

LEI Nº 1.324 DE 30 DE NOVEMBRO DE 1992

"APROVA AS NORMAS DA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DA HIGIENE DAS HABITAÇÕES E DOS ESTABELECIMENTOS DO MUNICÍPIO DE MIGUEL PEREIRA"

A Câmara Municipal de Miguel Pereira aprova e eu sanciono a seguinte Lei:

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art 1º - A presente lei fixa as normas da inspeção e fiscalização sanitária dos gêneros alimentícios e da higiene das habitações e dos estabelecimentos do Município de Miguel Pereira, de competência da Secretaria Municipal de Saúde e Promoção Social.

Parágrafo Único - A inspeção e fiscalização sanitária municipal observará a legislação federal e a estadual sobre alimentos e obedecerá as normas em vigor mesmo que não mencionadas nesta lei.

Art 2º - A Inspeção e fiscalização sanitária dos gêneros alimentícios serão realizadas através do setor de fiscalização sanitária da Secretaria Municipal de Saúde e Promoção Social, em todas as modalidades do comércio de alimentos, onde quer que se encontrem.

Art 3º - A inspeção e fiscalização sanitária objetivarão o exame e o julgamento das condições de funcionamento das atividades ambulantes ou de comércio fixo e orientarão a execução das leis sobre:

- I - As condições sanitárias das águas utilizadas na preparação dos alimentos e nas operações de higiene;
- II - As condições sanitárias da coleta e do destino das excrementos, do lixo e dos resíduos alimentares;
- III - As condições de higiene das instalações sanitárias do comércio de alimentos;
- IV - As condições de higiene da preparação, acondicionamento, exposição, venda, transporte e consumo dos alimentos;
- V - As condições de trabalho e saúde das pessoas que manipulam, transportam, vendam e preparam alimentos;
- VI - As condições técnicas e higiênicas sanitárias dos meios de transporte dos alimentos.

Art 4º - As autoridades sanitárias promoverão a apreensão e inutilização dos alimentos que apresentarem caracteres organolépticos alterados (cor, odor, sabor, consistência) ou denotarem falta de asseio na manipulação, preparação, alteração na embalagem e omissão ou erro de rótulo nos produtos industrializados.

§ 1 - Os produtos industrializados deverão ter embalagem própria, consignando no rótulo o número de registro na Divisão Nacional de Vigilância Sanitária de Alimentos (DINAL) ou o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), no caso da indústria de produtos de origem animal, trazendo inscritos, corretamente, o endereço, o nome do fabricante, a qualidade, a composição, o peso e, no caso de alimentos perecíveis, a data da fabricação ou o prazo de validade do produto.

§ 2 - Quando a alteração ocorrer em depósito, sem exposição do alimento ao consumo, ou quando estiver o mesmo em recipiente adequado, com a observação "Imprópria para Utilização" ou ainda "Lixo", a autoridade não registrará o fato como infração e deixará de lavrar a multa, por incabível, anotando, porém, no auto a ocorrência como semelhante a alteração por causas naturais ou imprevisíveis, procedendo em seguida à inutilização do alimento ou determinando seu recolhimento à origem, o que deverá ser comprovado perante a fiscalização no prazo de quinze (15) dias.

Art 5º - Os compartimentos das edificações destinados ao público, ao comércio ou à manipulação de gêneros alimentícios obedecerão, além do disposto nos regulamentos complementares ao Código de Obras Municipal, às seguintes exigências:

- I - As paredes dos locais de fabricação, preparo, manipulação, venda e estocagem serão revestidas com azulejos, ladrilhos de cerâmica ou outro material impermeabilizado, até o teto, com cantos e bordas sem arestas, de cores claras, que apresentem as mesmas características;
- II - Os pisos deverão ser de material resistente, impermeável, que garantem continuidade, com declives para os ralos, em número e tamanho suficientes;
- III - As pias deverão apresentar instalações de água corrente, em número e condições adequadas, e seus despejos deverão passar por caixa de gordura;
- IV - Deverão existir instalações frigoríficas suficientes e adequadas à atividade comercial e/ou industrial;
- V - As aberturas receberão telas que impeçam o acesso de insetos e os compartimentos deverão apresentar aparelhagem para ventilação e exaustão, quando necessário;

VI - Os sanitários e os vestiários serão isolados e separados para cada sexo, em número suficiente, proibida a abertura direta para qualquer sala de refeição, fabricação, manipulação e troca de alimentos, sendo obrigatória a manutenção das portas permanentemente fechadas;

VII - As mesas, os balcões, as bancadas, os tanques, bem como os locais onde se manipulem alimentos deverão ser de material impermeável e de fácil higienização;

Art 6º - As equipes de fiscalização sanitária terão ingresso, a qualquer dia e hora, aos locais e estabelecimentos do preparo manipulação e venda de gêneros alimentícios, sendo os proprietários, depositários ou responsáveis obrigados a facilitar o trabalho e a prestar todas as informações solicitadas pelas autoridades sanitárias.

