



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPETINGA**  
**CEP 36.730-000 — ESTADO DE MINAS GERAIS**

**LEI COMPLEMENTAR Nº 01/99**

“Dispõe sobre o Código Sanitário Municipal.”

O Prefeito Municipal de Pirapetitinga.

O Povo do Município de Pirapetitinga - MG, por seus representantes aprovou, e eu, em seu nome, sanciono a seguinte Lei:

**CAPÍTULO I**  
**DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

**Art. 1º** . Todos os assuntos relacionados com a inspeção e fiscalização sanitária Municipal serão regidos pelas disposições contidas nesta Lei, na regulamentação a ser posteriormente baixada pelo Executivo Municipal e nas normas técnicas especiais a serem determinadas pela Secretaria Municipal de Saúde, respeitada no que couber, a Legislação Federal e Estadual vigente.

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

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

**§ 3º** . O Setor Municipal de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde tem por fim a promoção e execução de normas para o controle e fiscalização dos seguintes setores:

**I** - dos prédios em geral destinados a:

**a)** habitações coletivas e multifamiliares;

**b)** estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios;

**c)** cinemas, teatros, parques de diversões, casas de espetáculos e estabelecimentos congêneres, necessitam de autorização prévia para funcionar;

**II** - de quintais e terrenos baldios;

**III** - de barbearias, cabeleireiros, sauna e similares, possíveis de fiscalização para a Saúde;

**IV** - dos mercados, feiras, matadouros e abatedouros de pequenos animais;

**V** - de alimentos, desde sua origem, transporte, manipulação e distribuição aos consumidores;

**VI** - de estabelecimentos públicos ou privados que atuem direta ou indiretamente com a saúde da população;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPETINGA

CEP 36.730-000 — ESTADO DE MINAS GERAIS

**VII** - de estabelecimentos que prestam serviços como:

a) hospitais, ambulatórios, postos de saúde, clínicas médicas ou odontológicas, clínicas de fisioterapia, laboratórios de análises e patologia clínicas, serviços de raios-x, ultra-sonografia e outros similares;

b) comércio, manipulação, fabricação e dispensação de medicamentos e correlatos e outros estabelecimentos similares que aqui possam se enquadrar a critério da autoridade de Saúde;

c) todos os serviços de saúde não citados acima mas que estejam diretamente relacionados com a área;

**VIII** - da rede hídrica:

a) rios, córregos, lagoas, açudes, etc., dentro do âmbito do Município ou em regiões limítrofes, para impedir sua contaminação por detritos industriais ou quaisquer outros que coloquem em risco a Saúde pública;

**IX** - do lixo doméstico e do hospitalar:

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

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

**X** - de quaisquer áreas ou situações que requeiram a intervenção do setor de vigilância sanitária a bem da higiene do Município;

## CAPÍTULO II

### DA COMPETÊNCIA DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

**Art. 2º** . É de exclusiva competência da Secretaria Municipal de Saúde o poder de Polícia Sanitária do Município, cabendo-lhe promover, orientar e coordenar estudos de interesse da saúde pública.

## CAPÍTULO III

### DA HIGIENE DE QUINTAIS E TERRENOS BALDIOS

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

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



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPETINGA

CEP 36.730-000 — ESTADO DE MINAS GERAIS

## CAPÍTULO IV DAS HABITAÇÕES COLETIVAS MULTIFAMILIARES

**Art. 5º** . Nenhum prédio ou parte do prédio, desde que constituindo economia separada poderá ser ocupado e utilizado sem prévia autorização da Vigilância Sanitária Municipal (VSM).

§ 1º . Quando não atendida a exigência de que trata o inciso anterior, e constituindo o prédio perigo para a saúde, o prédio ou parte dele, deverá ser interditado.

§ 2º . Não serão permitidos, salvo em casos especiais e com autorização expressa de autoridades da Secretaria Municipal de Saúde, as divisões de madeira, eucatex ou similares, nos cômodos destinados a depósito, comércio e fabricação de gêneros alimentícios.

§ 3º . Todos os compartimentos destinados a cozinha, copa, banheiro, depósito e sanitários terão as paredes e pisos revestidos de material impermeável, lavável, alcançando a altura mínima de 2,50 m (dois vírgula cinqüenta metros).

§ 4º . É terminantemente proibido o escoamento de toda e qualquer água residual para via pública, lotes vagos, terrenos baldios e vizinhos.

