ROTEIRO DE FISCALIZAÇÃO Nº 9

REVENDA VAREJISTA DE PRODUTOS CÁRNEOS[1][2][3][4][5][6]

REFERÊNCIA LEGAL:

Lei Federal nº 8.078, de 11/09/1990 (Código de Defesa do Consumidor - CDC).
Lei Federal nº 10.048, de 08/11/2000 (Dá prioridade de atendimento às pessoas que especifica).
Lei Federal nº 10.741, de 01/10/2003 (Estatuto do Idoso).
Lei Federal nº 12.291, de 20/07/2010 (Obrigatoriedade de manter o CDC nos estabelecimentos comerciais).
Lei Federal nº 13.146, de 06/07/2015 (Estatuto da Pessoa com Deficiência).
Lei Federal nº 13.455, de 26/06/2017 (Dispõe sobre a diferenciação de preços de bens e serviços em função do prazo ou do instrumento de pagamento utilizado).
Decreto-Lei nº 2.848, de 07/12/1940 (Código Penal - CP).
Decreto-Lei nº 986, de 21/10/1969 (Institui normas básicas sobre alimentos).
Decreto Federal nº 9.013, de 09/03/2017 (Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18/12/950 e a Lei nº 7.889, de 23/11/1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.
Lei Estadual nº 11.823, de 06/06/1995 (Obriga o fornecedor a afixar os endereços e os telefones dos órgãos públicos de defesa do consumidor).
Lei Estadual nº 13.317, de 24/09/1999 (Código de Saúde do Estado de Minas Gerais).
Lei Estadual nº 14.788, de 23/09/2003 (Obrigatoriedade de manter o CDC nos estabelecimentos comerciais).
Decreto Estadual nº 38.691, de 10/03/1997 (Institui regulamento de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos produtos e subprodutos de origem animal no Estado de Minas Gerais).
Resolução RDC nº 727, de 01/02/2022 (Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados).
Resolução SES/MG nº 7.123, de 27/05/2020 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para estabelecimentos que realizam comércio varejista de carnes).
Resolução SES/MG nº 7.426, de 25/02/2021 (Estabelece as regras do licenciamento sanitário e os prazos para resposta aos requerimentos de liberação de atividade econômica).
Resolução CGSIM nº 59, de 12/08/2020 (Altera as Resoluções CGSIM nº 22, de 22/06/2010; nº 48, de 11/10/2018 e nº 51, de 11 /06/2019).
Resolução CGSN Nº 140, 22/05/2018 (Dispõe sobre o Simples Nacional).

1. LICENCIAMENTO SANITÁRIO E ALVARÁ SANITÁRIO

[1] O agente fiscal deverá solicitar ao fornecedor o faturamento da empresa no exercício anterior, para fins de verificação do porte da empresa.
[2] Caso o fornecedor seja microempreendedor individual (MEI), microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP) o agente fiscal, em se tratando de primeira visita, deverá utilizar o ANEXO II – FISCALIZAÇÃO ORIENTADORA. Não será objeto de fiscalização orientadora as situações em que a violação das boas práticas das relações de consumo decorrer de má-fé do fornecedor, de fraude, de resistência ou embaraço à fiscalização, de reincidência, de crime doloso contra as relações de consumo ou que importe risco para a vida, a saúde ou a segurança dos consumidores.
[3] Se a irregularidade não for objeto de fiscalização orientadora, o agente fiscal deverá utilizar o FORMULÁRIO Nº 2 - AUTO DE INFRAÇÃO.
[4] O agente fiscal deverá preencher o ANEXO IV - APREENSÃO CAUTELAR DE PRODUTOS – ALIMENTOS para apreender cautelarmente todos os produtos impróprios encontrados. Os produtos apreendidos poderão, sempre que possível, ser entregues para Vigilância Sanitária municipal para descarte em local adequado, mediante recibo.
[5] O agente fiscal deverá preencher o ANEXO XIII – REVENDA VAREJISTA DE PRODUTOS CÁRNEOS - INTERDIÇÃO para proceder à interdição cautelar total ou parcial do estabelecimento, até a regularização perante a Vigilância Sanitária municipal.
[6] Os açougues são classificados por categoria, de acordo com as atividades realizadas, conforme Resolução SES/MG n° 7.123, de 27 de maio de 2020, art. 6º:
I - Categoria A: fracionam carcaças, desossam, manipulam, realizam transformação artesanal (produção de subprodutos cárneos) e comercializam no balcão frigorífico de atendimento ou pelo sistema de autosserviço;
II - Categoria B: fracionam carcaças, desossam, manipulam e comercializam no balcão frigorífico de atendimento, não podendo haver transformação artesanal e sistema de autosserviço;
III - Categoria C: manipulam e comercializam no balcão frigorífico de atendimento, não podendo haver fracionamento de carcaças, desossa, transformação artesanal e sistema de autosserviço.

