



Câmara Municipal de Quatis
Estado do Rio de Janeiro

A Câmara Municipal de Quatis, no Estado do Rio de Janeiro, **APROVOU**, e o Prefeito Municipal, no uso de suas atribuições legais e constitucionais, sanciona a seguinte Lei:

Lei nº 930 de 07 de Junho de 2016.

EMENTA: “Institui o Código Sanitário Municipal que visa as ações a serem desenvolvidas no âmbito da Vigilância Sanitária no Município de Quatis e dá outras providências”...de autoria do Executivo Municipal.

Art. 1º - Fica aprovado e instituído o Código Sanitário Municipal de Quatis, nos termos do Anexo que integra a presente Lei.

Art. 2º - O Código Sanitário Municipal visa ações a serem desenvolvidas no âmbito da Vigilância Sanitária no município de Quatis e dá outras providências.

Art. 3º - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas a disposições em contrário.

Câmara Municipal de Quatis, 07 de Junho de 2016.

RAIMUNDO DE SOUZA
Prefeito Municipal



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE QUATIS

CÓDIGO SANITÁRIO MUNICIPAL

QUATIS/RJ
2012



LIVRO I
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS SANITÁRIAS

TÍTULO I		Artigos
	DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES	1º a 4º
TÍTULO II		
	DO SISTEMA MUNICIPAL DE SAÚDE	
	CAPÍTULO I	
	Disposições Gerais	5º a 8º
	CAPÍTULO II	
	Princípios Gerais	9º a 13
TÍTULO III		
	DA VIGILÂNCIA EM SAÚDE	
	CAPÍTULO I	
	Disposições Gerais	14 a 15
	CAPÍTULO II	
	Da Competência em Vigilância Sanitária Municipal	16 a 18
	CAPÍTULO III	
	Do Poder de Polícia e das Atribuições	19 a 23
	CAPÍTULO IV	
	Das Autoridades Sanitárias	24 a 29
	CAPÍTULO V	
	Do Plano de Ação	30

LIVRO II
DOS PRECEITOS DE HIGIENE PÚBLICA DO MUNICÍPIO

TÍTULO I		
	DA S DEFINIÇÕES EM VIGILÂNCIA SANITÁRIA	31
TÍTULO II		
	DOS ALIMENTOS	
	CAPÍTULO I	
	Registro e Controle	32 a 38
	CAPÍTULO II	
	Rotulagem	39 a 43
	CAPÍTULO III	
	Inspeção e Fiscalização de Alimentos	
	Seção I	
	Normas gerais	44 a 53
	Seção II	
	Gêneros alimentícios	54 a 61
	Seção III	
	Colheita de amostra e análise fiscal	62 a 68
	Seção IV	
	Interdição de alimentos	69 a 73
	Seção V	
	Apreensão e inutilização de alimentos	74 a 75





ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE QUATIS

Seção VI	
Perícia e contraprova	76 a 78
Seção VII	
Disposições finais	79 a 83
CAPITULO IV	
Disposições Gerais para todos os Estabelecimentos Industriais ou Comerciais de Gêneros Alimentícios	84 a 85
CAPITULO V	
Funcionamento dos Estabelecimentos	86 a 92
CAPITULO VI	
Estabelecimentos Comerciais de Gênero Alimentício e Correlatos	
Seção I	
Fabricas de massas, alimentos e de biscoitos e estabelecimentos congêneres	93 a 97
Seção II	
Padarias, confeitarias e congêneres	98 a 104
Seção III	
Fábrica de gelo, frigorífico e armazéns frigoríficos	105 a 111
Seção IV	
Estabelecimentos que comercializem leite e laticínios	112 a 120
Seção V	
Estabelecimentos que comercializem carnes e derivados ou sub produtos	121 a 145
Seção VI	
Estabelecimentos que comercializem pescado	146 a 159
Seção VII	
Mercados, supermercados e hipermercados	160 a 165
Seção VIII	
Empórios, mercearias, armazéns, depósito de gêneros alimentícios e estabelecimentos congêneres	166 a 173
Seção IX	
Casas de depósitos de ovos, aves e pequenos animais vivos	174 a 179
Seção X	
Restaurantes, churrascarias, bares, lanchonetes e estabelecimentos congêneres, hotéis, motéis e pensões.	180 a 186
Seção XI	
Pastelarias, pizzarias e estabelecimentos congêneres	187 a 194
Seção XII	
Estabelecimentos que comercializem produtos ou alimentos liquidificados e sorvetes	195 a 198
Seção XIII	
Estabelecimentos de horticultura e fruticultura	199 a 200
CAPÍTULO VII	
Feiras Livres, Comércio Ambulante de Alimentos	
Seção I	
Feiras livres	201 a 204
Seção II	



	Comércio ambulante de alimentos	205 a 215
TÍTULO III		
	DOS PRODUTOS E ESTABELECIMENTOS SUJEITOS AO CONTROLE SANITÁRIO	
	CAPÍTULO I	
	Dos Produtos de Interesse da Saúde	216 a 219
	CAPÍTULO II	
	Dos Estabelecimentos de Assistência à Saúde, das Atividades e Unidades de Interesse da Saúde	220 a 226
	Seção I	
	Dos estabelecimentos de assistência à saúde	227 a 241
	Seção II	
	Dos estabelecimentos de apoio diagnóstico e terapêutico	242 a 247
	Subseção única	
	Dos hospitais, casas de saúde e maternidade e unidades de serviços de saúde	248 a 250
	Seção III	
	Da assistência complementar à saúde	251 a 252
	Seção IV	
	Dos estabelecimentos farmacêuticos	253 a 256
	Seção V	
	Dos estabelecimentos de interesse da saúde	257
	Seção VI	
	Dos salões de barbeiros, cabeleireiros e manicure	258 a 259
	Seção VII	
	Dos necrotérios, locais para velórios, cemitérios e crematórios, das atividades mortuárias	260 a 265
	CAPÍTULO III	
	Outros Estabelecimentos de Interesse em Saúde	
	Seção I	
	Dos estabelecimentos educacionais	266 a 267
	Seção II	
	Dos teatros, cinemas, clubes sociais, rodoviárias e estabelecimentos similares	268
	Seção III	
	Piscinas	269 a 289
	Seção IV	
	Das praças de esportes	290 e 292
TÍTULO IV		
	DA VIGILÂNCIA AMBIENTAL	
	CAPÍTULO I	
	Engenharia Sanitária	
	Seção I	
	Normas gerais	292 a 299
	Seção II	
	Da Vigilância da Qualidade de Água Potável	300 a 303
	Seção III	
	Promoção e Higiene Habitacional	304 a 317





CAPÍTULO II	
Do Controle de Animais Sinantrópicos e Outros Vetores	
Seção I	
Disposições gerais	318
Seção II	
Medidas de controle	319 a 328
CAPÍTULO III	
Do Controle De Zoonoses	
Seção I	
Disposições gerais	329 a 332
Seção II	
Criação de animais	333 a 338
Seção III	
Da responsabilidade do proprietário de animais	339 a 345
Seção IV	
Das disposições finais	346 a 347
CAPITULO IV	
Seção I	
Da Saúde do Trabalhador	348 a 349
Seção II	
Dos Equipamentos de Proteção Individual	350 a 353
Seção III	
Das Notificações e Agravos em Saúde do Trabalhador	354 a 356
Seção IV	
Das Obrigações do Empregador em Saúde do Tabalhador	357 a 361

LIVRO III
DO PROCESSO ADMINISTRATIVO SANITÁRIO

TÍTULO I

DOS REQUERIMENTOS A VIGILÂNCIA SANITÁRIA

CAPÍTULO I

Alvará Sanitário

Seção I

Disposições gerais 362 a 364

Seção II

Tipos e prazos das licenças sanitárias 365

CAPÍTULO II

Denúncias e Reclamações 366 a 367

TÍTULO II

DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

CAPITULO I

Disposições Gerais 368 a 377

CAPITULO II

Imposição de Penalidades

Seção I

Dos alimentos 378 a 379

Seção II



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE QUATIS

	Dos produtos e estabelecimentos de interesse da saúde sujeitos ao controle sanitário	380
	Seção III	
	Da vigilância ambiental	
	Subseção I	
	Engenharia sanitária	381
	Subseção II	
	Do controle de animais sinantrópicos e outro vetores	382 a 385
	Subseção III	
	Do controle de zoonoses	386 a 389
	Subseção IV	
	Da saúde do trabalhador	390
	CAPÍTULO III	
	Disposições Finais	391
TÍTULO III		
	PROCESSO ADMINISTRATIVO	
	CAPÍTULO I	
	Termo de Visita, Notificação e Intimação	392 a 399
	CAPÍTULO II	
	Auto de Infração	400 a 404
	CAPÍTULO III	
	Auto de Multa	405 a 409
	CAPÍTULO VI	
	Disposições Finais	410 a 412
TÍTULO IV		
	DAS TAXAS DE FISCALIZAÇÃO E DE SERVIÇOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA	413 a 415
TÍTULO V		
	DISPOSIÇÕES FINAIS	416 a 418
	LIVRO COMPLEMENTAR	
	DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS	
TÍTULO ÚNICO		419 a 424





A Câmara Municipal de Quatis, no Estado do Rio de Janeiro, APROVOU, e o Prefeito Municipal sanciona a seguinte:

Lei nº.: 930 DE 07 DE JUNHO DE 2016.

Ementa: Institui o “CÓDIGO SANITÁRIO MUNICIPAL”, e dá outras providências.

LIVRO I
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS SANITÁRIAS

TÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art.1º - Esta Lei institui o Código Sanitário do Município de Quatis, que estabelece normas e define as competências no que se refere à Vigilância Sanitária Municipal (VISA) e as Taxas de Serviços.

Art. 2º - A saúde é um direito fundamental do ser humano, cabendo ao Poder Público promover as condições indispensáveis a seu pleno exercício.

§ 1º - O Poder Público deve garantir a saúde da população mediante a formulação e a execução de políticas públicas e sociais que visem à redução de riscos de doenças e de outros agravos, bem como o estabelecimento de condições que assegurem o acesso universal e igualitário a ações e serviços de qualidade para sua promoção, proteção e recuperação.

§ 2º - O dever do Poder Público previsto neste artigo não exclui o das pessoas, o da família, o das empresas e o da sociedade.

Art. 3º - Consideram-se fatores determinantes e condicionantes da saúde da população, entre outros, a alimentação, a moradia, o saneamento, o meio ambiente, o trabalho, a renda, a educação, o transporte, o lazer e o acesso aos bens e serviços essenciais, bem como as ações que se destinem a garantir às pessoas e à coletividade condições de bem estar físico, mental e social.





Art. 4º - Compete ao Sistema Único de Saúde, no Município de Quatis, estimular e desenvolver ações educativas que garantam a proteção, promoção, preservação e recuperação da saúde individual e/ou coletiva, diretamente através de seus órgãos ou entidades a ele vinculados, ou indiretamente, mediante instrumentos adequados, objetivando a melhoria da qualidade de vida da população.

TÍTULO II DO SISTEMA MUNICIPAL DE SAÚDE

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 5º - O Sistema Único de Saúde (SUS) é constituído pelo conjunto de ações e serviços de saúde do setor público municipal, integrante de uma rede regionalizada, e desenvolvido por órgãos e instituições públicas, federais, estaduais e municipais, de administração direta e indireta.

Parágrafo Único – O setor privado participa do SUS em caráter complementar segundo diretrizes deste, mediante contrato ou convênio, com preferência para entidades filantrópicas e sem fins lucrativos.

Art. 6º - No planejamento e organização dos seus serviços, o Município observará as diretrizes das políticas nacional e estadual de saúde.

Art. 7º - Na elaboração de planos e programas de saúde ter-se-á em vista definir e estabelecer mecanismos de coordenação intersetorial interinstitucional com outras áreas dos governos federal e estadual, objetivando evitar duplicidade de ações e dispersão de esforços, proporcionando aumento de produtividade, melhor aproveitamento de recursos e meios disponíveis, em âmbito municipal, visando uma perfeita compatibilização com os objetivos, metas e ações dos planos de saúde e desenvolvimento.

Art. 8º - Ao Município, de acordo com as suas competências, incumbe:

I – Planejar, organizar, controlar e avaliar as ações e os serviços de saúde, gerir e executar os serviços públicos de saúde;



- II – Participar do planejamento, programação e organização da rede regionalizada e hierarquizada do Sistema Único de Saúde - SUS, em articulação com sua direção estadual;
- III – Participar da execução, controle e avaliação das ações referentes às condições e aos ambientes de trabalho;
- IV – Executar serviços:
 - a) de vigilância epidemiológica;
 - b) de vigilância Sanitária;
 - c) de alimentação e nutrição;
 - d) de saneamento ambiental e
 - e) de saúde do trabalhador;
- V – Colaborar na fiscalização das agressões ao meio ambiente, que tenham repercussão sobre a saúde humana, e atuar, junto aos órgãos municipais, estaduais e federais competentes, para controlá-las;
- VI – Definir as instâncias e mecanismos de controle, avaliação e fiscalização das ações e serviços de saúde;
- VII – Acompanhar, avaliar e divulgar o nível de saúde da população e das condições ambientais;
- VIII – Organizar e coordenar o sistema de informação em saúde;
- IX – Participar da formulação da política e execução das ações de saneamento ambiental e colaborar na proteção e recuperação do meio ambiente;
- X – Participar da formulação e execução da política de formação e desenvolvimento de recursos humanos para a saúde;
- XI – Controlar e fiscalizar os procedimentos dos serviços privados de saúde sob sua competência.
- XII – Definir as instâncias e mecanismos de controle e fiscalização inerentes à vigilância sanitária;
- XIII – Colaborar com as autoridades estaduais e federais de saúde, na elaboração e execução de programas de controle e erradicação de endemias e zoonoses, de vigilância sanitária de estação ferroviária, rodoviária, aeroportos e fronteiras;
- XIV – Manter serviços de vigilância epidemiológica e colaborar na execução do Programa Nacional de Imunizações, observadas as condições nosológicas locais;
- XV – Fazer observar as normas sanitárias federais e estaduais, e legislar sobre as de caráter supletivo, sobre coleta de lixo, destino final adequado dos dejetos, prédios destinados a



habitações coletivas e individuais, locais de reuniões de público para lazer ou atividades desportivas, escolas, barbearias, cabeleireiros, rodoviárias e estações ferroviárias, hotéis, motéis, pensões, bem como dos necrotérios, locais para velórios, cemitérios e crematórios, logradouros e vias públicas;

XVI – Exercer vigilâncias em drogarias, postos de medicamentos e unidades volantes; bares, restaurantes, lanchonetes, feiras livres, mercados, supermercados e outros locais onde se fabrique, produza, manipule, exponha a venda, efetive o consumo, transporte, guarde, armazene ou deposite alimentos destinados ao consumo humano, qualquer que seja o seu estado, origem e procedência;

XVII – Exercer vigilância sanitária nos açougues; participar da fiscalização e inspeção nos locais de abate de animais e aves, peixarias e outros, evitando ou impedindo a distribuição de carnes impróprias para o consumo humano, observando e fazendo observar as normas federais e estaduais supletivas;

XVIII – Colaborar na proteção do meio ambiente, nele compreendido o do trabalho. Promover e participar de programas de saneamento do meio com ênfase na implantação da melhoria sanitária das habitações e do adequado destino final dos dejetos;

XIX – Participar do controle e da fiscalização da produção, transporte, guarda e utilização de substâncias e produtos psicoativos, tóxicos e radioativos;

XX – Efetuar o controle dos sistemas públicos de abastecimento de água e proteção dos mananciais, das fontes de captação de água e dos locais de distribuição das mesmas ao consumo público;

XXI – Participar, observando e fazendo observar a legislação federal e estadual supletiva, das ações de controle do meio ambiente, a fim de diminuir, ou impedir, a poluição do ar, da água e do solo causada por elementos naturais, químicos ou físico-químicos, que se constituem em agravos à saúde humana;

XXII – Participar da definição, traçado e aprovação de loteamentos urbanos com a finalidade de extensão ou formação de núcleos habitacionais;

XXIII – Estimular a participação da comunidade nos programas de saúde e saneamento;

XXIV – Adotar e promover medidas de educação em saúde, por intermédio da informação continuada da população, com utilização dos meios de comunicação social, campanhas específicas de esclarecimento da opinião pública ou programas dos cursos de ensino regulares, objetivando a criação ou modificação de hábitos, comportamentos ou estilos de





vida nocivos à saúde física e mental, visando ainda à criação de uma consciência sanitária propícia à elevação dos níveis de saúde dos habitantes do Município;

XXV – Mobilizar recursos financeiros e materiais necessários ao atendimento de pessoas, nos casos de calamidade pública e situações de emergência que afetam a saúde da população;

XXVI- Executar a política de insumos e equipamentos para a saúde;

XXVII – Participar de consórcios administrativos intermunicipais;

XXVIII – Elaborar legislação própria sobre a fiscalização dos ambientes e locais de trabalho.

CAPÍTULO II PRINCÍPIOS GERAIS

Art. 9º - As atribuições e competências da municipalidade no Sistema Único de Saúde - SUS são as prescritas pelas cartas Federal, Estadual e Municipal, demais legislações em vigor e as especificadas nesta Lei.

Art. 10 - O sistema de saúde no âmbito do Município se organizará com base nos princípios e objetivos do ordenamento nacional, notadamente:

I - acesso universal e igualitário;

II - cobertura e atendimento integral, priorizando as atividades preventivas, sem prejuízo das demais;

III - gestão única, por meio da Secretaria Municipal de Saúde, com descentralização de ações, de acordo com a estrutura administrativa do Executivo;

IV - caráter democrático, com participação da sociedade, por meio do Conselho e Conferência Municipal de Saúde.

Art. 11 - As ações e serviços de saúde serão desenvolvidos e executados pelo Poder Público e pela iniciativa privada, na forma desta Lei e da sua respectiva regulamentação, sob o comando da Secretaria Municipal de Saúde.

§ 1º - Por serem de relevância pública, as ações e serviços de saúde implicam co-participação do Poder Público Municipal - em articulação com o Estado e a União -, das pessoas e da sociedade em geral, na consecução de resultados qualitativos e quantitativos para o bem comum em matéria de saúde.



§ 2º - A atuação da rede privada na área da saúde deverá observar as normas de regulamentação, fiscalização e controle estabelecidas neste Código e na legislação nacional e estadual.

§ 3º - As pessoas jurídicas de direito privado poderão participar do SUS, no âmbito do Município, quando a capacidade instalada for insuficiente para garantir a assistência à saúde da população.

§ 4º - A participação complementar do setor privado no SUS será efetivada mediante convênio ou contrato administrativo, observadas as normas de direito administrativo.

Art. 12 - Na execução das ações e dos serviços de saúde, públicos e privados, serão observados os seguintes princípios gerais:

I - os serviços de saúde manterão, nos seus vários níveis de complexidade, os padrões de qualidade técnica, científica e administrativa universalmente reconhecida, e os ditames da ética profissional;

II - os agentes públicos e privados têm o dever de comunicar às autoridades competentes as irregularidades ou deficiências apresentadas por serviços públicos e privados responsáveis por atividades ligadas ao bem-estar físico, mental e social do indivíduo.

Art. 13 - Os serviços públicos de saúde serão organizados com base na integração de meios e recursos, nas características demográficas e epidemiológicas da população a ser atendida, na resolubilidade e na garantia de acesso a todos os níveis de atendimento.

TÍTULO III DA VIGILÂNCIA EM SAÚDE

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES GERAIS



Art. 14 - As ações de vigilância sanitária, vigilância epidemiológica e saúde do trabalhador são tratadas neste Código como vigilância em saúde, em função da interdependência do seu conteúdo e do desenvolvimento de suas ações, implicando compromisso do Poder Público, do setor privado e da sociedade em geral na proteção e defesa da qualidade de vida.

§ 1º - Entende-se por vigilância sanitária o conjunto de ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde, abrangendo:

I - o controle de bens de consumo que, direta ou indiretamente, se relacionem com a saúde, compreendidas todas as etapas e processos, da produção ao consumo;

II - o controle da prestação de serviços que se relacionam direta ou indiretamente com a saúde;

III - o controle e avaliação das condições ambientais que possam indicar riscos e agravos potenciais à saúde.

§ 2º - Entende-se por vigilância epidemiológica o conjunto de ações que proporcionam o conhecimento, a detecção ou prevenção de qualquer mudança nos fatores determinantes e condicionantes da saúde individual ou coletiva, com a finalidade de recomendar e adotar medidas de prevenção e controle das doenças ou agravos.

§ 3º - Entende-se por saúde do trabalhador, para os fins desta Lei, o conjunto de atividades destinadas à prevenção de riscos e agravos à saúde advindos das condições de trabalho, e à promoção, proteção, recuperação e reabilitação da saúde dos trabalhadores, abrangendo:

I - assistência ao trabalhador vítima de acidente de trabalho ou portador de doença profissional ou do trabalho;

II - normatização, fiscalização e controle das condições de produção, extração, armazenamento, transporte, distribuição e manuseio de substâncias, produtos, máquinas e equipamentos que apresentam riscos à saúde do trabalhador;

III - avaliação do impacto que as tecnologias trazem à saúde.



Art. 15 - A atuação do sistema de vigilância sanitária, no âmbito do Município, dar-se-á de forma integrada com o sistema de vigilância epidemiológica, compreendendo:

- I - a proteção e manutenção da salubridade do ambiente e a defesa do desenvolvimento sustentado;
- II - a fiscalização de alimentos, água e bebidas para consumo humano;
- III - a fiscalização de medicamentos, equipamentos, produtos imunológicos e outros insumos de interesse para a saúde;
- IV - a proteção do ambiente de trabalho e da saúde do trabalhador;
- V - a execução dos serviços de assistência à saúde;
- VI - a produção, transporte, distribuição, guarda, manuseio e utilização de outros bens, substâncias e produtos psicoativos, tóxicos e radioativos;
- VII - a fiscalização da coleta, do processamento e da transfusão do sangue e seus derivados;
- VIII - o controle e a fiscalização de radiações de qualquer natureza.

§ 1º - Os órgãos e autoridades do Poder Público, bem como qualquer pessoa, entidade de classe ou associação comunitária poderão solicitar às autoridades sanitárias a adoção de providências que satisfaçam o previsto nos incisos de I a VIII.

§ 2º - Os órgãos e autoridades do SUS, no âmbito do Município, articular-se-ão com autoridades e órgãos de outras áreas do mesmo, e com as direções estadual e nacional do SUS, para a realização e promoção de estudos e pesquisas interdisciplinares, a identificação de fatores potencialmente prejudiciais à qualidade de vida e para a avaliação de resultados de interesse para a saúde.

§ 3º - As atividades de vigilância epidemiológica, controle de endemias e vigilância sanitária no SUS são públicas e exercidas em articulação e integração com outros setores, dentre os quais os de saneamento básico, planejamento urbano, obras públicas, abastecimento e meio ambiente.

§ 4º - No campo da vigilância em saúde serão observadas as seguintes normas:



I - é vedada a adoção de medidas obrigatórias que impliquem agravo à saúde coletiva e risco à vida humana;

II - os atos que consubstanciarem condicionamentos administrativos, sob as modalidades de limites, encargos e sujeições, serão proporcionais aos fins que em cada situação se busquem;

III - dar-se-á preferência à colaboração voluntária das pessoas e da comunidade com as autoridades sanitárias.

CAPÍTULO II

DA COMPETÊNCIA EM VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL

Art. 16 - É de competência da Secretaria Municipal de Saúde, em articulação com a Secretaria Estadual de Saúde, por meio da Vigilância Sanitária Municipal, a execução das medidas sanitárias cabíveis sobre:

I – Bens de consumo que direta ou indiretamente se relacionem à saúde, envolvendo todas as etapas do processo da produção até o consumo, compreendendo-se, pois as matérias primas, transporte, armazenamento, distribuição, comercialização e consumo de alimentos, medicamentos, saneantes, produtos químicos, produtos agrícolas, produtos biológicos, drogas veterinárias, água, bebidas, sangue, hemoderivados, órgãos, tecidos, leite humano, equipamentos de higiene e correlatos, dentre outros de interesse à saúde;

II – Prestação de serviços que se relacionem direta ou indiretamente com a saúde, abrangendo, dentre outros, serviços médico-hospitalares, odontológicos, clínico-terapêuticos, farmacêuticos, de diagnóstico, hemoterapêuticos, de radiação ionizante e não ionizante, lixo hospitalar, domiciliar e industrial;

III – Fiscalização sanitária no Município

IV -. Zoonoses, incluindo o controle de vetores e roedores;

V – Meio ambiente, devendo estabelecer relações entre os vários aspectos que interfiram na sua qualidade compreendendo tanto o ambiente de trabalho como habitação, lazer e outros, sempre que implique em risco à saúde do trabalhador e da população em geral;

VI – Situações de calamidade pública.





Art. 17 - Sem prejuízo de outras atribuições, compete ainda à Secretaria Municipal de Saúde promover, orientar e coordenar estudos de interesse da saúde pública;

Art. 18 - Compete ao órgão de vigilância sanitária, no limite de suas atribuições, a fiscalização dos seguintes estabelecimentos:

I – Estabelecimentos de comércio de gêneros alimentícios:

- a) padaria, confeitarias e congêneres;
- b) fábricas de gelo, frigoríficos e armazéns frigoríficos;
- c) estabelecimentos que comercializam, no varejo, leite e laticínios;
- d) estabelecimentos que comercializam, no varejo, carne, derivados ou subprodutos;
- e) estabelecimentos que comercializam pescados;
- f) mercados e supermercados no varejo;
- g) empórios, mercearias e congêneres;
- h) quitandas e casas de frutas;
- i) estabelecimentos que comercializam, no varejo, ovos e pequenos animais vivos;
- j) restaurantes, churrascarias, bares, cafés, lanchonetes e congêneres.
- l) pastelarias, pizzarias e congêneres;
- m) estabelecimentos que comercializam, no varejo, produtos e alimentos liquidificados e sorvetes;
- n) feiras livres;
- o) comércio ambulante de alimentos.

II - Cozinha Industrial;

III - Comércio de produtos saneantes domissanitários, de cosméticos, perfumes e produtos de higiene;

IV - Estabelecimentos de transporte de correlatos; de saneantes domissanitários; de cosméticos, perfumes e produtos de higiene;

V - Estabelecimentos de ensino/creches;





VI - Locais de Uso Público restrito:

- a) piscina de uso público restrito;
- b) cemitério/necrotério/crematório;
- c) estabelecimentos funerários, tanatopraxia e congêneres;
- d) terreno baldio;
- e) hotéis, motéis e congêneres;
- f) estações rodoviárias, ferroviárias e hidrovias;
- g) teatros, cinemas, casas de projeções, clubes sociais e estabelecimentos similares.

