



Prefeitura Municipal de Santa Rita de Caldas

Estado de Minas Gerais

LEI Nº 1.674/99.
14 / DEZEMBRO / 1999

DISPÕE SOBRE A CRIAÇÃO DO **CÓDIGO SANITÁRIO MUNICIPAL**

Capítulo I

Das Disposições Preliminares

Art. 1º - Todos os assuntos relacionados com a Inspeção e Fiscalização Sanitária Municipal serão regidos pelas disposições contidas nesta lei, na regulamentação a ser posteriormente baixada pelo Executivo Municipal e nas normas técnicas especiais a serem determinadas pelo Departamento Municipal de Saúde e Bem Estar Social, respeitada no que couber, a legislação Federal e Estadual vigente.

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

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

Parágrafo 3º - O setor Municipal de Vigilância Sanitária do Departamento Municipal de Saúde e Bem Estar Social tem por fim a promoção e execução de normas para o controle e fiscalização dos seguintes setores:

I - Dos prédios em geral destinados a:

1 - Habitações coletivas e multifamiliares.

2 - Estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios e laticínios.

3 - Cinemas, teatros, parques de diversões, casas de espetáculos e estabelecimentos congêneres, que necessitam de autorização prévia para funcionar.

II - De quintais e terrenos baldios.

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



Prefeitura Municipal de Santa Rita de Caldas

Estado de Minas Gerais

animais.

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

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

VI - De estabelecimentos públicos ou privados que atuem direta ou indiretamente com a saúde da população:

VII - De estabelecimentos que prestam serviços como: Hospitais, ambulatórios, postos de saúde, clínicas médicas ou odontológicas, clínicas de fisioterapia, laboratórios de análise e patologia clínica, serviços de Raio X, ultra-sonografia e outros similares.

2 - Comércio, manipulação, fabricação e dispensação de medicamentos e correlatos tais como farmácias, drogarias, postos de medicamentos, distribuidores e fabricantes de medicamentos e correlatos e outros estabelecimentos similares que aqui possam se enquadrar a critério da autoridade de saúde.

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

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

IX - Do lixo doméstico e do hospitalar.

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

b) Entende-se por lixo hospitalar todo e qualquer resíduo, sólido ou não, gerado em estabelecimentos que prestem serviços diretamente ligados à saúde da população, tais como hospitais, ambulatórios, clínicas médicas e odontológicas, farmácias e drogarias, laboratórios, etc.

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

Capítulo II

Da Competência do Secretaria Municipal de Saúde e Assistência Social

Art. 2º - É de exclusiva competência do Departamento Municipal de Saúde e Bem Estar Social o poder de Polícia Sanitária do município, cabendo-lhe promover, orientar e coordenar estudos de interesse de saúde pública.

Capítulo III



Prefeitura Municipal de Santa Rita de Caldas

Estado de Minas Gerais

Da Higiene de Quintais e Terrenos Baldios

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

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

Capítulo IV

Das Habitações Coletivas Multifamiliares

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

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

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

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

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

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

Parágrafo 6º - Não serão permitidos, salvo em casos especiais e com autorização expressa de autoridade da VSM, as divisões de madeira, eucatex ou similares, nos cômodos destinados a depósito, comércio e fabricação de gêneros alimentícios.



Prefeitura Municipal de Santa Rita de Caldas

Estado de Minas Gerais

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

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

Parágrafo 9º - É obrigatório a instalação para o serviço d'água nos termos da legislação em vigor.

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

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

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

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

I - Impermeabilização lisa das paredes, no mínimo até a altura de 2 m.

II - Vaso ou outro tipo de receptor, impermeável, provido de água corrente, de descarga a jato ou contínua, na proporção de 1 para cada grupo de 15 pessoas.

III - Lavatórios na proporção de 1 para cada grupo de 5 vasos ou receptores;

IV - Sua localização deve ser previamente aprovada, seja na planta do prédio, apreciada pela Secretaria de Obras, quando fizer parte de uma construção única de diversas unidades; seja pela Vigilância Sanitária Municipal quando construída para fim exclusivo.

Capítulo V

Dos Hotéis, Pensões, Hospedarias e Estabelecimentos Congêneres

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



Prefeitura Municipal de Santa Rita de Caldas

Estado de Minas Gerais

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

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

Parágrafo 3º - Haverá nesses estabelecimentos:

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

II - Filtros eficientes e bem cuidados para a água.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Prefeitura Municipal de Santa Rita de Caldas

Estado de Minas Gerais

Capítulo VI

Das Piscinas, Saunas e Estabelecimentos Congêneres

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

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

Parágrafo 2º - Aos fiscais da Vigilância Sanitária Municipal quando no desempenho de suas funções, é assegurado o livre ingresso às piscinas, suas dependências, para colheita de amostras e verificação do cumprimento das exigências desse regulamento.

