

De forma simplificada, a LOUOS, define subsolo como pavimento ou pavimentos localizados abaixo do pavimento térreo. Complementarmente, o inciso **XLIX**, adiciona a definição de pavimento térreo, bem como suas condicionantes:

XLIX - pavimento térreo - pavimento cujo piso fique, no máximo, até a cota de 1,50m (um metro e cinquenta centímetros) acima ou abaixo em relação à cota média da testada do lote (cotas de nível, dos pontos extremos da testada, na linha de divisa do lote) por onde se dá o acesso principal. Em casos de terrenos com inclinações superiores a 10% (dez por cento) (de frente ao fundo do lote), e mais de uma edificação no terreno, admite-se a adoção de cotas médias por platôs, para a área de influência das edificações independentes ou agrupadas. Neste caso, a cota média, para a definição do pavimento térreo, será a média das cotas das curvas de nível, com equidistâncias de 1m (um metro), da área de influência (piscinas, quadras, quiosques e similares) da edificação ou edificações. Em casos de terrenos com inclinações superiores a 10% (dez por cento), e em acive, admite-se a adoção da cota média do lote, calculada pelas cotas das curvas de nível, com equidistância de 1,00m, para a definição do térreo, cujo piso fique, no máximo, até a cota de 1,50m (um metro e cinquenta centímetros) acima ou abaixo, não sendo permitido o afloramento do subsolo nos recuos frontais. Em casos de terreno com duas ou mais testadas, a cota média para a definição do pavimento térreo será a cota de 1,50m (um metro e cinquenta centímetros) acima ou abaixo da cota média de uma das testadas, indicada pelo projeto e definida pelo empreendedor, desde que não haja afloramento dos subsolos nos recuos frontais. (Redação dada pela Lei Complementar n. 445, de 31.03.2022)” (CAMPO GRANDE, 2005)

Desta forma, a definição de pavimento térreo indica mais de um parâmetro de forma que a definição atenda a diversas situações diferentes para a mesma definição de pavimento térreo, quais sejam:

1. pavimento térreo - pavimento cujo piso fique, no máximo, até a cota de 1,50m (um metro e cinquenta centímetros) acima ou abaixo em relação à cota média da testada do lote (cotas de nível, dos pontos extremos da testada, na linha de divisa do lote) por onde se dá o acesso principal;
2. terrenos com inclinações superiores a 10% (dez por cento) (de frente ao fundo do lote), e mais de uma edificação no terreno, admite-se a adoção de cotas médias por platôs, para a área de influência das edificações independentes ou agrupadas. Neste caso, a cota média, para a definição do pavimento térreo, será a média das cotas das curvas de nível, com equidistâncias de 1m (um metro), da área de influência (piscinas, quadras, quiosques e similares) da edificação ou edificações;
3. terrenos com inclinações superiores a 10% (dez por cento), e em acive, admite-se a adoção da cota média do lote, calculada pelas cotas das curvas de nível, com equidistância de 1,00m, para a definição do térreo, cujo piso fique, no máximo, até a cota de 1,50m (um metro e cinquenta centímetros) acima ou abaixo, não sendo permitido o afloramento do subsolo nos recuos frontais;
4. terreno com duas ou mais testadas, a cota média para a definição do pavimento térreo será a cota de 1,50m (um metro e cinquenta centímetros) acima ou abaixo da cota média de uma das testadas, indicada pelo projeto e definida pelo empreendedor, desde que não haja afloramento dos subsolos nos recuos frontais.

Dos parâmetros apresentados, resta claro que a cota média deverá ser definida a partir da testada do empreendimento e, que as cotas poderão ser medidas de forma mais simplificada, entretanto sempre tendo o limite de 1,50m (um metro e cinquenta centímetros) da cota média da testada ou do terreno em acive.

Ainda, para os casos em que haja declividade, conforme descrição contida nos itens 2 e 3 acima, deverão ser observados os parâmetros de definição específicos para cada situação.

Complementarmente, conforme descrição contida nos itens 3 e 4, é expressamente vedado o afloramento do subsolo nos recuos frontais.

De acordo com o art. 4º, temos as seguintes definições:

“LI - recuo - distância mínima entre a projeção horizontal da edificação e a divisa do lote;
LX - testada do lote - é a medida da divisa do lote com a via de circulação;”
(CAMPO GRANDE, 2005)

Recuo e testada de lote são elementos que compõem a definição de pavimento térreo e são essenciais para definição dos parâmetros orientativos relativos aos procedimentos aplicáveis tanto para subsolo quanto para afloramento.