CAPÍTULO II DA HIGIENE DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Art 7º - A Prefeitura através da Secretaria Municipal de Saúde e Promoção Social exercerá, em colaboração com as autoridades sanitárias do Estado, severa fiscalização sobre os produtos e a produção, o comércio e o consumo de gêneros alimentícios em geral.

Art 8º - Para efeito desta lei, considera-se alimento toda substância ou mistura de substâncias, no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento.

Art 9º - Só é permitida a produção de gêneros alimentícios, sua guarda, armazenagem, exposição à venda e comércio, quando próprios para o consumo.

§ 1 - Próprios para o consumo serão unicamente os alimentos que se acharem em perfeito estado de conservação e que por sua natureza, composição, fabrico, manipulação, procedencia e acondicionamento estiverem isentos de nocividade à saúde de acordo com as normas sanitárias vigentes.

§ 2 - Impróprios para o consumo serão os gêneros alimentícios:

a) Danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou embolorados, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem descuido na manipulação ou acondicionamento;

b) Que forem alterados ou deteriorados ou, ainda, contaminados ou infestados por parasitas;

c) Que forem fraudados, adulterados ou falsificados;

d) Que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

e) Que forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação, por qualquer motivo;

f) Que não estiverem de acordo com a legislação em vigor;

Art 10 - Não será permitida a produção, exposição ou venda de gêneros alimentícios deteriorados, falsificados, adulterados ou nocivos a saúde, os quais serão apreendidos pelo funcionário encarregado da fiscalização dos mesmos.

§ 1 - A inutilização dos gêneros não eximirá a fábrica ou o estabelecimento comercial do pagamento das multas e demais penalidades que possam sofrer em virtude da infração, a não ser que este espontaneamente comunique ao órgão competente, tudo isto antes de ser fiscalizado.

§ 2 - A reincidência na prática das infrações previstas neste artigo poderá determinar a cassação da licença para funcionamento da fábrica ou casa comercial.

Art 11 - Nas quitandas e casas congêneres, além das disposições gerais concernentes aos estabelecimentos de gêneros alimentícios, deverão ser observadas as seguintes:

I - O estabelecimento terá, para depósito de verduras que devam ser consumidas, recipientes de superfície impermeável e à prova de moscas, poeira e qualquer contaminação;

II - As frutas expostas à venda serão colocadas sobre mesas ou estantes rigorosamente limpas e afastadas um metro no mínimo das ombreiras das portas externas;

III - As gaiolas para aves serão de fundo móvel, para facilitar a sua limpeza que será feita diariamente.

Parágrafo Único - é proibido utilizar-se, para qualquer outro fim, dos depósitos de hortaliças, legumes e frutas.

Art 12 - é proibido ter em depósito ou expostos à venda:

I - aves doentes;

II - frutas apresentando amadurecimento não natural;

III - legumes, hortaliças, frutas, ou ovos deteriorados;

Art 13 - Toda a água que tenha de servir na manipulação ou preparo de gêneros alimentícios, desde que não provenha de abastecimento público, deve ser comprovadamente pura.

Art 14 - O gelo destinado ao uso alimentar deverá ser fabricado com água potável, isenta de qualquer contaminação.

Art 15 - As fábricas de doces e de massas, as refinarias, padarias, confeitarias e os estabelecimentos congêneres deverão ter:

I - O piso impermeável e as paredes das salas de elaboração dos produtos, revestidos de azulejos até o teto.

II - As salas de preparo dos produtos com as janelas e aberturas teladas e a prova de moscas.

Art 16 - Os vendedores ambulantes de alimentos preparados não poderão estacionar em locais em que seja fácil a contaminação dos produtos expostos a venda.

CAPÍTULO III

DA HIGIENE HABITACIONAL

Art. 17 - A orientação da higiene habitacional tem por princípio básico assegurar as condições de ambiente que melhor possam contribuir para manutenção e vigilância da saúde da população.

Parágrafo Único - Compete ao Setor de Fiscalização Sanitária, da Secretaria Municipal de Saúde e Promoção Social exercer a vigilância e a fiscalização das condições de abastecimento de água e de escoamento de águas servidas, assim como a vigilância sanitária dos logradouros, edifícios, construções e terrenos baldios de toda a espécie, inclusive mediante reclamação de interessados.

Art. 18 - é obrigatório manter em perfeito estado de asseio e funcionamento as instalações de banheiros, lavabos, mictórios, pias, tanques, ralos, bebedouros, inclusive os sistemas hidráulicos de água potável e das servidas, torneiras, válvulas, bóias e todos os seus acessórios e pertences, nas habitações coletivas.

Art. 19 - é obrigatória a limpeza das caixas de água e das cisternas, semestralmente, devendo suas tampas serem mantidas com perfeita vedação e sem acúmulo de objetos sobre elas.

