

**PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUA AZUL DO NORTE
ESTADO DO PARÁ**

GABINETE DO PREFEITO

Lei n.º 0083/98, de 20 de Fevereiro de 1998.

Institui o Código de Saúde Pública e Vigilância Sanitária e Epidemiológica do Município e dá outras providências.

A Câmara Municipal de Água Azul do Norte, Estado do Pará, aprovou e eu sanciono a seguinte Lei.

**LIVRO I
PARTE GERAL**

**TÍTULO I
NORMAS GERAIS SOBRE SAÚDE PÚBLICA.**

**CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES.**

Art. 1º - Todos os assuntos relacionados com a promoção, proteção e recuperação da Saúde e com a Vigilância Sanitária e Epidemiológica no Município de Água Azul do Norte, serão regidas por esta Lei e pelas normas técnicas especiais a serem determinadas pela Secretaria Municipal de Saúde, respeitadas as legislações federal e estadual pertinentes.

Art. 2º - Constitui dever do município zelar pelas condições sanitárias em todo o território municipal, como também atuar na prevenção e controle de endemias e/ou surtos epidemiológicos, prestar serviços de promoção, proteção e recuperação da



saúde da população, recebendo para tal fim a cooperação técnica e financeira da União e do Estado.

Art. 3º - Sem prejuízo de outras atribuições a ele conferidas, compete à Secretaria Municipal de Saúde, em cooperação com o Sistema Único de Saúde:

I - Integrar seus planos locais de saúde com o Estado, tendo em vista uma permanente articulação das ações de promoção, proteção e recuperação da saúde no Sistema Estadual de Saúde;

II - Exercer o controle e fiscalização de produtos e substâncias de interesse para a saúde, acompanhando a produção de medicamentos, equipamentos imunológicos, hemoderivados e outros insumos dessa natureza;

III - Executar as ações de Vigilância Sanitária e Epidemiológica no município, exercendo sua inspeção e fiscalização;

IV - Participar da formulação da política e da execução das ações de saneamento básico;

V - Fazer observar as normas sanitárias sobre coleta de lixo, destino final adequado dos dejetos, higiene dos estabelecimentos, especialmente daqueles que manipulem, fabriquem e comercializem produtos de consumo da população, locais de lazer públicos e privados, necrotérios, locais para velórios, cemitérios e crematórios;

VI - Fiscalizar e inspecionar produtos alimentícios, sua origem, estado ou procedência, transportados, produzidos ou expostos à venda, bem como bebidas e águas destinadas ao consumo humano;

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

VIII - Colaborar com o controle e proteção do meio ambiente, nele incluído a segurança no trabalho e a saúde do trabalhador;

IX - Cuidar da saúde e assistência pública, assim como da proteção das pessoas portadoras de deficiência;

X - Promover e executar os serviços de saúde, profilaxia de doenças em geral, inclusive na prevenção da saúde bucal atendendo, preferencialmente, a população de baixa renda;

XI - Mobilizar os recursos necessários ao atendimento de pessoas nos casos de calamidade pública.

Art. 4º - As ações de vigilância sanitária e epidemiológica constituem responsabilidade imediata da Secretaria Municipal de Saúde, onde serão executadas de acordo com as diretrizes do Sistema Único de Saúde.

Art. 5º - O sistema municipal de vigilância em saúde estará articulado com a rede de laboratórios de saúde pública de modo a possibilitar a todas as unidades encarregadas dos exames laboratoriais indicados o esclarecimento por diagnósticos clínicos e epidemiológicos.

Parágrafo único – Todos os laboratórios de análises, de interesse para a saúde, no município de Água Azul do Norte, deverão proporcionar o apoio necessário para o estabelecimento de diagnósticos de doença e surtos epidemiológicos.

Art. 6º - Observadas disposições constantes da lei federal N* 6259, as doenças de notificação obrigatória constantes da relação elaborada pelo Ministério da Saúde, bem como as que possam implicar medidas de isolamento ou quarentena, deverão ser imediatamente comunicadas à Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 7º - A Secretaria Municipal de Saúde fará realizar, periodicamente, cursos e programas de educação sanitária, destinados a promover, orientar e coordenar estudos para a formação de recursos humanos e incrementar o desenvolvimento científico e tecnológico na área de sua atuação.

Art. 8º - Através de seu órgão próprio, conforme lhe for atribuído neste Código, a Secretaria Municipal de Saúde deverá participar da solução de problemas que envolvam as questões de saneamento básico do município.

Art. 9º - Concomitantemente com os órgãos Federais e Estaduais, deverá o município executar a fiscalização e controle de qualidade da água destinada ao consumo humano, produzida pelos sistemas públicos de abastecimento, bem como as que forem captadas pelas empresas particulares, embaladas, engarrafadas ou que servirem à produção de alimentos e bebidas em geral.

Art. 10 – É obrigatório a ligação de toda edificação considerada habitável à rede pública de abastecimento de água e aos coletores públicos de esgotos, sempre que existentes.
Parágrafo Único – na falta de rede pública de abastecimento de água ou coletores de esgoto, a Secretaria de Obras e Infra-estrutura indicará as medidas a serem adotadas.

Art. 11 – A coleta, remoção e o destino do lixo processar-se-á na forma estabelecida neste código e em condições que não tragam malefícios ou inconvenientes à saúde e ao bem-estar da coletividade.

Art. 12 – Todo alimento destinado ao consumo humano, qualquer que seja a sua origem, estado ou procedência, transportado ou exposto à venda no município, será objeto de ação fiscalizadora exercida pela vigilância sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, nos termos desta lei, bem como na legislação Federal e Estadual em vigor.

Art. 13 – As ações fiscalizadoras serão exercidas sobre alimentos, sobre o pessoal que lida com os mesmos, sobre os locais e instalações onde se fabriquem, produzam, beneficiem, armazenem, transportem, distribuam, vendam ou consumam alimentos.

Art. 14 – Ficam adotados neste código as definições constantes na legislação Federal e Estadual acerca das seguintes palavras e expressões: alimento "in natura", alimento enriquecido, alimento dietético, alimento de fantasia ou artificial, alimento irradiado, alimento sucedâneo, aditivo incidental, produto alimentício, coadjuvante, padrão de identidade e qualidade, rótulo, embalagem, análise de controle, análise prévia, órgão competente, laboratório oficial, estabelecimento e autoridade fiscalizadora competente.

Art. 15 – Os gêneros alimentícios que sofram processo de acondicionamento ou industrialização, na forma estabelecida nesta lei, antes de serem dados ao consumo, ficam sujeitos a registro no órgão oficial e/ou exame prévio, análise fiscal e análise de controle.

Art. 16 – Em todas as fases de processamento, desde as fontes de produção até o consumidor, os alimentos, bem como quaisquer substâncias, insumos e outros produtos que entrem na sua composição, deverão estar livres e protegidos de contaminação física, química e biológica, proveniente do homem, dos animais e do meio ambiente.

Parágrafo primeiro – Os produtos, substâncias, insumos ou outros devem ser oriundos de fontes aprovadas ou autorizadas pela autoridade sanitária competente, devendo ser apresentados em perfeitas condições de consumo e uso.

Parágrafo segundo – Os alimentos perecíveis deverão ser transportados, armazenados, depositados e expostos à venda sob condições de temperatura, umidade, ventilação e luminosidade que os protejam de deteriorações e contaminações.

Art. 17 – O destino final de qualquer produto considerado impróprio para o consumo humano, será obrigatoriamente fiscalizado pela autoridade sanitária, que poderá recomendar o seu aproveitamento alternativo, mediante laudo técnico de inspeção.

Art. 18 – O alimento interdito ou apreendido, após procedida a análise por laboratório oficial ou credenciado ou ainda, de expedição de laudo técnico de inspeção, ficar constatado ser próprio para o consumo poderá ser distribuído a instituições públicas ou privadas, desde que beneficiantes, de caridade ou filantrópicas.

Parágrafo único – Igual procedimento deverá ser aplicado aos produtos e subprodutos de animais abatidos e aos demais gêneros alimentícios ou cuja procedência não possa ser comprovada.

Art. 19 – Todos os estabelecimentos onde se fabriquem, produzam, preparem, beneficiem, acondicionam ou vendam alimentos, ficam sujeitos às disposições deste código e suas normas técnicas e só poderão funcionar mediante a expedição de licença sanitária, e funcionamento (alvará), expedida pelo departamento de Vigilância Sanitária de Secretaria Municipal de Saúde.

Parágrafo primeiro – A licença prevista neste artigo, renovável anualmente, será concedida após fiscalização e inspeção, devendo ser exposto em lugar visível no estabelecimento e será expedido pelo órgão próprio a que se refere o caput deste artigo.

Parágrafo segundo – Nos estabelecimentos mencionados no caput deste artigo, será obrigatório a caderneta de inspeção sanitária, que ficará à disposição da fiscalização, em lugar visível.

Art. 20 – Além da licença sanitária de funcionamento (Alvará), ficarão ainda sujeito à regulamentação específica, na forma prevista nesta lei e nas normas técnicas especiais, todos os estabelecimentos que, pela natureza das atividades desenvolvidas, possam comprometer a proteção e preservação da saúde pública, individual ou coletiva.

LIVRO II PARTE ESPECIAL

TÍTULO I DAS NORMAS ESPECIAIS.

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES.

Art. 21 – O controle sanitário do município de Água Azul do Norte, tem por finalidade a prevenção e resolução dos problemas sanitários através de orientação, inspeção e fiscalização:

- I- Da higiene de habitação, seus anexos e lotes vagos;
- II- Da qualidade e condições de higiene dos estabelecimentos industriais, comerciais, prestacionais e similares, bem como daqueles de peculiar interesse da saúde pública;
- III- Das condições de higiene da produção, conservação, manipulação, beneficiamento, fracionamento, acondicionamento, armazenamento, transporte, distribuição, comercialização e consumo de alimentos em geral e de uso de aditivos alimentares;
- IV- dos mercados, feiras livres, comércio ambulante de alimentos congêneres;
- V- das condições sanitárias dos logradouros públicos, dos locais de esportes e recreação, dos acampamentos públicos, bem como dos estabelecimentos de diversões públicas em geral;
- VI- das condições sanitárias dos hotéis, motéis, pensões e estabelecimentos similares;
- VII- das condições sanitárias das barbearias, salões de cabeleireiros, institutos de beleza e dos estabelecimentos afins;
- VIII- das condições sanitárias das lavanderias de uso público;
- IX- das condições sanitárias das casa de banhos, massagens, saunas e estabelecimentos afins para uso público.
- X- das condições de saúde e higiene das pessoas que trabalhem em estabelecimentos sujeito à licença sanitária de funcionamento (Alvará);
- XI- das condições das águas destinadas ao consumo público e privado;
- XII- das condições sanitárias da coleta e destino das águas servidas e esgotos sanitários;

- XIII- das condições sanitárias decorrente da coleta, transporte e destino do lixo e refugos industriais, domiciliares e outros;
- XIV- das condições sanitárias dos abrigos destinados a animais, localizados no território do município;
- XV- das agências funerárias e velórios;
- XVI- outras condições sanitárias de interesse da coletividade em geral não especificadas nos incisos anteriores.

Parágrafo Único – excetuando as habitações em geral, na forma prevista no inciso I, todos os estabelecimentos regulados no presente artigo, deverão possuir licença sanitária para funcionamento (Alvará), renovável anualmente junto ao órgão de vigilância sanitária da Secretaria Municipal de Saúde.

CAPÍTULO II DO SANEAMENTO BÁSICO.

Art. 22 – Compete ao órgão responsável pelo abastecimento de água o exame periódico de suas redes e demais instalações, com o objetivo de constatar a possível existência de fatores que possam prejudicar a saúde da comunidade.

Art. 23 – A fiscalização e controle do exato cumprimento dos procedimentos referidos no artigo anterior serão exercidos em todo o território do município pela Secretaria Municipal de Saúde, através do seu órgão competente de saúde pública municipal, de Estado da Saúde e do Ministério da Saúde.

Parágrafo Único – Sempre que o órgão competente da saúde pública municipal detectar existência de anormalidades ou falhas no sistema de abastecimento de água, oferecendo risco à saúde, comunicará o fato aos responsáveis para imediatas medidas corretivas.

SEÇÃO 1 - Das águas de abastecimento público e privado.

Art. 24 – Ficam os estabelecimentos comerciais ou industriais obrigados às disposições constantes desta seção, naquilo que couber e a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 25 – Todos os reservatórios de água potável deverão sofrer limpeza e desinfecção periódicas, de preferência com cloro ou seus componente ativos, e permanecer devidamente tampados.

Art. 26 – A execução de instalações domiciliares adequadas de reserva de água potável é de obrigação do proprietário, cabendo ao ocupante a manutenção das instalações hidráulicas e de armazenamento permanente em bom estado de conservação e funcionamento.

Art. 27 – Será permitida a abertura de poços ou aproveitamento de fontes para fornecimento de água potável, desde que não haja sistema de abastecimento da água, observadas as condições higiênicas estabelecidas neste artigo, e reguladas em normas técnicas específicas.

Parágrafo primeiro – Os poços deverão ficar situados em nível superior ao das fontes de contaminação.

Parágrafo segundo – Não será permitida a abertura de poços a uma distância inferior a 15 (quinze) metros de focos de contaminação.

Parágrafo terceiro – Todo poço escavado deverá possuir:

- a) Paredes impermeabilizadas até 03 (três) metros de profundidade, no mínimo;
- b) Tampa de concreto;
- c) Extração de água por meio de bomba elétrica ou manual;
- d) Dispositivo que desvie as águas pluviais e calçada de cimento em torno do poço com um caimento tal que evite a acumulação de águas paradas.

Parágrafo quarto – Nas regiões periféricas e faveladas poderão ser tomadas outras medidas técnicas de acordo com o interesse e a conveniência da saúde pública.

SEÇÃO 2 - Das águas servidas e redes coletoras de esgoto.

Art. 28 - Todos os prédios residenciais, comerciais, industriais ou instalações em logradouros públicos, localizados em áreas servidas pelo sistema de coleta de esgotos serão obrigados a fazer as ligações no respectivo sistema, aterrando e isolando as fossas existentes.

Parágrafo único – A execução de instalações domiciliares adequadas à remoção de esgotos é de obrigação do proprietário, cabendo ao ocupante a manutenção das referidas instalações permanentemente em bom estado de conservação e funcionamento.

Art. 29 - Toda ligação clandestina de esgoto doméstico ou de outras procedências feitas de águas pluviais deverá ser desconectada desta e ligada à rede pública coletiva.

Parágrafo primeiro - Todos os prédios, de qualquer espécie, ficam obrigados a fazer uso de fossas sépticas para tratamento de esgoto, que deverão ser edificadas na frente de cada lote, com distância mínima de 15 (quinze) metros uma da outra, desde que não haja rede oficial coletora de esgoto, de acordo com as normas técnicas.

Parágrafo segundo - Todo prédio que utilizar fossa séptica para tratamento de seu esgoto será obrigado a manter a mesma em perfeito estado de conservação e funcionamento, providenciando sua limpeza através de seus responsáveis.

Parágrafo terceiro - Nas regiões periféricas e favelas poderão ser tomadas outras medidas de acordo com o interesse e a conveniência da saúde pública.

Art. 30 - Toda empresa prestadora de serviços de "limpa-fossas" e "desentupimento" deverá ser registrada no órgão municipal de vigilância sanitária.

SEÇÃO 3 - Da coleta e disposição de resíduos.

