



Prefeitura Municipal de Albertina

ESTADO DE MINAS GERAIS - CEP 37.596-000

Rua Luiz Opúsculo, nº290, centro - Telefax (35) 3446-1335
CNPJ 17.912.015/0001-29 - www.albertina.mg.gov.br

LEI COMPLEMENTAR Nº15, DE 10 DE DEZEMBRO DE 2010

Institui o Código de Vigilância Sanitária do Município de Albertina/MG e dá outras providências.

O povo do Município de Albertina, Estado de Minas Gerais, por seus representantes legais, aprovou, e eu, prefeita municipal, sanciono e promulgo a seguinte lei:

TÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

CAPÍTULO I

Disposições Preliminares

Art. 1º Fica instituído o Código de Vigilância Sanitária do Município de Albertina/MG.

Art. 2º Este Código contém as medidas de polícia administrativa a cargo do Município em matéria de saúde pública, do bem-estar público, das normas exigidas em estabelecimentos comerciais, industriais e prestadores de serviços, bem como as correspondentes relações jurídicas entre o Poder Público Municipal e os munícipes.

Art. 3º A chefe do Poder Executivo e aos servidores públicos municipais em geral, competem cumprir e fazer cumprir as prescrições deste Código, tal como nele se contém.

Art. 4º Toda pessoa física ou jurídica, sujeita as prescrições deste Código, fica obrigada a facilitar, por todos os meios, a fiscalização municipal no desempenho de suas funções legais.

CAPÍTULO II

Das Infrações e das Penalidades

Art. 5º Constitui infração, toda ação ou omissão contrária as disposições deste Código ou de outras leis, decretos, portarias, resoluções ou atos baixados pelo Governo Municipal no uso de seu poder de polícia.



Prefeitura Municipal de Albertina

ESTADO DE MINAS GERAIS - CEP 37.596-000

Rua Luiz Opúsculo, nº290, centro - Telefax (35)3446-1335
CNPJ 17.912.015/0001-29 - www.albertina.mg.gov.br

Art. 6º Será considerado infrator todo aquele que cometer, mandar, constringer ou auxiliar alguém a praticar infração e, ainda, os encarregados da execução das leis que, tendo conhecimento da infração, deixarem de autuar o infrator.

Art. 7º A penalidade, além de impor a obrigação de fazer ou desfazer, será pecuniária e consistirá em multa, observados os limites estabelecidos neste Código.

Art. 8º A penalidade pecuniária será executada judicialmente se, imposta de forma regular no âmbito administrativo municipal, o infrator se recusar a satisfazê-la no prazo legal que lhe for ofertado.

§1º A multa não paga no prazo regulamentar será inscrita em dívida ativa, passando a contar juros de lei, correção monetária e demais cominações legais atinentes conforme dispuser o Código Tributário Municipal.

§2º Os infratores que estiverem em débito de multa não poderão receber quaisquer quantias ou créditos que tiverem com a Prefeitura de Albertina, participar de concorrência, coleta, tomada de preços ou pregão, celebrarem contratos ou termos de qualquer natureza, bem como transacionar a qualquer título com a administração municipal.

Art. 9º As multas serão impostas em grau mínimo, médio ou máximo.

Parágrafo único. Na imposição de multa, e para graduá-la, ter-se-á em vista:

- I - a maior ou menor gravidade da infração;
- II - as circunstâncias atenuantes ou agravantes; e,
- III - o antecedente do infrator, com relação as disposições deste Código.

Art. 10. Nas reincidências as multas serão culminadas em dobro.

Parágrafo único. Reincidente é quem violar preceito deste Código, já tendo anteriormente sido punido por infração nele previsto.

Art. 11. As penalidades a que se refere este Código não isentam o infrator da obrigação de reparar os danos resultantes da infração, na forma da lei civil.

Parágrafo único. Aplicada a multa, não fica o infrator desobrigado do cumprimento da exigência que a houver determinado, nem isento de novas multas em caso de permanência no descumprimento da exigência ou reincidência na infração.

CAPÍTULO III

Dos Autos de Infração

Art. 12. Auto de infração é o instrumento por meio do qual a autoridade municipal apura a violação das disposições deste Código e de outras leis, decretos, portarias e regulamentos do Município.

Art. 13. Dará motivo a lavratura de auto de infração qualquer violação das normas deste Código que for levada ao conhecimento da Vigilância Sanitária Municipal, por servidor municipal ou qualquer pessoa que presenciar fato, devendo a comunicação ser acompanhada de prova ou devidamente testemunhada.



Prefeitura Municipal de Albertina

ESTADO DE MINAS GERAIS - CEP 37.596-000

Rua Luiz Opúsculo, nº290, centro - Telefax (35)3446-1335
CNPJ 17.912.015/0001-29 - www.albertina.mg.gov.br

Parágrafo único. Recebendo a comunicação, a autoridade competente ordenará, sempre que couber, a lavratura do auto de infração.

Art. 14. São autoridades competentes para lavrar o auto de infração e impor multas, os Fiscais de Saúde Pública da Diretoria Municipal de Saúde.

Art. 15. É autoridade competente para confirmar os autos de infração e multas a Diretora Municipal de Saúde.

Parágrafo único. A manifestação desta dar-se-á sempre por ato formal e escrito, devidamente motivado.

Art. 16. Os autos de infração obedecerão a modelos especiais e conterão obrigatoriamente:

I - o dia, mês, ano, hora e lugar em que foi lavrado;

II - o nome de quem lavrou, relatando-se com clareza o fato constante da infração e os demais dados que possam servir de atenuante ou de agravante a ação;

III - o nome do infrator e, se possível, sua qualificação e residência;

IV - a disposição infringida;

V - a assinatura de quem lavrou e de duas testemunhas capazes, se houver; e,

VI - a assinatura do infrator, sempre que possível.

§1º Recusando-se o infrator assinar o auto, será a negativa devidamente registrada no mesmo pela autoridade que o lavrar.

§2º Em caso de falta de assinatura, será o auto comunicado ao infrator, mediante expediente postal ou pela imprensa.

Art. 17. O Fiscal de Saúde Pública que deixar de cumprir o disposto neste Capítulo ou que, por negligência ou má fé, lavrar o auto sem obediência aos requisitos legais, de forma a lhes acarretar nulidade, será diretamente responsabilizado pelas multas advindas.

Parágrafo único. O pagamento da multa decorrente do processo fiscal tornar-se-á exigível depois de passada em julgado a decisão que a impôs.

CAPÍTULO IV

Do Processo de Execução

Art. 18. O infrator terá o prazo de 15 (quinze) dias, contados da ciência direta ou da expedição ou da publicação da comunicação do auto de infração, para apresentar defesa, devendo fazê-la em requerimento dirigido a chefe da Diretoria Municipal de Saúde.

Parágrafo único. Aos que recolherem a multa, sem apresentação de defesa, dentro do prazo de que trata este artigo, será concedido um desconto de 20% (vinte por cento) do seu valor.