§ 5º . As instalações sanitárias destinadas ao uso público em lugares de grandes aglomerações ou em locais de franquia ao público, deverão ser previamente aprovadas, seja na planta do prédio, apreciada pela Secretaria de Obras, quando fizer parte de uma construção única de diversas unidades, seja pela Vigilância Sanitária Municipal quando construída para fim exclusivo.

## CAPÍTULO V DOS HOTÉIS, PENSÕES, HOSPEDARIAS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

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

§ 1º . As copas e as cozinhas terão piso impermeável, qualquer que seja o andar em que funcionem e as paredes impermeabilizadas até a altura de 2,50 m (dois vírgula cinqüenta metros), e partir daí, pintadas de cores claras.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPETINGA

CEP 36.730-000 — ESTADO DE MINAS GERAIS

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

§ 3º . Haverá nesses estabelecimentos:

I - câmaras frigoríficas de capacidade suficiente para gêneros alimentícios de fácil deterioração;

II - filtros eficientes e bem cuidados para a água;

III - depósitos metálicos e com tampa e fecho hermético para os resíduos ou outro dispositivo;

IV - as lavagens de louças e talheres deverão se fazer em água corrente e quente, não sendo permitida a lavagem em água parada;

V - as xícaras, os pratos, os talheres e os copos que são de uso individual e demais vasilhames não poderão ficar expostos a poeira e aos insetos, devendo estar guardados em armários fechados por vidros transparentes;

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

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

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

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

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

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

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

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

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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPETINGA**  
**CEP 36.730-000 — ESTADO DE MINAS GERAIS**

**CAPÍTULO VI**  
**DAS PISCINAS, SAUNAS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES**

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

§ 1º . As piscinas deverão ser projetadas e construídas de modo a permitir sua operação, manutenção e limpeza em condições satisfatórias.

§ 2º . As instalações que esgotam as redes públicas de esgoto sanitário, não deverão permitir interconexão com quaisquer sistemas de escoamento da piscina.

§ 3º . Os vestiários deverão obedecer aos preceitos de higiene e terem capacidade suficiente para atender aos frequentadores da piscina.

§ 4º . Nas piscinas deverá ser prevista a instalação de um chuveiro para cada 40 (quarenta) banhistas, e um mictório para 40 (quarenta) homens e um lavatório para cada 60 (sessenta) banhistas. Estes devem ser localizados de modo a facilitar o seu uso antes do banho de chuveiro.

§ 5º . Os chuveiros devem ser localizados de tal forma a tornar obrigatória sua utilização antes dos banhistas entrarem na piscina.

§ 6º . Os lava-pés somente serão permitidos, quando situados no trajeto entre chuveiros e a piscina e construídos com dimensões mínimas de 3 m (três metros) de comprimento, 1 m (um metro) de largura e 0,30 m (zero vírgula trinta metros) de profundidade. Deverão ser mantidos com água somente clorada, com lamina líquida de 0,20 m (zero vírgula vinte metros) no mínimo.

§ 7º . O PH das águas deverá ficar entre 7.0 (sete ponto zero) a 7.2 (sete ponto dois).

§ 8º . A concentração de cloro na água deverá ser de 0,3 mg/l (zero vírgula três miligramas por litro) no mínimo, quando o residual for de cloro livre e 0,7 mg/l (zero vírgula sete miligramas por litro) no mínimo quando o residual for de cloro combinado.

§ 9º . A verificação da quantidade de água nas piscinas deverá ser feita, rotineiramente, pelos seus operadores, através dos ensaios de PH e do cloro residual, independentemente dos exames bacteriológicos e outros que se façam necessários ou pedidos pela Vigilância Sanitária Municipal.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPETINGA**  
**CEP 36.730-000 — ESTADO DE MINAS GERAIS**

§ 10 . Para a desinfecção da água das piscinas é recomendado o emprego do cloro e seus compostos.

§ 11 . O uso de outros agentes de desinfecção da água, que não o de cloro ou de seus compostos dependerá da Secretaria Municipal de Saúde.

§ 12 . Os freqüentadores das piscinas de clubes deverão ser submetidos a exames médicos pelo menos 2 (duas) vezes ao ano.

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

§ 14 . A todo freqüentador da piscina é obrigatório o banho prévio de chuveiro.

§ 15 . Toda piscina deverá manter no mínimo um encarregado com a missão de fazer cumprir os regulamentos, especialmente aqueles referentes a higiene e tratamento da água que abastece a piscina.

