2 (dois) dias, no caso de pequenos animais;
- 5 (cinco) dias, no caso de médios e grandes animais.

§ 4º - Os animais apreendidos nas vias e logradouros públicos, quando não reclamados junto ao Departamento de Zoonoses, nos prazos estabelecidos no parágrafo anterior terão um dos seguintes destinos:

- a) doação: serão doados a instituições de ensino e pesquisa, a entidades filantrópicas devidamente cadastradas pela Secretaria de Saúde ou a pessoas que quiserem adotar um animal;
- b) sacrifício: serão sacrificados os animais portadores de zoonoses, os condenados por laudo médico-veterinário e os de origem desconhecida.

Art. 219 – O proprietário de animal suspeito de zoonoses, deverá submetê-lo à observação, isolamento e cuidados nas instalações do Departamento de Zoonoses ou em local designado pelo proprietário, e aprovado pela autoridade sanitária competente, durante 10 dias, no mínimo, na forma determinada por laudo fornecido pelo médico-veterinário.

Art. 220 – O cadáver do animal sacrificado ou morto nas instalações do Departamento de Zoonoses será destinado a local previamente estabelecido pela autoridade competente.

Art. 221 – Os proprietários ou responsáveis por construções, edifícios ou terrenos, qualquer que seja o seu uso ou finalidade, deverão adotar as medidas indicadas pela autoridade sanitária competente, no sentido de impedir o acúmulo de lixo, restos de alimentos ou de outros materiais que sirvam de alimentação ou abrigo de roedores e vetores prejudiciais à saúde e ao bem estar do homem



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO JACARÉ**  
*ESTADO DE MINAS GERAIS*

Art. 222 - Compete aos serviços de controle de zoonoses:

- I - planejar, estabelecer normas, coordenar, acompanhar, avaliar e executar as ações de controle de zoonoses;
- II - analisar o comportamento das zoonoses, das doenças ou dos agravos causados por vetor, animal hospedeiro, reservatório ou sinantrópico e a projeção de tendências de forma a subsidiar o planejamento estratégico;
- III - analisar o impacto das ações desenvolvidas, das metodologias empregadas e das tecnologias incorporadas;
- IV - promover a capacitação dos recursos humanos;
- V - promover o desenvolvimento da pesquisa em área de incidência de zoonose;

Art. 223 - Os atos danosos cometidos por animal são de inteira responsabilidade de seu proprietário.

Parágrafo único - Quando o ato danoso for cometido por animal sob a guarda de preposto, estender-se-á a este a responsabilidade de que trata o "caput" deste artigo.

Art. 224 - Fica o proprietário de animal doméstico obrigado a:

- I - mantê-lo permanentemente imunizado contra as doenças definidas pelas autoridades sanitárias;
- II - mantê-lo permanentemente em perfeitas condições sanitárias e de saúde, compatíveis com a preservação da saúde coletiva e a prevenção de doenças transmissíveis, bem como tomar as providências pertinentes à remoção de dejetos por ele produzidos;
- III - mantê-lo distante de local onde coloque em risco o controle da sanidade dos alimentos e outros produtos de interesse da saúde ou comprometa a higiene e a limpeza do lugar;
- IV - permitir, sempre que necessário, a inspeção pela autoridade sanitária, no exercício de suas funções, das dependências de alojamento, das condições de saúde e das condições sanitárias do animal sob sua guarda;
- V - acatar as medidas de saúde decorrentes das determinações da autoridade sanitária que visem à preservação e à manutenção da saúde e à prevenção de doenças transmissíveis e de sua disseminação.

§ 1º - A inspeção a que se refere o inciso IV deste artigo compreende a execução de provas sorológicas e a apreensão e o sacrifício do animal considerado perigoso à saúde.

§ 2º - Cabe ao proprietário, no caso de morte do animal, a disposição adequada do cadáver ou seu encaminhamento ao serviço sanitário competente.

Art. 225 - O proprietário que já não tiver interesse em manter seu animal solicitará ao



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO JACARÉ**  
*ESTADO DE MINAS GERAIS*

órgão responsável orientação sobre sua destinação, não podendo abandoná-lo.

Parágrafo único - Compete ao poder público definir os locais adequados para a destinação do animal a que se refere o "caput" deste artigo.

Art. 226 - A criação e o controle da população animal serão regulamentados por legislação municipal, no âmbito de sua competência, na defesa do interesse local, respeitadas as disposições federais e estaduais pertinentes.

