



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

**LEI N° 178/2003**

**DE 01 DE ABRIL 2003.**

**“ Cria o Código de Vigilância Sanitária do Município e dá outras providências”.**

**O PREFEITO MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**  
– **ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**, faço saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono a seguinte lei:

**REGULAMENTO DA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA**  
**DO MUNICÍPIO DE ALCINÓPOLIS MS**

**DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art.1º - O Poder de Polícia Sanitária do Município de Alcinópolis tem como finalidade promover normas para o controle de Inspeção e Fiscalização Sanitária :

I - da higiene de habitações, seus anexos e lotes vagos;

II - dos estabelecimentos industriais e comerciais constantes deste regulamento, bem como daqueles de peculiar interesse da saúde pública;

III - das condições de higiene da produção, conservação, manipulação, beneficiamento, fracionamento, acondicionamento, armazenamento, transporte, distribuição, comercialização, consumo de alimentos em geral e do uso de aditivos alimentares;



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

IV - dos mercados, feiras-livres, ambulantes de alimentos e congêneres;

V - das condições sanitárias dos logradouros públicos, dos locais de esporte e recreação, dos acampamentos públicos, bem como dos estabelecimentos de diversões públicas em geral;

VI - das condições sanitárias dos hotéis, pensões e estabelecimentos afins;

VII - das condições sanitárias das barbearias, salões de cabeleireiros, institutos de beleza e dos estabelecimentos afins;

VIII - da qualidade e das condições de higiene dos estabelecimentos comerciais;

-IX das condições de saúde e higiene das pessoas que trabalham em estabelecimentos sujeitos ao Alvará de Autorização Sanitária;

X - das condições das águas destinados aos estabelecimentos públicos e privados;

XI - das condições sanitárias da coleta e destino das águas servidas e esgotos sanitários;

XII - das condições sanitárias decorrentes da coleta, transporte e destino de lixo e refugos sanitários;

XIII - das condições sanitárias dos abrigos destinados a animais, localizados no território do Município;

XIV - do controle de endemias e surtos, bem como das campanhas de saúde pública em perfeita consonância com as normas federais e estaduais;



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

XV - do levantamento epidemiológico e inquérito sanitário;

XVI - das agências funerárias e velórios;

XVII - das zoonoses.

**DO SANEAMENTO BÁSICO**

**DAS ÁGUAS DE ABASTECIMENTO PÚBLICO E PRIVADO**

Art. 2º - Compete ao órgão responsável pelo abastecimento de águas o exame periódico de suas redes e demais instalações com o objetivo de constatar a possível existência de fatores que possam prejudicar a saúde da comunidade.

Art.3º - Todos os reservatórios de água potável deverão sofrer limpeza e desinfecção periódicas, de preferência com cloro ou seus compostos ativos, e permanecer devidamente tampados.

**DAS ÁGUAS SERVIDAS E REDES COLETORAS DE ESGOTOS**

Art. 4º - Compete ao órgão de administração das redes de esgoto e de águas pluviais o exame periódico das suas instalações, com o objetivo de constatar a possível existência de condições que possam prejudicar a saúde da comunidade.



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

**DA COLETA E DISPOSIÇÃO DO LIXO**

Art. 5º - Compete à autoridade sanitária estabelecer normas e fiscalizar seu cumprimento, quanto à coleta, transporte e destino final do lixo.

Art. 6º - O pessoal encarregado da coleta, transporte e destino final do lixo, usará equipamento aprovado pelas autoridades sanitárias, com o objetivo de prevenir contaminação.

Art. 7º - Sempre que necessário, o órgão de saúde pública poderá realizar exames sanitários dos produtos industrializados provenientes do lixo, e estabelecer condições para sua utilização.

**DOS ALIMENTOS**

Art. 8º - O órgão de saúde pública estabelecerá normas e padrões referentes à alimentação, respeitando a competência dos órgãos federais específicos.

Art. 9º - Somente será permitido produzir, transportar manipular ou expor a venda alimentos que não apresentem sinais de alteração, contaminação ou fraude.

Art. 10º - É proibido armazenar, transportar ou expor à venda, no Alcinópolis, alimentos sujeitos a fórmula, que não tenham sido analisados e aprovados por órgão oficial de saúde pública.



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

Art. 11º - Não pe permitido armazenar, transportar ou expor à venda, sem proteção , qualquer alimento perecível.

Art. 12º - Os manipuladores de gêneros alimentícios somente poderão exercer as atividades se licenciados pela autoridade sanitária.

**DAS CONSIDERAÇÕES INICIAIS E DEFINIÇÕES**

Art.13 - Os assuntos pertinentes à defesa e à proteção da saúde individual ou coletiva, no que concerne a alimentos, em todas as etapas, de sua produção até o seu consumo no comércio, serão regulados em todo o Município pelas disposições desta lei.

Art.14 - Para os efeitos desta lei considera-se:

I - ALIMENTO: Toda substância ou mistura de substâncias no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinado a fornecer ao organismo humano os elementos normas à sua formação, manutenção e desenvolvimento.

II - MATÉRIA PRIMA ALIMENTAR: Toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto, que possa ser utilizada como alimento precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica.

III - ALIMENTO "IN NATURA": Todo alimento de origem vegetal ou animal para cujo consumo imediato se exijam, apenas, a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para a usa perfeita higienização e conservação.

IV - ALIMENTO ENRIQUECIDO: Todo alimento que tenha sido adicionado de substância nutriente com a finalidade de reforçar o seu valor nutritivo.



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

V - ALIMENTO DIETÉTICO: Todo alimento elaborado para regimes alimentares especiais, destinado a ser ingerido por seres sadios ou doentes.

VI - ALIMENTO DE FANTASIA OU ARTIFICIAL: Todo alimento preparado com o objetivo de imitar alimento natural e em cuja composição entre, preponderantemente, substância não encontrada no alimento a ser imitado.

VII - ALIMENTO IRRADIADO: Todo alimento que tenha sido intencionalmente submetido à ação de radiações ionizantes, com a finalidade de preservá-lo ou para outros fins lícitos, obedecidas as norma que vierem a ser elaboradas pelo órgão competente da União;

VIII - ADITIVO INTENCIONAL: Toda substância ou mistura de substância dotada ou não de valor nutritivo, ajuntada ao alimento com a finalidade de impedir alterações, manter, conferir ou intensificar seu aroma, cor e sabor, modificar ou manter seu estado físico geral ou exercer qualquer ação exigida para uma boa tecnologia de fabricação do alimento.

IX - ADITIVO INCIDENTAL: Toda substância residual ou migrada, presente no alimento em decorrência dos tratamentos prévios a que tenham sido submetidos a “matéria prima alimentar” e o alimento “in natura” e do contato do alimento com os artigos e utensílios empregados nas suas diversas fases de fabrico, manipulação, embalagem, estocagem, transporte ou venda.

X - ALIMENTO SUCEDÂNEO: Todo alimento elaborado para substituir alimento natural, assegurando o valor nutritivo deste.

XI - COADJUVANTE DA TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO: Substância ou mistura de substâncias empregadas com a finalidade de exercer



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

a ação transitória em qualquer fase do fabrico do alimento e dele retiradas, inativadas e/ou transformadas, em decorrência do processo tecnológico utilizado, antes da obtenção do produto final.

XII - PRODUTOS ALIMENTARES: Todo alimento derivado de matéria prima alimentar ou de alimento "in natura", adicionado ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológicos adequados.

XIII - PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE: O estabelecido pelo órgão competente da União, dispondo sobre a denominação, definição e composição de alimentos, matérias primas alimentares, alimentos "in natura" e aditivos intencionais, fixando requisitos de higiene, formas de envasamento e rotulagem, métodos de amostragem e análise.

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

XV- EMBALAGEM: Qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, guardado, empacotado ou envasado.

XVI - PROPAGANDA: A difusão por qualquer meio de indicação e a distribuição de alimentos relacionados com a venda e o emprego de matéria prima alimentar, alimento "in natura", ou materiais utilizados no fabrico ou preservação, objetivando promover ou incrementar o seu consumo.

XVIII - ANÁLISE PRÉVIA: A análise que precede o registro de aditivos, embalagens, equipamentos ou utensílios, e de coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos.

XX - ESTABELECIMENTO: O local onde se fabrique, produza, manipule, beneficie, acondicione, conserve, transporte, armazene, deposite



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

para venda, distribua ou venda alimento, matéria prima alimentar, alimento “in natura”, aditivos intencionais, materiais, artigos e equipamentos destinados a entrar em contato com os mesmos.

Parágrafo Único - Considera-se ainda:

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

b) **SERVIÇOS TEMPORÁRIOS:** O estabelecimento, comércio ou vendedor ambulante que opere em local, por um período que não exceda a 21(vinte e um) dias e que esteja ligado a atividades festivas;

c) **APROVEITAMENTO CONDICIONAL:** Utilização parcial ou total de um alimento ou matéria prima alimentar, inadequado para o consumo humano direto, que, após tratamento, adquiere condições para consumo, seja na alimentação do homem, seja na alimentação dos animais;

### **DO REGISTRO**

Art.15 - Todo e qualquer alimento só poderá ser exposto ao consumo após seu registro no órgão competente da União ou por ela delegado.

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

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

Art.16 - Estão igualmente obrigados ao registro no órgão competente:



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

- a) as aditivos intencionais;
- b) as embalagens;
- c) os equipamentos e utensílios revestidos internamente de resinas e substâncias poliméricas que entram em contato com alimentos, inclusive os de uso doméstico;
- d) os coadjuvantes da tecnologia alimentar.

Art.17 - Ficam dispensados do registro:

- I - as matérias primas alimentares e os alimentos “in natura”;
- II - os aditivos intencionais e os coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos, quando dispensados por Resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos(CNNPA) ou órgão que a substitua;
- III - os produtos alimentícios, destinados à preparação de alimentos industrializados, desde que incluídos em resolução da CNNPA ou órgão que a substitua;
- IV - os alimentos que não estão sujeitos a registro, mas são de interesse da saúde pública municipal, elaborados no próprio estabelecimento, apesar de ter sua comercialização restrita ao estabelecimento, estão sujeitos à análise prévia, fiscal e de Apoio ou de Rotina.

**DA ROTULAGEM**



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

Art.18 - Os rótulos de alimentos e aditivos intencionais deverão estar de acordo com este regulamento e demais dispositivos legais que regem o assunto.

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

Art.19 - Os rótulos deverão mencionar em caracteres perfeitamente legíveis:

I - a qualidade, a natureza e o tipo de alimento, observando a definição, a descrição e a classificação estabelecida no respectivo padrão de identidade e qualidade.