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

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

Parágrafo 5º - As instalações que esgotam as redes públicas de esgoto sanitário, não deverão permitir interconexão com quaisquer sistemas de esgotamento da piscina.

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

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

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

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

Parágrafo 10º - O PH das águas deverá ficar entre 7,2 e 8,0.



Prefeitura Municipal de Santa Rita de Caldas

Estado de Minas Gerais

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

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

Parágrafo 13º - Para a desinfecção da água das piscinas é recomendado o emprego do cloro e seus compostos.

Parágrafo 14º - O uso de outros agentes de desinfecção da água, que não o de cloro ou de seus compostos, dependerá da VSM.

Parágrafo 15º - Os freqüentadores das piscinas de clubes deverão ser submetidos a exames médicos pelo menos a cada 3 meses.

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

Parágrafo 17º - A todo freqüentador da piscina é obrigatório o banho prévio de chuveiro.

Parágrafo 18º - O número máximo permissível de banhistas utilizando a piscina ao mesmo tempo, não deve exceder de uma pessoa para cada 2 (dois) metros quadrados da superfície líquida.

Parágrafo 19º - Aos espectadores não é permitido transitar pelas áreas adjacentes à piscina, reservadas aos banhistas.

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

Parágrafo 21º - Os dispositivos desse código, atinentes aos banhistas, deverão ser afixados em local visível das piscinas.

Art. 9º - As piscinas poderão ser interditadas pelo não cumprimento das prescrições desse código.

Capítulo VII

Das Barbearias, Cabeleireiros, Salões de Beleza e Similares



Prefeitura Municipal de Santa Rita de Caldas

Estado de Minas Gerais

Art. 10º - Os salões destinados aos trabalhos de barbearias, cabeleireiros, salões de beleza deverão observar os seguintes requisitos:

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

Parágrafo 2º - Os lavatórios terão canalização de água corrente.

Parágrafo 3º - Haverá aparelhos ou procedimentos, que a autoridade de saúde julgar necessários, para desinfecção de navalhas e outros utensílios, inclusive o instrumental de manicura.

Parágrafo 4º - As toalhas de gola deverão estar limpas, devidamente lavadas e passadas, depois de usadas, colocadas em recipientes próprios.

Parágrafo 5º - As cadeiras e encosto deverão ser desinfetadas, para cada pessoa.

Parágrafo 6º - Durante o trabalho, os empregados deverão usar vestuário adequado, rigorosamente limpo.

Parágrafo 7º - Os utensílios deverão ser esterilizados de acordo com as normas vigentes.

Parágrafo 8º - É expressamente proibido o reaproveitamento do material descartável.

Capítulo VIII

Dos Locais de Alimentação

Art. 11º - São considerados *Estabelecimentos de Serviços de Alimentos* as confeitarias, restaurantes, locais de comidas preparadas, pontos de comida rápida, lanchonetes, bares, cafés, e outros estabelecimentos que a estes se assemelhem.

Art. 12º - Nos *Estabelecimentos de Serviços de Alimentos*, além das disposições concernentes às habitações em geral é obrigatória a observância das seguintes normas de instalação:

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

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



Prefeitura Municipal de Santa Rita de Caldas

Estado de Minas Gerais

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

Parágrafo 4º - Ventilação natural ou artificial adequada a não permitir gases, fumaça, condensação de vapores ou surgimento de fungos ou bolores. Janelas teladas.

Parágrafo 5º - Equipamentos em bom estado de conservação e limpeza.

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

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

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

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

Parágrafo 10º - Acesso direto e independente sem comunicação direta com habitação.

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

Parágrafo 12º - Lavatórios dentro da área de manipulação de alimentos com pias, sabão líquido, escovas para unha, toalhas de papel.

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

Parágrafo 14º - Maquinário de modelo e número adequado ao ramo, superfícies de contato com os alimentos lisas, laváveis e impermeáveis, em bom estado de conservação e limpeza.



Prefeitura Municipal de Santa Rita de Caldas

Estado de Minas Gerais

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

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

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

Parágrafo 18º - Instalações para lavagem e desinfecção de equipamentos separadas fisicamente, com área compatível ao volume de produção e tamanho dos utensílios, uso adequado de detergentes e desinfetantes.

Parágrafo 19º - Filtros eficientes e bem cuidados para água.