3. CONCLUSÃO

Considerando os parâmetros orientativos apresentados sobre as definições de subsolo, pavimento térreo, recuo e testada do lote, conclui-se que tais conceitos são essenciais para a correta aplicação dos dispositivos legais em diferentes situações, especialmente no que se refere à identificação do pavimento térreo.

A Lei Complementar n. 74/2005, em seu artigo 4º, define:

“LI - recuo - distância mínima entre a projeção horizontal da edificação e a divisa do lote;
LX - testada do lote - é a medida da divisa do lote com a via de circulação;”
(CAMPO GRANDE, 2005)

Dessa forma, entende-se que todas as testadas do lote devem respeitar os recuos frontais estabelecidos pela legislação urbanística vigente.

Nos casos em que houver dúvidas quanto à condição de afloramento do subsolo, a definição do pavimento térreo poderá ser realizada com base na cota média de uma das testadas do lote, a ser indicada em projeto e escolhida pelo empreendedor. Nessa hipótese, admite-se a adoção da testada mais favorável, desde que não haja afloramento do subsolo nos recuos frontais — especialmente na testada utilizada como referência para definição do pavimento térreo.

À luz do princípio da razoabilidade — que, no urbanismo, exige que decisões administrativas sejam justas, proporcionais e tecnicamente fundamentadas — admite-se, em situações tecnicamente justificadas, uma tolerância de afloramento de único pavimento do subsolo em relação ao nível da rua. Essa tolerância está condicionada à execução de tratamento paisagístico adequado em toda a parte visível do volume aflorado.

Por fim, quando houver condições técnicas que inviabilizem a implantação do subsolo em nível inferior ao pavimento térreo em todas as testadas do lote, exceto aquela utilizada para a definição do pavimento térreo, estas deverão ser comprovadas por meio de laudo técnico, acompanhado da respectiva Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) ou Registro de Responsabilidade Técnica (RRT).

4. REFERÊNCIAS

BRASIL. Lei n. 10.257, de 10 de julho de 2001. Regulamenta os arts. 182 e 183 da Constituição Federal, estabelece diretrizes gerais da política urbana e dá outras

providências. Disponível em: <https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/leis_2001/l10257.htm>. Brasília, 2001.

CAMPO GRANDE. Lei Complementar n. 341, de 4 de dezembro de 2018. Institui o Plano Diretor de Desenvolvimento Urbano Ambiental de Campo Grande (PDDUA) e dá outras providências. Disponível em: <<https://prefcg-repositorio.campogrande.ms.gov.br/wp-cdn/uploads/sites/18/2019/04/LEI-COMPLEMENTAR-n.-341-DE-4-DE-DEZEMBRO-DE-2018-retifica%C3%A7%C3%A3o1.pdf>>. Campo Grande, 2019.

CAMPO GRANDE. Lei Complementar n. 74, de 6 de setembro de 2005. Dispõe sobre o ordenamento do uso e da ocupação do solo no Município de Campo Grande-MS e dá outras providências. Campo Grande, 1988. Disponível em: < <https://prefcg-repositorio.campogrande.ms.gov.br/wp-cdn/uploads/sites/18/2017/01/20130103102042.pdf>> Campo Grande, 2012



SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

RESOLUÇÃO SESAU n. 925, DE 21 DE OUTUBRO DE 2025.

DISPÕE SOBRE O REGULAMENTO TÉCNICO PARA A OBTENÇÃO DA AUTORIZAÇÃO SANITÁRIA PARA EVENTOS NO MUNICÍPIO DE CAMPO GRANDE/MS E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

A GESTORA COORDENADORA DO COMITÊ GESTOR DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso de suas atribuições prevista no art. 4º, I, “e” do Decreto n. 16.372, de 5 de setembro de 2025; e:

CONSIDERANDO que cabe ao Município, precipuamente, zelar pela prevenção, proteção e recuperação da saúde e do bem-estar físico, mental e social das pessoas e da coletividade.

CONSIDERANDO que cabe à coletividade em geral, cooperar, junto com os órgãos e entidades competentes, na adoção de medidas que visem à prevenção, promoção, proteção e recuperação da saúde de seus membros.

CONSIDERANDO que cabe aos indivíduos, em particular: cooperar com os órgãos e entidades competentes; adotar um estilo de vida compatível com os padrões higiênicos; observar os ensinamentos sobre educação em saúde; prestar as informações que lhes forem solicitadas pelos órgãos sanitários competentes; respeitar as recomendações sobre conservação do meio ambiente e atender às legislações e normas vigentes.