**CAPÍTULO IX**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO**

**Seção I**

**Normas Gerais**

Art. 227 - O processo administrativo sanitário é destinado a apurar a responsabilidade por infrações das disposições desta Lei e demais normas legais e regulamentares destinadas à promoção, proteção e recuperação da saúde, sendo iniciado com a lavratura de auto de infração, assegurando-se ao autuado o devido processo legal, a ampla defesa e o contraditório, observado o rito e os prazos estabelecidos nesta Lei.

Art. 228 - Constatada a infração sanitária, a autoridade sanitária, no exercício da ação fiscalizadora, lavrará, no local em que essa for verificada ou na sede da vigilância sanitária, o auto de infração sanitária, o qual deverá conter:

- I - nome do autuado ou responsável, seu domicílio e residência, bem como outros elementos necessários a sua qualificação e identidade civil;
- II - local, data e hora da verificação da infração;
- III - descrição da infração e menção do dispositivo legal ou regulamentar transgredido;
- IV - penalidade a que está sujeito o autuado e o respectivo preceito legal que autoriza sua imposição;
- V - ciência, pelo autuado, de que responderá pelo fato constatado em processo administrativo sanitário;
- VI - assinatura do servidor atuante;
- VII - assinatura do autuado, ou na sua ausência ou recusa, menção pelo servidor atuante, e a assinatura de duas testemunhas, quando possível;
- VIII - prazo de 15 (quinze) dias para apresentação de defesa ou de impugnação do auto de infração.

§ 1º - Ao autuado é facultada vista ao processo a qualquer tempo, no órgão sanitário,



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO JACARÉ**  
*ESTADO DE MINAS GERAIS*

podendo requerer, a suas expensas, cópias das peças que instruem o feito.

§ 2º - Quando, apesar da lavratura do auto de infração, subsistir, ainda, para o autuado, obrigação a cumprir, deverá o mesmo ser notificado para cumprimento no prazo de até 30 (trinta) dias.

§ 3º - O prazo previsto no parágrafo anterior poderá ser prorrogado, em casos excepcionais, por no máximo mais 90 (noventa) dias, a critério da autoridade sanitária, considerado o risco sanitário, caso seja requerido pelo interessado, até 10 (dez) dias antes do término do prazo inicialmente concedido e desde que devidamente fundamentado.

§ 4º - O servidor autuante é responsável pelas declarações e informações lançadas no auto de infração e no termo de notificação, sujeitando-se a sanções disciplinares em caso de falsidade ou omissão dolosa.

Art. 229 – A ciência da lavratura de auto de infração, de decisões prolatadas e/ou de qualquer comunicação a respeito de processo administrativo sanitário dar-se-á por uma das seguintes formas:

I – ciência direta ao inspecionado, autuado, mandatário, empregado ou preposto, provada com sua assinatura ou, no caso de recusa, sua menção pela autoridade sanitária que efetuou o ato;

II – carta registrada com aviso de recebimento;

III – edital publicado na imprensa oficial.

Parágrafo único - Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado, e frustrado o seu conhecimento por carta registrada, este deverá ser cientificado por meio de edital, publicado uma vez na imprensa oficial, considerando-se efetiva a ciência após 5 (cinco) dias da sua publicação.

Art. 230 – Para os fins desta Lei contar-se-ão os prazos excluindo-se o dia do começo e incluindo-se o dia do vencimento.

§ 1º - Os prazos somente começam a correr do primeiro dia útil após a ciência do autuado.

§ 2º - Considera-se prorrogado o prazo até o primeiro dia útil se o vencimento cair em feriado ou em dia não útil, devendo ser observado pelo autuado o horário de funcionamento do órgão competente.

**Seção II**  
**Da Análise Fiscal**

Art. 231 - Compete à autoridade sanitária realizar de forma programada ou, quando necessária, a coleta de amostra de insumos, matérias-primas, aditivos, coadjuvantes, recipientes, equipamentos, utensílios, embalagens, substâncias e produtos de interesse da saúde, para efeito de análise fiscal.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO JACARÉ**  
*ESTADO DE MINAS GERAIS*

Parágrafo único - Sempre que houver suspeita de risco à saúde, a coleta de amostra para análise fiscal deverá ser procedida com interdição cautelar do lote ou partida encontrada.