Art. 20 - Nas áreas servidas por sistema hidráulico potável serão tolerados poços para fins residenciais, industriais e agrícolas convenientemente tampados e providos de sistema de sucção.

Parágrafo único - A água deverá ser prévia e regularmente examinada pelo órgão competente para avaliação da sua potabilidade e qualidade, devendo o responsável, sempre que solicitado, apresentar a comprovação dos exames realizados e atualizados.

Art. 21 - Nas áreas não servidas por canalização de água potável ou por nascente de boa qualidade e convenientemente captada, é permitida a abertura de poços para fornecimento de água potável sob as seguintes condições:

- a) Ser água previamente examinada sob o ponto de vista de sua potabilidade, e considerada de boa qualidade;

- b) Estarem os poços convenientemente situados e adequadamente afastados de fossas, estrumeiras, entulhos ou quaisquer instalações de forma a impedir, direta ou indiretamente a poluição das águas;
- c) Serem as paredes impermeabilizadas, estanques, de modo a evitar a infiltração de águas superficiais;
- d) Serem convenientemente fechados e dotados de sistema de sucção.

Parágrafo Único - Os poços sem uso, os inutilizados e os que não preencherem as condições do presente artigo, deverão ser aterrados até o nível do solo.

Art. 22 - Os pisos dos compartimentos das edificações deverão ser sempre executados sem depressões com material resistente, que garanta continuidade.

§ 1 - Os pisos dos compartimentos assentes diretamente sobre o solo deverão ser sempre impermeáveis.

§ 2 - Os pisos dos compartimentos em que se lide com água e dos das áreas descobertas deverão ter o necessário declive a serem dotados de ralos, em número e tamanho suficientes para assegurar o rápido escoamento das águas, evitando a estagnação.

Art. 23 - É obrigatória a limpeza de sarjetas, caixas coletoras, calhas e telhados, a fim de evitar a estagnação das águas pluviais ou seu transbordamento.

Art. 24 - Quando as condições topográficas exigirem o escoamento de água de chuva para terreno vizinho serão, para isso, utilizados dispositivos convenientes que evitem danos à propriedade alheia, assegurando o pronto escoamento daquelas águas.

Art. 25 - Nas localidades desprovidas de rede de esgotos, o ocupante é o responsável pela limpeza e conservação das fossas e também pela remoção das matérias nelas contidas, cabendo ao proprietário fazer as modificações que forem julgadas necessárias pelo Setor de Fiscalização Sanitária.

Parágrafo Único - Quando uma fossa absorvente não preencher os requisitos necessários à sua utilização será devidamente aterrada, não sendo permitido o seu esvaziamento.

Art. 26 - Todos os vazamentos ou as infiltrações em domicílios, que possam causar insalubridade, serão corrigidos pelo proprietário do imóvel causador da irregularidade.

Parágrafo Único - O ocupante a qualquer título é o responsável por todas as infrações ao disposto nesta lei quanto à utilização, conservação e limpeza dos edifícios e às suas instalações de água e esgoto, assim como dos terrenos não edificadas, utilizados por aluguel, contrato ou arrendamento.

Art. 27 - Desde que a autoridade sanitária não consiga detectar a origem dos vazamentos ou das infiltrações poderá exigir laudo técnico dos interessados, assinado por profissional legalmente habilitado, por eles livremente escolhido.

Art. 28 - Em prédios e apartamentos, conjuntos habitacionais ou condominiais, sempre que os vazamentos ou infiltrações pertencerem às partes comuns, será intimado o condomínio, na pessoa do síndico, que providenciará os necessários reparos ou os consertos em prazo nunca superior a 30 (trinta) dias.

Art. 29 - é proibido o lançamento de afluentes de fossas e resíduos ou substâncias industriais, de qualquer espécie, em cursos e captações de águas sem prévio tratamento.

Parágrafo Único - As substâncias residuais nocivas à saúde serão obrigatoriamente sujeitas a tratamento que as tornem inócuas.

Art. 30 - Independente do que determinarem os órgãos estaduais controladores da poluição atmosférica, as chaminés de qualquer natureza, em uma edificação, terão altura suficiente para que o fumo, a fuligem, os gases ou outros resíduos que possam ser expelidos não venham a prejudicar as condições de saúde, nem causar incômodo aos moradores e à vizinhança.

§ 1 - A autoridade competente poderá exigir a qualquer tempo as obras que se tornarem necessárias à correção de irregularidades ou defeitos que se verificarem na instalação ou utilização das chaminés a que este artigo se refere.

Art. 31 - Nos estabelecimentos industriais, será obrigatória a instalação de aparelhos ou dispositivos apropriados para aspiração ou retenção de fuligem, detritos, partículas, poeiras, fumaça e outros, resultantes dos processos residuais e industriais.

§ 1 - Os novos estabelecimentos previstos neste artigo só serão licenciados se cumprirem as exigências aqui previstas.