VII – Estabelecimentos de Comércio Farmacêutico:

- a) drogarias e farmácias com ou sem atividade de manipulação;
- b) farmácias e dispensários de medicamentos de estabelecimentos assistenciais de saúde sem internação;
- c) postos de medicamentos e unidades volantes;
- d) distribuidores de insumos farmacêuticos sem atividade de fracionamento;
- e) distribuidores de medicamentos, correlatos, saneantes domissanitários, de cosméticos, perfumes e produtos de higiene;
- f) armazéns (depósito) de medicamentos, drogas e insumos farmacêuticos, de correlatos, de saneantes domissanitários, de cosméticos, perfumes e produtos de higiene, exceto os exclusivos de empresas fabricantes; e
- g) ervanárias.

VIII - Estabelecimentos de transporte de medicamentos, drogas e insumos farmacêuticos;

IX - Estabelecimentos Assistenciais de Saúde sem Internação:

- a) consultórios de profissionais de saúde legalmente habilitados;
- b) ambulatórios;
- c) clínicas e policlínicas sem internação, exceto as que executem atividades de cirurgia plástica, de oncologia com manipulação de medicamentos e de terapia renal substitutiva; e
- d) clínicas dentárias ou odontológicas.

X – Laboratórios ou oficinas de prótese dentária;

XI - Estabelecimentos comerciais de ótica e laboratórios óticos;

XII - Estabelecimentos médico-veterinários:

- a) hospitais;
- b) clínicas;
- c) serviços médico-veterinários;





- d) laboratório clínico veterinário;
- e) estabelecimentos que prestam serviço de banho e tosa de animais.
- XIII - Estabelecimentos de massagem e de sauna;
- XIV - Estabelecimentos de tatuagem e de Piercing;
- XV - Estabelecimentos de Fisioterapia e/ou de Praxioterapia;
- XVI - Estabelecimentos de comércio de aparelhagem ortopédica e de ortopedia técnica;
- XVII - Estabelecimentos de comércio de artigos médico-hospitalares e odontológicos;
- XVIII - Institutos de Esteticismo e Congêneres;
- XIX - Institutos de Beleza e estabelecimentos congêneres;
- XX - Estabelecimentos de transporte de pacientes sem procedimento;
- XXI - Academias de ginástica, musculação, condicionamento físicos e congêneres;
- XXII – Importadores de produtos correlatos, de cosméticos e de saneantes domissanitários;
- XXIII - Postos de Coleta de Laboratórios de Análises Clínicas – extra-hospitalar;
- XXVI - Laboratórios de Análises Clínicas e/ou de Anatomia Patológica, extra-hospitalar;
- XXV - Serviços de Radiodiagnóstico médico e/ou odontológico – extra-hospitalar;
- XXVI - Empresas prestadoras de serviço de atendimento médico domiciliar (home care);
- XXVII - Serviço de Unidade de Terapia Intensiva móvel;
- XXVIII – Lavanderias prestadoras de serviço para estabelecimento assistencial de saúde – Extra-hospitalar;
- XXIX – Moradia coletiva de idosos (asilos, casas de repouso, casa de idosos);
- XXX – Estabelecimentos Executores de Procedimentos de Medicina Legal.
- XXXI - Estabelecimento de reeducação de menor infrator;
- XXXII - Estabelecimento prisional;
- XXXIII – Indústria de Alimentos dispensados de registro.
- Parágrafo único** - O rol das atividades poderá ser ampliado por delegação de competência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) ou da Secretária Estadual de Saúde do Estado do Rio de Janeiro, ou os que os sucederem, nos termos da legislação vigente.

CAPÍTULO III

DO PODER DE POLÍCIA E DAS ATRIBUIÇÕES



Art. 19 - As ações e os serviços de Vigilância Sanitária são desenvolvidos pelo órgão competente do Município, através das autoridades sanitárias junto aos estabelecimentos disciplinados nesta Lei e legislações específicas.

Art. 20 - Poder de Polícia Sanitária é a faculdade de que dispõe a Secretaria Municipal de Saúde - SMS, por meio de suas autoridades sanitárias, para limitarem ou disciplinarem direito, interesse ou liberdade, regulando a prática de ato ou abstenção de fato, em razão do interesse público concernente à saúde, à segurança, à ordem, aos costumes, à disciplina da produção e do mercado e ao exercício da atividade econômica dependente de concessão ou autorização do poder público.

Art. 21 - A autoridade sanitária, no exercício de suas atribuições, não comportando exceção de dias e nem de hora, terá livre acesso a todas as dependências dos estabelecimentos, salvo casos excepcionais.

Parágrafo único - Aquele que embaraçar a autoridade incumbida de inspeção e fiscalização sanitária será punido na forma desta lei.

Art. 22 - A implementação de medidas de controle ou a supressão de fatores de risco para a saúde são precedidas de investigação e avaliação, salvo nas situações de risco iminente ou dano constatado à saúde, à vida ou à qualidade de vida.

Art. 23 - Para atendimento de necessidades coletivas, urgentes e transitórias, decorrentes de situações de perigo iminente, de calamidade pública ou de irrupção de epidemias, a autoridade sanitária competente poderá requisitar bens e serviços, tanto de pessoas físicas como jurídicas, sendo-lhes assegurada justa indenização caso haja dispêndio.

CAPÍTULO IV

DAS AUTORIDADES SANITÁRIAS

Art. 24 - As atividades e ações previstas nesta Lei são realizadas por autoridades sanitárias, observando os preceitos constitucionais, tendo livre acesso aos locais sujeitos ao controle sanitário, sendo os dirigentes, responsáveis ou prepostos, obrigados a prestar os esclarecimentos necessários ao desempenho de suas atividades legais e a exhibir, quando





exigido, quaisquer documentos que digam respeito ao fiel cumprimento das normas de prevenção à saúde.

Art. 25 - Para os efeitos desta Lei, entende-se por Autoridade Sanitária o agente público ou o servidor, legalmente empossado, a quem é conferida as prerrogativas e direitos do cargo para o exercício das ações de Vigilância Sanitária, no âmbito de sua competência.

§ 1º - A execução da atividade de fiscalização sanitária é privativa do servidor de carreira legalmente investido na função de autoridade sanitária para o exercício das atividades de Vigilância Sanitária.

§ 2º - Nenhuma autoridade sanitária pode exercer as atribuições do seu cargo sem exibir a credencial de identificação fiscal, devidamente autenticada, fornecida pela autoridade competente, devendo ser observado:

I - fica proibida a outorga de credencial de identidade fiscal a quem não esteja autorizado, em razão do cargo ou da função, a exercer ou praticar, no âmbito da legislação sanitária, atos de fiscalização;

II - a credencial a que se refere este parágrafo deve ser devolvida para inutilização, sob as penas da Lei, em caso de provimento em outro cargo público, exoneração, demissão ou aposentadoria, bem como nos licenciamentos por prazo superior a 90 (noventa) dias e de suspensão do exercício do cargo;

III - a relação das autoridades sanitárias deve ser publicada pela autoridade sanitária competente, em jornal oficial do município, anualmente, para fins de divulgação e conhecimento pelos interessados ou em menor prazo, a critério da autoridade sanitária competente ou por ocasião de exclusão ou inclusão dos membros da equipe de Vigilância Sanitária.

Art. 26 - Para os efeitos desta Lei, são autoridades sanitárias:

I - o Prefeito Municipal;

II - o Secretário Municipal de Saúde;

III - os dirigentes das ações de Vigilância Sanitária;

IV - os Fiscais de Saúde;

V - os integrantes de Equipes Multidisciplinares de Fiscalização;

VI - os Agentes Sanitários no controle de endemias.



Art. 27 - Compete privativamente às autoridades sanitárias mencionadas nos incisos II e III do Art. 26 desta Lei, implantar e implementar as ações de vigilância sanitária previstas no âmbito de sua competência, de forma pactuada e de acordo com a condição de gestão e de conformidade com Normas Operacionais do Ministério da Saúde.

Art. 28 - Compete privativamente ao Fiscal de Saúde, a fiscalização de estabelecimentos e demais locais para averiguação e/ou imposição de penalidade e licenciamento elencados neste Código Sanitário, pelo qual receberá o salário acrescido de até 100% (Cem por cento) de produtividade por desempenho fiscal, sobre os vencimentos, a ser regulamentado pelo Poder Executivo Municipal.

Art. 29 - Para efeito legal de exercício das responsabilidades como autoridade sanitária, este órgão deverá se constituir administrativa e tecnicamente de elementos e pessoal capacitado, com conhecimentos específicos sobre as atividades e ações a serem desenvolvidas.

§ 1º - Será constituída Equipe Multidisciplinar, de que trata o inciso V do Art. 26, de profissionais graduados, nível superior, a fim de assessorar tecnicamente a fiscalização quando esta incidir sobre matéria relativa ao exercício da profissão deste, preferencialmente composta de:

- I – Farmacêutico;
- II – Médico ou Enfermeiro;
- III – Odontólogo;
- IV – Médico Veterinário;
- VI – Biólogo;
- V – Nutricionista;
- VI - Engenheiro Civil.

§ 2º – As autoridades sanitárias definidas nos incisos V e VI do art. 26 possuem características de assessoramento técnico para atuação do Fiscal de Saúde.

CAPÍTULO V DO PLANO DE AÇÃO

Art. 30 - Compete ao órgão de Vigilância Sanitária Municipal a elaboração do Plano de Ações de Vigilância Sanitária a ser utilizado como ferramenta de planejamento das ações para





a estruturação e fortalecimento da gestão e ações estratégicas para o gerenciamento do risco sanitário, desenvolvidas pelo departamento, anualmente.

§ 1º - O Plano de Ação terá por norteador o Plano Municipal de Saúde e irá compor sua parcela na Programação Anual de Saúde.

§ 2º - O Plano é a ferramenta de monitoramento e avaliação, pois seu conteúdo pode ser utilizado quando da elaboração do Plano de Ação do ano seguinte.

§ 3 - O Plano de que trata este artigo deve apresentar e detalhar as propostas de ações definidas às diversas áreas e as devidas responsabilidades, com determinação de prazos, quantificação das metas e os indicadores de acompanhamento, visando melhorias na estrutura legal, física, administrativa e operacional do departamento.

LIVRO II PRECEITOS DE HIGIENE PÚBLICA DO MUNICÍPIO

TÍTULO I DAS DEFINIÇÕES

Art. 31 - Para os efeitos desta Lei considerar-se-ão as convenções, siglas e definições que constem dos dispositivos legais e regulamentares pertinentes, e as seguintes definições:

I- Aditivo- toda substância ou mistura de substâncias, dotadas 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;

II- Água Potável- aquela que atende ao padrão de potabilidade estabelecido pela legislação pertinente, atendendo ao conjunto de parâmetros e respectivos limites, que poderão ser tolerados nas águas destinada ao consumo humano;

III- Alimento- entende-se por alimento toda substância ou mistura de substâncias, no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada fornecer ao organismo humano os elementos básicos à sua formação, manutenção e desenvolvimento;

IV- Alimento Dietético- todo alimento elaborado para regimes alimentares especiais destinado a ser ingerido por pessoas sãs;



- V- Alimento “in natura”-** todo alimento de origem vegetal ou animal, para consumo imediato se exija, apenas, a remoção da parte não comestível e/ou tratamentos indicados para sua perfeita higienização e conservação;
- VI- Animais Peçonhentos-** são espécies animais que possuem glândulas produtoras de veneno e aparelho inoculador de veneno que trazem riscos à saúde humana;
- VII- Animais Sinantrópicos-** são espécies animais que convivem com o homem em sua morada, ambientes de trabalho ou arredores que trazem incômodos ou prejuízos e riscos à saúde pública;
- VIII- Animais errantes-** aqueles que não tem dono, encontrados nas vias e logradouros públicos;
- IX- Animais de estimação-** os de valor afetivo, passíveis de coabitar com o homem;
- X- Animais apreendidos-** todo e qualquer animal capturado por servidores do Centro de Controle de Zoonoses, compreendendo desde o instante da captura, seu transporte, alojamento, até o destino final;
- XI- APPCC-** Análise de Perigos por Ponto Crítico de Controle;
- XII- Artigo Descartável-** é o produto que, após o uso, perde suas características originais ou que, em função de outros riscos reais ou potenciais à saúde, não pode ser reutilizado, podendo no entanto ser reprocessado;
- XIII- Boas Práticas de Fabricação-** são um conjunto de normas e procedimentos necessários para garantir a qualidade sanitária dos produtos;
- XIV- Conservante-** substância, composto ou mistura química aditiva, que impede ou retarda a alteração dos produtos, provocada por microorganismos ou enzimas;
- XV- Contaminação-** presença de partículas ou substâncias estranhas e indesejáveis, que podem causar alteração física, química ou biológica no ambiente e nas substâncias e produtos de interesse da saúde;
- XVI- Contaminante-** toda substância residual ou migrada presente no produto, em decorrência dos tratamentos prévios a que tenha sido submetida a matéria prima, e do contato do produto com os artigos e utensílios empregados nas suas diversas fases de fabrico, manipulação, embalagem, transporte ou venda;
- XVII- Contato-** todo e qualquer animal que tiver tido contato direto com alguma zoonose;



- XVIII- Descontaminação-** é o processo de eliminação total ou parcial da carga microbiana de artigos e superfícies, tornando-os aptos ao manuseio, aplicação, utilização e consumos seguros, aplicado através de limpeza, desinfecção ou esterilização;
- XIX- Desinfecção-** é o processo físico ou químico que destrói todos os microorganismos, exceto os esporulados;
- XX- Desinfestação-** destruição de metazoários, especialmente artrópodes e roedores, com finalidades profiláticas;
- XXI- Doença Transmissível-** é aquela causada por agentes animados, ou seus produtos tóxicos, suscetíveis de serem transferidos direta ou indiretamente de pessoas, animais, vegetais, ar, solo ou água para o organismo de outro indivíduo ou animal;
- XXII- Embalagem-** invólucro, recipiente, ou qualquer forma de acondicionamento removível, ou não, destinado a cobrir, empacotar, envasar, proteger ou manter produtos de interesse da saúde de que trata esta Lei;
- XXIII- Endemia-** é a presença contínua de uma enfermidade ou de um agente infeccioso em uma zona geográfica determinada, podendo também expressar a prevalência usual de uma doença particular numa zona geográfica;
- XXIV- Epidemia-** é a ocorrência, numa coletividade ou região, de casos de uma determinada doença em número que ultrapasse significativamente, a incidência habitualmente esperada;
- XXV- Esterilização-** é o processo físico ou químico que destrói todos os tipos de microorganismos, inclusive os esporulados;
- XXVI- Hospedeiro-** organismo simples ou complexo, incluindo o homem, que é capaz de ser infectado por um agente específico;
- XXVII- Infecção-** penetração, alojamento e, em geral, multiplicação de um agente etiológico animado no organismo de um hospedeiro, produzindo-lhe dano, com ou sem aparecimento de sintomas clinicamente reconhecíveis;
- XXVIII- Infestação-** alojamento, desenvolvimento e reprodução dos artrópodes na superfície do corpo, nas roupas ou em outra superfície de objetos e materiais;
- XXIX- Limpeza ou Higienização-** é o asseio ou retirada da sujidade de qualquer superfície;
- XXX- Lote ou Partida-** quantidade de um medicamento ou produto que se produz em um ciclo de fabricação, cuja característica essencial é a homogeneidade;
- XXXI- Matéria-Prima-** substância, composto ou mistura química ativa ou inativa, natural ou artificial que se emprega na fabricação de produtos abrangidos por esta Lei, tanto a que permanece inalterada quanto a passível de modificação;





XXXII- Poluidor- é a pessoa física ou jurídica de direito público ou privado, responsável direta ou indiretamente por atividades causadoras de degradação ambiental e feitos nocivos e/ou ofensivos à saúde;

XXXIII- Portador- indivíduo que está albergando um agente etiológico animado sem apresentar sintomas da moléstia, mas que o elimina para o ambiente de forma contínua ou intermitente;

XXXIV- Produto Alimentício- todo alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento "in natura", adicionado ou não de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado;

XXXV- Quarentena- é a restrição da liberdade de locomoção e o controle médico permanente dos comunicantes, pessoas ou animais, procedentes de áreas infectadas onde ocorra uma doença quarentenável, endêmica ou epidêmica, por um intervalo de tempo ou período máximo de incubação da doença;

XXXVI- Quimioprofilaxia- é a administração de uma substância química, inclusive antibióticos, para prevenir uma infecção ou sua evolução para a forma ativa e manifesta de uma doença;

XXXVII- Saneantes Domissanitários- substância de preparo, destinada a higienização, desinfecção ou desinfecção domiciliar, em ambientes coletivos ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento da água;

XXXVIII- Veículos- ser animado ou inanimado que transporta um agente etiológico;

XXXIX- Vetores- espécie animal onde se passa, obrigatoriamente, uma fase do desenvolvimento de um determinado agente etiológico;

XL- Vigilância à Saúde- conjunto de ações voltadas para o conhecimento, detecção, previsão, prevenção e enfrentamento contínuo de problemas de saúde selecionados e relativos aos fatores e condições de risco, atuais e potenciais, e aos acidentes, incapacidades, doenças, e outros agravos à saúde;

XLI- Zoonose- infecção ou doença infecciosa transmissível naturalmente entre populações animais e o homem, e vice-versa.

TÍTULO II DOS ALIMENTOS

CAPÍTULO I REGISTRO E CONTROLE





Art. 32 - Somente poderão ser exposta à vendas de alimentos, matérias primas alimentares “in natura”, alimentos enriquecidos, alimentos dietéticos, alimentos congelados, alimentos de fantasia ou artificiais, alimentos irradiados, aditivos para alimentos, produtos alimentícios, materiais, artigos e utensílios destinados a entrar em contato com alimentos que:

I – Tenham sido previamente registrados no órgão federal, estadual e ou municipal;

II - Tenham sido embalados, reembalados, transportados, importados ou vendidos por estabelecimentos devidamente licenciados;

III – Tenham sido regulados segundo as disposições das legislações federal e estadual;

IV – Obedeçam, na sua composição, às especificações do respectivo padrão de qualidade, quando se trata de alimento padronizado ou daqueles que tenham sido declarados no momento do respectivo registro, mesmo quando se tratar de alimento de fantasia ou artificial ou ainda não padronizados.

Art. 33 - Aplica-se o disposto neste regulamento às bebidas de qualquer tipo ou procedência, aos complementos alimentares, aos produtos destinados a serem marcados e a outras substâncias dotadas ou não de valor nutritivo, utilizadas na fabricação, preparação e tratamento de alimentos, matérias-primas alimentares e alimentos “in natura”.

Art. 34 - Todo o alimento, bem como os requisitos de seu registro obedecerão à legislação federal que dispõe e respeito de “NORMAS BÁSICAS SOBRE ALIMENTOS”.

Art. 35 - A maquinaria, os aparelhos, utensílios, recipientes, vasilhames e outros materiais que entrem em contato com alimentos, empregados no fabrico, manipulação, acondicionamento, transporte, conservação e venda dos mesmos, deverão ser de material que assegure perfeita higienização e modo a não contaminar, alterar ou diminuir o valor nutritivo dos alimentos.

Parágrafo Único – A autoridade sanitária poderá interditar, temporária ou definitivamente, os materiais referidos neste artigo, bem como as instalações que não satisfaçam os requisitos técnicos e as exigências deste regulamento e das normas técnicas especiais.



Art. 36 - O emprego de produtos destinados a higienização de alimentos, matérias-primas alimentares e alimentos “in natura”, ou de recipientes ou utensílios destinados a entrar em contato com os mesmos, dependerá de prévia autorização do órgão competente.

Art. 37 - A autoridade sanitária, sempre que julgar necessário poderá exigir provas laboratoriais de controle de qualidade dos produtos alimentícios bem como dos seus componentes, através de laboratórios oficiais e credenciados.

Art. 38 – Qualquer estabelecimento industrial e comercial de gêneros alimentícios para se instalar no Município dependerá inicialmente do atendimento das exigências básicas exigidas para o seu funcionamento e de prévia autorização da autoridade sanitária Municipal.

CAPÍTULO II

DA ROTULAGEM

Art. 39 – Os rótulos deverão mencionar em caracteres perfeitamente legíveis:

I – A qualidade, a natureza e o tipo de alimento, aditivos e matérias-prima, observadas a definição, a descrição e a classificação estabelecida no respectivo padrão de identidade e qualidade no rótulo arquivado no órgão competente do Ministério da Saúde, no caso de alimentos de fantasia ou artificial, ou de alimento não padronizado;

II – Nome e marca do alimento;

III – Nome do fabricante ou produtor;

IV – Nome da fabrica ou nome do local de produção;

V – Número de registro do alimento no órgão competente;

VI – Indicação do emprego de aditivo intencional, mencionando-o expressamente ou indicando o código de identificação correspondente com a especificação da classe pertencente;

VII – Número de identificação da tarifa, lote, data de fabricação e prazo de validade, quando se tratar de alimento perecível;

VIII – O peso ou volume líquido;

IX – A temperatura máxima permitida para perfeita conservação, quando se tratar de alimentos perecíveis que exijam conservação sob refrigeração;





§ 1º - Os rótulos de alimentos destituídos, total ou parcialmente, de um dos seus componentes normais, deverão mencionar a alteração autorizada.

§ 2º - Os nomes científicos que forem inscritos nos rótulos de alimentos deverão, sempre que possível, ser acompanhados de denominação comum correspondente.

Art. 40 – Os rótulos de alimentos de fantasia ou artificial não poderão conter indicações especiais de qualidade, nem trazer menções, figuras ou desenhos que possibilitem falsa interpretação, ou que induzam o consumidor a erro ou engano quanto a sua origem, natureza ou composição.

Art. 41 – Os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais ou outros compostos ou características que provoquem reações alérgicas identificadas deverão trazer na rotulagem a informação respectiva conforme normas gerais de produção de alimentos.

Art. 42 – Os rótulos de alimentos enriquecidos, dos alimentos dietéticos e dos alimentos irradiados deverão trazer a respectiva indicação em caracteres facilmente legíveis.

Art. 43 - Os estabelecimentos ao venderem alimentos industrializados, a granel ou a varejo, manterão indicações ao consumidor quanto à sua origem e o prazo de validade.

CAPÍTULO III

INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DE ALIMENTOS

Seção I

Normas Gerais

Art. 44 – A inspeção e a fiscalização sanitária serão exercidas pela autoridade Municipal, nos limites de sua competência.

Art. 45 – O poder de vigilância sanitária será exercido sobre os alimentos, o pessoal que os manipula, os locais e instalações que os fabrique, produza, beneficie, manipule, acondicione, conserve, deposite, transporte, distribua, venda ou consuma alimentos e que deverão observar os aspectos de limpeza e higiene.



Art. 46 – No interesse da saúde pública, poderá a autoridade sanitária proibir, nos locais que determinar, o ingresso e a venda de gêneros e produtos alimentícios de determinadas procedências, quando plenamente justificados os motivos.

Art. 47 – Pessoas portadoras de doenças infecto-contagiosas ou transmissíveis, exceto quando houver um vetor hospedeiro intermediário obrigatório, bem como as afetadas de dermatoses exsudativas ou esfoliativas ou portadoras de doenças de aspecto repugnante, não poderão exercer atividades que envolvam contato ou manipulação de gêneros alimentícios.

Art. 48 – Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se acumulam alimentos deverão ser lavados e higienizados na forma estabelecida pelas Normas Técnicas Especiais ou usados recipientes descartáveis.

Parágrafo Único – Excluem-se da exigência deste artigo os alimentos “in natura”.

Art.49 – Será proibida a venda, por ambulante ou em feira livres, de produtos alimentícios que não puderem ser objetos desse tipo de comércio.

Art. 50 – A venda por ambulante ou em feiras de produtos perecíveis de consumo imediato, poderá ser autorizado pelo poder público Municipal, que levará em conta as condições e características locais e do produto, desde que obedecidas as Normas Técnicas Especiais.

Art. 51- A critério da autoridade sanitária, e nas penas de apreensão e inutilização sumária, os alimentos destinados ao consumo imediato, que tenham ou não sofrido processo de cocção, só poderão ser expostos à venda em locais de comércio de gêneros alimentícios, em feiras e por ambulantes se devidamente protegidos.

Parágrafo Único – Excluem-se da exigência deste artigo os alimentos “in natura” e aqueles que, por qualquer forma, possam ser higienizados antes de serem consumidos.

Art. 52- A critério da autoridade sanitária, que levará em conta as características locais e de fiscalização, poderá, a título precário, ser autorizado a venda de determinados tipos de





alimentos em estabelecimentos não especializados, sob inteira responsabilidade da firma instalada no local com outro ramo de atividade.

Art. 53 – Os gêneros alimentícios e bebidas depositadas ou em trânsito nos armazéns ou depósitos das empresas transportadoras ficarão sujeitos à fiscalização sanitária.

Parágrafo Único – As empresas transportadoras serão obrigadas, quando necessário a fornecer, à autoridade sanitária esclarecimentos sobre as mercadorias em trânsito ou depositadas em seus armazéns, e lhe dar vista de guia de expedição ou importação futuras, conhecimentos e demais documentos relativos às mercadorias sob sua guarda, bem como facilitar a inspeção destas e a colheita de amostras, caso seja necessária.

Seção II

Gêneros Alimentícios

Art. 54 – Consideram gêneros alimentícios quaisquer substâncias ou mistura de substâncias que se destinem à alimentação.

Art. 55 – Só é permitida a produção de produtos alimentícios, sua guarda, armazenagem, exposição à venda e do comércio, quando próprios para consumo.

§ 1º - Próprios para o consumo serão unicamente os alimentos que se acharem em perfeito estado de conservação e que por sua natureza, composição, fabrico, manipulação, procedência e acondicionamento, estiverem isentos de nocividade à saúde e de acordo com as normas sanitárias vigentes.

§ 2º - Impróprios para o consumo serão os gêneros alimentícios:

- I – Danificados por umidade e fermentação, rançosas, mofados ou embalados, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem descuido na manipulação ou acondicionamento;
- II – Que forem alterados ou deteriorados ou, ainda, contaminados ou infectados por parasitas;
- III – Que forem fraudados, adulterados ou falsificados;
- IV – Que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
- V – Que forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação, por qualquer motivo;
- VI – Que não estiverem de acordo com a legislação em vigor;
- VII – Que estiverem fora dos prazos de validade.





Art. 56 – Considerar-se-ão continuados ou deteriorados produtos alimentícios que tenham parasitas e microorganismos patológicos ou saprófitas capazes de transmitir doenças aos homens ou animais, ou que contenham microorganismos indicativos de contaminação de origem fecal ou de produzir deterioração de substâncias alimentícias, tais como enegrecimento, gosto ácido, gás sulfídrico ou gasogênios suscetíveis de produzir estufamento do vasilhame.

Art. 57 – Considerar-se-ão alterados os produtos alimentícios que, pela ação da umidade, luz, temperatura, microorganismo, parasitas, conservação e acondicionamento inadequado ou por qualquer outro causa, tenham sofrido avarias, deterioração e estiverem prejudicados em sua pureza, composição ou características organolépticas.