Art. 232 - A coleta de amostra para fins de análise fiscal deverá ser realizada mediante a lavratura do termo de coleta de amostra e do termo de interdição, quando for o caso, dividida em três invólucros, invioláveis, conservados adequadamente, de forma a assegurar a sua autenticidade e características originais, sendo uma delas entregue ao detentor ou responsável, a fim de servir como contraprova e as duas outras imediatamente encaminhadas ao laboratório oficial para realização das análises.

§ 1º - Se a natureza ou quantidade não permitir a coleta de amostra em triplicata, deverá ser colhida amostra única e encaminhada ao laboratório oficial para a realização de análise fiscal na presença do detentor ou fabricante do insumo, matéria-prima, aditivo, coadjuvante, recipiente, equipamento, utensílio, embalagem, substância ou produto de interesse à saúde, não cabendo, neste caso, perícia de contraprova.

§ 2º - Na hipótese prevista no parágrafo anterior, se estiverem ausentes as pessoas ali mencionadas, deverão ser convocadas duas testemunhas para presenciar a análise.

§ 3º - Em produtos destinados ao uso ou consumo humanos, quando forem constatadas pela autoridade sanitária irregularidades ou falhas no acondicionamento ou embalagem, armazenamento, transporte, rótulo, registro, prazo de validade, venda ou exposição à venda que não atenderem às normas legais regulamentares e demais normas sanitárias, manifestamente deteriorados ou alterados, de tal forma que se justifique considerá-los, desde logo, impróprios para o consumo, fica dispensada a coleta de amostras, lavrando-se o auto de infração e termos respectivos.

§ 4º - Aplica-se o disposto no parágrafo anterior, às embalagens, aos equipamentos e utensílios, quando não passíveis de correção imediata e eficaz contra os danos que possam causar à saúde pública.

§ 5º - A coleta de amostras para análise fiscal se fará sem a remuneração do comerciante ou produtor pelo produto ou substância coletada.

Art. 233 - Quando a análise fiscal concluir pela condenação dos insumos, matérias-primas, aditivos, coadjuvantes, recipientes, equipamentos, utensílios, embalagens, substâncias e produtos de interesse da saúde, a autoridade sanitária deverá notificar o responsável para apresentar ao órgão de vigilância sanitária, defesa escrita ou requerer perícia de contraprova, no prazo de 20 (vinte) dias, contados da notificação acerca do resultado do laudo da análise fiscal inicial.

§ 1º - O laudo analítico condenatório será considerado definitivo quando não houver apresentação da defesa ou solicitação de perícia de contraprova, pelo responsável ou detentor, no prazo de 10 (dez) dias.

§ 2º - No caso de requerimento de perícia de contraprova o responsável deverá apresentar a amostra em seu poder e indicar o seu próprio perito, devidamente habilitado e com conhecimento técnico na área respectiva.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO JACARÉ**  
*ESTADO DE MINAS GERAIS*

§ 3º - A perícia de contraprova não será efetuada se houver indícios de alteração e/ou violação da amostra em poder do detentor, prevalecendo, nesta hipótese, o laudo da análise fiscal inicial como definitivo.

§ 4º - Da perícia de contraprova será lavrada ata circunstanciada, datada e assinada por todos os participantes, cuja 1ª via integrará o processo de análise fiscal, e conterá os quesitos formulados pelos peritos.

§ 5º - Havendo divergência entre os resultados da análise fiscal inicial e da perícia de contraprova o responsável poderá apresentar recurso a autoridade superior, no prazo de 10 (dez) dias, o qual determinará novo exame pericial a ser realizado na segunda amostra em poder do laboratório oficial, cujo resultado será definitivo.

Art. 234 - Não sendo comprovada a infração objeto de apuração, por meio de análise fiscal ou contraprova, e sendo a substância ou produto, equipamentos ou utensílios considerados não prejudiciais à saúde pública, a autoridade sanitária lavrará notificação liberando-o e determinando o arquivamento do processo.

Art. 235 - O resultado definitivo da análise condenatória de substâncias ou produtos de interesse da saúde, oriundos de unidade federativa diversa, será obrigatoriamente comunicado aos órgãos de vigilância sanitária federal, estadual e municipal correspondente.

Art. 236 - Quando resultar da análise fiscal que substância, produto, equipamento, utensílios, embalagem são impróprios para o consumo, serão obrigatórias a sua apreensão e inutilização, bem como a interdição do estabelecimento, se necessária, lavrando-se os autos e termos respectivos.