II - nome ou marca do alimento;

III - nome da empresa responsável;

IV - endereço completo da firma responsável;

V- número de registro do alimento no órgão competente da União;

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

VII - número de identificação da partida e do lote, ou data de fabricação, quando se tratar de alimento perecível;

VIII - o peso ou o volume líquido;



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

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

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

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

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

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

Art.20 - Os rótulos de alimentos de fantasia ou artificiais não podem mencionar indicações especiais de qualidade, nem trazer menções, figuras ou desenhos que possibilitem falsa interpretação ou que induzam o consumidor em erro ou engano quanto à sua origem, natureza ou composição.

Art.21 - Os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão conter a declaração “colorido artificialmente”.

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

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

Art.22 - Os rótulos dos alimentos enriquecidos, dos alimentos dietéticos e dos alimentos irradiados, deverão trazer a respectiva indicação em caracteres facilmente legíveis.



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

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

Art.23 - As declarações superlativas de qualidade de um alimento só poderão ser mencionadas nas respectivas rotulagens em consonância com a classificação constante do respectivo padrão de identidade e qualidade.

Art.24 – Não poderão constar da rotulagem denominações, designações, nomes geográficos, símbolos, figuras, desenhos ou indicações que possibilitem interpretação falsa, erro ou confusão quanto à origem, procedência, natureza, composição ou qualidade do alimento, ou que lhe atribuam qualidades ou características superiores àquelas que realmente possuam.

Art.25 - A venda de alimentos a granel será regulamentada pela autoridade sanitária municipal, consoante com a legislação federal específica.

**DOS ADITIVOS**

Art. 26 - Só é permitido o emprego de aditivo intencional quando:

- I - comprovada a sua inocuidade;
- II - não induzir o consumidor a erro ou confusão;
- III - utilizado no limite permitido pela CNNPA ou órgão que a substitua;
- IV - satisfazer seu padrão de identidade e qualidade;
- V - estiver registrado no órgão competente da União.



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

**DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE**

Art. 27 - São adotados e serão observados pela Secretaria Municipal de Saúde os padrões de identidade e qualidade estabelecidos para cada tipo ou espécie de alimento pelo órgão competente da União abrangendo:

I - denominação, definição e composição, compreendendo a descrição do alimento, o nome científico, quando houver, e os requisitos que permitam fixar um critério de qualidade;

II - requisitos de higiene, compreendendo medidas sanitárias concretas e demais disposições necessárias à obtenção de um alimento puro, comestível e de qualidade comercial;

III - aditivos intencionais que possam ser empregados, abrangendo a finalidade do emprego e o limite de adição;

IV - requisitos aplicáveis a peso e medida;

V - requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto;

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

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

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



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

§ 3º - Poderão ser aprovados sub-padrões de identidade e qualidade, devendo os alimentos por ele abrangidos ser embalados e rotulados de forma a distinguí-los do alimento padronizado correspondente.

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

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

Art.28 - Caso ainda não exista padrão de identidade e qualidade estabelecido pelo órgão competente para determinado alimento, serão adotados os preceitos bromatológicos constantes dos regulamentos federais vigentes ou, na sua falta, os dos regimentos estaduais e/ou municipais pertinentes.

Parágrafo Único- Os casos de divergência na interpretação dos dispositivos a que se refere este artigo serão esclarecidos pela CNNPA, ou órgão que a substitua.

### **DA VIGILÂNCIA DOS ALIMENTOS**

Art. 29 - O policiamento da autoridade sanitária será exercido sobre os alimentos, o pessoal que os manipula e sobre os locais e instalações onde se fabricam, produzem, beneficiam, manipulam, acondicionam, conservam, depositam, armazenam, transportam, comercializam ou consomem alimentos.

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



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

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

Art.30 - Os gêneros alimentícios devem, obrigatoriamente, ser protegidos por invólucros próprios e adequados no armazenamento, transporte, exposição e comércio.

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

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

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

Art.31 - O alimento só poderá ser exposto à venda devidamente protegido contra contaminação, mediante dispositivos ou invólucros adequados.

Art.32 - Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se preparam e/ou consomem alimentos deverão ser lavados e higienizados adequadamente, ou serão usados recipientes descartáveis, sendo inutilizados após seu uso.

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



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

Art.33 - Os alimentos serão sempre e obrigatoriamente mantidos afastados de saneantes, desinfetantes, combustíveis líquidos, produtos de perfumaria, limpeza e congêneres.

Art.34 - É proibido sobrepor bandejas, pratos e outros recipientes desprovidos de cobertura e contendo alimentos.

Art.35 - Na industrialização e comercialização de alimentos e na preparação de refeições, deve ser restringido o contato manual direto, fazendo-se uso apropriado de processo mecânicos, circuitos fechados, utensílios e outros dispositivos.

Art.36 - As peças, maquinarias, utensílios, recipientes, equipamentos outros e embalagens que venham a entrar em contato com alimentos nas diversas fases de fabricação, produção, manipulação, beneficiamento, conservação, transporte, armazenamento, depósito, distribuição, comercialização e outras quaisquer situações não devem intervir nocivamente com os mesmos, alterar o seu valor nutritivo, ou as suas características organolépticas, devendo ser mantidas limpas e livres de sujidades, poeiras, insetos e outras contaminações.

### **DA QUALIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS**

Art.37 - Só poderão ser dados à venda ou expostos ao consumo alimentos próprios para tal finalidade, sendo assim considerados os que:

I - estejam em perfeito estado de conservação;

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



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

III - sejam provenientes de estabelecimentos licenciados pelo órgão competente ou se encontrem em tais estabelecimentos;

IV - obedeçam às disposições da legislação federal, estadual e municipal vigentes, relativas ao registro, rotulagem e padrões de identidade e qualidade.

Art.38 - São considerados impróprios para o consumo os alimentos que:

I - contenham substâncias venenosas ou tóxicas em quantidade que possam torná-los prejudiciais à saúde do consumidor;

II - transportem ou contenham substâncias venenosas ou tóxicas, adicionais ou intencionais, para as quais não tenha sido estabelecido limites de tolerância ou que as contenham acima do limite estabelecido;

III - contenham parasitas patogênicos em qualquer estágio de evolução ou seus produtos causadores de infecções, infestações ou intoxicações;

IV - contenham parasitas que indiquem a deterioração ou o defeito de manipulação, acondicionamento ou conservação.

V - sejam compostos no todo, ou em parte, de substâncias em decomposição;

VI - estejam alterados por ação de causas naturais, tais como umidade, ar, luz, enzimas, microorganismos e parasitas; tenham sofrido avarias, deterioração ou prejuízo em sua composição intrínseca, pureza ou caracteres organolépticos;

VII - por modificações evidentes em suas propriedades organolépticas normais ou presença de elementos estranhos ou impurezas, demonstrem pouco



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

asseio em qualquer das circunstâncias que ponha em risco a saúde do consumidor;

VIII - tenham sido operados, da origem ao consumidor, sob alguma circunstância que ponha em risco a saúde pública;

IX - sejam constituídos ou tenham sido preparados, no todo em parte, com produto proveniente de animal que não tenha morrido por abate, ou animal enfermo, excetuados os casos permitidos pela inspeção veterinária oficial;

X - tenham sua embalagem constituída, no todo ou em parte, por substância prejudicial à saúde;

XI - sendo destinados ao consumo imediato, tendo ou não sofrido processos de cocção, estejam expostos à venda, sem a devida proteção.

Art.39 - Consideram-se alimentos deteriorados os que hajam sofrido avaria ou prejuízo em sua pureza, composição ou caracteres organolépticos, por ação da temperatura, microorganismos, parasitas, sujidades, transporte inadequado, prolongado armazenamento, deficiente conservação, mau acondicionamento, defeito de fabricação ou consequência de outros agentes.

Art.40 - Consideram-se corrompidos, adulterados ou falsificados, os gêneros alimentícios:

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

b) que tenham sido coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados de substâncias estranhas, com o fim de ocultar qualquer fraude ou alteração, ou lhes atribuir melhor qualidade do que aquela que realmente apresentem;



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

c) que se constituírem, no todo ou em parte, de produtos animais.

Art.41 - Não poderão ser comercializados os alimentos que:

I - provierem de estabelecimentos não licenciados pelo órgão competente, quando for o caso;

II - não possuírem registro no órgão federal ou estadual competente, quando a ele sujeitos;

III - não estiverem rotulados, quando obrigados pela exigência, ou quando desobrigados, não puder ser comprovada a sua procedência;

IV - estiverem rotulados em desacordo com a legislação vigente;

V - não corresponderem à denominação, definição, composição, qualidade, requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto especificado no respectivo padrão de identidade e qualidade, quando se tratar de alimento padronizado, ou aqueles que tenham sido declarados no momento do respectivo registro, quando se tratar de alimento de fantasia ou não padronizado ou, ainda, às especificações federais e estaduais pertinentes ou, na sua falta, às do regulamento municipal correspondente concernentes ou às normas internacionais aceitos, quando ainda não padronizados.

**NORMAS GERAIS PARA ALIMENTOS**

Art.42 - É proibido:

I - fornecer ao consumidor sobras ou restos de alimentos que já tenham sido servidos, bem como aproveitamento das referidas sobras ou restos para a elaboração de outros produtos alimentícios;



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

III - utilizar os recheios de pastéis, empadas e produtos afins, quando não forem preparados no próprio dia;

V - a comercialização de manteiga ou margarina fracionadas;

VI - manter acima de 16º(dezesseis graus Celsius) a margarina e acima de 10º(dez graus Celsius) a manteiga;

VII - a venda de leite sem pasteurização;

VIII - a venda de leite fora dos padrões de conservação e acondicionamento.

IX - manter acima de 10º(dez graus Celsius) os queijos classificados segundo a legislação federal, como: moles e semi-duros;

X - fornecer a manteiga ou margarina ao consumo que não seja em embalagem original e que não esteja devidamente fechada.

Art.43 - Além do disposto em normas técnicas específicas do órgão fiscalizador da saúde pública, as chamadas “vitaminas vivas”, compreendendo igualmente quaisquer sucos de frutos naturais, obedecerão às seguintes exigências no seu preparo:

I - serão elaborados no momento de serem servidos ao consumidor, com todo rigor de higiene;

II - serão usadas em sua elaboração frutas frescas, em perfeito estado de conservação;

III - quando em sua feitura entrar leite, que este seja pasteurizado ou equivalente;



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

IV - quando o gelo for usado na composição ou no resfriamento do produto, deve o mesmo respeitar os padrões de identidade e qualidade exigido pelas normas de saúde pública, bem como o transporte e acondicionamento.