Art. 58 – Considerar-se-ão adulterados os produtos alimentícios:

I – Quando tiverem sido adicionados ou misturados com substâncias que lhes modifiquem a qualidade, reduzam o valor nutritivo ou provoquem deterioração;

II – Quando se lhes tiver tirado, embora parcialmente, um dos elementos de sua constituição normal;

III – Quando contiverem substâncias ou ingredientes nocivos à saúde ou substâncias conservadoras de uso proibido;

IV – Que tiverem sido, no todo ou em parte, substituídos por outros de qualidade inferior;

V – Que tiverem sido coloridos, revertidos, aromatizados ou adicionados de substâncias estranhas para efeito de ocultar qualquer fraude ou de alteração ou de aparentar melhor qualidade do que real, exceto nos casos expressamente previstos pela legislação vigente.

Parágrafo Único – As disposições dos incisos I e II, não compreendem os leites preparados, produtos dietéticos, nem outros produtos alimentícios legalmente registrados.

Art. 59 – Considerar-se-ão fraudados os produtos alimentícios:

I – Que tiverem sido, no todo ou em parte, substituídos em relação ao indicado no recipiente;

II – Que na composição, peso ou medida, diversificarem do enunciado nos invólucros ou rótulos ou não estiverem de acordo com as especificações exigidas pela legislação em vigor.





Art. 60 – Considerado matéria -prima alimentar toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto que, para se transformar em alimento, deve sofrer tratamento ou transformação de natureza físico-químico.

§ 1º - Alimento “in natura” é todo alimento de origem vegetal ou animal, para cujo consumo imediato seja necessário apenas a remoção da parte não comestível.

§ 2º - Alimento de fantasia ou artificial é todo alimento preparado com objetivo de imitar alimento natural e em cuja composição entrem substâncias não encontradas no alimento a ser imitado.

Art. 61 – Os gêneros alimentícios somente poderão ser confeccionados com matérias-primas permitidas e que satisfaçam as exigências da legislação vigente.

Seção III

Colheita de Amostras e Análise Fiscal

Art. 62 – Compete à autoridade sanitária realizar, periodicamente ou quando necessário, colheita de amostras de alimentos, aditivos, coadjuvantes e recipientes, para efeitos da análise fiscal.

Art. 63 – A colheita de amostra será feita sem interdição da mercadoria, quando se tratar de análise fiscal de rotina.

§ 1º - A amostra para fins de análise fiscal que permanecer nos estabelecimentos (amostra de contra prova) deverá ficar em recipiente fechado, isolado e sob refrigeração quando for o caso.

§ 2º - Se a análise fiscal de amostra, colhida em fiscalização de rotina, for condenatória, a autoridade sanitária poderá efetuar nova colheita de amostra com interdição da mercadoria, lavrando o termo de interdição.

Art. 64 – A colheita de amostra par fins de análise será feita mediante a lavratura de termo e em quantidade representativa do estoque existente, dividida em três invólucros , tornados invioláveis, para assegurar sua autenticidade e conservados de modo adequado, afim de assegurar suas características originais.

§ 1º - Das amostras colhidas, duas serão enviadas ao laboratório oficial para análise fiscal, e a terceira ficará em poder do detentor ou responsável pelo alimento, servindo esta última para eventual perícia ou contraprova.





§ 2º - Se a quantidade ou natureza do alimento não permitir a colheita de amostras, na forma prevista neste Regulamento e nas Normas Técnicas Especiais, o mesmo será apreendido, mediante lavratura do Termo respectivo, e levado ao laboratório oficial onde, na presença do possuidor ou responsável e do perito por ele indicado, ou na sua falta, de duas testemunhas, será efetuada, de imediato, a análise fiscal.

Art. 65 - A análise fiscal será realizada no laboratório oficial e os laudos analíticos resultantes deverão ser fornecidos à autoridade sanitária, no prazo máximo de 30(trinta) dias, e, no caso de alimentos perecíveis, no menor prazo possível, a contar da data do recebimento da amostra.

Art. 66 - Dá análise fiscal condenatória o laboratório oficial deverá lavrar laudo minucioso e conclusivo, contendo a discriminação expressa, de modo claro e inequívoco, das características da infração cometida, além da indicação dos dispositivos legais ou regulamentares infringidos.

Art. 67 - Serão encaminhadas cópias do laudo analítico ao detentor do produto e ao fabricante, ficando uma via para instrução do processo administrativo.

Art. 68 - Quando a análise fiscal concluir pela condenação do alimento, a autoridade sanitária notificará o responsável para apresentar defesa escrita e requerer perícia de contraprova, no prazo de 10 dias.

§ 1º - A notificação de que trata este artigo será acompanhada de 01 (uma) via do laudo analítico e deverá ser feita dentro do prazo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento do resultado da análise condenatória.

§ 2º - Decorrido o prazo referido no “caput” deste artigo, sem que o responsável tenha apresentado defesa ou requerido perícia de contraprova, o laudo analítico da análise fiscal será considerado definitivo.





Seção IV

Interdição de Alimentos

Art. 69 – Os alimentos suspeitos ou com indícios de fraudes por alteração, adulteração ou falsificação, serão interditados pela autoridade sanitária, como medida cautelar, e deles serão colhidas amostras para análise fiscal.

Art. 70 – Na interdição de alimentos, para fins de análises laboratoriais, será lavrado o termo respectivo assinado pela autoridade sanitária e pelo possuidor ou detentor de mercadoria, ou seu representante legal e, na ausência ou recusa destes, por 02 (duas) testemunhas.

Parágrafo Único – O termo de Interdição especificará a natureza, tipo, marca, procedência e quantidade da mercadoria, nome e endereço do detentor e do fabricante e será lavrado em 04 (quatro) vias, destinando-se uma delas ao infrator.

Art. 71 - A interdição do produto ou do estabelecimento como medida cautelar, durará o tempo necessário à realização de testes, provas, análises e outras providências requeridas, não podendo em qualquer caso, exceder o prazo de 60 (sessenta) dias, e de 10 (dez) dias para os produtos perecíveis, findo o qual o produto ou o estabelecimento ficará automaticamente liberado.

§ 1º - Se a análise fiscal não comprovar infração a qualquer norma legal vigente, a autoridade comunicará ao interessado, dentro de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento do laudo respectivo, a liberação da mercadoria.

§ 2º - Se análise fiscal concluir pela condenação do alimento, a autoridade notificará o responsável na forma do art. 51 desta lei, mantendo a interdição até decisão final, que não ultrapassará 90 (noventa) dias.

Art. 72 - O possuidor ou responsável pelo alimento interditado fica proibido de entregá-lo ao consumo, desviá-lo ou substituí-lo, no todo ou em parte, até que ocorra a liberação da mercadoria pela autoridade sanitária, na forma prevista no artigo anterior.

Art. 73 – Quando resultar provado, em análise fiscal, ser o alimento impróprio para consumo, será obrigatória a sua inutilização, e, se for o caso, a interdição do setor, seção e/ ou estabelecimento, lavrando-se os termos respectivos.





Seção V

Apreensão e Inutilização de Alimentos

Art. 74 – Os alimentos manifestamente deteriorados e os alterados, de tal forma que a alteração justifique considerá-los, alterados, de pronto, impróprios para o consumo, serão apreendidos e inutilizados sumariamente pela autoridade sanitária, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

§ 1º - A autoridade sanitária lavrará o auto de infração e com imposição da penalidade de inutilização e o respectivo termo de apreensão e inutilização, que especificará a natureza, marca e quantidade de produto, os quais serão assinalados pela autoridade e pelo infrator, ou, na recusa deste, por duas testemunhas, além da autoridade.

§ 2º - Se o interessado não se conformar com a inutilização, protestará no termo respectivo devendo, neste caso, ser feita a colheita da amostra do produto para análise.

§ 3º - Quando o valor da mercadoria for ínfimo, poderá ser dispensada a lavratura do termo de apreensão e inutilização, desde que com a dispensa concorde, por escrito, o infrator.

§ 4º - Quando a critério da autoridade sanitária o produto for possível de inutilização para fins agropecuários ou industriais, sem prejuízo para a saúde pública, poderá, ser transportado, por conta e risco do infrator, para local designado, acompanhado por autoridade sanitária, que verificará a sua destinação até o momento de não mais ser possível colocá-lo para consumo humano.

Art. 75 – Não serão apreendidos, mesmo nos estabelecimentos de gêneros alimentícios os tubérculos, bulbos, rizomas, sementes e grãos em estados de germinação, quando destinados ao plantio ou a fim industrial, desde que essa circunstância esteja declarada no invólucro de modo inequívoco e facilmente legível.

Seção VI

Perícia de Contraprova

Art. 76 – A perícia de contraprova será efetuada sobre a amostra em poder do detentor, no laboratório oficial que tenha realizado a análise fiscal, com a presença do perito indicado pelo interessado.



§ 1º - Ao perito indicado pelo interessado, que terá habilitação legal, serão fornecidas informações que solicitar sobre a perícia, dando-lhe vista da análise condenatória e demais elementos por ele julgados indispensáveis.

§ 2º - O não comparecimento do perito indicado pela parte interessada, no dia e hora fixados, sem causa previamente justificada, acarretará o encerramento automático da perícia de contraprova.

Art. 77 – Na perícia de contraprova não será efetuada a análise no caso da amostra em poder do infrator apresentar indícios de alteração ou violação dos envoltórios autenticados pela autoridade e, nessa hipótese, prevalecerá como definitivo o laudo condenatório.

Art. 78 – Não sendo comprovado, através dos exames periciais, a infração alegada, e sendo considerado próprio para consumo, a autoridade competente proferirá despacho, liberando-o e determinando o arquivamento do processo.

Seção VII

Disposições Finais

Art. 79 – Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva do alimento em razão do laudo laboratorial condenatório, confirmando em perícia de contraprova, ou nos casos de flagrante fraude, falsificação ou adulteração do produto.

Art. 80 – Os alimentos de origem clandestinas serão interditados pela autoridade sanitária e deles serão colhidas amostras para análise fiscal.

§ 1º - Se a análise fiscal revelar que o produto é impróprio para consumo, ele será imediatamente inutilizado pela autoridade sanitária.

§ 2º - Se a análise fiscal revelar tratar-se de produto próprio para consumo, ele será apreendido pela autoridade sanitária e distribuído a instituições assistenciais públicas ou privadas, desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas.

Art. 81 – No caso de condenação definitiva do produto, cuja alteração, adulteração ou classificação não impliquem em torná-lo impróprio para uso ou consumo, ele será apreendido



pela autoridade sanitária e distribuído a estabelecimentos assistenciais, de preferência municipal.

Art. 82 – Os resultados definitivos da análise condenatória de alimentos oriundos de outros Estados serão obrigatoriamente, comunicados, aos órgãos de vigilância sanitária federal e ao Estado interessado.

Art. 83 – O cancelamento da autorização para funcionamento de empresa e de licença de estabelecimento somente ocorrerá após a publicação, na imprensa oficial, de decisão irreversível, sem prejuízo da interdição nos casos previstos em lei.

CAPITULO IV

DISPOSIÇÕES GERAIS PARA TODOS OS ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS OU COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Art. 84 – É proibido elaborar, extrair, manipular, armazenar, fracionar ou vender produtos alimentícios, condimentos, ou bebidas e suas matérias-primas correspondentes, em locais inadequados pra esses fins, por sua capacidade, temperatura, iluminação, ventilação e demais requisitos de higiene.

Parágrafo Único – Os estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios deverão:

- I – Dispor de instalações com dependências mínimas adequadas e proporcionais à realização das operações e atender as especificações sanitárias pertinentes a atividade desenvolvida;
- II – Possuir paredes lisas, impermeabilizadas, com azulejos ou material impermeabilizantes até o mínimo 2m de altura;
- III - Possuir piso de material claro, impermeável, resistente à abrasão e a corrosão, ligeiramente, inclinados, favorecendo o escoamento de águas residuais;
- IV – Dispor de iluminação natural e artificial abundante, bem como de ventilação suficiente pra todas às dependências;
- V – Dispor de rede de abastecimento de água potável (água tratada) e abundante, suficiente para atender as necessidades dos trabalhos;
- VI – Dispor de rede de esgotos em todas as dependências, com dispositivo adequado, que evite refluxo de roedores e a entrada de roedores e/ou outros animais, ligada a tubos coletores



e estes à cisternas de decantação, antes de ser desaguado em cursos naturais de água e/ou fossa séptica;

VII – Dispor de vestiários e instalações sanitárias adequadas com capacidade proporcional ao número de empregados, localizados próximo a entrada principal do estabelecimento;

VIII – Dispor de equipamentos, utensílios e maquinários necessários e adequados à natureza dos trabalhadores,

IX – Todo equipamento que entrar em contato com produtos comestíveis (alimentos) deve ser de aço inoxidável e/ou outro material aprovado, e, mantido em perfeito estado de conservação e higiene;

X – Manter os produtos elaborados, as matérias-primas, os aditivos e as bebidas, bem como o material destinado ao acondicionamento de alimentos, em locais apropriados, em estantes ou suportes adequados; em caso de sacarias estas deverão ser colocadas sobre, afastados no mínimo 20 cm do piso e das paredes;

XI – Possuir recipientes metálicos de fácil higienização, com tampa e capacidade suficiente para recolher todo o lixo acumulado durante o dia;

XII – Manter os produtos em locais separados dos usados para produtos saneantes, desinfetantes, tóxicos e produtos similares;

XV – Possuir instalação de frio dotado de dispositivo de controle de temperatura e umidade, quando se fizerem necessárias, em número e com área suficiente, segundo a capacidade do estabelecimento.

Art. 85 – As firmas proprietárias de estabelecimentos que produzam ou fracionem alimentos são responsáveis pelo que enviam ao comércio; quando verificarem elaboração ou acondicionamentos anti-higiênicos ou defeituosos, contrários às disposições vigentes, deverão inutilizar, de imediato, os produtos, exceto nos casos de aproveitamento autorizado pela competente autoridade sanitária.

Parágrafo Único – Consideram-se como destinados ao consumo quaisquer alimentos encontrados em estabelecimentos comerciais ou industriais próprios, ou em suas dependências, salvo se estiverem em recipientes de lixo, já inutilizados, ou em locais isolados, com a indicação de “**IMPRÓPRIO PARA CONSUMO**”.





CAPÍTULO V

FUNIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS DE ALIMENTOS

Art. 86 – Todo estabelecimento ou local destinado à produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenagem, depósito ou venda de alimentos, deverá possuir Licença Sanitária, Alvará de Localização e Caderneta Sanitária.

§1º -A Licença Sanitária será concedido após inspeção das instalações pela autoridade sanitária, obedecidas as especificações deste Regulamento e das Normas Técnicas Especiais.

§ 2º - Para cada supermercado ou congênera, a repartição sanitária fornecerá um único certificado de Inspeção, e, para os mercados, um certificado para cada Box.

§3º - A Caderneta Sanitária conterá as anotações das ocorrências verificadas pela autoridade sanitária nas visitas de inspeções rotineiras, bem como as anotações das penalidades.

Art. 87 – Os veículos de transporte de gêneros alimentícios deverão possuir Licença Sanitária de Veículos, o qual será concedido pela autoridade sanitária, após a inspeção.

Parágrafo único – Os veículos de transporte de gêneros alimentícios licenciados em outros municípios deverão requerer a homologação da licença perante a vigilância sanitária local sempre que pretenderem comercializar seus produtos.

Art. 88 – Nos locais em que fabriquem, beneficiem, preparem, acondicionem, manuseiem e no transporte de alimentos, é proibido ter depósito substâncias nocivas a saúde ou que possam servir para alterar, adulterar, fraudar ou falsificar os alimentos.

Art. 89 – Somente será permitido o comércio de saneantes, desinfetantes e produtos similares, em estabelecimentos de venda ou consumo de alimentos, quando neles existirem recintos isolados, devidamente apropriados e de acordo com a legislação específica, em local de difícil acesso às crianças.

Parágrafo Único – Os produtos mencionados deverão ser acondicionados em embalagens impermeáveis e originárias do fabricante.

Art. 90 – É obrigatória a existência de aparelhos de refrigeração ou congelação nos estabelecimentos em que se produzam, fabriquem, preparem, beneficiem, manipulem, armazenem, depositem ou vendam produtos alimentícios perecíveis ou alteráveis, e bebidas.



1º - A critério da autoridade sanitária, a exigência de que trata este artigo poderá estender-se aos veículos de transporte quando as **NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS** assim o exigir.

2º - Nestes locais fica vedado às pessoas que neles exerçam as suas atividades:

I - Fumar;

II - Varrer a seco;

III - Permitir a entrada ou permanência de quaisquer animais, exceto cão guia.

Art. 91 – Nos gabinetes sanitários, que deverão ser separados por sexo, na proporção prevista em Lei, recebendo luz natural ou artificial, bem como ventilação, e isoladas das demais dependências do estabelecimento, será obrigatória a existência de papel higiênico, lavatório com água corrente, sabão, toalhas de papel ou secados de ar quente e com aviso fixado em ponto visual, determinando a obrigatoriedade de seu uso, ficando proibidos recipientes para papel higiênico usados, sem tampa.

Art. 92 – As pessoas que manipularem alimentos quando no exercício da atividade, devem:

I – manter rigoroso asseio, corporal e doméstico;

II – usar vestuário adequado à natureza do serviço;

III – usar gorros ou outro dispositivo que lhes cubram os cabelos;

IV – ter as mãos obrigatoriamente lavadas com água e sabão antes do início das atividades, quando tenham tocado dinheiro e após a utilização do gabinete sanitário;

V – abster-se de tocar diretamente com mãos nos alimentos, mais do que o absolutamente necessário e desde que não possam fazê-lo com o uso de utensílios apropriados;

VI – abster-se de fumar e mascar gomas, bem como usar adornos nos braços;

VII – apresentar à fiscalização sanitária o certificado de vacinação anti-tetânica e o atestado de saúde atualizado, sempre que exigido;

VIII – usar somente calçados fechados;

IX – aos responsáveis pelas caixas, é expressamente vedado manipular alimentos.

Parágrafo Único – As exigências acima dispostas são extensivas a todos aqueles que, mesmo não sendo empregados os operários registrados nos estabelecimentos, estejam vinculados, de qualquer forma, à fabricação, manipulação, venda, depósito e transporte.



CAPÍTULO VI
ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÊNEROS
ALIMENTÍCIOS E CORRELATOS

Seção I

Fábrica de Massas, Alimentos e de Biscoitos e
Estabelecimentos Congêneres

Art. 93 – As fábricas de massas alimentícias, de biscoitos e estabelecimentos congêneres deverão ter locais de dependências reservadas à :

- I - preparo e elaboração dos produtos;
- II - acondicionamento, rotulagem e expedição;
- III - exposição e venda;
- IV - refeitórios;
- V - vestiários e instalações sanitárias;
- VI - depósito de matérias-primas e produtos elaborados.

Art. 94 - As fábricas de massas alimentícias, biscoitos e correlatos, deverão atender a todas as exigências básicas para o funcionamento dos estabelecimentos comerciais e industriais de gêneros alimentícios.

Art. 95 – Nas fábricas de massas alimentícias e estabelecimentos congêneres, os depósitos de matérias-primas alimentares e de aditivos para alimentos, que entrem na elaboração dos produtos, deverão ter proteção permanente contra a ação de roedores, insetos e outros agentes nocivos à saúde.

Art. 96 – Nestas fábricas e estabelecimentos, a secagem dos produtos deverá ser realizada em câmaras ou estufas, sendo estas de especificações técnicas aprovadas pelo órgão competente.

§ 1º - As câmaras de secagem terão, obrigatoriamente, paredes, pisos e tetos revestidos de material liso, compacto, resistente e impermeável, com visores para observação do inferior.

§ 2º - As massas, durante a operação de secagem, deverão ficar, obrigatoriamente, em armações com prateleiras de material fácil higienização.



Art. 97 – Os produtos alimentícios fabricados que, por força de sua natureza ou tipo de comercialização, não puderem ser completamente protegidos por invólucros próprios e adequados, deverão ser abrangidos em vitrines.

Seção II

Padarias, Confeitarias e Congêneres

Art. 98 – Atendidas as condições básicas para o funcionamento de estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios, a sala de manipulação, com área total mínima de 35m² (trinta e cinco metros quadrados), deve ser constituída de forno, câmara termo-reguladora, fermentação, depósito de farinha, maquinaria, mesa de manipulação e assentos.

§ 1º - Os depósitos de farinha deverão ter: paredes revestidas até o teto, com material liso

- a) piso de material compacto, resistente e liso, sem apresentar fendas, de modo a não permitir o acúmulo de detritos
- b) ventilação e iluminação suficientes;
- c) proteção permanente contra roedores, insetos e outros agentes nocivos à saúde;
- d) estrados de madeira ou de material plástico resistente, onde serão depositados os sacos de farinha.

§ 2º - Nas salas de manipulação, serão observadas as condições de higiene e saúde ocupacional, relativas a iluminação, arejamento, regularização térmica e limpeza, paredes revestidas até o teto com azulejos brancos ou de outro material equivalente e piso de superfície lisa e resistente.

§ 3º - As dependências destinadas a expedição de pães e demais produtos fabricados devem ter paredes revestidas de material liso e impermeável e resistente, até a altura mínima de 2 (dois) metros, piso de superfície lisa, balcões com tampas de material liso e impermeável, apoiados sobre bases de concreto ou acima do piso, no mínimo 30 (trinta) centímetros e dotados de instalações com dispositivos que protejam os alimentos.

Art. 99 – As dependências destinadas à confecção de doces e salgados deverão atender aos seguintes requisitos:

- a) área total interna com mínimo de 12 (doze) metros quadrados;
- b) paredes revestidas de azulejos brancos vidrados ou material equivalente;





- c) fogão a gás, elétrico ou outro sistema aprovado, provido de mecanismo de exaustão de fumaça e de vapores;
- d) bancadas com tampos de material liso e impermeável;
- e) armários para louças e utensílios;
- f) pias de aço inoxidável ou ferro esmaltado, providos de água corrente, quente e fria.

Art. 100 – Nas atividades de produção devem ser usados fermentos selecionados, de pureza comprovada, sendo proibida a fermentação pela “iscas de massa”.

Parágrafo Único – No fabrico ou confecção de doces, pães e salgados é vedado, determinadamente, o uso de substância bromato de potássio e outras estabelecidas pelo órgão Federal de Vigilância Sanitária.

Art. 101 – Nos casos em que os pães, doces e salgados, devem ser embalados, a embalagem será feita em invólucro impermeável, transparente e fechado, contendo o nome e o domicílio da firma produtora, bem como a data de sua fabricação.

Parágrafo Único – A unidade sanitária municipal determinará os casos e condições em que estes deverão ser embalados.

Art. 102 – As fábricas de doces e demais estabelecimentos congêneres deverão ter locais e dependências destinadas à:

- I. elaboração ou preparo dos produtos;
- II. acondicionamento, rotulagem e expedição;
- III. depósito de farinha, açúcar e matérias –primas
- IV. venda;
- V. máquinas, fornos e caldeiras.

Art. 103 – As farinhas, pastas, frutas, caldas e outras substâncias em manipulação deverão ser trabalhadas com amassadores e outros aparelhos mecânicos de tipo aprovado.

Art. 104 – os produtos deverão ser protegidos por invólucros adequados ao abrigo de insetos e poeiras e não poderão ser embrulhados em papel de imprensa ou já servido.



Seção III

Fábricas de Gelo, Frigoríficos e Armazéns Frigoríficos

Art. 105 – Nos estabelecimento de que trata este capítulo, uma vez atendidos os requisitos básicos para o funcionamento, as câmaras de refrigeração serão providas de ante-câmara ou cortinas de ar frio e instalações de modo a assegurar temperaturas e umidade adequadas.

Art. 106 – Os frigoríficos e armazéns frigoríficos só poderão aceitar os gêneros alimentícios que estejam em perfeitas condições sanitárias.

Art. 107 – Os gêneros alimentícios em conservação frigorífica deverão ser depositados em separado, por espécie, de modo a facilitar a sua inspeção.

Art. 108 – Ao entrar ou sair dos frigoríficos ou armazém-frigorífico, os gêneros alimentícios receberão carimbos próprios, assinalado as respectivas datas nas unidades de embalagem.

Art. 109 – No eventual retorno da mercadoria que esteja em perfeitas condições sanitárias, não havendo decorrido o prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a empresa frigorífica poderá aceita-la, observado o disposto no artigo anterior.

Art. 110 – Os gêneros alimentícios não poderão ficar estocados por mais de 6 (seis) meses, ressalvadas as condições peculiares à tecnologia de congelação.

Parágrafo Único – Decorrido o prazo de que trata o artigo anterior, e não tendo sido entregues ao consumo público, os gêneros alimentícios serão apreendidos, podendo a mercadoria ser doada a instituições de fins filantrópicos, à critério da autoridade sanitária.

Art. 111 – O gelo será fabricado, com água potável, em forma de material inócuo e desenformado por processos higiênicos.

Seção IV

Estabelecimentos que Comercializam Leite e Laticínios





Art. 112 – Sob a designação genérica de “leite” só é permitida a comercialização do leite de vaca.

Parágrafo Único – O leite procedente de outros mamíferos deverá ter, no seu invólucro, a indicação precisa do animal de origem e estará sujeito às mesmas exigências previstas para leite de vaca.

Art. 113 – Todo leite destinado ao consumo humano deverá ser pasteurizado ou submetido a processo legalmente permitido, de modo a torna-lo isento de germes patogênicos, sem prejuízo de suas propriedades físicas e químicas, de seus elementos bioquímicos e de suas características organolépticas normais.

Parágrafo Único – As usinas de pasteurização estão sujeitas à fiscalização sanitária permanente.

Art. 114 – Os padrões de identidades e de qualidade do leite e dos laticínios são os estabelecidos nos dispositivos de legislação federal.

Art. 115 – A conservação de leite “in natura” será feita pelo emprego exclusivo de frio, ressalvado o leite esterilizado.

§ 1º - Nos entrepostos e depósitos, o leite será mantido em câmaras frigoríficas que garantam uma temperatura não superior a 5º C (cinco graus centígrados).

§ 2º - Durante os transporte, e nos locais de venda, até a entrega ao consumo, o leite poderá ser mantido em temperatura não superior a 7º (sete graus centígrados).

Art. 116 – O transporte e a distribuição do leite serão feitos em viaturas que assegurem a temperatura e que satisfaçam as condições sanitárias e higiênicas.

§ 1º - Nessas viaturas, não será permitida a condução de outros produtos, exceto os derivados do leite.

§2º - As viaturas, de que trata este artigo, deverá sofrer vistoria pela autoridade sanitária, regularmente.

Art. 117 – O leite, e seus derivados, destinados ao consumo público, serão transportados e colocados à venda envasados em embalagens devidamente aprovadas.



Art. 118 – Só será permitida a venda de leite e laticínios nos estabelecimentos que disponham de sistema de frio exclusivo destinado à sua conservação, atendidas as peculiaridades da tecnologia específica para cada produto.