Nº	Questão	Fundamentação legal	Resposta irregularidade	Ações adotadas em caso de irregularidade
1.1	O fornecedor exerce atividades econômicas classificadas como Nível de Risco III (que realiza atividade de transformação artesanal e/ou sistema de autosserviço), classificado na **Categoria A**, mesmo que seja **microempresa (ME)** ou **empresa de pequeno porte (EPP)** possui Alvará Sanitário ou protocolo de renovação válido?[7][8][9][10]	Lei Estadual nº 13.317/1999, arts. 85; 85-A, caput, §1º, §2º e §3º; 97, VII e 99, I, b; Resolução SES/MG nº 7.123/2020, art. 4º; 6º, I e II; 79, I e Resolução SES/MG nº 7.426/2021, arts. 3º § 1º; 4º, III, § 1º; 9º, Parágrafo único; 10, §1º e §3º; 12.	**Negativa** (analisar caso inaplicável)	Autuação, interdição e apreensão
1.2	O fornecedor exerce atividades econômicas classificada como **Nível de Risco II** (que não realiza atividade de transformação artesanal e/ou sistema de autosserviço), possui Alvará Sanitário ou protocolo de renovação válido?	Lei Estadual nº 13.317/1999, arts. 85; 85-A, caput, §1º, §2º e §3º; 97, VII e 99, I, b; Resolução SES/MG 7.123/2020, art. 4º; 6º, III; 79, I e Resolução SES/MG nº 7.426/2021, arts. 3º § 1º; 4º, III, § 1º; 9º, Parágrafo único; 10, §1º e §3º; 12.	**Negativa** (analisar caso inaplicável)	Autuação ou fiscalização orientadora

2. CONDIÇÕES DE HIGIENE

Nº	Questão	Fundamentação legal	Resposta irregularidade	Ações adotadas em caso de irregularidade
2.1	O estabelecimento, **independente do porte da empresa**, apresenta condições higiênico-sanitárias adequadas? [11]	Lei Federal nº 8.078/1990, art. 8º; 12, caput e §1º, I; 13, III e 39, VIII; Decreto-Lei nº 986/1969, art.60 e Resolução SES/MG nº 7.123/2020).	**Negativa**	Autuação, interdição e apreensão

3. QUALIDADE DOS ALIMENTOS

[7] Caso o fornecedor seja **Microempreendedor Individual (MEI)**, caracterizado por atividade de revenda varejista de carnes, exercida por açougueiro independente (atividade desempenhada pelo titular do empreendimento ou por um único funcionário contratado): **Não deverá ser exigido alvará sanitário**, mesmo tratando-se de atividade de alto risco sanitário. Desta forma, o MEI não poderá ser autuado, interditado e/ou notificado (fiscalização orientadora) pela falta de Alvará Sanitário, porque a legislação garante ao MEI manifestar, por meio eletrônico, sua concordância com o conteúdo do Termo de Ciência e Responsabilidade com efeito de Dispensa de Alvará e Licença de Funcionamento. (Resolução CGSIM nº 59, de 12/08/ de agosto de 2020 c/c Resolução CGSN nº 140/2018, art. 100, § 8º).