### **Seção III**

#### **Do Procedimento**

Art. 237 - Adotar-se-á o rito previsto nesta seção às infrações sanitárias previstas nesta Lei.

Art. 238 - O autuado terá o prazo de 15 (quinze) dias para apresentar defesa ou impugnação, contados da ciência do auto de infração.

Parágrafo único - Apresentada defesa ou impugnação, os autos do processo administrativo sanitário serão remetidos ao servidor autuante, o qual terá o prazo de 10 (dez) dias para se manifestar, seguindo os autos conclusos para decisão do superior imediato.

Art. 239 - Após analisar a defesa, a manifestação do servidor autuante e os documentos que dos autos constam, o superior imediato decidirá



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO JACARÉ**  
*ESTADO DE MINAS GERAIS*

fundamentadamente no prazo de 10 (dez) dias, do recebimento do processo administrativo sanitário.

§ 1º - A decisão de primeira instância será fundamentada em relatório circunstanciado, à vista dos elementos contidos nos autos, podendo confirmar ou não a existência da infração sanitária.

§ 2º - A decisão que não confirmar a existência da infração sanitária implicará no arquivamento do respectivo processo administrativo sanitário, devendo essa decisão obrigatoriamente ser publicada nos meios oficiais.

§ 3º - A decisão que confirmar a existência da infração sanitária fixará a penalidade aplicada ao autuado.

§ 4º - As eventuais inexatidões materiais que se encontrem na decisão, ocasionadas por erros de grafia ou de cálculo, poderão ser corrigidas por parte da autoridade julgadora.

Art. 240 - Decidida a aplicação da penalidade, o autuado poderá interpor recurso, em face da decisão de primeira instância, à mesma autoridade prolatora.

§ 1º - O recurso previsto no caput deverá ser interposto no prazo de 15 (quinze) dias, contados da ciência da decisão de primeira instância.

§ 2º - O recurso terá efeito suspensivo relativamente ao pagamento da penalidade pecuniária eventualmente aplicada, não impedindo a imediata exigibilidade do cumprimento da obrigação subsistente na forma do disposto nos §§ 2º e 3º do art. 89 desta Lei.

Art. 241 - Após analisar o recurso interposto e os demais elementos constantes no respectivo processo administrativo sanitário, a autoridade superior decidirá fundamentadamente no prazo de 10 (dez) dias.

§ 1º - A decisão de segunda instância será fundamentada em relatório circunstanciado, à vista dos elementos contidos nos autos, podendo confirmar ou não a existência da infração sanitária.

§ 2º - A decisão que não confirmar a existência da infração sanitária implicará no arquivamento do respectivo processo administrativo sanitário, devendo essa decisão obrigatoriamente ser publicada nos meios oficiais.

§ 3º - A decisão de segunda instância que confirmar a existência da infração sanitária fixará a penalidade aplicada ao autuado.

§ 4º - As eventuais inexatidões materiais que se encontrem na decisão, ocasionadas por erros de grafia ou de cálculo, poderão ser corrigidas por parte da autoridade julgadora.

Art. 242 - Decidida a aplicação da penalidade, o autuado poderá interpor recurso, em face da decisão de segunda instância, à autoridade superior dentro da mesma esfera governamental do órgão de vigilância sanitária.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO JACARÉ**  
*ESTADO DE MINAS GERAIS*

§ 1º - O recurso previsto no caput deverá ser interposto no prazo de 20 (vinte) dias, contados da ciência da decisão de segunda instância.

§ 2º - O recurso terá efeito suspensivo relativamente ao pagamento da penalidade pecuniária eventualmente aplicada, não impedindo a imediata exigibilidade do cumprimento da obrigação subsistente na forma do disposto nos §§ 2º e 3º do art. 89 desta Lei.

Art. 243 – Após analisar o recurso interposto e os demais elementos constantes no respectivo processo administrativo sanitário, a autoridade superior decidirá fundamentadamente no prazo de 10 (dez) dias.

§ 1º - A decisão de terceira instância é irrecorrível e será fundamentada em relatório circunstanciado, à vista dos elementos contidos nos autos, podendo confirmar ou não a existência da infração sanitária.

§ 2º - A decisão que não confirmar a existência da infração sanitária implicará no arquivamento do respectivo processo administrativo sanitário, devendo a mesma obrigatoriamente ser publicada nos meios oficiais.