§ 2 - Os estabelecimentos já existentes e licenciados terão o prazo de 12 (doze) meses a partir da vigência desta Lei, independente de notificação, para o cumprimento das exigências deste artigo.

§ 3 - O não cumprimento do disposto neste artigo, implicará no fechamento do estabelecimento até que sejam cumpridas as exigências legais.

Art. 32 - é proibida a criação de suínos, bovinos e caprinos em zonas urbanas, bem como qualquer outra espécie de animal que venha a causar insalubridade ou oferecer risco à saúde, à segurança e ou a integridade física dos proprietários ou terceiros.

Parágrafo Único - É proibida a criação de equídeos na zona urbana, sendo permitida a critério da autoridade Sanitária a manutenção de até dois animais em propriedades que tenham mais de 1.000 m² e sejam providas de baias individuais, que atendam todas as condições de higiene, e que estejam situadas a um mínimo de 50 metros das linhas divisórias da propriedade.

CAPÍTULO IV DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 33 - Os hotéis, restaurantes, bares, cafés, botequins e estabelecimentos congêneres deverão observar o seguinte:

I - a lavagem de louça e talheres deverão fazer-se em água corrente, não sendo permitida sob qualquer hipótese a lavagem em balde ou vasilhames;

II - A higienização de louças e talheres deverá ser feita com água fervente;

III - Os guardanapos e toalhas serão de uso individual;

IV - Os açucareiros serão de tipo que permitam a retirada do açúcar sem levantamento da tampa;

V - A louça e os talheres deverão ser guardados em armário com portas e ventilados, não podendo ficar expostos à poeira e as moscas.

Art. 34 - Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior são obrigados a manter seus empregados ou garçons limpos convenientemente trajados de preferência uniformizados.

Art. 35 - Nos salões de barbeiros, cabelereiros, manicures e congêneres é obrigatório o uso de toalhas e golias individuais, após lavadas e esterilizadas.

Art. 36 - São obrigatórias a limpeza e a esterilização, após o uso, dos utensílios que entram em contato com partes do corpo dos clientes, utilizados em cabeleireiros, barbearias, institutos de beleza e outros estabelecimentos congêneres.

§ 1 - A esterilização prevista neste parágrafo efetuar-se-á por intermédio de aparelhos apropriados, estufas ou autoclaves, à uma temperatura superior a 60°C (sessenta graus centígrados) por 30 (trinta) minutos, ou por intermédio de produtos químicos germicidas devidamente licenciados pelo órgão específico do Ministério da Saúde, nas dosagens e tempos recomendados, ou, ainda, por outros métodos que, comprovadamente, inativam o vírus da síndrome da imunodeficiência adquirida (SIDA/AIDS) e outros microrganismos patogênicos e que não ofereçam risco à saúde humana.

§ 2 - É vedada a utilização de aparelhos com emissão de raios gama ou de ultravioleta (Não inativam o vírus da AIDS).

§ 3 - O estabelecimento que possuir gabinete sanitário deverá mantê-lo higienizado, com pisos e paredes impermeáveis, vaso sifonado com tampa e sobretampa, descarga automática, papel higiênico, sabão ou similar, toalheiro automático de papel ou toalhas de mão esterilizadas de uso individual.

§ 4 - É obrigatório o uso de pias com água corrente para higienização das mãos colocadas à disposição do usuário.

§ 5 - Os oficiais ou empregados usarão durante o trabalho, blusas brancas, apropriadas, rigorosamente limpas.

§ 6 - Serão imediatamente afastados de suas atividades quaisquer pessoas que apresentem doença infectocontagiosa ou dermatose grave, sendo que possíveis ferimentos, principalmente nas mãos, deverão estar sempre devidamente protegidos.

Art. 37 - Nos hospitais, casas de saúde e maternidade, além das disposições gerais que lhes forem aplicáveis, é obrigatória:

I - A existência de uma lavanderia a quente com instalação completa de desinfecção;

II - A existência de depósito apropriado para roupa servida;

III - A instalação de necrotério, de acordo com o art. 38 desta lei;

IV - A instalação de uma cozinha com, no mínimo, três peças destinadas respectivamente a depósito de gêneros, a preparo e distribuição de comida, a lavagem e esterilização de louças e utensílios, devendo todas as peças terem pisos impermeáveis e paredes revestidas de azulejos até o teto;

Art. 38 - A instalação dos necrotérios e capelas mortuárias será feita em prédio isolado, situado de maneira que o seu interior não seja devassado ou descortinado.