Parágrafo 20º - Utensílios armazenados adequadamente e protegidos contra contaminação.

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

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

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

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

Parágrafo 4º - Não varrer a seco nem usar espanador.

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

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

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



Prefeitura Municipal de Santa Rita de Caldas

Estado de Minas Gerais

Parágrafo 2º - Higienização apropriada das matérias primas, principalmente as que serão consumidas cruas (verduras, legumes, frutas, etc.)

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

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

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

Parágrafo 6º - Matérias primas perecíveis ou alimentos preparados devem ser mantidos a temperatura de congelamento, ou refrigeração de acordo com o tipo de alimento.

Parágrafo 7º - Deve ser respeitado o tempo máximo de 2 (duas - horas para a exposição desses produtos à temperatura ambiente, incluindo o tempo de preparo e resfriamento.

Parágrafo 8º - A manipulação deve ser mínima e higiênica.

Parágrafo 9º - As sobras de alimentos devem ter eliminação imediata.

Parágrafo 10º - Manter os alimentos armazenados em freezer ou refrigerador de modo a possibilitar a livre circulação do ar frio (evitando a sobrecarga do equipamento) e em recipientes rasos que permitam o rápido resfriamento do alimento.

Parágrafo 11º - É proibido fornecer ao consumidor sobras e restos de alimentos que já tenham sido servidos, bem como o reaproveitamento das referidas sobras ou restos para a elaboração ou preparo de outros produtos alimentícios.

Capítulo IX

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

Art. 15º - As padarias, fábricas de doces, massas, refinarias, confeitarias, laticínios e estabelecimentos congêneres deverão obedecer os seguintes requisitos:

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



Prefeitura Municipal de Santa Rita de Caldas

Estado de Minas Gerais

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

Parágrafo 3º - As salas de preparo dos produtos, com as janelas e aberturas teladas à prova de insetos.

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

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

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

Parágrafo 7º - As lonas para cobrir e enforar, deverão ser mantidas rigorosamente limpas e higienizadas e deverão ser expostas ao sol pelo menos uma vez ao dia.

Parágrafo 8º - Deverá haver recipientes com tampas para as farinhas, açúcar, fubá, sal e também para descanso das massas.

Parágrafo 9º - Deverão ter depósito especial para farinhas, açúcar, fubá e sal que os defendam contra os ratos e insetos, obedecer o seguinte:

I - Piso e paredes impermeabilizadas

II - Janelas teladas

III - Estrados para a sacaria na altura mínima de 30 cm do chão.

Parágrafo 10º - As câmaras de secagem terão:

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

II - Piso de material resistente, impermeável e liso.

III - As aberturas para o exterior, teladas.

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



Prefeitura Municipal de Santa Rita de Caldas

Estado de Minas Gerais

V - A água empregada deve ser filtrada.

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

Parágrafo 12º - Os locais e as aparelhagens de fábrica e secagem, deverão conservar-se perfeitamente limpos.

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

Parágrafo 14 º- Os pães e produtos de confeitaria serão conservados ao abrigo dos insetos, poeiras e qualquer contaminação.

Parágrafo 15º - A prateleira para esfriamento deverá ser de material impermeável, inócuo, inatacável, sem ranhuras e fragmentação devendo oferecer proteção contra insetos e outras contaminações.

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

Parágrafo 17º - Os balconistas deverão usar pegadores, evitando ao máximo, contato direto com os pães, balas e outros alimentos.

Capítulo X

Das Quitandas, Depósitos de aves e ovos

Art. 16º - As quitandas, depósitos de aves e ovos deverão seguir as seguintes diretrizes:

Parágrafo 1º - Terão o piso impermeabilizados e também as paredes até a altura de 2,50 metros e se destinarão exclusivamente, à venda de hortaliças, frutas, aves vivas e ovos.

Parágrafo 2º - Não é permitido o abate ou preparo de aves ou outros animais nesses estabelecimentos.

Parágrafo 3º - Nesses estabelecimentos, além das disposições concernentes aos estabelecimentos de gêneros alimentícios, deverão ser observadas mais as seguintes:



Prefeitura Municipal de Santa Rita de Caldas

Estado de Minas Gerais

I - Terão para depósitos de hortaliças que devem ser servidas sem cocção, recipientes de superfície impermeável e à prova de insetos, poeiras e qualquer contaminação.

II - As frutas expostas à venda devem ser colocadas sobre mesas ou estantes, rigorosamente limpas e afastadas pelo menos 1 (hum) metro das ombreiras das portas exteriores e protegidas contra os raios solares diretos.