[8] Caso o fornecedor seja **microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP)** e exerce atividades econômicas classificadas como **Nível de Risco II** (que não realiza atividade de transformação artesanal e/ou sistema de autosserviço), classificado nas **Categorias B ou C**, deverá solicitar o licenciamento sanitário simplificado junto à Vigilância Sanitária municipal (por meio de auto inspeção eletrônica) e, somente poderá iniciar as atividades, após a obtenção do Alvará Sanitário Simplificado, conforme disposto na Resolução SES/MG nº 7.426, de 25 de fevereiro de 2021; Resolução SES/MG nº 7.123/ 2020, artigos 4º e 6º, III. Nesse caso, em se tratando de primeira visita, o agente fiscal deverá NOTIFICAR o fornecedor, conforme nota 2.

[9] Caso o fornecedor seja **microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP)** e exerce atividades econômicas classificadas como **Nível de Risco III** (que realiza atividade de transformação artesanal e/ou sistema de autosserviço), classificado na **Categorias A**, deverá ter inspeção prévia e emissão do Alvará Sanitário, antes de iniciar as atividades, conforme disposto na Resolução SES/MG nº 7.426, de 25 de fevereiro de 2021 e Resolução SES/MG nº 7.123/2020, artigos 4º e 6º, I e II). Nesse caso, a falta de Alvará Sanitário não é objeto de fiscalização orientadora, porque se enquadra em situações que oferecem risco para a vida, a saúde ou a segurança dos consumidores.

[10] O protocolo de renovação é válido quando a renovação do alvará sanitário for solicitada à autoridade competente pelo responsável pelo estabelecimento entre noventa e cento e vinte dias antes do término de vigência do alvará, conforme dispõe a Lei Estadual nº 13.317/1999, art. 85-B, II.

[11] O agente fiscal do PROCON MG deverá basear-se e reportar-se ao relatório de inspeção emitido pela Vigilância Sanitária municipal (ou estadual) ou contar com um profissional da área de alimentos devidamente registrado junto ao respectivo Conselho Profissional.

Nº	Questão	Fundamentação legal	Resposta irregularidade	Ações adotadas em caso de irregularidade
3.1	O fornecedor comercializa produto deteriorado?[12][13]	Lei Federal nº 8.078/1990, art. 18, §6º, II e III, 1ª parte e §1º.	**Positiva**	Autuação e apreensão
3.2	O fornecedor comercializa produto com prazo de validade vencido?[14][15]	Lei Federal nº 8.078/1990 art. 18, § 6º, I.	**Positiva**	Autuação e apreensão
3.3	O fornecedor comercializa produto com embalagem avariada?[16]	Lei Federal nº 8.078/1990, art. 18, § 6º, II, 4ª parte.	**Positiva**	Autuação e apreensão
3.4	O fornecedor comercializa produto alimentício embalado sem o prazo de validade expresso em sua embalagem ou com data de validade ilegível?	Lei Federal nº 8.078/1990, art. 6º, III, art. 18, art. 31, art. 39, VIII e Resolução RDC nº 727/2022 da ANVISA, art. 7º, XI.	**Positiva**	Autuação e apreensão
3.5	O fornecedor comercializa produtos acondicionados de forma inadequada, isto é, em desacordo com as indicações do fabricante?	Lei Federal nº 8.078/1990, art. 13, III, art. 18.	**Positiva**	Autuação e apreensão
3.6	O fornecedor comercializa produtos que não contêm nenhuma informação ou sem as informações básicas (sem rotulo, rotulo com informações ilegíveis, venda a granel, venda fracionada)?[17]	Lei Federal nº 8.078/1990, art. 6º, III, art. 12, art. 31, art. 39, VIII.	**Positiva**	Autuação e apreensão