Art. 31 - São considerados resíduos especiais aqueles que, pela sua constituição, apresentam riscos maiores para a população, assim definidos:

- a) - Resíduos hospitalares;
- b) - Resíduos de laboratórios de análise e patologia clínicas;
- c) - Resíduos de farmácias e drogarias;
- d) - Resíduos químicos;
- e) - Resíduos radioativos;
- f) - Resíduos de clínicas e hospitais veterinários.

Parágrafo primeiro - Os resíduos de laboratórios de análises patológicas e clínicas deverão estar acondicionados em recipientes adequados à sua natureza, de maneira a não contaminarem as pessoas e o ambiente.

Parágrafo segundo - Os resíduos especiais de que trata o "caput" deste artigo serão acondicionados em recipientes de forma a impedirem vazamento, não podendo ser colocados em vias públicas, sendo recolhidos dentro do estabelecimento de procedência, no qual será guardado em local seguro e inacessível ao público.

Parágrafo terceiro - Os recipientes deverão ser de saco plástico de cor leitosa, volume adequado, resistente, sendo lacrado com fita crepe ou arame plástico.

Parágrafo quarto - As agulhas e outros materiais cortantes ou perfurantes deverão ser colocados em caixas antes de serem acondicionados em sacos plásticos.

Art. 32 - É proibido deixar no solo qualquer resíduo sólido ou líquido, inclusive dejetos, sem permissão da autoridade sanitária, quer se trate de propriedade pública ou particular.

Parágrafo primeiro - A autoridade sanitária deverá aprovar os projetos de destino final do lixo, fiscalizando a sua execução, operação e manutenção.

Parágrafo segundo - O solo poderá ser utilizado como destino final de resíduos sólidos (lixo) desde que sua disposição seja feita por meio de aterros sanitários.

Parágrafo terceiro - Na execução e operação de aterros sanitários devem ser tomadas medidas adequadas visando à proteção do lençol de água subterrâneo ou de qualquer manancial, a juízo da autoridade sanitária.

Parágrafo quarto - Não é permitido o depósito final do lixo em aterros sanitários, quando estes não dispuserem de mecanismos apropriados de drenagem e tratamento do percolato e de coleta dos gases produzidos no aterro.

Parágrafo quinto - A disposição no solo de resíduos sólidos ou líquidos que contenham substâncias tóxicas, venenosas, radioativas, inflamáveis, explosivas ou incômodas só será permitida, após aprovação prévia pela autoridade sanitária.

Art. 33 - Os resíduos devem ser acumulados em recipientes plásticos ou, quando em volumes acima de 100 (cem) litros, em recipientes providos de tampa, construídos de



material resistente e não corrosível, ou outro aprovado pelos órgãos técnicos, sendo vedado dispor resíduos sólidos (lixo) em depósito aberto.

Art. 34 - A coleta e transporte de resíduos serão feitos em veículos contendo dispositivos que impeçam, durante o trajeto, a queda de partículas na via pública.

Art. 35 - A aprovação de qualquer solução pretendida para o destino final de resíduo que não conste neste Código ficará a critério da autoridade sanitária e das disposições contidas em normas técnicas especiais.

Parágrafo primeiro - O resíduo não poderá ser utilizado quando "in natura", para alimentação de animais, nem depositado sobre o solo, lançado em água de superfície, bem como queimado ao ar livre.

Parágrafo segundo - É terminantemente proibido o acúmulo nas habitações e nos terrenos a elas pertencentes, bem como ainda em terrenos vazios, de resíduos alimentares ou qualquer outro material desse tipo, que contribuam para a proliferação das larvas de moscas e de outros insetos e animais daninhos.

TITULO II DAS FONTES IONIZANTES.

CAPITULO I DISPOSIÇÕES GERAIS.

Art. 36 - Cabe à Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde o controle e fiscalização de fontes ionizantes no município, de acordo com as normas técnicas gerais, estabelecidas pelo Ministério da Saúde ou outras que vierem a ser baixadas.

CAPITULO II DAS FARMÁCIAS, DROGARIAS, ERVANÁRIOS E SIMILARES.

Seção 1 – Do comércio farmacêutico.

Art. 37 - O comércio de drogas, medicamentos e insumos farmacêuticos é privativo dos estabelecimentos definidos no artigo 46 deste Código, devidamente licenciados, sendo que a dispensação de medicamentos somente é permitida a:

- I – Farmácias;
- II – Drogarias;
- III – Dispensário de medicamentos.



Art. 38 - É permitida às farmácias e drogarias exercerem o comércio de determinados correlatos, como aparelhos e acessórios usados para fins terapêuticos ou de correção estética, produtos utilizados para fins diagnósticos e analíticos, de higiene pessoal ou de ambiente, cosméticos e perfumes, dietéticos, produtos odontológicos e outros, desde que observada a legislação federal, especialmente a Lei 6360, de 23 de setembro de 1976, a legislação estadual, este Código e suas normas técnicas especiais.

Art. 39 - É facultado à farmácia ou drogaria prestar o serviço de aplicação de injeções ao público, devendo este ser exercido por técnico habilitado,

Parágrafo primeiro - Para os efeitos deste artigo o estabelecimento deverá ter lugar privativo, equipamentos e acessórios apropriados e cumprir os preceitos sanitários pertinentes.

Parágrafo segundo - É proibido o uso de agulhas e seringas não descartáveis, bem como a reutilização das descartáveis, em farmácias e drogarias.

Art. 40 - A farmácia poderá manter laboratório de análises clínicas, desde que em dependência distinta e separada, e sob a responsabilidade de um profissional legalmente habilitado.

Art. 41 - É privativo das farmácias e dos herbanários e ervários o comércio de plantas medicinais, o qual só poderá ser efetuado:

I - se verificado o acondicionamento adequado;

II - se indicada a classificação botânica correspondente no acondicionamento, que deve ser aposta em etiqueta ou impressa na respectiva embalagem.

Art. 42 - Não poderá ser entregue ao consumo ou exposta a venda as drogas, os medicamentos, os insumos farmacêuticos e os correlatos que não tenham sido registrados pelo Ministério da Saúde.

Art. 43 - É permitido a outros estabelecimentos, que não farmácia e drogaria, a venda de produtos e correlatos não enquadrados no conceito de drogas, medicamentos e insumos farmacêuticos e que independem de receita médica.

Seção 2 - Do comércio de medicamentos homeopáticos.

Art. 44 - O comércio de medicamentos homeopáticos está sujeito ao controle dos medicamentos alopatas, na forma deste Código.

Parágrafo primeiro - A farmácia homeopática só poderá manipular as formulas prescritas, com obediência à farmatécnica homeopática.

Parágrafo segundo - A manipulação de medicamentos homeopáticos que não conste das farmacopéias ou dos formulários homeopáticos depende de aprovação do Ministério da Saúde.

Parágrafo terceiro - A aprovação de que trata o parágrafo anterior será requerida pelo representante legal da empresa proprietária do estabelecimento farmacêutico ao Ministério da Saúde.

Parágrafo quarto - O pedido constituirá processo próprio, cuja decisão favorável dará lugar à manipulação do produto.

Art. 45 - É permitido às farmácias homeopáticas manter seções de venda de correlatos e de medicamentos homeopáticos, desde que estejam acondicionados em suas embalagens originais.

Seção 3 – Do licenciamento.

Art. 46 - O comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, seja sob a forma de dispensação, representação, distribuição, importação ou exportação, somente poderá ser exercido por estabelecimento licenciado pela Secretaria Municipal de Saúde, em conformidade com disposto nas legislações federais, estaduais, deste Código e normas complementares .

Art. 47 - O pedido de licença para funcionamento dos estabelecimentos mencionados no artigo anterior será dirigido pelo representante legal da empresa ao responsável pelo órgão de vigilância sanitária das Secretaria Municipal de Saúde, instruído com:

- I – Prova de constituição da empresa;
- II – Prova de relação contratual entre a empresa e seu responsável técnico, caso este não integrar a empresa na qualidade de sócio;
- III – Prova de habilitação legal para o exercício da responsabilidade técnica do estabelecimento, expedida pelo Conselho Regional de Farmácia;

Parágrafo primeiro - Tratando-se de licença para funcionamento de farmácia e drogaria, deverá acompanhar ao pedido a planta e/ou o projeto do estabelecimento, assinado por profissional habilitado.

Parágrafo segundo - Tratando-se de herbanário ou ervário o pedido de licença será acompanhado de prova de constituição da empresa.

Art. 48 – São condições para o licenciamento das farmácias e drogarias:

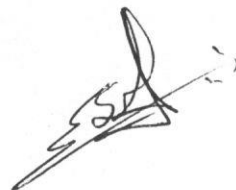
- I – Localização conveniente, sob o aspecto sanitário;
- II – Instalação independente e equipamentos que satisfaçam aos requisitos técnicos da manipulação;
- III – Assistência de técnicos responsáveis.

Art. 49 - A licença dos estabelecimentos de que trata esta seção será válida pelo prazo de um ano, podendo ser revalidada por períodos iguais e sucessivos.

Parágrafo Único – As filiais ou sucursais dos estabelecimentos já licenciados serão considerados comunidades autônomas para efeito de licenciamento.

Art. 50 - A revalidação da licença deverá ser requerida até 90 (noventa) dias antes do término de sua vigência.

Parágrafo primeiro - Somente será concedida a revalidação se constatado o cumprimento das condições exigidas para a licença através de inspeção realizada pela autoridade sanitária competente.



Parágrafo segundo - Se a autoridade sanitária não decidir sobre o pedido de revalidação antes do vencimento do prazo de licença em vigor, considerar-se-á automaticamente prorrogada aquela até a data da decisão.

Art. 51 - O prazo de validade da licença, ou de sua revalidação, não será interrompida pela transferência de propriedade, pela alteração da razão social da empresa ou do nome do estabelecimento sendo, porém, obrigatória a comunicação dos fatos referidos ao órgão sanitário competente, acompanhada de documentação probatória para averbação.

Art. 52 - A mudança de estabelecimento farmacêutico para local diverso constante na licença não interromperá a vigência desta, ou de sua revalidação, mas ficará condicionada à prévia aprovação do órgão competente.

Art. 53 - O estabelecimento de dispensação que deixar de funcionar por mais de 120 (cento e vinte) dias terá sua licença cancelada.

Parágrafo Único - O cancelamento da licença resultará de despacho fundamentado, após vistoria realizada pela autoridade sanitária competente da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 54 - As licenças poderão ser suspensas, cassadas ou canceladas no interesse da saúde pública, a qualquer tempo, por ato da autoridade sanitária competente da Secretaria Municipal de Saúde.

Parágrafo Único - No caso previsto neste artigo, a sanção será imposta em decorrência de processo administrativo instaurado pelo órgão de vigilância sanitária, no qual se assegura ampla defesa aos responsáveis.

Seção 4 - Da assistência e responsabilidade técnica.

Art. 55 - A farmácia e drogaria terão, obrigatoriamente, a assistência de técnico responsável, inscrito no Conselho Regional de Farmácia, na forma da Lei.

Art. 56 - Os estabelecimentos de representação, distribuição, importação e exportação, somente serão licenciados se contarem com assistência e responsabilidade técnica de farmacêutico.

Art. 57 - A responsabilidade técnica do estabelecimento será comprovada através de declaração constante em cláusula específica do registro de firma individual, no estatuto ou contrato social em se tratando de sociedade, ou pelo contrato de trabalho com o profissional responsável.

Parágrafo Único - Cessada a assistência pelo técnico ou alteração da declaração de firma individual, contrato social ou estatuto de pessoa jurídica, ou pela rescisão do contrato de trabalho, o profissional responderá pelos atos praticados durante o período em que deu assistência ao estabelecimento.



Seção 5 – Da fiscalização.

Art. 58 - Observado o disposto na legislação federal, especialmente o contido na Lei 5991, de 17 de dezembro de 1973, seu regulamento e demais textos em vigor, a Secretaria Municipal de Saúde, através do órgão sanitário competente, exercerá permanentemente fiscalização e controle sanitário do comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, inclusive sobre o receituário e a venda de medicamentos destinados ao consumo público.

Parágrafo primeiro - Nos casos de dúvidas aos rótulos, bulas e acondicionamento de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, serão apreendidas duas unidades do produto, das quais uma será remetida para exame no órgão sanitário competente do Ministério da Saúde, ficando a outra em poder do detentor do produto, lavrando-se o respectivo termo de apreensão em duas vias, que serão assinadas pelo agente fiscalizador e responsável técnico pelo estabelecimento ou seu substituto eventual e, na ausência destes, por duas testemunhas.

Parágrafo segundo - O receituário de medicamentos entorpecentes ou a estes equiparados e os demais sob regime especial de controle, de acordo com a sua classificação, obedecerá às disposições da legislação federal específica e normas complementares a essa.

Parágrafo terceiro - A receita de qualquer medicamento, sob pena de não ser aviada, deverá observar os seguintes requisitos:

I - ser escrita em tinta ou datilografada, em vernáculo, por extenso e de modo legível, observados a nomenclatura e o sistema de pesos e medidas oficiais.

II - Conter o nome e endereço residencial do paciente expressamente e o modo de uso da medicação.

III - Data e assinatura do profissional, endereço do consultório ou da residência e o número de inscrição do respectivo conselho profissional, bem como ainda no Cadastro de Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda.

Parágrafo quarto - A receita e o código para aviamento na farmácia privativa da instituição somente poderá ser prescrita por profissional vinculado à unidade hospitalar.

Parágrafo quinto - Quando a dosagem de medicamento prescrito ultrapassar os limites farmacológicos ou a prescrição apresentar incompatibilidade, o responsável técnico pelo estabelecimento solicitará confirmação expressa ao profissional que a prescreveu.

Art. 59 - A farmácia, a drogaria e o dispensário de medicamentos deverão ter livro próprio, segundo modelo oficial, destinado ao registro do receituário de medicamentos sob regime de controle sanitário especial.

Art. 60 - A Secretaria Municipal de Saúde, através do órgão sanitário competente, fará o recolhimento dos medicamentos sob regime de controle especial que estiverem com o prazo de validade vencido, mediante laudo de apreensão.

Art. 61 - As farmácias e drogas serão obrigadas a realizar plantão pelo sistema de rodizio, para atendimento ininterrupto à comunidade, consoante normas a serem baixadas pela Secretaria Municipal de Saúde, observadas as prescrições do Código de Posturas do município.

Art. 62 - Os locais para instalação de farmácias e drogarias observarão as exigências especificadas em normas técnicas baixadas pela Secretaria Municipal de Saúde e Código de Posturas municipal.

CAPITULO III

DOS PRODUTOS SANEANTES, ESTABELECEMENTOS APLICADORES DE SANEANTES DOMISSANITÁRIOS.

Art. 63 - A empresa que tenha por atividade a fabricação de produtos saneantes, como definidos na Lei n.º 6.360, de 23 de setembro de 1973, somente poderá funcionar mediante a licença do órgão sanitário municipal, observado o disposto na legislação federal pertinente.

Art. 64 - Os produtos saneantes domissanitários e congêneres somente poderão ser fabricados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados e expostos à venda, após terem sido licenciados pelo órgão federal de saúde.

Parágrafo Único - Considera-se produto domissanitário o desinfetante ou congêneres destinado à aplicação em objetos inanimados e em ambientes. —

Art. 65 - A direção técnica dos estabelecimentos industriais de produtos saneantes deverá ser exercida por profissional devidamente habilitado, inscrito no Conselho Regional de classe e no órgão de saúde do município.

Art. 66 - Para a obtenção do alvará de licença junto ao órgão de saúde municipal, deverá ser apresentada a documentação abaixo, satisfazer às exigências quanto às instalações e dependências para indústrias químicas e farmacêuticas em geral, bem como ainda localizar-se em prédio isolado de residência:

- I- prova de constituição de empresa;
- II- contrato de trabalho com o responsável técnico, quando for o caso.