Art.44 - Na preparação de caldo de cana-de-açúcar devem ser observadas as seguintes exigências:

I - serão elaborados no momento de serem servidos ao consumidor, com todo rigor de higiene;

II - a cana-de-açúcar destinada à moagem deverá sofrer seleção e moagem;

III - o caldo, obtido em instalações apropriadas, deverá passar em coadores rigorosamente limpos;

IV - só será permitida a utilização de cana raspada em condições satisfatórias para consumo;

V - a estocagem e as raspagens da cana deverão ser realizadas, obrigatoriamente, em local previamente autorizado pela autoridade sanitária e mantido em perfeitas condições de higiene;

VI- os resíduos de cana devem ser mantidos em depósitos fechados até a sua remoção, após encerramento das atividades comerciais ou industriais diárias ou sempre que se fizer necessário;

VII - quando o gelo for usado na composição ou resfriamento do produto, deve o mesmo ser potável e respeitar os padrões de identidade e qualidade exigidos pelas normas de saúde pública, bem como transporte e acondicionamento.

VIII - os engenhos deverão ter calha de material inoxidável.



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

Art.45 - Os estabelecimentos que comercializam alimentos cozidos ou preparados para serem servidos quentes deverão possuir estufas para exposição ou guarda de produtos, que devem ser mantidos em temperatura acima de 60°(sessenta graus Celsius).

**DAS BEBIDAS E VINAGRES**

**DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 46 - Fica proibida a comercialização de bebidas e vinagres sem o devido registro no órgão competente da União ou por ela delegado.

Parágrafo Único - Para efeito deste Decreto, bebida é o produto refrescante, aperitivo ou estimulante destinado à ingestão humana no estado líquido e sem finalidade medicamentosa, observadas a classificação e a padronização previstas na legislação federal competente.

Art.47 - É proibido preparar, beneficiar, acondicionar, transportar, ter em depósito ou comercializar bebidas e vinagres em desacordo com as disposições deste regulamento, em desacordo com normas técnicas específicas, fixadas pelo órgão competente.

Art.48 - A comercialização de bebidas de qualquer natureza e vinagres, na área do Município, deverá obedecer aos padrões de identidade e qualidade, fixados pelo órgão competente.

**DA ROTULAGEM**

Art. 49- A bebida somente poderá ser comercializada se tiver o rótulo previamente aprovado pelo órgão competente da União ou por ela delegado, observado o disposto neste regulamento.



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

Parágrafo Único- Rótulo será qualquer identificação impressa ou gravada sobre o continente da bebida.

Art.50 - O rótulo deverá mencionar, em cada unidade, sem prejuízo de outras disposições da lei, em caracteres perfeitamente visíveis e legíveis, os seguintes dizeres:

I - o nome do fabricante, produtor, engarrafador e estandardizador;

II - o endereço do local de produção ou estandardização, engarrafamento e/ou acondicionamento;

III - o nome, marca, classe, tipo e natureza do produto;

IV - o número do registro do produto;

V - a expressão “Indústria Brasileira”;

VI - o conteúdo líquido;

VII - a graduação alcoólica do produto, se bebida alcoólica;

VIII - os aditivos empregados ou seus códigos indicativos e, por extenso, a respectiva classe.

§ 1º - Ressalvada a marca e o nome consagrado pelo consenso público, o rótulo que contiver palavras estrangeiras deverá apresentar a respectiva tradução em Português, com idêntica dimensão gráfica.

§ 2º - O rótulo de bebida destinada à exportação poderá ser escrito, no todo ou em parte, no idioma do país de destino.



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

§ 3º - As disposições deste artigo não se aplicam ao rótulo de bebida estrangeira.

§ 4º - A declaração superlativa de qualidade do produto deverá observar a classificação prevista no padrão de identidade e qualidade.

§ 5º - O rótulo não poderá conter denominação, símbolo, figura, desenho ou qualquer indicação que possibilite erro ou equívoco sobre a origem, natureza e composição do produto, nem atribuir-lhe finalidade, qualidade ou característica nutritiva que não possua.

§ 6º - No rótulo da bebida que resultar de estandarização será dispensada a indicação de sua origem, sendo obrigatório mencionar o processo de elaboração.

Art.51 - A bebida artificial deverá mencionar no rótulo a palavra “artificial” de forma legível e visível, com a dimensão mínima igual à metade do maior termo gráfico usado para os demais dizeres, vedada a declaração, designação, figura ou desenho que induza a erro de interpretação sobre sua origem, natureza ou composição.

## **DOS ESTABELECIMENTOS**

### **NORMAS GERAIS PARA ESTABELECIMENTOS**

Art.52 - Todo estabelecimento ou local destinado à produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos, bem como todos os demais de interesse da saúde pública municipal aqui regulamentados e os que vierem a ser regulamentados através de normas técnicas, deverá possuir:

I - Caderneta de Inspeção Sanitária autenticada;



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

- II - água corrente potável;
- III - ralos no piso;
- IV - ventilação e iluminação adequadas;
- V - pias e lavabos com sifão ou caixa sifonada;
- VI - recipientes com tampa, adequados para lixo;
- VII - vasilhame de material inócuo, inatacável, sem ranhuras ou fragmentações, para o preparo, uso e transporte de alimentos;
- VIII - as toalhas, copos, xícaras e demais utensílios similares, quando não forem descartáveis, deverão sofrer processo de esterilização;
- IX - câmaras, balcões frigoríficos ou geladeiras de capacidade proporcional à demanda para conservação dos gêneros alimentícios de fácil deterioração, em perfeito estado de conservação e funcionamento;
- X - armários com portas, que atendam à demanda, apropriados para a guarda de vasilhames e demais utensílios, construídos ou revestidos internamente de material impermeabilizante, a critério da autoridade sanitária competente;
- XI - as portas dos armários devem ser mantidas fechadas;
- XII - perfeita limpeza, higienização e conservação geral;
- XIII - açucareiros e outros utensílios afins do tipo que permitam a retirada do açúcar e congêneres sem levantamento da tampa ou introdução de colheres, e evitem a entrada de insetos.



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

§ 1º - A Caderneta de Inspeção Sanitária, padronizada através de modelo aprovado pela Secretaria Municipal de Saúde, deverá estar exposta em local visível dentro do estabelecimento e ser apresentada quando exigida pela autoridade sanitária competente.

§ 2º - O modelo padronizado de que trata o parágrafo anterior deverá ter obrigatoriamente:

- a) dimensões: 0,17m(dezessete centímetros) de largura por 0,23m(vinte e três centímetros) de comprimento;
- b) 50(cinquenta) páginas numeradas;
- c) a advertência, com destaque:

“Esta Caderneta só tem valor se autenticada pela autoridade competente”.

§ 4º - A Caderneta de Inspeção Sanitária será exigida em todos os estabelecimentos de que trata este regulamento.

§ 5º - A Autenticação da Caderneta de Inspeção Sanitária será feita no órgão fiscalizador competente.

§ 6º - Constarão da Caderneta de Inspeção Sanitária todas as infrações cometidas por aqueles sujeitos às normas deste Decreto e outras observações de interesse da Autoridade Sanitária.

§ 7º - Em caso de alienação, cessão ou transferência de estabelecimentos constantes deste regulamento, a Caderneta de Inspeção Sanitária será apresentada ao órgão competente da Saúde Pública para a devida anotação, no prazo de 10(dez) dias, a partir do contrato respectivo.



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

Art.53 - Nos locais onde se fabricam, preparam, beneficiam, acondicionam e comercializam alimentos é proibido:

I - fumar, quando estiver manipulando, servindo ou em contato com alimentos;

II - varrer a seco;

III - ter produtos, utensílios ou maquinários alheios às atividades;

IV - uso de pratos, copos, talheres e demais utensílios quando quebrados, rachados, lascados, gretados ou defeituosos;

V - comunicar diretamente com residência;

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

VII - jiraus sob ou sobre a sala de manipulação e/ou cozinha, sala de embalagens ou instalação sanitária;

VIII - sótãos sobre a sala de manipulação e/ou cozinha, sala de embalagens e instalação sanitária;

IX - nos casos não mencionados nos itens IX e X deste artigo, serão tolerados, desde que atendam às seguintes disposições:

a) serem impermeabilizados adequadamente;

b) possuírem pé direito mínimo de 2,00m(dois metros);

c) guarda-corpo;



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

d) escada de acesso fixa com corrimão;

e) não é permitida a construção de jiraus que cubram mais de 1/5 (um quinto) da área do compartimento em que forem instalados;

f) não são permitidas divisões nos jiraus, nem o seu fechamento com paredes de qualquer espécie;

g) manter rigoroso asseio, higiene e limpeza.

Art.54 - Só será permitida a comercialização de saneantes, desinfetantes e produtos similares em estabelecimentos que comercializem ou consumam alimentos quando estes possuírem local apropriado e separado para a guarda de tais produtos, devidamente aprovados pela autoridade sanitária competente.

Art.55 - Todas as dependências dos estabelecimentos constantes desta regulamentação deverão apresentar as suas paredes embuçadas e rebocadas total ou parcialmente, e em perfeito estado de conservação, a critério da autoridade sanitária competente.

Art.56 - Os prédios, as dependências e demais instalações, quaisquer que sejam, onde funcionem os estabelecimentos constantes desta lei, deverão estar em perfeito estado de conservação e atender ao fim a que se destinam.

### **SALÕES DE VENDA**

Art. 57 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, os salões de vendas deverão seguir as seguintes normas:

I - piso cerâmico ou de material adequado de modo a permitir fácil limpeza e conservação;



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

II - paredes revestidas com material adequado de modo a permitir fácil limpeza e conservação;

III - teto de material adequado que permita uma perfeita limpeza e higienização;

IV - balcões e mesas com tampos revestidos de material eficiente;

V - pia com água corrente.

Parágrafo Único - Materiais não previstos nesta regulamentação deverão ter prévia aprovação da autoridade sanitária competente, seguindo normas técnicas específicas.

**COZINHAS E/OU SALAS DE MANIPULAÇÃO**

Art. 59 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, as cozinhas e/ou salas de manipulação, deverão seguir as seguintes normas:

I - piso cerâmico ou de material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagens;

II - paredes impermeabilizadas com azulejos ou material adequado, na cor clara, até a altura mínima de 2,00m(dois metros) e o restante das paredes pintado na cor clara;

III - teto liso de material adequado, pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização;

IV - aberturas teladas com tela à prova de insetos;

V - água corrente quente e fria;



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

VI - fogão apropriado com coifa e/ou exaustor;

VII - mesas de manipulação constituídas somente de pés e tampos, devendo estes tampos serem feitos ou revestidos de material impermeabilizante;

VIII - filtro para água que atenda à demanda;

IX - é proibida a utilização de divisões de madeira, revestimentos de madeira nas paredes, tetos e piso.