§ 16 . Os dispositivos desse código, atinentes aos banhistas, deverão ser afixados em local visível das piscinas.

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

**CAPITULO VII**  
**DAS BARBEARIAS, CABELEIREIROS, SALÕES DE BELEZA**  
**E SIMILARES**

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

§ 1º . Ter o piso e paredes impermeabilizados até a altura de 1,5 m (um vírgula cinco metros) e daí para cima, pintados com cores claras.

§ 2º . Os lavatórios terão canalização de água corrente.

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



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPETINGA

CEP 36.730-000 — ESTADO DE MINAS GERAIS

§ 4º . As toalhas de gola serão de uso individual e, depois de usadas, colocadas em recipientes aprovados pela autoridade de saúde.

§ 5º . As cadeiras terão encosto de pano ou de papel, renovados para cada pessoa.

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

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

§ 8º . É expressamente proibido o reaproveitamento do material descartável.

## CAPITULO VIII DOS LOCAIS DE ALIMENTAÇÃO

**Art. 11** . São considerados estabelecimentos de serviços de alimentos as confeitarias, restaurantes, locais de comidas preparadas, pontos de comida rápida, lanchonetes, bares, cafés, e outros estabelecimentos que a estes se assemelham.

**Art. 12** . Nos estabelecimentos de serviços de alimentos, além das disposições concernentes às habitações em geral, é obrigatória a observância das seguintes normas de instalação:

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

§ 2º . As cozinhas deverão ter o tamanho de acordo com o ramo, volume e expedição.

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

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

§ 5º . Equipamentos em bom estado de conservação e limpeza.

§ 6º . A água deve ser tratada pela rede pública, e em volume e pressão adequados. Caixa d'água tampada e limpa. Encanamento em estado satisfatório, ausência de infiltrações.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPETINGA**  
**CEP 36.730-000 — ESTADO DE MINAS GERAIS**

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

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

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

§ 10 . Acesso direto e independente sem comunicação direta com habitação.

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

§ 12 . Lavatórios dentro da área de manipulação de alimentos com pias, sabão líquido, escovas para unhas, toalhas de papel.

§ 13 . Condicionamento do lixo em recipiente lavável com sacos plásticos coletores e tampa, localização e destino adequado até a remoção posterior pela Prefeitura.

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

§ 15 . Estantes, mesas e vitrines em quantidades e capacidade suficientes, de material liso, lavável e impermeável em bom estado de conservação e limpeza.

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

§ 17 . Refrigeradores, congeladores e câmaras frigoríficas, banhos-marias e outros equipamentos destinados a proteção e conservação dos alimentos devem ser adequados em número e tipo, em estado de conservação, funcionamento e limpeza.





**PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPETINGA**  
**CEP 36.730-000 — ESTADO DE MINAS GERAIS**

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

§ 19 . Filtros eficientes e bem cuidados para água.

§ 20 . Utensílios armazenados adequadamente e protegidos contra contaminação.

**Art. 13 .** Os manipuladores deverão observar os seguintes procedimentos:

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

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

§ 3º . Não varrer a seco nem usar espanador.

§ 4º . Não ter afecções cutâneas, feridas, supurações e sintomas de afecções respiratórias ou intestinais.

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

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

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

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

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

§ 5º . Matérias primas perecíveis ou alimentos preparados devem ser mantidos à temperatura de congelamento ou refrigeração, de acordo com o tipo de alimento.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPETINGA

CEP 36.730-000 — ESTADO DE MINAS GERAIS

§ 6º . Deve ser respeitado o tempo máximo de 2 (duas) horas para a exposição desses produtos à temperatura ambiente, incluindo o tempo de preparo e resfriamento. A manipulação deve ser mínima e higiênica.

§ 7º . As sobras de alimentos devem ter eliminação imediata.

§ 8º . Manter os alimentos armazenados em freezer ou refrigerador de modo a possibilitar a livre circulação do ar frio (evitando a sobrecarga do equipamento) e em recipientes rasos que permitam o rápido resfriamento do alimento.

§ 9º . É proibido fornecer ao consumidor sobras e restos de alimentos que já tenham sido servidos, bem como o reaproveitamento das referidas sobras ou restos para a elaboração ou preparo de outros produtos alimentícios.