Art. 67 - Para a fabricação, manipulação, comércio e aplicação dos produtos saneantes, além destas determinações legais, serão observadas fielmente as estabelecidas pela legislação federal específica e suas normas técnicas especiais.

Art. 68 - A desinsetização e desratização em domicílio ou em ambiente de uso coletivo, só poderão ser executadas por empresas devidamente licenciadas pelo órgão sanitário competente do município.

Art. 69 - Os estabelecimentos mencionados neste capítulo deverão contar com responsável técnico habilitado na forma da lei.

Art. 70 - As empresas que fizerem desinfecção, desinsetização e desratização, só podem usar produtos licenciados e devem fornecer, após a execução de seus serviços, certificados do trabalho realizado, constando o nome, os caracteres dos produtos ou



misturas utilizadas, nome do responsável técnico, número do registro no respectivo Conselho Regional, endereço da empresa e o número de inscrição estadual e municipal, se for o caso.

Parágrafo Único – No caso de misturas, deverão ser fornecidas as proporções dos componentes da mesma.

Art. 71 – Para o registro e licenciamento das empresas de que tratam os artigos anteriores, junto ao órgão de saúde competente, observar-se-á:

- I- prova de constituição da empresa;
- II- relatório assinado pelo responsável técnico sobre os produtos a serem utilizados ou misturados, indicando nome, fabricante, número de licença no órgão federal, suas propriedades e caracteres, assim como de outras substâncias aditivas e técnicas de preparação.

Parágrafo Único – O relatório será arquivado no órgão de saúde fiscalizador, juntamente com os demais documentos de constituição da empresa.

Art. 72 – O responsável técnico habilitado que requerer a licença e registro para funcionamento dos estabelecimento em causa, deverá pedir baixa de sua responsabilidade quando deixar a direção técnica, ficando a empresa na obrigação de apresentar outro responsável, sem o qual a empresa não poderá funcionar, não podendo, ainda, as misturas usadas serem preparadas para tal finalidade, ficando sujeito à multa e interdição temporária do estabelecimento até a devida regularização, no caso de inobservância do disposto neste artigo.

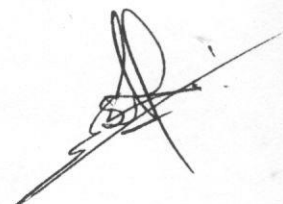
Art. 73 – Além das disposições previstas neste código, poderão ser observadas as determinações constantes na legislação federal, para aplicação de inseticidas e congêneres de uso domiciliar.

CAPÍTULO IV

DOS LABORATÓRIOS DE ANÁLISES CLÍNICAS OU PATOLOGIA CLÍNICA, DE HEMATOLOGIA, DE ANATOMIA PATOLÓGICA, DE CITOLOGIA, DE LÍQUIDO CÉFALO-RAQUIDIANO, DE RADIOSOTOPOLOGIA E CONGÊNERES.

Art. 74 – Os laboratórios de análises clínicas ou de patologia clínica, de hematologia clínica, de anatomia patológica, de citologia, de líquido céfalo-raquidiano, de radiosotopologia “ in vitro ” e “ in vivo ” e congêneres somente poderão funcionar no município depois de licenciados, com suas especializações definidas, sob a responsabilidade de profissionais legalmente habilitados para cada área de serviço, exigindo-se termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente e com pessoal técnico habilitado.

Parágrafo Primeiro – A presença do responsável técnico ou do seu substituto legal será obrigatoriamente durante todo o horário de funcionamento.



16

Parágrafo Segundo – Os estabelecimentos a que se referem este artigo, poderão funcionar com mais de uma especialização, desde que conte com pessoal legalmente habilitado para cada uma delas, disponham de equipamentos apropriados e mantenham controle e desempenho compatíveis com as suas finalidade institucionais.

Art. 75 – Os estabelecimentos de que tratam este capítulo, deverão manter livros próprios, visados pela autoridade sanitária, destinado ao registro de todos os resultados positivos de exames realizados para o diagnóstico de doenças de notificação compulsória, indicando todos os dados sobre a qualificação do paciente e o material examinado.

CAPÍTULO V DOS LABORATÓRIOS INDUSTRIAS FARMACÊUTICOS, DOS PRODUTOS DE TOUCADOR.

Art. 76 – Caberá a farmacêutico legalmente habilitado, a direção de laboratório industrial farmacêutico.

Parágrafo Único – O farmacêutico ou responsável técnico, poderá ter um substituto legal, desde que aprovado pelo Serviço Nacional de Fiscalização de Medicina e Farmácia e da autoridade sanitária municipal.

Art. 77 – Quando o farmacêutico não for proprietário ou sócio de firma, a direção técnica será efetivada mediante contrato de prestação de serviços, aprovado pelo Conselho Regional de Farmácia e o órgão sanitário, respectivamente.

Art. 78 – Os laboratórios industriais farmacêuticos que fabricarem preparado oficiais, solutos injetáveis e especializados farmacêuticos contendo entorpecentes, ou produtos a estes equiparados, bem como outros sujeitos à fiscalização de que cogita a legislação vigente sobre tais produtos, somente poderão funcionar munidos de licença especial.

Art. 79 – Para a fabricação ou manipulação de produtos injetáveis ou de produtos outros que exijam preparo asséptico, deverá haver câmara ou sala especial destinada a este fim.

Parágrafo Primeiro – A câmara ou sala destinada aos fins previstos neste artigo, será independente e terá piso de cerâmica ou material impermeável similar, de cor clara, paredes com revestimento de azulejo branco do piso ao teto, forros pintados em cores claras, cantos arredondados, sem arestas vivas, tudo de modo a permitir asseio rigoroso e fácil.

Parágrafo Segundo – As salas de manipulação serão providas de mesas revestidas de azulejos ou material equivalente à do instrumental e aparelhagem necessária ao enchimento de ampolas e outras atividades industriais que se processarem nas referidas salas.

Art. 80 – Para o registro, licenciamento e funcionamento de laboratórios industriais de produtos farmacêuticos e químicos relacionados à saúde, além das exigências



SEÇÃO 1 - Das especialidades farmacêuticas.

Art. 81 – Especialidades farmacêuticas são todas as formas farmacêuticas de fórmula invariável com denominação especial, para ser dada ao consumo em embalagem original e finalidade terapêutica ou profilática.

Art. 82 – É terminantemente proibido fabricar, manipular ou vender preparados secretos e atribuir aos licenciados propriedades curativas ou higiênicas que não tenham sido mencionadas nas licenças, relatório, rótulos e bulas respectivas.

Parágrafo Único – Para que um preparado não seja considerado secreto é necessário que esteja licenciado como especialidade farmacêutica ou seja, oficial.

Art. 83 – A especialidade farmacêutica só poderá ser entregue ao consumo depois de licenciado pelo Serviço Nacional de Fiscalização de Medicina e Farmácia e cumprida as exigências para tal fim, conforme determinado na legislação federal específica.

Art. 84 – A venda ou comercialização de especialidades farmacêuticas, bem como outros produtos destinados ao uso farmacêutico é expressamente proibido no território do município, sob pena de apreensão e inutilização dos mesmos, além da aplicação de penalidades na forma da lei.

Parágrafo Único – Ao órgão competente de fiscalização de saúde do município caberá a apreensão, interdição ou inutilização das especialidades farmacêuticas que estiverem em desacordo com as normas do Serviço Nacional de Fiscalização de Medicina e Farmácia obedecendo a legislação federal atinente.

Art. 85 – As especialidades farmacêuticas e outros produtos destinados ao uso farmacêutico, que foram apreendidos pelo serviço de fiscalização do órgão de saúde do município, serão recolhidos e armazenadas em local apropriado, até que lhes sejam dado o destino conveniente.

SEÇÃO 2 - Dos laboratórios de produtos biológicos.

Art. 86 – São considerados laboratórios para fabricação de produtos biológicos, os laboratórios de soro e vacinas, bacteriófagos, hormônios e vitaminas naturais ou sintéticas, fermentos e outros produtos dessa natureza, cuja conservação exija cuidados especiais.

Parágrafo Único – Os laboratórios de produtos biológicos ficam sujeitos a todas as exigências dos laboratórios fabricantes de produtos farmacêuticos quanto à sua organização, instalação, pessoal, funcionamento, licenciamento e às especiais revistas nesta seção.

Art. 87 – Somente sob a responsabilidade de médicos ou farmacêuticos especializados poderão ser fabricados soros, vacinas, bacteriófagos, tóxicos e quaisquer outros produtos destinados à imunização ou passivação.

Art. 96 – Toda empresa, especializada ou não, que mantiver em estoque cosméticos, produto higiênico, perfumes e congêneres destinados a comércio em geral, está sujeito ao registro, licenciamento e fiscalização de órgão de saúde do município.

Art. 97 – Para a fabricação, manipulação, beneficiamento de produtos de toucador, além de licença expedida pelos órgãos de saúde Federal, Estadual e Municipal, os responsáveis deverão contar com direção técnica de farmacêutico habilitado e ainda atender às exigências quanto às instalações e dependências a que estão sujeitas as indústrias químicas e farmacêuticas.

Parágrafo Único – Poderá também o químico, devidamente habilitado responder pela direção técnica e pela fabricação de produtos de toucador, quando estes se constituírem do grupo de chamadas preparos inócuos, de acordo com classificação específica na legislação federal pertinente.

Art. 98 – Além do cumprimento das disposições enumeradas pelo controle da fabricação e venda de produtos de toucador, aplicar-se-á, também às contidas na legislação federal atinente à matéria e em normas técnicas específicas.

CAPÍTULO VI DOS INSTITUTOS E CLÍNICAS SOB RESPONSABILIDADE MÉDICA.

Art. 99 – Os institutos e clínicas de beleza sob responsabilidade médica, são estabelecimentos que se destinam exclusivamente a tratamento com finalidade estética, envolvendo atividades que só podem ser exercidas por profissionais legalmente habilitados.

Art. 100 – Os estabelecimentos de que trata este capítulo, terão livro próprio com folhas numeradas e com termo de abertura e encerramento, autenticadas pela autoridade sanitária competente e por esta rubricados, destinado ao registro diário das prescrições médicas, indicando, obrigatoriamente, a data, o nome do médico que prescreveu, o número de inscrições do Conselho Regional de Medicina e o endereço do consultório ou residência.

Art. 101 – O responsável (médico) pelo instituto ou clínica de beleza, quando não for o proprietário, deverá apresentar contrato de trabalho ao órgão de vigilância sanitária competente para anotação.

CAPÍTULO VII DOS ESTABELECIMENTOS DE ASSISTÊNCIA ODONTOLÓGICA.

Art. 102 – Os estabelecimentos de assistência odontológica oficiais e particulares terão livro próprio, com termo de abertura e encerramento, autenticados pela autoridade sanitária competente e estar devidamente rubricado para o registro diário do nome de cada paciente atendido e do profissional que o atendeu, com número de sua inscrição no Conselho Regional de Odontologia.



Art. 103 – Os estabelecimentos de assistência odontológica, deverão possuir mobiliário adequado, aparelhos, equipamentos, instrumentos, vasilhames, lavatórios com água encanada e todos os meios necessários às suas finalidades, a critério da autoridade sanitária competente, devendo ser mantidos em perfeitas condições de higiene.

Art. 104 – Os responsáveis pelos estabelecimentos a que se refere o artigo anterior, quando não forem os proprietários, deverão apresentar contrato de trabalho no órgão sanitário competente para anotação.

Art. 105 – Todos os consultórios odontológicos particulares, as clínicas, policlínicas, pronto-socorro e hospitais odontológicos, bem como quaisquer outras instituições relacionadas com a odontologia, só poderão funcionar com a prévia licença da repartição sanitária competente.

Parágrafo Primeiro – Nos estabelecimentos mencionados neste artigo, em que haja radiologia, observar-se-ão, rigorosamente, as exigências mínimas de proteção, estabelecidas na legislação federal em vigor e em normas técnicas especiais, a critério da autoridade sanitária competente, sempre que julgar necessário.

Parágrafo Segundo – Todos os consultórios dentários são obrigados a possuir fichário odontológico de seus clientes.

CAPÍTULO VIII **DOS LABORATÓRIOS E OFICINAS DE PRÓTESE ODONTOLÓGICA.**

Art. 106 – Os laboratórios e oficinas de prótese odontológica licenciados, somente poderão funcionar com a presença obrigatória do profissional responsável ou de substituto legalmente habilitado.

Art. 107 – Os laboratórios e oficinas de prótese odontológica, além de instalações adequadas, deverão possuir aparelhos, instrumentos, vasilhames e todos os meios necessários às suas finalidades mantidos em perfeitas condições.

Art. 108 – O laboratório ou oficina de prótese odontológica que não for utilizado exclusivamente pelo cirurgião-dentista, não poderá ter comunicação com o consultório dentário.

Art. 109 – Os laboratórios ou oficinas de prótese odontológica, oficiais ou particulares, terão livro próprio com suas folhas numeradas, contendo termo de abertura e encerramento assinado pela autoridade sanitária competente, destinado ao registro diário de todos os trabalhos realizados. Indicando obrigatoriamente a data e o nome do cirurgião-dentista e o endereço do seu consultório ou residência.

Art. 110 – Os responsáveis pelos estabelecimentos quando não forem sócios ou proprietários, deverão apresentar contrato de trabalho no órgão sanitário competente para anotação.

CAPÍTULO IX DAS CASA DE ARTIGOS CIRÚRGICOS, ORTOPÉDICOS FISIOTERAPÉUTICOS E ODONTOLÓGICOS.

Art. 111 – Nenhum estabelecimento de fabricação ou venda de aparelhagem ortopédica poderá instalar-se ou funcionar no município sem a prévia licença do órgão sanitário competente.

Art. 112 – Para o licenciamento a que se refere o artigo anterior, será necessário requerimento do responsável, acompanhado da seguinte documentação:

- I- prova de constituição da empresa;
- II- prova de habilitação ortopédica.

Parágrafo Único – Para a habilitação a que se refere o inciso II, é necessário:

- I- Apresentação de atestados firmados por dois (02) médicos ortopedistas, com firma reconhecida, dizendo da capacidade do profissional na atividade;
- II- Certificado de especialização ou estágio expedido por instituições ou empresas especializadas onde o interessado tenha adquirido aptidão adequada.

Art. 113 – Os estabelecimentos de que tratam este capítulo não podem vender qualquer tipo de aparelhagem ortopédica sem a devida prescrição médica.

Art. 114 – As sucursais ou filiais dos estabelecimentos de fabricação ou venda de aparelhos ortopédicos, são considerados como estabelecimentos autônomos, aplicando-se-lhes, para efeitos de licenciamento e fiscalização, as exigências dos artigos anteriores.

Art. 115 – É vedado aos estabelecimentos que fabriquem ou comercializem produtos ortopédicos, vender ou aplicar aparelhos protéticos contensivos, corretivos ou imobilizadores, sem a respectiva prescrição médica.

Art. 116 – Os estabelecimentos que fabricam ou negociam com artigos ortopédicos, deverão observar, além das prescrições do código de edificações, ter piso impermeabilizado e conter no mínimo as seguintes dependências:

- I- sala para atendimento de clientes;
- II- sala para fabricação ou preparo dos aparelhos;
- III- sanitários independentes para cada sexo, separados os ambientes comuns.

CAPÍTULO XI DOS CONSULTÓRIOS DE PSICOLOGIA.



Art. 117– Nenhum consultório de psicologia poderá funcionar sem prévia licença do órgão competente.