**INSTALAÇÕES SANITÁRIAS**

Art. 60 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, todos os estabelecimentos deverão possuir uma instalação sanitária, no mínimo, que deverá seguir as seguintes normas:

I - piso cerâmico ou de material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagens;

II - paredes impermeabilizadas com azulejos ou material eficiente, até a altura mínima de 2,00m(dois metros), na cor clara, e o restante das paredes pintado na cor clara;

III - teto liso de material adequado, pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização;

IV - não ter ligação direta com nenhuma dependência do estabelecimento, devendo possuir ante-sala;

V - vaso sanitário com tampa e/ou mictório, sendo, em ambos os casos, obrigatória a água corrente para descarga;



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

VI - portas providas de molas.

§ 1º - Os estabelecimentos que possuírem mais de 15(quinze) funcionários, deverão ter instalações sanitárias por sexo, podendo estas serem de uso comum ao público.

§ 2º - Além dos dispositivos contidos no artigo supra citado, ficam os estabelecimentos que comercializam bebidas alcóolicas fracionadas, obrigados a ter instalações sanitárias separadas por sexo, a critério da autoridade sanitária.

**ANTE SALAS**

Art.61 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, as antes-salas deverão possuir:

I - piso cerâmico ou de material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagens;

II - paredes impermeabilizadas com azulejos ou material eficiente até a altura mínima de 2,00m(dois metros), na cor clara, e o restante das paredes pintado na cor clara;

III - lavabo com água corrente;

IV - sabão;

V - toalha de mão descartável ou toalha de rolo.

**DEPÓSITOS DE ALIMENTOS**

Art. 62- Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os depósitos de alimentos deverão possuir:



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

I - piso cerâmico ou de material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagens;

II - estrados para sacarias, que obedecerão as seguintes normas:

a) dimensões:

. largura, ou um dos lados: 3,00m(três metros), no máximo;

. comprimento, ou o outro lado: não estipulado;

b) distância entre um estrado e o piso: 0,20m(vinte centímetros), no mínimo;

c) distância entre estrado e uma parede: 0,50m(cinquenta centímetros), no mínimo;

d) quando houver mais de um estrado, a distância entre um estrado e outro: 0,50m(cinquenta centímetros), no mínimo;

III - paredes impermeabilizadas com material eficaz, na cor clara, até a altura mínima de 2,00m(dois metros) e o restante das paredes pintado na cor clara;

IV - teto liso de material adequado, pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização;

### **VESTIÁRIOS**

Art.63 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, os vestiários deverão possuir:



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

I - cômodos separados por sexo;

II - paredes impermeabilizadas com azulejos ou material eficiente até a altura mínima de 2,00m(dois metros) e o restante das paredes pintado na cor clara;

III - piso cerâmico ou de material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagens;

IV - teto liso de material eficiente, pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização;

V - porta provida de mola;

VI - armários para a guarda de vestuário e bens pessoais.

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

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

Art.64- Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, os estabelecimentos acima citados deverão possuir:

I - no mínimo, uma porta abrindo diretamente para o logradouro público, ou ampla área, assegurando boa ventilação;



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

II - embalagens plásticas transparentes para os gêneros alimentícios;

III - ganchos de material inoxidável, inócuo e inatacável para sustentar a carne quando utilizados na desossa, bem como no acondicionamento em geladeiras ou balcões frigoríficos.

IV - os balcões frigoríficos deverão ser providos de portas apropriadas, mantidas obrigatoriamente fechadas;

Art.65 - É proibido no estabelecimento:

I - O uso de machadinha, que será substituída pela serra elétrica ou similar.(Com a determinação contida no art.6º da Portaria nº 145/98 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento).

II - o depósito de carnes moídas e bifes batidos;

III - a salga ou qualquer outro tipo de tratamento que possa ser dado à carne;

IV - lavar o piso ou paredes com qualquer solução desinfetante não aprovada por norma técnicas específicas;

V - o uso de cepo;

VI - a permanência de carnes na barra, devendo as mesmas permanecerem o tempo mínimo necessário para proceder a desossa;

VII - a cor vermelha e seus matizes nos revestimentos dos pisos, paredes e tetos, bem como nos dispositivos de exposição de carnes e de iluminação;



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

VIII - dar ao consumo carnes, pescados, aves e derivados que não tenham sido submetidos à inspeção pela autoridade sanitária competente, sob pena de apreensão e multa.

**DOS BARES, LANCHONETES, LEITERIAS,  
PASTELARIAS, VITAMINAS, "DRIVE-IN", CERVEJARIAS,  
RESTAURANTES, BOATES, CASAS DE CHOPE,  
CHURRASCARIAS, PIZZARIAS E CONGÊNERES**

Art.66 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

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

II - estufas para exposição ou guarda de produtos que devem ser mantidas em temperatura acima de 60°(sessenta graus Celsius), quando for o caso;

Art.67 - É proibido nos estabelecimentos servir à mesa pães, manteigas e similares sem a devida proteção.

**DOS HOTÉIS, HOSPEDARIAS, MOTÉIS, PENSÕES,  
PENSIONATOS E CONGENÊRES**

Art.68 - Além das disposições constantes e aplicáveis desta lei, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I - a copa, com piso cerâmico ou material eficiente, paredes impermeabilizadas, no mínimo com 2,00m(dois metros) com azulejos de cor



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

clara, ou material eficiente e o restante das paredes pintado na cor clara, sendo proibido o uso de madeira;

II - teto liso, pintado na cor clara;

III - dormitório com área de 6,00 m<sup>2</sup>(seis metros quadrados), no mínimo, quando destinados a uma pessoa, e, 4,00m<sup>2</sup>(quatro metros quadrados) por leito de uso coletivo;

IV - as instalações sanitárias, além das disposições contidas no art.77 deste regulamento, deverão ser separadas por sexo com acesso independentes e conter uma instalação sanitária para cada grupo de 20(vinte) leitos, no mínimo;

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

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

Art.68 - Além das disposições contidas no art.67 desta lei, é proibido servir à mesa pães, manteiga e similares sem a devida proteção.

Art.69 - As camas, colchões, lençóis, travesseiros, toalhas e demais móveis deverão estar em perfeito estado de conservação e higiene.

Art.70 - As lavanderias, quando houverem, devem ter piso revestido com material liso, resistente, lavável e impermeável, com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagem; as paredes, até 2,00m(dois metros) de altura, no mínimo, impermeabilizadas com azulejos ou material eficiente na cor clara, sendo o restante das paredes pintado de cor clara, e dispor de:



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

I - local para lavagem e secagem de roupas;

II - depósito de roupas servidas;

III - depósito, em local exclusivo, para roupas limpas.

Art.71 - No mesmo veículo não poderão ser conduzidas, simultaneamente, roupas sujas e lavadas sem compartimento apropriado, que evite totalmente o contato entre elas.

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

Art.72 - Além das disposições constantes e aplicáveis desta lei, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I - fogão apropriado, com coifa e exaustor, a critério da autoridade sanitária;

II - recipiente com tampa revestido internamente com material inócuo e inatacável, ou feito de tal material, para a guarda de farinhas, açúcares, fubá, sal e congêneres;

III - amassadeiras mecânicas, restringindo-se o mais possível a manipulação no preparo de massa e demais produtos;

IV - lonas para cobrir e enfiar, que deverão ser expostas ao sol sempre que se fizer necessário, ou outro material adequado, rigorosamente limpo.

Art.73 - Os fornos, as máquinas e as caldeiras serão instalados em compartimentos especiais, devendo possuir isolamento térmico e acústico,



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

aprovados pela autoridade sanitária em consonância com a legislação ambiental vigente.

Art.74 - As massas de secagem e os alimentos, após saírem do forno, deverão ficar sobre prateleiras, em locais adequados.

**DAS QUITANDAS, DEPÓSITOS DE AVES OU OUTROS ANIMAIS, CASAS DE FRUTAS E CONGÊNERES**

Art.75 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I - bancas impermeabilizadas com material eficiente para conter produtos hortifrutigranjeiros;

II - mesas ou estantes rigorosamente limpas, a 1m(um metro), no mínimo, das ombreiras das portas exteriores para produtos expostos à venda;

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

Art.76 - Além das demais disposições desta lei, é proibido nos referidos estabelecimentos:

I - o abate ou preparo de aves ou outros animais, não consoante com as normas específicas;

II - aves doentes;

III - frutas não sazoadas, amolecidas, esmagadas, fermentadas ou geminadas;

IV - produtos hortifrutigranjeiros deteriorados;



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

V - hortaliças procedentes de hortas irrigadas com águas poluídas ou adubadas com dejetos humanos.

Art.77 - Os depósitos de aves ou outros animais vivos, aprovados pela autoridade sanitária competente, devem ter suas instalações isoladas de outros alimentos, de acordo com esse ramo de comércio, aplicando-se as mesmas exigências deste regulamento e mais as seguintes:

I - área proporcional à demanda, na proporção de 8(oito) aves por metro quadrado;

II - cobertura apropriada com tela, completando a alvenaria;

III - piso impermeabilizado com material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento de água de lavagem.

**DAS COZINHAS INDUSTRIAIS, BIFÊS, CONGELADOS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES**

Art.78 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I - além das disposições contidas, poderá ser exigida também, a critério da autoridade sanitária, a sala de embalagens de produtos nos mesmos moldes da sala de manipulação;

II - vasilhames de material inócuo e inatacável, sem ranhura ou fragmentações para o preparo, uso e transporte de alimentos, devidamente limpos, devendo sofrer o processo de desinfecção, obedecendo em princípio às seguintes etapas:



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

III. remoção dos detritos, lavagem com água morna e sabão ou detergente escaldado com água fervente ou vapor e secagem;

IV - fogão apropriado com sistema de exaustão, composto dos seguintes componentes:

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

IV - triturador industrial para resíduos com capacidade suficiente;

V - equipamentos que produzam calor, instalados em locais próprios e afastados, no mínimo, 0,50m (cinquenta centímetros) do teto e das paredes.

**DAS FÁBRICAS DE BISCOITOS, FÁBRICAS DE DOCES,  
FECULARIAS, FÁBRICAS DE GELO, FÁBRICAS DE MASSAS,  
FÁBRICAS DE SALGADOS, FÁBRICAS DE CONSERVAS DE  
ORIGEM VEGETAL, TORREFAÇÕES DE CAFÉ, FÁBRICAS DE  
BEBIDAS, REFINARIAS DE AÇÚCAR, BENEFICIADORAS DE  
ARROZ, INDÚSTRIAS DE BALAS E CONGÊNERES**

Art.79 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

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



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

II - vasilhames de material inócuo e inatacável, sem ranhura ou fragmentações para o preparo, uso e transporte de alimentos, devidamente limpos, devendo sofrer o processo de desinfecção, obedecendo em princípio às seguintes etapas:

III- . remoção dos detritos, lavagem com água morna e sabão ou detergente escaldado com água fervente ou vapor e secagem;

IV - fogão apropriado com sistema de exaustão, composto dos seguintes componentes:

- a) coifa;
- b) dutos;
- c) chapéu;
- d) exaustor.