## CAPÍTULO IX

### DAS PADARIAS, FÁBRICAS DE DOCES, MASSAS, REFINARIAS, CONFEITARIAS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

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

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

§ 2º . As paredes da sala de elaboração dos produtos, revestidas de material resistente impermeável, liso e claro, até a altura de 2,50 m (dois vírgula cinquenta metros), o restante pintado de cores claras.

§ 3º . As salas de preparo dos produtos, com as janelas e aberturas teladas a prova de insetos.

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

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

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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPETINGA**  
**CEP 36.730-000 — ESTADO DE MINAS GERAIS**

§ 7º . Os tecidos para cobrir e enfornar, deverão ser mantidas rigorosamente limpos e higienizados.

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

§ 9º . Deverá ter depósito especial para farinhas, açúcar, fubá e sal que defendam contra os ratos e insetos, obedecer o seguinte:

I - piso e paredes impermeabilizadas;

II - janelas teladas;

III - estrado para a sacaria na altura mínima de 0,30 m (zero vírgula trinta metros) do chão.

§ 10 . As câmaras de secagem terão:

I - as paredes impermeabilizadas até a altura de 2,50 m (dois vírgula cinqüenta metros) e daí para cima pintadas de cores claras;

II - piso de material resistente, impermeável e liso;

III - as aberturas para o exterior teladas;

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

V - A água empregada deve ser filtrada.

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

§ 12 . Os pães e produtos de confeitaria, serão conservados ao abrigo dos insetos, poeiras e qualquer contaminação.

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

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

§ 15 . Os balconistas deverão usar pegadores, evitando ao máximo, contato direto com os pães, balas e outros alimentos.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPETINGA

CEP 36.730-000 — ESTADO DE MINAS GERAIS

## CAPÍTULO X DAS QUITANDAS, DEPÓSITOS DE AVES E OVOS

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

§ 1º . Terão o piso impermeabilizado e também as paredes até a altura de 2,50 (dois vírgula cinquenta metros) metros e se destinarão exclusivamente, a venda de hortaliças, frutas, aves e ovos.

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

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

I - terão para depósitos de hortaliças que devem ser servidas sem cocção, recipientes de superfície impermeável e a prova de insetos, poeiras e qualquer contaminação;

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

§ 4º . É proibido ter em depósito ou exposto a venda:

I - aves;

II - frutas amolecidas, esmagadas e fermentadas;

III - frutas, hortaliças e ovos deteriorados;

IV - hortaliças sem procedência.

## CAPÍTULO XI DOS ARMAZÉNS, DEPÓSITOS E SUPERMERCADOS

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

§ 1º . Pisos lisos e firmes e as paredes impermeabilizadas até a altura de 2,50 m (dois vírgula cinquenta metros).

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



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPETINGA

CEP 36.730-000 — ESTADO DE MINAS GERAIS

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

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

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

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

## CAPÍTULO XII DOS AÇOUGUES, PEIXARIAS E SIMILARES

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

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

§ 2º . Paredes revestidas de material liso, resistente e impermeável e claro até a altura de 2,50 m (dois vírgula cinquenta metros), daí para cima pintadas de cores claras.

§ 3º . Torneiras nas paredes e ralos nos pisos, dispostos de modo a facilitarem a lavagem dos compartimentos.

§ 4º . Pias de lavagem com ligação para a rede oficial de esgoto.

§ 5º . Câmaras ou balcões frigoríficos ou geladeiras de capacidade proporcional ao tamanho do estabelecimento, destinados à conservação das carnes.

§ 6º . Recipientes próprios, hermeticamente fechados, para coleta de resíduos, que serão conservados a baixa temperatura e sujeitos a vistoria e aprovação das autoridades de Saúde.

§ 7º . É proibido nos açougues, casas de carnes e peixarias:



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPETINGA

CEP 36.730-000 — ESTADO DE MINAS GERAIS

I - o emprego de papéis velhos, jornais ou outros impressos para envoltório de carnes ou vísceras;

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

III - depositar móveis ou ter instalações alheias ao comércio de carnes e seus derivados;

IV - aplicar serragem de madeira no piso;

V - varrer a seco;

VI - fumar durante o trabalho de manipulação e atendimento ao consumidor;

VII - permitir entrada ou permanência de cães ou quaisquer animais domésticos;

VIII - o uso de mesas e balcões de madeira;

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

X - os produtos mencionados acima só poderão permanecer dependurados o tempo suficiente para se proceder a desossa e esartejamento, em local protegido para seu contato e manipulação, fora do alcance público;