Parágrafo Único – Para o licenciamento dos estabelecimentos mencionados no presente artigo, será necessário o requerimento do responsável técnico, psicólogo devidamente habilitado, juntando, para tanto, a documentação exigida pela autoridade sanitária competente.

CAPÍTULO XII DOS ESTABELECEMENTOS DE ÓPTICA.

Art. 118– Além das disposições contidas na legislação federal e estadual, os estabelecimentos de óptica deverão obedecer às determinações desta lei, no que lhes for aplicáveis.

Art. 119 – Nenhum estabelecimento óptico poderá instalar-se e funcionar em qualquer parte do município, sem a prévia licença do órgão fiscalizador sanitário competente.

Art. 120 – Para o licenciamento dos estabelecimentos de que trata esse capítulo, será necessário requerimento do responsável técnico e apresentação de documento hábil, comprobatório de constituição e legalização da entidade, independentemente de outros documentos a serem exigidos pela vigilância sanitária.

Art.121– O responsável técnico que requerer a licença para o funcionamento da óptica, deverá pedir baixa quando desejar cessar sua responsabilidade, ficando o estabelecimento obrigado a apresentar outro responsável pela sua direção, sem o qual não poderá continuar.

Art. 122– Os estabelecimentos de óptica, em caso de transferência de local, deverão comunicar e requerer nova vistoria ao órgão sanitário fiscalizador.

Art. 123 – Este estabelecimento não poderão utilizar qualquer instalação ou aparelho destinado a exame oftalmológico, ter consultório em qualquer de suas dependências, nem afixar cartazes de propaganda de médicos ou de profissionais afins.

Art. 124– As filiais ou sucursais dos estabelecimentos ópticos são considerados como estabelecimentos autônomos, aplicando-se-lhes, para efeito de licenciamento e fiscalização, as exigências contidas nos artigos anteriores.

Art. 125 – Para obtenção do registro e licença, o estabelecimento de óptica deverá possuir o mínimo de material indispensável para o aviamento de receituário médico, além de possuir livro autenticado pela autoridade competente para fins de transcrição do receituário.

Art. 126 – Estão sujeitos ao presente código o comércio de óculos com lentes de grau e proteção sem grau, com ou sem cor, bem como de lentes de contato.

Art. 127- Nenhum médico, na localidade onde exercer a clínica, nem o respectivo cônjuge, poderá possuir ou ter sociedade para explorar o comércio de óculos com lente corretoras, de proteção ou de contato, sendo-lhes vedada a indicação nas receitas, de determinados estabelecimentos para o aviamento de suas prescrições, sendo que a colocação de lentes de contato em pacientes é de competência exclusiva do médico-oculista.

Art. 128- Cabe ao óptico responsável pelo estabelecimento licenciado:

- I- A manipulação ou fabrico de lentes de grau, proteção ou ornamentais e de lentes de contato;
- II- O aviamento das fórmulas de ópticas constantes da prescrição médica;
- III- A substituição, por lentes iguais, de lentes corretoras, a venda de óculos de proteção, substituições, e conserto e adaptação das armações de óculos e lunetas;
- IV- Assinar diariamente o livro de registro de receituário.

Art. 129 - Os estabelecimentos que fabricarem ou negociarem com artigos óticos deverão Ter piso impermeabilizado, paredes pintadas a óleo, em cores claras, até a altura de 2,00 (dois metros) e área mínima de 10 m2 (dez metros quadrados), para cada compartimento.

Art.130 - As casas de óptica deverão ter, no mínimo, duas salas, uma destinada a mostruário e atendimento de clientes e outra destinada ao laboratório.

**CAPÍTULO XIV
DOS ESTABELECIMENTOS VETERINÁRIOS E CONGÊNERES.**

Art. 131 - Todos os estabelecimentos privados ou oficiais, cooperativas, firmas, associações, sociedades, companhias, empresa de economia mista, entidades estatais, para-estatais, autarquias, que fabriquem, fracionem, manipulem e comercializem produtos de uso veterinário, e ainda os de assistência médico-hospitalar, de pensão e adestramento de animais, só poderão funcionar quando licenciados pelo órgão de vigilância sanitária municipal e sob a responsabilidade técnica de profissional habilitado, devidamente inscrito no órgão sanitário competente no respectivo Conselho Regional.

Parágrafo Único - Entende-se por produtos de uso veterinários todos os preparados de fórmulas simples ou complexa, de natureza química, farmacêutica, biológica ou mista, com propriedades definidas e destinadas a prevenir, diagnosticar ou curar doenças dos animais, ou que possam contribuir para a manutenção da higiene animal.

Art. 132- Para o licenciamento desses estabelecimentos, será necessário requerimento do responsável técnico e apresentação do documento hábil, comprobatório da constituição e legalização da entidade, contrato de trabalho com responsável, se for o caso, além de outros documentos exigidos, a critério da autoridade competente.

Art. 133– A fiscalização de produtos de uso veterinário, dos estabelecimentos que os fabriquem ou comercializem, far-se-á de conformidade com a legislação federal vigente.

Art. 134– Os hospitais, clínicas e consultórios médicos-veterinários, bem como os estabelecimentos de pensão e adestramento, destinado a atendimento de animais de pequeno porte, serão permitidos no perímetro urbano, desde que em local autorizado pela autoridade municipal e observadas as exigências deste código e suas normas especiais.

Art. 135– Os canis de hospitais e clínicas veterinárias, devem ser individuais, localizados em recintos fechados, providos de dispositivos destinados a evitar a exalação de odores e a propagação de ruídos incômodos, construídos de alvenaria, com revestimento impermeável, podendo as gaiolas serem de ferro pintado ou material inoxidável.

Art. 136– Os canis devem ser providos de esgotos ligados à rede pública, dispor de água corrente e de sistema de quadro de ventilação.

CAPÍTULO XV DOS HOSPITAIS, CASA DE SAÚDE, MATERNIDADE E CONGÊNERES.

Art. 137– Os hospitais, casas de saúde, maternidades, clínicas médicas e outros estabelecimentos de saúde e congêneres que prestem serviços de saúde em regime de internação ou ambulatório, somente poderão funcionar em todo município de Água Azul do Norte, depois de licenciados, sob a direção e responsabilidade de médico devidamente habilitado na forma da lei, com termo de responsabilidade assinado perante o órgão sanitário competente.

Parágrafo Único – É obrigatório a presença de médico legalmente habilitado em qualquer estabelecimento de saúde de que trata este artigo, durante o horário de funcionamento.

Art. 138– Para fim de licenciamento os estabelecimentos de saúde deverão satisfazer os requisitos e condições, normas e padrões pelo Ministério da Saúde e pela Secretaria Municipal de Saúde.

CAPÍTULO XVI DOS ÓRGÃOS EXECUTIVOS DE ATIVIDADES HEMOTERÁPICAS.

Art. 139– Entende-se por atividades hemoterápicas a obtenção, a coleta, o controle, o armazenamento, a seleção e a aplicação de sangue em transfusão, fornecimento, preparação ou seleção de derivados de sangue não industrializados.

Art. 140– Os locais destinados à instalação dos órgãos executivos de atividades hemoterápicas, de caráter não industrial, devem dispor de espaço que permita o correto

desempenho de suas finalidades, de boas condições ambientais, no que se refere, dentre outras, à planta física, revestimento, iluminação, ventilação, controle térmico e manutenção de ambiente asséptico para execução de determinadas operações, além de adequada infra-estrutura quanto a serviço de água, esgoto, energia elétrica e sanitários para uso do pessoal e dos doadores.

Art. 141– Os bancos de sangue e serviços de hemoterapia em geral, particulares e oficiais, que explorem atividades hemoterápicas no município, ficam sujeitos à licença de vigilância sanitária competente.

Art. 142– Sem prejuízo do disposto no artigo anterior para fins de licenciamento, os órgãos executivos de atividades hemoterápicas obedecerão às exigências especificadas em normas técnicas especiais a serem baixadas pela Secretaria Municipal de Saúde.

CAPÍTULO XVII DOS INSTITUTOS OU CLÍNICAS DE FISIOTERAPIA.

Art. 143– Os institutos ou clínicas de fisioterapia são estabelecimentos nos quais são utilizados agentes físicos com finalidade terapêutica, mediante prescrição médica.

Art. 144– Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior, devidamente licenciados, só poderão funcionar com a presença obrigatória do profissional responsável ou de seu substituto habilitado.

Art. 145 - Em todas as placas indicativas, anúncios ou formas de propaganda dos institutos e clínicas de fisioterapia, deverá ser mencionada com destaque a expressão "sob responsabilidade técnica" seguida do nome e do número de inscrição no respectivo Conselho Regional.

Art. 146– Os institutos ou clínicas de fisioterapia, oficiais e particulares, terão livro próprio, com folhas numeradas, com termo de abertura e de encerramento autenticados pela autoridade sanitária competente e por esta devidamente rubricados, destinado ao registro diário de todos os tratamentos prescritos, e dele constarão, obrigatoriamente, a data, o nome do paciente e seu endereço completo, o nome do médico que prescreveu o tratamento, com o seu número de inscrição no Conselho Regional de Medicina e endereço do consultório ou residência.

Art. 147– Os estabelecimentos deverão possuir instalações adequadas, aparelhos, utensílios, vasilhames e todos os meios necessários às suas finalidades, pia com água corrente, mesas com tampas e pés de material liso, resistente e impermeável de forma a não dificultar a sua higiene e a limpeza.

Art. 148– Os responsáveis pelos institutos ou clínicas de fisioterapia, quando deles não forem sócios proprietários, deverão apresentar contrato de trabalho no órgão sanitário competente para anotação.

CAPÍTULO XVIII DOS PROFISSIONAIS DE SAÚDE.

Art. 149- São profissionais ligados à saúde e, portanto, sujeitos à fiscalização e as normas desta lei, médicos, odontólogos, farmacêuticos, oficiais de farmácia, provisionados, técnicos em prótese dentária, enfermeiros e similares, tecnólogos em saneamento ambiental, agrônomos, técnicos de laboratório e similares, psicólogos, químicos, massagistas, nutricionistas, médicos-veterinários, pedicuros, técnicos em higiene dental, assistentes sociais, fonoaudiólogos, biomédicos, bioquímicos, e outros a critério da autoridade sanitária.

Parágrafo Único - Estão sujeitos às sanções cabíveis os profissionais que agirem em desacordo com as normas técnicas estabelecidas pela Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 150- Os diplomas, títulos, graus ou certificados que, na forma da lei federal, capacitem seus portadores ao exercício das profissões relacionadas com a prevenção e tratamento de doenças, serão obrigatoriamente, registrados na Secretaria Municipal de Saúde, através dos respectivos conselhos de regulamentação da profissão.

TÍTULO III DA VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA.

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.

Art. 151- As ações relacionadas com o controle das doenças transmissíveis, inclusive à vigilância epidemiológica, à aplicação da notificação compulsória, ao programa de imunização e ao atendimento de agravos coletivos à saúde, bem como os decorrentes de calamidade pública no território do município de Água Azul do Norte, reger-se-ão pelos dispostos neste título.

Parágrafo Único - Ficam adotados por este Código os conceitos de doenças transmissíveis, seu tratamento, período de isolamento, autoridade sanitária, desinfecção, quarentena, quimioprofilaxia, epidemia e outros, os constantes da lei federal n.º 6.259 de 30 de outubro de 1975 e seu regulamento.

CAPÍTULO II DA NOTIFICAÇÃO COMPULSÓRIA DE DOENÇAS.

Art. 152- A ação de vigilância epidemiológica, inclui, principalmente, a elaboração de informações, pesquisa, inquéritos, investigações, levantamentos e estudos necessários à propaganda e à avaliação das medidas de controle de doenças e de situações que ameacem a saúde pública.

Imposto

Art. 153- Compete à Secretaria Municipal de Saúde, no território do município, definir, em ato próprio, as unidades de vigilância epidemiológica integrantes da rede de serviços de saúde, sua estrutura e responsáveis pelas ações de vigilância epidemiológica.

Parágrafo Único - As ações de vigilância epidemiológica, compreendem:

- I- Coleta de informações básicas necessárias ao controle de doenças;
- II- Diagnóstico das doenças que estejam sob o regime de notificação compulsória;
- III- Averiguação da disseminação das doenças de notificação e a determinação da população em risco;
- IV- Proposição e execução de medidas pertinentes ao controle de doenças transmissíveis;
- V- Criação de mecanismo de tratamento e utilização adequada de informações e a sua divulgação, dentro e fora do sistema de saúde.

Art. 154- É dever de todo cidadão comunicar à autoridade sanitária local a ocorrência de caso de doença transmissível.

Art. 155- São obrigados a fazer notificação à autoridade sanitária os médicos e outros profissionais de saúde no exercício profissional, os responsáveis por organização, estabelecimentos públicos e particulares de saúde, ensino e trabalho e por habitações coletivas onde se encontra o doente.

Art. 156- Notificado em caso de doença transmissível, ou observada, de qualquer modo, a necessidade de uma investigação epidemiológica, compete à autoridade sanitária a adoção das medidas adequadas.

Art. 157- Para os efeitos desta lei, entende-se por notificação obrigatória a comunicação à autoridade competente, dos casos e dos óbitos suspeitos ou confirmados das doenças constantes de normas técnicas especiais.

Parágrafo Primeiro - Serão emitidas, periodicamente, normas técnicas especiais contendo nome das doenças de notificação compulsória.

Parágrafo Segundo - De acordo com as condições epidemiológicas, a Secretaria de Saúde do município poderá exigir a notificação de quaisquer infecções ou infestações; constantes das normas técnicas especiais, de indivíduos que estejam eliminando o agente etiológico para o meio ambiente, mesmo que não apresentem, no momento, sintomatologia clínica alguma.

Parágrafo Terceiro - A notificação deverá ser feita à autoridade sanitária, ainda que por simples suspeita e o mais precocemente possível, pessoalmente, por telex, por telefone, por telegrama, por carta ou outro meio, devendo ser dada preferência ao meio mais rápido possível.

Art. 158- Quando ocorrer doença de notificação compulsória em estabelecimento coletivo, a autoridade sanitária comunicará esse fato, por escrito, ao seu responsável, o qual deverá acusar a recepção da notificação, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, no máximo, também por escrito, ficando desde logo no dever de comunicar às

autoridades sanitárias os novos casos suspeitos, assim como o nome, idade e residência daqueles que faltarem ao estabelecimento por 3 (três) dias consecutivos.

Art. 159– Recebida a notificação, a autoridade sanitária é obrigada a proceder à investigação epidemiológica pertinente, para elucidação do diagnóstico e averiguação sobre a doença e sua disseminação entre a população em risco.

Parágrafo Primeiro – A autoridade poderá exigir e executar investigações, inquéritos e levantamentos epidemiológicos, junto de indivíduos e de grupos populacionais determinados, sempre que julgar necessário, visando a proteção da saúde pública.

Parágrafo Segundo – Nos casos de óbitos por doenças constantes das normas técnicas especiais, o cartório que os registrar, deverá comunicar o fato autoridade sanitária, dentro de 24 (vinte e quatro) horas, a qual verificará se o caso foi notificado nos termos desta lei, tomando as devidas providências em caso negativo.

Art. 160– As notificações recebidas pela autoridade sanitária local serão comunicadas imediatamente aos órgãos competentes da Secretaria de Saúde do Estado e do Ministério da Saúde, de casos de doenças sujeitas à comunicação, conforme normas técnicas especiais e regulamento sanitário internacional.

Art. 161 – A autoridade sanitária providenciará a divulgação constante das disposições desta Lei, referentes à notificação obrigatória de doenças transmissíveis.