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

Parágrafo 4º - É proibido ter em depósito ou exposto à venda:

I - Aves doentes

II - Frutas amolecidas, esmagadas e fermentadas.

III - Frutas hortaliças e ovos deteriorados.

IV - Hortaliças procedentes de hortas irrigadas com águas poluídas ou adubadas com dejetos humanos.

Capítulo XI

Dos Armazéns, Depósitos e Supermercados

Art. 17º - Os armazéns, depósitos e supermercados deverão ter as seguintes características:

Parágrafo 1º - Piso lisos e firmes e as paredes impermeabilizadas até a altura de 2,50 metros.

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

Parágrafo 3º - Nos armazéns, supermercados e congêneres só é permitida a exposição, o depósito e a venda de substâncias tóxicas, cáusticas, saneantes, desinfetantes e similares, quando o estabelecimento interessado possuir local apropriado e separado, devidamente aprovado pela autoridade sanitária.

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



Prefeitura Municipal de Santa Rita de Caldas

Estado de Minas Gerais

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

Parágrafo 6º - Acima do piso deve haver um estrado de madeira para evitar ninhos de ratos, insetos e outros animais daninhos.

Capítulo XII

Dos Açougues, Peixarias e Similares

Art. 18º - Os estabelecimentos onde se preparam, depositam, manipulam ou vendam carnes, peixes ou seus produtos, deverão ter:

Parágrafo 1º - O piso liso, resistente e impermeabilizado, com inclinação suficiente para escoamento das águas de lavagem.

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

Parágrafo 3º - Terão, no mínimo uma porta abrindo diretamente para o logradouro público, assegurada ampla ventilação.

Parágrafo 4º - Instalações sanitárias de acordo com as exigências da saúde pública.

Parágrafo 5º - Torneiras nas paredes e ralos nos pisos, dispostos de modo a facilitarem a lavagem dos compartimentos.

Parágrafo 6º - Pias de lavagem com ligações para a rede oficial de esgoto.

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

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

Parágrafo 9º - É proibido nos açougues, casas de carne e peixarias:



Prefeitura Municipal de Santa Rita de Caldas

Estado de Minas Gerais

I - O emprego de papéis velhos, jornais ou outros impressos para envoltório de carnes ou vísceras.

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

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

IV - Aplicar serragem de madeira no piso.

V - Varrer a seco.

VI - Fumar durante o trabalho de manipulação e atendimento ao consumidor.

VII - Permitir a entrada ou permanência de cães ou quaisquer animais domésticos.

VIII - O uso de mesas e balcões de madeira.

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

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

XI - As geladeiras não poderão ultrapassar 5^o C.

XII - Os produtos mencionados acima só poderão permanecer dependurados o tempo suficiente para se proceder a desossa e esquartejamento, em local protegido para seu contato e manipulação, fora do alcance público.

XIII - Os balcões frigoríficos e os locais de desossa e esquartejamento fora das normas estabelecidas neste código serão apreendidos serão causa para a apreensão de produtos que terão destino determinado pela autoridade competente.

XIV - Não é permitido dar ao consumo, carne de bovinos, eqüinos, caprinos, suínos, aves e caças que não tenham sido abatidos em matadouros sujeitos à fiscalização veterinária municipal, estadual ou federal.

XV - Às autoridades municipais, cabe o direito de exigir a reinspeção de produtos de origem animal e derivados, cabendo exclusivamente a elas a liberação de tal prática.



Prefeitura Municipal de Santa Rita de Caldas

Estado de Minas Gerais

XVI - As carnes provenientes de outros municípios em trânsito para serem vendidas, ou em depósito, sem a reinspeção, serão apreendidas e, após exame veterinário, se consideradas em condições, poderão ser doadas a instituições de caridade.

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

XVIII - As viaturas ou veículos para transporte, entrega e distribuição de carnes ou depósitos serão de tipo aprovado pela autoridade competente.

XIX - No exercício de suas funções, as autoridades de saúde terão em qualquer dia ou hora, ingresso nos estabelecimentos onde se preparem, depositem ou vendam carnes, peixes e seus derivados.

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

Capítulo XIII

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

Art. 19º - As pessoas que lidam com gêneros alimentícios, com barbearias, manicuras, hotéis, pensões e similares, cantinas e similares e em casas passíveis de fiscalização de saúde são obrigados a se apresentarem de modo higienicamente satisfatório, obedecendo as normas de limpeza corporal e de vestuários.

Art. 20º - Em hipótese alguma, as pessoas poderão trabalhar sem uniforme próprio ou aventais adequadamente higiênicos, limpos e de cor clara.