XI - os balcões frigoríficos e os locais de desossa e esartejamento fora das normas estabelecidas neste código serão interditados, e os produtos neles armazenados terão destino determinado pela autoridade competente;

XII - não é permitido dar ao consumo, carnes de bovinos, eqüinos, caprinos, suínos, aves e caças que não tenham sido abatidos em matadouros sujeitos a fiscalização veterinária municipal, estadual ou federal;

XIII - as carnes provenientes de outros municípios em trânsito para serem vendidas, ou em depósitos, sem a reinspeção, serão apreendidas e, após exame veterinário, se consideradas em condições, poderão ser doadas a instituições de caridade;

XIV - as carnes, pescados e derivados, ainda que tenham a respectiva guia de saída e também tenham sido reinspecionados, quando forem transportadas em veículos impróprios para tal, serão sumariamente apreendidas e, se, em bom estado, doadas as casas de caridade, segundo determinação da Secretaria Municipal de Saúde;

XV - as viaturas ou veículos para transporte, entrega e distribuição de carnes ou depósitos serão de tipo aprovado pela autoridade competente;

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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPETINGA**  
**CEP 36.730-000 — ESTADO DE MINAS GERAIS**

**CAPÍTULO XIII**  
**DO PESSOAL QUE MANTÉM ATIVIDADE PROFISSIONAL JUNTO AO**  
**PÚBLICO E MANIPULAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.**

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

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

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

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

**CAPÍTULO XIV**  
**DAS FÁBRICAS DE FERTILIZANTES, CURTUMES, SERRARIAS E**  
**SERRALHERIAS**

**Art. 23** . As atividades de que trata o presente capítulo, quando em caso de ruídos nocivos, de odores fortes, de poeira de qualquer natureza, ficarão na dependência de exame especial, pela comissão de que trata o artigo do presente código, para seu funcionamento.

**Art. 24** . Esses estabelecimentos só poderão se instalar em salas ou prédios especialmente construídos para esses fins, isolados dos prédios vizinhos pelo menos 10 m (dez metros) e em estrita observância das leis municipais específicas.

**Art. 25** . Nenhum dos estabelecimentos acima mencionados poderá se localizar em zonas residenciais e sem o aludido consentimento e licenciamento da Secretaria Municipal de Saúde sob pena de fechamento.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPETINGA

CEP 36.730-000 — ESTADO DE MINAS GERAIS

## CAPÍTULO XV DA HIGIENE DAS VIAS PÚBLICAS

**Art. 26** . O serviço de limpeza das ruas, praças e logradouros públicos será executado diretamente pela Prefeitura ou por concessão.

**Art. 27** . Os moradores são responsáveis pela limpeza do passeio fronteira às suas residências.

**Art. 28** . É absolutamente proibido em qualquer caso, varrer lixo ou detritos sólidos de qualquer natureza para ruas ou logradouros públicos.

**Art. 29** . Para preservar de maneira geral a higiene pública fica terminantemente proibido:

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

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

§ 3º . Queimar mesmo nos próprios quintais, lixo ou quaisquer materiais que possam comprometer o asseio das vias públicas.

**Art. 30** . O lixo doméstico gerado pelas residências deverá ser acondicionado em saco plástico ou, na impossibilidade disso, em tambores ou similares até ser recolhido pelo serviço público, não devendo em hipótese alguma ser jogado nas vias públicas.

**Art. 31** . O lixo hospitalar deverá ser acondicionado em saco branco leitoso e separado do material perfuro-cortante, e colocado em local apropriado, dentro do estabelecimento de saúde, não podendo em hipótese alguma, ser mantido nas calçadas, até que o serviço público especial o recolha.

## CAPÍTULO XVI DOS ANIMAIS EM PERÍMETRO URBANO

**Art. 32** . Os animais encontrados nas ruas, praças, estradas ou caminhos públicos serão recolhidos ao depósito da municipalidade

**Art. 33** . O animal recolhido em virtude do disposto neste código será retirado dentro do prazo máximo de 7 (sete) dias mediante o pagamento da multa e da taxa de manutenção respectiva.





# PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPETINGA

CEP 36.730-000 — ESTADO DE MINAS GERAIS

**Art. 34** . Não sendo o animal retirado nesse prazo, a municipalidade efetuará sua venda em leilão público, precedido da necessária publicação.

**Art. 35** . Não será permitida a criação ou conservação de animais na zona urbana, que, pela sua natureza ou quantidade, sejam causas de incômodo e insalubridade.