[12] O produto está deteriorado ou estragado quando tiver modificada a sua qualidade ou condição primitiva por causas naturais (transcurso do tempo) ou indiretamente relacionadas com o comportamento humano (má conservação).
[13] Em caso de autuação, o agente fiscal deverá solicitar cópia do laudo emitido pelo fiscal da Vigilância Sanitária para anexá-lo ao auto. Nas situações em que não houver técnico da Vigilância Sanitária para expedir laudo que ateste que o alimento está deteriorado, o agente fiscal do Procon deverá, além de apreender os produtos supostamente deteriorados:
a) nomear o fornecedor (ou preposto) como fiel depositário dos alimentos impróprios ao uso e consumo até deliberação da Autoridade Administrativa competente e;
b) Indicar que Promotoria de Justiça de Defesa do Consumidor solicite que um técnico da Vigilância Sanitária se dirija ao estabelecimento para emissão do laudo.
[14] O simples vencimento do prazo de validade torna o alimento impróprio ao uso e consumo (impropriedade formal). Não é necessário realizar perícia para demonstrar que o alimento é portador de uma impropriedade material, ou seja, que causa danos à saúde do consumidor.
[15] O agente fiscal deverá observar que para alguns produtos, o prazo de validade pode variar em função da temperatura de armazenamento.
[16] O produto avariado é aquele que está danificado, como, por exemplo, latas amassadas, com a tampa saindo (impropriedade formal). Não é necessário realizar perícia para demonstrar que o produto é portador de uma impropriedade material, isto e, que possa causar danos à saúde do consumidor.
[17] Para alimentos, o art. 11 do Decreto-Lei nº 986/1969, estabelece as informações mínimas que devem constar na rotulagem:
I - A qualidade, a natureza e o tipo do alimento, observadas a definição, a descrição e a classificação estabelecida no respectivo padrão de identidade e qualidade ou no rótulo arquivado no órgão competente do Ministério da Saúde, no caso de alimento de fantasia ou artificial, ou de alimento não padronizado;
II - Nome e/ou a marca do alimento;
III - Nome do fabricante ou produtor;
IV - Sede da fábrica ou local de produção;
V - Número de registro do alimento no órgão competente do Ministério da Saúde;
VI - Indicação do emprêgo de aditivo intencional, mencionando-o expressamente ou indicando o código de identificação correspondente com a especificação da classe a que pertencer;
VII - Número de identificação da partida, lote ou data de fabricação, quando se tratar de alimento perecível;
VIII - O pêso ou o volume líquido;
IX - Outras indicações que venham a ser fixadas em regulamentos.