Art. 21º - Toda e qualquer pessoa, responsável ou proprietária de estabelecimentos de gêneros alimentícios, barbearias, manicura, hotéis, pensões ou caos passíveis de fiscalização são obrigados a permitir a entrada e dar inteira liberdade de fiscalização de saúde, em qualquer dia, hora ou local, facilitando-lhes o serviço e nunca impedindo-lhes ou dificultando-lhes a ação.

Art. 22º - Constituirá falta grave o desacato ao funcionário da saúde, bem como impedir-lhe ou dificultar-lhe a ação.



Prefeitura Municipal de Santa Rita de Caldas

Estado de Minas Gerais

Capítulo XIV

Das Fábricas de Fertilizantes, Curtumes, Serrarias e Serralherias

Art. 22º - As atividades de que trata o presente capítulo, quando em caso de ruídos nocivos, de odores fortes, de poeira de qualquer natureza, ficarão na dependência de exame especial, pela comissão de que trata o artigo do presente código, para seu funcionamento.

Art. 23º - Esses estabelecimentos só poderão se instalar em salas ou prédios especialmente construídos para esses fins, isolados dos prédios vizinhos pelo menos 10 metros e em estrita observância das leis municipais específicas.

Art. 24º - Nenhum dos estabelecimentos acima mencionados poderá se localizar em zonas residenciais e sem o aludido consentimento e licenciamento da Departamento Municipal de Saúde e Bem Estar Social sob pena de fechamento.

Capítulo XV

Da Higiene das Vias Públicas

Art. 25º - O serviço de limpeza das ruas, praças e logradouros públicos será executado diretamente pela Prefeitura, ou por concessão.

Art. 26º - Os moradores são responsáveis pela limpeza do passeio fronteiro às suas residências.

Art. 27º - É absolutamente proibido em qualquer caso, varrer lixo ou detritos sólidos de qualquer natureza para ruas ou logradouros públicos.

Art. 28º - Para preservar de maneira geral a higiene pública fica terminantemente proibido:

Parágrafo 1º - Construir escoamento das águas servidas das residências para a rua.

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

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

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



Prefeitura Municipal de Santa Rita de Caldas

Estado de Minas Gerais

Art. 29º - O saneamento básico (água, esgoto e lixo) deve ter caráter prioritário na administração pública, pelos relevantes benefícios que a prestação desses serviços representa na melhoria das condições de vida da população.

Art. 30º - A coleta, remoção e destinação final dos resíduos sólidos urbanos é de responsabilidade do município, e deverá ser feita em obediência às leis, portarias e decretos federais e estaduais. A importância Sanitária da solução do problema dos resíduos sólidos está relacionada com a possibilidade do lixo, direta ou indiretamente transmitir algum tipo de doença.

Parágrafo 1º - O lixo doméstico gerado pelas residências deverá ser acondicionado em saco plástico ou, na impossibilidade disso, em tambores ou similares até ser recolhido pelo serviço público, não devendo em hipótese alguma ser jogado nas vias públicas.

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

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

Inciso Único - O setor da administração municipal encarregado do recolhimento do lixo hospitalar, deverá, após recolhê-lo, incinerá-lo em local apropriado.

Capítulo XVI

Dos Animais em Perímetro Urbano

Art. 31º - Os animais encontrados nas ruas, praças, estradas ou caminhos públicos serão recolhidos ao depósito da municipalidade.

Art. 32º - O animal recolhido em virtude do disposto neste código será retirado dentro do prazo máximo de 7 (sete) dias mediante o pagamento da multa e da taxa de manutenção respectiva.

Art. 33º - Não sendo o animal retirado nesse prazo, a municipalidade efetuará sua venda em leilão público, precedido da necessária publicação.

Art. 34º - Não será permitida a criação ou conservação de animais, notadamente suínos que, pela sua natureza ou quantidade, sejam causas de incômodo e insalubridade.

Capítulo XVII



Prefeitura Municipal de Santa Rita de Caldas

Estado de Minas Gerais

Da Fiscalizações, Infrações e Penalidades

Art. 35º - Os inspetores de saúde (médicos, farmacêuticos, bioquímicos, dentistas, veterinários) coordenadores e fiscais no exercício de funções fiscalizadoras têm competência para fazer cumprir as leis e regulamentos de saúde, lavrando atos de infração, expedindo intimações, quando for o caso e impondo penalidades referentes à prevenção e repressão de tudo quanto possa comprometer a saúde pública, tendo livre ingresso em todos os locais onde convenha exercer a ação que lhe é atribuída.