Art. 19. Julgada improcedente a defesa, ou não sendo ela apresentada no prazo previsto, serão confirmados o auto de infração e a multa imposta, e intimando o infrator a recolhê-la dentro do prazo de 05 (cinco) dias.



Prefeitura Municipal de Albertina

ESTADO DE MINAS GERAIS - CEP 37.596-000

Rua Luiz Opúsculo, n°290, centro - Telefax (35)3446-1335
CNPJ 17.912.015/0001-29 - www.albertina.mg.gov.br

TÍTULO II

DO QUE COMPETE AO SETOR DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

CAPÍTULO I

Disposições Gerais

Art. 20. Compete a Diretoria Municipal de Saúde, através da Vigilância Sanitária Municipal, zelar pela saúde pública na questão sanitária, visando a melhoria do ambiente e a saúde e o bem estar da população, favoráveis ao seu desenvolvimento social e ao aumento da expectativa de vida.

Art. 21. Constituirá falta grave impedir ou dificultar ação fiscalizadora da Vigilância Sanitária Municipal, sujeitando-se o responsável a multa pelo ato devidamente comprovado.

§1º O servidor público deverá apresentar seu credenciamento, no ato da fiscalização, ao responsável ou proprietário do estabelecimento.

§2º Entende-se por responsável para efeitos de fiscalização nos termos deste Código, qualquer pessoa física capaz, que trabalhe ou se encontre como atendente no local a ser fiscalizado.

Art. 22. A fiscalização sanitária abrangerá especialmente os parâmetros de saúde pública e sanitária, das habitações particulares, coletivas, áreas de lazer, estabelecimentos de saúde ou de ensino, galerias, clubes e outros da alimentação, incluindo todos os estabelecimentos onde se fabriquem ou vendam bebidas e produtos alimentícios.

Art. 23. Em cada inspeção em que for verificada irregularidade, apresentará o servidor competente um relatório circunstanciado, sugerindo medidas ou solicitando providências a bem da saúde pública.

Parágrafo único. A Prefeitura Municipal tomará as providências cabíveis no caso, quando for da alçada do Governo Municipal, ou remeterá cópia do relatório as autoridades competentes, quando as providências necessárias forem da alçada destas.

CAPÍTULO II

Dos Estabelecimentos

SEÇÃO I

Do Licenciamento

Art. 24. A licença para funcionamento dos estabelecimentos regidos por este Código será sempre precedida de exame do local por Fiscal de Saúde Pública e de aprovação



Prefeitura Municipal de Albertina

ESTADO DE MINAS GERAIS - CEP 37.596-000

Rua Luiz Opúsculo, nº290, centro - Telefax (35)3446-1335
CNPJ 17.912.015/0001-29 - www.albertina.mg.gov.br

do Setor de Vigilância Sanitária, devendo os referidos estabelecimentos ser cadastrados na Diretoria Municipal de Saúde.

Parágrafo único. Antes de iniciada a construção ou reforma das instalações de qualquer estabelecimento acima referido, deverão ser observados os padrões básicos de construção, segundo manual técnico a ser instituído por decreto, e na sua falta, pelo Código de Obras do Município, considerando as especificações pertinentes, com aprovação da Diretoria Municipal de Saúde.

Art. 25. A Vigilância Sanitária Municipal fiscalizará todos os estabelecimentos de serviços de interesse da saúde, de serviços de saúde, os ambientes de trabalho e outros ambientes que ofereçam riscos a saúde no Município, sejam eles urbanos ou rurais.

Art. 26. Todos os estabelecimentos de serviços de saúde e de serviços de interesse da saúde deverão possuir alvará sanitário e caderneta sanitária autenticada.

§1º A emissão do alvará de funcionamento para abertura de toda e qualquer empresa estará condicionado a expedição do parecer técnico da Vigilância Sanitária Municipal, através do alvará sanitário.

§2º Para a liberação do alvará sanitário será considerado o cumprimento das normas legais vigentes, avaliados os aspectos relativos as instalações, equipamentos e procedimentos, e outras eventualmente estabelecidas na lei de posturas municipais.

§3º O alvará sanitário terá taxa de 20 (vinte) Unidades de Referência Municipal - URM's na expedição, e de 10 (dez) URM's em cada renovação.

§4º O alvará sanitário é renovável anualmente, devendo o seu requerimento ser protocolado até 120 (cento e vinte) dias antes da data de seu vencimento, contando-se o prazo a partir de sua expedição.

§5º O alvará sanitário deverá estar exposto em local visível dentro do estabelecimento.

§6º O alvará sanitário e a caderneta sanitária deverão ser apresentados sempre que exigidos pela autoridade competente.

§7º Constarão da caderneta sanitária todas as infrações cometidas por aqueles sujeitos as normas desta lei e outras observações de interesse da autoridade competente.

§8º Será obrigatória a afixação, em local visível no estabelecimento, de cartazes e informativos de interesse público, determinados pela autoridade sanitária competente, além das informações necessárias ao consumidor sobre os serviços prestados.

§9º Nos estabelecimentos de maior complexidade poderão ser adotados instrumentos próprios de registro das ações de fiscalização, além dos citados neste artigo, a fim de se garantir a efetividade e a qualidade delas.

Art. 27. Nos estabelecimentos já em funcionamento que apresentam ou venham a apresentar perigo a saúde, seja de natureza física, química ou biológica, os proprietários serão obrigados a executar melhoramentos ou remover o perigo, segundo orientação da Vigilância Sanitária.

Parágrafo único. O prazo para reformas ou remoção de perigo dependerá da gravidade ou natureza do problema, e os profissionais de Vigilância Sanitária estabelecerão os critérios para realização das reformas necessárias.

SEÇÃO II



Prefeitura Municipal de Albertina

ESTADO DE MINAS GERAIS - CEP 37.596-000

Rua Luiz Opúsculo, nº290, centro - Telefax (35) 3446-1335
CNPJ 17.912.015/0001-29 - www.albertina.mg.gov.br

Dos Padrões

Art. 28. Os estabelecimentos comercializadores / manipuladores de alimentos deverão obedecer aos seguintes critérios:

I - área física com piso em bom estado de conservação, sem deformidade que possam ocultar sujidade, presença de ralos tamponados ou sifonados com tampas escamoteáveis, piso de material impermeável, com inclinação suficiente para escoamento de águas, paredes conservadas e limpas, com pintura impermeável, cozinha e banheiros com paredes barradas de azulejos ou tinta a óleo impermeável, de cor clara, com altura mínima de 2,00m (dois metros), teto conservado e limpo, sem presença de sujidade como gordura, teia de aranha, buracos, etc;

II - instalações hidráulicas e elétricas bem conservadas e em perfeito funcionamento, estando ambas devidamente embutida e protegidas;

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

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

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

- a) os produtos químicos deverão estar separados dos produtos alimentícios;
- b) alimentos vendidos a granel deverão estar devidamente acondicionados em recipientes com tampas;
- c) as sacarias deverão estar depositadas sobre estrados com 20cm (vinte centímetros) de altura e afastadas das paredes, a uma distância nunca inferior a 30cm (trinta centímetros);
- d) os alimentos expostos sem embalagens, tais como pães, biscoitos, salgados, doces, etc, deverão estar dispostos em vitrines, ou cobertos com material adequado, utilizando-se, para retirá-los, o pegador de aço inoxidável ou saco plástico transparente descartável;
- e) os produtos cujas datas de vencimentos são regulamentadas por legislação federal, deverão estar rigorosamente dentro da data prevista, sendo proibido apor novas datas.