Art. 162– A notificação compulsória de casos de doenças terá caráter confidencial, obrigando-se, nesse sentido, o pessoal dos serviços de saúde que delas tenham conhecimento e as entidades notificadas.

Parágrafo Único – É proibida a divulgação da identidade do paciente portador de doença de notificação compulsória, fora do âmbito médico-sanitário, exceto quando se verificarem circunstâncias excepcionais de grande risco para a comunidade, a juízo da autoridade sanitária competente e com prévio conhecimento do doente ou seu representante.

CAPÍTULO III DAS DOENÇAS TRANSMISSÍVEIS.

Art. 163– Constitui obrigação da Secretaria Municipal de Saúde, através do órgão competente, executar medidas que visem a prevenção e impeçam a disseminação de doenças transmissíveis, assim consideradas:

- I- Tuberculose;
- II- Doenças sexualmente transmissíveis (DST);
- III- Câncer, desnutrição, afecções cardiovasculares, diabetes, acidentes pessoais, intoxicações por herbicidas e outras doenças que sejam especificadas em normas técnicas especiais.



Art. 164- Com relação as doenças acima enumeradas, a Secretaria Municipal de Saúde promoverá estudo para o conhecimento da morbidade e extensão do problema, na população do município.

Parágrafo Único - Para cumprimento deste artigo, será mantido entrosamento com instituições e serviços públicos e particulares especializados, que deverão, por solicitação da autoridade sanitária, fornecer dados estatísticos e outras informações de interesse epidemiológico, para o reconhecimento da magnitude do problema.

Art. 165- Caberá à Secretaria Municipal de Saúde estimular o estudo e a pesquisa dos aspectos epidemiológicos e clínicos das doenças enumeradas neste capítulo com o objetivo de identificar as causas, realizar diagnósticos precoces e tratamento oportuno, deverá ainda promover medidas de educação sanitária no sentido de combater as ditas infecções.

Art. 166- Cabe ainda à Secretaria Municipal de Saúde, por seu órgão de epidemiologia, interpretar o resultado dos estudos levados a seu conhecimento bem como a divulgação científica das conclusões, propiciando, desta forma, novas perspectivas de pesquisas, estudos ou tomadas de decisões.

Art. 167- Com relação ao problema das intoxicações por biocidas, a Secretaria Municipal de Saúde manterá entrosamento permanente com os órgãos do Ministério de Agricultura, Secretaria de Agricultura e Secretaria Estadual de Saúde, procurando manter conhecimento atualizado sobre a toxidade para o homem, de todos os biocidas de uso doméstico, na agricultura e para outros fins.

Parágrafo Único - Com base nos conhecimentos acima especificados, serão baixadas normas técnicas especiais, visando, conjuntamente com os demais órgãos interessados, disciplinar as medidas de fiscalização, distribuição e utilização de biocidas.

Art. 168- Com relação ao câncer, compete à autoridade sanitária manter levantamentos atualizados sobre morbidade e mortalidade pela doença, bem como tipo e classificação dos tumores.

Parágrafo Único - Normas técnicas especiais disciplinarão os exames a serem realizados nos órgãos de saúde pública, para o diagnóstico precoce do câncer.

Art. 169 - A Secretaria Municipal de Saúde, através de seus órgãos técnicos, manterá estreita colaboração com as entidades que visem o combate ao cancer, sejam de natureza pública ou privada.

Art. 170- A Secretaria de Saúde promoverá estudos e inquéritos para a avaliação do estudo nutritivo da população e se articulará com os órgãos federais e estaduais, no sentido de proporcionar melhores níveis alimentares, especialmente dentro dos programas de saúde materno-infantil e de atendimento aos escolares.

CAPÍTULO IV DAS VACINAS DE CARÁTER OBRIGATÓRIO.



Art. 171- A Secretaria Municipal de Saúde é responsável pela vacinação obrigatória no território do município, nos termos da lei federal n.º 6.259, de 30 de outubro de 1975.

Parágrafo Único - A Secretaria Municipal de Saúde elaborará, fará publicar e atualizará, bianualmente a relação das vacinas de caráter obrigatório no município, segundo as diretrizes de aprovação do Ministério da Saúde.

Art. 172- Toda pessoa vacinada, seus pais ou responsáveis, têm o direito de exigir o correspondente atestado comprobatório da vacina obrigatória recebida, a fim de satisfazer exigências legais ou regulamentares.

Parágrafo Único - Em situações excepcionais, a autoridade sanitária poderá dispensar a emissão do atestado.

Art. 173- A pessoa que durante o ano inteiro recorrer aos serviços de saúde pública para realização de vacinações obrigatórias e não conseguir a aplicação das mesmas, poderá exigir daquele órgão um atestado comprobatório da impossibilidade da vacinação, a fim de eximir-se, nas datas aprazadas, das obrigações e sanções estabelecidas na legislação específica.

CAPÍTULO V DA EDUCAÇÃO SANITÁRIA.

Art. 174- As Secretarias Municipais de Saúde e Educação, promoverão e orientarão através de seus órgãos específicos, ampla educação sanitária da população do município, utilizando a soma de experiências, recursos e meios cuja influência seja capaz de criar ou modificar, favoravelmente, os hábitos e o comportamento individual ou comunitário, em relação à saúde.

Parágrafo Único - A educação é considerada meio indispensável para o êxito das atividades de saúde.

Parágrafo Segundo - A educação sanitária será objeto de ensino e difusão pelas escolas e meios de comunicação, visando os indivíduos em formação, mais susceptíveis à criação e conservação de hábitos ou comportamentos relacionados com a defesa da saúde como um todo.

Art. 175- A programação e a execução das atividades educativas de saúde, executadas pelos diferentes órgãos da Secretaria Municipal de Saúde e da Secretaria de Educação do município, terá a orientação e o auxílio técnico especializado, quanto aos seguintes pontos básicos:

- I- Preparo e utilização de material audiovisual de comunicação de massa;
- II- Campanha sanitária que envolva a técnica de desenvolvimento da comunidade e problemas gerais ou específicos;
- III- Treinamento de pessoal de saúde, professores e outros interessados, nas técnicas de educação para a saúde;
- IV- Consolidar, reorganizar e reorientar as unidades de educação, com o objetivo de envolver o processo educativo para facilitar a participação consciente da comunidade nas ações e programas a serem executados.

Art. 176– O órgão técnico de educação sanitária dará a necessária orientação aos órgãos regionais ou locais das Secretarias de Saúde e Educação, para orientar as instituições de saúde e ensino, as empresas comerciais e industriais e os órgãos de divulgação, sobre questões e atividades sanitárias. —

Parágrafo Único – Os órgãos das Secretarias Municipais de Saúde e Educação, serão devidamente orientadas, no sentido de obter ampla cooperação entre todas as classes sociais e administração sanitária, na execução dos programas educativos, devendo, para sua realização, serem empregados todos os meios eficientes compatíveis com o assunto.

Art. 177– Os programas para o desenvolvimento das atividades de educação sanitária a serem adotados nos estabelecimentos de ensino, serão elaborados com a participação dos órgãos especializados da saúde e da educação.

Art. 178– O município procurará, através dos órgãos especializados, incluir princípios e normas de educação sanitária à população, valendo-se das atividades dos diversos profissionais e promovendo, junto aos meios de divulgação, uma orientação positiva.

Art. 179– O órgão técnico de educação sanitária se entrosará com as empresas jornalísticas, de rádio, de televisão e cinematográficas para a divulgação de conselhos relacionados com a preservação e proteção da saúde.

Art. 180– A propaganda e educação sanitária, com relação as doenças transmissíveis, obedecerão a programas previamente elaborados pelo órgão técnico especializado e apoiando as entidades que se dediquem ao apoio, prevenção ou recuperação de toxicômanos em geral.

Art. 181– Na profilaxia de doenças venéreas, no alcoolismo e toxicomanias, a propaganda e educação sanitária procurarão relacionar o problema sanitário ao aspecto social e moral.

Art. 182– O órgão competente da Secretaria Municipal de Saúde determinará, em instruções técnicas especiais, os elementos julgados necessários a uma orientação filosófica e metodológica útil ao aperfeiçoamento da educação para a saúde, bem como calendários e programa básico das atividades mais oportunas.

TÍTULO IV DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.

CAPÍTULO I CONSIDERAÇÕES GERAIS.

Art. 183– Os assuntos pertinentes à defesa e à proteção da saúde individual ou coletiva, no que concerne a alimentos, em todas as etapas de sua produção até o



consumo no comércio, serão regulamentados em todo o município pelas disposições deste código.

Parágrafo Único – Os conceitos e definições de alimento, matéria-prima alimentar, alimento enriquecido, alimento de fantasia ou artificial, alimento irradiado, aditivo intencional, acidental, produto alimentício, padrão de identidade e qualidade, bem como os de rótulo, embalagem, propaganda, órgão competente, laboratório oficial, autoridade fiscalizadora competente, análise de controle, análise fiscal, estabelecidos no decreto-lei federal n.º 986, de 21 de outubro de 1969, e demais dispositivos legais posteriores, ficam adotados por esta lei.

Art. 184– Para os efeitos deste Código, considera-se alimento fraudado, adulterado ou falsificado, todo aquele que:

- I- Houver sido misturado ou acondicionado com substâncias que modifiquem as suas características apresentadas por ocasião do pedido de registro;
- II- Houver sido retirado qualquer elemento da sua composição normal, sem autorização das normas sanitárias respectivas;
- III- Houver sido substituído elementos integrantes de sua composição normal, por outro de qualidade inferior, ou tiver sido acrescido de substância não autorizada pelas normas sanitárias, de modo a suprimir ou reduzir o seu valor alimentício ou torná-lo nocivo à saúde.
- IV- O seu volume, pelo ou medida não corresponder às quantidades aprovadas oficialmente;
- V- Forem apresentadas na sua propaganda, rotulagem ou embalagem, indicações que induzam a erro, engano ou confusão quanto à sua procedência, origem, composição ou finalidade.

Parágrafo Único – Considera-se ainda, para os efeitos deste código:

- I- Comércio ambulante – toda e qualquer forma de atividade lucrativa, de caráter eventual ou transitório, que se exerça de maneira itinerante, nas vias ou logradouros públicos ou que realize vendas a domicílio;
- II- Serviços temporários – o estabelecimento, comércio ou vendedor ambulante que opere em local, por período que não exceda a 21 (vinte e um) dias e que esteja ligado a atividades festivas.

CAPÍTULO II DO REGISTRO.

Art. 185– Todo e qualquer alimento de registro só poderá ser exposto ao consumo após ter seu registro licenciado pelo órgão competente da União ou por ela delegado.

Art. 186– Os alimentos e aditivos intencionais, deverão ser rotulados de acordo com as exigências da legislação federal específica, devendo os rótulos mencionar em caracteres legíveis:

- I- A quantidade, a natureza, o prazo de validade e o tipo de alimento, observando a definição, a descrição e a classificação estabelecida no respectivo padrão de identidade e qualidade;
- II- Nome ou marca do alimento;
- III- Nome da empresa responsável;
- IV- Endereço completo da firma responsável;
- V- Número do registro do alimento no órgão competente da União;
- VI- Indicação, se for o caso, de aditivo intencional, mencionado e indicando o código de identidade correspondente;
- VII- Número de identificação da partida e lote, ou data de fabricação, quando se tratar de alimento perecível;
- VIII- O peso ou volume líquido;
- IX- Outras indicações que venham a ser fixadas em regulamento ou normas técnicas especiais, federais, estaduais e municipais.

Parágrafo Único – Para os efeitos da vigilância e fiscalização municipal, aplicam-se as disposições do decreto-lei n.º 986, de 21 de outubro de 1969, no tocante às exigências de rotulagem, etiquetagem e aditivação dos alimentos.

CAPÍTULO III DOS ADITIVOS.

Art. 187– Só será permitido emprego de aditivo intencional quando:

- I- Comprovar a sua inocuidade;
- II- Não induzir o consumidor a erro ou confusão;
- III- Utilizado no limite fixado pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) ou órgão que a substitua;
- IV- Satisfazer seu padrão de identidade e qualidade;
- V- Estiver registrado no órgão competente da União.

Parágrafo Único – Os aditivos intencionais registrados terão automaticamente cancelados os seus registros, quando nova concepção científica ou tecnológica vier condenar o seu emprego no alimento. ✓

Art. 188– No interesse da saúde pública, poderão ser estabelecidos limites residuais, para os aditivos incidentais presentes no alimento.

CAPÍTULO IV DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE.

Art. 189– São adotados e serão observados pela Secretaria Municipal de Saúde, os padrões de identidade e qualidade estabelecidos para cada tipo ou espécie de alimento pelo órgão da União, abrangendo:

- I- Denominação, definição e composição, compreendendo a denominação do alimento, o nome científico, quando houver, e os requisitos que permitem fixar um critério de qualidade;
- II- Requisitos de higiene, compreendendo medidas sanitárias concretas e demais disposição necessárias à obtenção de um alimento puro, comestível e de qualidade comercial;
- III- Aditivos intencionais que possam ser empregados abrangendo a finalidade do emprego e o limite de adição;
- IV- Requisitos aplicáveis ao peso e medida;
- V- Requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto;
- VI- Métodos de coleta de amostra, ensaio e análise de alimento.

Parágrafo primeiro— Os requisitos de higiene, adotados e observados, abrangerão também o padrão microbiológico do alimento, o limite residual da pesticidade e contaminantes toleráveis.

Parágrafo segundo — Os padrões de identidade e qualidade poderão ser revistos, na forma da legislação em vigor, e por iniciativa do poder público, ou a requerimento da parte interessada, devidamente fundamentado.

Parágrafo terceiro — Poderão ser aprovados subpadrões de identidade e qualidade, devendo os alimentos por eles abrangidos serem embalados e rotulados de forma a distingui-los do alimento padronizado correspondente.

Parágrafo quarto — Os alimentos de fantasia ou artificiais, ou ainda, não padronizados, deverão obedecer, na sua composição, às especificações que tenham sido declaradas e aprovadas por ocasião do respectivo registro.

Parágrafo quinto — Os alimentos sucedâneos deverão ter aparência diferente daquela dos alimentos genuínos ou permitir, por outra forma, a sua identificação, de acordo com as disposições da legislação vigente.

Art. 190— Caso ainda não exista padrão de identidade e qualidade criado pelo órgão competente para determinado alimento, serão adotados os preceitos bromatológicos constantes dos regulamentos federais vigentes ou na sua falta, os dos regulamentos estaduais e/ou municipais pertinentes.

Parágrafo único — Nos casos de divergência na interpretação dos dispositivos a que se refere este artigo, as mesmas serão esclarecidas pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA), ou órgão que legalmente a substitua.

CAPÍTULO V DA VIGILÂNCIA E FISCALIZAÇÃO DOS ALIMENTOS.

Art. 191— A ação fiscalizadora será exercida pelas autoridades federais, estaduais e municipais, no âmbito de suas respectivas atribuições.

Art. 192— A fiscalização da autoridade sanitária será exercida sobre os alimentos, o pessoal que manipula e sobre os locais e instalações onde se fabriquem, produzam, beneficiem, manipulem, acondicionem, conservem, depositem, armazenem, comercializem ou consumam alimentos.

Parágrafo primeiro – Além de apresentar em perfeitas condições para o consumo, os produtos, substâncias, insumos ou outros, deverão ser oriundos de fontes aprovadas ou autorizadas pela autoridade sanitária competente.

Parágrafo segundo – Os alimentos perecíveis devem ser transportados, armazenados ou depositados sob condições de temperatura, ventilação e luminosidade que os protejam de contaminações e deteriorações.