Art. 36º - A competência dos inspetores fiscais de Vigilância Sanitária, fica limitada à aplicação de penalidades de advertências, multa, apreensão e inutilização dos produtos.

Art. 37º - As infrações de natureza de saúde pública, serão punidas com uma ou mais das penalidades seguintes, sem prejuízo das sanções penais cabíveis:

- 1) Advertência
- 2) Pena educativa
- 3) Apreensão dos produtos
- 4) Inutilização dos produtos
- 5) Suspensão, impedimento, ou interdição temporária ou definitiva
- 6) Cancelamento do Alvará Sanitário
- 7) Multa.

Capítulo XVIII

Dos Infratores da Saúde Pública

Art. 38º - Constitui infração da saúde pública:

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

Parágrafo 2º - Deixar de executar, dificultar ou opor-se à execução de medidas de saúde pública, que visem à prevenção de doenças e à preservação e manutenção da saúde.

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



Prefeitura Municipal de Santa Rita de Caldas

Estado de Minas Gerais

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

Parágrafo 5º - Expor à venda em estabelecimentos de gêneros alimentícios, tubérculos, semente e grãos em estado de germinação.

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

Art. 39º - Consideram-se impróprios para o consumo os alimentos:

- 1) Deteriorados
- 2) Alterados
- 3) Corrompidos, adulterados ou falsificados
- 4) Prejudiciais ou imprestáveis, por qualquer outro motivo, à ingestão.

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

II - Consideram-se **alterados** os gêneros alimentícios:

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

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

- a) Cujos componentes tenham sido, no todo ou em parte, substituídos por outros de qualidade inferior.
- b) Os que tenham sido coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados de substâncias estranhas, com o fim de ocultar qualquer fraude ou alteração, ou lhes atribuir melhor qualidade de que realmente apresentam.



Prefeitura Municipal de Santa Rita de Caldas

Estado de Minas Gerais

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

Art. 40º - Não são considerados fraude, falsificação ou adulteração as alterações havidas nos produtos, substâncias ou insumos e outros, em razão de causas circunstanciais ou eventos naturais ou imprevisíveis, que vieram a determinar avaria ou deterioração.

Art. 41 - Para aplicação da penalidade, a infração será, a critério da autoridade de saúde, classificada em *leve*, *grave* e *gravíssima*, levando-se em conta:

Parágrafo 1º - A sua maior ou menor gravidade.

Parágrafo 2º - As suas circunstâncias atenuantes ou agravantes.

Parágrafo 3º - Os antecedentes do infrator com relação às disposições das leis do código sanitário e demais normas complementares.

Art. 42º - Para efeitos deste código, ficará caracterizado como reincidente o infrator que cometer nova infração do mesmo tipo ou após decisão definitiva na esfera administrativa do processo que lhe houver imposto a penalidade, permanecer em infração continuada.

Art. 43º - As infrações aos preceitos deste regulamento classificadas por este em leves, graves e gravíssimas, serão punidas com pena de multa, calculada sobre o valor da URM (Unidade Fiscal Municipal) vigente, na seguinte proporção:

Parágrafo 1º - Penalidades leves – 50% do valor da URM.

Parágrafo 2º - Penalidades graves - 03 (três) vezes o valor da URM.

Parágrafo 3º - Penalidades gravíssimas - 5 (cinco) vezes o valor da URM.

Art. 44º - A multa será aplicada pela autoridade competente, que notificará o infrator para recolhê-la, conforme o caso, aos cofres municipais, dentro do prazo de 30 dias.

Art. 45º - A notificação será feita por intermédio do funcionário lotado no órgão competente ou mediante registro postal.

Art. 46º - Na aplicação da multa, a autoridade competente levará na devida conta, as circunstâncias atenuantes e agravantes de que se investir a infração.



Prefeitura Municipal de Santa Rita de Caldas

Estado de Minas Gerais

Art. 47º - O não recolhimento da multa dentro do prazo fixado, sujeitará o infrator à correção monetária e à multa moratória de 10% ao mês.

Art. 48º - Em caso de reincidência a multa será aplicada em dobro.

Capítulo XIX

Da Interdição

Art. 49º - Quaisquer estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios e similares que venham a ser multados por mais de 3 (três) vezes consecutivas serão interditadas pela saúde pública municipal, até que sejam corrigidas as infrações.

Art. 50º - A interdição em nada implica na suspensão de outras sensações legais.

Art. 51º - Para execução da interdição, a Vigilância Sanitária recorrerá à força policial, se julgar necessário.