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

- a) os recipientes coletores de lixo da área de manipulação de alimentos deverão ser com tampa e pedal;
- b) a lavação de pratos, colheres e outros utensílios se procederão em água corrente e limpa, devendo ser utilizados escorredores e desinfetantes adequados; e,
- c) as instalações sanitárias também deverão estar limpas e adequadas as normas referidas neste Código e na legislação federal, estadual e municipal pertinente.

SEÇÃO III

Do Pessoal

Art. 29. As pessoas que manipulam alimentos nos estabelecimentos passíveis de fiscalização ficam obrigadas o atestado de saúde ocupacional (ASO) de acordo com a NBR



Prefeitura Municipal de Albertina

ESTADO DE MINAS GERAIS - CEP 37.596-000

Rua Luiz Opúsculo, nº290, centro - Telefax (35)3446-1335

CNPJ 17.912.015/0001-29 - www.albertina.mg.gov.br

nº07 PCMSO (Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional), realizados anualmente e apresentados a Vigilância Sanitária para análise e arquivamento, sendo que caberá o afastamento da função do funcionário que apresentar alterações do(s) exame(s), após constatação de risco de contaminação.

Art. 30. O pessoal que se encontrar dentro do estabelecimento, manipulando qualquer tipo de alimento, não poderá, ao mesmo tempo, manipular moeda corrente.

Parágrafo único. Os estabelecimentos de pequeno porte, assim considerados pela Vigilância Sanitária, poderão manipular moeda corrente, desde que o manipulador lave as mãos com água corrente e sabão após a manipulação de moeda.

Art. 31. Aos funcionários do estabelecimento e proprietário cabe:

I - apresentarem-se vestidos de jalecos ou uniformes de cor clara, limpo, conservado, devendo estar sempre abotoado quando em uso;

II - usar, obrigatoriamente, gorro ou boné, em caso de manipuladores de alimentos;

III - apresentar cabelos, barbas e unhas devidamente aparados; e,

IV - não portar adornos, anéis, pulseiras, brincos, relógios ou congêneres, quando na manipulação de alimentos.

SEÇÃO IV

Art. 32. Os estabelecimentos regidos por esta lei deverão manter suas instalações, equipamentos e pessoal em condições sanitárias adequadas, de modo a não expor a riscos a saúde de seus usuários.

Art. 33. Os estabelecimentos mencionados neste capítulo ficam obrigados a realizar dedetização semestral, ou seja, seguir a validade da dedetização estabelecida pela empresa que realiza o serviço, a qual deverá possuir o registro em órgão competente e apresentar o Alvará SUS para que seu serviço seja reconhecido como válido.

SEÇÃO V

Dos Hotéis, Motéis e Pensões

Art. 34. Aos estabelecimentos de hospedagem construídos a partir da vigência desta lei, cabe:

I - obedecer aos artigos dispostos neste capítulo;

II - possuir dormitórios com área de 06 (seis) metros quadrados, no mínimo, quando destinados a uma pessoa;

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

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

Art. 35. Nos estabelecimentos de hospedagem deverão ser realizadas faxinas diariamente em todos os quartos e banheiros.

§1º Os lençóis e toalhas deverão ser trocados e lavados diariamente.



Prefeitura Municipal de Albertina

ESTADO DE MINAS GERAIS - CEP 37.596-000

Rua Luiz Opúsculo, nº290, centro - Telefax (35)3446-1335
CNPJ 17.912.015/0001-29 - www.albertina.mg.gov.br

§2º As camas, colchões, travesseiros, assim como demais móveis, deverão estar em perfeito estado de conservação e higiene, e as peças deverão ser de uso pessoal.

Art. 36. Aos motéis cabe:

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

II - uso de lacre de papel nos vasos sanitários, revestindo a borda de suas tampas, devendo os mesmos serem desinfetados e lacrado a cada nova utilização.

Art. 37. Aos bares, padarias, lanchonetes e estabelecimentos congêneres é proibido:

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

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

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

IV - varrer a seco;

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

VI - permitir a permanência de qualquer animal junto as atividades do estabelecimento; e,

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

Art. 38. Aos estabelecimentos a que se refere este capítulo cabe:

I - respeitar as normas de higiene e limpeza;

II - não reutilizar alimentos de outras refeições;

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

IV - possuir instalações sanitárias com papel higiênico, sabão líquido e toalhas de papel;

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

VI - utilizar água tratada para preparo de alimentos;

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

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

Art. 39. As chamadas "vitaminas, shakes, sorvetes, misturas e outras", compreendendo, igualmente, os sucos e refrescos de frutas naturais e artificiais, deverão obedecer, na sua fabricação, as seguintes exigências:

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

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

III - uso de frutas frescas, devidamente acondicionadas em recipientes e ambientes adequados, sendo vedado o seu reaproveitamento; e,

IV - preparo no momento de servir ao consumidor.



Prefeitura Municipal de Albertina

ESTADO DE MINAS GERAIS - CEP 37.596-000

Rua Luiz Opúsculo, nº290, centro - Telefax (35)3446-1335

CNPJ 17.912.015/0001-29 - www.albertina.mg.gov.br

Art. 40. Os bares e padarias deverão ter pelo menos 01 (um) banheiro para uso público, com perfeitas instalações hidráulicas, lavatórios, vaso sanitário, toalha de papel e sabão líquido.

Art. 41. Os restaurantes e lanchonetes deverão ter 02 (dois) banheiros, separados por sexo, com perfeitas instalações hidráulicas, lavatórios, toalha de papel e sabão líquido.

Art. 42. Os estabelecimentos com mais de 15 (quinze) funcionários deverão ter 02 (dois) banheiros, separados por sexo, com perfeitas instalações hidráulicas, lavatórios, toalha de papel e sabão líquido.

Art. 43. Os guardanapos e demais peças de mesa serão de uso pessoal, sendo vedada a sua utilização sem estarem lavados, e, quando usados, deverão ser guardados em local adequado e fechado até sua remoção e lavagem.

Art. 44. Os restaurantes, lanchonetes, padarias, bares e estabelecimentos congêneres deverão:

I - ter portas e janelas providas de telas milimetradas; e,

II - ter nas portas que dão acesso ao exterior, "rodinho" para evitar a entrada de ratos.

Art. 45. As áreas de produção dos estabelecimentos manipuladores de alimentos deverão ter:

I - paredes revestidas com azulejos ou tinta óleo, até a altura de 02 (dois) metros no mínimo;

II - piso revestido com material impermeável;

III - coifa com exaustão;

IV - portas com mola;

V - água corrente para higienização dos utensílios, louças e talheres;

VI - caixa de gordura para os despejos de pia;

VII - forro liso e impermeável, sendo proibido o de madeira;

VIII - balcões frigoríficos para armazenar os gêneros perecíveis; e,

IX - ter uma pia com sabão líquido e toalha de papel.