Art. 39 - As coqueiras e estábulos existentes na cidade, vilas e povoações do município deverão, além da observância de outras disposições desta lei, que lhes forem aplicadas, obedecer ao seguinte:

I - Possuir muros divisórios com 2(dois) metros de altura mínima, separando-os dos terrenos limítrofes;

II - Conservar a distância mínima de 2,5(dois e meio metros) entre a construção e a divisa de lotes;

III - Possuir sarjeta de revestimentos impermeáveis para águas residuais e sarjetas de contorno para as águas da chuva;

IV - Possuir depósito para estrume, a prova de insetos com capacidade para receber a produção de 24(vinte e quatro) horas, a qual deve ser diariamente removida para a Zona Rural;

V - Possuir depósito para forragens, isolado da parte destinada aos animais e devidamente vedado aos ratos;

VI - Manter completa separação entre possíveis compartimentos para empregados e a parte destinada aos animais;

VII - Obedecer a um recuo de pelo menos 20(vinte) metros de alinhamento do logradouro;

CAPÍTULO V DAS PENALIDADES

Art 40 - O não cumprimento das normas prescritas pela legislação sanitária constitui infração, que será consignada pela autoridade local da equipe de fiscalização sanitária em talonário próprio.

Art 41 - Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabível às infrações sanitárias serão aplicadas, alternativa ou cumulativamente, no comércio ambulante e no comércio fixo, as penalidades seguintes:

- I - Notificação por escrito da infração sanitária;
- II - Advertência;
- III - Apreensão e inutilização do alimento e sua destinação conveniente, conforme o caso;
- IV - Multa;
- V - Interdição parcial ou total, temporária ou definitiva, do estabelecimento ou da atividade ambulante;

Art 42 - As infrações sanitárias, de conformidade com o artigo anterior, tem a seguinte interpretação:

I - ADVERTÊNCIA - Orientação educativa, aplicada uma única vez ao comerciante, por uma mesma irregularidade, devendo ser registrada na ficha cadastral;

II - APREENSÃO - retirada coercitiva dos alimentos, ante a comprovação da sua imprestabilidade para o consumo;

III - MULTA - Pena pecuniária em razão de infração, aplicada segundo a legislação vigente;

IV - INTERDIÇÃO - Proibição do exercício da atividade parcial ou totalmente, temporária ou permanente, em razão de graves violações da legislação sanitária;

§ 1 - A fiscalização sanitária poderá intimar o infrator, para sanar, em prazo por ela determinado, as irregularidades apuradas, que não obriguem a aplicação de sanção imediata.

§ 2 - Verificando o descumprimento do prazo a que se refere o parágrafo anterior, ou a ocorrência de infração que, por sua natureza exija a aplicação imediata de sanção, a fiscalização sanitária lavrará o competente auto de infração, que indicará, explicitamente, os motivos de sua lavratura e os seus fundamentos legais.

Art 43 - O resultado da infração sanitária é imputável a quem lhe deu causa ou para ela concorreu.

§ 1 - Considera-se causa a ação ou a omissão sem a qual a infração não teria ocorrido.

§ 2 - Exclui a imputação da infração a causa decorrente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis, que vierem a determinar avaria, deterioração ou alteração de produtos ou bens do interesse da saúde pública.

Art 44 - Quando convier ao interessado, os gêneros alimentícios apreendidos poderão ser desnaturados e utilizados para outros fins que não o da alimentação do homem, a critério da autoridade sanitária competente.

Art 45 - As penalidades no comércio de feiras livres serão aplicadas conforme as especificações constantes da legislação pertinente ao comércio ambulante.

Art 46 - As penalidades para as infrações relativas ao comércio ambulante serão calculadas de acordo com a seguinte tabela expressa em Unidades Fiscais do Município de Miguel Pereira(UFMP).

I	- Falta de carteira de saúde	2
II	- Falta de Boletim de Ocupação e Funcionamento.	2
III	- Veículo em mau estado de conservação.....	2
IV	- Falta de asseio no veículo, nos instrumentos, aparelhos e recipientes.....	3
V	- Utilização do interior do veículo como dormi- tório.....	2
VI	- Condução em veículo de transporte e comércio de substâncias, materiais ou alimentos não autorizados.....	2
VII	- Existência, no local de preparo de alimentos ou no veículo de transporte de entrega, de qualquer substância que possa servir à sua falsificação ou adulteração.....	5
VIII	- Transporte de ossos, detritos alimentares ou restos de alimentos em viaturas abertas ou em recipientes sem tampas.....	3
IX	- Uso incompleto do uniforme.....	1
X	- Falta de uniforme.....	2