Nº	Questão	Fundamentação legal	Resposta irregularidade	Ações adotadas em caso de irregularidade
3.7	O fornecedor comercializa produtos de origem animal sem registro obrigatório nos órgãos competentes?[18]	Lei Federal nº 8.078/1990, art. 6º, III, art. 12, 31 e art. 39, VIII e Decreto-Lei nº 986/1969, art. 3º, art. 11, V e art. 48, I.	**Positiva**	Autuação e apreensão
3.8	O fornecedor revende carnes provenientes de abate de animais inspecionados pelos órgãos oficiais da agricultura, comprovados por meio da apresentação das notas fiscais de todos os produtos adquiridos pelo estabelecimento?	Lei Federal nº 8.078/1990, art.8º, 13, III, 18, §6º, II e III, 31 e 39, VIII; Decreto Federal nº 9.013/2017, art. 5º; Decreto Estadual nº 38.691/1997, art. 2º, *caput* e §2º e Resolução SES/MG nº 7.123/2020, art. 5º; 79, V e 83, VI.	**Negativa**	Autuação e apreensão
3.9	O fornecedor mantém sob refrigeração as carcaças, as carnes e os produtos da transformação artesanal?[19]	Resolução SES/MG nº 7.123/2020, art. 8º, caput e art. 10.	**Negativa**	Autuação e apreensão
3.10	O fornecedor, nos casos de haver descongelamento técnico em produto fracionado exposto à venda, informa ao consumidor que o produto foi descongelado e que não poderá ser recongelado?	Resolução SES/MG nº 7.123/2020, art.13, Parágrafo único.	**Negativa** (analisar caso inaplicável)	Autuação ou fiscalização orientadora
3.11	O fornecedor identifica produto fracionado, exposto à venda a granel, com a etiqueta de rotulagem contendo, minimamente: Nome do Produto? Marca? Lote? Validade? Arquiva original ou cópia da nota fiscal que permita seu rastreamento?	Resolução SES/MG nº 7.123/2020, art.14	**Negativa** qualquer resposta	Autuação e apreensão
3.12	As carnes de espécies ou tipos diferentes são expostos nos balcões frigoríficos de atendimento separadamente? em recipientes adequados? respeita as linhas de carga máxima indicada nos equipamentos? evita o contato, inclusive, com as carnes expostas nos trilhos, de modo a evitar a contaminação cruzada?	Resolução SES/MG nº 7.123/2020, art.76, 83, VIII.	**Negativa**	Autuação e fiscalização orientadora
3.13	O fornecedor, de qualquer categoria, mantém em depósito carnes moídas e bifes batidos?	Resolução SES/MG nº 7.123/2020, art. 12, Caput e Parágrafo Único, art. 83, II.	**Positiva**	Autuação e apreensão
3.14	O fornecedor armazena, nas áreas de manipulação e transformação artesanal de carnes, aponevroses, aparas e outras sobras?	Resolução SES/MG nº 7.123/2020, art. 83, X.	**Positiva**	Autuação e apreensão
3.15	O fornecedor armazena produtos acondicionados em caixas de papelão, em contato com os demais alimentos?	Resolução SES/MG nº 7.123/2020, art.78, caput e Parágrafo único.	**Positiva**	Autuação ou fiscalização orientadora
3.16	O fornecedor armazena carnes e produtos destinados à devolução, em local separado para posterior devolução?	Resolução SES/MG nº 7.123/2020, art. 73, Parágrafo único.	**Negativa**	Autuação ou fiscalização orientadora

[18] O agente fiscal deverá observar que o produto queijo minas artesanal deverá possuir registro nos órgãos competentes, inclusive aqueles que estampam na embalagem o "Selo Arte". O "Selo Arte" é concedido pelo IMA àqueles produtores em condições de comercializar a nível nacional, conforme previsto na Lei Estadual nº 13.860/2019 e no Decreto Estadual nº 11.099/2022.
[19] O agente fiscal deverá utilizar um termômetro para verificar se os produtos estão refrigerados (temperatura até 7ºC).

4. PRODUTOS DE TRANSFORMAÇÃO ARTESANAL [202122]

Nº	Questão	Fundamentação legal	Resposta irregularidade	Ações adotadas em caso de irregularidade
4.1	O fornecedor, não classificado como categoria A, elabora produtos de transformação artesanal?	Resolução SES/MG nº 7.123/2020, art. 84.	**Positiva**	Autuação e apreensão
4.2	O fornecedor realiza elaboração de produtos de transformação artesanal, com exceção da carne de salga, em volume compatível com as vendas em 24 (vinte e quatro) horas?	Resolução SES/MG nº 7.123/2020, art. 84, 1ª parte e Parágrafo único.	**Negativa**	Autuação e apreensão
4.3	O fornecedor comercializa seus produtos de transformação artesanal, no próprio estabelecimento?	Resolução SES/MG nº 7.123/2020, art. 84, 2ª parte.	**Negativa**	Autuação ou fiscalização orientadora
4.4	O fornecedor realiza o congelamento dos produtos de transformação artesanal?	Resolução SES/MG nº 7.123/2020, art. 88.	**Positiva**	Autuação ou fiscalização orientadora
4.5	O fornecedor armazena os produtos de transformação artesanal, com exceção da carne de salga, imediatamente após o preparo, resfriados e acondicionados em recipientes adequados, para exposição a venda a granel?	Resolução SES/MG nº 7.123/2020, art. 94.	**Negativa**	Autuação e apreensão
4.6	Os produtos de transformação artesanal expostos à venda possuem todas as informações exigidas pela legislação?[23]	Resolução SES/MG nº 7.123/2020, art. 94, caput e incisos I, II, III, IV, V, VI, VII.	**Negativa**	Autuação e apreensão