Art. 52º - O estabelecimento interditado terá em sua fachada afixados os seguintes dizeres: "**Interditado pela Saúde Pública Municipal**", bem como publicação na imprensa, rádio, etc., o seu nome e aquela condição.

Art. 53º - Os alimentos deterioráveis serão depositados em frigoríficos ou câmaras de conservação da Prefeitura ou particulares, sob sua fiscalização, correndo os ônus de transporte e guarda por conta do transgressor, assim como o risco de deterioração, danos e perdas de quaisquer natureza.

Art. 54º - Se por quaisquer motivos os alimentos deterioráveis não puderem ser depositados em instalações adequadas, a Vigilância Sanitária destinará os mesmos às casas de caridade locais, sob recibo de devidamente examinados, sem que ao infrator caiba ação de ressarcimento.

Art. 55º - O comerciante que tiver mais de 3 (três) autos de apreensão e inutilização de mercadorias, por mau estado de conservação a expostas à venda, terá o estabelecimento, em que for contatada, interditado por:

I - Na 1ª (primeira) eventualidade 15 (quinze) dias

II - Na 2ª (segunda) eventualidade 30 (trinta) dias

III - Na 3ª (terceira) eventualidade 60 (sessenta) dias

IV - Na 4ª (quarta) eventualidade em definitivo



Prefeitura Municipal de Santa Rita de Caldas

Estado de Minas Gerais

Art. 56º - Não será considerada como exposta à venda a mercadoria que estiver isolada e com os dizeres "**Mercadoria não Comerciável**", em destaque, dela constando o volume e o peso.

Art. 57º - Apresentando-se a mercadoria com aparência repugnante ou com mau odor, não poderá permanecer em nenhum local de estabelecimento comercial, sob pena de multa de 02(dois) a 4 (quatro) vezes o valor da URM.

Art. 58º - A interdição será julgada por elementos técnicos da Vigilância Sanitária, designados pelo Secretário Municipal de Saúde..

Art. 59º - Quando o estabelecimento multado for novamente visitado pela autoridade sanitária, deverá se apresentar com as correções necessárias dos fatos que originaram a multa bem como do recibo de quitação da mesma, caso contrário, será multado em dobro e na persistência do fato pela terceira vez, ser-lhe-á aplicado a pena de interdição do estabelecimento.

Capítulo XX

Da Classificação das Penalidades

Art. 60º - As infrações serão, a critério das autoridades de saúde pública, classificadas em *leves*, *graves* e *gravíssimas*.

Art. 61º - Para a imposição das penalidades e sua graduação, será levado em conta:

Parágrafo 1º - A maior ou menor gravidade da infração.

Parágrafo 2º - As circunstâncias atenuantes e agravantes.

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

Art. 62º - O grau das penalidades constantes da presente classificação está sujeito a variação, a critério das autoridades de saúde pública.

Capítulo XXI

Das Disposições Gerais do Processamento

Art. 63º - Sempre que houver exigência regulamentar a cumprir, será lavrado um termo de intimação pelo funcionário competente, indicando claramente o melhoramento ou providência exigidos e o prazo para ser cumprimento.

Art. 64º - Após a lavratura do termo de intimação, será obedecido o seguinte trâmite:



Prefeitura Municipal de Santa Rita de Caldas

Estado de Minas Gerais

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

Parágrafo 2º - Quando o intimado se recusar a assinar ou declarar que não sabe escrever, o funcionário fará no termo de intimação a seguinte observação, datando e assinando em seguida:

Cientifiquei ao intimado que alegou não escrever ou Cientifiquei ao intimado que se recusou a assinar.

Art. 65º - A concessão de prorrogação de prazos para cumprimento de exigências de saúde pública, será de competência:

Parágrafo 1º - Dos chefes de seção até 15 (quinze) dias

Parágrafo 2º - Do Coordenador de Vigilância Sanitária até 30 (trinta) dias.

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

Art. 65º - Esgotado o prazo fixado na intimação e verificado não ter sido a mesma cumprida, será lavrado o auto de intimação com prazo para defesa de 48 horas, findo o qual se não for ela satisfatória, serão impostas multas e demais providências que no caso couber.

Capítulo XXII

Da Regulamentação Através de Portarias

Art. 66º - Fica o Prefeito Municipal autorizado a expedir portarias elucidando dizeres dos artigos do presente código, bem como tomar medidas necessárias a novos assuntos que aqui não estejam especificados.