Art. 46. As panificadoras e confeitarias cabem:

I - respeitar as disposições constantes desta lei;

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

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

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

V - realizar transporte e entrega de pães, biscoitos e similares em caixa plásticas, ou balaies forrados e protegidos, em veículos de uso exclusivo para este fim, a critério da autoridade sanitária.

Art. 47. Os produtos de confeitaria, doces, recheados ou em coberturas, todos de fácil deterioração, devem ser conservados em temperatura não superior a 6° celsius.



Prefeitura Municipal de Albertina

ESTADO DE MINAS GERAIS - CEP 37.596-000

Rua Luiz Opúsculo, nº290, centro - Telefax (35)3446-1335
CNPJ 17.912.015/0001-29 - www.albertina.mg.gov.br

SEÇÃO VII

Dos Supermercados, Armazéns, Mercenarias, Pastelarias

Art. 48. Em quitandas, as frutas, verduras, hortaliças e cereais devem estar frescas e bem acondicionadas em bancas apropriadas.

Art. 49. Em pastelarias e lanchonetes, além dos demais dispositivos, é obrigatório:

- I - utilizar óleo de fritura não saturado e limpo; e,
- II - manter recheios e massas sempre frescos, acondicionados em recipientes e ambientes adequados (refrigerados).

Art. 50. As sorveterias devem utilizar, obrigatoriamente, leite pasteurizado na fabricação dos produtos comercializados.

Art. 51. Os supermercados, armazéns e mercenarias devem ter áreas suficientes para estocagem, acondicionamento, depósito de alimentos e produtos, embalagens vazias e utensílios de limpeza.

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

§2º Deverão seguir os valores mínimos de espessuras de estrados, de acordo com o art. 28.

§3º Deverão respeitar os demais dispositivos desta lei.

SEÇÃO VIII

Dos Açougues, Peixarias, Casas de Aves e Congêneres

Art. 52. Para construção ou instalação dos estabelecimentos citados nesta seção, será necessário observar as seguintes normas:

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

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

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

IV - pias de lavagem sifonadas para a rede de esgoto; e,

V - as paredes ser azulejadas ou pintadas com tinta a óleo.

Art. 53. As câmaras, balcões ou geladeiras deverão ser proporcionais ao tamanho do movimento comercial do estabelecimento e destinadas, exclusivamente, a conservação de carnes, peixes e congêneres.

Art. 54. Fica proibido aos açougues, peixarias e similares:

- I - usar machadinhas para cortes. Estas deverão ser substituídas por serra elétrica;

119
1



Prefeitura Municipal de Albertina

ESTADO DE MINAS GERAIS - CEP 37.596-000

Rua Luiz Opúsculo, nº290, centro - Telefax (35)3446-1335
CNPJ 17.912.015/0001-29 - www.albertina.mg.gov.br

- II - empregar papéis velhos, jornais e similares, para envolver carnes e vísceras;
- III - aplicar serragem de madeira no piso;
- IV - usar soluções anti-sépticas na limpeza, sendo permitido apenas água e sabão;
- V - fumar durante o atendimento ao consumidor; e,
- VI - usar de cepo, mesas ou balcões de madeira.

Art. 55. As carnes moídas só poderão ser vendidas quando processadas na presença do consumidor, na quantidade pedida, sendo observadas as condições de higiene do moedor, que não poderá ter outra finalidade.

Art. 56. O transporte de carnes e similares só poderá ser feito em veículos com carrocerias isotérmicas e ou veículos comuns, desde que mantenham a temperatura e higiene adequada, e os ossos devem ser guardados até posterior recolhimento no veículo próprio.

Art. 57. A inspeção veterinária dos produtos de origem animal obedecerá aos dispositivos da legislação federal aplicável, sendo proibido dar ao consumo público carnes de animais que não tenham sido abatidos em matadouros sujeitos a fiscalização.

Art. 58. Os utensílios de manipulação, instrumentos e ferramentas de corte devem ser feitos de material inoxidável e cabo branco, bem como mantidos em rigoroso estado de higiene e limpeza.

Art. 59. As câmaras e balcões frigoríficos devem ser lavados com escova e detergente, e desinfetados sempre que receberem um novo lote de mercadorias, providenciando-se o descongelamento quando apresentarem uma camada de gelo superior a 01 (um) centímetro.

Art. 60. A mesa de manipulação deve ser de material impermeável e liso.

Art. 61. As balanças devem estar sempre limpas e aferidas pelo Instituto de Pesos e Medidas uma vez por ano, e possuir selo de inspeção do INMETRO.

Art. 62. Nos açougues será proibido o uso de luz vermelha no balcão.

Art. 63. As carnes não poderão permanecer em temperatura acima de 4º celsius.

Parágrafo único. Os pescados deverão ser acondicionados de uma maneira que, cada camada deles fique coberta por outra camada de gelo picado.

Art. 64. Os abatedouros existentes no Município que atendam o comércio local, deverão atender as normas de higiene da Vigilância Sanitária Municipal, para assegurar a qualidade da carne oferecida a população.

Parágrafo único. Os abatedouros existentes no Município, que atendam também outros Municípios, deverão obter licença de órgãos estaduais ou federais.

SEÇÃO IX



Prefeitura Municipal de Albertina

ESTADO DE MINAS GERAIS - CEP 37.596-000

Rua Luiz Opúsculo, nº290, centro - Telefax (35)3446-1335
CNPJ 17.912.015/0001-29 - www.albertina.mg.gov.br

Dos Estabelecimentos Industriais de Alimentos

Art. 65. Estão compreendidos nesta seção os seguintes estabelecimentos: fábricas de doces, biscoitos, gelo, massas, conservas, torrefação de café, fábricas de bebidas, beneficiadoras de arroz, indústria de balas e congêneres.

Parágrafo único. Os referidos estabelecimentos devem obedecer aos dispositivos desta lei e a legislação estadual e federal vigentes.

SEÇÃO X

Das Farmácias, Drogarias, Casas de Produtos Agropecuários, Hospitais, Clínicas e Prestadores de Serviços de Saúde

Art. 66. A fiscalização e verificação das condições de funcionamento das farmácias, drogarias e laboratórios serão feitas pela Vigilância Sanitária em consonância com normas da Secretaria de Estado da Saúde e Ministério da Saúde, nos termos da legislação vigente, por profissional legalmente habilitado (Bioquímico / Farmacêutico), o qual dará suporte a equipe da Vigilância Sanitária.

Parágrafo único. Caso a Vigilância Sanitária Municipal não tenha em sua equipe servidor (Bioquímico / Farmacêutico), o responsável poderá solicitar a Diretoria Municipal de Saúde um profissional com tal formação dentre os integrantes daquela unidade administrativa, para auxiliar nos trabalhos.