- XI - Falta de asseio na manipulação dos alimentos.....4
- XII - Falta de asseio pessoal.....2
- XIII - Exposição à venda de alimentos incorporados de elementos estranhos, insetos, objetos de qualquer natureza e fragmentos de materiais, ou deteriorados ou com alterações dos caracteres organolépticos: apreensão e inutilização do alimento e multa de.....4
- XIV - Exposição à venda de alimentos sem a devida proteção em vitrinas ou coberturas especiais que impeçam contatos com insetos, poeira e mãos dos consumidores.....2
- XV - Exposição ou manutenção de laticínios, carnes e outros alimentos, que exijam refrigeração fora de câmaras, vitrinas ou balcões frigoríficos.....4
- XVI - Exposição à venda de pescado em balcões ou vitrinas com temperatura superior a 0° C.....4
- XVII - Manutenção de produtos incompatíveis como pesticidas, inseticidas e semelhantes nas proximidades ou em contato com os alimentos2
- XVIII - Uso de desinfetante ou detergentes aromáticos nos locais de manipulação de gêneros alimentícios.....2
- XIX - Uso de instrumentos, aparelhos, recipientes e embalagem que possam transmitir toxidez aos alimentos.....4
- XX - Falta de distribuição, nos veículos, de gêneros alimentícios por espécie, dificultando a fiscalização.....2
- XXI - Falta de instalações e recipientes adequados, bem como da água potável, comprovadamente de boa procedência e mantida na temperatura em ebulição para cocção de alimentos (milho verde, salsichas e outros).....2
- XXII - Manutenção, no trabalho, de empregado com suspeita de doença infecto-contagiosa ou dermatose ou que se recuse a novo exame de saúde.....2
- XXIII - Manutenção ou permissão de animais nos locais de venda e preparação de alimentos.....1
- XXIV - Uso do fumo na ocasião de preparo e de manipulação de alimentos.....1
- XXV - Falta de Nota Fiscal comprovando a origem legal do alimento.....5

XXVI	-	Falta de limpeza no local de estacionamento.	2
XXVII	-	Falta de remoção do lixo ou sua manutenção fora de depósito próprio ou em depósito destampado.	1
XXVIII	-	Falta de recipientes adequados, à disposição do consumidor, para detritos, papéis, cascas de frutas e resíduos alimentares consumidos no local.	1
XXIX	-	Uso de papéis servidos, sacos já utilizados, jornais e revistas para o embrulho de alimentos.	1
XXX	-	Manutenção de canudos de sucção para refrigerantes, refrescos e outros sem a adequada proteção, contra poeira, insetos e manuseio dos consumidores.	1
XXXI	-	Recusa à exibição de cartazes relativos à fiscalização sanitária.	1
XXXII	-	Recusa ao fornecimento de dados e informações de interesse da fiscalização.	1
XXXIII	-	Descumprimento do Termo de Intimação.	2

Art 47 - As penalidades para as infrações relativas ao comércio fixo serão calculadas de acordo com a tabela expressa em Unidades Fiscais do Município de Miguel Pereira(UFMP).

I	-	Sonegação, no momento da fiscalização, da carteira de saúde válida dos empregados ou responsáveis pela empresa que produz ou comercializa com alimentos.	8
II	-	Sonegação, no momento da fiscalização, do BOF (Boletim de Ocupação e Funcionamento).	8
III	-	Manutenção, no trabalho, de empregados com suspeita de doença infecto-contagiosa ou dermatose ou que se recuse a novo exame de saúde.	4
IV	-	Falta de Nota Fiscal comprovando a origem legal dos alimentos.	10
V	-	Falta de asseio no estabelecimento e nos instrumentos, aparelhos e recipientes.	12
VI	-	Falta de asseio na manipulação dos alimentos.	10
VII	-	Uso incompleto do uniforme.	2
VIII	-	Falta de uniforme.	3
IX	-	Uso do fumo no local de trabalho.	2
X	-	Falta de asseio no gabinete sanitário.	4

- XI - Uso de gabinetes sanitários com defeito ou como vestiário ou depósito.....3
- XII - Instalação de gabinete sanitário em comunicação direta com a sala de manipulação de alimentos ou com o salão de refeições.....4
- XIII - Varredura a seco.....2
- XIV - Uso de água não potável e filtrada para a preparação de alimentos e adição às bebidas de gelo não industrializado tecnicamente....4
- XV - Falta de água corrente, saboneteira, toalha individual ou secador a ar no lavatório dos empregados ou no do público.....2
- XVI - Manutenção das caixas d'água sem a devida limpeza e sem tampas que impeçam a penetração de poeira, insetos e roedores.....4
- XVII - Uso de papeis servidos, sacos já utilizados e jornais ou revistas para o embrulho de alimentos.....2
- XVIII - Ausência de equipamento térmico para água quente com temperaturas permanentes superiores a 80° C para esterilização de xícaras e copos, louças e talheres.....4
- XIX - Manutenção de lixo em depósito impróprio sem tampa.....2
- XX - Falta de recipientes adequados, à disposição do consumidor, para detritos, papéis, cascas de frutas, embalagens e resíduos alimentares consumidos no local.....2
- XXI - Exposição à venda de alimentos incorporados de elementos estranhos, insetos, objetos, de qualquer natureza e fragmentos de materiais, bem como deteriorados ou com alterações dos caracteres organolépticos: apreensão e inutilização dos alimentos e multa de.....8
- XXII - Exposição à venda de alimentos de ingestão direta sem proteção em vitrinas ou coberturas especiais, que impeçam contatos com poeira, insetos e mãos de consumidores.....6
- XXIII - Manutenção ou exposição de laticínios fora de câmaras, vitrinas ou balcões frigoríficos.....4
- XXIV - Manutenção, ou exposição à venda de pescado em balcões ou vitrinas com temperatura superior a 0° C.....4