Art. 119 – É proibida a abertura de embalagem do leite para venda fracionada de produto, salvo quando destinado ao consumo imediato, nas leiterias, cafés, bares e estabelecimentos similares.

Art. 120 – O leite cuja análise revelar fraude em sua composição, sujeitará o responsável, além das comunicações previstas neste Regulamento, a imediata apreensão do produto, que servirá como prova para representar a autoridade judicial competente no sentido de obter ação penal cabível.

Parágrafo único - O leite vendido em desacordo com as normas deste Regulamento, deverá ser apreendido e inutilizado de imediato.

Seção V

Estabelecimentos que Comercializem

Carnes e Derivados ou Sub-Produtos

Art. 121– São consideradas carnes para consumo humano as oriundas das espécies bovinas, suínas, eqüina, ovina e caprina, bem como aves, coelhos, caças e animais aquáticos e anfíbios.

Art. 122 – Somente poderá ser exposta à venda e ao consumo, com a denominação de carne fresca ou verde, a proveniente de animais sadios, abatidos em matadouros ou abatedouros registrados e fiscalizados, e entregues até 24 (vinte e quatro) horas após o abate do animal.

§ 1º - Ultrapassadas as 24 (vinte e quatro) horas do abate, a carne somente poderá ser entregue ao consumidor se conservada em câmara frigorífica, mediante processo adequado de refrigeração ou congelação, e transportada, dessa forma, dos estabelecimentos de abate para os entrepostos ou estabelecimentos de consumo.

§ 2º - As carnes conservadas, na forma do parágrafo anterior, denominan-se carnes resfriadas e congeladas, respectivamente.





Art. 123 – Carnes preparadas e conservas de carnes, são todas as carnes e vísceras que, nas condições prescritas neste Regulamento, tenham sido tratadas pelo calor ou por dissecação, cura, defumação ou adicionadas de outros alimentos ou condimentos especiais, ou substâncias conservadoras permitidas.

§ 1º - Esses produtos quando envolvidos por serosas ou tecidos dos próprios animais, ou outros permitidos, poderão ter nomes especiais, ficando reservados de lingüiça, fiambre, presunto, exclusivamente para os produtos provenientes de suínos.

§ 2º - O preparo das carnes deverá ser feito por meio de máquinas apropriadas, ficando restrito, ao mínimo possível, os processos manuais.

§ 3º - Não serão empregadas carnes, vísceras ou quaisquer órgão, sem certificado de procedência e inspeção, em que se mencione a hora da matança, ficando ressalvadas desta exigência as fábricas anexas a matadouros e entrepostos fiscalizados pela autoridade competente.

§ 4º - É proibido utilizar carnes, conservadas pelo processo de congelação, no preparo de **salames, mortadelas, lingüiças e demais produtos de carnes.**

§ 5º - As tripas, que se destinarem ao preparo de produtos, enquanto não utilizadas, serão conservadas em **cloreto de sódio.**

§ 7º - É proibido adicionar às salsichas e aos demais produtos de carnes, polvilhos, féculas, farinha, massas ou ingredientes destinados a ligar as carnes.

§ 8º - É proibido empregar qualquer antisséptico como agente conservador dos produtos de carne.

Art. 124 – Não será permitido, em açougue, o fabrico dos produtos mencionados no artigo anterior.

Art. 125 – A matança de animais só poderá ser feita em matadouros licenciados e fiscalizados pela autoridade sanitária competente.

Art. 126 – Ao requerer licença para funcionamento, a empresa ou firma que se propor a fabricar os produtos mencionados no artigo 121, especificará com precisão o que pretende fabricar e os processos que utilizará.

§ 1º - Se o processo de fabricação proposto não for aprovado, não será permitida a sua aplicação, sem as modificações que assegurem a conservação dos produtos.





§2º - Quando aprovados, os processos de fabricação não poderão ser modificados, sem prévia autorização da competente autoridade sanitária.

Art. 127 – Será necessário expressa autorização prévia da autoridade sanitária competente para as firmas que se proponham à fabricação desses produtos possam coloca-los à venda e ao consumo.

Parágrafo Único – Os proprietários dessas firmas ficarão obrigados a facilitar e custear as vistas de inspeção a seus estabelecimentos, por parte da autoridade sanitária competente, quando se fizer mister, a bem do interesse da Saúde Pública.

Art. 128 – Somente será permitido expor à venda e ao consumo de carnes e derivados provenientes de estabelecimentos devidamente registrados no órgão competente.

Art. 129 – Os produtos e subprodutos oriundos de animais abatidos em estabelecimentos não registrados, quando exposto à venda e ao consumo, e julgados pela fiscalização em condições higiênicas satisfatórias, serão apreendidos e distribuídos a instituições de fins filantrópicos, de preferência municipais.

Art. 130 – Nos estabelecimentos que comercializem carne, será facultada a venda de carne fresca moída, sendo feita esta operação, obrigatoriamente, na presença do comprador, ficando, porém, proibido mantê-la estocada neste estado.

Art. 131 – Nos estabelecimentos que comercializam carnes será permitida a venda de vísceras frescas ou frigoríficos.

Art. 132 – É proibida a industrialização nos estabelecimentos que comercializam carnes.

§ 1º - Será facultado vender carnes conservadas e preparadas, procedentes de fábricas legalmente licenciadas e registradas, desde que os estabelecimentos mencionados no “caput” deste artigo possuam balcão com vitrine frigorificada, especialmente destinada à exposição de referidos produtos.

§ 2º - As carnes preparadas, conservadas ou fabricadas nos estabelecimentos que comercializam carnes, excetuados os casos dos parágrafos anteriores, serão sumariamente apreendidas.





Art. 133 – Os açougues deverão obedecer às seguintes condições físicas:

- I) área mínima de 20,00 (vinte metros quadrados), com testada nunca inferior a quatro metros;
- II) paredes impermeabilizadas, até o teto, com azulejos brancos ou de outro material equivalente, de cor clara, sendo proibido a cor vermelha e seus matizes;
- III) piso de superfície lisa, compacta, cor clara, excluindo-se a vermelha e seus matizes, com declive suficiente para o escoamento das águas de lavagem, através de ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem e ligados à rede de esgotos;
- IV) teto pintado de cor clara ou revestido de material impermeável, sendo proibido a cor vermelha e seus matizes;

Art. 134 – Nos açougues, a iluminação se fará por luz natural; quando se tornar necessário o emprego de luz artificial, esta deverá ser semelhante o mais possível à luz natural, sendo proibida a coloração vermelha, mediante quaisquer artifícios.

Art. 135 – Os açougues terão água corrente em quantidade suficiente e serão, providos de pias esmaltadas ou inoxidáveis e lavatórios de louça, cujos sifões ligados diretamente à rede de esgotos.

Parágrafo Único – Nas localidades onde não haja rede de esgotos, as águas servidas terão destino conveniente, de acordo com o sistema indicado pelo órgão técnico.

Art. 136 – Todo o equipamento, inclusive o tendal, será de aço inoxidável ou de outro material previamente aprovado pelo órgão técnico; o tendal será instalado a uma altura mínima, de modo que as carnes a serem dependuradas para desossa ou pesadas não entrem em contato com o piso do estabelecimento.

Parágrafo Único – Os utensílios e instrumentos serão de aço inoxidável, sendo desaconselhável o uso de machadas e machadinhas, permitida a utilização de bandejas de material impermeável de cantos arredondados.

Art. 137 – Os balcões de alvenarias serão revestidos de azulejos brancos ou material liso impermeável, desprovidos de molduras, e terão a altura mínima de um metro, devendo assentar diretamente sobre o piso, em base de concreto.





§ 1 – Os balcões pré-fabricados serão de aço inoxidável ou material previamente aprovado pelo órgão técnico, obedecendo às demais especificações previstas neste artigo.

§2º - Os balcões serão equipados com vitrines frigorificadas, com a altura de um metro e temperatura nunca inferior a 7° C (sete graus centígrados), onde serão expostas, obrigatoriamente, as carnes destinadas a venda.

Art. 138 – Os açougues serão dotados de geladeiras comerciais ou câmaras frigoríficas, com temperatura não superior a 0° C (zero grau centígrados), equipadas com estradas de material apropriado e destinadas, exclusivamente, à conservação das carnes.

Art. 139 – Somente será permitido manter as carnes no tendal, em temperatura ambiente, durante a operação de desossa e corte.

Art. 140 – As carnes, em geral, e as vísceras, serão mantidas em frigorífico ou em vitrines frigorificadas.

Art. 141 – A carne encontrada em contato direto com o gelo será apreendida.

Art. 142 – É expressamente proibido o emprego de jornais, revistas e papéis usados ou servidos, para embrulhar carnes e vísceras.

Art. 143 – Somente será permitida a entrega de carnes e vísceras em domicílios, quando devidamente adicionadas em veículos providos de caixa fechada revestida, interna e externamente, de aço inoxidável, ou vasilhames plásticos capazes de conservar o produto em temperatura não superior a 7°C (sete graus centígrados).

Art. 144 – É obrigatória a limpeza e higienização diária dos açougues e estabelecimentos congêneres e de todos os seus equipamentos, utensílios e instrumentos.

Art. 145 – Os ossos, sebos e resíduos, sem aproveitamento imediato, serão armazenados, sob refrigeração, em caixas fechadas, revestidas interna e externamente de folha-de-flandres, alumínio, aço inoxidável ou vasilhames plásticos higienizados diariamente, em local próprio.





Seção VI

Estabelecimentos que Comercializam Pescado

Art. 146 – As peixarias são estabelecimentos destinados à venda de peixes, moluscos, crustáceos e outras espécies aquáticas, frescas, frigorificadas ou congeladas.

§ 1º - as peixarias são obrigadas a vender o peixe eviscerado e limpo, excetuando-se o pescado miúdo, de tamanho máximo de vinte e cinco centímetros.

§ 2º - Será facultado às peixarias, a venda de peixes, moluscos, crustáceos e outras espécies aquáticas, congeladas, oriundas de estabelecimentos registrados, quando devidamente conservadas e acondicionadas em invólucros rotulados.

Art. 147 - É proibido qualquer industrialização do pescado no local de venda e armazenamento, inclusive a salga, prensagem, cozimento e defumação.

Art. 148 – As peixarias deverão ter as seguintes condições físicas:

- a) área mínima total de 20,00m² (vinte metros quadrados), sendo de a larga não deverá ser inferior a três metros, nos estabelecimentos específicos, excetuados os localizados em mercados e supermercados, cuja área total não poderá ser inferior a quinze metros quadrados;
- b) paredes impermeabilizadas até o teto, com azulejos brancos ou outro material equivalente, sendo proibido a cor vermelha e seus matizes;
- c) piso da superfície lisa, compacta, de cor clara, excluindo-se a vermelha e seus matizes, com declive suficiente para o escapamento das águas de lavagens, através de ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem e ligados à rede de esgotos;
- d) teto pintados de cor clara ou revestido de material impermeável, sendo proibido a cor vermelha e seus matizes;
- e) portas de frente guarnecidas por grades de ferro ou aço, de modo a permitir a renovação do ar, tendo na parte inferior, almofada em chapa metálica com no mínima de vinte centímetros;
- f) instalações sanitárias, isoladas dos locais de trabalho e obedecendo aos requisitos técnicos.

Art. 149 – As peixarias terão água corrente, em quantidade suficiente, e serão providas de pias inoxidáveis e lavatórios de louça, com sifão, ligados diretamente à rede de esgotos.





Parágrafo Único – Nas localidades onde não haja rede de esgotos, as águas servidas terão destino conveniente de acordo com sistema indicado pelo órgão técnico competente.

Art. 150 – Os balcões de alvenaria serão revestidos de azulejos brancos ou material liso e impermeável, desprovidos de molduras, e terão altura mínima de um metro, devendo assentar diretamente sobre o piso, em base de concreto.

Parágrafo Único – Os balcões pré-fabricados serão de aço inoxidável ou outro material previamente aprovado pelo órgão técnico e deverão ficar afastados do piso, no mínimo 15 cm. (quinze centímetros), obedecendo às demais especificações previstas neste artigo.

Art. 151 – As peixarias serão dotadas de geladeiras comerciais e câmaras frigoríficas, com temperatura não superior a 0°C (zero grau centígrados), equipadas com estrados de material apropriado, e destinado, exclusivamente, à conservação do pescado.

Art. 152 – É proibido manter o pescado fora de conservação frigorífica, exceto durante a fase de limpeza e evisceração.

§ 1º - O pescado fresco ou resfriado só pode ser exposto à venda desde que conservado sob a ação direta do gelo ou em balcão frigorificado.

§ 2º - O pescado fracionado será exposto, obrigatoriamente, em balcão frigorificado.

Art. 153 – É expressamente proibido o emprego de jornais, revistas e papéis usado ou acumulados para embrulhar o pescado.

Art. 154 – Somente será permitido a entrega do pescado a domicílio quando devidamente acondicionado e em veículo provido de caixa fechada, interna e externamente, de aço inoxidável, capaz de conservar o produto à temperatura não superior a 0°C (zero graus centígrados).

Art. 155 – É obrigatória a limpeza diária das peixarias e todos os seus equipamentos, utensílios e instrumentos.

Art. 156 - As peixarias terão, em local apropriado, caixas fechadas, de material aprovado pelo órgão técnico, revestido, interna e externamente, de folha-de-flandres, alumínio ou aço





inoxidável, destinadas à guarda de escamas, vísceras e demais resíduos do pescado, as quais serão retiradas diariamente ou conservadas sob refrigeração, devidamente separadas dos produtos destinados à venda.

Art. 157 – Somente será permitida a venda de pescado, fora da peixaria, quando devidamente acondicionado e em veículos frigoríficos vistoriados pela autoridade sanitária.

Art. 158 - É proibido o preparo ou o fabrico de conservas nos estabelecimentos que comercializem o pescado.

Art. 159 – O peixe magoado ou deteriorado será apreendido e inutilizado de imediato.

Seção VII

Mercados, Supermercados e Hipermercados

Art. 160 – Os mercados, supermercados e hipermercados serão providos de instalações frigoríficas adequadas ao tipo de comércio.

Parágrafo Único – A conservação do pescado, carnes, frutas e demais gêneros alimentícios, nas Câmaras frigoríficas desses estabelecimentos, não deverá ultrapassar o prazo de 15 (quinze) dias.

Art. 161 – As bancas para exposição de conservas de origem animal serão de material liso, impermeável e resistente, com inclinação suficiente para escoamento de líquidos.

Art. 162 – Os gêneros alimentícios deverão estar separados dos produtos de perfumaria e de limpeza.

Art. 163 – Todos os equipamentos, utensílios e instrumentos utilizados nos estabelecimentos deverão ser mantidos conservados e limpos.

Art. 164 – Os pisos dos mercados, supermercados e hipermercados serão mantidos limpos.
Parágrafo Único – serão dispostos em locais próprios recipientes de fácil limpeza, para a coleta de lixo e detritos.



Art. 165 – São proibidos nos mercados e supermercados o fabrico de produtos alimentícios e a instalação de abatedouros de aves e pequenos animais, permitida a fabricação de produtos de panificação.

Seção VIII

Empórios, Mercados, Armazéns, Depósitos de Gêneros Alimentícios e Estabelecimentos Congêneres

Art. 166 – Os empórios, mercearias, armazéns e depósitos de gêneros alimentícios e estabelecimentos congêneres terão:

- I) piso ladrilhado e paredes revestidas com material liso, impermeável e resistente, até a altura de dois metros, no mínimo;
- II) mesas ou balcões com tampos lisos, impermeáveis e resistente, podendo ser de alvenaria em base de concreto.

Art. 167 – É proibido:

- I) manter o depósito ou expor à venda substâncias tóxicas ou cáustica cujas embalagens se prestem à confusão com alimentos;
- II) expor à venda ou ter em depósito, entre os gêneros alimentícios para consumo público, gêneros deteriorados, falsificados ou fraudados.

Art. 168 – Os gêneros alimentícios deverão estar protegidos da ação de poeiras, insetos e impurezas, devendo, ainda, evitar-se a ação direta dos raios solares sobre os alimentos de fácil alteração ou que possam ser ingeridos sem cocção.

Art. 169 – As quitandas, casas de depósitos de frutas, deverão ter suas instalações em lojas destinadas exclusivamente a esse ramo de comércio, sendo proibida a exposição e venda de aves e outros animais, assim como a de combustíveis.

Art. 170 – Nas quitandas, casas e depósitos de frutas, todos os gêneros alimentícios deverão estar convenientemente protegidos de agentes nocivos à saúde, devendo, ainda, evitar-se a ação direta dos raios solares.



Art. 171 – É permitido o armazenamento de banana e outras frutas em estufas, ficando proibido para o seu amadurecimento o uso de quaisquer processos que constituam riscos à saúde.

Art. 172 - É proibido expor à venda ou manter em depósitos frutas amolecidas, esmagadas ou fermentadas, bem como verduras e legumes deteriorados ou impróprios para consumo.

Art. 173 – Será facultada a venda de carvão nas quitandas, desde que expostos em sacos de papel resistente, conservados em perfeito estado, sendo proibido o fracionamento dessa mercadoria.

Seção IX

Casas de Depósitos de Ovos, Aves e Pequenos Animais Vivos

Art. 174 – As casas e depósitos de ovos, aves e pequenos animais vivos poderão ter suas instalações ou lojas destinadas exclusivamente a esse ramo de comércio, devendo as portas de frente serem guarnecidas de grades de ferro ou aço, do modo a permitir a renovação de ar, tendo, na parte inferior, almofada em chapa metálica com altura mínima de 20 cm (vinte centímetros).

Parágrafo Único – O transporte de aves em pé, deve ser feito com caixas teladas e o horário de carga e descarga no comércio, deverá atender à normas previstas pela legislação municipal.

Art. 175 – As gaiolas serão de fundo duplo móvel, de modo a permitir a sua limpeza e lavagens, providas de comedouros e bebedouros metálicos.

Art. 176 – É expressamente proibido expor à venda ou manter no estabelecimento aves e pequenos animais de comedouros e bebedouros metálicos.

Art. 177 – É proibido o abate, bem como a venda de aves e pequenos animais abatidos, assim como a permanência de equipamentos destinados a tal finalidade.



Art. 178 – O abate de aves só é permitido em matadouros destinados exclusivamente para este fim, sujeito a fiscalização da autoridade sanitária e assistido permanentemente por um veterinário.

§ 1º - As aves abatidas deverão ser postas à venda limpas de plumagens, vísceras e partes não comestíveis, em saco plástico transparente e mantidas em balcões frigoríficos com vitrine que possibilite a escolha por parte do comprador.

§ 2º - O transporte de aves abatidas deve ser feito em câmaras frigoríficas, de forma a evitar sua deterioração ou contaminação.

Art. 179 – Os ovos expostos a venda serão acondicionados em caixas apropriadas, protegidas da ação direta dos raios solares, em locais ventilados, devendo ser considerados impróprios para o consumo os que apresentarem sujos, gretados, quebrados, putrefeitos ou com odores anormais, bem como os que, à ovoscopia, se mostrarem embrionados, infestados, infectados ou mofados.

Parágrafo Único – Tanto os ovos estragados ou quebrados, quanto às aves abatidas deterioradas ou contaminadas serão apreendidos e inutilizados de imediato.

Seção X

Restaurantes, Churrascarias, Bares, Café, Lanchonetes e Estabelecimentos

Congêneres, Hotéis, Motéis e Pensões

Art. 180 – Os restaurantes, churrascarias, bares, cafés, lanchonetes e estabelecimentos congêneres deverão possuir:

- a) fogão dotado de coifa ou cúpula equipada com filtro de carvão ou outro material absorvente;
- b) cozinhas providas de bancadas providas com tampos de material liso, compacto e resistente, com pias de aço inoxidável em número suficiente, água corrente quente e fria e dispositivos adequados para a guarda dos utensílios e apetrechos de trabalhos em condições higiênicas.

§ 1º - As cozinhas, quando instaladas em edifícios de mais de dois pavimentos, deverão possuir sistema exaustor adequado e suficientes, de modo a evitar o superaquecimento, o





viciamento da atmosfera interior e exterior por fumaça, fuligem ou resíduos gasosos resultantes da cocção e fritura de alimentos.

§ 2º - Não serão licenciados os estabelecimentos mencionados no “caput” deste artigo, se as cozinhas não estiverem ajustadas à capacidade operacional instalada, de acordo com o código de obras em vigor.

Art. 181 – Os bares e estabelecimentos que não confeccionem nem sirvam refeições poderão ter copas e cozinhas com áreas compatíveis com os equipamentos e as suas finalidades.

Art. 182 – É expressamente proibido o funcionamento desses estabelecimentos quando não dispuserem de água corrente quente e fria em quantidade suficiente aos seus misteres.

Art. 183 – Nos restaurantes, churrascarias, cafés, lanchonetes e estabelecimentos congêneres observar-se-á o seguinte:

I – os vasilhames e os utensílios utilizados para preparar ou servir alimentos serão de material inoxidável;

II – é expressamente proibido o uso de pratos, copos, talheres e demais utensílios quando quebrados, lascados, gretados ou defeituosos;

III – os açucareiros serão de tipo higiênicos e providos de tampa de fechamento suficiente;

IV – as louças, copos, talheres e demais utensílios, depois de convenientemente lavados em água quente ou higienizados por outro processo aprovado previamente pela autoridade sanitária, deverão ser protegidos da ação de poeiras, insetos e impurezas;

V – as louças, copos, talhares e guardanapos deverão ser lavados pra as mesas limpos e secos;

VI – as substâncias destinadas à preparação dos alimentos deverão ser depositadas em locais adequados e convenientemente protegidas, sendo que as carnes, o pescado e os demais alimentos de fácil decomposição serão conservados em geladeiras ou câmaras frigoríficas;

VII – as toalhas de mesa, logo após a sua utilização, serão substituídas por outras limpas;

VIII – nas cozinhas, serão guardados exclusivamente os utensílios e os apetrechos de trabalho, bem como as substâncias e os artigos necessários à confecção dos alimentos e dispostos de forma a assegurar sua higiene e conservação;

IX – uma vez confeccionados para consumo imediato, com ou sem cocção, assadura ou fritura, os alimentos não poderão ser guardados por mais de 24 (vinte e quatro) horas após o preparo, nem serem utilizados para elaboração de novos pratos;



X – as sobras e os restos de comidas que voltam dos pratos, por não terem sido consumidos, deverão ser imediatamente depositados nos recipientes próprios para coleta dos resíduos de alimentos;

XI – é proibido produzir bebidas alcoólicas no próprio estabelecimento, sendo permitida a sua manipulação para uso imediato e sempre à vista do consumidor;

XII – os copos, taças, cálices, e demais recipientes pra servir bebidas só poderão ser resfriados pelo uso direto de gelo obtido de água filtrada e água gelada filtrada;

XIII – o uso de gelo em contato direto com a bebida, somente poderá ser feito quando obtido de água filtrada;

XIV – o uso obrigatório de filtros de água, de modelo aprovado;

XV – a lavagem prévia em água corrente e fria das xícaras e colheres, que serão conservados em aparelhos apropriados a uma temperatura não inferior a 90°C (noventa graus centígrados).

Art. 184 – As dispensas e adegas serão instaladas em locais específicos, obedecendo aos requisitos de higiene.

Art. 185 – É facultado as churrascarias instalar churrasqueiras em locais adequados, mesmo ao ar livre, desde que atendam aos preceitos de higiene, bem como confeccionar molhos típicos e usar carvão vegetal como combustível.

Art. 186 – Nos hotéis, pensões e motéis, será obrigatório:

I – o uso de roupas de cama individual;

II – a desinfecção periódica de todas as instalações;

III – atender a todas as disposições gerais deste regulamento, para funcionamento de bares, restaurantes e lanchonetes.

Seção XI

Pastelarias, Pizzarias e Estabelecimentos Congêneres

Art. 187 – As pastelarias, pizzarias e estabelecimento congêneres deverão ter:

a) local de manipulação e elaboração;



- b) paredes revestidas até o teto de azulejos ou outro material liso, impermeável, devendo a cozinha dispor de área interna de acordo com o código de obras em vigor;
- c) fogão a gás, elétrico ou de outro sistema aprovado, dotado de coifa ou cúpula equipada com filtro de carvão ou outro material absorvente, sendo proibido conduzir a fumaça fuligem ou resíduos gasosos, resultantes de cocção e frituras dos alimentos diretamente para o exterior sem conexão com sistema exaustor;
- d) local de exposição e venda.

Art. 188 – As massas e recheios deverão ser preparados e utilizados no mesmo dia, não podendo ser conservadas no frigorífico por mais de 24 (vinte e quatro) horas.

§ 1º - Os ingredientes para a confecção dos recheios deverão estar em condições de consumo.

§ 2º - Na elaboração de massas e recheios, é proibida a utilização de óleos e gorduras já servidas previamente.

§ 3º - É obrigatória a substituição de gordura ou do óleo de fritura assim que apresentarem sinais de saturação, modificação na sua coloração ou presença de resíduos queimados.

Art. 189 – Os fornos de pizza e máquinas de assar serão instalados em locais adequados, fora do alcance do público.

§ 1º - As formas de pizza só poderão ser de alumínio ou aço inoxidável.

§ 2º - As massas de pizza uma vez preparadas, poderão ser utilizados dentro do prazo de 24 (vinte e quatro) horas desde que sejam conservadas em frigoríficos.

§ 3º - Todos os ingredientes para a confecção de pizzas deverão ser conservados dentro do preceitos de higiene e em frigoríficos.

Art. 190 – As pizzas, uma vez preparadas e cozidas, quando destinadas à venda em fatias, serão conservadas nas próprias formas, devidamente protegidas de contato direto e indireto do consumidor.

Parágrafo Único – As pizzas só poderão ser levadas dos estabelecimentos em embalagens apropriadas.

Art. 191 – As churrasqueiras, frigideiras e demais aparelhos e utensílios serão rigorosamente limpos e os equipamentos destinados a fritura serão dotados de sistema exaustor.





Art. 192 – A venda de churrasco e churrasquinho somente será permitida quando forem preparados no próprio estabelecimento.

§ 1º - A carne destinada à manipulação de churrasco e churrasquinhos deverá ser conservada no frigorífico do estabelecimento em condições higiênicas satisfatórias.

§ 2º - As carnes, uma vez manipulados, serão obrigatoriamente conservados higienicamente.

Art. 193 – As carnes, lingüiças, salsichas e outros produtos derivados, para consumo no estabelecimento, terão obrigatoriamente, invólucro, rótulo ou nota de venda que torne possível identificar a sua procedência, devendo, ser conservados em frigoríficos.

Art. 194 – Só será permitida o uso de molhos e condimentos oriundos de estabelecimentos industriais quando mantidos nos recipientes originais e sempre protegidos de insetos e impurezas.

Seção XII

Estabelecimentos que Comercializam Produtos

Alimentos Liquidificados e Sorvetes

Art. 195 – As moedas de cana terão instalações apropriadas, devendo o caldo obtido passar por coadores destinados à sua melhor preparação.