Parágrafo terceiro – No fabrico, produção, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento, depósito, transporte, distribuição, venda, compra e consumo de alimentos, deverão ser observados rigorosos preceitos de limpeza e higiene.

Art. 193– Os gêneros alimentícios devem, obrigatoriamente, ser protegido por invólucros próprios e adequados no armazenamento, transporte, exposição e comércio.

Parágrafo primeiro – No acondicionamento de alimentos não é permitido o contato direto com jornais, papéis tingidos, papeis ou filmes plásticos usados com a face impressa e saco destinado a acondicionamento de lixo.

Parágrafo segundo – Os gêneros alimentícios, que por força da sua comercialização, não puderem ser completamente protegidos por invólucros, devem ser abrigados em dispositivos adequados e evitar a contaminação, a serem manuseados ou servidos mediante o emprego de utensílio ou outros dispositivos que sirva para evitar o contato com as mãos.

Parágrafo terceiro – A sacaria utilizado no acondicionamento de alimentos, deve ser de primeiro uso, sendo proibido o emprego de embalagens ou aditivos.

Art. 194 – É proibido manter no mesmo contentor, ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.

Parágrafo primeiro – Executam-se das exigências deste artigo, os alimentos embalados em recipientes hermeticamente fechados, impermeáveis e resistentes;

Parágrafo segundo – Nesses recipientes deve constar, em local visível, a expressão: "proibido a reutilização para alimentos".

Art. 195– Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se preparem e/ou consumam alimentos, deverão ser levados e higienizados adequadamente, ou serão usados recipientes descartáveis, inutilizados após seu uso.

Parágrafo Único – Os produtos utilizados deverão possuir registro nos órgãos competentes.

Art. 196– Os alimentos serão sempre e obrigatoriamente mantidos afastados de desinfetantes, solventes, combustíveis líquidos, produtos de perfumaria, limpeza e congêneres.

Art. 197– Na industrialização e comercialização de alimentos e na preparação de refeições, deve ser restringido o contato manual direto, fazendo-se uso apropriado de processos mecânicos, circuitos fechados, utensílios e outros dispositivos.

Art. 198– As peças, maquinarias, utensílios, recipientes, equipamentos e embalagens que venham a entrar em contato com alimentos nas diversas fases de fabricação,

produção, manipulação, beneficiamento, conservação, transporte, armazenamento, depósito, distribuição, comercialização e outras quaisquer situações, não devem intervir nocivamente com os mesmos, alterar o seu valor nutritivo, ou as suas características organolépticas, devendo ser mantidas limpas, livres de sujidade, poeiras, insetos e outras contaminações.

Art. 199– Toda e qualquer ação fiscalizadora, será facilitada pelos responsáveis pelo estabelecimento onde se encontrarem os gêneros alimentícios.

Art. 200– Os alimentos em trânsito, em qualquer local que se encontrem, ficarão sujeitos à fiscalização.

Art. 201– No interesse da saúde pública, poderá a autoridade sanitária proibir o preparo e a venda de gêneros e produtos alimentícios em determinados locais.

Art. 202– Nenhum alimento poderá ser exposto à venda sem estar convenientemente protegido contra poeira, insetos e outros animais.

Art. 203– A critério da autoridade sanitária, poderá ser proibida a venda ambulante e em feiras livres, de produtos alimentícios que não possam ser objetos de consumo imediato.

Art. 204– Os alimentos susceptíveis, de fácil contaminação, como o leite, produtos lácteos, maionese, carnes e produtos do mar, deverão ser conservados em refrigeração adequada.

Art. 205– O transporte de alimentos deverá ser realizado em veículos dotados de compartimentos hermeticamente fechados, protegidos contra insetos, poeiras e conservados rigorosamente limpos.

Art. 206– O destino dos restos de alimentos, sobras intactas e lixo, nos locais onde se manipule, comercialize ou se processe os produtos, deve obedecer às técnicas recomendadas pela autoridade sanitária.

Art. 207– Na vigilância sanitária de alimentos, as autoridades responsáveis pela fiscalização, observarão, dentre outros, os seguintes aspectos:

- I- Controle de possíveis contaminações microbiológicas, químicas e radioativas, principalmente no que diz respeito a certos produtos animais, em particular o leite, a carne e o pescado;
- II- Na atividade de que trata o artigo anterior, verificar-se-á se foram cumpridas as normas técnicas sobre limites admissíveis de contaminantes biológicos e bacteriológicos, as medidas de higiene relativas às diversas fases de operação com o produto, os resíduos e coadjuvantes de cultivo, tais como defensivos agrícolas, níveis de tolerância de resíduos aditivos intencionais que se utilizem exclusivamente por motivos tecnológicos no processo de fabricação, de transformação ou elaboração de produtos alimentícios; resíduos de detergentes em contato com os alimentos,

- contaminações por poluição atmosférica ou de água; exposição a radiações ionizantes a níveis incompatíveis; e outras;
- III- Procedimento de conservação em geral;
- IV- Menções na embalagem dos elementos exigidos pela legislação federal pertinente;
- V- Normas sobre embalagens e apresentação dos produtos em conformidade com a legislação e normas complementares pertinentes;
- VI- Validade dos produtos;
- VII- Normas sobre construções e instalações do ponto de vista sanitário, dos locais onde se exerçam as atividades respectivas.

CAPÍTULO VI COLETA DE AMOSTRAS E ANÁLISE FISCAL. X

Art. 208- Compete a autoridade sanitária realizar periodicamente, ou quando necessário, coletas de amostras de alimentos, matérias-primas para alimentos, aditivos e coadjuvantes, para efeito de análise fiscal.

Art. 209- A coleta de amostra será feita sem a apreensão do produto, quando se tratar de análise de rotina.

Parágrafo Único - Se o resultado da análise de rotina for condenatório, a autoridade sanitária poderá efetuar nova coleta de amostra, para análise fiscal, com apreensão do produto, lavrando o auto de apreensão e depósito.

Art. 210- A coleta de amostra para análise fiscal ou de rotina, com ou sem apreensão de alimento ou material relacionado, será feita pela autoridade fiscalizadora competente, que lavrará auto de coleta de amostra em 3 (três) vias, assinadas por ela, pelo possuidor ou responsável pelo produto e, na ausência ou recusa deste, por duas testemunhas, se possível, especificando-se no auto a natureza e outras características do alimento ou material relacionado.

Parágrafo primeiro - A amostra representativa do alimento ou material relacionado será dividida em 3 (três) partes, tornadas individualmente invioláveis ou autenticadas no auto da coleta, sendo uma delas entregue ao proprietário ou responsável pelo produto para servir de contraprova, e as duas outras encaminhadas imediatamente ao laboratório oficial ou credenciado.

Parágrafo segundo - As amostras referidas neste artigo serão colhidas em quantidade adequada à realização dos exames e perícias, de conformidade com os métodos oficialmente adotados.

Parágrafo terceiro - Se a quantidade ou fácil alterabilidade da mercadoria não permitir, respectivamente, a coleta das amostras de que trata o parágrafo primeiro deste artigo ou a sua conservação na condição em que foram colhidas, será a mesma levada de imediato para o laboratório oficial ou credenciado, onde, na presença do possuidor ou responsável pelo produto e do perito por ele indicado, ou, na sua falta, de duas testemunhas, será efetuada a análise fiscal.

Parágrafo quarto - A análise deverá ser feita no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a partir do recebimento da amostra, sendo que, em caso de produto perecível, este prazo não poderá ultrapassar a 24 (vinte e quatro) horas, após a entrega do material.

Art. 211– Concluída a análise fiscal, o laboratório oficial ou credenciado remeterá o laudo respectivo, em 3 (três) vias no mínimo, à autoridade fiscalizadora competente, a qual, por sua vez, encaminhará uma das vias ao possuidor ou responsável e à outra ao produtor e/ou comerciante do alimento, e com a 3ª (terceira) via instituirá o processo, se for o caso.

Parágrafo primeiro – Se a análise comprovar infração de qualquer preceito deste Código, da legislação federal ou estadual específica, a autoridade fiscalizadora competente lavrará auto de infração.

Parágrafo segundo – Constará do auto de infração o prazo de 10 (dez) dias para que o infrator interponha recurso, requerendo perícia de contraprova.

Parágrafo terceiro – No caso de produtos perecíveis, esse prazo será de 72 (setenta e duas) horas.

Parágrafo quarto – Decorrido os prazos de que trata os parágrafos segundo e terceiro deste artigo, sem que o infrator tenha apresentado recurso ou requerimento para perícia de contraprova, a autoridade competente dará prosseguimento às medidas legais cabíveis.

Parágrafo quinto – Se o resultado da análise for condenatório e se referir a amostra em fiscalização de rotina, sem a apreensão do produto, efetuar-se-á apreensão e depósito do produto ainda existente, devendo neste caso, proceder a nova coleta de amostra.

Parágrafo sexto – A autoridade sanitária competente dará ciência do resultado da análise ao possuidor ou responsável pelo produto, sempre e obrigatoriamente, mesmo quando não tiver sido caracterizada a infração, bem como ao produtor, se necessário.

Art. 212– A perícia de contraprova será efetuada sobre a amostra em poder do possuidor ou responsável pelo produto, no laboratório oficial ou credenciado que tenha realizado a análise fiscal, na presença do perito do laboratório que expediu o laudo condenatório, do perito indicado pelo requerente e, opcionalmente, na presença da autoridade fiscalizadora competente.

Parágrafo primeiro – O requerimento da perícia de contraprova indicará desde logo o perito, devendo a indicação recair em profissional que preencha os requisitos legais.

Parágrafo segundo – Serão fornecidas todas as informações solicitadas pelo perito do requerente, inclusive relativos à análise fiscal condenatória e de mais documentos que julgar necessários.

Parágrafo terceiro – O possuidor ou responsável pelo produto apresentará amostra sob a guarda, na data fixada, para a perícia de contraprova.

Parágrafo quarto – A perícia de contraprova não será realizada quando a amostra de que trata o parágrafo anterior apresentar indícios de violação.

Parágrafo quinto – Na hipótese do parágrafo anterior, será lavrado o auto de infração e efetuada a nova coleta, seguindo-se normalmente o processo administrativo.

Parágrafo sexto – Os peritos lavrarão ata de tudo aquilo que ocorrer na perícia de contraprova.

Parágrafo sétimo – A ata que trata o parágrafo anterior será arquivada no laboratório oficial ou credenciado.

Parágrafo oitavo – O requerente receberá uma cópia da referida ata, podendo a outra cópia ser entregue ao perito do requerente, mediante recibo, em ambos os casos.

Art. 213- Aplicar-se-á à contraprova ao mesmo método de análise empregado na análise fiscal ou, se houver anuência dos peritos, poderá ser empregada outra técnica.

Art. 214- Em caso de divergência entre os peritos quanto ao resultado da análise fiscal condenatória, ou discordância entre os resultados desta última com a da perícia da contraprova, caberá recurso da parte interessada ou do perito responsável pela análise condenatória à autoridade competente, na forma deste Código, devendo esta determinar a realização do novo exame pericial sobre a segunda amostra em poder do laboratório oficial ou credenciado.

Parágrafo primeiro - O recurso de que trata este artigo, deverá ser interposto no prazo de 5 (cinco) dias, contados da data do seu recebimento.

Parágrafo segundo - A autoridade que receber o recurso deverá decidir sobre o mesmo no prazo de 5 (cinco) dias, contados da data do seu recebimento.

Parágrafo terceiro - Esgotado o prazo referido no parágrafo anterior, sem decisão do recurso, prevalecerá o resultado da perícia de contraprova.

Art. 215 - No caso de partida cujo valor seja igual ou superior a 1.000,00 UVF (Unidade de Valor Fiscal), confirmada a condenação do alimento em perícia de contraprova, poderá o interessado solicitar nova retirada de amostras, aplicando-se técnica de amostragem estatística adequada.

Parágrafo Único - Executando os casos de presença de organismo patogênicos ou suas toxinas, considerar-se-á liberada a partida que indicar um índice de alteração ou deterioração inferior a 10% (dez por cento) de seu total, após seleção cabível.

Art. 216- No caso de produtos condenados, oriundos de outras unidades de federação, o resultado da análise condenatória será obrigatoriamente comunicado ao órgão federal ou congênere da unidade federativa de procedência do produto.

CAPÍTULO VII QUALIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS.

Art. 217- Só poderão ser dados à venda ou exposto ao consumo alimentos próprios para tal finalidade, sendo assim considerados os que:

- I- Estejam em perfeito estado de conservação;
- II- Por sua natureza, composição e circunstância de produção, fabricação, manipulação, beneficiamento, fracionamento, acondicionamento, distribuição, comercialização e quaisquer outras atividades relacionados com os mesmos, não sejam nocivos à saúde, não tenham seu valor nutritivo prejudicado e não apresentem aspecto repugnante;
- III- Sejam provenientes de estabelecimentos licenciados pelo órgão competente ou se encontrem em tais estabelecimentos.
- IV- Obedeça às disposições da legislação federal, estadual e municipal vigentes, relativas ao registro, rotulagem e padrões de identidade e qualidade.

Art. 218- São considerados impróprios para o consumo, os alimentos que:

- I- Conttenham substância venenosas ou toxinas em quantidade que possam torná-los prejudiciais à saúde do consumidor;
- II- Transportem ou conttenham substâncias venenosas ou tóxicas, adicionais ou incidentais, para as quais não tenham sido estabelecido limite de tolerância ou que os conttenham acima do limite estabelecido;
- III- Conttenham parasitas patogênicos em qualquer estágio de evolução ou seus produtos se evidenciem causadores de infecções, infestações ou intoxicações;
- IV- Conttenham parasitas que indiquem a deterioração ou defeito de manipulação, acondicionamento ou conservação;
- V- Sejam compostos no todo, ou em parte, de substâncias em decomposição;
- VI- Estejam alterados por ações de causas naturais, tais como: umidade, luz, ar, enzimas, microorganismos e parasitas, tenham sofrido avarias, deterioração ou prejuízo, em sua composição intrínseca, pureza ou caracteres organolépticos;
- VII- Por modificações evidentes em suas propriedades organolépticas normais ou presença de elementos estranhos ou impurezas, demonstrem pouco asseio em qualquer das circunstâncias em que tenham sido geradas, da origem ao consumidor;
- VIII- Tenham sido operados, da origem ao consumidor, sob alguma circunstância que ponham em risco a saúde pública;
- IX- Sejam constituídos ou tenham sido preparados, no todo ou em parte, com produto proveniente do animal que não tenham morrido por abate, ou animal enfermo, exceto ou casos permitido pela inspeção veterinária oficial;
- X- Tenham sua embalagem constituída, no todo ou em parte, por substância prejudicial à saúde;
- XI- Sendo destinados ao consumo imediato, tendo ou não sofrido processo de cocção, estejam à venda, sem a devida proteção.

Art. 219- Consideram-se alimentos deteriorados, os que hajam sofrido avaria ou prejuízo em sua pureza, composição ou caracteres organolépticos, por ação de temperatura, microorganismos, parasitas, sujidade, transporte inadequado, acondicionamento, defeito de fabricação ou consequência de outros agentes.

Art. 220- Consideram-se corrompidos, adulterados ou falsificados os gêneros alimentícios:

- I- Cujos componentes tenham sido, no todo ou em parte, substituído por outros de qualidade inferior;
- II- Que tenham sido coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados de substâncias estranhas com o fim de ocultar qualquer fraude ou alteração, ou lhe atribuir melhor qualidade do que aquela que realmente apresentam;
- III- Que se constituíram, no todo ou em parte, de produtos animais degenerados ou decompostos, ou de vegetais alterados ou deteriorados, e numerais alterados.