CONSIDERANDO a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário de bens, produtos e serviços visando à proteção à saúde da população.

CONSIDERANDO a necessidade de harmonização das ações de inspeção sanitária em eventos.

Resolve:

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES INICIAIS

Art. 1º Esta Resolução tem como objetivo estabelecer regras para a obtenção da Autorização Sanitária em eventos, que incluem requisitos mínimos para avaliação prévia e funcionamento de instalações de atividades de interesse e de assistência à Saúde e responsabilidades para os organizadores e demais agentes da cadeia de preparo e comercialização de bens e produtos e prestadores de serviços.

Art. 2º Esta Resolução se aplica aos organizadores de eventos, aos administradores de estabelecimentos para realização dos eventos, aos prestadores de serviços, terceirizados ou não.

Parágrafo único: Esta resolução não se aplica a Eventos de Massa conforme definição e previsão estipulada na Portaria de Consolidação Nº 5, de 28 de setembro de 2017 do Ministério da Saúde.

Art. 3º Para efeito desta Resolução são adotadas as seguintes definições:

- I - Administrador do estabelecimento para realização de eventos: pessoa física ou jurídica responsável pela administração de centros de convenção, pavilhões e congêneres.
- II – Agentes da cadeia de preparo e comercialização de alimentos: são todos os profissionais envolvidos nas fases de preparo, acondicionamento, armazenamento, transporte, distribuição e venda de alimentos, englobando os manipuladores.
- III – Alimentos industrializados: são alimentos processados em estabelecimentos industriais que são acondicionados em embalagens e dotados de dizeres de rotulagem, podendo ser comercializados prontos para o consumo ou não.
- IV – Alimentos preparados: são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos à venda embalados ou não.
- V – Autoridade sanitária: órgão ou agente público competente da área da saúde, com poderes legais para regulamentar, licenciar, fiscalizar e realizar demais ações no âmbito da vigilância sanitária.
- VI – Autorização Sanitária: autorização expedida pelo órgão incumbido da Vigilância Sanitária do Município, após a verificação do atendimento às exigências legais ou regulamentares.
- VII – Desinfecção: remoção ou eliminação de microrganismos na forma vegetativa, potencialmente patogênicos, de uma superfície inerte, mediante a aplicação de agentes químicos ou físicos.
- VIII – Eventos: atividade coletiva de natureza cultural, esportiva, comercial, religiosa, social ou política, por tempo pré-determinado, com considerável fluxo e/ou concentração de pessoas em espaço público ou privado, tais como feiras, exposições, shows, espetáculos musicais, circenses e outros, incluindo ainda os eventos esportivos como partidas de futebol e provas de automobilismo entre outros.
- IX – Higiênização: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.
- X – Instalações relacionadas ao comércio de alimentos em eventos: são unidades, fixas ou provisórias, geralmente mais compactas que os serviços relacionados ao comércio de alimentos em eventos e que dispõem de condições estruturais e equipamentos que permitem apenas o desenvolvimento das fases finais do preparo dos alimentos.
- XI – Interesse à Saúde: Todas as ações que direta ou indiretamente, estejam relacionadas com a prevenção, proteção, promoção, preservação e recuperação da saúde, dirigidas à população e realizadas por órgãos públicos da Administração Direta ou Indireta, entidades filantrópicas, outras pessoas jurídicas privadas e, ainda, as pessoas físicas que se relacionem com essas finalidades.
- XII – Limpeza: remoção de sujidades e detritos, por fricção manual ou com auxílio de máquina, por meio de lavagem e enxágue das áreas, dos artigos, das superfícies e/ou alimentos.
- XIII – Manipulação: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição, exposição e venda.

XIV – Manipulador: qualquer pessoa do serviço ou instalação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

XV – Organizadores de eventos: são as pessoas físicas ou jurídicas, de direito público ou privadas considerado responsáveis pelo evento.

XVI – Produtos perecíveis: produtos alimentícios, alimentos “in natura”, produtos semipreparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação.

XVII – Produtos e Substâncias de Interesse à Saúde: Os alimentos, águas minerais e de fontes, bebidas, aditivos, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, correlatos, cosméticos, perfumes, produtos de higiene, saneantes domissanitários, agrotóxicos, materiais de revestimento e embalagens ou outros produtos que possam trazer riscos à saúde.

XVIII – Serviços relacionados ao comércio de alimentos: são unidades de serviço de alimentação, fixas ou montadas provisoriamente, com condições estruturais e equipamentos necessários para o desenvolvimento da maioria das etapas de preparo dos alimentos.