Capítulo XXIII

Da Taxa de Vigilância Sanitária

Art. 67º - A taxa de vigilância sanitária, é devida para custear o gasto com exercício regular do poder de polícia no âmbito da Vigilância Sanitária, atribuindo à direção municipal do Sistema Único de Saúde nos termos do art. 18, inciso IV, alínea "b" da Lei Federal n. 8.080, de 19 de setembro de 1990.



Prefeitura Municipal de Santa Rita de Caldas

Estado de Minas Gerais

Art. 68º - Considerar-se ocorrido o fato gerador da Taxa de Vigilância Sanitária quando o contribuinte utilizar serviço específico e divisível, prestado pelo Município através do Sistema Único de Saúde ou quando tal serviço for posto à disposição do contribuinte cujas atividades exijam do poder público Municipal de Vigilância visando à preservação da Saúde Pública.

Art. 69º - A base de cálculo da taxa de Vigilância Sanitária é a URM vigente no município.

EMENDA SUPLETIVA

Parágrafo Único: A Taxa da Vigilância Sanitária será o equivalente à 5 URM para cada exercício.

Art. 70º - Contribuinte de taxa de vigilância é toda pessoa física ou jurídica que solicitar a prestação de serviço público ou praticar ato decorrente do poder de polícia, ou ainda, quem for beneficiário direto do serviço ou ato.

Art. 71º - O servidor público que prestar o serviço ou praticar ato decorrente da atividade do poder de polícia, sem o pagamento da respectiva taxa de vigilância, ou insuficiência de pagamento, responderá solidariamente como sujeito passivo de direito pelo crédito tributário que deixou de ser extinto na época própria.

Art. 72º - O pagamento da Taxa de Vigilância Sanitária, far-se-á antes de solicitada a prestação do serviço ou a prática do ato, sob exclusiva responsabilidade do contribuinte e, tratando-se de renovação de licenciamento, e anualmente, até 30 (trinta) de março do exercício financeiro.

Art. 73º - A taxa de Vigilância Sanitária será paga em estabelecimento bancário autorizado ou repartição arrecadadora, observados os modelos de guias aprovados pela Secretaria Municipal da Fazenda.

Art. 74º - Os recursos financeiros arrecadados das Taxas de Vigilância Sanitária que integram a gestão financeira do Sistema Único de Saúde nos termos do artigo 33 da Lei Federal nº 8080, de 19 de setembro de 1990, serão depositados em subconta especial vinculada à conta do Departamento Municipal de Saúde e Bem Estar Social e movimentados sob a fiscalização das finalidades do serviço de Vigilância Sanitária.

Art. 75º - A fiscalização do cumprimento da obrigação tributária concernente à taxa de Vigilância Sanitária compete às autoridades do Sistema Único de Saúde.

Art. 76º - As associações, fundações e entidades de caráter beneficente, filantrópico, caritativo e religioso, ficam isentas da Taxa de Vigilância Sanitária desde que:

Parágrafo 1º - Não remunerem seus dirigentes e não distribuam lucros a qualquer título.

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



Prefeitura Municipal de Santa Rita de Caldas

Estado de Minas Gerais

Art. 77º - Os órgãos da administração pública ou por ela instituídas gozarão da isenção da referida taxa.

Art. 78º - Ficam excluídas da mencionada isenção as empresas públicas e sociedades de economia mista.

Art. 79º - A falta de pagamento da Taxa de Vigilância Sanitária, assim como o seu pagamento insuficiente acarretará a aplicação da multa de 100% sobre o valor da taxa, observadas as seguintes deduções:

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

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

Art. 80º - Em caso de não pagamento no âmbito administrativo, os créditos serão inscritos na dívida ativa do município e sua cobrança judicial será processada pela curadoria do Município.

Art. 81º - A autorização para funcionamento do estabelecimento far-se-á mediante prévio requerimento do interessado.

Art. 82º - A autorização será renovada, obrigatoriamente, em cada exercício e só será expedida após o pagamento da Taxa de Expediente da Vigilância Sanitária e a apresentação dos documentos exigidos pela Vigilância Sanitária.

Art. 84º - Até o dia 30 (trinta) de março de cada ano, os interessados deverão protocolar na Vigilância Sanitária Municipal, seu pedido de autorização para funcionamento do seu estabelecimento.

Art. 85º - Os casos omissos neste Código serão resolvidos pelo Secretário Municipal de Saúde ou submetidos à administração superior para decisão normativa.

Art. 86º - Revogadas as disposições em contrário esta Lei entrará em vigor a partir de 151 (cento e cinquenta e um) dias de sua promulgação.

Prefeitura Municipal de Santa Rita de Caldas - MG, 14 de Dezembro de 1999.


EDSON LOPES
Prefeito Municipal