## CAPÍTULO XVII DAS FISCALIZAÇÕES, INFRAÇÕES E PENALIDADES

**Art. 36** . Os inspetores de saúde, coordenadores e fiscais no exercício de funções fiscalizadoras têm competência para fazer cumprir as leis e regulamentos de saúde, lavrando atos de infração, expedindo intimações, quando for o caso e impondo penalidades referentes a prevenção e repressão de tudo quanto possa comprometer a saúde pública, tendo livre ingresso em todos os locais onde convenha a ação que lhe é atribuída.

**Art. 37** . A competência dos inspetores fiscais de vigilância sanitária, fica limitada à aplicação de penalidades de advertências, multa, apreensão e inutilização dos produtos.

**Art. 38** . As infrações de natureza de saúde pública, serão punidas com uma ou mais das penalidades seguintes, sem prejuízo das sanções penais cabíveis:

- I - advertência;
- II - multa;
- III - apreensão dos produtos;
- IV - inutilização dos produtos;
- V - suspensão, impedimento, ou interdição temporária ou definitiva.

## CAPÍTULO XVIII DOS INFRATORES DE SAÚDE PÚBLICA

**Art. 39** . Constitui infração da Saúde Pública:

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

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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPETINGA**  
**CEP 36.730-000 — ESTADO DE MINAS GERAIS**

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

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

§ 5º . Expor a venda em estabelecimentos de gêneros alimentícios, tubérculos, sementes e grãos em estado de germinação.

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

**Art. 40 .** Consideram-se impróprios para o consumo os alimentos:

I - deteriorados;

II - alterados;

III - corrompidos, adulterados ou falsificados;

IV - prejudiciais ou imprestáveis, por qualquer outro motivo, a ingestão;

§ 1º . Consideram-se alimentos deteriorados os que hajam sofrido avaria ou prejuízo em sua pureza, composição ou caracteres organolépticos por ação da temperatura, microorganismos, parasitas, sujidade, transporte inadequado, prolongado armazenamento, deficiente conservação, mau acondicionamento, defeitos de fabricação ou consequência de outros agentes.

§ 2º . Consideram-se alterados os gêneros alimentícios:

I - que tenham sido misturados ou acondicionados com substâncias que lhes modifiquem a qualidade, reduzam o valor nutritivo ou provoquem deterioração;

II - quando se lhes tenha retirado no todo ou em parte, um dos elementos de sua constituição normal;

III - quando contenham ingredientes nocivos à saúde;

§ 3º . Consideram-se corrompidos, adulterados ou falsificados os gêneros alimentícios:

I - cujos componentes tenham sido, no todo ou em parte, substituídos por outros de qualidade inferior;

II - os que tenham sido coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados de substâncias estranhas, com o fim de ocultar qualquer fraude ou alteração, ou lhes atribuir melhor qualidade do que realmente apresentam.

III - os que se constituem, no todo ou em parte, de produtos animais degenerados ou decompostos, ou de vegetais alterados ou deteriorados. Nessas classes, incluem as carnes de animais não destinados a alimentação, as de animais mortos clandestinamente



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPETINGA**  
**CEP 36.730-000 — ESTADO DE MINAS GERAIS**

e os vitimados por doenças ou acidentes que os tornam impróprios ou inconvenientes ao consumo alimentar.

**Art. 41** . Não são considerados fraude, falsificação ou adulteração as alterações havidas nos produtos, substâncias ou insumos e outros, em razão de causas circunstanciais ou eventos naturais ou imprevisíveis, que vierem a determinar avarias ou deterioração.

**Art. 42** . Para aplicação da penalidade, a infração será, a critério da autoridade de Saúde, classificada em leve, grave e gravíssima, levando-se em conta:

§ 1º . A sua maior ou menor gravidade.

§ 2º . As suas circunstâncias atenuantes ou agravantes.

§ 3º . Os antecedentes do infrator com relação as disposições das leis do código sanitário e demais normas complementares.

**Art. 43** . Para efeitos deste código, ficará caracterizado como reincidente o infrator que cometer nova infração do mesmo tipo ou após decisão definitiva na esfera administrativa do processo que lhe houver imposto a penalidade, permanecer em infração continuada.

**Art. 44** . As infrações aos preceitos deste regulamento classificadas por este em leves, graves e gravíssimas, serão punidas com pena de multa, calculada sobre o valor da UFM (Unidade Fiscal Municipal) vigente, na seguinte proporção:

§ 1º . Penalidades leves – 0,5 (zero vírgula cinco) vez o valor da UFM.