XIX - Unidade de Saúde de Referência – Unidade pré-hospitalar/hospitalar, pública ou privada, prestador de serviços de urgência e emergência médica, para o qual o paciente será removido. Deve ser preferencialmente próxima ao local do evento, dispondo de recursos necessários ao atendimento inicial da vítima, tendo sido previamente contatada/ contratada pela organização do evento;

XX - Unidade de Suporte Avançado de Vida – veículo terrestre, aéreo ou aquaviário que se destine exclusivamente ao transporte de enfermos (Portaria GM/MS nº 2048 de 05/11/02).

XXI – Eventos de Massa: atividade coletiva de natureza cultural, esportiva, comercial, religiosa, social ou política, por tempo pré-determinado, com concentração ou fluxo excepcional de pessoas, de origem nacional ou internacional, e que, segundo a avaliação das ameaças, das vulnerabilidades e dos riscos à saúde pública exijam a atuação coordenada de órgãos de saúde pública da gestão municipal, estadual e federal e requeiram o fornecimento de serviços especiais de saúde, públicos ou privados (Sinonímia: grandes eventos, eventos especiais, eventos de grande porte).

Art. 4º Ficam dispensados do Certificado de Autorização Sanitária para Eventos:

I - Eventos realizados no interior de estabelecimento particular cuja atividade constante na Licença Sanitária contemple a realização de eventos, shows e apresentações artísticas (musicais, teatrais e outros);

II - Manifestações decorrentes da liberdade de reunião, nos termos do inciso XVI do art. 5º da Constituição Federal;

III - Festas de inauguração ou reinauguração de estabelecimento, desde que restritas aos limites da área particular;

IV - Festas não comerciais em residências;

V - Festas juninas, quermesses e congêneres realizadas no interior de escolas, clubes, igrejas e condomínios residenciais;

VI - Jogos de futebol realizados em estádios destinados a esse fim, obedecidas as disposições contidas na Lei Nº 14.597, de 14 de junho de 2023;

VII - Jogos, individuais ou coletivos, realizados em ginásios de esporte;

VIII - Eventos esportivos realizados nas dependências de clubes sociais legalmente constituídos e/ou por estes promovidos, desde que restritos aos limites da área particular e que não envolvam a prática de esporte radicais;

IX - Eventos científicos, culturais, empresariais ou acadêmicos, palestras, seminários ou eventos de natureza familiar ou religiosa, quando realizados em locais já licenciados nos termos do inciso I deste parágrafo.

Parágrafo único - Os eventos previstos nos incisos I, V, VII e VIII do Art. 4º estão sujeitos à obtenção do Certificado de Autorização Sanitária para Eventos nas seguintes situações:

I - Quando a classificação do porte do evento for superior a “pequeno porte”, conforme art. 5º desta resolução;

II – Quando a capacidade máxima de público (sentado ou em pé) prevista em alvarás de licenciamento, Certificado de Vistoria do Corpo de Bombeiros, ou documento equivalente for ultrapassada;

III – Quando houver alteração da rota de fuga, do fluxo externo de trânsito, ou das características determinadas no Certificado de Vistoria do Corpo de Bombeiros e de segurança.

Art. 5º Para fins de determinação das Unidades de Suporte Avançado de Vida e afins, os eventos serão classificados como mínimo, pequeno, médio, médio-grande e grande porte, conforme a previsão de público presente, nos seguintes termos:

I - Evento de mínimo porte: aquele com previsão de público de até 500 (quinhentas) pessoas;

II - Evento de pequeno porte: aquele com previsão de público de 501 (quinhentas e uma) pessoas a 1.000 (mil) pessoas;

III - Evento de médio porte: aquele com previsão de público de 1.001 (mil e uma) pessoas a 3.500 (três mil e quinhentas) pessoas;

IV - Evento de médio-grande porte: aquele com previsão de público de 3.501 (três mil quinhentos e uma) pessoas a 7.000 (sete mil) pessoas;

V - Evento de grande porte: aquele com estimativa de público 7.001 (sete mil e uma) pessoas até 20.000 (vinte mil) pessoas.

CAPÍTULO II
DOS REQUISITOS GERAIS E ESPECÍFICOS PARA O FUNCIONAMENTO DE
EVENTOS

Art.6º O funcionamento de eventos de qualquer natureza no Município de Campo Grande/MS fica condicionado à prévia Autorização Sanitária para Evento, a ser expedida pela Gerência de Vigilância Sanitária, através do Certificado de Autorização Sanitária para Eventos, nos termos da legislação sanitária federal, estadual e municipal aplicável, especialmente a Lei Federal nº 8.080/1990, a Lei nº 6.437/1977 e o Código Sanitário Municipal.