§ 1º - Só será permitida a utilização de cana raspada em condições satisfatórias de consumo.

§ 2º - A estocagem e a raspagem da cana serão realizadas em dependências com piso e paredes impermeabilizadas.

§ 3º - Os resíduos de cana deverão ser mantidos em depósitos fechados até a sua remoção.

§ 4º - O uso de gelo em contato direto com bebida, só é permitido quando obtido de água filtrada.

Art. 196 – Os produtos obtidos pela liquidificação de alimentos “in natura” com ou sem adição de matéria – prima alimentar, serão de preparação recente para consumo imediato.

§ 1º - As frutas, legumes, leite e demais produtos alimentícios utilizados deverão estar em perfeitas condições de consumo.

§ 2º - A água em seu estado natural ou sólido, quando usada nos produtos liquefeitos e sorvetes, deverá ser filtrada e estar em condições de consumo.



Art. 197 – Os sorvetes, refrescos e refrigerantes serão preparados com água filtrada e ingredientes em perfeitas condições de consumo, sendo permitida, quanto aos últimos, a gaseificação exclusivamente pelo anidrido carbônico puro.

Art. 198 – Nas sorveterias, além das disposições referentes aos estabelecimentos comerciais e industriais de gêneros alimentícios, deverão ser observadas as seguintes normas:

I - é obrigatória a existência de refrigeradores e câmaras frigoríficas;

II - os palitos de picolés e as casquinhas deverão ser condicionadas de modo a ficarem protegidos de poeiras, insetos e outras fontes de contaminação;

III – as colchas utilizadas para colocar sorvetes em casquinhas, devem permanecer em recipientes com água potável, renovada várias vezes ao dia.

Seção XIII

Estabelecimentos de Horticultura e Fruticultura

Art. 199 – A autoridade sanitária poderá apreender ou determinar a destruição de todo produto de horticultura ou fruticultura quando verificar que em sua produção, foram utilizados defensivos agrícolas ou agrotóxicos de forma indevida, ou em percentuais superiores aos permitidos pela legislação vigente ou, ainda quando em sua irrigação, rega ou lavagem, forem usadas águas poluídas, servidas ou contaminadas.

Art. 200 – Todos e quaisquer estabelecimentos destinados a industrialização e comercialização de produtos químicos, como produtos de limpeza, defensivos agrícolas ou agrotóxicos e produtos similares, estão sujeitos à inspeção da fiscalização sanitária.

§ 1º - São defensivos agrícolas os inseticidas, fungicidas, herbicidas e outros produtos químicos usados para proteger as culturas e os rebanhos contra as pragas e doenças daninhas e os empregados na desrodentização e desinsetização.

§ 2º - Estes produtos não devem ser armazenados em locais que mantenham alimentos de nenhuma espécie.

§ 3º - Devem ser condicionados em embalagens próprias, rotulados de acordo com a legislação federal e normas técnicas especiais do Ministério da Agricultura e Ministério da Saúde.





§ 4º - Não é permitido o fracionamento desses produtos de forma a facilitar a sua comercialização, a não ser em embalagens próprias de origem.

§ 5º - Todos os produtos desta natureza só deverão ser expostos à venda em embalagens próprias de origem.

CAPÍTULO VII

FEIRAS LIVRES, COMÉRCIO AMBULANTE E ALIMENTOS

Seção I

Feiras Livres

Art. 201 – Todos os alimentos destinados à venda nas feiras-livres deverão estar agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas e outras intempéries, sendo proibido tê-los diretamente sobre o solo.

Parágrafo Único – A exposição de alimentos que a autoridade sanitária especificar somente será permitida em bancas ou tabuleiros devidamente protegidos e revestidos de chapas de ferro zincado; galvanizado ou outros material equivalente.

Art. 202 – Nas feiras-livres é permitido vender alimentos “in natura” e produtos alimentícios de procedência comprovada de industria registrada assim especificados:

- a) frutas e hortaliças;
- b) galináceos, quando mantidos em gaiolas de fundo duplo móvel, de ferro gavanizado de comedouros e bebedouros metálicos;
- c) ovos devidamente inspecionados e classificados, oriundos de estabelecimentos registrados;
- d) aves e pequenos animais abatidos, limpos, aviscerados, originários de abatedouros registrados e com inspeção federal, estadual ou municipal, desde que acondicionados em veículos frigoríficos com sistema de frio próprio e contínuo, que conserve os produtos à temperatura não superior a 70°C (setenta graus centígrados) e que garantam a, proteção contra poeira, insetos e contato direto e indireto com o consumidor;
- e) massas alimentícias, cereais e produtos enlatados ou de acondicionamento adequado, com rotulagem indicativa de sua procedência;





- f) balas, doces ou biscoitos, quando acondicionados por unidade de peso ou quantidade, em invólucro impermeável, transparente e fechado, devidamente rotulados;
- g) biscoito a granel, acondicionados em recipientes apropriados, que só serão abertos a venda;
- h) produtos salgados, defumados e embutidos com especificações indicativas de sua procedência;
- i) laticínios regularmente embalados, rotulados e mantidos sob refrigeração.

Art. 203 – Aos feirantes é obrigatório:

- a) trazer em seu poder licença e atestado de saúde devidamente atualizado;
- b) usar durante a jornada de trabalho vestuário adequado, de cor clara;
- c) manter asseio individual e conservar limpos os tabuleiros, bancas, mesas, veículos e demais instrumentos de trabalho, bem como a área a seu redor;
- d) embrulhar alimentos em papel manilha ou similar, quando necessário, sendo vedado o emprego de jornais, revistas e papéis usados ou maculados;
- e) manter protegidos os gêneros alimentícios que, de acordo com a sua natureza, necessitem de proteção contra insetos e outros agentes nocivos;
- f) manter em seu veículo água potável corrente.

Parágrafo Único – A licença sanitária do feirante é pessoal e intransferível e deve ser renovado anualmente.

Art. 204– Além das exigências contidas neste capítulo, os feirantes deverão observar, também, no que couber, o disposto no capítulo seguinte.

Seção II

Comércio Ambulante de Alimentos

Art. 205 - As feiras e eventos são licenciados pelo órgão municipal competente e fiscalizados no âmbito da produção e comercialização de produtos, da infraestrutura e dos procedimentos sujeitos ao controle sanitário, pela Vigilância Sanitária Municipal, nos termos previstos nesta Lei.



Art. 206 – O comércio ambulante de alimentos poderá ser exercido mediante o emprego de:

- a) veículo, motorizados ou não, estando incluídos os “trailers” previamente vistoriados e aprovados pela autoridade sanitária;
- b) tabuleiros adequados com as dimensões máximas de 1m x 0,60cm (um metro por sessenta centímetros);
- c) cestas, caixas envidraçadas, pequenos recipientes térmicos e outros meios adequados.

Parágrafo Único – Os implementos a que se refere este artigo devem ser mantidos em boas condições de higiene e conservação.

Art. 207 – Os produtos alimentícios e bebidas só poderão ser dados ao consumo quando oriundos de estabelecimentos industriais ou comerciais registrados no órgão competente e acondicionados em invólucros ou recipientes rotulados.

Art. 208 – Somente será permitido a venda de pescado quando devidamente acondicionado em viaturas providas de instalações especiais que assegurem frigorificação adequada.

§ 1º - Nesta modalidade de venda, serão permitidos no interior dos veículos especiais a avisceração, a limpeza e o fracionamento do pescado.

§ 2º - O pescado aviscerado ou fracionado encontrado em contato direto com o gelo será apreendido e inutilizado.

Art. 209 – Somente será permitida a venda de refresco e sorvetes, quando originários de estabelecimentos registrados, em recipientes descartáveis ou consumíveis.

Art. 210 – As frutas e os legumes deverão estar em perfeitas condições de consumo e exposto à venda em tabuleiros ou outros recipientes adequados.

Parágrafo Único – Não serão permitida a venda de frutas fracionadas.

Art. 211 – Os veículos empregados no comércio ambulante devem ser equipados com recipientes adequados, destinados a recolher os resíduos e os envoltórios.



Art. 212 - O pedido de Licença Sanitária de Ambulante ou de sua renovação deverá ser feito à autoridade sanitária em requerimento instruído com os seguintes documentos:

- I) Atestado de Saúde;
- II) Certificado de Vacinação Antitetânica;
- III) Prova de que o veículo ou recipiente foi vistoriado pela autoridade sanitária.

§ 1º - Os ambulantes serão obrigados a trazer em seu poder a documentação a que se refere este artigo.

§ 2º - A Licença Sanitária de Ambulante é pessoal, intransferível e deverá ser renovada anualmente.

Art. 213 – O local de estacionamento do ambulante, quando permitido, e que poderá variar a critério da autoridade municipal, deverá ser mantido em perfeitas condições de limpeza.

Art. 214 – Os ambulantes devem apresentar-se trajados e calçados, em condições de asseio, sendo obrigatório o uso de guarda – pó, boné ou gorro ou outra proteção para cabelo.

Art. 215 – É expressamente proibido ao ambulante:

- a) a venda de bebidas alcoólicas, salvo autorização;
- b) o uso de fogueiro na via pública, salvo quando indispensável à atividade licenciada;
- c) o preparo ou manipulação de qualquer tipo de bebida ou alimento na via pública, com exceção das atividades licenciadas para esse fim;
- d) o contato manual direto com os produtos não acondicionados;
- e) a utilização dos veículos, cestas, caixas ou tabuleiros destinados ao transporte e à venda de alimentos, com depósito de qualquer mercadoria ou objetos estranhos à atividade comercial;
- f) embrulhar gêneros alimentícios em jornais, revistas e papéis usados ou maculados;
- g) o uso de maioneses caseiras ou industrializadas ao preparo dos alimentos.





TÍTULO III
DOS PRODUTOS E ESTABELECIMENTOS SUJEITOS
AO CONTROLE SANITÁRIO

CAPÍTULO I
DOS PRODUTOS DE INTERESSE DA SAÚDE

Art. 216 - São produtos de interesse da saúde, sujeitos ao controle e fiscalização da autoridade sanitária competente:

- I - drogas, medicamentos e insumos farmacêuticos;
- II - saneantes domésticos;
- III - produtos tóxicos e radioativos;
- IV - alimentos e bebidas;
- V - sangue e hemoderivados;
- VI - qualquer substância que possa causar dano à saúde.

Parágrafo único - Compete ao Município participar do controle e da fiscalização da produção, transporte, guarda e utilização de substâncias e produtos psicoativos, tóxicos e radioativos.

Art. 217 - Na fiscalização e vigilância sanitária dos produtos de interesse para a saúde, as autoridades sanitárias observarão:

- I - o controle de possíveis contaminações microbiológicas, químicas e radioativas;
- II - o controle de normas técnicas sobre os limites de contaminação biológica e bacteriológica; as medidas de higiene relativas às diversas fases de operação; os resíduos e coadjuvantes; os níveis de tolerância de resíduos e de aditivos intencionais; os resíduos de detergentes utilizados para limpeza; a contaminação por poluição atmosférica ou da água; a exposição à radiação ionizante, dentre outros;
- III - procedimentos de conservação;
- IV - especificação na rotulagem dos elementos exigidos pela legislação pertinente;
- V - normas de embalagens e apresentação dos produtos, em conformidade com a legislação específica;





VI - normas sobre construções e instalações, no que se refere ao aspecto sanitário, de locais que exerçam atividades de interesse da saúde.

Art. 218 - Serão adotados e observados os padrões de identidade estabelecidos pelos órgãos competentes para cada tipo ou espécie de produto de interesse para a saúde.

Parágrafo único - Os rótulos dos produtos de interesse da saúde deverão estar de acordo com a legislação pertinente.

Art. 219 - Para o exercício das funções de fiscalização e vigilância sanitária dos produtos de interesse da saúde, a autoridade sanitária fará, periodicamente ou quando necessário, coletas de amostras para efeito de fiscalização.

Parágrafo único - Os procedimentos para coleta de amostras para fiscalização serão definidos em normas técnicas especiais.

CAPÍTULO II

DOS PRODUTOS E ESTABELECIMENTOS DE INTERESSE DA SAÚDE SUJEITOS AO CONTROLE SANITÁRIO

Art. 220 - Constituem unidades, estabelecimentos e atividades de interesse da saúde:

I - os de produção, acondicionamento, comercialização, dispensação, armazenamento, manipulação, beneficiamento, análise e distribuição dos produtos relacionados no art. 217 desta Lei;

II - os estabelecimentos de assistência à saúde;

III - outras unidades e estabelecimentos de interesse da saúde:

a) de hospedagem;

b) de ensino;

c) de lazer e diversão;

d) de esteticismo e cosmética;

e) os serviços de desinsetização, de desinfecção, de desrodentização de ambientes e congêneres;

f) de lavanderia;





- g) os terminais e veículos de transporte de passageiros;
- h) os criatórios de animais e biotérios;
- i) de prestação de serviços de saneamento;
- j) de transporte de cadáver, funerárias, necrotérios, velórios, cemitérios e congêneres;

Parágrafo único - Outros estabelecimentos e unidades de interesse da saúde poderão ser disciplinados por meio de normas técnicas especiais.

Art. 221- Os estabelecimentos de que tratam os incisos I e II, e aqueles citados entre as letras "a" e "f" do inciso III do art. 220 somente funcionarão quando devidamente autorizados pelo órgão gestor da saúde do Município que, após a respectiva vistoria e atendidas todas as exigências legais, fornecerá o Alvará de Licença Sanitária.

§ 1º - Os estabelecimentos de que tratam os incisos I e II do art. 220 deverão possuir responsável técnico legalmente habilitado, em número suficiente para a cobertura da produção, da comercialização de produtos e substâncias e dos diversos setores de prestação de serviços.

§ 2º - A obrigatoriedade de Alvará de Licença Sanitária e do responsável técnico para o funcionamento de outras unidades e estabelecimentos citados no art. 220 poderá ser definida em normas técnicas especiais.

§ 3º - O Alvará de Licença Sanitária terá validade de doze meses, ficando sua renovação sujeita à comprovação do cumprimento dos dispositivos definidos na legislação sanitária vigente e demais normas técnicas especiais.

Art. 222 - O Alvará de Licença Sanitária deverá ser afixado em quadro próprio e em lugar visível aos trabalhadores e ao público usuário e consumidor.

Art. 223 - Em todas as placas indicativas, anúncios ou propaganda dos estabelecimentos de que tratam os incisos I e II do art. 220, deverá ser mencionada com destaque a expressão "sob responsabilidade técnica de", com o nome completo do técnico responsável e o seu número de inscrição no respectivo conselho profissional.



Art. 224 - Os estabelecimentos de assistência à saúde e demais estabelecimentos e unidades de interesse da saúde adotarão procedimentos adequados na geração, acondicionamento, fluxo, transporte, armazenamento e demais questões relacionadas ao lixo comum e hospitalar, conforme legislação sanitária vigente e normas técnicas especiais.

Art. 225 - A responsabilidade técnica sobre a qualidade do funcionamento dos equipamentos diagnósticos e terapêuticos, instalados ou utilizados pelos estabelecimentos de que tratam os incisos I e II do art. 220, será compartilhada pelo fabricante, rede de assistência técnica, revendedor, importador, além do responsável técnico pelo estabelecimento, para efeito desta Lei.

Art. 226 - É expressamente proibida a remuneração direta ou indireta de doadores de sangue, órgãos, tecidos, glândulas, hormônios e outros fluidos orgânicos.

Seção I

Dos Estabelecimentos de Assistência à Saúde

Art. 227 - Para os fins desta Lei considera-se assistência à saúde a prestada nos estabelecimentos definidos e regulamentados nos artigos seguintes e destinada precipuamente a promover ou proteger a saúde individual e coletiva, a diagnosticar e tratar o indivíduo das doenças que o acometam, a limitar danos por elas causados e a reabilitá-lo quando sua capacidade física, psíquica ou social for afetada.

Parágrafo único - A assistência à saúde far-se-á em estabelecimentos com as seguintes denominações gerais:

- I - consultório;
- II - unidade básica de saúde;
- III - policlínica;
- IV - clínica especializada;
- V - pronto atendimento;
- VI - unidade mista ou unidade integrada de saúde;
- VII - pronto-socorro;



VIII - hospital;

IX - laboratório;

X - outras que vierem a ser definidas em normas técnicas especiais.

Art. 228 - Para a concessão do Alvará de Licença Sanitária para estabelecimentos de assistência à saúde integrantes ou que vierem a se integrar ao SUS, em nível municipal, deverão ser obedecidos os parâmetros técnico-científicos das ações e serviços, com base na regionalização e hierarquização do atendimento individual e coletivo adequado às diversas realidades epidemiológicas.

Art. 229 - Para requerer o Alvará de Licença Sanitária, de acordo com o art. 221, os estabelecimentos de assistência à saúde deverão apresentar declaração do seu principal proprietário e do responsável técnico contendo projeto e planta de instalações físicas, equipamentos diagnósticos e terapêuticos, recursos humanos e respectiva habilitação legal, atividades a serem desenvolvidas, jornada e regime de trabalho, além de outros tópicos que poderão ser fixados por normas técnicas especiais.

§ 1º - Qualquer modificação de atividade deverá ser comunicada previamente, por escrito, e a autoridade sanitária municipal se pronunciará sobre a homologação da mesma.

§ 2º - Os estabelecimentos referidos neste artigo terão responsabilidade única perante a autoridade sanitária, ainda que mantenham em suas dependências a prestação de serviços profissionais autônomos, de empresas médicas de prestação de serviços de saúde e assemelhados.

§ 3º - As especificações a serem observadas quanto às instalações físicas dos estabelecimentos de assistência à saúde deverão obedecer ao disposto nesta Lei, em suas normas técnicas especiais e em toda a legislação sanitária vigente.

Art. 230 - Os estabelecimentos de assistência à saúde deverão ter afixada, sem prejuízo de outras exigências legais, a programação médica e dos serviços técnicos que compõem a sua estrutura técnica, dela constando:

I - as especialidades em saúde do atendimento oferecido;





II - a relação dos responsáveis técnicos de cada uma das atividades específicas do estabelecimento e por turno de trabalho;

III - o número de profissionais por categoria e a respectiva carga horária de trabalho.

Art. 231 - Os estabelecimentos de assistência à saúde serão mantidos em rigorosas condições de higiene, de acordo com a legislação sanitária e normas técnicas especiais.

Art. 232 - Os estabelecimentos de assistência à saúde que executarem procedimentos em regime de internação, ou procedimentos invasivos em regime ambulatorial, implantarão e manterão comissões e serviços de controle de infecção, conforme legislação vigente e normas técnicas especiais.

§ 1º - Caberá à direção administrativa e ao responsável técnico pelo estabelecimento, comunicar à autoridade sanitária municipal e/ou estadual a instalação, composição e eventuais alterações da comissão e serviços mencionados no *caput*.

§ 2º - Os serviços de controle de infecção deverão implementar e manter sistema ativo de vigilância epidemiológica de infecções.

§ 3º - O responsável técnico pelos estabelecimentos citados no *caput* deverão notificar regularmente à autoridade sanitária municipal a ocorrência de casos e surtos de infecções, conforme norma técnica em vigor.

§ 4º - Os estabelecimentos mencionados no *caput* deverão manter disponíveis dados e informações referentes ao Programa de Infecção e apresentá-los à autoridade sanitária competente sempre que solicitados.

Art. 233 - Os estabelecimentos de assistência à saúde deverão implantar e manter vigilância epidemiológica sobre doenças de notificação compulsória e outros agravos.

Parágrafo único - O responsável técnico pelo estabelecimento de assistência à saúde deverá comunicar à autoridade sanitária a ocorrência de doenças de notificação compulsória e outros agravos, conforme estabelecido em normas técnicas especiais e legislação sanitária vigente.





Art. 234 - Todos os utensílios e instrumentos diagnósticos, terapêuticos e auxiliares utilizados nos estabelecimentos de assistência à saúde que possam ser expostos ao contato com fluidos orgânicos de pacientes ou usuários deverão ser obrigatoriamente descartáveis ou, na impossibilidade técnica, submetidos a desinfecção e subsequente esterilização adequadas, conforme estabelecido em normas técnicas especiais e legislação sanitária vigente.

Parágrafo único - Os utensílios e instrumentos referidos no *caput*, quando não-descartáveis, deverão existir em quantidade suficiente à demanda, sem prejuízo do atendimento e da esterilização.

Art. 235 - Os equipamentos e instalações físicas de estabelecimentos de assistência à saúde expostos ao contato com fluidos orgânicos deverão ser submetidos a desinfecção adequada, conforme estabelecido em normas técnicas especiais e legislação sanitária vigente.

Art. 236 - Os desinfetantes antissépticos e produtos químicos utilizados nos estabelecimentos de assistência à saúde deverão estar condizentes com as normas legais em vigor.

Art. 237 - Os estabelecimentos de assistência à saúde periodicamente verificarão a existência de instalações, equipamentos e aparelhagem indispensáveis, cuidando de sua manutenção, de acordo com a legislação e as normas técnicas em vigor.

Art. 238 - Todos os estabelecimentos de assistência à saúde deverão manter, diariamente atualizado, livro de registro ou outro meio de arquivamento de dados sobre pacientes conforme legislação vigente.

Parágrafo único - Os estabelecimentos de assistência à saúde que utilizam em seus procedimentos medicamentos ou substâncias psicotrópicas ou sob regime de controle especial ou antimicrobianos deverão manter controles e registros na forma prescrita na legislação vigente.

Art. 239 - Os estabelecimentos de assistência à saúde deverão possuir adequadas condições para o exercício da atividade profissional, na prática de ações que visem à proteção, à promoção, à preservação e à recuperação da saúde.





Parágrafo único - Os estabelecimentos de assistência à saúde possuirão meios de proteção individual ou coletiva, capazes de evitar efeitos nocivos ao meio ambiente e à saúde dos trabalhadores, pacientes, circunstantes e comunidade.

Art. 240 - Os estabelecimentos de assistência à saúde estarão sujeitos a vistorias periódicas ou eventuais efetuadas pela fiscalização e vigilância sanitária municipal, quando necessário, com apoio técnico de outras autoridades sanitárias, segundo critérios programáticos e de risco à saúde individual ou coletiva da população.

Art. 241 - Quando da interdição de estabelecimentos destinados a assistência à saúde, a Secretaria Municipal de Saúde suspenderá, de imediato, eventuais convênios públicos existentes, bem como impedirá a prestação de serviços, atendimento ou internações, quer sejam de natureza pública ou privada, sem prejuízo do processo administrativo decorrente.

Seção II

Dos Estabelecimentos de Apoio Diagnóstico e Terapêutico

Art. 242 - Para efeito desta Lei e de suas normas técnicas especiais, serão considerados como de apoio diagnóstico e terapêutico os estabelecimentos de saúde que prestem serviços intra-hospitalares ou autônomos, como postos de coleta, patologia clínica, radiologia diagnóstica, radioterapia, análises clínicas, ultra-sonografia, anatomia patológica, hemodiálise, diálise peritoneal, medicina nuclear, laboratório de radioisótopos, endoscopia, hemoterapia, eletroneuromiografia, eletroencefalografia, eletrocardiografia, análises metabólicas e endocrinológicas, provas respiratórias, provas hemodinâmicas, fisioterapia, termografia, ressonância nuclear magnética, unidades de sorologia, cardiologia não-invasiva, audiometria, fisioterapia, fonoaudiologia, óptica, bancos de órgãos e tecidos, laboratórios, entre outros que possam vir a ser estipulados e disciplinados em normas técnicas especiais.

Parágrafo único - Os estabelecimentos de saúde referidos no *caput* somente poderão funcionar mediante autorização da fiscalização da vigilância sanitária competente que expedirá, atendidas todas as exigências legais, os respectivos Alvarás de Licença Sanitária.





Art. 243 - Os estabelecimentos laboratoriais de finalidade diagnóstica, pesquisa, análise de amostras, análise de produtos alimentares, medicamentosos e correlatos, controle de qualidade de equipamentos, inclusive laboratórios de análises clínicas e de patologia clínica, entre outros, quanto às instalações, funcionamento, classificação, controle de riscos para a saúde e demais tópicos técnico-administrativos, obedecerão ao disposto nesta Lei e nas normas técnicas especiais.

Art. 244 - Os laboratórios, públicos ou privados, terão livro próprio, conforme legislação e normas técnicas vigentes.

Art. 245 - Os estabelecimentos que industrializem ou comercializem lentes oftálmicas, entre estas as lentes componentes de equipamentos de proteção individual ou coletiva, somente funcionarão depois de devidamente licenciados conforme legislação e normas técnicas vigentes.

Art. 246 - Os equipamentos e as instalações que produzam ou empreguem radiações ionizantes, de qualquer espécie e energia, para fins médicos (diagnóstico ou terapia) ou industriais, devem obter Alvará de Licença Sanitária emitido pelo órgão competente, obedecida as normas técnicas vigentes;

Art. 247 - As irradiações de alimentos serão tratadas em norma técnica especial.

Subseção III

Dos Hospitais, Casas de Saúde e Maternidade e Unidades de Serviços de Saúde

Art. 248 – Nos hospitais, casas de saúde, maternidades e unidades de serviços de saúde devem obter Alvará de Licença Sanitária emitido pelo órgão competente;

Art. 249 – Nas outras unidades de serviços de saúde, além das normas técnicas deverá ser observado:

I – as salas de espera deverão ser bem ventilados;





II – a existência de instalações sanitárias completas e independentes para uso de ambos os sexos;

III – a existência de água potável e copos descartáveis para as pessoas.

Art. 250 – Nestes estabelecimentos, todas as suas dependências e instalações deverão ser mantidas em condições higiênicas satisfatórias.

Seção IV

Da Assistência Complementar à Saúde

Art. 251 - Considerar-se-ão, para efeito desta Lei, como estabelecimentos de assistência complementar à saúde clínicas de repouso, clínicas de emagrecimento, clínicas de acupuntura, clínicas de reabilitação física, clínica e asilo geriátricos, clínicas de fonoaudiologia, clínicas de terapia ocupacional, clínicas de psicologia, clínicas de fisioterapia, estabelecimentos de serviço social, clínicas de nutrição, casas de massagem terapêutica, estabelecimentos de medicina veterinária ambulatorial ou hospitalar com ou sem regime de internação, terapias alternativas e naturais, clínicas de enfermagem domiciliar, entre outros, que obedecerão ao disposto nesta Lei e nas suas normas técnicas especiais.

Art. 252 - Serão também considerados estabelecimentos de assistência complementar à saúde as empresas e os veículos de atendimento emergencial, transporte, remoção e resgate de pacientes, por meio de transporte aéreo, rodoviário ou ferroviário.

Parágrafo único - Os estabelecimentos e os veículos citados no *caput* somente poderão funcionar mediante autorização do órgão competente que, atendidas todas as exigências legais, fornecerá o Alvará de Licença Sanitária.