§ 2º . Penalidades graves – 1,5 (uma vírgula cinco) vezes o valor da UFM.

§ 3º . Penalidades gravíssimas – 2,5 (duas vírgulas cinco) vezes o valor da UFM.

**Art. 45** . A multa será aplicada pela autoridade competente, que notificará o infrator para recolhê-la, conforme o caso, aos cofres municipais, dentro do prazo de 10 (dez) dias.

**Art. 46** . O não recolhimento da multa dentro do prazo fixado, sujeitará o infrator a correção monetária e a multa moratória de 10% (dez por cento) ao mês.

**Art. 47** . Em caso de reincidência a multa será aplicada em dobro.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPETINGA

CEP 36.730-000 — ESTADO DE MINAS GERAIS

## CAPÍTULO XIX DA INTERDIÇÃO

**Art. 48** . Quaisquer estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios e similares que venham a ser multados por mais de 3 (três) vezes consecutivas serão interditados pela Saúde Pública Municipal, até que sejam corrigidas as infrações.

**Art. 49** . Para execução da interdição, a vigilância Sanitária recorrerá à força Policial, se julgar necessário.

**Art. 50** . O estabelecimento interditado terá em sua fachada afixados os seguintes dizeres: “Interditado pela Saúde Pública Municipal”, bem como publicação na imprensa, rádio, etc., o seu nome e aquela condição.

**Art. 51** . Os alimentos deterioráveis serão depositados em frigoríficos ou câmaras de conservação da Prefeitura ou particulares, sob sua fiscalização, correndo os ônus de transporte e guarda por conta do transgressor, assim como o risco de deterioração, danos e perdas de quaisquer natureza.

**Art. 52** . Se por quaisquer motivos os alimentos deterioráveis não puderem ser depositados em instalações adequadas, a Vigilância Sanitária destinará os mesmos à casa de caridade locais, sob recibo devidamente examinados, sem que ao infrator caiba ação de ressarcimento.

**Art. 53** . O comerciante que tiver mais de 3 (três) autos de apreensão e inutilização de mercadorias, por mau estado de conservação e expostas a venda, terá o estabelecimento, em que for constatada, interditado por:

- I - na 1ª (primeira) eventualidade 5 (cinco) dias;
- II - na 2ª (segunda) eventualidade 10 (dez) dias;
- III - na 3ª (terceira) eventualidade 15 (quinze) dias;
- IV - na 4ª (quarta) eventualidade em definitivo.

**Art. 54** . Apresentando-se a mercadoria com aparência repugnante ou com mau odor, não poderá permanecer em nenhum local do estabelecimento comercial, sob pena de multa de 1,5 (uma vírgula cinco) vezes o valor da UFM.

**Art. 55** . A interdição será julgada por elementos técnicos da Vigilância Sanitária, designados pelo Secretário Municipal de Saúde.

**Art. 56** . Quando o estabelecimento multado for novamente visitado pela autoridade sanitária, deverá se apresentar com as correções necessárias dos fatos que



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPETINGA**  
**CEP 36.730-000 — ESTADO DE MINAS GERAIS**

originaram a multa bem como do recibo de quitação da mesma, caso contrário, será multado em dobro e na persistência do fato pela terceira vez, ser-lhe-á aplicado a pena de interdição do estabelecimento.

**CAPÍTULO XX**  
**DAS DISPOSIÇÕES GERAIS DO PROCESSAMENTO**

**Art. 57 .** Sempre que houver existência regulamentar a cumprir, será lavrado um termo de intimação pelo funcionário competente, indicando claramente o melhoramento ou providência e o prazo para seu cumprimento.

**Art. 58 .** Após a lavratura do termo de intimação, será obedecido o seguinte trâmite:

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

§ 2º . Quando o intimado se recusar a assinar ou declarar que não sabe escrever, o funcionário fará no termo de intimação a seguinte observação, datando e assinando em seguida: “Certifiquei ao intimado que alegou não escrever” ou “Certifiquei ao intimado que se recusou a assinar.”

**Art. 59 .** A concessão de prorrogação de prazos para cumprimento de exigências de saúde pública, será de competência:

§ 1º . Do coordenador de Vigilância Sanitária até 15 (quinze) dias.

§ 2º . Do Secretário Municipal de Saúde até 30 (trinta) dias.