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

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

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



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

VIII - terem os aparelhos e equipamentos que produzam ruídos, choques mecânicos ou elétricos e vibrações, dispositivos destinados a evitar tais incômodos e riscos;

IX- serem instalados dispositivos apropriados para impedir que se formem ou que se espalhem, nas dependências de trabalho, suspensões tais como poeiras, fumos, fumaças, gases ou vapores tóxicos, irritantes ou corrosivos.

Art.80 - Nas fábricas de massas ou estabelecimentos congêneres, a secagem dos produtos deve ser feita por meio de equipamentos ou câmaras de secagem.

Parágrafo Único - A câmara de secagem terá:

a) paredes impermeabilizadas até a altura de 2,00m(dois metros) com azulejos na cor clara ou material eficiente, bem como piso revestido de material cerâmico ou eficiente e teto liso, pintado de cor clara;

b) abertura para o exterior envidraçada e telada.

Art.81 - Entende-se por gelo alimentar aquele destinado ao uso direto em bebidas ou alimentos que o exijam, devendo enquadrar-se nas seguintes condições:

a) feito de água potável, filtrada, isenta de quaisquer contaminações;

b) ser preparado em moldes ou formas próprias para aquele fim, impermeáveis, devidamente higiênicas, conservadas ao abrigo de poeiras e outras contaminações, sobretudo insetos;

c) ser retirado das respectivas formas por processos higiênicos, sendo proibido para esse fim o emprego de águas contaminadas ou suspeitas de contaminação, poluídas ou suspeitas de conter poluente.



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

**DAS CASAS DE FRIOS, DEPÓSITOS DE LEITE, SORVETERIAS,  
DEPÓSITOS DE SORVETES E CONGÊNERES**

Art.82 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, os estabelecimentos deverão possuir:

I - vasilhames de material inócuo e inatacável, sem ranhura ou fragmentações para o preparo, uso e transporte de alimentos, devidamente limpos, devendo sofrer o processo de desinfecção, obedecendo em princípio às seguintes etapas:

. remoção dos detritos, lavagem com água morna e sabão ou detergente escaldado com água fervente ou vapor e secagem;

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

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

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

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



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

VI - durante o armazenamento, antes da distribuição aos postos de vendas, os gelados comestíveis deverão ser mantidos a uma temperatura máxima de  $-18^{\circ}\text{C}$  (dezoito graus Celsius negativos). Nos pontos de venda a temperatura deverá ser de, no máximo,  $-5^{\circ}\text{C}$  (cinco graus Celsius negativos).

Art.83 - Além das disposições contidas desta lei, é proibido nos estabelecimentos manter abertas as portas dos refrigeradores, principalmente as portas do depósito de leite.

### **DOS MERCADOS E SUPERMERCADOS**

Art.84 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, principalmente os capítulos (Açougues), (Bares), (Padarias), (Quitandas) e (Casas de Frios), os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

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

II - câmara de congelamento ou frigorificação de alimentos de fácil deterioração na estocagem, conservação, exposição e comercialização.

### **DOS TRAILERES, COMÉRCIO AMBULANTE E CONGÊNERES**

Art.85 - Os trailers, comércio ambulante e congêneres estarão sujeitos às disposições desta lei, no que couber, e especificamente ao disposto neste capítulo.

Art.86 - No comércio ambulante somente é tolerada a comercialização de alimentos que não ofereçam riscos ou inconvenientes de caráter sanitário, a critério do órgão competente, não sendo tolerado:



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

Art.87- A preparação, beneficiamento, fracionamento e confecção ambulante de alimentos para a venda imediata, bem como os serviços de lanches rápidos, são tolerados, desde que observadas, em especial, as seguintes condições:

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

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

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

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

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

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

Art.88 - Os trailers, quando funcionarem com anexos, tipo bar, restaurante, cozinha industrial, deverão obedecer aos respectivos capítulos.



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

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

Art.89- Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos acima enumerados deverão obedecer às exigências constantes dos artigos abaixo relacionados.

Art.90 - Todos os alimentos à venda nos estabelecimentos deste capítulo devem estar agrupados de acordo com a natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas e outras intempéries, ficando terminantemente proibido colocá-los diretamente sobre o solo.

Art.91 - Nestes estabelecimentos é permitida a venda a varejo de produtos hortifrutigranjeiros e, subsidiariamente, de outros alimentos, observadas as seguintes exigências:

I - devem ser mantidos refrigerados nas temperaturas exigidas, respectivamente, os alimentos obrigados a este tipo de conservação;

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

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

IV - é proibido o depósito e a comercialização de carnes e outros animais vivos;



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

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

VI - fica proibido o fabrico de alimentos.

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

Art.92 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos acima enumerados deverão obedecer às exigências deste capítulo.

Art.93 - As piscinas são classificadas em:

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

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

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

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

Art.94- As piscinas deverão estar em perfeito estado de conservação e funcionamento.

Art.95 - As piscinas serão projetadas e construídas de forma a permitir sua operação, manutenção e limpeza em condições satisfatórias.



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

Art.96 - O sistema de suprimento de água do tanque não permitirá a interconecção com a rede pública de abastecimento e as redes das instalações sanitárias.

Art.97 - As instalações de esgotamento dos tanques não permitirão conexão direta com a rede de esgoto sanitário.

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

Art.98 - Os tanques deverão ter o suprimento de água pelo processo de recirculação.

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

Art.99 - As piscinas constarão de um tanque, sistema de circulação ou de recirculação, chuveiros, vestiários e conjunto de instalações sanitárias.

Art.100 - Os tanques deverão satisfazer aos seguintes requisitos:

I - o seu revestimento interno deverá ser de material impermeável de superfície lisa;

II - o fundo terá uma declividade conveniente, não sendo permitido mudanças bruscas, até a profundidade de 2,00m(dois metros).

Art.101 - Os lava-pés, quando existentes, somente serão permitidos no trajeto entre os chuveiros e a piscina e construídos de modo a obrigar que os banhistas percorram toda a sua extensão, com dimensões mínimas de



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

3,00m(três metros) de comprimento, 0,30m(trinta centímetros) de profundidade e ,080m(oitenta centímetros) de largura.

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

Art.102 - Além das disposições contidas desta lei, os vestiários e as instalações sanitárias, independentes por seco, conterão no mínimo:

I - vasos sanitários e lavabos na proporção de 1(um) para cada 60(sessenta) homens e 1(um) para cada 40(quarenta) mulheres;

II - mictórios na proporção de 1(um) para cada 60(sessenta) homens;

III - chuveiros na proporção de 1(um) para cada 40(quarenta) banhistas;

IV - ventilação direta para o exterior e serem mantidos em perfeitas condições de higiene e limpeza.

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

Art.103 - A qualidade da água do tanque em uso deverá obedecer aos seguintes requisitos:

I - Qualidade microbiológica:

a) de cada tanque deverá ser examinado pelo órgão competente um número representativo de amostras;

b) cada amostra será constituída de 5(cinco) porções, exigindo-se, no mínimo, que 80%(oitenta por cento) de 5(cinco) ou mais amostras consecutivas apresentem ausência de germes do grupo Coliforme nas 5(cinco) porções de 10ml(dez mililitros) que constituem cada uma delas;



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

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

**II - Qualidade física e química:**

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

b) o pH da água deverá ficar entre 7,0(sete) e 8,0(oito);

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

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

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

Art.104 - A desinfecção das águas de piscina será feita com o emprego de cloro, seus compostos ou outros agentes de desinfecção de água, desde que aprovados pela autoridade sanitária competente.

Art.105 - O número máximo permissível de banhistas utilizando o tanque ao mesmo tempo, não deverá exceder de 1(um) para cada 2,00m<sup>2</sup>(dois metros quadrados) de superfície líquida, sendo obrigatório a todo frequentador do tanque o banho prévio de chuveiro.



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

Art.106- As piscinas estarão sujeitas à interdição pelo não cumprimento das prescrições constantes deste regulamento, devendo a interdição vigorar até que se tenha regularizada a situação que a originou.

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

Art.107 - O não cumprimento da interdição, referida no artigo anterior, redundará em multa aplicada pela autoridade sanitária.

Art.108 - Toda piscina deverá ter um técnico responsável pelo tratamento da água e manutenção das condições higiênicas, ficando os operadores obrigados a verificar de modo rotineiro os padrões ideais exigidos para águas de piscinas.

Art.109 - Às colônias de férias se aplicam as disposições referentes a hotéis e similares, nem como relativas aos locais de reunião e banho, quando for o caso.

Art.110 - As colônias de férias e os acampamentos de trabalho ou recreação só poderão ser instalados em local de terreno seco e com declividade suficiente para o escoamento das águas pluviais.

Art.111- Nenhum local de colônia de férias, acampamento de trabalho e recreação poderá ser aprovado sem que possua:

I - sistema adequado de captação e distribuição de água potável e afastamento de águas residuárias;

II - instalações sanitárias, independentes para cada sexo, em número suficiente;



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

III - adequada coleta e adequado destino dos resíduos sólidos, de maneira que satisfaça às condições de higiene;

IV - instalações adequadas para lavagem de roupas e utensílios.

Parágrafo Único - A qualidade da água de abastecimento deverá ser demonstrada pelos responsáveis nos locais de colônias de férias e acampamentos de trabalho ou recreação à autoridade sanitária, mediante resultados de exames de laboratório.

Art.112- Só serão permitidos salas de espetáculos no pavimento térreo e no imediatamente superior ou inferior, devendo em qualquer caso, ser assegurado rápida evacuação dos espectadores.

Art.113 - As portas de saída das salas de espetáculos deverão obrigatoriamente abrir para o lado de fora e ter na sua totalidade a largura correspondente a 0,01 m(um centímetro) por pessoa prevista para a lotação total, sendo o mínimo de 2,00m(dois metros) por vão.

Art.114 - Os corredores de saída atenderão ao mesmo critério do artigo anterior.

Art.115 - As salas de espetáculos serão dotadas de dispositivos mecânicos, que darão renovação constante de ar, com capacidade de 13,00m<sup>3</sup>(treze metros cúbicos) de ar exterior, por pessoa, a cada hora.

§ 1º - Quando instalado sistema de ar condicionado, este deverá obedecer às normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT.

§ 2º - Em qualquer caso, será obrigatória a instalação de equipamentos de reserva.



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

Art.116 - As cabines de projeção de cinemas deverão satisfazer as seguintes condições:

I - área mínima de 12m<sup>2</sup>(doze metros quadrados), pé direito de 3,00 m(três metros);

II - porta de abrir fora e construída de material incombustível;

III - ventilação natural ou por dispositivos mecânicos;

IV - instalação sanitária.

Art.117 - As instalações sanitárias destinadas ao público nos cinemas, teatros e auditórios serão separadas por sexo.