Seção V

Dos Estabelecimentos Farmacêuticos

Art. 253- Considerar-se-á estabelecimento farmacêutico, para efeito desta Lei, aquele destinado a prestar assistência farmacêutica e orientação sanitária, individual ou coletivamente, onde se proceda à dispensação de drogas, medicamentos, insumos





farmacêuticos e correlatos, bem como à manipulação de fórmulas magistrais e oficinais, conforme normatização da Lei Federal e decretos regulamentadores.

Parágrafo único - Nos estabelecimentos acima especificados devem obter Alvará de Licença Sanitária emitido pelo órgão competente, desde que obedecidas a legislação e normas técnicas vigentes;

Art. 254 - As farmácias e as drogarias serão obrigadas a exercer plantão, pelo sistema de rodízio, para atendimento ininterrupto à comunidade, obedecendo a normas expressas na legislação pertinente, cabendo ao distrito sanitário da respectiva administração regional o estabelecimento de escala periódica.

Art. 255 - As farmácias e as drogarias poderão manter serviço de atendimento ao público para aplicação de injeções, reservando para isto local apropriado, inclusive com ventilação e iluminação adequada, sob responsabilidade e supervisão do farmacêutico diretor técnico do estabelecimento.

Art. 256 - Fica o Executivo, por meio do órgão competente, obrigado a fixar e a conservar permanentemente nas unidades de saúde, em local visível no principal recinto de atendimento ao público, placa padronizada indicando o nome do farmacêutico responsável, seu número de registro no Conselho Regional de Farmácia - CRF - e os números dos telefones da vigilância sanitária municipal do local onde o farmacêutico, membro da equipe multidisciplinar de fiscalização, estiver lotado.

Seção VI

Dos Estabelecimentos de Interesse da Saúde

Art. 257 - Os estabelecimentos de interesse da saúde deverão obedecer às exigências sanitárias previstas em normas técnicas especiais, além de manter perfeitas condições de higiene e limpeza, organizados de modo a não possibilitar focos de insalubridade em seu ambiente interno e externo.





Parágrafo único - As normas técnicas especiais a que se refere o *caput* contemplarão, dentre outros, os aspectos gerais de construção, áreas de circulação, iluminação, ventilação, aeração, água potável, esgotos, destino final de dejetos, proteção contra insetos e roedores, procedimentos ligados ao processo de trabalho, higiene do manipulador e outros de fundamental interesse para a saúde individual e coletiva.

Seção VIII

Dos Salões de Barbeiros, Cabeleireiros e Manicure

Art. 258– Além das normas de higiene previstas neste regulamento, os salões de barbeiros, cabeleireiros e manicures deverão atender às seguintes normas:

- I – aos barbeiros e cabeleireiros é obrigatório o fornecimento de golas e toa.
- II – os salões deverão dispor de dispositivos julgados satisfatórios pelas autoridades sanitárias, para a desinfecção dos instrumentos de trabalho, e ter uma área bem ventilada;
- III - é obrigatória a esterilização dos instrumentos de corte, especialmente alicates de unha, tesouras e navalhas;
- IV – é obrigatória a instalação de pias sifonadas com água corrente.

Art. 259 – Os empregados dos salões deverão:

- I – apresentar-se convenientemente trajados, limpos e uniformizados;
- II – fazer exame anual de saúde e manter atestado de saúde e certificado de vacinação anti-tetânica permanente atualizados.

Seção IX

Dos Necrotérios, Locais para Velórios, Cemitérios e Crematórios, das Atividades Mortuárias

Art. 260 - O sepultamento e cremação de cadáveres só poderão realizar-se em cemitérios licenciados pelo Município.

Art. 261 - Nenhum serviço funerário será aberto sem prévia aprovação dos projetos pelas autoridades sanitárias municipais.



Art. 262 - O sepultamento, cremação, embalsamento, exumação, transporte e exposição de cadáveres deverão obedecer às exigências sanitárias previstas em normas técnicas.

Art. 263 - O depósito e manipulação de cadáveres para qualquer fim, incluindo as necropsias, deverão fazer-se em estabelecimentos autorizados.

Art. 264 - O embalsamento, ou quaisquer procedimentos para conservação de cadáveres, se realizarão em estabelecimentos licenciados de acordo com as técnicas e procedimentos determinados pelas autoridades competentes, inclusive pela Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 265 - As exumações dos restos que tenham cumprido o tempo assinalado para sua permanência nos cemitérios, observarão as normas específicas.

CAPÍTULO III

OUTROS ESTABELECIMENTOS DE INTERESSE EM SAÚDE

Seção I

Dos Estabelecimentos Educacionais

Art. 266 – Todos os estabelecimentos de ensino devem apresentar os mais elevados padrões de saúde, higiene e segurança ambiental.

Art. 267 – Os estabelecimentos de ensino deverão atender normas:

I – é obrigatória a instalação de bebedouros, mictórios, privadas, lavatórios, chuveiros em acordo com as Normas Técnicas e Legislação em vigor.

II – as instalações sanitárias deverão obedecer ao critério da separação por sexo;

III – as escolas convencionais deverão cumprir às normas gerais deste regulamento e normas técnicas referentes à manipulação de gêneros alimentícios, à higiene e à segurança ambiental.

IV - as escolas de internato que se destinarem ao ensino de crianças e adultos deverão cumprir às normas gerais deste regulamento referente à manipulação de gêneros alimentícios e à higiene de hotéis, pensões e estabelecimentos congêneres, devendo ainda dispor de dormitórios separados para ambos os sexos e bem ventilados.





Seção II

Dos Teatros, Cinemas, Clubes Sociais, Rodoviárias e Estabelecimentos Similares

Art. 268 - Os locais de reunião, esportivos, recreativos, sociais, culturais e religiosos tais como: teatros, cinemas, auditórios, clubes sociais, colônias de férias e acampamentos, circos, parques de diversões, templos religiosos, salões de agremiações, estações ferroviárias, rodoviárias, hidroviárias e estabelecimentos congêneres deverão obedecer as normas técnicas sanitárias.

§ 1 - Estes estabelecimentos deverão ter banheiros, inclusive com acesso para deficientes físicos, proporcional ao número de pessoas que freqüente o local;

§ 2 - as instalações sanitárias deverão obedecer o critério da separação por sexo;

§ 3 - Os estabelecimentos que tiverem instalações destinadas ao preparo ou armazenamento de alimentos deverão cumprir às normas gerais desta lei referente à manipulação de gêneros alimentícios e à higiene de hotéis, pensões e estabelecimentos congêneres.

Seção III

Das Piscinas

Art. 269 – O termo piscina, para efeito deste regulamento, abrange a estrutura destinada a banhos e a prática de esportes aquáticos, bem como os equipamentos de tratamento de água, casa de máquinas, vestiários e demais instalações que se relacionem com o seu uso e funcionamento.

Art. 270 – As piscinas classificam-se em públicas e particulares:

§ 1º - São consideradas particulares as piscinas de uso exclusivo dos seus proprietários e pessoas de sua relação.

§ 2º - As piscinas públicas deverão ter seus projetos de construção ou reforma aprovados pelo órgão competente da Prefeitura.

Art. 271 – As piscinas deverão ter o suprimento de água pelo processo de recirculação.

Parágrafo Único – As máquinas e equipamentos das piscinas, e em especial, das piscinas públicas, deverão permitir a recirculação do volume de água igual ao de sua capacidade, num período máximo de 8 (oito) horas.



Art. 272 – As piscinas terão aparelhagem de tratamento instaladas antes da entrada de água, sempre que não forem supridas pelo sistema público de abastecimento.

Art. 273 – Os dispositivos de entrada e saída de água deverão ser localizados de modo a assegurar suprimento e esgotamento adequado com a devida proteção contra acidentes.

Art. 274 – O sistema de suprimento de água das piscinas não deverá permitir interconexões com a rede pública coletora de esgotos.

Art. 275 – O revestimento das piscinas deve ser feito de material liso, impermeável e resistente.

Art. 276 – Os vestiários em piscinas públicas deverão obedecer aos preceitos sanitários deste regulamento, e terão capacidade suficiente para atender aos usuários das mesmas.

§ 1º - Nas piscinas públicas deverão ser instalados chuveiros sanitários, mictórios e lavatórios em número suficientes para atender aos usuários.

§ 2º - Os chuveiros devem ser localizados de forma a tornar obrigatória a sua utilização pelos banhistas, antes de entrarem na piscina.

Art. 277 - Nos pontos de acessos às piscinas públicas, haverá tanques lava-pés, localizados de forma a tornar obrigatório o seu uso pelos banhistas.

Parágrafo Único – Os lava-pés devem ser mantidos com água corrente e clorada, com lâmina líquida de 10 cm, no mínimo, para piscina de adultos, e 5 cm, no mínimo, para piscinas infantis.

Art. 278 – As calhas das paredes internas das piscinas somente serão permitidas quando construídas ao nível da superfície líquida, dotadas de declividade, e de um número de ralos que facilitem o rápido escoamento de seu conteúdo.

Art. 279 – A borda das piscinas deve ser feita arredondada, de forma a evitar contusões nos seus freqüentadores.





Art. 280 – A verificação de qualidade da água nas piscinas públicas deverá ser feita rotineiramente pelos seus operadores, através dos ensaios do pH e do cloro residual, independentemente dos exames bacteriológicos e outros que serão cobrados periodicamente pelas autoridades sanitárias.

Art. 281 – A qualidade de água das piscinas deverá obedecer os seguintes requisitos:

I – quanto à qualidade bacteriológica:

- a) de cada piscina pública deverá ser examinado um número representativo de amostras;
- b) cada amostra deverá ser constituída de porção de 10 ml; exigindo-se que no mínimo 80% de 5 amostras consecutivas apresentem ausência de germes de gênero coliforme;
- c) a contagem de placa deverá apresentar número inferior a 20 colônias por ml, em 80% de 05 ou mais amostras consecutivas.

II – quanto à qualidade física e química:

- a) a visibilidade deverá ser conseguida com nitidez, por um observador situado à borda da piscina;
- b) o pH das águas deverá ficar entre 7, 2 e 8,0;
- c) a concentração de cloro na água deverá ser de 0,3 mg/l, no mínimo, quando o residual for de cloro livre e de 0,7mg/l, no mínimo, quando o residual for de cloro combinado.

Art. 282 – Para a desinfecção da água das piscinas, é recomendável o emprego do cloro ou de seus compostos.

Parágrafo Único – Quando for empregado cloro gasoso, deverão ser observados todos os requisitos de localização e instalação de cloradores.

Art. 283 – O uso de outros agentes de desinfecção da água, que não o cloro e seus compostos, dependerá de permissão da autoridade sanitária.

Art. 284 – Os freqüentadores das piscinas deverão ser submetidos a exames médicos pelo menos duas vezes por ano.





Parágrafo Único – O ingresso nas piscinas poderá ser impedido aos freqüentadores que apresentarem, no intervalo entre exames médicos, infecções de pele, inflamações ou qualquer outras moléstias que atentem contra a saúde dos demais freqüentadores.

Art. 285 – O número máximo possível de banhistas utilizando a piscina pública ao mesmo tempo, não deve exceder de um banhista para cada 2 (dois) metros quadrados da superfície.

Art. 286 – Uma piscina pública não deverá ser utilizada sem que esteja presente um guarda-vidas ou um representante da administração da entidade indicada para esse fim.

Art. 287 – Os dispositivos deste regulamento, referentes aos freqüentadores das piscinas públicas, deverão ser afixados em local visível.

Parágrafo Único – Nesse local deverá constar também o horário de funcionamento da piscina e o nome do guarda-vidas ou representantes da administração da entidade, que esteja em serviço.

Art. 288 – A administração da entidade onde está localizada a piscina, será notificada pelo não cumprimento das prescrições deste regulamento, podendo a piscina ser interdita em caso de reincidência.

Art. 289 – A autoridade sanitária, quando no desempenho de suas funções, deve ser assegurado o livre ingresso às piscinas e suas dependências, seja para coleta de amostra de água, ou para verificar o cumprimento das exigências deste regulamento.

Seção II

Das Praças de Esportes

Art. 290 – É proibido, nas praças de esportes, a existência de água estagnadas, pisos escorregadios, valas e outros obstáculos que possam, causar danos aos desportistas e provocar acidentes.





Art. 291 – Nas praças de esportes, é obrigatória a existência de instalações sanitárias completas e independentes para uso dos atletas de ambos os sexos, na proporção de 1 (um) para cada 40 (quarenta) pessoas.

Art. 292 – É obrigatória a instalação de bebedouros, na proporção de 1 (um) para cada 100 (cem) pessoas.

TÍTULO IV DA VIGILÂNCIA AMBIENTAL

CAPÍTULO I ENGENHARIA SANITÁRIA

Seção I Normas Gerais

Art. 293 – Todo prédio destinado à habitação ou para fins comerciais ou industriais deverá ser ligado à rede de abastecimento de água e de remoção de dejetos, quando a exploração dos respectivos sistemas for estadual, municipal ou concedida.

Parágrafo Único – No caso de ausência das redes de abastecimentos de água e remoção de dejetos, fica o proprietário responsável pela adoção de processos adequados, observadas as normas estabelecidas pelo órgão sanitário.

Art. 294 – Processar-se- ao em condições que não afetem a estética nem tragam malefícios ou inconvenientes à saúde e ao bem estar coletivo ou individual:

- I – a coleta, a remoção, o destino e o acondicionamento do lixo;
- II – o lançamento ao ar de substâncias estranhas, sob a forma de vapores, gases, poeiras ou qualquer substância incômoda ou nociva à saúde
- III – a drenagem do solo, como medida de saneamento do meio;
- IV – o uso de piscinas;
- V – a manutenção de áreas baldias.



Art. 295 – As habitações e construções em geral obedecerão aos requisitos de higiene indispensáveis à proteção de saúde dos morados e usuários.

§ 1º - As habitações, os estabelecimentos comerciais, públicos ou privados, e as entidades e instituições de qualquer natureza são obrigados a atender aos preceitos de higiene.

§ 2º - Os projetos de construção de imóveis, destinados a qualquer fim, deverão prever os requisitos de que se trata o presente artigo.

Art. 296 – Os projetos de sistema de abastecimento de água e coleta de esgotos, destinados a fins públicos ou privados, deverão ser elaborados em obediência às normas e especificações baixadas pelo órgão técnico encarregado de examiná-lo, sendo vedada a instalação de tubulação de esgoto em locais que possam representar risco de contaminação de água potável.

Art. 297 – Os esgotos deverão ser recolhidos para tratamento antes de serem lançados nos rios e nos corpos de águas, bem como em áreas adjacentes ou de influência de modo a não causar riscos à saúde.

Art. 298 – Todo imóvel, qualquer que seja a sua finalidade, poderá ser abastecido de água potável em quantidade suficiente e dotado de dispositivos e instalações adequados, destinados a receber e conduzir os despejos e ligados à rede pública, salvo às exceções previstas em lei.

§ 1º - Para efeito deste artigo, excluem-se os edifícios cuja disposição dos telhados orientem as águas pluviais para o seu próprio terreno.

§ 2º - As águas pluviais provenientes de calhas e condutores das edificações deverão ser canalizadas até as sarjetas, passando sempre por baixo das calçadas.

Art. 299 – A inspeção e a fiscalização no tocante à Engenharia Sanitária, Higiene Habitacional, Ambiental e à emissão do Certificado de Inspeção Sanitária serão realizadas sob supervisão técnica do engenheiro.





Seção II

Da Vigilância da Qualidade de Água Potável

Art. 300 – Todo sistema de abastecimento de água deverá possuir 1 (um) Responsável Técnico devidamente habilitado e capacitado para a função, cujo termo de responsabilidade deverá ser encaminhado à autoridade sanitária competente.

Parágrafo único – Os serviços de abastecimento de água deverão encaminhar a autoridade sanitária o termo de responsabilidade, sempre que mudar o Responsável Técnico.

Art. 301 – Nos projetos de construção, ampliação e reforma do sistema de abastecimento de água, seja público ou privado, deverão ser elaborados, executados e operados conforme Normas e Especificações da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas), Normas Técnicas expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária e Ministério da Saúde.

Art. 302 – Nos sistemas de abastecimento de água, seja público ou privado, deverão ser obedecidos os seguintes princípios gerais:

I – A água distribuída obedecerá aos padrões de potabilidade estabelecidas pelas Normas Técnicas expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária e/ou pelo Ministério da Saúde.

II – Todos os materiais, equipamentos e produtos químicos utilizados em sistemas de abastecimento de água, deverão atender as exigências técnicas especiais, estabelecidas ou adotadas pela autoridade sanitária competente a fim de manter o padrão de potabilidade de água distribuída;

III – Toda a água distribuída por sistema de abastecimento deverá obrigatoriamente ser submetida a processo de desinfecção, de modo a assegurar sua qualidade do ponto de vista microbiológico, conforme Normas Técnicas expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária e/ou pelo Ministério da Saúde.

IV – Em qualquer ponto de rede de distribuição, deverá ser mantida a pressão positiva;

V – Todo serviço de abastecimento público de água deverá encaminhar a autoridade sanitária municipal competente, relatórios mensais relativos à qualidade da água distribuída, conforme Normas Técnicas expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária e/ou pelo Ministério da Saúde.



Art. 303 – Sempre que os conjuntos habitacionais e as unidades isoladas, qualquer que seja o tipo de edificação não forem atendidas por rede pública de abastecimento de água, deverão apresentar soluções coletivas ou individuais para o abastecimento de água.

Seção III

Promoção da Higiene Habitacional

Art. 304 – As habitações e construção em geral obedecerão aos requisitos de higiene indispensáveis à proteção da saúde dos moradores e usuários.

Parágrafo Único – É obrigatório manter em perfeito estado de asseio e funcionamento as instalações de banheiros, lavabos, mictórios, pias, tanques, ralos, bebedouros, inclusive os sistemas hidráulicos de água potável e das servidas, torneiras, válvulas, bóias e todos os seus acessórios e pertences.

Art. 305 – É proibido a instalação de peças, canalizações aparelhos sanitários que apresentem defeitos ou soluções de continuidade e que possam acarretar infiltrações, vazamentos ou acidentes.

Art. 306 – É obrigatório a limpeza e a desinfecção das caixas e das cisternas, semestralmente, devendo suas tampas ser mantidas em perfeita vedação e sem acúmulo de objetos sobre elas.

Art. 307 – As caixas de água e cisternas deverão:

- I – ter a superfície lisa, resistente e impermeável;
- II – ser construídas e revestidas de material que não possa contaminar a água;
- III – permitir fácil acesso, inspeção e limpeza;
- IV – possibilitar esgotamento total;
- V – ser protegidas contra inundações, infiltrações e penetrações de corpos estranhos;
- VI – ter cobertura adequada;
- VII – ser equipadas com torneira de bóia na tubulação de alimentação, à sua entrada, sempre que não se tratar de reservatórios alimentados por recalque;





VIII – ser dotados de extravasor com diâmetro superior ao da canalização de aviso, desaguando em ponto perfeitamente visível;

IX – ser providas de canalização de limpeza, funcionando por gravidade ou por meio de elevação mecânica.

Art. 308 – Não serão permitidos:

I – a passagem de tubulações de água potável pelo interior de fossas, ramais de esgotos e caixas de inspeção de esgotos, bem como as tubulações de esgoto por reservatórios ou depósitos se água;

II – qualquer outro processo, instalação ou atividade que, a juízo da autoridade sanitária, possa representar riscos de contaminação de água potável.

Art. 309 – A autoridade sanitária competente poderá determinar correções, bem como exigir informações complementares esclarecimento e documentos sempre que necessário ao cumprimento das disposições deste regulamento e das Normas Técnicas Especiais.

Art. 310 – A abertura, manutenção e lacre de poços artesianos e freáticos obedecerão as Normas Técnicas e Legislações Específicas.

Art. 311 – Os poços freáticos ou tubulações poderão ser interditados e lacrados, desde que suas águas estejam em condições de causar prejuízos à saúde, aplicando-se tal disposição também aos poços abertos para fins industriais ou agrícolas.

§ 1º - A água deverá ser prévia e regularmente examinada por laboratório licenciado e credenciado, para avaliação da potabilidade e qualidade, devendo o interessado, sempre que solicitado, apresentar a comprovação dos respectivos exames.

§ 2º - Os poços deverão:

I – estar convenientemente situados e adequadamente afastados de fossas, estrumeiras, entulhos ou quaisquer instalações de forma a impedir, diretamente, a poluição das águas;

II – estar fechados e dotados de sistemas de sucção;

III – ter as paredes impermeabilizadas, estangues de modo a evitar a infiltração de águas superficiais.

§ 3º - Os poços que não preencherem as condições do presente artigo deverão ser aterrados até o nível do solo.



§ 4º - A limpeza do passeio e sarjetas fronteiriças às residenciais ou estabelecimentos são de responsabilidades de seus ocupantes ou proprietários.

Art. 312 – É vedado:

- I – lançar águas pluviais de esgoto ou servidas para terrenos vizinhos ou adjacentes, sem adequado sistema de escoamento;
- II – atirar aves ou outros animais mortos, lixo, detritos ou outras impurezas, através das portas, janelas ou aberturas para as vias públicas, bem como nos cursos d'água e suas margens;
- III – interligar instalações prediais internas com as de prédios situados em lotes distintos;
- IV – fazer varreduras de lixo do interior de residências, estabelecimentos comerciais, industriais e educacionais, construções, terrenos ou veículos para as vias públicas;
- V – lançar aterro ou entulhos nas vias públicas;
- VI – transportar, sem as devidas precauções, quaisquer materiais ou produtos que possam prejudicar a estética ou asseio das vias públicas;
- VII – colocar em janelas, sacadas ou varandas, vasos ou objetos outros que possam cair nas vias públicas.

Art. 313 – Nas edificações situadas em logradouros destituídos de coletor público de esgoto sanitário, será adotado, para tratamento de esgotos domésticos, o sistema de fossa séptica, com instalações complementares.

Art. 314 – As fossas sépticas, além do disposto no regulamento e em Normas Técnicas da ABNT, devem:

- a) receber todos os despejos domésticos ou qualquer outro despejo de características semelhantes;
- b) não receber águas pluviais nem despejos industriais;
- c) ter capacidade adequada ao número de pessoas a atender;
- d) ser construída com material de durabilidade e estanqueidade;
- e) ter facilidade de acesso;
- f) não ser localizadas no interior das edificações.





Parágrafo Único – A fossa séptica que não preencher os requisitos necessários à utilização será aterrada.

Art. 315 – Quando a origem do vazamento ou infiltrações capazes de causar insalubridade, envolvendo diversas unidades imobiliárias e a autoridade sanitária não conseguir detectar a origem deles, poderá ser exigido laudo técnico, assinado por profissional habilitado, livremente escolhido pelas partes.

Art. 316 – Em prédios e apartamentos conjuntos habitacionais ou condomínios, sempre que o vazamento ou as infiltrações pertencerem às partes comuns será intimado o condomínio na pessoa do síndico, que providenciara os necessários reparos ou os consertos, em prazo nunca superior a 30 (trinta) dias; caso não haja condomínio registrado e localizado serão responsabilizados todos os condôminos.

Art. 317 – Nos prédios de apartamentos não será permitido depositar materiais ou exercer atividades que, pela sua natureza, sejam prejudiciais à saúde e ao bem-estar dos moradores e vizinhos.

CAPÍTULO II

DO CONTROLE DE ANIMAIS SINANTRÓPICOS E OUTROS VETORES

Seção I

Disposições gerais

Art. 318- Ao munícipe compete à adoção de medidas necessárias à manutenção de suas propriedades limpas e isentas de animais de faunas sinantrópicas, cuja execução dar-se-á mediante a presente lei.

Parágrafo Único - São cientificamente classificados como animais sinantrópicos, aquelas espécies que, indesejavelmente, coabitam com o homem, tais como roedores, baratas, mosquitos, pulgas, pombos, dentre outros.



Seção II

Medidas de Controle

Art. 319 - Fica proibido o acúmulo de lixo, materiais inservíveis bem como outros materiais que propiciem a instalação e a proliferação de animais sinantrópicos e/ou peçonhentos.

§ 1º - Fica igualmente proibida a alimentação de pombos em residências e logradouros públicos.

§ 2º - Os locais onde haja caixas d'água ou outros recipientes para armazenar águas devem mantidos com vedação adequada.

§ 3º - As borracharias, as empresas de recauchutagem, os depósitos de pneus, oficinas mecânicas, ferros velhos, depósitos de veículos, depósitos de papel e papelão, depósitos de materiais recicláveis e outros estabelecimentos afins, deverão manter suas instalações limpas e adotar medidas que evitem animais sinantrópicos e pragas urbanas ou que sejam vetores de doenças, em especial o mosquito transmissor do vírus da dengue.

§ 4º - Ficam obrigados os estabelecimentos comerciais, industrial e estabelecimentos de interesse em saúde a realizarem periodicamente em seus ambientes, a desinsetização e desratização, por firma credenciada junto ao órgão estadual competente, mantendo no estabelecimento a ordem de serviço, relação das medidas preventivas e o certificado de execução do serviço dentro da validade.

§ 5º - As empresas de desinsetização e desrodentização definirão a periodicidade da realização do serviço de acordo com o grau de risco sanitário do estabelecimento, respondendo solidariamente com a empresa contratante.

Art. 320 - Os estabelecimentos comerciais ou industriais, incluídos aqueles relacionados no artigo anterior, ficam obrigados a instalar cobertura fixa ou desmontável nos locais em que possa haver acúmulo de água ou que venha a proporcionar geração de focos do mosquito transmissor da dengue.

§ 1º - A necessidade de cobertura será definida pelo órgão de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, considerando a metragem, proporções e peculiaridades do estabelecimento.

§ 2º - As coberturas já existentes, depois de vistoriadas pela equipe de Fiscalização Sanitária, deverão ser adequadas aos padrões de metragem, proporções e peculiaridades do





estabelecimento, no prazo de 72 (setenta e duas) horas em caso de risco iminente a saúde da população.

Art. 321 - A administração dos cemitérios deverá impedir a utilização de vasos ou outros recipientes que retenham água em seu interior.

Art. 322 - Os proprietários ou responsáveis por obras de construção civil ficam obrigados a promover a drenagem de água acumulada e providenciar a remoção de materiais inservíveis, mantendo limpa a área sob sua responsabilidade.

Art. 323 - Os proprietários dos imóveis residenciais, clubes sociais e esportivos, órgãos públicos e demais estabelecimentos que possuam piscina em suas dependências, deverão manter tratamento da água de forma a não permitir a instalação e proliferação do mosquito transmissor da Dengue ou outros vetores, animais sinantrópicos e pragas urbanas.

Parágrafo único - Fica proibida a manutenção de plantas aquáticas bem como bromeliáceas em condições que favoreçam a proliferação de mosquitos.

Art. 324 - Os proprietários de imóveis residenciais, os estabelecimentos industriais, comerciais e os prestadores de serviços, as instituições públicas e privadas, deverão manter, permanentemente, a caixa d'água de seu imóvel ou recipiente capaz de armazenar água com total vedação, segura e impeditiva à proliferação do mosquito "*Aedes aegypti*", além de promover a remoção de materiais inservíveis para evitar o acúmulo de água.