- XXV - Uso de instrumentos, aparelhos recipientes e embalagens em material capaz de transmitir toxidez aos alimentos ou alterar seu valor nutritivo.....8
- XXVI - Uso de desinfetante ou detergente aromático nos locais de manipulação de gêneros alimentícios.....4
- XXVII - Manutenção de produtos incompatíveis, como pesticidas, inseticidas e semelhantes, próximos ou em contato com os alimentos.....4
- XXVIII - Ocultação ou falta de arrumação por espécie, de gêneros alimentícios nos depósitos ou frigoríficos, dificultando a fiscalização.....4
- XXIX - Exposição ou manutenção de carne previamente moída, cuja venda só é permitida quando solicitada pelo consumidor e moída em sua presença.....8
- XXX - Exposição de carne no tendal sem refrigeração.....8
- XXXI - Preparo de carnes, pescados, carcaças de aves e outros alimentos de consumo direto em estabelecimento sem instalações adequadas, previamente aprovadas para tal fim.....8
- XXXII - Permissão de incidência de luz vermelha ou seus matizes sobre carnes frescas ou refrigeradas.....4
- XXXIII - Manutenção, em casa de aves vivas, de aparelhos, instrumentos e utensílios que possam servir ao abate.....8
- XXXIV - Manutenção ou permissão de animais nos locais de venda e preparação de alimentos.....2
- XXXV - Manutenção de Salgados (Charques, Chispes, Defumados e outros) em bancas impróprias.....4
- XXXVI - Venda de sucos de frutas ou legumes previamente preparados.....4
- XXXVII - Exposição ou venda de ovos sujos ou rachados.....2
- XXXVIII - Manuseio simultâneo de dinheiro e de alimentos.....4
- XXXIX - Falta de pinças apropriadas para o manuseio de determinados alimentos.....2
- XL - Uso de toalhas coletivas.....3
- XLI - Uso de cepo de madeira para corte de carnes e ossos.....4

XLII	-	Uso como dormitório de áreas destinadas aos depósitos e à manipulação ou venda de gêneros alimentícios.....	4
XLIII	-	Falta de comprovação de dedetização semestral.....	4
XLIV	-	Falta de visor, para o público, da área destinada ao preparo ou manipulação dos alimentos.....	4
XLV	-	Existência, no estabelecimento ou local de preparo de alimentos, de qualquer substância que possa servir à sua falsificação ou adulteração.....	14
XLVI	-	Falta de sistema de renovação do ar ou exaustão de fumaça e gorduras na sala de manipulação e preparo de alimentos.....	6
XLVII	-	Manutenção de carne em contato direto com o gelo.....	4
XLVIII	-	Ressalgada de alimentos.....	4
XLIX	-	Preparo ou industrialização de carnes nos açougues.....	4
L	-	Funcionamento de estabelecimento em prédio de habitação coletiva ou anexo sem instalações térmicas protegidas que evitem a irradiação de calor e a poluição do ambiente.....	8
LI	-	Realização de obras de qualquer natureza que interfiram na higiene e comercialização de alimentos sem autorização do Setor de Fiscalização Sanitária.....	10
LII	-	Recusa à exibição de cartazes oficiais relativos à fiscalização sanitária.....	2
LIII	-	Recusa ao fornecimento de casos e informações de interesse da fiscalização sanitária.....	2
LIV	-	Oposição à ação da fiscalização sanitária e impedimento ou extorção da sua atuação.....	8
LV	-	Descumprimento de intimação.....	8
LVI	-	Descumprimento das normas baixadas em portarias, resoluções e demais atos da Secretaria Municipal de Saúde e Promoção Social e outros em vigor.....	8

Art. 48 - As penalidades para as infrações relativas à higiene das habitações são fixadas em 1(uma) Unidade Fiscal do Município de Miguel Pereira (UFMP).

Art. 49 - As penalidades das infrações relativas à higiene da alimentação não especificadas nos artigos 46 e 47 desta lei são fixadas em 2(duas) Unidades Fiscais do Município de Miguel Pereira(UFMP).

Art. 50 - Sempre que solicitada a intervenção do Setor de Fiscalização Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde e Promoção Social para atender a reclamos públicos, uma equipe verificará a procedência ou não da reclamação.

Parágrafo Único - Em caso de ser procedente a reclamação, será feita intimação com prazo nunca superior a 30 (trinta) dias para o cumprimento das exigências regulamentares.

Art. 51 - O prazo para o cumprimento da intimação poderá ser prorrogado pela equipe do Setor de Fiscalização Sanitária por período de tempo que, somado ao inicial, não exceda 60 (sessenta) dias quando o recurso for feito em tempo hábil.