Art. 7º É responsabilidade dos organizadores de eventos garantirem que todos os serviços, instalações e comércio de alimentos que funcionarão durante o evento sejam previamente avaliados, conforme legislação vigente.

§ 1º Fica a cargo da autoridade sanitária local dispensar os organizadores de eventos da obtenção de avaliação prévia, baseados em critérios de risco.

§ 2º No processo de avaliação prévia, devem estar incluídos os serviços e as instalações que irão fornecer os alimentos destinados à equipe de apoio.

Art. 8º O prazo para envio das informações necessárias à avaliação prévia deve ser de, no mínimo, 30 (trinta) dias antes do início do evento.

Parágrafo único: A Autoridade Sanitária terá até 15 (quinze) dias para emitir parecer quanto à aprovação ou não, da avaliação prévia.

Art. 9º Para avaliação prévia dos serviços e das instalações, os organizadores devem apresentar à autoridade sanitária as seguintes informações sobre o evento:

I – Identificação do Organizador do evento (nome, razão social, endereço, CNPJ/CPF, telefone, e-mail, inscrição municipal);

II - Tipo do evento;

III – Público Alvo e quantitativo estimado de pessoas;

IV - Local de realização e duração;

V - Cronograma diário de funcionamento;

VI - Leiaute do evento, incluindo, quando for o caso:

a. As áreas de armazenamento, manipulação, consumação e comércio de alimentos (informando o tipo de instalação: quiosque, tenda, carro adaptado e etc.);

b. local de acesso dos fornecedores de alimentos;

c. local para armazenamento de resíduos sólidos;

d. local de instalação de Sanitários;

e. local destinado a acomodação da equipe de apoio;

f. local de exposição de animais.

VII - Local de armazenamento dos resíduos sólidos, cronograma de coleta e destino final;

VIII - Lista completa dos serviços e das instalações, bem como uma relação dos responsáveis por cada estabelecimento que irá funcionar durante o evento.

IX – Relação de Unidade(s) de Suporte Avançado de Vida;

X – Para eventos a serem realizados em estabelecimentos cujas atividades compreendam a realização de shows, eventos culturais, apresentações artísticas (musicais, teatrais e outros), apresentar a Licença Sanitária do respectivo estabelecimento;

XI – Em caso de contratação de serviços como coleta de resíduos sólidos, sanitários químicos e/ou outras instalações/equipamentos necessários ao funcionamento do evento, apresentar os respectivos contratos de serviço, ou documento equivalente;

§1º Fica a critério da autoridade sanitária realizar inspeção dos serviços e das instalações relacionados ao estabelecimento previamente ou durante a realização do evento.

§ 2º Fica a cargo da autoridade sanitária, definir a forma de comunicação ao organizador do evento sobre o resultado da avaliação prévia.

Art. 10. A Relação de Unidade(s) de Suporte Avançado de Vida, contendo a determinação do tipo e da quantidade, deverá ser confeccionada e apresentada conforme as orientações deste regulamento, por classificação do porte do evento, nos seguintes termos:

I – Evento de mínimo porte: dispensado;

II – Evento de pequeno porte: Apresentação de sistema de sobreaviso com seu respectivo prestador de serviço identificado;

III – Evento de médio porte: Uma ambulância do Tipo B;

IV – Evento de médio-grande porte: Uma ambulância do Tipo B e uma ambulância do Tipo D;

V – Evento de grande porte: Uma ambulância do Tipo B e duas ambulâncias do Tipo D;

§ 1º A critério da autoridade sanitária e considerando riscos diferenciados como: evento diurno realizado em local aberto durante o verão ou em local fechado sem climatização; tempo de duração superior a 4 (quatro) horas, incluindo o tempo de espera para obtenção de lugar; prática de esportes radicais; faixa etária preponderante do público acima dos 60 (sessenta) anos de idade ou adolescentes; inexistência de unidade de atendimento 24 horas ou hospital referência próximo ao local do evento; eventos montados sobre estruturas temporárias de madeiras e/ou metálica para acomodação do público; poderão ser exigidos postos fixos de atendimento médico, além das ambulâncias citadas no caput desse artigo.

§ 2º Deverá ser anexado na Relação de Unidades de Suporte Avançado de Vida a cópia do contrato de prestação de serviço/locação ou documento equivalente referente aos veículos/equipamentos solicitados.