Parágrafo Único - Deverão conter, no mínimo, um vaso sanitário para cada 100(cem) pessoas, um lavatório para cada 200(duzentas) pessoas, admitindo-se igualdade entre homens e o de mulheres, com paredes impermeabilizadas no mínimo de 2,00m(dois metros) de altura, com azulejos na cor clara ou material eficiente, piso cerâmico ou de material eficiente com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagem, teto liso, pintado na cor clara.

Art.118- Nos cinemas, teatros e auditórios deverão ser instalados bebedouros com jato inclinado, fora das instalações sanitárias, para uso dos frequentadores, na proporção de 1(um) para cada 300(trezentas) pessoas.

Art.119- As paredes dos cinemas, teatros, auditórios e locais similares, na parte interna, deverão receber revestimento, pintura lisa, impermeável e resistente, até a altura mínima de 2,00m(dois metros).

Art.120 - Os circos, parques de diversão e estabelecimentos congêneres deverão possuir instalações sanitárias provisórias, ligadas a uma fossa, ou



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

outra instalação aprovada pela autoridade sanitária, independentes para cada sexo, na proporção mínima de um vaso sanitário e um mictório para cada 200(duzentos) frequentadores, em compartimentos separados.

§ 1º - Na construção dessas instalações sanitária poderá ser permitido o emprego de madeira e de outros materiais em placas, devendo o piso receber revestimento liso e impermeável.

§ 2º - Será obrigatória a remoção e isolamento das instalações sanitárias construídas nos termos do parágrafo anterior, e aterro das fossas, por ocasião da cessação das atividades que a elas deram origem.

Art.121 - Os estabelecimentos previstos no artigo anterior estão sujeitos a vistoria pela autoridade sanitária para efeito de funcionamento.

Art.122 - Os locais de reunião, para fins religiosos, deverão atender além das normas e especificações gerais, mais os seguintes requisitos:

- I- pé direito não inferior a 4,00m(quatro metros);
- II - área do recinto dimensionada segundo a lotação máxima prevista;
- III - ventilação natural ou por dispositivos mecânicos capaz de proporcionar suficiente renovação de ar interior.

Parágrafo Único- Quando instalado sistema de condicionamento de ar, este deverá obedecer na íntegra ao disposto neste regulamento.

Art.123 - Os locais destinados a reuniões para fins religiosos obedecerão na íntegra ao disposto neste regulamento.

Parágrafo Único - Quando abrigarem outras atividades anexas, como escolas, pensionatos ou residências, deverão satisfazer as exigências próprias para tais finalidades.



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

Art.124 - As creches devem atender, no que couber, às disposições deste regulamento, e as seguintes:

a) berçário, com área mínima de 6,00m<sup>2</sup>(seis metros quadrados), e no mínimo 3,00 m<sup>2</sup>(três metros quadrados) por criança, devendo haver entre os berços e entre estes e as paredes a distância mínima de 0,50m(cinquenta centímetros);

b) saleta para amamentação com área mínima de 6,00m<sup>2</sup>(seis metros quadrados), providas de cadeiras ou banco- encosto, para que as mulheres possam amamentar seus filhos em condições de higiene e conforto;

c) cozinha dietética para o preparo de mamadeira ou suplementos dietéticos para as crianças ou para as mães, com área de 4,00 m<sup>2</sup>(quatro metros quadrados), no mínimo;

d) compartimento de banho e higiene das crianças com área de 3,00m<sup>2</sup>(três metros quadrados), no mínimo;

e) instalações sanitárias para uso das mães e do pessoal da creche.

Art.125 - Os asilos, orfanatos, albergues e instituições congêneres, além das demais disposições deste regulamento que lhes são aplicáveis, devem atender às seguintes condições:

a) terem os dormitórios área de 6,00 m<sup>2</sup>(seis metros quadrados), quando destinados a uma pessoa, e 4,00 m<sup>2</sup>(quatro metros quadrados) por leito, nos de uso coletivo, no mínimo;

b) terem as instalações sanitárias 1(um) vaso sanitário, 1(um) lavatório e 1(um) chuveiro para cada 10(dez) pessoas assistidas;



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

c) terem cozinhas e anexos com área mínima de 5,00 m<sup>2</sup>(cinco metros quadrados) e na proporção de 0,50m<sup>2</sup>(cinquenta decímetros quadrados) por pessoa assistida;

d) terem refeitório com área mínima de 5,00 m<sup>2</sup>(cinco metros quadrados) e na proporção de 0,50 m<sup>2</sup>(cinquenta decímetros quadrados) por pessoa assistida.

e) terem, quando se destinarem a menores, área de recreação e salas de aula, quando for o caso, aplicando-se para tais dependências as condições exigidas para estabelecimentos de ensino;

f) paredes revestidas até a altura mínima de 2,00m(dois metros) de material resistente, lavável, impermeável e liso e o restante das paredes pintado de cor clara;

g) terem pisos revestidos de material liso, resistente, impermeável e lavável, com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagem.

Art.126 - Os estabelecimentos citados neste capítulo, que possuírem pelo menos uma piscina, deverão encaminhar ao órgão fiscalizador da saúde pública o nome do responsável técnico pela piscina, os dias e horários em que podem ser encontrados no local.

**DOS INSTITUTOS E SALÕES DE BELEZA, CABELEREIROS,  
BARBEARIAS, CASAS DE BANHO, CASAS DE MASSAGENS,  
SAUNAS, LAVANDERIAS E SIMILARES**

Art.127 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, os estabelecimentos supra citados deverão possuir, especificamente:



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

I - pentes, navalhas e outros utensílios de uso coletivo desinfetados, após cada uso, através de processos químicos e/ou físicos eficazes, a critério da autoridade sanitária competente;

II - toalhas e golias de uso individual, garantidos por envoltórios apropriados, devendo ser substituídas e higienizadas após sua utilização;

III - insufladores para aplicação de pó-de-arroz ou talco;

IV - cadeiras com encosto para a cabeça revestido de pano ou papel, renovado para cada pessoa;

V - quando se tratar de manicure e pedicure, os recipientes e utensílios previamente esterilizados ou flambados.

Art.128 - As casas de banho ou saunas observarão as disposições deste capítulo e mais:

I - as banheiras serão de material impermeabilizante ou outro, aprovado pelo órgão competente de saúde pública e serão lavadas e desinfetadas após cada banho;

II - o sabonete será fornecido a cada banhista, devendo ser inutilizada a porção do mesmo que restar;

III - as roupas utilizadas nos quartos de banho deverão ser individuais, não podendo servir a mais de um banhista, antes de serem novamente lavadas e desinfetadas;

IV - é proibido atender pessoas que sofram de dermatoses ou qualquer doença parasitária, infecto-contagiosa ou repugnante.



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

Art. 129 - As lavanderias deverão atender, no que lhes for aplicável, a todas as exigências desta lei.

Art.130 - As lavanderias serão dotadas de reservatórios de água com capacidade equivalente ao consumo diário, sendo permitido o uso de água de poço ou de outras procedências, desde que não seja poluída ou contaminada e o abastecimento público seja insuficiente ou inexistente.

Parágrafo Único - As lavanderias devem possuir locais destinados a :

- a) depósito de roupas a serem lavadas;
- b) operações de lavagens;
- c) secagem e passagem de roupa, desde que não disponham de equipamento apropriado para este fim;
- d) depósito de roupas limpas.

**DOS ESTABELECIMENTOS DE ENSINO E SIMILARES**

Art.131 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, os estabelecimentos de ensino e similares deverão obedecer às exigências mencionadas à seguir.

Art.132 - As escolas deverão ter compartimentos sanitários, devidamente separados por sexo, observando-se as exigências deste regulamento para tal finalidade.

§ 1º - Estes compartimentos, em cada pavimento, deverão ser dotados de vaso sanitário em número correspondente, no mínimo, a 1(um) para cada 25(vinte e cinco) alunas; 1(um) para cada 40(quarenta) alunos; 1(um) mictório para cada



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

40(quarenta) alunos e 1(um) lavatório para cada 60(sessenta) alunos ou alunas.

§ 2º - Deverão também ser previstas instalações sanitárias para professores, que deverão atender, para cada sexo, à proporção mínima de 1(um) vaso sanitário para cada 10(dez) salas de aulas; e os lavatórios serão em número não inferior a 1(um) para cada 6(seis) salas de aula e os pisos, paredes e teto obedecerão às normas constantes e aplicáveis deste regulamento.

Art.133 - É obrigatória a existência de instalações sanitárias nas áreas de recreação, na proporção mínima de 1(um) vaso sanitário e 1(um) mictório para cada 200(duzentos) alunos; 1(um) vaso sanitário para cada 100(cem) alunas e 1(um) lavatório para cada 200(duzentos) alunos e alunas somados.

Parágrafo Único - Quando for prevista a prática de esportes ou educação física, deverá também haver chuveiros, na proporção de um para cada 100(cem) alunos ou alunas e vestiários separados com 5,00m<sup>2</sup>(cinco metros quadrados), para cada 100(cem) alunos ou alunas, no mínimo.

Art.134 - É obrigatória a instalação de bebedouros de jato inclinado e guarda protetora, na proporção mínima de 1(um) para cada 200(duzentos) alunos, vedada sua localização em instalações sanitárias; nos recreios, a proporção será de 1(um) bebedouro para cada 100(cem) alunos.

Parágrafo Único- Nos bebedouros, a extremidade do local de suprimento de água deverá estar acima do nível de transbordamento do receptáculo.

Art.135 - Os compartimentos ou locais destinados à preparação, venda ou distribuição de alimentos ou bebidas, deverão satisfazer às exigências para estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios, no que lhes for aplicável.



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

Art.136 - Nos internatos, além das disposições referentes a estabelecimentos de ensino e similares, serão observadas as referentes à habitação dos dormitórios coletivos, quando houver, e aos locais de preparo, manipulação e consumo de alimentos, no que lhes for aplicável.

Art.137- Nos estabelecimentos de ensino e similares de 1º grau é obrigatória a existência de local coberto para recreio, com área mínima igual a 1/3 (um terço) da soma das áreas das salas de aulas.

Parágrafo Único - As áreas de recreação deverão ter comunicação com o logradouro público, que permita o escoamento rápido dos alunos, em caso de emergência.

Art.138 - Os reservatórios de água potável dos estabelecimentos de ensino e similares terão capacidade adicional a que for exigida para combater a incêndio, não inferior à correspondente a 50(cinquenta) litros por aluno.

Parágrafo Único - Esse mínimo será de 100(cem) litros por alunos, nos semi-internatos e de 150(cento e cinquenta) litros por aluno, nos internatos.

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

Art.139 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir paredes revestidas até a altura mínima de 2,00m(dois metros) com material liso, resistente e lavável na cor clara.