**Art. 60 .** Esgotado o prazo fixado na intimação e verificado não Ter sido a mesma cumprida, será lavrado o auto de intimação com prazo para defesa de 78 (setenta e oito) horas, findo o qual, se não for ela satisfatória, serão impostas multas e demais providências que no caso couber.

**CAPÍTULO XXI**  
**DA REGULAMENTAÇÃO ATRAVÉS DE PORTARIAS**

**Art. 61 .** Fica o Secretário Municipal de Saúde autorizado a expedir portarias elucidando dizeres dos artigos do presente código, bem como tomar medidas necessárias a novos assuntos que aqui não estejam especificados.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPETINGA**  
**CEP 36.730-000 — ESTADO DE MINAS GERAIS**

**CAPÍTULO XXII**  
**DA TAXA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

**Art. 62 .** A taxa de Vigilância Sanitária, instituída com base no artigo 62, § 2º da Lei Orgânica Municipal, é devida para custear o gasto com o exercício regular do poder de polícia no âmbito da Vigilância Sanitária, atribuído à direção municipal do Sistema Único de Saúde nos termos do artigo 18, inciso IV, alínea “b” da Lei Federal n.º 8.080, de 19 de setembro de 1990.

**Art. 63 .** A base do cálculo da taxa de Vigilância Sanitária é a UFM vigente no Município, sendo que a taxa será avaliada no valor equivalente a 0,25 (zero vírgula vinte e cinco) UFM.

**Art. 64 .** Contribuinte de taxa de Vigilância é toda pessoa física ou jurídica que solicitar a prestação de serviço público ou ainda, quem for beneficiário direto do serviço ou ato.

**Art. 65 .** O servidor público que prestar o serviço ou praticar ato decorrente da atividade do poder de polícia, sem o pagamento da respectiva taxa de vigilância, ou insuficiência de pagamento, responderá solidariamente como sujeito passivo de direito pelo crédito tributário que deixou de ser recolhido na época própria.

**Art. 66 .** O pagamento da taxa de Vigilância Sanitária, far-se-á antes de solicitada a prestação do serviço ou a prática do ato, sob exclusiva responsabilidade do contribuinte e, tratando-se de renovação de licenciamento, e anualmente, até 30 (trinta) de março do exercício financeiro.

**Art. 67 .** A taxa de Vigilância Sanitária será paga em estabelecimento bancário autorizado ou repartição arrecadadora, observados os modelos de guias aprovados pela Secretaria Municipal da Fazenda.

**Art. 68 .** Os recursos financeiros arrecadados das taxas de Vigilância Sanitária que integram a gestão financeira do Sistema Único de Saúde nos termos do artigo 33 da Lei Federal n.º 8.080, de 19 de setembro de 1990, serão depositados em subconta especial vinculada a contas do Fundo Municipal de Saúde e movimentados sob fiscalização das finalidades do serviço de Vigilância Sanitária.

**Art. 69 .** A fiscalização do cumprimento da obrigação tributária concernente a taxa de Vigilância Sanitária compete às autoridades do Sistema único de Saúde.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPETINGA**  
**CEP 36.730-000 — ESTADO DE MINAS GERAIS**

**Art. 70 .** A falta de pagamento da taxa de Vigilância Sanitária, assim como o seu pagamento insuficiente acarretará a aplicação da multa de 100% (cem por cento) sobre o valor da taxa.

**Art. 71 .** Em caso de não pagamento no âmbito administrativo, os créditos serão inscritos na dívida ativa do Município e sua cobrança judicial será processada pela procuradoria do Município.

**Art. 72 .** A autorização para funcionamento do estabelecimento far-se-á mediante prévio requerimento do interessado.

**Art. 73 .** A autorização será renovada, obrigatoriamente, em cada exercício e só será expedida após o pagamento da taxa de expediente da Vigilância Sanitária e a apresentação dos documentos exigidos pela Vigilância Sanitária.

**Art. 74 .** Até o dia 30 de março de cada ano, os interessados deverão protocolar na Vigilância Sanitária Municipal, seu pedido de autorização para funcionamento do seu estabelecimento.

**Art. 75 .** Os casos omissos neste código serão resolvidos pelo Secretário Municipal de Saúde ou submetidos a administração superior para decisão normativa.

**Art. 76 .** Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação.

**Art. 77 .** Revogam-se as disposições em contrário.

Pirapetinga em 18 de junho de 1999.

  
**CAIO BORGES CHAVES**  
**Prefeito Municipal**