Parágrafo Único - Somente o Secretário Municipal de Saúde e Promoção Social poderá conceder, excepcionalmente, uma nova prorrogação, que perfaça 180 (cento e oitenta) dias, contado o tempo decorrido desde a ciência da intimação.

Art. 52 - O não cumprimento de intimação dentro dos prazos previstos no artigo anterior e seu parágrafo único implica a lavratura de auto de infração e, concomitantemente, de uma segunda intimação com a metade do prazo inicial e sem direito a prorrogação.

Parágrafo Único - Este segundo termo é improrrogável, e uma vez esgotado o prazo concedido, será solicitada a interdição total ou parcial ou a cassação da licença do estabelecimento infrator até o cumprimento do termo de intimação. O não cumprimento deste segundo termo não comporta novo auto de infração e consequentemente auto de multa.

Art. 53 - Pelo não cumprimento da intimação relativa à higiene habitacional, será lavrado auto da infração, que resultará em multa no valor de 1 (uma) a 6 (seis) UFMP.

Art. 54 - A intimação, em certos casos, poderá ter caráter interditório até o cumprimento de suas exigências.

Art. 55 - Impedir ou dificultar a aplicação de medidas sanitárias constitui infração punida com multa no valor de 06 (seis) UFMP.

CAPÍTULO VI DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 56 - Observadas as restrições legais à espécie, é assegurado à fiscalização Sanitária o ingresso em qualquer local para inspecionar e fiscalizar casos de infiltrações e vazamentos e ainda as condições higiênico-sanitárias do comércio e da indústria, adotando as medidas necessárias ao cumprimento das Leis e dos regulamentos sanitários vigentes.

Parágrafo Único - Independentemente das sanções legais, nos casos de oposição ou impedimento à ação fiscal, a autoridade sanitária intimará o proprietário, comerciante, industrial, morador, administrador, síndico, responsável direto ou seus procuradores a facilitarem a visita, no prazo que para isto vier a ser assinado, solicitando a intervenção da Procuradoria Jurídica Municipal, na hipótese da ação judicial, ouvido o Secretário Municipal de Saúde e Promoção Social.

Art. 57 - O Secretário Municipal de Saúde e Promoção Social divulgará, onde e como for conveniente, as normas a serem observadas em benefício da saúde da população, advertindo-a de riscos e perigos que possa sofrer.

Art. 58 - Quando ocorrer qualquer irregularidade não prevista nesta lei e para a qual não haja punição expressamente calculada, a Fiscalização Sanitária, para puni-la aplicará os critérios referentes à classificação das infrações cometidas segundo sejam: leves, graves, ou gravíssimas.

Art. 59 - A empresa que tiver alterado o seu tipo de atividade ou a sua razão social fica obrigada a cumprir todas as exigências regulamentares formuladas à sua antecessora, respondendo ainda pelas penalidades que lhe forem ou vierem a ser impostas, ficando obrigada ainda a satisfazer as exigências sanitárias relativas à nova atividade.

§ 1 - A empresa com nova razão social fica obrigada a requerer novo Boletim de Ocupação e Funcionamento.

§ 2 - A empresa que fizer reformas, obras, mudar endereço, expandir seus negócios ou mudar de ramo comercial, fica obrigada a requerer novo Boletim de Ocupação e Funcionamento.

§ 3 - O boletim de ocupação e funcionamento deverá ficar na empresa e deverá ser apresentado sempre que solicitado.

Art. 60 - A licença da Localização, a ser concedida pela Secretaria Municipal de Fazenda, das atividades relativas ao comércio, a Indústria e a armazenagem de gêneros alimentícios dependerá da apresentação do Boletim de Ocupação e Funcionamento fornecido pela Secretaria Municipal de Saúde e Promoção Social, comprovando o atendimento das normas baixadas pelo presente Regulamento.

Art. 61 - Os gêneros alimentícios, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estarão sujeitos a exames tecnológicos laboratoriais.

Art. 62 - Só será permitido expor à venda e ao consumo carnes provenientes dos matadouros e abatedouros legalmente licenciados, contendo emblemas, carimbo oficial ou rotulagem que caracterizem e identifiquem a respectiva inspeção.

Art. 63 - Os certificados de sanidade dos empregados ou prepostos de empresas que comercializam gêneros alimentícios deverão permanecer no estabelecimento durante o expediente, em lugar de fácil acesso a fim de serem exibidos à fiscalização sanitária.



Parágrafo Único - Quando no exercício de funções externas, os empregados ou prepostos deverão portar o certificado de sanidade, cabendo a empresa a responsabilidade pelo efetivo cumprimento do disposto neste parágrafo.

Art. 64 - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogada as disposições em contrário, especialmente os artigos 41 e 57 da Deliberação nº 567, de 14 de setembro de 1972

PREFEITURA MUNICIPAL DE MIGUEL PEREIRA

EM, 03 de Novembro de 1992.


ROBERTO DANIEL CAMPOS DE ALMEIDA
Prefeito Municipal