Art. 67. A fiscalização do funcionamento de hospitais e casas de saúde, clínicas fisioterápicas, consultórios odontológicos, consultórios médicos e oftalmológicos, óticas, academias e outros estabelecimentos de interesse a saúde é função da Diretoria Municipal de Saúde, em consonância com normas da Secretaria de Estado da Saúde e Ministério da Saúde, através da Vigilância Epidemiológica e Vigilância Sanitária, a qual contará com Fiscais de Saúde Pública habilitados para tal finalidade.

Parágrafo único. A Comissão de Controle de Infecção Hospitalar e o responsável técnico de cada estabelecimento de saúde ficarão obrigados a colocar profissionais para tais funções, fornecendo condições para o perfeito desempenho delas.

Art. 68. As saunas, casas de banho, academias de ginástica e musculação devem seguir as normas de higiene e limpeza tanto para a instalação, como para móveis, chuveiros e banheiros, complementos (sabonetes, roupas, toalhas), devendo possuir médico ou profissional habilitado responsável, que responda pelo funcionamento adequado do estabelecimento.

Art. 69. Todos os estabelecimentos contemplados neste capítulo devem seguir medidas de controle quanto ao material contaminado.

SEÇÃO XI

Dos Estabelecimentos de Estética Pessoal

Art. 70. Os institutos de beleza, cabeleireiros e barbearias devem possuir:



Prefeitura Municipal de Albertina

ESTADO DE MINAS GERAIS - CEP 37.596-000

Rua Luiz Opúsculo, nº290, centro - Telefax (35)3446-1335

CNPJ 17.912.015/0001-29 - www.albertina.mg.gov.br

- I - pentes, tesouras e outros utensílios de uso coletivo, desinfetados após o uso;
- II - toalhas e golias de uso individual, substituíveis após sua utilização;
- III - cadeiras com encosto para a cabeça revestido de pano ou papel;
- IV - recipientes e utensílios previamente esterilizados ou flambados, quando se tratar de manicure e pedicure, sendo no caso dos utilizados para a colocação de água, obrigatório o revestimento por meio de plástico, o qual deve ser substituído a cada uso; e,
- V - lixas e palitos descartáveis após cada utilização, quando se tratar de manicure e pedicure.

§1º Os produtos descritos nos incisos de I a V devem possuir registro na ANVISA.

§2º Fica proibido o uso de navalha, sendo permitido apenas o uso de lâminas descartáveis.

§3º A esterilização deve ser feita de forma adequada, seguindo-se as orientações da Vigilância Sanitária.

Art. 71. Não será permitida a utilização de utensílios velhos ou enferrujados para corte de cabelos e barbas, bem como para manicure e pedicure.

SEÇÃO XII

Dos Clubes e Estabelecimentos de Ensino

Art. 72. Os estabelecimentos de ensino deverão ter compartimentos sanitários devidamente separados por sexo, observando-se as exigências de higiene e limpeza.

Art. 73. Os locais destinados a produção, venda ou distribuição de alimentos ou bebidas deverão satisfazer as exigências para estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios, no que for aplicável.

Art. 74. Os reservatórios de água potável nas escolas terão capacidade adequada para o número de alunos e deverão ser lavados e desinfetados de 06 (seis) em 06 (seis) meses.

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

Art. 75. Nos clubes desportivos as piscinas deverão estar em perfeito estado de conservação e funcionamento. Deverão ter duas (02) escadas, uma na parte funda, e a outra, na parte rasa, penetrando 1,20cm (um metro e vinte centímetros) abaixo da superfície da água, ou até o fundo, quando a profundidade for menor que este valor.

§1º Os tanques deverão ter revestimento interno de material impermeável, superfície lisa, fundo com declividade conveniente, não sendo permitido mudanças bruscas, até a profundidade de 2,00m (dois metros).

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

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



Prefeitura Municipal de Albertina

ESTADO DE MINAS GERAIS - CEP 37.596-000

Rua Luiz Opúsculo, nº290, centro - Telefax (35) 3446-1335
CNPJ 17.912.015/0001-29 - www.albertina.mg.gov.br

§4º Os clubes desportivos deverão possuir salva-vidas, devidamente habilitados, durante o período de funcionamento das piscinas, munidos de equipamento salva-vidas (ganchos, cordas, bóias e caixa de primeiro socorros).

§5º Deverão conter lava-pés (2,0mt de comprimento, 35cm de largura e 20cm de profundidade, no mínimo), os lava-pés deverão ser esvaziados e lavados, diariamente, devendo ter ralos para escoar a água e torneira para depositar a água.

Art. 76. Os clubes desportivos devem manter um médico responsável pelos exames de banhistas, para uso de piscinas coletivas.

Art. 77. Os vestiários e demais dependências do clube devem seguir os dispositivos desta lei e normas básicas de construção.

Art. 78. Os estabelecimentos mencionados nesta seção ficam obrigados a realizar desinsetização semestral, ou seja, seguir a validade da desinsetização estabelecida pela empresa que realiza o serviço.

Parágrafo único. A empresa prestadora de serviço deve possuir registro no órgão sanitário competente e alvará SUS.

SEÇÃO XIII

Dos Ambulantes e Festejos Públicos

Art. 79. São considerados festejos públicos aqueles realizados nas vias públicas ou em recintos fechados de livre acesso ao público.

Parágrafo único. Deverá ser consultada a Vigilância Sanitária quando da realização destes festejos, para a adequada orientação e emissão do competente Alvará.

Art. 80. Nos festejos populares de qualquer natureza, nas barracas de comidas e nos balcões de bebidas deverão ser usados somente copos e pratos de papel, plásticos ou similares, descartáveis, por medida de higiene e bem estar público.

Parágrafo único. Se nas barracas ou balcões houver instalação de rede de água canalizada, e de águas servidas, será permitido o uso de copos, pratos e utensílios permanentes, desde que sejam lavados em água corrente e limpa.

Art. 81. Os alimentos preparados e cozidos devem estar protegidos adequadamente, de forma a não oferecer riscos de deterioração, caso contrário, serão apreendidos e inutilizados pela Vigilância Sanitária.

Art. 82. Deverá haver espaço suficiente para manipular os alimentos e para servi-los ao público, devidamente separados.

Art. 83. Os trailers, comércios ambulantes e congêneres estarão sujeitos as disposições desta lei, no que couber e, especificamente, ao disposto nesta Seção.

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



Prefeitura Municipal de Albertina

ESTADO DE MINAS GERAIS - CEP 37.596-000

Rua Luiz Opúsculo, nº290, centro - Telefax (35)3446-1335

CNPJ 17.912.015/0001-29 - www.albertina.mg.gov.br

Art. 84. Para efeito desta lei, define-se:

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

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

Art. 85. Não é permitido ao ambulante vender produtos perecíveis sem armazenamento adequado.

Parágrafo único. A norma contida no **caput** deste artigo também se estende ao ambulante transportador, não sendo, ainda permitido:

I - preparar e servir refeições completas; e,

II - vender porções fracionadas de alimento natural.