[20] Esta seção refere-se apenas aos estabelecimentos enquadrados na categoria A. Para os estabelecimentos de outras categorias os itens desta seção ficam prejudicados.
[21] De acordo com art. 86, são considerados produtos de transformação artesanal:
I – Almôndegas;
II – carnes temperadas;
III – carnes recheadas;
IV – frango a passarinho;
V – hambúrguer;
VI – linguiça de carne de frango frescal de transformação artesanal;
VII - linguiça de carne suína frescal de transformação artesanal;
VIII – linguiça de carne bovina frescal de transformação artesanal;
IX – linguiça mista de carne suína e bovina frescal de transformação artesanal;
X – espetinho de carnes;
XI – carnes de salga;
XII – medalhão de carnes.
[22] Considera-se linguiça frescal de transformação artesanal o produto cárneo obtido de carnes de abate, adicionados ou não de tecidos adiposos, condimentos e especiarias diversos, embutido em envoltório natural e submetido ao processo de refrigeração à temperatura inferior a 7ºC.
[23] Os produtos de transformação artesanal deverão ser identificados com as seguintes informações:
I - Produto de transformação artesanal
II - Nome do Estabelecimento
III - Nome do Produto
IV - Data de fabricação
V - Data de validade

Nº	Questão	Fundamentação legal	Resposta irregularidade	Ações adotadas em caso de irregularidade
4.7	O fornecedor adiciona como ingrediente, aos produtos de transformação artesanal, o sal (cloreto de sódio), o açúcar, o vinagre, especiarias e condimentos de origem vegetal e corantes naturais cuja utilização é autorizada em Regulamentos Técnicos específicos?	Resolução SES/MG nº 7.123/2020, art. 91.	**Negativa**	Autuação e apreensão
4.8	O fornecedor adiciona aos produtos de transformação artesanal sal de cura (nitrito e nitrato)? Proteína não cárnica? aditivos e/ou ingredientes que tenham a função de prolongar a validade das carnes e subprodutos?	Resolução SES/MG nº 7.123/2020, art. 92 e art. 93.	**Positiva** Qualquer resposta	Autuação e apreensão
4.9	O fornecedor utiliza na produção de transformação artesanal carne mecanicamente separada (CMS)? resíduos provenientes da desossa? resíduos provenientes de manipulação das carnes?	Resolução SES/MG nº 7.123/2020, art. 89.	**Negativa** qualquer resposta	Autuação e apreensão
4.10	O volume da transformação artesanal relativa à carne de salga é comercializado em até 4 dias, após sua fabricação?	Resolução SES/MG nº 7.123/2020, art. 84, Parágrafo único.	**Negativa**	Autuação e apreensão
4.11	O fornecedor expõe à venda as carnes de salga em local protegido de contaminação?	Resolução SES/MG nº 7.123/2020, art. 8º, §5º.	**Negativa**	Autuação e apreensão

5. PRECIFICAÇÃO

Para verificar o cumprimento deste item o agente fiscal deverá utilizar, no que couber, o Roteiro de Fiscalização nº 6 - PRECIFICAÇÃO DE PRODUTOS E SERVIÇOS.

6. RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Nº	Questão	Fundamentação legal	Resposta irregularidade	Ações adotadas em caso de irregularidade
6.1	O fornecedor possui, durante todo o horário de funcionamento do estabelecimento, responsável técnico ou substituto, devidamente capacitado para exercer atividades de manipulação dos alimentos, comprovado por meio de certificado, conforme legislação?[24][25]	Lei Estadual nº 13.317/1999, art. 99, II e Resolução SES/MG nº 7.123/2020, art. 16 e 17.	**Negativa**	Autuação ou fiscalização orientadora

VI - Modo de Conservação
VII - Lista de Ingredientes

[24] A capacitação deverá ser específica na área de manipulação de alimentos ou curso específico na área de manipulação de carnes e contemplar os tópicos descritos a seguir:
I – Contaminantes alimentares;
II – Doenças transmitidas por alimentos, incluindo microbiologia da carne;
III – manipulação higiênica dos alimentos;
IV – Boas Práticas;
V – embalagem e rotulagem.

[25] A capacitação deverá ser realizada por profissional de nível superior, cuja grade curricular do curso de graduação, ou cursos complementares à graduação, contemple as matérias relativas aos tópicos: contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos, incluindo microbiologia da carne; manipulação higiênica dos alimentos; Boas Práticas e embalagem e rotulagem.

7. FORMAS DE PAGAMENTO

Nº	Questão	Fundamentação legal	Resposta irregularidade	Ações adotadas em caso de irregularidade
7.1	O fornecedor impõe valor mínimo para aceitação de cartões de crédito ou débito?	Lei Federal nº 8.078/90, arts. 4º, III, 6º, IV, 39, V e X, 51, IV, XV, e § 1º, I, II e III.	**Positiva**	Autuação ou fiscalização orientadora
7.2	O fornecedor diferencia o preço de seus produtos conforme a modalidade de pagamento (por exemplo: dinheiro, cartões de débito, de crédito, etc.)? Caso positivo, informa o preço de acordo com cada modalidade em local e formato visíveis ao consumidor?	Lei Federal nº 10.962/2004, art. 5º-A (inserido pela Lei Federal nº 13.455/2017, arts. 1º e 2º), e Lei Federal nº 8.078/90, art. 6º, III, 31.	**Negativa**	Autuação ou fiscalização orientadora

8. ATENDIMENTO PRIORITÁRIO

Nº	Questão	Fundamentação legal	Resposta irregularidade	Ações adotadas em caso de irregularidade
8.1	O fornecedor proporciona atendimento prioritário a pessoa idosa com sessenta ou mais anos de idade, a pessoa idosa com oitenta ou mais anos de idade dentre os demais idosos, as pessoas com deficiência, as gestantes, as lactantes, as pessoas com crianças de colo e aos obesos? Não foi possível verificar no momento do ato fiscalizatório?[26]	Lei Federal nº 10.048/00, art. 1º; Lei Federal nº 13.146/2015, art. 9º e Lei Federal nº 10.741/2003, art. 3º, § 2º.	**Negativa**	Autuação ou fiscalização orientadora

9. CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR

Nº	Questão	Fundamentação legal	Resposta irregularidade	Ações adotadas em caso de irregularidade
9.1	O estabelecimento mantém em suas dependências um exemplar do Código de Defesa do Consumidor para consulta do consumidor? Informa, junto aos caixas, em local visível e de fácil leitura, os dizeres: "Este estabelecimento possui exemplar do Código de Proteção e Defesa do Consumidor, Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, disponível para consulta."?	Lei Federal nº 12.291/2010, art. 1º e Lei Estadual nº 14.788/2003, arts. 1º e 2º.	**Negativa** qualquer resposta	Autuação ou fiscalização orientadora

10. FISCALIZAÇÃO

Nº	Questão	Fundamentação legal	Resposta irregularidade	Ações adotadas em caso de irregularidade
10.1	O fornecedor permite o livre acesso dos agentes fiscais do Procon-MG ao estabelecimento, não se opondo à ação fiscalizatória rotineira ou em cumprimento à decisão administrativa do Promotor de Justiça de defesa do consumidor?	Código Penal, arts. 329 e 330; Lei Federal nº 8.078/1990, art. 55, § 4º.	**Negativa**	Autuação

[26] Os acompanhantes ou atendentes pessoais das beneficiárias do atendimento prioritário serão atendidos junta e acessoriamente aos titulares da prioridade.