

INSTRUÇÃO DE SERVIÇO Nº 005/99

O Chefe da Vigilância Sanitária Municipal, no uso de suas atribuições legais, e considerando a proliferação de assadeiras de frangos/frangueiras e o preparo de churrascos nas dependências de Açougues, Depósitos de Carnes, Casas de Carnes, Aves Abatidas, Peixarias e demais estabelecimentos congêneres varejistas e atacadistas de carnes, ou em área frontal à estes estabelecimentos e que estejam sob sua responsabilidade,

RESOLVE:

I – A salga ou qualquer outro tipo de tratamento que possa ser dado à carnes, aves e peixes é expressamente proibido nos Açougues, Depósitos de Carnes, Casas de Carnes, Aves Abatidas, Peixarias e demais estabelecimentos varejistas e atacadistas de carnes, aves, peixes e congêneres, de acordo com o disposto no inciso III do art. 82 do Regulamento do Decreto Municipal nº 5616, de 15 de maio de 1987.

II – Desta forma, e em cumprimento às disposições legais acima assinaladas, fica terminante proibido a existência de assadeiras de frangos/frangueiras e o preparo de churrascos nas dependências de Açougues, Depósitos de Carnes, Casas de Carnes, Aves Abatidas, Peixarias e demais estabelecimentos congêneres varejistas e atacadistas de carnes, ou em área frontal aos mesmos, sendo tais equipamentos de sua responsabilidade.

III – A Fiscalização Sanitária Municipal deverá lavrar Termo de Intimação, com prazo de 30(trinta) dias, art.82, inciso III do Regulamento do Decreto nº 5616, de 15 de maio de 1987, combinado com o art.113, § 3º da Lei 7.031, de 12 de janeiro de 1996, determinando a retirada de tais equipamentos dos locais.

IV – O não cumprimento da exigência contida no inciso anterior deverá ser coibida pela Fiscalização Sanitária Municipal, na sequência, com:

- a) Lavratura de Auto de Infração;
- b) Interdição do Equipamento;
- c) Interdição do Estabelecimento.

Belo Horizonte, 17 de maio de 1999.

João Batista de Souza
Chefe da Vigilância Sanitária Municipal