Art. 86. Os requisitos básicos para o comércio do ambulante transportador e congêneres são:

I - não utilizar o veículo ou banca como dormitório;

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

III - possuir água corrente.

Art. 87. A preparação, fracionamento de alimento para venda imediata, bem como lanches rápidos, são permitidos, desde que observadas as seguintes condições:

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

II - alimentos e outras substâncias bem armazenados e tampados;

III - alimentos perecíveis mantidos sob refrigeração; e,

IV - ausência de contato direto das mãos com o alimento, devendo os usuários utilizar pegadores e espátulas.

Art. 88. A venda pelo vendedor ambulante, de sorvetes, refrescos e alimentos prontos para imediata ingestão, só será permitida em carrocinhas e caixas isotérmicas.

Art. 89. Na infração de qualquer artigo deste capítulo, incorrerá as seguintes sanções:

I - multa de 100 (cem) a 1.000 (mil) Unidades de Referência Municipal - URM's, a ser aplicada em dobro em caso de reincidência; e,

II - interdição do estabelecimento até a devida regularização, no caso de reincidência, sem prejuízo da aplicação da multa prevista no inciso anterior.

CAPÍTULO III

Da Vigilância dos Alimentos

Art. 90. Os gêneros alimentícios devem, obrigatoriamente, ser protegidos por invólucros próprios e adequados ao armazenamento, transporte, exposição e comércio.



Prefeitura Municipal de Albertina

ESTADO DE MINAS GERAIS - CEP 37.596-000

Rua Luiz Opúsculo, nº290, centro - Telefax (35) 3446-1335

CNPJ 17.912.015/0001-29 - www.albertina.mg.gov.br

§1º No acondicionamento dos alimentos não é permitido contato direto com jornais, papéis tingidos, impressos ou sacos destinados ao acondicionamento de lixo, nos termos da legislação vigente.

§2º Os alimentos que por força de sua comercialização, não puderem ser protegidos por invólucros, devem ser abrigados em local adequado, devendo ser manuseados com utensílios apropriados, evitando o contato direto com as mãos.

§3º Não é permitida a venda de carne em feiras livres.

Art. 91. Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se preparam e ou consomem alimentos, deverão ser lavados e higienizados, caso contrário, deverão ser usados recipientes descartáveis, inutilizados após o uso.

SEÇÃO I

Colheita de Amostra e Análise Fiscal

Art. 92. Compete a fiscalização sanitária realizar, periodicamente, ou quando necessário, colheita de amostras de alimentos para efeito de análise fiscal.

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

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

Art. 93. A amostra representativa do alimento ou material será dividida em três partes, tornadas individualmente invioladas, no ato da colheita, sendo uma delas entregues ao proprietário ou responsável pelo produto, para servir de contra prova, e as outras, encaminhadas ao laboratório oficial ou credenciado.

Art. 94. Concluída a análise fiscal, o laboratório remeterá o laudo respectivo em três vias, no mínimo, a autoridade fiscalizadora, a qual, por sua vez, encaminhará uma das vias ao responsável pelo alimento, outra, ao produtor do alimento, e a terceira via, instruirá o processo, se for o caso.

§1º Se a análise comprovar infração de qualquer preceito desta lei, a autoridade sanitária poderá lavrar auto de infração, multa e interdição do estabelecimento, se for o caso.

§2º Contará o infrator, a partir do recebimento do auto de infração, com o prazo de 10 (dez) dias para interpor recurso e requerer perícia de contra prova, dirigida a Diretoria Municipal de Saúde.

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

§4º A perícia será efetuada na amostra em poder do possuidor ou responsável pelo produto, em laboratório oficial ou credenciado, que tenha realizado a análise fiscal, aplicando-se a contra prova o mesmo método de análise empregado anteriormente.

Art. 95. Em caso de divergência dos laudos oficiais, poderá ser realizado novo exame na segunda amostra em poder do laboratório.



Prefeitura Municipal de Albertina

ESTADO DE MINAS GERAIS - CEP 37.596-000

Rua Luiz Opúsculo, nº290, centro - Telefax (35) 3446-1335

CNPJ 17.912.015/0001-29 - www.albertina.mg.gov.br

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

Art. 96. O laboratório oficial ou credenciado deverá respeitar os prazos para análise, sendo de 15 (quinze) dias o prazo máximo, a contar do recebimento da amostra e, em caso de produtos perecíveis, este prazo não poderá ultrapassar 24 (vinte e quatro) horas, após a entrega do material.

SEÇÃO II

Da Qualificação dos Alimentos

Art. 97. Considera-se alimento deteriorado o que tenha sofrido avaria ou prejuízo em sua pureza, composição ou caracteres organolépticos, por ação de temperatura, parasitas, microorganismos, sujidade, transporte inadequado, prolongado armazenamento, mau acondicionamento ou em consequência de outros agentes.

Art. 98. Os produtos, quando não se enquadrarem nos padrões estabelecidos nesta lei, nas normas técnicas especiais e organolépticas serão apreendidos, devendo ser:

I - condenados, quando os padrões físico-químicos e microbiológicos não forem atendidos; e,

II - doados, quando não exponham risco a saúde da população, a uma instituição de caridade, mediante recibo de entrega do produto.

Art. 99. Os produtos como manteiga, queijo, pescados, ovos, mel, carnes, doces e demais de origem animal deverão sofrer inspeção veterinária federal, estadual ou municipal, contando, para isso, com a integração dos órgãos competentes da Vigilância Sanitária, apoiados pela estrutura da Diretoria Municipal de Saúde.

Art. 100. O controle para o queijo será estabelecido em normas básicas expedidas pelo SIM (Serviço de Inspeção Municipal), para verificação da qualidade do produto exposto a venda.

Art. 101. Para os produtos de fabricação caseira de consumo e comercialização no Município, serão exigidas as normas contidas na "cartilha do SIM" e também:

I - rótulo simples do produto, contendo: nome do proprietário, endereço, data de fabricação, informação nutricional e os ingredientes utilizados,

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

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

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

§2º Os hospitais, bem como a Diretoria Municipal de Saúde, devem comunicar os casos de intoxicação ou infecção causados por alimentos, através de notificação ao setor de Vigilância Sanitária.

116



Prefeitura Municipal de Albertina

ESTADO DE MINAS GERAIS - CEP 37.596-000

Rua Luiz Opúsculo, nº290, centro - Telefax (35)3446-1335

CNPJ 17.912.015/0001-29 - www.albertina.mg.gov.br

Art. 102. A Vigilância Sanitária manterá entendimentos com o Setor da Prefeitura responsável pelo abastecimento do Município, visando garantir a população a oferta de hortigranjeiros de boa qualidade e dentro dos padrões legais permitidos para resíduos de agrotóxicos.

Parágrafo único. Para cumprir o disposto neste artigo a Vigilância Sanitária poderá fazer coleta de hortigranjeiros nos postos de vendas e feiras, e emitir o competente certificado sanitário.

Art. 103. Para melhor cumprimento das normas contidas nesta lei, fica a Prefeitura Municipal autorizada a realizar convênio com laboratórios oficiais e ou credenciamento estadual, para as análises que se fizerem necessárias.