§ 3º O responsável pela contratação de profissionais, estrutura física, material de consumo e afins, é o administrador do local e organizador do evento, responsabilizando-se pelos custos de todo o evento e pela qualificação técnica dos profissionais.

§ 4º Caberá a Prefeitura Municipal de Campo Grande - MS a responsabilidade pelas Serviço Atendimento Móvel de Urgência, apenas nos eventos promovidos e realizados pelo Município, através da SESAUSAEUS/SAMU.

Art. 11. A aprovação da autoridade sanitária pode ser reavaliada a qualquer tempo e tem alcance restrito ao evento, exceção para os casos em que haja previsão na legislação vigente.

Art. 12. Para eventos a serem realizados em estabelecimentos devidamente licenciados para atividades que compreendam a realização de shows, eventos culturais, apresentações artísticas (musicais, teatrais e outros), quando não forem dispensados do Certificado de Autorização Sanitária Para Evento, nos moldes do Art. 4º, deverão apresentar a Licença Sanitária dos respectivos estabelecimentos;

Parágrafo único: A Licença Sanitária de estabelecimentos cujas atividades econômicas compreendam a realização de shows, eventos culturais e apresentações artísticas (musicais, teatrais e outros) deverá conter a informação quanto a lotação de público sentado e público em pé.

Art. 13. Para cada serviço e instalação relacionada às atividades de interesse à saúde deve ser identificado o responsável, o qual deve estar acessível para responder aos questionamentos das autoridades sanitárias e estar autorizado a fazer cumprir as exigências eventualmente impostas.

Art.14. Os organizadores do evento respondem solidariamente aos agentes da cadeia produtiva e de preparo e comercialização de bens, produtos e aos prestadores de serviços por eventuais danos à saúde do público envolvido no evento.

Art. 15. Quando houver o comércio ou distribuição de alimentos, os organizadores de eventos devem considerar os requisitos sanitários necessários à garantia de alimentos adequados ao consumo, desde a etapa de planejamento até o término do evento, nos termos deste regulamento e conforme estabelecido pela autoridade sanitária local.

Art. 16. Este regulamento deve ser aplicado em conjunto com o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e Regulamento Técnico de Procedimentos Higiénico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com produtos in natura, no que couber.

Art. 17. Quando o evento for realizado em local cujos serviços e instalações relacionadas ao comércio de alimentos funcionam regularmente, o organizador do evento deve apresentar a relação dos serviços e das instalações que estarão em atividade durante o evento, acompanhadas do documento de licenciamento sanitário expedido pela vigilância sanitária de Campo Grande - MS.

Art. 18. Os serviços e as instalações de comércio de alimentos e atividades de interesse à saúde só podem desenvolver as atividades que foram previamente informadas e, posteriormente, aprovadas pela autoridade sanitária.

Art. 19 A autoridade sanitária irá definir quais atividades podem ser executadas pelos serviços e instalações relacionados ao comércio de alimentos e atividades de interesse à saúde, observando as condições estruturais, a capacidade operativa, os equipamentos e utensílios disponíveis e a natureza do evento, dentre outros aspectos considerados relevantes na avaliação do risco sanitário

Art. 20 Quando parte das operações de preparação dos alimentos forem realizadas fora do local do evento, as autoridades sanitárias devem ser informadas sobre os

serviços onde as atividades serão executadas, indicando um responsável para cada um destes estabelecimentos e fornecendo o documento de licenciamento sanitário do estabelecimento e dos veículos de transporte.

§ 1º No caso de alimentos industrializados, não é necessária a comunicação dos locais de processamento, desde que contenha a rotulagem de acordo com a legislação vigente. § 2º Fica a critério da autoridade sanitária, realizar inspeção prévia dos serviços de alimentação responsáveis pelas operações iniciais do preparo do alimento que será comercializado durante o evento.

Art. 21 Os organizadores de eventos devem facilitar o acesso das autoridades sanitárias a todos os locais onde serão realizadas atividades de armazenamento, manipulação e comércio de alimentos e atividades de interesse a saúde.

Art. 22 Quando for necessária a montagem de estruturas provisórias, os organizadores de eventos e os responsáveis pelos serviços e instalações relacionados ao comércio de alimentos e de atividades de interesse à saúde devem observar a legislação vigente, particularmente àquelas que restringem os tipos de alimentos a serem comercializados.