§ 3º - A decisão que confirmar a existência da infração sanitária ensejará o cumprimento da penalidade aplicada ao infrator pela decisão de 2ª instância.

§ 4º - As eventuais inexatidões materiais que se encontrem na decisão ocasionadas por erros de escrita ou de cálculo poderão ser corrigidas por parte da autoridade julgadora.

**Seção IV**

**Do cumprimento das decisões**

Art. 244 – As decisões não passíveis de recurso serão obrigatoriamente publicadas nos meios oficiais para fins de publicidade e de eficácia, sendo cumpridas na forma abaixo:

I – penalidade de multa:

a) O infrator será notificado para efetuar o pagamento no prazo de 30 (trinta) dias, contados da data da notificação, sendo o valor arrecadado creditado ao Fundo Municipal de Saúde, revertido exclusivamente para o Serviço Municipal de Vigilância Sanitária e sob o controle social do Conselho Municipal de Saúde.

b) O não recolhimento da multa, dentro do prazo fixado na alínea anterior, implicará na sua inscrição na dívida ativa do município, para fins de cobrança judicial, na forma da legislação pertinente, sendo o valor obtido utilizado exclusivamente nas ações de vigilância sanitária.

II – penalidade de apreensão e inutilização:

Os insumos, matérias-primas, aditivos, coadjuvantes, recipientes, equipamentos, utensílios, embalagens, substâncias e produtos de interesse da saúde serão apreendidos e inutilizados em todo o município, comunicando, quando necessário, ao





**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO JACARÉ**  
*ESTADO DE MINAS GERAIS*

órgão estadual de vigilância sanitária e à Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

III – penalidade de suspensão de venda:

O dirigente de vigilância sanitária publicará portaria determinando a suspensão da venda do produto, comunicando, quando necessário, ao órgão estadual de vigilância sanitária e à Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

IV – penalidade de cancelamento da licença sanitária:

O dirigente de vigilância sanitária publicará portaria determinando o cancelamento da licença sanitária e cancelamento da notificação de produto alimentício, comunicando, quando necessário, ao órgão estadual de vigilância sanitária e à Agência Nacional de Vigilância Sanitária;

V – penalidade de cancelamento da notificação de produto alimentício:

a) o dirigente de vigilância sanitária publicará portaria determinando o cancelamento da notificação de produto alimentício, comunicando, quando necessário, ao órgão estadual de vigilância sanitária e à Agência Nacional de Vigilância Sanitária;

VI – outras penalidades previstas nesta Lei:

a) o dirigente de vigilância sanitária publicará portaria determinando o cumprimento da penalidade, comunicando, quando necessário, ao órgão estadual de vigilância sanitária e à Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

**CAPÍTULO X**  
**DISPOSIÇÕES FINAIS**

Art. 245 - É competência exclusiva das autoridades sanitárias, em efetivo exercício de ação fiscalizadora, lavrar autos de infração, expedir termos de notificação, termos de interdição, termos de apreensão, de interdição cautelar e depósito, de inutilização, bem como outros documentos necessários ao cumprimento de sua função.

Art. 246 - Esta Lei será regulamentada pelo Poder Executivo, no que couber.

Art. 247 - A Secretaria Municipal de Saúde, por seus órgãos e autoridades competentes, publicará portarias, resoluções, normas técnicas, atos administrativos cabíveis e normas complementares de vigilância sanitária no âmbito deste código.

Art. 248 - A autoridade sanitária poderá solicitar a intervenção da autoridade policial ou judicial nos casos de oposição à inspeção, quando forem vítimas de embarços, desacatos, ou quando necessário à efetivação de medidas previstas na



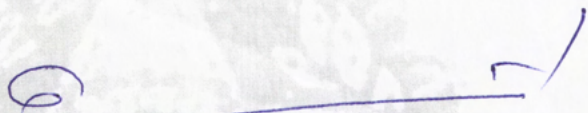
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO JACARÉ**  
*ESTADO DE MINAS GERAIS*

legislação, ainda que não configure fato definido em lei como crime ou contravenção.

Art. 249 - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

**Registre-se, publique-se e cumpra-se.**

Prefeitura Municipal de Santana do Jacaré - MG, 10 de junho de 2014.

  
Elbert Cambraia do Nascimento  
Prefeito Municipal