Art. 325 - Quando houver a necessidade de colocação de tampa de caixa d'água, remoção de entulhos e materiais inservíveis, roçada ou capina de terreno, o prazo para as correções necessárias para evitar a propagação do "*Aedes aegypti*" e de animais sinantrópicos será de 24 (vinte e quatro horas).

Art. 326 - O prazo para o cumprimento da intimação poderá, a critério do órgão de Vigilância Sanitária, ser prorrogado após a análise das razões apresentadas pelo intimado.





Art. 327 - Quando não ocorrer o cumprimento da intimação dentro do prazo estabelecido, o infrator será autuado e, sendo estabelecimento comercial, será interditado até que sejam sanadas tais irregularidades.

§ 1º - Não sanadas as irregularidades durante o período da interdição, a empresa terá o Alvará de Licença cassado e seu estabelecimento fechado.

§ 2º - Quando se tratar de imóvel residencial, a Vigilância Sanitária elaborará Parecer Técnico e o encaminhará ao Ministério Público para as medidas cabíveis, sem prejuízo da adoção de medida judicial por parte da Administração de modo a obter autorização para adentrar no imóvel em caso de negativa do morador, constatada a necessidade para tanto.

Art. 328 - Quando se tratar de imóvel residencial com anexos abandonados, bem como terrenos vagos, será notificado, não só por edital, como também por todos os meios permitidos em direito, o proprietário do imóvel constante do Cadastro Imobiliário da Secretaria Municipal de Finanças.

CAPÍTULO III DO CONTROLE DE ZOONOSES

Seção I Disposições Gerais

Art. 329 - A Secretaria Municipal de Saúde coordenará as ações de prevenção e controle de zoonoses, em articulação com os demais órgãos federais, estaduais e municipais competentes.
Parágrafo único - Entendem-se por zoonoses as infecções ou doenças infecciosas transmissíveis por animais ao homem e as que são comuns ao homem e aos animais.

Art. 330 - A Secretaria Municipal de Saúde normatizará as ações para prevenção e controle de zoonoses.

Art. 331 - São obrigados a notificar casos de zoonoses a Secretaria Municipal de Saúde:

- I - o veterinário que tomar conhecimento do caso;
- II - o laboratório que tiver estabelecido o diagnóstico;



III - qualquer pessoa que tiver sido agredida por animal doente ou suspeito, ou tiver sido acometida de doença transmitida por animal.

Art. 332 - Constituem objetivos básicos das ações de prevenção e controle das zoonoses:

I. Prevenir, reduzir e eliminar a morbidade e a mortalidade, bem como os sofrimentos humanos causados pelas zoonoses prevalentes;

I. Prevenir infecções humanas transmitidas pelos animais, direta ou indiretamente, vetores ou alimentos;

II. Proteger a saúde da população, mediante o emprego dos conhecimentos técnico-especializados e experiências da Saúde Pública.

Seção II Criação de Animais

Art. 333 - Os estábulos, cocheiras, aviários, pocilgas e outros estabelecimentos que, de qualquer modo criem animais, não poderão estar situados em locais onde possam causar incômodo ou insalubridade à população, não podendo em nenhuma hipótese, esses estabelecimentos estar localizados à menos de 50m (cinquenta metros) das divisas vizinhas ou da frente dos logradouros.

Art. 334 - É proibida a criação de animais da espécie bovina, eqüina, suína, caprina e ovina, em edifício de apartamentos ou casas situadas dentro do perímetro urbano.

§ 1º - Na área rural deste município, os proprietários de gado serão obrigados a ter cercas reforçadas e adotar providências adequadas para que o mesmo não incomode ou cause prejuízos a terceiros nem vaguem pelas estradas.

§ 2 - Quanto aos animais domésticos e de estimação é permitida a criação desde que o número de animais não cause incômodo ou insalubridade para a vizinhança.

Art. 335 - É proibida a permanência de animais soltos nas vias e logradouros públicos ou locais de livre acesso ao público.



Parágrafo único – É proibido à entrada de animais em estabelecimentos de uso coletivo, além de comerciais e industriais, exceto os relacionados a este fim, e ressalvado ainda o uso de cão-guia.

Art. 336 - É proibido o passeio de cães nas vias e logradouros públicos, exceto com o uso adequado da coleira e guia, e conduzidos por pessoas com idade e força suficientes para controlar os movimentos do animal.

Parágrafo único – Para aos animais ferozes ou raças sabidamente agressivas deve se usar focinheira.

Art. 337 - A Equipe de Fiscalização, no exercício de suas funções tem competência para advertir, notificar, intimar, multar, interditar, apreender ou determinar a transferência da criação para local adequado ou, temporariamente, em depósito da municipalidade em veículo apropriado ao transporte de animais, quando este estiver causando incômodo ou insalubridade à população, tendo a autoridade sanitária livre ingresso em todos os lugares onde convenha a ação que lhes é atribuída.

1º § - O animal cuja apreensão for impraticável por razões de insalubridade ou segurança pública, poderá, a juízo do médico veterinário, ser sacrificado no local.

2º § - A eutanásia deve ser indicada quando o bem-estar do animal estiver ameaçado, sendo um meio de eliminar a dor e o sofrimento dos animais, os quais não podem ser aliviados por meio de analgésicos, de sedativos ou de outros tratamentos, sendo obrigatória a participação, como responsável, do Médico Veterinário.

Art. 338 - Será apreendido todo e qualquer animal quando:

- I - encontrado solto nas vias e logradouros públicos ou locais de livre acesso ao público;
- II- suspeito de raiva ou de outra zoonose;
- III- submetido a maus tratos por seu proprietário ou preposto deste;
- IV- mantidos em condições inadequadas de vida ou alojamento;
- V- cuja criação ou uso sejam vedados pela presente lei.





§ 1º - Os animais apreendidos por força no disposto neste artigo, somente poderão ser resgatados se constatado, pela autoridade sanitária, não mais subsistirem as causas ensejadoras da apreensão após recolhido as taxas respectivas de manutenção do animal.

§ 2º- Os animais apreendidos deverão ser identificados por profissional qualificado, evitando possíveis transtornos futuros, sendo válido ainda anexar a tal ato fotografia do animal solto em via pública, reforçando as demais provas da infração cometida pelo proprietário.

Seção III

Da Responsabilidade do Proprietário de Animais

Art. 339 - Os atos danosos cometidos pelos animais são de inteira responsabilidade de seus proprietários.

Parágrafo único – Quando o ato danoso for cometido sob a guarda de preposto, estender-se-á, a este a responsabilidade solidária a que alude o presente artigo.

Art. 340 - É de responsabilidade dos proprietários a manutenção dos animais em perfeitas condições de alojamento, alimentação, saúde e bem estar, bem como as providências pertinentes à remoção dos dejetos por eles deixados nas vias públicas.

Art. 341 - É proibido abandonar os animais em qualquer área pública ou privada.

Art.-342 - O proprietário fica obrigado a permitir o acesso da autoridade sanitária, quando no exercício de suas funções às dependências e alojamento do animal, sempre que necessário, bem como acatar as determinações dele emanadas.

Art. 343 - A manutenção de animais em edifícios condominiais será regulamentada pelas respectivas convenções.



Art. 344 - Todo proprietário de animais é obrigado a manter seus animais permanentemente imunizados contra zoonoses e em especial contra raiva animal, devendo apresentar, quando solicitado, comprovante de vacinação.

Art. 345 - Em caso de morte de animal, cabe ao proprietário providenciar imediatamente o seu sepultamento.

Seção IV

Das Disposições Finais

Art. 346 - É proibida a exibição de toda e qualquer espécie de animal bravo ou selvagem, ainda que domesticado, em vias ou logradouros públicos ou locais de livre acesso ao público.

Art. 347 - Os estabelecimentos de comercialização de animais vivos, com fins não alimentícios, ficam sujeitos à licença da Prefeitura, mediante laudo técnico emitido pelo órgão sanitário competente renovado anualmente.

CAPÍTULO IV

DA SEGURANÇA E SAÚDE DO TRABALHADOR.

Seção I

Da Saúde do Trabalhador

Art. 348 - A saúde do trabalhador deverá ser resguardada nas relações sociais que se estabelecem entre o capital e o trabalho no processo de produção, pressuposta a garantia da sua integridade e da sua higidez física e mental.

Parágrafo único - Entende-se por processo de produção a relação que se estabelece entre o capital e o trabalho englobando os aspectos econômicos, organizacionais e ambientais na produção de bens e serviços.

Art. 349 - A Equipe de Fiscalização Sanitária juntamente com o Programa de Saúde do Trabalhador (a) em cumprimento da Lei Orgânica do SUS quanto a Política Nacional de Segurança e Saúde do Trabalhador (PNSST) realizará ações com vista a garantir que o trabalho, base da organização social e direito humano fundamental, seja realizado em condições que contribuam para a melhoria da qualidade de vida, a realização pessoal e social dos trabalhadores (as) e sem prejuízo para sua saúde, integridade física e mental.



§ 1º - Aplicam-se no cumprimento deste código as Portarias do Ministério da Saúde e do Ministério do Trabalho e Emprego.

§ 2º - A Equipe de Fiscalização Sanitária em Saúde do Trabalhador (a) será composta por técnico da área de Saúde do Trabalhador.

Seção II Dos Equipamentos de Proteção Individual

Art. 350 – É obrigatório o uso de Equipamento de Proteção Individual (EPI) aos trabalhadores (as) que exercem, direta ou indiretamente, atividades com risco a segurança e saúde.

Parágrafo único - O EPI é todo dispositivo ou produto, de uso individual utilizado pelo trabalhador (a), destinado à proteção de riscos suscetíveis de ameaçar a segurança e a saúde do trabalhador (a), conforme considera a Norma Regulamentadora NR-6, da Portaria nº 3.214/78 do MTE, que regulamenta, entre outros itens, a questão das responsabilidades relativas ao mesmo.

Art. 351 – A administração pública municipal, as empresas prestadoras de serviços públicos e as empresas instaladas no município ficam obrigadas a cumprir os dispositivos desta Lei.

Art. 352 - Compete ao empregador:

I – Adquirir o adequado ao risco de cada atividade e com Certificado Aprovação (C.A.), conforme o recomendado pelo serviço de segurança e medicina do trabalho (SESMT), através de relação especificando o tipo para cada atividade.

II – Exigir o seu uso.

III – Fornecer ao trabalhador somente itens aprovados pelo órgão nacional competente em matéria de segurança e saúde no trabalho.

IV – Orientar e treinar o trabalhador sobre o uso adequado, guarda e conservação.

V – Substituir imediatamente, quando danificado ou extraviado.

VI – Responsabilizar-se pela higienização e manutenção periódica.

VII – Comunicar ao Ministério do Trabalho e Emprego qualquer irregularidade.

VIII- Registrar o seu fornecimento ao trabalhador, podendo ser adotados livros, fichas ou sistema eletrônico.

Art. 353 – São responsabilidades do trabalhador quanto ao EPI:

I - usar, utilizando-o apenas para a finalidade a que se destina;

II - responsabilizar-se pela guarda e conservação;



- III - comunicar ao empregador qualquer alteração que o torne impróprio para uso; e,
- IV - cumprir as determinações do empregador sobre o uso adequado.

Seção III

Das Notificações e Agravos em Saúde do Trabalhador

Art. 354 – Compete às empresas notificarem a Secretaria Municipal de Saúde os acidentes de trabalho e doenças relacionadas ao trabalho no prazo máximo de 30 dias da ocorrência.

Art. 355 - As unidades de saúde que efetuarem atendimentos quanto a acidentes e doenças do trabalho ficam obrigadas a notificarem a Secretaria Municipal de Saúde no prazo máximo de 30 dias do registro da ocorrência.

Art. 356 – A Secretaria Municipal de Saúde, por meio do Programa de Saúde do Trabalhador, manterá atualizado sistema de informação de notificação dos agravos relacionados ao trabalho para orientação das ações de vigilância.

Seção IV

Das Obrigações do Empregador em Saúde do Trabalhador

Art. 357 - São obrigações do empregador:

- I - manter as condições e a organização de trabalho, adequadas às condições psicofísicas dos trabalhadores;
- II - permitir e facilitar o acesso das autoridades sanitárias aos locais de trabalho, a qualquer dia e horário, fornecendo as informações e dados solicitados;
- III - dar conhecimento à população dos riscos ao meio ambiente e, aos trabalhadores e à sua representação sindical, no âmbito de cada empresa, dos riscos presentes no processo produtivo, bem como das recomendações para sua eliminação e controle;
- IV - em caso de risco ainda não conhecido, arcar com os custos de estudos e pesquisas que visem esclarecê-los, eliminá-los ou controlá-los;
- V - uma vez detectado o risco, seja físico, químico, biológico, operacional ou proveniente da organização do trabalho, comunicá-lo imediatamente às autoridades sanitárias, bem como elaborar cronograma, aprovado pelas mesmas, para eliminação dos riscos;



VI - permitir a entrada da representação do sindicato e outras por ele indicadas junto com as autoridades sanitárias;

VII - em situação de risco grave e iminente no local de trabalho, paralisar as atividades garantindo todos os direitos dos trabalhadores;

Parágrafo único - A administração pública, direta ou indireta, inclusive as fundações instituídas ou mantidas pelo Poder Público adotarão as normas relativas à saúde e segurança dos trabalhadores como critério para contratação de serviços e obras.

Art. 358 - A execução de atividades de eliminação ou redução dos riscos no ambiente de trabalho pelo empregador deve obedecer à seguinte ordem de prioridade:

I - eliminação da fonte de risco;

II - medida de controle diretamente na fonte;

III - medida de controle no meio ambiente de trabalho;

IV - uso de equipamentos de proteção coletiva;

V - uso de equipamentos de proteção individual, os quais somente serão admitidos nas seguintes situações:

a) nas emergências;

b) dentro do prazo estabelecido no cronograma de implantação das medidas de proteção coletiva;

c) sempre que as medidas de proteção coletiva forem tecnicamente inviáveis ou não oferecerem completa proteção contra os riscos de acidentes de trabalho e/ou doenças do trabalho e doenças profissionais.

Parágrafo único - Para avaliação da exposição aos riscos do ambiente e processo de trabalho, poderão ser utilizados parâmetros recomendados por entidades nacionais e internacionais de notório saber e idoneidade.

Art. 359 - Serão obrigatórios os exames médicos admissional, periódico e demissional, custeados pelo empregador, conforme legislação em vigor, devendo os mesmos estar à disposição das autoridades sanitárias.



Parágrafo único - É proibido exigir, nos exames pré-admissionais, abreugrafias, sorologia para AIDS, atestados de esterilização, testes para diagnóstico de gravidez e outros que visem dificultar o acesso ao mercado de trabalho ou que expressem preconceito, seja racial, sexual, religioso, de idade ou de estado civil.

Art. 360 - Os trabalhadores dos estabelecimentos de assistência à saúde nas diversas categorias profissionais deverão ser monitorados em sua saúde quanto às atividades de risco definidas neste artigo.

§ 1º - São consideradas atividades de risco para o trabalhador em saúde as funções ligadas a:

- a) preparação, manipulação de produtos químicos e a administração de produtos quimioterápicos;
- b) radiologia médica e odontológica;
- c) radioterapia;
- d) esterilização à base de óxido de etileno;
- e) radiações não-ionizantes;
- f) microondas;
- g) hemoterapia e laboratório clínico;
- h) doenças infecto-contagiosas;
- i) Cumprir o que dispõe o PGRSS quanto a emissão, coleta e destino final de lixo sólido e eflúvios hospitalares;
- j) necrotérios, serviços de verificação de óbitos, salas de necropsia e laboratórios de anatomia patológica;
- l) prestadores de serviços de lavanderia e conservadoria;
- m) outros serviços definidos pela autoridade sanitária competente em normas técnicas especiais.

§ 2º - O disposto neste artigo será regulamentado por meio de normas técnicas especiais que poderão ampliar as atividades consideradas de risco.

Art. 361 - A autoridade fiscalizadora municipal exigirá o cumprimento das Normas Técnicas e Legislação Estadual e Federal em vigor, bem como impor as penas cabíveis no descumprimento das normas, sem prejuízo da cobrança das penalidades por outros órgãos competentes federais ou estaduais.



LIVRO III
PROCESSO ADMINISTRATIVO SANITÁRIO

TÍTULO I
DOS REQUERIMENTOS A VIGILÂNCIA SANITÁRIA

CAPÍTULO I
ALVARÁ SANITÁRIO

Seção I
Disposições gerais

Art. 362 - Os estabelecimentos sujeitos ao controle e à fiscalização sanitária devem ter Alvará Sanitário expedido pela autoridade municipal competente e nos casos de renovação anual, deve ser requerida nos primeiros 120 (cento e vinte) dias anteriores ao vencimento, ressalvado o prazo de vigência que deve iniciar um dia após o vencimento do alvará em vigor, no caso de parecer favorável a emissão.

§ 1º - A concessão ou a renovação do Alvará Sanitário fica condicionada a abertura de processo administrativo, pagamento da taxa de serviços de Vigilância Sanitária, inspeção da autoridade competente e cumprimento dos requisitos técnicos.

§ 2º - Devem ser inspecionados os ambientes, os produtos, as instalações, as máquinas, os equipamentos e os procedimentos em conformidade com as normas e rotinas técnicas do estabelecimento.

§ 3º - O Alvará Sanitário pode a qualquer tempo ser suspenso, cassado ou cancelado no interesse da saúde pública, sem prejuízo das demais penalidades previstas em Lei, assegurado o direito de defesa em processo administrativo sanitário.

Art. 363 - Entende-se por Alvará Sanitário o documento expedido por intermédio de ato administrativo privativo do órgão sanitário competente, contendo permissão para o funcionamento dos estabelecimentos sujeitos ao controle sanitário.





Art. 364 - Compete privativamente ao Fiscal de Saúde:

- I - instaurar processo administrativo sanitário;
- II - exercer privativamente o poder de polícia sanitária;
- III - inspecionar, fiscalizar e interditar cautelarmente estabelecimentos, ambientes, serviços, equipamentos e produtos sujeitos ao controle sanitário;
- IV - apreender e inutilizar produtos sujeitos ao controle sanitário;
- V - lavrar autos, termos e aplicar penalidades.

Seção II

Tipos e Prazos das Licenças Sanitárias

Art. 365 - O Alvará Sanitário será concedido mediante os seguintes tipos de Licença Sanitária:

- I – Licença Sanitária em Alimentos: Expedida para a indústria e comércio fixo de alimentos após vistoria prévia e apresentação dos documentos exigidos para autorização do funcionamento, não importando em renovação anual.
- II – Licença Sanitária em Saúde: Licença concedida aos estabelecimentos de interesse em saúde, após vistoria prévia e apresentação dos documentos exigidos para autorização do funcionamento, renovada anualmente.
- III – Licença Sanitária de Ambulante: Licença concedida ao vendedor ambulante ou responsável por barracas em feiras livres, ambos destinados ao comércio de alimentos, após vistoria prévia e apresentação dos documentos exigidos para autorização do funcionamento, renovada anualmente.
- IV – Licença Sanitária de Veículos: Licença concedida ao veículo destinado ao transporte de alimentos, após vistoria prévia e apresentação dos documentos exigidos para autorização de rodagem, renovada anualmente.
- V – Licença Sanitária de Veículos em Saúde: Licença concedida a ambulâncias, ou seja, veículo destinado ao transporte de pessoas no serviço de saúde, após vistoria prévia e apresentação dos documentos exigidos para autorização de rodagem, renovada anualmente.
- VI – Autorização de Rodagem de Veículo – Documento expedido para veículos licenciados em outros municípios após inspeção sanitária e homologação da Licença Sanitária de origem.





Parágrafo único – O rol de documentos exigidos por esta lei para expedição de licença pode ser ampliado, no interesse público, por resolução da autoridade competente.

CAPITULO II DENÚNCIAS E RECLAMAÇÕES

Art. 366 – As denúncias e reclamações a serem apresentadas ao órgão sanitário devem ser protocolizadas mediante a abertura de Processo Administrativo Municipal.

Parágrafo único – Nos casos em que a denúncia ou reclamação for realizada verbalmente esta deverá ser reduzida a termo pelo servidor responsável para o devido registro.

Art. 367 – Cabe ao reclamante acompanhar o andamento processual de sua denúncia ou reclamação, devendo, sempre que solicitado e possível, apresentar elementos de prova a fim de propiciar maior eficiência na apuração da irregularidade suscitada.

TÍTULO II DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 368 – Considera-se infração, para os fins desta lei, a desobediência ou inobservância ao disposto nas normas legais regulamentares entre elas resoluções e portarias dos órgãos competentes vinculados ao Sistema Único de Saúde que, por qualquer forma, se destinem à preservação da saúde.

Art. 369 – Responde pela infração quem, por ação ou omissão, lhe deu causa, bem como, solidariamente, quem para ela concorreu ou dela se beneficiou.

Parágrafo Único - Exclui a imputação de infração a causa decorrente de caso fortuito ou força maior que vier a determinar avaria, deterioração ou alteração de produtos de interesse da saúde pública.

Art. 370 – As infrações sanitárias classificam-se em: leves, graves e gravíssimas.





Art. 371 – São circunstâncias atenuantes:

- I – ter o infrator, espontânea e imediatamente, procurado reparar ou minorar as conseqüências do ato lesivo à saúde pública;
- II – ser a irregularidade cometida pouco significativa;
- III – ser o infrator primário.

Art. 372 – São circunstâncias agravantes:

- I – ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má fé;
- II – ter o infrator cometido a infração para fruição vantagem pecuniária decorrente da ação ou omissão, que contrarie o disposto na legislação sanitária;
- III – deixar o infrator de tomar as providências de sua alçada, tendentes a evitar ou sanar ato ou fato lesivo à saúde pública;
- IV – ter o infrator coagido outrem para a execução material da infração;
- V – ter a infração conseqüências calamitosas à saúde pública;
- VI – ser o infrator reincidente;
- VII – ter o infrator dificultado ou prejudicado a ação fiscalizadora; caracterizada a reincidência específica quanto ao infrator, após decisão definitiva na esfera administrativa no processo que lhe houver imposto a penalidade, cometer nova infração do mesmo tipo ou permanecer em infração continuada.

Art. 373 – Para imposição da pena e sua gradação, a autoridade sanitária levará em conta:

- I – as circunstâncias atenuantes e agravantes;
- II – a gravidade do fato, tendo em vista as suas conseqüências efetivas ou potenciais para a saúde pública;
- III – os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

Parágrafo Único – Na aplicação da penalidade de multa, a autoridade sanitária competente levará em consideração a capacidade econômica do infrator.

Art. 374 – As infrações sanitárias, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, serão punidas, alternada ou cumulativamente, em penalidade de :

- I – advertência;
- II – multa;
- III – apreensão;



IV – apreensão e inutilização dos produtos, substâncias ou matérias-primas;

IV – suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva, parcial ou total, do estabelecimento;

V – denegação, cassação ou cancelamento de registro ou licenciamento.

Art. 375 – As penas previstas neste regulamento serão aplicadas pela autoridade sanitária, conforme suas atribuições conferidas pela estrutura administrativa.

Parágrafo Único – A autoridade sanitária, no exercício de funções fiscalizadoras, tem competência para fazer cumprir as leis, portarias, resoluções e regulamentos sanitários dos órgãos competentes, expedindo intimações, impondo penalidades referentes à prevenção e repressão de tudo quanto possa comprometer a saúde, tendo livre ingresso em todos os lugares onde convenha exercer a ação que lhe é atribuída.

Art. 376 – Nos casos de reincidências, as multas previstas nesta Lei serão aplicadas em valor correspondente ao dobro da primeira multa aplicada.

Parágrafo único – Considera-se reincidência a prática de ilícitos da mesma natureza de outro já apurado e com condenação não passível de recurso administrativo.

Art. 377 - As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária prescrevem em cinco (05) anos.

§ 1º - A prescrição se interrompe pela notificação ou por outro ato da autoridade competente que objetive a apuração da infração e a consequente imposição de pena.

§ 2º - Não corre o prazo prescricional enquanto houver processo administrativo pendente de decisão.

CAPÍTULO II IMPOSIÇÃO DE PENALIDADES

Seção I

Dos Alimentos

Art. 378 – Penalidades impostas às infrações de natureza sanitária referentes à fabricação, manipulação, armazenagem e venda de alimentos:



I – NO COMÉRCIO DE FEIRAS LIVRES E AMBULANTES:

- a) na falta de documento: penalidade – de advertência ou multa de 05 (cinco) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UFIQ, apreensão e inutilização dos produtos, impedimento ou interdição temporária ou definitiva;
- b) deixar de cumprir os preceitos sanitários ou de higiene relativos ao tipo de comércio: penalidade de multa de 05 (cinco) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UFIQ, apreensão e inutilização, suspensão, impedimento ou interdição, temporária ou definitiva, cassação ou cancelamento de licenciamento ou intervenção;
- c) vender mercadorias não permitidas: penalidade de advertência ou multa de 05 (cinco) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UFIQ, apreensão e inutilização dos produtos, substâncias ou matérias-primas;
- d) não manter em uso recipiente para o recolhimento de refugos ou detritos: penalidade de advertência- ou multa de 05 (cinco) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UFIQ;
- e) não manter a limpeza do local ocupado: penalidade de advertência ou multa de 05 (cinco) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UFIQ;
- f) falta de uniformes ou seu uso incompleto ou em más condições de conservação ou limpeza: penalidade de advertência ou multa de 05 (cinco) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UFIQ;
- g) dificultar ou ludibriar de qualquer forma a fiscalização sanitária: penalidade de multa de 05 (cinco) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UFIQ ou suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva; cassação ou cancelamento de registro ou licenciamento;
- h) utilizar-se de outros materiais que não os permitidos para embrulhos ou embalagens: penalidade de advertência ou multa de 5 (cinco) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UFIQ;
- i) não manter o veículo, balcão, tabuleiro ou outro equipamento exigido em lei, em perfeitas condições de conservação, pintura e limpeza: penalidade de advertência ou multa de 5 (cinco) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UFQ, suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva.