Parágrafo único: A definição dos tipos de alimentos que podem ser comercializados e das atividades de interesse à saúde que serão permitidas no local do evento deve considerar as condições estruturais, o espaço físico, os equipamentos disponíveis, além de outros critérios relevantes.

Art. 23 As estruturas utilizadas para a montagem dos serviços e das instalações devem estar em condições adequadas de conservação e permitirem fácil limpeza. As superfícies que entram em contato direto com o alimento devem ser de material liso, lavável, impermeável e resistente, próprio para o uso em estabelecimentos da área de alimentos.

Art. 24 Devem ser adotadas medidas preventivas para evitar a presença de vetores e pragas no local do evento inclusive em áreas destinadas ao armazenamento, manipulação e comércio de alimentos.

Art. 25 Os manipuladores de alimentos devem ser capacitados em Higiene e Manipulação de Alimentos e doenças transmitidas pelos alimentos.

Parágrafo único: A capacitação deve ser comprovada mediante documentação expedida de acordo com a Lei Municipal 3.643 de 01 de setembro de 1999 e Decreto nº 11.292 de 24 de agosto de 2010, ou suas atualizações.

Art. 26 Os manipuladores de alimentos devem manter no local a carteira sanitária atualizada.

Parágrafo único: O prazo de validade da carteira sanitária é de um ano a contar de sua emissão.

Art. 27 Os serviços e as instalações relacionados ao comércio de alimentos devem dispor de fonte de água comprovadamente potável no local do evento tanto para o uso nas atividades de manipulação e preparo dos alimentos bem como para a higienização das mãos e utensílios.

Art. 28 Devem existir lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo de alimentos, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação.

§ 1º Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos, além de coletor de papel, acionado sem contato manual.

§ 2º Afixar cartaz de orientação aos manipuladores de alimentos sobre a correta lavagem das mãos e demais atos de higiene.

§ 3º Na impossibilidade de dispor de equipamento ou estrutura acessível para a lavagem das mãos dos manipuladores, é permitido apenas o comércio de alimentos embalados, prontos para o consumo, e de consumo imediato.

Art. 29 Durante a organização do evento deve ser previsto um sistema de coleta frequente de resíduos de forma a evitar seu acúmulo, potencial foco de contaminação e atração de vetores e pragas.

§ 1º Quando necessário, o organizador do evento deve prever um local específico para armazenamento do resíduo até a coleta definitiva.

§ 2º Nos serviços e nas instalações relacionados ao comércio de alimentos, os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em lixeiras com tampas sem acionamento manual.

Art. 30 As matérias-primas e os insumos utilizados para o preparo dos alimentos devem ser de origem comprovada e licenciada pelo órgão sanitário competente, sendo transportados e armazenados de forma adequada, com destaque à manutenção de temperaturas corretas de conservação.

Parágrafo único: Antes da utilização devem ser observados o prazo de validade e a integridade das matérias-primas e dos insumos.

Art. 31 As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

Art. 32 Os veículos de transporte de alimentos devem estar devidamente licenciados pelo órgão sanitário competente, em perfeitas condições de limpeza e dotados de cobertura para proteção da carga, sendo vedado o transporte de outras cargas que comprometam a qualidade higiênico sanitária do alimento preparado.

Art. 33 Os alimentos devem ser transportados em temperatura adequada e, na recepção conferida antes da descarga.

Parágrafo único: Alimentos em temperatura inadequada não devem ser utilizados.

Art. 34 Os alimentos preparados fora do local do evento devem possuir identificação, incluindo data e hora de preparo, data de validade, temperatura ideal de conservação do produto, lista de ingredientes, informação da presença ou ausência de glúten no alimento e demais informações conforme legislação vigente.

Art. 35 Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, devem ser devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento.

Parágrafo único: A temperatura desses equipamentos deve ser regularmente acompanhada.

Art. 36 O gelo utilizado no preparo e conservação dos alimentos e bebidas deve ser fabricado com água potável e em condições higiênico-sanitárias satisfatórias.

§ 1º Deve ser transportado e armazenado de forma a evitar a sua contaminação.

§ 2º O gelo utilizado no preparo de alimentos e bebidas deve ter procedência comprovada, estando o fabricante devidamente licenciado pelo órgão sanitário competente.

§ 3º O uso de gelo em barra fica restrito à refrigeração, vedado o seu uso para o consumo humano.

Art. 37 Os utensílios utilizados para o consumo de alimentos e bebidas, tais como pratos, copos e talheres devem estar limpos, em bom estado de conservação e armazenados em local protegido.

Parágrafo único: Nas unidades de comércio de alimentos que não dispõem de água corrente, os utensílios devem ser descartáveis.