CAPÍTULO IV

Da Higiene Pública

SEÇÃO I

Da Higiene dos Terrenos, Quintais e Vias Públicas

Art. 104. Todos os prédios, quintais e terrenos baldios localizados no espaço urbano, ficam sujeitos as normas sanitárias previstas nesta lei e serão fiscalizados em conjunto com os demais órgãos da Prefeitura.

Parágrafo único. Os depósitos de materiais recicláveis somente serão permitidos com desratização, ao menos uma vez por ano, a ser feita por empresa cadastrada junto ao SUS e portadora de Alvará de funcionamento, e remoção no máximo mensal, desde que obedeçam as demais normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária Municipal.

Art. 105. Os responsáveis por terreno onde forem encontrados focos e viveiros de moscas, mosquitos, animais peçonhentos e formigas ficam obrigados a execução das medidas necessárias a sua extinção, através de notificação preliminar.

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

Art. 106. Os proprietários ou inquilinos são obrigados a conservar em perfeito estado de asseio os seus quintais, pátios, prédios e terrenos.

Parágrafo único. Não é permitida a existência de terrenos cobertos de mato, pantanosos ou servindo de depósitos de resíduos (lixos) dentro dos limites da cidade, vilas e povoados.

Art. 107. É absolutamente proibido, em qualquer caso, varrer lixo ou detritos sólidos de qualquer natureza para as vias, os ralos ou bocas de lobo dos logradouros públicos.

Art. 108. Não é permitida a instalação de estrumeiras ou depósitos em grande quantidade, de estrume animal não beneficiado, no perímetro urbano.



Prefeitura Municipal de Albertina

ESTADO DE MINAS GERAIS - CEP 37.596-000

Rua Luiz Opúsculo, nº290, centro - Telefax (35) 3446-1335
CNPJ 17.912.015/0001-29 - www.albertina.mg.gov.br

Art. 109. Não é permitido conservar água estagnada nos quintais ou pátios dos prédios situados na cidade, vilas ou povoados.

Parágrafo único. As providências para escoamento das águas estagnadas em terrenos particulares competem aos respectivos proprietários.

Art. 110. Na infração de qualquer artigo deste capítulo será imposta multa de 100 (cem) a 500 (quinhentas) URM's.

CAPÍTULO V

Dos Resíduos de Serviços de Saúde

Art. 111. A coleta de resíduos de serviços de saúde será realizada de acordo com a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº306, de 7 de dezembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, com suas alterações posteriores, ou de outra que venha a substituí-la.

Parágrafo único. O Município manterá contrato com empresa especializada na coleta, transporte e destino final dos resíduos de serviços de saúde, podendo a critério da administração, estipular taxa de coleta.

Art. 112. Quanto as condições de coleta e destino do lixo, devem ser respeitadas as normas contidas na legislação federal, estadual e municipal.

CAPÍTULO VI

Do Saneamento Básico

Art. 113. É obrigatória a ligação de toda construção considerada habitável, a rede pública de abastecimento de água, sempre que existente.

§1º Todo reservatório de água potável deve sofrer limpeza e desinfecção periódica, ser provido de tampa removível e ser de fácil inspeção e limpeza.

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

§3º Em cisternas e poços artesianos devem ser realizadas análises periódicas, com observância das condições e a distância recomendada pela Organização Mundial de Saúde - OMS para sua boa qualidade, e a sua abertura e funcionamento dependerão da aprovação prévia do órgão competente.

§4º É proibida a utilização como reservatório de água, de barris ou recipientes análogos.

§5º Em caso de coexistência no mesmo terreno, de fossas e cisternas, é obrigatória a observância da distância mínima de 20m (vinte metros) entre elas, respeitando-se o mesmo limite para os terrenos vizinhos.



Prefeitura Municipal de Albertina

ESTADO DE MINAS GERAIS - CEP 37.596-000

Rua Luiz Opúsculo, n°290, centro - Telefax (35) 3446-1335

CNPJ 17.912.015/0001-29 - www.albertina.mg.gov.br

Art. 114. Todos os prédios residenciais, comerciais e industriais localizados em áreas servidas por sistema oficial de coleta de esgoto, serão obrigados a fazer as ligações ao respectivo sistema.

Parágrafo único. A execução das instalações adequadas a ligação da rede pública de esgoto é de obrigação do proprietário do imóvel, cabendo ao seu ocupante a manutenção e conservação das instalações.

Art. 115. Quando solicitada, a autoridade sanitária poderá realizar vistoria nos prédios residenciais, comerciais e industriais para verificação das condições de higiene e saneamento, expedindo laudo específico, se necessário.

Parágrafo único. Uma vez constatada contaminação e após orientação correta sobre a desinfecção, não sendo sanado o problema, torna-se obrigatório o aterramento da fonte de água.

Art. 116. A Vigilância Sanitária deverá realizar a vigilância da qualidade de água para consumo humano, permanentemente, em todo Município, devendo ainda manter arquivo mensal das análises da água realizadas pelo Departamento de Água, quanto a água distribuída a população.

Parágrafo único. A Vigilância Sanitária terá livre acesso, para efeito de fiscalização e acompanhamento, em todos os setores de tratamento de água, lixo ou esgoto, seja qual for o órgão responsável.

CAPÍTULO VII

Das Piscinas

Art. 117. O termo "piscina" abrangerá apenas a estrutura destinada a banhos de lazer, prática de esportes aquáticos e práticas fisioterápicas, destinadas a uso público.

Art. 118. Deverá o clube ou entidade esportiva, manter funcionários para manutenção e limpeza das piscinas.

§1º Deverá ser respeitada a legislação federal vigente, nos termos técnicos quanto a higiene das piscinas.

§2º Nas piscinas particulares poderá haver interferência da Vigilância Sanitária, desde que haja suspeita, do ponto de vista de saúde pública, de foco de infecção.

§3º Deverá haver remoção, ao menos uma vez por dia, de detritos submersos, espumas e materiais que flutuem na piscina.

§4º Proibição do ingresso de garrafas, copos e outros utensílios de vidro no pátio, onde estiver localizada a piscina.

§5º Registro diário das principais operações de tratamento e controle da água usada na piscina.

§6º Análise trimestral da água com apresentação a Prefeitura Municipal, do atestado de autoridade sanitária.

CAPÍTULO VIII

10



Prefeitura Municipal de Albertina

ESTADO DE MINAS GERAIS - CEP 37.596-000

Rua Luiz Opúsculo, nº290, centro - Telefax (35)3446-1335

CNPJ 17.912.015/0001-29 - www.albertina.mg.gov.br

Da Criação e Abate de Animais e Aves de Grande e Pequeno Porte e Controle de Zoonoses

Art. 119. É proibido manter e criar suínos no espaço urbano.

Parágrafo único. É proibido manter e criar suínos no espaço urbano, próximo ao espaço rural, com características rurais, desde que cause incômodo sanitário aos vizinhos.