Art. 221- Não poderão ser comercializados os alimentos que:

- I- Provierem de estabelecimentos não licenciados pelos órgãos competentes, quando for o caso;
- II- Não possuírem registro no órgão federal ou estadual competente, quando for o caso;
- III- Não estiverem rotulados, quando obrigados pelas exigências, ou quando desobrigados, não poder ser comprovada a sua procedência;
- IV- Estiverem rotulados em desacordo com a legislação vigente;
- V- Não corresponderem à denominação, definição, composição, qualidade, requisitos à rotulagem e apresentação do produto especificado no respectivo padrão de identidade e qualidade, quando se tratar de alimento de fantasia ou não padronizado, ou, ainda às especificações federais e estaduais pertinentes ou, na sua falta, às do regulamento municipal concernentes ou às normas e padrões internacionais aceitos, quando ainda não padronizados.

Art. 222- Não são considerados fraudes, falsificação ou adulteração, as alterações havida nos produtos, substâncias ou eventos naturais ou imprevisíveis, que vierem a determinar a avaria ou deterioração, sem prejuízo da respectiva apreensão.

CAPÍTULO VIII NORMAS GERAIS PARA ALIMENTOS.

Art. 223- Em virtude das normas gerais para alimentos estabelecidas neste capítulo, é proibido:

- I- Fornecer ao consumidor sobras ou restos de alimentos que já tenham sido servidos, bem como aproveitamento das referidas sobras ou restos para elaboração ou preparação de outros produtos alimentícios;
- II- Na elaboração de massas e recheios para pasteis, empadas e produtos afins, a utilização de óleos e gorduras que serviram previamente em frituras;
- III- Utilizar os recheios para pasteis, empadas e produtos afins, quando não forem preparados no próprio dia;
- IV- Utilização de gordura ou de óleo de fritura em geral, assim que apresentarem sinais de saturação, modificações ou presença de resíduos queimados;
- V- A comercialização de manteiga ou margarina fracionados;
- VI- Manter acima de 16°C (dezesesseis graus Celsius) a margarina e acima de 10°C (dez graus Celsius) a manteiga;
- VII- Manter acima de 10 C (dez graus Celsius) manteiga e queijos classificados segundo a legislação federal, como: moles e semi-duros;
- VIII- Fornecer manteiga ou margarina ao consumo que não seja em embalagem original e que não esteja devidamente fechada;

- IX- Comercializar alimentos enlatados com embalagem enferrujada, amassada, estufada, ou outro tipo de avaria na mesma.

Art. 224- Além do disposto em normas técnicas específicas do órgão fiscalizador da saúde pública, as chamadas "vitaminas", compreendendo igualmente quaisquer sucos de frutas naturais, obedecerão as seguintes exigências no seu preparo:

- I- Serão elaborados no momento de serem servidos ao consumidor, com todo rigor de higiene;
- II- Serão usados em sua elaboração frutas em perfeito estado de conservação escolhidas pelo consumidor;
- III- Quando o gelo for usado na composição ou no resfriamento do produto, deve o mesmo ser potável, respeitadas as normas de qualidade exigidos pelas normas de saúde pública, bem como o transporte e acondicionamento.

Art. 225- Na preparação do caldo de cana-de-açúcar devem ser observadas as seguintes exigências:

- I- Serão elaborados no momento de serem servidos ao consumidor, com todo o rigor de higiene;
- II- A cana-de-açúcar destinada a moagem deverá sofrer a seleção e lavagem em água corrente afim de ser separada qualquer substância estranha;
- III- O caldo, obtido em instalações apropriadas, deverá passar por coadores rigorosamente limpos, e servido obrigatoriamente em copos descartáveis;
- IV- Só será permitida a utilização de cana raspada em condições satisfatórias para o consumo, consoante critérios estabelecidos pelo órgão competente;
- V- A estocagem e raspagem de cana deverão ser realizadas, obrigatoriamente, em local previamente autorizado pela autoridade sanitária e mantido em perfeitas condições de higiene;
- VI- Os resíduos de cana devem ser mantidos em depósitos fechados até a sua remoção, após encerramento das atividades comerciais ou industriais diárias, sempre que se fizer necessário;
- VII- Quando o gelo for usado na composição ou resfriamento do produto, deve o mesmo ser potável e respeitar os padrões de qualidade exigidos pelas normas de saúde pública, bem como seu transporte e acondicionamento;
- VIII- Os engenhos deverão ter calha de material inoxidável.

Art. 226 - Os estabelecimentos que comercializam alimentos cozidos ou preparados para serem servidos quentes, deverão possuir estufas para exposição ou guarda de produtos, que devem ser mantidos em temperaturas acima de 60°C (sessenta graus Celsius).

TÍTULO V DAS BEBIDAS E VINAGRES.

**CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES.**

Art. 227- Fica proibida a comercialização de bebidas e vinagres sem o devido registro no órgão competente da união ou por ela delegado.

Parágrafo Único - Para efeito deste código, bebidas e vinagres são produtos refrescantes, aperitivos ou estimulantes destinados a ingestão humana no estado líquido e sem finalidade medicamentosa, observadas a classificação e a padronização previstas na legislação federal pertinente.

Art. 228- É proibido preparar, beneficiar, acondicionar, transportar, ter em depósito ou comercializar bebidas e vinagres em desacordo com as disposições deste código, e em desacordo com as normas técnicas especificadas, fixadas pelo órgão competente.

Art. 229- A comercialização de bebidas de qualquer natureza e vinagres, na área do município, deverá obedecer aos padrões de identidade e de qualidade, fixados pelo órgão competente.

Art. 230- Aplicam-se às bebidas e vinagres, quanto à rotulagem, os dispositivos constantes do artigo 202 e 203 deste Código e demais normas legais da legislação federal que regem a matéria.

**CAPÍTULO II
DA VIGILÂNCIA DE BEBIDAS E VINAGRES.**

Art. 231- Para efeito de análise fiscal ou de rotina, será realizada a coleta de amostra de bebidas destinadas ao comércio e consumo.

Parágrafo primeiro - As amostras de cada produto serão compostas de 3 (três) lotes, e cada lote apresentará uma amostra não inferior a 2 (dois) litros de produto colhido.

Parágrafo segundo - A amostra deverá ser autenticada e tornada inviolável na presença do interessado, e na ausência ou recusa deste, de duas testemunhas, se for possível.

Parágrafo terceiro - Um dos lotes será utilizado na análise fiscal pelo laboratório oficial e outro permanecerá em poder da fiscalização, guardado em condições de conservação e inviolável, e o último ficará em poder do interessado para perícia de contraprova.

Parágrafo quarto - O resultado da análise fiscal deverá ser conhecido no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da data da coleta da amostra do produto.

Parágrafo quinto - Realizada a análise, o laboratório oficial emitirá o respectivo laudo em 03 (três) dias, enviará 01 (uma) via ao fabricante, outra ao responsável pelo produto, mantendo a terceira via em seu poder para instruir processo administrativo, se for o caso.

Art. 232 - O interessado que não aceitar o resultado da análise condenatória poderá solicitar perícia de contraprova.



Parágrafo único - A perícia de contraprova deverá ser requerida dentro do prazo de 5 (cinco) dias, contados do recebimento da análise condenatória, sob pena de instauração de processo.

Art. 233- Os métodos oficiais de análise serão aplicados à contraprova.

Art. 234 - A perícia de contraprova será realizada em laboratório oficial ou credenciado pela autoridade fiscalizadora, na presença do técnico responsável.

Parágrafo primeiro - O perito do interessado realizará análise de que trata este artigo.
Parágrafo segundo - A perícia de contraprova não excederá o prazo de 30 (trinta) dias, contados da data do requerimento, salvo se as condições técnicas do produto demandarem a sua prorrogação.

Parágrafo terceiro - Não será realizada perícia de contraprova se a amostra em poder do interessado apresentar indícios de violação.

Parágrafo quarto - Na hipótese do parágrafo anterior, será lavrado auto de infração e efetuada nova coleta, seguindo-se normalmente o processo administrativo.

Parágrafo quinto - Ao perito do interessado será dado conhecimento do resultado da análise condenatória, prestadas as informações que solicitar e exibidos os documentos necessários ao desempenho de sua tarefa.

Parágrafo sexto - Da perícia de contraprova serão lavrados laudos e estes assinados pelos peritos e arquivados os originais no laboratório oficial, após a entrega de cópia à autoridade fiscalizadora e ao perito do interessado.

Parágrafo sétimo - Se os peritos apresentarem laudos divergentes, o desempate será feito por um terceiro perito, eleito de comum acordo ou, em caso negativo, designado pela Secretaria Municipal de Saúde, realizando-se nova análise sobre a amostra em poder do laboratório oficial, com assistência dos peritos anteriormente nomeados.

Parágrafo oitavo - Qualquer que seja o resultado da perícia de desempate, não será permitida a sua repetição.

TITULO VI DOS ESTABELECIMENTOS.

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES GERAIS.

Art. 235 - Todo estabelecimento ou local destinado a produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos, bem como todos os demais de interesse da saúde pública municipal aqui regulamentados e aos que vierem a ser regulamentados através de normas técnicas, deverá possuir:

- I- Licença de funcionamento sanitário (alvará);
- II- Certificado de inspeção sanitária;
- III- Água corrente potável;
- IV- Pisos com inclinação suficiente para o escoamento de água de lavagem;
- V- Ralos no piso;

- VI- Ventilação e iluminação adequadas;
- VII- Pias e lavabos com sifão ou caixa sifonada;
- VIII- Recipientes com tampa, adequados para lixo;
- IX- Vasilhame de material inócuo, inatacável, sem ranhuras ou fragmentações par o preparo, uso e transporte de alimentos;
- X- Câmaras, balcões frigoríficos ou geladeiras de capacidade proporcional à demanda para conservação dos gêneros alimentícios de fácil deterioração, em perfeito estado de conservação e funcionamento;
- XI- Armários com portas, que atendam à demanda, aprovados para guarda de vasilhames e demais utensílios, construídos ou revestidos internamente de material impermeabilizante, a critério da autoridade sanitária competente;
- XII- As portas dos armários deverão ser mantidas fechadas;
- XIII- Perfeita limpeza, higienização e conservação geral;
- XIV- Açucareira e outros utensílios afins do tipo que permitam a retirada do açúcar e congêneres sem lavantamento da tampa ou introdução de colheres, e que evitem a entrada de insetos;
- XV- As toalhas, copos, xícaras e demais utensílios similares, quando não forem descartáveis, deverão sofrer processo de esterilização.

Parágrafo primeiro – A licença para funcionamento sanitário (alvará), será concedida após inspeção das instalações pela autoridade sanitária municipal competente, obedecidas as especificações deste Código e de suas normas técnicas especiais e renovável anualmente devendo, seu requerimento ser protocolado até a data de seu vencimento.

Parágrafo segundo – O certificado sanitário será padronizado através de modelo aprovado pela Secretaria Municipal de Saúde.

Parágrafo terceiro – A guia de pagamento, devidamente autenticada pelo órgão competente, poderá constituir e equivaler, após a realização de inspeção ou vistoria, à licença sanitária de funcionamento (alvará) e caderneta de inspeção sanitária.

Parágrafo quarto – A critério da autoridade sanitária competente, poderá ser exigido ainda dos estabelecimentos de que trata este título, caderneta de inspeção sanitária, para anotações de observações de interesse da fiscalização sanitária, cujo modelo, forma e dimensões serão definidas em ato próprio do órgão competente da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 236– Nos locais em que se fabricam, preparam, beneficiam, acondicionam e comercializam alimentos é proibido:

- I- Ter em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, fraudar ou falsificar alimentos;
- II- Fumar, quando estiver manipulando, servindo ou em contato com alimentos;
- III- Varrer a seco;
- IV- Uso de pratos, copos, talheres e demais utensílios, quando quebrados, rachados, gretados ou defeituosos;
- V- Comunicar diretamente com residência;

- VI- Permanência de quaisquer animais estranhos às atividades do estabelecimento.

Parágrafo primeiro – Só será permitida a comercialização de saneantes, desinfetantes e produtos similares em estabelecimentos que comercializem ou consumam alimentos, quando estes possuírem local apropriado e separado para a guarda de tais produtos, devidamente aprovados pela autoridade sanitária.

* Parágrafo segundo – Os prédios, as dependências e demais instalações, quaisquer que sejam, onde funcionem os estabelecimentos constantes deste capítulo, deverão estar em perfeito estado de conservação e atender ao fim a que se destinem.

Art. 237– Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, os salões de venda deverão seguir as seguintes normas:

- I- Piso cerâmica ou de material eficiente com inclinação suficiente para o escoamento da água de lavagem;
- II- Paredes revestidas com material adequado, de modo a permitir fácil limpeza e higienização;
- III- Teto de material adequado que permita uma perfeita limpeza e higienização;
- IV- Balcões de mesas com tampos revestidos de material eficiente;
- V- Pia com água corrente.

Parágrafo Único – Materiais não previstos neste código deverão ter prévia aprovação da autoridade sanitária competente, seguindo normas técnicas específicas constantes do código de edificações do município.

SEÇÃO 1 - Cozinhas ou salas de manipulação.

Art. 238– Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste código, as cozinhas e/ou salas de manipulação deverão observar as seguintes normas:

- I- Piso cerâmico ou de material eficiente, com inclinação para escoamento de água de lavagem;
- II- Paredes impermeabilizadas com azulejos ou material adequado, na cor clara, à altura de 2,00 (dois) metros e o restante das paredes na cor clara;
- III- Teto liso, de material adequado, pintado de cor clara que permita uma perfeita limpeza e higienização;
- IV- Aberturas teladas com tela à prova de insetos;
- V- Água corrente, quente e fria;
- VI- Fogão apropriado com coifa e/ou exaustor;
- VII- Mesas de manipulação construídas somente de pés e tampos, devendo ser feitos ou revestidos de material impermeabilizante;
- VIII- Filtro para água que atenda à demanda;
- IX- É proibida a utilização de divisões de madeira, revestimentos de madeira nas paredes, teto e piso.

SEÇÃO 2 - Instalações sanitárias.

Art. 239- Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste código, todos os estabelecimentos deverão possuir uma instalação sanitária, no mínimo, que deverá seguir as seguintes normas:

- I- Piso cerâmico ou de material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem;
- II- Parede impermeabilizadas com azulejos ou materiais eficientes, à altura mínima 2,00 (dois) metros, na cor clara, e o restante das paredes pintadas de cor clara;
- III- Teto liso, de material adequado, pintado de cor clara que permita uma perfeita limpeza e higienização;
- IV- Ventilação adequada.

Seção 3 – Ante-salas.

Art. 240 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, as ante-salas deverão possuir:

- I – Piso cerâmico ou material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento de água de lavagem;
- II – Paredes impermeabilizadas com azulejos ou material eficiente, até a altura mínima de 2,00 m (dois metros), de cor clara, e o restante das paredes pintada de cor clara;
- III – Lavabo com água corrente;
- IV – Salão;
- V – Toalha de mão descartável ou toalha de rolo.

Seção 4 – Depósito de alimentos.

Art. 241- Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os depósitos de alimentos deverão possuir:

- I – Piso cerâmico ou material eficiente, com inclinação para o escoamento de água de lavagem;
- II – Estrados para sacarias;
- III – Paredes impermeabilizadas com material eficaz, na cor clara, até a altura mínima de 2,00 m (dois metros), e o restante das paredes pintadas em cor clara;
- IV – Teto liso, de material adequado, pintado de cor clara, que permitam uma perfeita limpeza e higienização;
- V- Ventilação adequada.

SEÇÃO 5 - Vestuários.