II – COMÉRCIO FIXO E INDUSTRIA:

- a) obstar ou dificultar a ação fiscalizadora: penalidade de advertência ou multa de 10 (meia) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UFIQ, suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva;





- b) deixar de executar, dificultar ou opor-se à execução de medidas sanitárias que visem à preservação da saúde: penalidade de advertência ou multa de 10 (meia) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UFIQ, apreensão ou inutilização, suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva, cassação ou cancelamento de registro ou licenciamento;
- c) construir, instalar ou fazer funcionar quaisquer estabelecimentos que manipulem alimentos, aditivos para alimentos, bebidas e demais produtos que interessem à saúde pública, sem registros, licenças e autorização dos órgãos sanitárias competentes, ou contrariando as normas legais pertinentes: penalidade de multa de 10 (meia) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UFIQ e interdição temporária ou definitiva do estabelecimento, conforme o caso;
- d) extrair, produzir, fabricar, sintetizar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, importar, exportar, expedir, transformar, comprar, vender, ceder ou usar alimentos ou produtos alimentícios, bem como utensílios ou aparelhos que interessem à saúde pública ou individual, sem registro, licença ou autorização dos órgãos sanitários competentes ou contrariado o disposto na legislação sanitária pertinente: penalidade de advertência ou multa de 10 (meia) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UFIQ, apreensão ou interdição temporária ou definitiva, cancelamento do registro, do licenciamento e da autorização, conforme o caso;
- e) fazer propaganda de produtos alimentícios, contrariando a legislação sanitária: penalidade de advertência ou multa de 10 (meia) a 50 (cinquenta) vezes da UFIQ, proibição da propaganda ou suspensão da venda;
- f) rotular produtos alimentícios contrariando as normas legais e regulamentares: penalidade de advertência ou multa de 10 (meia) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UFIQ, inutilização ou interdição;
- g) alterar o processo de fabricação dos produtos alimentícios sujeitos a controle sanitário, modificar os seus componentes básicos, nome e demais elementos de registro, sem necessária autorização, cancelamento do registro e/ou multa de 10 (meia) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UFIQ;
- h) reaproveitar vasilhames de saneantes, seus congêneres e de outros produtos capazes de serem nocivos à saúde, no envasilhamento de alimentos: penalidade de apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro e/ou multa de 10 (meia) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UFIQ;
- i) expor à venda ou entregar ao consumo produtos alimentícios cujo prazo de validade tenha expirado, ou apor-lhes novas datas de validade, posteriores ao prazo expirado: penalidade de





apreensão, inutilização, interdição, cancelamento da licença ou multa de 10 (meia) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UFIQ;

j) descumprindo de normas legais e regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências sanitárias pelas empresas de transporte, seus agentes e consignatários, comandantes ou responsáveis diretos por ferrovias, veículos terrestres: penalidade de advertência ou multa de 10 (meia) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UFIQ ou interdição;

l) fraudar, falsificar ou adulterar alimentos: penalidade de apreensão, inutilização ou interdição do produto, suspensão de venda ou fabricação do produto, interdição total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, e multa de 10 (meia) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UFIQ.

Art. 379 – A critério da autoridade sanitária, as penalidades referidas neste regulamento poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente.

Seção II

Dos Produtos e Estabelecimentos de Interesse da Saúde

Sujeitos ao Controle Sanitário

Art. 380 – Penalidades impostas às infrações de natureza sanitária relacionada a produtos e estabelecimentos de interesse da saúde sujeitos ao controle sanitário:

a) na falta de documento: penalidade – de advertência ou multa de 10 (meia) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UFIQ, apreensão e inutilização dos produtos, impedimento ou interdição temporária ou definitiva;

b) obstar, dificultar ou ludibriar de qualquer forma a fiscalização sanitária: penalidade de multa de 10 (meia) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UFIQ ou suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva; cassação ou cancelamento de registro ou licenciamento;

c) não manter a limpeza do local ocupado: penalidade de advertência ou multa 10 (meia) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UFIQ;

d) não manter o veículo, balcão, ou outro equipamento exigido em lei, em perfeitas condições de conservação, pintura e limpeza: penalidade de advertência ou multa de 10 (meia) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UFQ, suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva.





- e) deixar de executar, dificultar ou opor-se à execução de medidas sanitárias que visem à preservação da saúde: penalidade de advertência ou multa de 10 (meia) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UFIQ, apreensão ou inutilização, suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva, cassação ou cancelamento de registro ou licenciamento;
- f) falta de uniformes ou seu uso incompleto ou em más condições de conservação ou limpeza, quando a atividade assim exigir: penalidade de advertência ou multa de 10 (meia) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UFIQ
- g) deixar de cumprir os preceitos sanitários ou de higiene relativos ao tipo de estabelecimento, penalidade de multa de 10 (meia) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UFIQ, apreensão e inutilização, suspensão, impedimento ou interdição, temporária ou definitiva, cassação ou cancelamento de licenciamento ou intervenção;
- h) não manter em uso recipiente para o recolhimento de refugos ou detritos: penalidade de advertência- ou multa de 10 (meia) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UFIQ;
- i) vender mercadorias não permitidas: penalidade de multa de 10 (meia) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UFIQ, apreensão e inutilização dos produtos, substâncias ou matérias-primas, interdição temporária ou definitiva;
- j) extrair, produzir, fabricar, sintetizar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar,, importar, exportar, expedir, transformar, comprar, vender, ceder ou usar produtos, bem como utensílios ou aparelhos que interessem à saúde pública ou individual, sem registro, licença ou autorização dos órgãos sanitários competentes ou contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente: penalidade de advertência ou multa de 10 (meia) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UFIQ, apreensão ou interdição temporária ou definitiva, cancelamento do registro, do licenciamento e da autorização, conforme o caso;
- l) rotular produtos contrariando as normas legais e regulamentares: penalidade de advertência ou multa de 10 (meia) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UFIQ, inutilização ou interdição;
- m) alterar o processo de fabricação dos produtos sujeitos a controle sanitário, modificar os seus componentes básicos, nome e demais elementos de registro, sem necessária autorização, cancelamento do registro e/ou multa de 10 (meia) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UFIQ;
- n) reaproveitar vasilhames de saneantes, seus congêneres e de outros produtos capazes de serem nocivos à saúde: penalidade de apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro e/ou multa de 10 (meia) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UFIQ;
- o) expor à venda ou entregar ao consumo produtos cujo prazo de validade tenha expirado, ou apor-lhes novas datas de validade, posteriores ao prazo expirado: penalidade de apreensão,





inutilização, interdição, cancelamento da licença ou multa de 10 (meia) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UFIQ;

p) descumprindo de normas legais e regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências sanitárias pelas empresas de transporte, seus agentes e consignatários, comandantes ou responsáveis diretos por ferrovias, veículos terrestres: penalidade de advertência ou multa de 10 (meia) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UFIQ ou interdição;

Seção III

Da Vigilância Ambiental

Subseção I

Engenharia Sanitária

Art. 381 – Penalidades impostas às infrações de natureza sanitária relacionado à engenharia sanitária:

a) transigir quaisquer dispositivos desta lei relacionados à promoção e higiene habitacional: penalidade de advertência, multa de 10 (dez) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UFIQ e interdição;

c) obstar ou dificultar a ação fiscalizadora: penalidade de multa de 10 (dez) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UFIQ, interdição temporária ou definitiva;

Parágrafo único - considera-se que a infração foi praticada pelo seu ocupante quando se referir à conservação ou à limpeza dos imóveis sob sua responsabilidade. Nos demais casos, o proprietário será o responsável pela infração;

Subseção II

Do controle de animais sinantrópicos e outros vetores

Art. 382 – Para a aplicação da penalidade referente ao controle de animais sinantrópicos e outros vetores, adotar-se-á, a seguinte sistemática

I – Imóvel residencial, terrenos baldios e áreas públicas

a) leve – 2 (dois) UFIQ

b) grave – 4 (quatro) UFIQ's

c) gravíssima – 8 (oito) UFIQ's



II – Imóvel comercial

- a) leve – 10 (dez) UFIQ' s
- b) grave – 25 (vinte cinco) UFIQ's
- c) gravíssima - 50 (cinquenta) UFIQ's

III – Imóvel industrial

- a) leve – 10 (dez) UFIQ' s
- b) grave – 25 (vinte cinco) UFIQ's
- c) gravíssima - 50 (cinquenta) UFIQ's

Parágrafo único – As infrações descritas nesta seção são sujeitas a prescrição após dois anos.

Art. 383 – As graduações dispostas no artigo anterior classificam-se em:

I – infrações de natureza leve:

- a) - obstar ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades competentes no exercício de suas funções;
- b) – opor-se à exigência de provas imunológicas ou à sua execução pelas autoridades sanitárias.
- c) - a inobservância das exigências pertinentes à imóveis, pelos seus proprietários, arrendatários, responsáveis ou ocupantes.
- d) cometer ações que contrariem as normas de interesse sanitário.

II - das infrações de natureza grave:

- a) deixar de executar, dificultar ou opor-se à execução de medidas sanitárias determinadas pela autoridade sanitária;
- b) deixar o comércio, indústria e estabelecimentos de interesse em saúde de realizar a desrodentização e desinsetização periódica do estabelecimento;
- c) realizar a desrodentização e desinsetização por empresa não credenciada junto ao INEA (Instituto Estadual do Ambiente).

III - infrações de natureza gravíssima:

- a) impedir ou dificultar a aplicação de medidas sanitárias determinada pelas autoridades sanitárias relativas aos animais sinantrópicos e outros vetores.



Art. 384 - Quando houver suspeita ou observação da presença de animais sinantrópicos em determinado terreno deverá ocorrer à remoção de materiais inservíveis, de entulhos, capina e roçada pelo proprietário ou responsável.

Parágrafo único - Havendo negativa no cumprimento da medida sanitária determinada e sendo o serviço realizado pelo órgão de serviços públicos da Prefeitura, correrá os gastos por conta do proprietário do imóvel, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

Art. 385 – Nos casos específicos de infestação do mosquito transmissor do vírus da dengue e/ou febre amarela devidamente apurada por exame laboratorial de microscopia da larva observar-se-á:

- I – leve – existência de 01 (um) a 03 (três) focos;
- II – grave – existência de 03 (três) a 07 (sete) focos;
- III – gravíssima – existência de mais de 07 (sete) focos.

Parágrafo único – Os focos encontrados em imóveis residenciais ou em terrenos baldios ficam sujeitos a termo de advertência do supervisor de campo do Programa Nacional de Controle da Dengue, sendo devidamente anotada para o caso de nova positividade ser sujeita a multa.

Subseção III

Do Controle de Zoonoses

Art. 386 – Penalidades impostas às infrações de natureza sanitária referente ao controle de zoonoses:

- a) deixar o responsável de notificar os casos de zoonoses: penalidade – de advertência ou multa de 5 (cinco) a 20 (vinte) vezes o valor da UFIQ;
- b) ter ou manter em funcionamento estábulos, cocheiras, aviários, pocilgas e outros estabelecimentos que, de qualquer modo guardem ou/e criem animais, sem a observância das normas sanitárias: penalidade de apreensão e/ou multa de 10 (dez) a 20 (vinte) vezes o valor da UFIQ ou suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva; cassação ou cancelamento de registro ou licenciamento;
- c) criar animais das varias espécies em desacordo com a legislação sanitária: penalidade de advertência ou apreensão e/ou multa 10 (dez) a 20 (vinte) vezes o valor da UFIQ





- d) permitir que animal sob responsabilidade permaneça solto nas vias e logradouros públicos ou locais de livre acesso ao público: penalidade de apreensão e/ou multa de 2 (dois) a 10 (dez) vezes o valor da UFIQ, suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva.
- e) permitir o passeio de animal de estimação em desacordo com as normas sanitárias: penalidade de advertência ou apreensão e multa de 2 (dois) a 10 (dez) vezes o valor da UFIQ.
- f) abandonar qualquer espécie de animal em locais públicos ou privados: penalidade de apreensão e multa de 2 (dois) a 10 (dez) vezes o valor da UFIQ;
- g) deixar de executar, dificultar ou opor-se à execução de medidas sanitárias que visem à preservação da saúde: penalidade de advertência ou multa de 2 (dois) a 20 (vinte) vezes o valor da UFIQ, apreensão ou, suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva, cassação ou cancelamento de registro ou licenciamento;
- h) opor-se à exigência de provas imunológicas ou à sua execução pelas autoridades sanitárias: penalidade de multa de 10 (dez) a 20 (vinte) vezes o valor da UFIQ, suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva, cassação ou cancelamento de registro ou licenciamento.
- i) impedir ou dificultar a aplicação de medidas sanitárias relativas às doenças transmissíveis e à apreensão e sacrifício de animais quando esta for única solução para o caso estabelecida pelas autoridades sanitárias competente: penalidade de multa de 10 (dez) a 20 (vinte) vezes o valor da UFIQ, suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva, cassação ou cancelamento de registro ou licenciamento.

Art. 387 - Os animais encontrados nas ruas, praças e vias públicas, poderão ser apreendidos e recolhidos no curral e/ou depósito da municipalidade podendo ser retirado dentro do prazo máximo de 07(sete) dias, mediante pagamento de multa e da taxa de manutenção respectiva.

§ 1º - Os valores recolhidos provenientes da multa e da taxa de manutenção reverterão ao fundo da Secretaria Municipal de Saúde, para custear as despesas referentes à apreensão e manutenção do animal, através de guia de depósito.

§ 2º - Após este prazo o animal será posto a leilão em hasta pública, pela Prefeitura, doado à Instituições Educacionais para estudos e pesquisas e/ou à pessoas idôneas, ou sacrificado à juízo da autoridade sanitária, mediante as normas legais permitidas no país.





Art. 388 - A taxa de manutenção de que trata o artigo antecedente será de 01 (uma) UFIQ por dia para animais de pequeno porte e 02 (duas) UFIQ para animais de grande porte (equinos, bovinos, etc.).

Art. 389 - Sem prejuízo das penalidades previstas nesta lei, o proprietário do animal apreendido ficará sujeito ao pagamento de despesas de transporte, alimentação, assistência veterinária e outros.

Subseção IV
Da Saúde Do Trabalhador

Art. 390 - As infrações de natureza sanitária referente à saúde do trabalhadores observarão as regras dispostas nesta lei, resoluções e portarias dos órgãos competentes e serão punidas, a critério da autoridade sanitária, com penalidade de advertência ou multa de 10 (dez) a 100 (cem) vezes o valor da UFIQ, interdição parcial ou total do estabelecimento; cancelamento da autorização para funcionamento da empresa.

Parágrafo único – Quando as infrações forem graves ou constituírem crimes deverá ser oficiado o Ministério Público e/ou Ministério do Trabalho para providências.

CAPÍTULO III
DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 391 – As infrações não previstas neste Título serão punidas, critério da autoridade sanitária, com penalidade de advertência ou multa de 0,5 (meia) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UFIQ, apreensão, inutilização ou interdição do produto, suspensão de venda ou fabricação do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento; cancelamento da autorização para funcionamento da empresa, ou proibição de propaganda.

TÍTULO III
DG PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO

CAPÍTULO I
DO TERMO DE VISITA, NOTIFICAÇÃO E INTIMAÇÃO



Art. 392 – O Termo de Visita, Notificação e/ou Intimação é lavrado em 03 (três) vias e assinado pela autoridade sanitária competente, sempre que houver exigência a cumprir e desde que, por sua natureza e critério da referida autoridade, não exijam a aplicação imediata de qualquer penalidade prevista neste regulamento.

Art. 393 – Deverão sempre indicar, explicitamente, as exigências e o prazo concedido para seu cumprimento, que não deverá exceder a 60 (sessenta) dias.

Art. 394 – O prazo concedido para cumprimento destes, poderá ser prorrogado por período de tempo que somado ao inicial, não exceda de 90 (noventa) dias.

Art. 395 – Expirado aquele prazo, somente o Secretário Municipal de Saúde poderá conceder prorrogação, em casos excepcionais, por motivo de interesse público, mediante despacho fundamentado, que perfaça até 180 (cento e oitenta) dias, contados da data da ciência da intimação.

Parágrafo Único – Fica a critério da autoridade sanitária competente a aplicação dos Termo de Notificação e ou Intimação.

Art. 396 – O termo de intimação será entregue pela autoridade fiscalizadora, que exigirá do destinatário recibo datado e assinado.

1º - Quando esta formalidade não for cumprida, os motivos serão declarados no verso da 1ª via do Termo de Intimação.

2ª - A 2ª via do Termo de Intimação, devidamente assinado pela autoridade sanitária, permanecerá em poder do intimado, nela sendo anotadas a data e a hora do ciente.

Art. 397 – O processo constituído pelo Termo de Intimação será encaminhado à autoridade competente quando:

I) se destinar ao arquivamento em virtude do cumprimento integral das exigências no prazo concedido;

II) houver, em termo útil, pedido de prorrogação de prazo, que poderá ser concedido na forma deste regulamento;



III) em virtude do não cumprimento das exigências dentro do prazo concedido, haja decorrido o prazo para interposição de recurso e tenha sido lavrado o Auto de Infração.

Art. 398 – Esgotado o prazo de 1º Termo (notificação) será lavrado o 2º Termo (intimação), observando-se igual princípio no caso de prorrogações concedidas.

§ 1º - O prazo dado pelo 2º Termo é improrrogável e não poderá exceder o prazo inicial estipulado no 1º Termo, gerando o seu descumprimento a interdição ou cassação da licença do infrator.

§ 2º - O não cumprimento da notificação e/ou intimação comporta-se a aplicação do Auto de Infração e conseqüentemente, do Auto de Multa.

Art. 399 – Esgotado o prazo do 1º Termo de notificação e/ou intimação e quando a infração se seguir às atividades indicadas sob imóveis residenciais, poderá a autoridade sanitária decidir pela interdição do imóvel ou pelo encaminhamento do caso ao Poder Judiciário.

§ 1º - O Auto de Infração ou Interdição só serão impostos quando o infrator não cumprir, no prazo, as exigências constantes do Termo de Intimação e/ou Notificação.

CAPÍTULO II

AUTO DE INFRAÇÃO

Art. 400 – O Auto de Infração é instrumento de fé pública, coercitivo, para aplicação inicial de penalidade prevista neste regulamento, devendo sempre indicar explicitamente o motivo determinante de sua lavratura, em caracteres bem legíveis, assim como dispositivo legal em que se fundamenta.

Art. 401 – Impõe-se o Auto de Infração quando:

I – não forem cumpridas as exigências feitas no Termo de Intimação dentro do prazo concedido;

II – se verificar infração que, por sua natureza, exija a aplicação imediata de penalidade prevista neste regulamento.

Art. 402 – O Auto de Infração será lavrado em três vias, assinado não só pela autoridade competente, bem como pelo autuado ou, na sua ausência, pelo representante legal ou



preposto. Em caso de recusa, a consignação dessa circunstância será feita pela autoridade atuante com a assinatura de duas testemunhas, fazendo-se a entrega imediata da 2ª via.

Art. 403 – O autuado terá o prazo legal de 20 (vinte) dias para interpor recurso escrito à autoridade sanitária, que emitirá parecer fundamentado, no prazo de 10 (dez) dias, opinado pela manutenção ou cancelamento do Auto de Infração.

§ 1º - Mantido o Auto, será mantida ou modificada a penalidade.

§ 2º - Em caso de sugerir o cancelamento do Auto de Infração, a autoridade sanitária encaminhará o processo ao seu superior hierárquico, que decidirá sobre o mesmo.

§ 3º - Expirado o prazo regulamentar de 20 (vinte) dias, sem interposição do recurso, será o Auto de Infração julgado à revelia e convertido na penalidade que couber.

Art. 404 – Os servidores são responsáveis pelas declarações que fizerem nos Autos de Infrações, ficando passíveis de punição em caso de falta, falsidade, ou omissão dolosa.

CAPÍTULO III AUTO DE MULTA

Art. 405 – O Auto de Multa deverá ser lavrado pelo superior hierárquico ao Fiscal de Saúde, dentro de 30 (trinta) dias, no máximo, a contar da lavratura do Auto de Infração ou da data de indeferimento da defesa, quando houver.

Art. 406 – Lavrado o Auto de Multa, será entregue a 2ª via ao infrator pessoalmente ou via postal com aviso de recebimento.

Parágrafo Único – Na possibilidade de efetivação das providências a que se refere este artigo, o autuado será notificado mediante publicação na imprensa oficial.

Art. 407 – A 1ª via do Auto de Multa será anexado ao processo em curso, aguardando o prazo de 30 (trinta) dias para a comprovação do pagamento da multa efetuada ou prazo de 20 (vinte) dias para a interposição de recursos.

§ 1º - No caso de não ser comprovado o pagamento ou não ser interposto recurso, será o processo remetido ao órgão arrecadador para fins de cobrança judicial, ou lançada em Dívida Ativa do contribuinte.



§ 2º - Havendo interposição de recursos, o processo será encaminhado para apreciação e julgamento da autoridade superior a que estiver lavrado o auto de multa.

Art. 408 – O recurso deverá ser protocolado e só será aceito se dele constar, como anexo, o fotocópia da 2ª via do Auto de Multa.

§ 1º - Deferido o recurso, será providenciada a juntada do processo constituído pela 1ª via do Auto de Infração que lhe deu origem.

§ 2º - Deferido o recurso, o processo será arquivado.

§ 3º - Em caso de decisão denegatória o processo será encaminhado ao órgão arrecadador.

Art. 409 – As multas impostas sofrerão redução de 20% (vinte por cento), caso o infrator efetue o pagamento dentro do prazo de 20 (vinte) dias, contados da data da ciência de sua aplicação.

Parágrafo único – As arrecadações oriundas das penalidades imposta nesta lei deverão ser depositadas no Fundo Municipal de Saúde.

CAPÍTULO IV DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 410 – Quando o autuado for analfabeto ou fisicamente incapacitado, poderá o Auto ser assinado à rogo, na presença de duas testemunhas ou, na falta delas, deverá ser feita a devida ressalva pela autoridade autuante.

Art. 411 – Os órgãos da Secretaria Municipal de Saúde e/ou a Prefeitura Municipal de Quatis, após decisão definitiva na esfera administrativa, farão publicar todas as penalidade aplicadas aos infratores da legislação sanitária.

Art. 412 – Os Termos, Autos, Alvarás Sanitário e outros documentos e formulários impressos pela fiscalização obedecerão aos modelos adotados e aprovados pela Secretaria Municipal de Saúde.

TÍTULO IV DAS TAXAS DE FISCALIZAÇÃO E DE SERVIÇOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA





Art. 413 – De acordo com o inciso I, do Parágrafo único, do Art. 64, da Lei Orgânica do Município de Quatis, as taxas de Fiscalização e de serviços de Vigilância Sanitária, serão instituídas no Código Tributário Municipal, através de Lei Complementar.

Art. 414 - A atividade administrativa de lançamento da taxa é vinculada e obrigatória, sob responsabilidade do Departamento de Tributos.

Art. 415 - O titular da Secretaria Municipal de Finanças se responsabiliza pela cobrança dos débitos de multas e tributos não pagos e o encaminhamento para inscrição na dívida ativa, quando for o caso.

TÍTULO V DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 416 - A autoridade sanitária deve solicitar proteção policial sempre que essa se fizer necessária ao cumprimento dos dispositivos legais vigentes.

Art. 417 - Para efeito da aplicação das medidas constantes neste Código são adotadas as seguintes definições:

I – Licença Sanitária em Alimentos: Licença expedida para a indústria e comércio fixo de alimentos após vistoria prévia e apresentação dos documentos exigidos para autorização do funcionamento, não importando em renovação anual.

II – Licença Sanitária de Funcionamento: Licença concedida aos estabelecimentos de interesse em saúde, após vistoria prévia e apresentação dos documentos exigidos para autorização do funcionamento, renovada anualmente.

III – Licença Sanitária de Ambulante: Licença concedida ao vendedor ambulante ou responsável por barracas em feiras livres, ambos destinados ao comércio de alimentos, após vistoria prévia e apresentação dos documentos exigidos para autorização do funcionamento, renovada anualmente.

IV – Licença Sanitária de Veículos: Licença concedida ao veículo destinado ao transporte de alimentos, após vistoria prévia e apresentação dos documentos exigidos para autorização de rodagem, renovada anualmente.





V – Licença Sanitária de Veículos em Saúde: Licença concedida a ambulâncias, ou seja, veículo destinado ao transporte de pessoas no serviço de saúde, após vistoria prévia e apresentação dos documentos exigidos para autorização de rodagem, renovada anualmente.

VI - Autorização de Rodagem de Veículo – Documento expedido para veículos licenciados em outros municípios após inspeção sanitária e homologação da Licença Sanitária de origem.

VII - Vistoria e/ou Inspeção Técnica: consiste na investigação no local da existência ou não de fatores de risco sanitário, que podem produzir agravo à saúde individual ou coletiva e/ou ao meio ambiente, incluindo a verificação da infra-estrutura física e/ou da edificação, de documentos, veículos, equipamentos e produtos;

VIII - Parecer e/ou Relatório Técnico: é o documento emitido pela equipe técnica, expressando um juízo, contendo pronunciamento, recomendação ou opinião em relação à questão técnica específica de sua área de atuação, devendo ser registrado após as assinaturas dos técnicos através do chefe de seu superior hierárquico.

Parágrafo Único - Às demais terminologias são aplicadas às definições adotadas por Leis, Decretos, Resoluções, Portarias, Manuais e Roteiros de Inspeção, específicos da Vigilância Sanitária, bem como por outras legislações e literaturas atinentes ao assunto ora em questão.

Art. 417 – Os Autos e Termos, inerentes à fiscalização, serão assinados pelo Fiscal de Saúde, salvo Auto de Multa.

§1º - Nos casos de média e alta complexidade ou quando houver a participação de membros da equipe de fiscalização, os autos e termos serão também por estes assinados.

§2º - As penalidades de denegação, cassação ou cancelamento de registro ou licenciamento, suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva, parcial ou total, do estabelecimento, será cumprido mediante autorização do Secretário Municipal de Saúde ou do Prefeito do Município, vedada apreciação de conveniência e oportunidade.

Art. 418 - Os prazos previstos nesta Lei são contados em dias corridos.

Parágrafo Único - Não é contado no prazo o dia inicial, e prorrogar-se para o primeiro dia útil subsequente o vencimento de prazo que incidir em sábado, domingo, feriado ou dia que não haja expediente, por ser ponto facultativo.



LIVRO COMPLEMENTAR
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

TÍTULO ÚNICO

Art. 419 – As Taxas de Fiscalização e de Serviços de Vigilância Sanitária reverterão ao Fundo Municipal de Saúde e preferencialmente utilizadas no custeio e investimento na Vigilância Sanitária.

Art. 420 – O Secretário Municipal de Saúde fará publicar resoluções regulamentadoras ao fiel cumprimento da presente Lei.

Art. 421 – Consideram-se Legislação Sanitária para efeitos desta Lei todos os atos normativos que regulam a atividade objeto de fiscalização.

Parágrafo único - O órgão de vigilância sanitária, em suas ações, deverá aplicar as Leis Federais, Estaduais, Municipais e os atos normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e da Secretaria Estadual de Saúde do Rio de Janeiro, no limite de suas atribuições.

Art. 422 – Esta Lei poderá ser regulamentada por Decreto do Poder Executivo.

Art. 423 - Revogam-se as disposições em contrário, em especial as contidas na Lei Municipal n.º: 086 de 03 de Agosto de 1995, na Lei Municipal n.º.: 515 de 06 de Abril de 2006 e Lei Municipal n.º.: 543 de 31 de Janeiro de 2007.

Art. 424 - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Câmara Municipal de Quatis, 07 de Junho de 2016.

Raimundo de Souza
Prefeito Municipal