



LEI Nº 3.786/2015, de 16 de outubro de 2.015.

Prepara sobre a obrigatoriedade de criar classificação para bares, restaurantes, lanchonetes, cantinas escolares e estabelecimentos análogos de Lagoa Santa, instituindo critérios de avaliação; e dá outras providências.

O Presidente da Câmara Municipal de Lagoa Santa, no uso de suas atribuições que lhe conferem o ordenamento jurídico vigente, e em especial, o Art. 49, §§ 2º e 6º da Lei Orgânica Municipal, PROMULGA a seguinte Lei:

Art. 1º - Os bares, restaurantes, lanchonetes, cantinas escolares e estabelecimentos análogos; que lidam com beneficiamento de alimentos destinados ao consumo humano, localizados no Município de Lagoa Santa, serão inspecionados e classificados de acordo com os critérios a serem observados após análise de uma comissão de avaliação indicada pelo Poder Executivo.

Art. 2º - A comissão de avaliação deverá ter representantes das Secretarias e órgãos cujas funções tenham relação com as atividades mencionadas nesta Lei.

Art. 3º - Os critérios de avaliação a título de classificação deverão ter sua análise caracterizada quanto aos seguintes itens:

- I - Higiene do local;
- II - Higiene dos funcionários;
- III - Condição e conservação da estrutura mobiliária;
- IV - Acessibilidade;
- V - Sanitários;
- VI - Armazenamento e manuseio de alimentos;
- VII - Armazenamento e manuseio do lixo;



- VIII - Condição estrutural e conservação do imóvel;
- IX - Análise da condição da água e rede de esgoto, utilizados;
- X - Avaliação do certificado de dedetização.

Art. 4º - As classificações dos estabelecimentos elencados no art. 1º serão atribuídas por notas progressivas, e sua correspondência após avaliação, serão representadas por letras do alfabeto e deverão ficar afixadas em locais de fácil visualização para o consumidor, como uma espécie de selo, emitida pelo Poder Executivo; e confeccionada em material que evite a falsificação.

I - Far-se-á a necessidade de elaboração de um questionário de avaliação para que sejam atribuídas as notas de cada item analisado;

II - As notas de cada item avaliado será de 0 (zero) a 10 (dez), sendo que zero é muito ruim; e 10, excelente;

III - Após inspeção, o estabelecimento que obtiver entre 85 (oitenta e cinco) e 100 (cem) pontos, receberá a classificação com a letra "A" com selo em COR VERDE; engloba os estabelecimentos melhor classificados. São aqueles serviços que cometem poucas falhas e de menor importância. Além disso, esses estabelecimentos cumprem itens classificatórios, ou seja, que melhor qualificam o serviço; e terá sua inspeção reagendada para após 12 (doze) meses;

IV - Após inspeção, o estabelecimento que obtiver entre 70 (setenta) e 84 (oitenta e quatro) pontos, receberá a classificação com a letra "B" com selo em COR BRANCA; engloba aqueles estabelecimentos que cometem mais falhas do que grupo A. Essas falhas, em geral, são de baixo ou médio impacto. Caso haja falhas de alto impacto, a quantidade é muito pequena; e terá sua inspeção reagendada para após 08 (oito) meses;

V - Após inspeção, o estabelecimento que obtiver entre 60 (setenta) e 69 (sessenta e nove) pontos, receberá a classificação com a letra "C" com selo em COR AMARELA; engloba os estabelecimentos com o pior desempenho. São estabelecimentos que apresentam maior quantidade de falhas, podendo ser de baixo ou médio impacto para a saúde humana; e terá sua inspeção reagendada para após 04 (quatro) meses;



VI - Após inspeção, o estabelecimento que obtiver entre 50 (cinquenta) e 59 (cinquenta e nove) pontos, receberá a classificação com a letra "D" com selo na COR LARANJA; engloba os estabelecimentos com o pior desempenho. São estabelecimentos que apresentam maior quantidade de falhas, com alto impacto para a saúde humana e terá sua inspeção reagendada para após 02 (dois) meses;

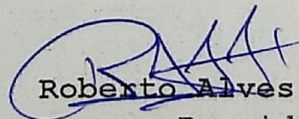
VII - Após inspeção, o estabelecimento que obtiver menos que 50 (cinquenta) pontos, receberá a classificação com a letra "E" com selo na COR VERMELHA; os estabelecimentos englobados nesse grupo não cumprem um dos itens eliminatórios e ou apresentam um quantitativo de falhas considerado rejeitável. Nesse caso, os serviços não são categorizados e a vigilância irá adotar as medidas necessárias para que os mesmos não continuem operando nessas condições, minimizando os riscos à saúde dos consumidores; e terá 30 (trinta) dias para reavaliação e comprovação das melhorias ou indicação de interdição.

Art. 5° - O Poder Executivo regulamentará esta Lei no que couber, observando as regras estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA.

Art. 6° - Exceto os estabelecimentos públicos; ou privados que não auferem lucro financeiro com o manuseio e beneficiamento de alimentos, deverão obrigatoriamente pagar uma taxa a ser informada pelo Poder Executivo, por cada inspeção realizada, como forma de abonar os custos com a realização do projeto.

Art. 7° - Esta Lei entra em vigor na data da sua publicação.

Câmara Municipal de Lagoa Santa, em 16 de outubro de 2015.


Roberto Alves dos Santos
Presidente