Art. 38 Ficam obrigados os estabelecimentos fornecedores de alimentos e bebidas a fornecer para uso de seus clientes (consumidor final) canudos de plástico descartáveis, hermeticamente embalados.

Art. 39 Nos estabelecimentos e unidades móveis, que comercializam alimentos para o consumo humano imediato, os produtos como catchup (extrato de tomate), mostarda e maionese deverão ser fornecidos acondicionados em embalagens individuais e descartáveis (sachês) devidamente autorizadas pelo órgão sanitário competente e rotuladas conforme legislação vigente.

Art. 40 Destinar área adequada para armazenamento de materiais e equipamentos de limpeza a fim de evitar o contato com os gêneros alimentícios.

Parágrafo único: Os produtos utilizados devem ter registro no órgão sanitário competente.

Art. 41 Todo escoamento de água servida deve estar devidamente ligado à rede de esgoto e/ou fossa séptica.

Art. 42 O organizador do evento e o administrador de estabelecimentos para realização dos eventos devem acompanhar as condições higiênico sanitárias do comércio de alimentos durante o evento, adotando medidas para evitar que o público seja exposto a riscos associados ao consumo de alimentos

Art. 43 O organizador do evento e o administrador de estabelecimentos para realização dos eventos devem comunicar imediatamente a autoridade sanitária os eventuais agravos à saúde relacionados ao consumo de alimentos e atividades de interesse à saúde, além de adotar as medidas previstas em legislação específica.

CAPÍTULO III
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 44 O cumprimento da presente resolução não desonera o proprietário, administrador e agentes da cadeia de preparo de bens, produtos e serviços do cumprimento das demais legislações vigentes.

Art. 45 Os eventos com porte de público superior à classificação constante do art. 5º desta resolução, ou ainda com características específicas não abordadas nessa resolução, serão considerados “Eventos de Massa”, e serão tratados conforme legislação específica vigente.

Art. 46 O descumprimento das disposições contidas nesta Resolução constitui infração sanitária, nos termos da Lei Complementar nº. 148 de 23 de dezembro de 2009 e demais legislações vigentes, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.

Art. 47 A presente Resolução entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições contrárias, em especial a Resolução SESAU nº 144, de 02 de maio de 2013.

CAMPO GRANDE-MS, 21 DE OUTUBRO DE 2025.

IVONI KANAAN NABHAN PELEGRINELLI
Gestora Coordenadora Do
Comitê Gestor Da Secretaria Municipal De Saúde

ADMINISTRAÇÃO INDIRETA

AGÊNCIA MUNICIPAL DE MEIO AMBIENTE E PLANEJAMENTO URBANO

EDITAL n. 95/2025, de 17 de outubro de 2025.

CONVOCAÇÃO PARA REALIZAÇÃO DE AUDIÊNCIA PÚBLICA

A PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO GRANDE, por intermédio da Agência Municipal de Meio Ambiente e Planejamento Urbano (Planurb), torna público e convida a todos os interessados para a **AUDIÊNCIA PÚBLICA** que apresentará e discutirá o Estudo de Impacto de Vizinhança (EIV), referente ao empreendimento classificado na categoria de uso - Uso Especial E16 - Tratamento Térmico de Resíduos Perigosos por meio de Incineração, localizado no lote 13 da quadra 12, com frente para a Avenida Engenheiro Annes Salim Saad no Polo Empresarial Conselheiro Nelson Benedito Netto (Polo Oeste) - Bairro Núcleo Industrial - Brilhar Serviços Terceirizados Ltda. - Processo Administrativo n. 51.131/2025-11.

Data: 3 de dezembro de 2025 (quarta-feira)

Horário: 18 horas

Local: Planurb - Avenida Calógeras, 356 - Entrada pela Rua Dr. Mário Corrêa - Glória

Haverá transmissão simultânea pela plataforma de vídeo YouTube: www.youtube.com/@educacaoambientalplanurbcg9987

Os documentos a serem discutidos na Audiência Pública estão disponíveis na Biblioteca Geógrafa Aparecida Lopes de Oliveira (Avenida Calógeras, 356 - Entrada pela Rua Dr. Mário Corrêa - Glória) e no sítio eletrônico da Planurb, disponível no endereço eletrônico www.campogrande.ms.gov.br/planurb

Campo Grande - MS, 17 de outubro de 2025.

Berenice Maria Jacob Domingues
Diretora-Presidente da Agência Municipal de Meio Ambiente e Planejamento Urbano (Planurb)