Art. 120. É proibido criar ou manter equinos, bovinos e outros animais de grande porte no espaço urbano, desde que por sua natureza, quantidade ou má instalação, possam ser causa de insalubridade, incômodo sanitário, risco aos vizinhos ou a população.

Parágrafo único. Os abatedouros existentes no Município serão instalados no espaço rural.

Art. 121. É permitida a criação de cães, gatos, aves e outros animais de pequeno porte no espaço urbano, desde que por sua natureza, quantidade ou má instalação, não sejam causa de insalubridade, incômodo sanitário, risco aos vizinhos ou a população.

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

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

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

§4º É permitida a criação de aves no espaço urbano, desde que por sua natureza, quantidade ou má instalação, não sejam causa de insalubridade, incômodo sanitário, risco aos vizinhos ou a população.

Art. 122. Todo cão deve ser conduzido em via pública por seu condutor responsável, devendo utilizar guias e coleira, com focinheira em casos de raças (Pastor Alemão, Mastiff, Pit Bull, Rotweiller, Mastin Napolitano, Doberman), e outros considerados perigosos, evitando, assim, possíveis ataques aos transeuntes e outros animais.

Parágrafo único. Do cão conduzido em via pública, fica seu condutor responsável pela limpeza de sua defecação.

Art. 123. Os animais considerados suspeitos de portarem doenças potencialmente transmissíveis ao homem, em particular a raiva, serão observados e isolados, sendo liberados apenas sob autorização do médico veterinário responsável.

Art. 124. A prática de observação poderá ocorrer no domicílio do proprietário, o qual deve manter condições adequadas de segurança, ficando, ainda, o proprietário do animal responsável pelo acompanhamento e obrigado a comunicar imediatamente ao médico veterinário do Município ou médico veterinário particular de sua confiança, qualquer alteração ou morte do animal.

Parágrafo único. Os profissionais veterinários deverão comunicar a Vigilância Sanitária em caso de suspeita ou constatação de existência de qualquer doença considerada zoonose, principalmente a raiva, leptospirose, cisticercose e leishmaniose.

16
35



Prefeitura Municipal de Albertina

ESTADO DE MINAS GERAIS - CEP 37.596-000

Rua Luiz Opúsculo, nº290, centro - Telefax (35) 3446-1335

CNPJ 17.912.015/0001-29 - www.albertina.mg.gov.br

Art. 125. Na infração de qualquer artigo deste capítulo será imposta a multa de 50 (cinquenta) a 100 (cem) URM's.

CAPÍTULO IX

Do Controle de Vetores

Art. 126. As atividades de combate, controle e erradicação destes vetores nas vias públicas serão objetos de planejamento e programação, pelos diversos órgãos envolvidos da Prefeitura e comunidade, observados os seguintes procedimentos:

- I - planejamento e programação;
- II - educação sanitária e divulgação;
- III - orientação técnica;
- IV - levantamento dos focos e abrigo dos vetores;
- V - ataque; e,
- VI - avaliação dos resultados.

Art. 127. O controle torna-se importante e objetiva;

- I - a diminuição da população destes vetores;
- II - a redução da possibilidade de contato com as fontes de infecção e alimentos;
- III - a ação educativa junto aos escolares; e,
- IV - a divulgação do bem-estar da comunidade com o equilíbrio do meio ambiente.

Art. 128. Na ação contra roedores e demais vetores, caberá:

- I - a autoridade sanitária, a orientação técnica da Vigilância Sanitária e as medidas educativas; e,
- II - aos particulares, as medidas de desratização e desinsetização nas edificações que ocupam, nas áreas anexas e nos terrenos de sua propriedade.

Art. 129. Só poderão ser utilizados para controle de vetores, os inseticidas registrados pelo órgão federal competente e que se destinem a pronta aplicação por quaisquer pessoas, para fins domésticos, ou a aplicação e manipulação por pessoas ou organização especializada, para fins profissionais.

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

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

Art. 130. A aplicação dos inseticidas e ou raticidas deverá ser orientada por pessoal técnico habilitado.

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

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



Prefeitura Municipal de Albertina

ESTADO DE MINAS GERAIS - CEP 37.596-000

Rua Luiz Opúsculo, nº290, centro - Telefax (35) 3446-1335

CNPJ 17.912.015/0001-29 - www.albertina.mg.gov.br

Art. 131. As empresas especializadas na manipulação e ou aplicação de saneantes e ou raticida somente poderão funcionar, mediante registro na Vigilância Sanitária Municipal.

§1º As empresas além de obedecer ao disposto nesta lei, deverão possuir local independente destinado a manipulação e preparo de formulações.

§2º Deverão possuir instalações sanitárias dotadas de um chuveiro para cada 10 (dez) empregados, ainda, local para armazenamento de matérias-primas e produtos preparados.

§3º Os estabelecimentos citados neste artigo só poderão operar no Município, com assistência e responsabilidade efetiva do técnico habilitado.

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

CAPÍTULO X

Disposições Finais

Art. 132. Os comunicados, reclamações ou denúncias a Vigilância Sanitária Municipal, deverão ser feitos por escrito e protocolizados junto a ela ou a Diretoria Municipal de Saúde.

Parágrafo único. Comunicados, reclamações ou denúncias a Vigilância Sanitária Municipal que ocorrerem de modo verbal, deverão ser feitos diretamente a um de seus integrantes, devendo este, em prazo não superior a 24 (vinte e quatro) horas, lavrar Termo próprio.

Art. 133. A Vigilância Sanitária deverá trabalhar em consonância com os serviços de Vigilância Epidemiológica, de Controle de Zoonoses, de Saúde do Trabalhador, de Atenção a Saúde e com os órgãos de proteção ambiental, na busca de uma ação coordenada, objetiva e eficaz no controle dos agravos a saúde.

Art. 134. A Vigilância Sanitária trabalhará de forma complementar a fiscalização de posturas municipais, no que diz respeito a ações relacionadas a saúde pública dentro do espaço urbano do Município, através da realização de avaliações e laudos técnicos referentes a riscos e agravos a saúde.

Art. 135. São proibidas a manutenção e a comercialização de animais vivos nos estabelecimentos que comercializem alimentos.

Art. 136. A venda de animais vivos para o consumo alimentar fica restrita a estabelecimentos destinados a esse fim.

Parágrafo único. É proibido o abate de animais nos estabelecimentos de que trata este artigo.



Prefeitura Municipal de Albertina

ESTADO DE MINAS GERAIS - CEP 37.596-000

Rua Luiz Opúsculo, nº290, centro - Telefax (35)3446-1335

CNPJ 17.912.015/0001-29 - www.albertina.mg.gov.br

Art. 137. Todos os estabelecimentos produtores deverão possuir e apresentar a autoridade sanitária competente normas de boas práticas de produção e de controle da qualidade dos produtos.

Art. 138. Este Código entrará em vigor 30 (trinta) dias após a sua publicação.

Art. 139. Revogam-se a lei nº589, de 17 de junho de 1998.

Prefeitura Municipal de Albertina/MG, em 10 de dezembro de 2010.

Noemi Símionatto Guinesi
Prefeita Municipal