Art.140 - É proibido nos estabelecimentos acima citados:

I - expor à venda, ou ter em depósito, substâncias tóxicas ou corrosivas para qualquer uso, que se prestem à confusão com bebidas;



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

II - venda de bebidas fracionadas.

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

Art.141 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, os estabelecimentos acima enumerados deverão obedecer às exigências deste capítulo.

Art.142 - Nos depósitos de alimentos, as paredes serão revestidas de material liso, resistente e lavável até a altura mínima de 2,00m(dois metros), na cor clara.

Parágrafo Único - No caso de depósito de alimentos perecíveis, as paredes deverão ser impermeabilizadas com azulejos, na cor clara, ou de material eficiente, no mínimo até 2,00m(dois metros) de altura e o restante das paredes pintado na cor clara, inclusive o teto.

Art.143 - É proibido nos estabelecimentos acima citados:

I - expor à venda, ou ter em depósito, substâncias tóxicas ou corrosivas para qualquer uso, que se prestem à confusão com bebidas;

II - comercialização de alimentos fracionados.

**DAS AGÊNCIAS FUNERÁRIAS, VELÓRIOS, NECROTÉRIOS,  
SALAS DE NECRÓPSIA E SALAS DE ANATOMIA  
PATOLÓGICA, CEMITÉRIOS E CREMATÓRIOS**

Art.144 - As agências funerárias, velórios e necrotérios, cemitérios e crematórios ficam sujeitos à disposição desta lei, no que couber, a critério da



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

autoridade sanitária competente, e especificadamente às disposições deste capítulo.

Art.145 - Fica terminantemente proibido o embalsamento e tamponamento de cadáveres nas agências funerárias.

Art.146 - Não será tolerada a permanência de cadáver nas agências funerárias.

Art.147 - Os locais destinados a velórios devem ser ventilados, iluminados e dispor de meios de :

I - sala de vigília, com área não inferior a 20,00m<sup>2</sup>(vinte metros quadrados);

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

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

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

Art.148 - Os velórios e necrotérios deverão ficar a 3,00 m(três metros), no mínimo, afastados das divisas dos terrenos vizinhos.

Art.149 - Os necrotérios, salas de necrópsia e anatomia patológica deverão ter pelo menos:

I - sala de necrópsia, com área não inferior a 16,00m<sup>2</sup>(dezesesseis metros quadrados), e nesta deverá existir pelo menos:



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

a) mesa para necrópsia, de formato que facilite o escoamento de líquidos, sendo a mesa feita ou vestida de material liso, resistente, impermeável e lavável;

b) lavabo e/ou pia com água corrente e dispositivo que permita a lavagem das mesas de necrópsia e do piso;

II - câmara frigorífica adequada para cadáveres e com área mínima de 8,00m<sup>2</sup>(oito metros quadrados);

III - sala de recepção e espera;

IV - crematório;

V - tanque para tratamento.

Art.150 - Os cemitérios só poderão ser construídos mediante autorização do poder público municipal, obedecendo:

I - em regiões elevadas, na contravertente de água, no sentido de evitar a contaminação das fontes de abastecimento;

II - em regiões planas, a autoridade sanitária só poderá autorizar a construção dos cemitérios, se não houver risco de inundação;

III - nos casos dos incisos I e II a autoridade sanitária deverá fazer estudos técnicos do lençol freático, que não poderá ser nunca inferior ao nível de 2,00m(dois metros);

IV - deverão ser isolados dos logradouros públicos e terrenos vizinhos, por uma faixa de 15(quinze) metros quando houver redes de água, e por uma faixa de 30(trinta) metros, quando na região não houver redes de água;



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

V - as faixas mencionadas no inciso IV deverão ficar circunscritas pelos tapumes dos cemitérios.

Art.151- Nos cemitérios, deverá haver, pelo menos:

- I - local para administração e recepção;
- II - depósito de materiais e ferramentas;
- III - vestiários e instalação sanitária para os empregados;
- IV - instalações sanitárias para o público, separadas para cada sexo.

Art.152 - Nos cemitérios, pelo menos 20 %(vinte por cento) de suas área serão destinadas a arborização ou ajardinamento.

§ 1º - Os jardins sobre jazigos não serão computados para os efeitos deste artigo.

§ 2º - Nos cemitérios-parque, poderá ser dispensada a destinação de área mencionada neste artigo.

Art.153 - Os vasos ornamentais não deverão conservar água, a fim de evitar a proliferação de mosquitos.

Art.154 - Os projetos referentes a construção de crematórios deverão ser submetidos à prévia aprovação da autoridade sanitária.

Parágrafo Único - Os projetos, que se referem ao artigo anterior, deverão ser acompanhados e aprovados pela Secretaria Municipal de Meio Ambiente.

Art.155 - Os crematórios deverão ser providos de câmaras frigoríficas e sala de necropsia, devendo esta atender aos requisitos mínimos estabelecidos neste regulamento.



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

Art.156 - Pertencentes aos crematórios deverão existir áreas verdes ao seu redor, com área mínima de 20.000m<sup>2</sup>(vinte mil metros quadrados).

**DO PESSOAL**

Art.157 - Todas as pessoas portadoras de doenças transmissíveis, bem como aquelas afetadas por dermatoses exudativas ou esfoliativas, não poderão manipular, transformar, beneficiar, acondicionar ou distribuir alimentos, nem exercer outras atividades que coloquem em risco a saúde dos consumidores.

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

Art.158 - As pessoas que manipulam alimentos, bem como as que trabalham nos estabelecimentos de interesse da saúde pública, não podem praticar ou possuir hábitos ou condições capazes de prejudicar a limpeza e a sanidade dos alimentos, a higiene dos estabelecimentos e a saúde dos consumidores e, em especial:

- I - devem manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestuário;
- II - quando no recinto de trabalho, devem fazer uso de vestuário adequado, de cor clara;
- III - quando envolvidas na elaboração, preparação ou fracionamento de alimentos, devem fazer uso de gorro ou outro dispositivo, de cor clara, que cubra os cabelos;
- IV - devem ter mãos e unhas limpas, obrigatoriamente lavadas com água e sabão antes do início das atividades, quando tiverem tocado material contaminado ou dinheiro, feito uso de lenço e, principalmente, após a utilização da instalação sanitária;



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

V - quando contatarem diretamente com os alimentos, devem ter unhas curtas e sem pintura, cabelos e barbas aparados ou protegidos;

VI - não devem tocar diretamente com as mãos nos alimentos mais do que o absolutamente necessário e somente quando não possam fazê-lo indiretamente, através de utensílios apropriados;

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

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

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

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

Art.159- É proibida a entrada de pessoas estranhas nos locais de elaboração, fracionamento, depósito ou armazenamento dos alimentos.

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



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

**DOS ANIMAIS**

Art. 160- Não será permitida, a critério da autoridade sanitária competente, a criação ou conservação de animais vivos, notadamente suínos, que pela sua natureza ou quantidade, sejam causa de insalubridade e/ou incomodidade.

§ 1º - Não se enquadram neste artigo entidades técnico-científicas e de ensino, estabelecimentos industriais e militares devidamente aprovados e autorizados pela autoridade sanitária competente.

§ 2º - Será permitida a comercialização de animais vivos, exclusivamente em estabelecimentos adequados, destinados para tal fim, previamente aprovados pela autoridade sanitária competente.

**POPULAÇÕES ANIMAIS, ZONÓSES E OUTROS CONTROLES**

**Da população de animais**

**Do bem estar dos animais**

Art. 161 - Todo possuidor ou proprietário de animais fica obrigado a registrá-los na forma estabelecida pela Secretaria Municipal de Saúde - SMS - bem como mantê-los em adequadas condições de alojamento, alimentação, saúde, higiene e bem estar.

Art. 162 - O número de animais dentro de cada criatório deve ser proporcional ao tamanho das instalações, não sendo permitida aglomeração que possa causar mal estar físico aos animais.

Art. 163 - O trânsito de animais em logradouros públicos somente será permitido quando não ofereçam riscos à saúde e à segurança de pessoas e



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

estejam devidamente contidos, vacinados e acompanhados dos proprietários ou possuidores.

Parágrafo Único - É proibido o trânsito de animais do Município e sua permanência em locais públicos de qualquer natureza, mesmo atendidas às exigências estipuladas no " caput " deste artigo.

Art. 164 - Os animais não poderão sofrer maus tratos de espécie alguma por parte de seus proprietários, possuidores ou terceiros, constituindo tal prática infração passível de sanção prevista neste Código para falta grave.

Art. 165 - A Secretaria Municipal de Saúde – SMS, normatizará as condições de higiene, exposição de animais vivos, sua comercialização em feiras livres ou outros locais, condições de salubridade e segurança dos criatórios, bem como a forma e as condições de registro e as demais que se refiram ao bem estar e saúde dos animais.

**Da responsabilidade dos proprietários e possuidores dos animais.**

Art. 166 - Todo proprietário ou possuidor de animais é obrigado a vaciná-los, periodicamente, nos serviços próprios de saúde do Município, assegurando-se a cães e gatos a imunização anti-rábica por parte dos órgãos competentes da Secretaria Municipal de Saúde - SMS .

Parágrafo Único - A Secretaria Municipal Saúde, poderá estender a outros animais a imunização anti-rábica, de acordo com as disponibilidades de seus órgãos competentes.

Art. 167 - O proprietário ou possuidor de animais é obrigado a permitir o acesso das pessoas autorizadas pela Secretaria Municipal de Saúde - SMS - aos locais onde são mantidos ou abrigados os animais, em residências ou



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

criatórios, visando à inspeção da vigilância sanitária sobre as condições de higiene e segurança e de bem estar dos animais.

Art. 168 - Serão de responsabilidade exclusiva dos proprietários ou possuidores os danos causados a terceiros pelos animais dos quais tenham a guarda, identificados ou não, soltos ou contidos.

Art. 169 - Todo aquele que possuir a guarda ou posse ou propriedade de qualquer animal fica sujeito ao cumprimento das normas estabelecidas pela Secretaria Municipal de Saúde - SMS e por qualquer órgão competente do Estado e da União, concernentes ao bem estar e direito dos animais, nelas incluídas as medidas relativas ao tratamento de doenças e ao sacrifício, quando necessário.

**Da apreensão e recolhimento dos animais**

Art. 170 - Será apreendido todo e qualquer animal:

I - Encontrado solto ou contido nos logradouros ou outros locais de livres acesso ao público, nas condições proibidas por este Código e pelas Normas Técnicas Especiais da Secretaria Municipal de Saúde ;

II - suspeito ou comprovadamente acometido de raiva ou outra zoonose.

III - submetido a maus tratos por qualquer pessoa ;

IV - mantido em condições inadequadas de vida ou de alojamento;

V - cuja criação ou uso sejam vedados em lei ou regulamento ou pelas Normas Técnicas Especiais da Secretaria Municipal de Saúde -SMS- ;

VI - que cause incômodo à vizinhança ou risco à saúde e segurança pública ;



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

VII - em propriedades públicas ou particulares, a pedido dos responsáveis ;

VIII - encontrado em propriedade particulares, sem processo de contenção eficiente que lhe impeça o acesso a logradouros e outros locais públicos.

Art. 171 - Os animais apreendidos serão recolhidos em dependências próprias da Secretaria Municipal da Saúde -SMS. Os animais silvestres da fauna brasileira ou ainda da fauna exótica serão encaminhados aos órgãos competentes do Estado e da União.

Art. 172 - Os animais apreendidos ficarão à disposição dos respectivos proprietários ou possuidores, que somente poderão resgatá-los mediante o pagamento de taxa fixada pela Secretaria Municipal de Saúde - SMS.

§ 1º - O prazo de resgate dos animais apreendidos será de 3 (três) dias para cães e gatos é de 5 (cinco) dias para os demais animais, a contar da data da apreensão.

§ 2º - Se, após decorridos os prazos referidos no parágrafo anterior, nenhum proprietário, possuidor ou interessado efetuar o resgate, cabe à Secretaria Municipal de Saúde -SMS - adotar uma das medidas a seguir indicadas :

- a) Alienar os animais, mediante leilão administrativo, na forma da legislação pertinente;
- b) doar os animais a pessoas físicas e jurídicas que por eles se responsabilizem, inclusive a instituições de pesquisas ligadas a área de saúde e ensino superior ;
- c) sacrifício, com o mínimo de sofrimento para o animal, quando não for possível a adoção das medidas previstas nas alíneas anteriores .



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

Art. 177 - A Secretaria Municipal de Saúde - SMS em articulação com os órgãos competentes do Estado e da União, coordenará e, quando for o caso, promoverá ações de prevenção e controle de zoonoses, no Município de Alcinópolis.

Parágrafo Único - Entendem-se por zoonoses infecção ou doença infecciosa transmissível entre animais vertebrados e o homem.

Art. 178 - Constituem objetivos básicos das ações de prevenção e controle de zoonoses :

I - Reduzir a morbidade e mortalidade, bem como os sofrimentos humanos causados pelas zoonoses ;

II - prevenir as infecções transmitidas pelos animais direta ou indiretamente;

III - proteger a saúde da população urbana, mediante o emprego de conhecimentos especializados e experiências de saúde pública que visem noção de zoonoses.

Art. 179 - A Secretaria Municipal de Saúde -SMS, no exercício da atribuição, deverá promover ações permanentes de vigilância epidemiológica para zoonoses, bem como ações educativas de saúde junto às comunidades e, em especial, às populações escolares de primeiro e segundo graus.

Parágrafo Único - A Secretaria Municipal de Saúde -SMS - manterá articulação com organismos nacionais e internacionais de saúde visando o intercâmbio técnico-científico necessário ao desempenho de suas atribuições na coordenação de ações de prevenção e controle de zoonoses.

Art. 180 - A Secretaria Municipal de Saúde - SMS, em articulação com os órgãos competentes do Estado e da União, estabelecerá prioridades para o controle e a erradicação de espécies animais responsáveis pela ocorrência de



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

zoonoses, com possibilidades de propagação de riscos a municípios vizinhos e de epidemias.

Art. 181 - A Secretaria Municipal de Saúde - SMS - com base em normas emanadas do Ministério da Saúde e da Secretaria Estadual de Saúde, definirá as ações municipais na prevenção e controle de zoonoses, bem como divulgará as zoonoses de notificação compulsória.

Art. 182 - São obrigados à notificação compulsória de zoonoses a que se refere o artigo anterior :

- I - O profissional de saúde que tome conhecimento do caso ;
- II - o laboratório que haja estabelecido o diagnóstico ;
- III - o proprietário ou responsável pelo animal doente.

Art. 183 - Todo proprietário ou possuidor de animais deverá observar as normas emanadas dos órgão competentes do Município, do Estado e da União, para evitar a transmissão de zoonoses às pessoas, ficando obrigado a submeter à observação, isolamento e cuidados, na forma e condições estabelecidas pela Secretaria Municipal de Saúde - SMS - os animais, sob sua responsabilidade, doentes ou suspeitos de zoonoses, sob pena de sofrer as sanções previstas neste Código. É obrigatória a vacinação dos animais contra as doenças especificadas pelo Ministério da Saúde.

Art. 184 - Qualquer pessoa que tenha sido agredida por animal doente ou suspeito de zoonoses, ou que tenha sido acometida de doença transmitida pelo animal, deverá notificar ao órgão competente da Secretaria Municipal de Saúde - SMS .

Parágrafo Único - É assegurado a toda pessoa, mordida ou arranhada por animal doente ou suspeito de doença de notificação compulsória, tratamento



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

na forma indicada pelo órgão competente da - SMS, que poderá adotar medida de internação, quando julgar necessária.

Art. 185 - O transporte de animais doentes e a disposição de cadáveres de animais que tiveram sofrido zoonoses serão efetuadas na forma determinada pela Secretaria Municipal de Saúde - SMS.

**Do controle de roedores e outros animais sinantrópicos**

Art. 186 - A Secretaria Municipal de Saúde - SMS - exercerá o controle dos roedores e outros animais sinantrópicos, visando à erradicação de transmissores de doenças causadas por esses animais.

Parágrafo Único - Roedores e animais sinantrópicos são animais que convivem com o homem, em sua moradia ou arredores e que lhe trazem incômodo ou prejuízos e riscos à saúde pública.

Art. 187 - Os proprietários ou responsáveis por construção, edifícios ou terrenos, qualquer que seja o uso ou finalidade, deverão adotar medidas para manter aquelas áreas livres de roedores e de animais prejudiciais à saúde e ao bem estar do homem.

Parágrafo Único - Os proprietários ou responsáveis referidos no " caput " deste artigo deverão impedir o acúmulo de lixo, restos de alimentos ou outros materiais que sirvam de alimentação ou abrigo de roedores e, bem assim, adotar outras providências indicadas pelos órgãos e entidades competentes do Município, a fim de evitar a ação de roedores e animais sinantrópicos prejudiciais à saúde do indivíduo e da coletividade.

Art. 188 - A Secretaria Municipal de Saúde - SMS - exercerá fiscalização sobre as empresas particulares que executam serviços de desratização e desinsetização no território municipal, que ficam obrigadas a cumprir às Normas Técnicas Especiais da SMS, no tocante aos produtos e substâncias utilizados nos serviços.



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

**Da Criação de Animais, Normas de Higiene, Segurança e Extinção de Insetos**

Art. 189 - É proibido criar ou conservar animais vivos, notadamente suínos, que por sua espécie, quantidade ou más condições de instalações, possam ser causa de sujeidade, incômodo ou riscos aos vizinhos e/ou população.

Parágrafo Único - Havendo desobediência deste artigo, o infrator será notificado para retirar os animais. Caso não aconteça a remoção do animal, será emitida multa para o infrator, que se não for quitada num prazo de 30 (trinta) dias, um laudo de vistoria será enviado ao representante do Ministério Público pra tomar as devidas providências.

Art. 190 - É permitida a criação de pequenos animais, tais como cães, gatos e aves, desde que obedecendo as normas exigidas neste código.

Art. 191 - Os criatórios de pequenos animais deverão ser mantidos dentro dos mais altos padrões de higiene e limpeza, evitando-se desta maneira a proliferação de insetos nocivos, odores desagradáveis e ruídos incômodos.

Art. 192 - O número de animais deve ser proporcional ao tamanho das instalações do criatório, para evitar incômodo à vizinhança, e até o proprietário e aos próprios animais.

Art. 193 - A criação de animais silvestres ou exóticos seguirá a regulamentação do IBAMA, IEF e da Polícia Federal.

Art. 194 - Os cães ao serem conduzidos em vias públicas, deverão estar devidamente presas a coleiras que evitam possíveis ataques aos pedestres. Em caso de mordedura a responsabilidade penal será do proprietário.



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

Art. 195 - Todo animal doméstico, encontrado em vias públicas, desacompanhados de seus donos, serão considerados vadios e passíveis de captura e sacrifício.

Art. 196 - Os animais considerados vadios, com aspecto agressivo ou perigoso, poderão ser apreendidos e sacrificados logo em seguida.

Art. 197 - Quando da suspeita de ocorrer uma zoonose, o animal será mantido em observação no seu local de costume, até que haja outra solução (melhora ou morte).

Art. 198 - Os médios e grandes animais encontrados em vias públicas ou guardados em acomodações urbanas, contrariando o art 45, serão capturados e conduzidos à fazenda da Prefeitura Municipal, onde ficarão presos, só sendo liberados após pagamento de taxa de liberação de animais. Os proprietários terão um prazo de 15 dias para retirarem seus animais ou estes poderão ser:

I - Doados a instituições de ensino e pesquisa

II - Leiloados em leilão oficial

III - Vendidos em abatedouros e suas carnes trocados por bovinos para serem usados na merenda escolar.

Parágrafo único - O destino dado a estes animais serão decididos pelo Sr. Secretário Municipal de Saúde.

Art.199 - A Prefeitura Municipal de Alcinópolis não se responsabilizará por perdas e danos a qualquer tipo de animal apreendido.

Art. 200 - Será permitido a comercialização de animais vivos exclusivamente em estabelecimentos adequados, destinados para este fim, previamente aprovados pela autoridade sanitária competente e que tenham um responsável técnico, um médico veterinário.



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCINÓPOLIS**

Parágrafo Único - Todo estabelecimento que comercialize animais ou insumos para o criatório de qualquer animal, tal como, cooperativas agropecuárias, drogarias veterinárias, Pet Shop, Clínicas Veterinárias, deverão ter um responsável técnico médico veterinário que responderá pelo estabelecimento.

Art. 201 - Os médicos Veterinários são obrigados a notificar à Secretaria Municipal de Saúde, casos suspeitos ou confirmados de Raiva, Leishimaniose, Leptospirose, Brucelose e outras zoonoses.

**DAS PENALIDADES**

Art. 202 - Quaisquer falta de enquadramento nesta lei, o agente sanitário deverá seguir o Código de Saúde do Estado de Mato Grosso do Sul..

Art. 203 - Considera-se infração, para os fins desta lei e de suas normas técnicas especiais, a desobediência ou a inobservância ao disposto nas normas legais regulamentares e outras que, por qualquer forma, se destinem à promoção, preservação e recuperação da saúde.

Art. 204 - As infrações penais, serão regulamentadas por Decreto Executivo, bem como o valor de cada multa.

Art. 205 - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário.

**ILDOMAR CARNEIRO FERNANDES**  
Prefeito Municipal