Art. 242– Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os vestuários deverão possuir:

- I- Cômodos separados por sexo;
- II- Paredes impermeabilizadas com azulejos ou material eficiente, até a altura mínima de 2,00 (dois) metros e o restante da paredes pintada de cor clara;
- III- Piso cerâmico ou de material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem;
- IV- Teto liso, de material adequado, pintado de cor clara que permita uma perfeita limpeza e higienização;
- V- Porta provida de mola;
- VI- Armários para a guarda de vestuário e bens pessoais.

Parágrafo Único – Ficam sujeitos ao cumprimento das disposições deste capítulo, as padarias, confeitarias, cozinhas industriais, bifês, fábricas, supermercados, clubes recreativos, centros esportivos, creches, praças de esporte, casas de banho, casas de massagem, saunas, lavanderias e demais estabelecimentos citados nesta lei, a critério da autoridade sanitária competente.

CAPÍTULO II

DOS AÇOUGUES, DEPÓSITOS DE CARNES, CASAS DE CARNE, AVES ABATIDAS, PEIXARIAS E CONGÊNERES.

Art. 243– Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos acima citados deverão possuir:

- I- No mínimo, uma ampla porta abrindo diretamente para o logradouro público, ou ampla área, assegurando boa ventilação;
- II- Embalagens plásticas transparentes para os gêneros alimentícios;
- III- Ganchos de material inoxidável, inócuo e inatacável para sustentar a carne quando utilizados na desossa, bem como o acondicionamento em geladeiras ou balcões frigoríficos;
- IV- Os balcões frigoríficos deverão ser providos de portas apropriadas, mantida obrigatoriamente fechadas.

Art. 244– É proibido no estabelecimento:

- I- O uso de machadinha, que será substituída por serra elétrica ou similar;
- II- O depósito de carnes moídas e bifês batidos;
- III- A salga ou qualquer outro tipo de tratamento que possa ser dado à carne;
- IV- Lavar o piso ou paredes com qualquer solução desinfetante, não aprovada por normas técnicas específicas;
- V- Uso de cepo;
- VI- A permanência de carnes na barra, devendo as mesmas ali permanecerem o tempo mínimo necessário para proceder a desossa;

- VII- A cor vermelha e seus matizes nos revestimentos dos pisos, paredes e tetos, bem como nos dispositivos de exposição de carne e de iluminação;
- VIII- Dar ao consumo carnes, pescados, aves, derivados de natureza clandestina, que não tenham sido submetidos à inspeção pela autoridade competente sob pena de apreensão e multa.

Art. 245- Os veículos para transporte, entrega e distribuição de carnes, pescados, frangos e derivados serão do tipo aprovado pela autoridade sanitária competente e deverão preencher os seguintes requisitos:

- I- Dispor de compartimento de carga completamente fechado;
- II- Possuir vedação para evitar o derrame de líquidos;
- III- Possuir, para o transporte de carcaças inteiras, metades e quartos, equipamentos de suspensão, feitos de material não corrosível e colocação de tal maneira que a carne não possa tocar no piso, devendo ainda os veículos destinados ao transporte de restos de abatedouros e açougues, possuir carrocerias fechadas e vedadas;
- IV- No transporte de pescado, será tolerado o emprego de gelo picado ou em escama, sob a condição de representar no mínimo 30% (trinta por cento) do peso total da mercadoria;
- V- O pescado será acondicionado por espécie, e em caixas de material não corrosível e liso, mantidos em bom estado de conservação e de limpeza;
- VI- O peixe filetado deverá estar acondicionado em recipiente de material não corrosível e liso, ou em unidades de peso, ou quantidade em invólucros, pacotes e vasilhames originais dos estabelecimentos industriais.

Parágrafo Único - A autoridade sanitária competente, considerando o tempo de duração da viagem, a temperatura inicial da mercadoria e a temperatura ambiente, quando de seu carregamento, poderá exigir a instalação de dispositivos de produção automática de frio.

CAPÍTULO III

DOS BARES, LANCHONETES, LEITERIAS, PASTELARIAS, VITAMINAS, "DRIVE-IN", CERVEJARIAS, RESTAURANTES, BOATES, CASAS DE CHOPE, CHURRASCARIA, PIZZARIAS E CONGÊNERES.

Art. 246- Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

- I- As toalhas de mesa e guardanapos, quando adotados, serão substituídos por outros rigorosamente limpos, logo após a sua utilização por cada consumidor;
- II- Estufa para exposição ou guarda de produtos que devem ser mantidos em temperatura acima de 60°C (sessenta graus Celsius), quando for o caso.

CAPÍTULO IV
DOS HOTÉIS, HOSPEDARIAS, MOTÉIS, PENSÕES,
PENSIONATOS E CONGÊNERES.

Art. 247– Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

- I- A copa com piso cerâmico ou material eficiente, paredes impermeabilizadas, no mínimo de 2,00 (dois) metros com azulejos de cor clara, ou material eficiente e o restante das paredes pintado de cor clara, sendo proibido o uso de madeira;
- II- Teto liso, pintado na cor clara;
- III- As instalações sanitárias, além das disposições exigidas neste Código para os estabelecimentos em geral, deverão ser separadas por sexo, com acessos independentes e cuja quantidade observará às exigências contidas no código de edificação do município;
- IV- Sala de estar geral com área suficiente, a critério da autoridade sanitária competente;
- V- As toalhas de mesa e guardanapos, quando adotados, serão substituídos por outros rigorosamente limos, logo após a sua utilização por cada consumidor.

Parágrafo Único – É proibido ainda, nos estabelecimentos mencionados neste capítulo, servir à mesa, manteiga e similares sem a devida proteção.

Art. 248– As camas, colchões, lençóis, travesseiros, toalhas e demais móveis deverão estar em perfeito estado de conservação e higiene.

Art. 249– As lavanderias, quando houver, devem ter o piso revestido com material liso, resistente, lavável, impermeável, com inclinação suficiente para escoamento de águas de lavagem; as paredes até 2,00 (dois) metros de altura, no mínimo, impermeabilizadas por azulejos ou material eficiente em cor clara, sendo o restante das paredes pintadas de cor clara e dispor de:

- I- Local para lavagem e secagem de roupas;
- II- Depósito de roupas servidas;
- III- Depósito, em local exclusivo, para roupas limpas.

CAPÍTULO V
DAS PADARIAS, BOMBONNIÈRES, CONFEITARIAS E CONGÊNERES.

Art. 250– Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

- I- Fogão apropriado com coifa ou exaustor, a critério da autoridade sanitária;

- II- Recipiente com tampa revestido internamente com material inócuo e inatacável, ou feito de igual material, para guarda de farinhas, açúcares, fubá e congêneres;
- III- Água quente ou vapor e secagem;
- IV- Os gelados comestíveis somente poderão ser recongelados desde que não tenham saído do local de fabricação;
- V- Durante o armazenamento, antes da distribuição aos pontos de venda, os gelados comestíveis deverão ser mantidos a uma temperatura máxima de -18°C (dezoito graus negativos) sendo que, nos pontos de venda a temperatura deverá ser de, no máximo, -5°C (cinco graus negativos).

Parágrafo Único – É proibido ainda, aos estabelecimentos a que se referem este capítulo, manter aberta as portas dos refrigeradores, principalmente as dos depósitos de leite.

CAPÍTULO VI DOS MERCADOS E SUPERMERCADOS.

Art. 251– Além das demais disposições constantes e aplicáveis neste Código, principalmente aquelas relacionadas aos açougues, bares, padarias, quitandas e casas de frio, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

- I- Área suficiente para estocagem, acondicionamento, depósito de alimentos e produtos, suas embalagens vazias e utensílios de limpeza;
- II- Câmaras de congelamento ou frigorificação de alimentos de fácil deterioração na estocagem, conservação, exposição e comercialização.

CAPÍTULO VII DOS TRAILERS, COMÉRCIO AMBULANTE E CONGÊNERES.

Art. 252– Os trailers, comércio ambulante e congêneres, obedecerão dentre outras prescrições desta lei, ao disposto neste artigo.

Parágrafo primeiro – No comércio ambulante somente é tolerado a comercialização de alimentos que não ofereçam riscos ou inconvenientes de caráter sanitário, a critério do órgão competente, não sendo tolerado:

- I- Preparo de alimentos, exceto: pipocas, centrifugação de algodão doce, açúcar, churros, milho verde, acarajé, churrasquinho e cachorro quente, desde que em equipamento aprovado pelo órgão sanitário do município;
- II- Preparo de bebidas e sucos naturais diversos para obtenção de líquidos, ditos refrigerantes, salvo quando permitido pelo órgão fiscalizador competente.

Parágrafo primeiro – A preparação, beneficiamento, fracionamento e confecção ambulante de alimentos para a venda imediata, bem como os serviços de lanches rápidos são tolerados, desde que observadas, em especial, as seguintes condições:



- 32
- I- Realizar-se em veículos motorizados ou não, com espaço interno suficiente para a permanência do manipulador, providos de reservatório para adequado suprimento de água corrente, instalações de copa-cozinha e balcão para servir ao público;
 - II- O compartimento do condutor, quando for o caso, ser isolado dos compartimentos de trabalho, sendo proibida a utilização do veículo como dormitório;
 - III- Serem os utensílios e recipientes para utilização pelo consumidor descartáveis, e descartados após uma única serventia;
 - IV- Os alimentos aquecidos ou cozidos no interior do veículo;
 - V- Os alimentos perecíveis deverão ser guardados em dispositivos frigoríficos providos de aparelhagem automática de produção de frio, suficiente para mante-los nas temperaturas exigidas, devendo, no caso de serem servidas quentes, ser mantidos em temperaturas acima de 60°C (sessenta graus Celsius), fazendo-se uso de estufas, caso seja necessário;
 - VI- Serem os utensílios, recipientes e instrumentos de trabalho mantidos em perfeitas condições de higiene, mediante frequentes lavagens e desinfecção com água fervente ou solução desinfetante aprovada.

Parágrafo terceiro – Os trailers, quando funcionarem com anexos, tipo bar, restaurante, cozinha industrial, deverão obedecer estabelecimentos.

CAPÍTULO VIII DAS FEIRAS LIVRES, FEIRAS DE COMIDAS TÍPICAS, FEIRAS DE ARTE E ARTEZANATOS E SIMILARES.

Art. 253– A venda de qualquer alimento nas feiras livres ficará sujeita à prévia autorização da autoridade sanitária competente e na forma definida em ato próprio do poder executivo.

Parágrafo Único – Quando comercializados nas feiras livres, na forma estabelecida no artigo anterior, além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os alimentos deverão obedecer às exigências constantes deste capítulo.

Art. 254– Todos os alimentos à venda nos estabelecimentos a que se refere este capítulo, deverão estar agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas e outras intempéries, ficando terminantemente proibido colocá-los diretamente sobre o solo.

Art. 255– Nestes estabelecimentos é permitida a venda a varejo de produtos hortifrutigranjeiros e, subsidiariamente, de outros alimentos observadas as seguintes exigências:

- I- Devem ser mantidos refrigerados nas temperaturas exigidas, especialmente os alimentos obrigados a esse tipo de conservação;

- II- A comercialização de carnes, pescados e derivados e produtos de laticínios serão vistoriados e aprovados pela autoridade sanitária municipal, ou em balcões frigoríficos, devidamente instalados e em perfeito funcionamento e providos de portas apropriadas, que deverão ser mantidas fechadas;
- III- Os veículos, barracas e balcões para comercialização de carnes ou pescados devem dispor de depósito suficiente para o abastecimento de água corrente;
- IV- É proibido o depósito e a comercialização de aves e outros animais vivos;
- V- Bancas impermeabilizadas com material adequado para conter produtos hortifrutigranjeiros;
- VI - Fica proibido o fabrico de alimentos.

CAPÍTULO IX

DOS CLUBES RECREATIVOS, CENTROS ESPORTIVOS, CRECHES, PRAÇAS DE ESPORTES, CASAS DE ESPETÁCULOS E SIMILARES.

Art. 256- Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos acima enumerados deverão atender às exigências deste capítulo.

Art. 257- As piscinas deverão ser projetadas e construídas de forma a permitir a sua operação, manutenção e limpeza em condições satisfatórias.

Art. 258- O sistema de suprimento de água e instalações de esgotamento não deverão permitir a interconexão com a rede de esgoto sanitário.

Parágrafo único - Haverá um ladrão em torno do tanque, com os orifícios necessários para o escoamento da água.

Art. 259 - Os tanques deverão ter o suprimento de água alimentado por processo de circulação.

Parágrafo Único - As máquinas e os equipamentos dos tanques deverão permitir a recirculação de um volume de água igual ao de suas respectivas capacidades, por período máximo de 08 (oito) horas.

Art. 260- As piscinas constarão de um tanque, sistema de circulação ou de recirculação, vestiário e o conjunto de instalações sanitárias.

Art. 261- Os tanques deverão satisfazer os seguintes requisitos:

- I- O seu revestimento interno deverá ser de material impermeável e de superfície lisa;
- II- O fundo terá uma declividade conveniente, não sendo permitido mudanças bruscas, até a profundidade de 2,00 (dois) metros;
- III- Os lava-pés, quando existentes, somente serão permitidos no trajeto entre os chuveiros e a piscina, devendo ser construídos de modo a obrigar que os banhistas percorram toda a sua extensão, com dimensões mínimas de

3,00 (três) metros de comprimento, 0,30 (trinta) centímetros de profundidade e 0,80 (oitenta) centímetros de largura.
Parágrafo Único – Os lava-pés deverão ser mantidos com água clorada, com renovação, com uma lâmina líquida de 0,20 (vinte) centímetros, no mínimo.

Art. 262– Os vestiários e instalações sanitárias deverão observar as disposições do código de edificação do município.

Art. 263– A qualidade da água do tanque em uso deverá obedecer aos seguintes requisitos:

I - Qualidade microbiológica:

- a) de cada tanque deverá ser examinado pelo órgão competente, um número representante de amostra;
- b) cada amostra será construída de 05 (cinco) porções de 10 ml (dez mililitros), exigindo-se, no mínimo, que 80% (oitenta por cento) de 05 (cinco) ou mais amostras consecutivas apresentem ausência de germes do grupo coliforme nas 05 (cinco) porções de 10 ml que constituem cada uma delas;
- c) a contagem em placas deverá apresentar um número inferior a 200 (duzentos) colônias por milímetro, em 80% (oitenta por cento) de 05 (cinco) ou mais amostras consecutivas.

II - Qualidade física e química:

- a) Para verificar a limpeza da água do tanque, será colocado um disco negro de 15 cm (quinze centímetros) de diâmetro na parte mais funda, o qual deverá ser visível de qualquer borda;
- b) O pH da água deverá ficar entre 7,0 (sete) e 8,0 (oito);
- c) A concentração de cloro na água será de 0,4 (quatro décimos) a 2 mg/L (dois miligramas por litro) quando o residual for de cloro combinado;
- d) A concentração de NO2 (nitrito) não deverá ser superior a 0,1 PPM (um décimo de parte por milhão).

Parágrafo Único – Os exames previstos neste artigo, serão realizados no mínimo 03 (três) vezes ao ano, a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 264– A desinfecção das águas de piscina será feita com o emprego de cloro, seus compostos e outros agentes de desinfecção de água, desde que aprovados pela autoridade sanitária competente.

Art. 265– O número máximo permissível de banhistas utilizando o tanque ao mesmo tempo, não deverá exceder de 01 (um) para cada 2,00 m2 (dois metros quadrados) de superfície líquida, sendo obrigatório a todo frequentador do tanque o banho prévio de chuveiro.

Art.266– As piscinas estarão sujeitas a interdição pelo não cumprimento das prescrições constantes deste código, devendo a interdição vigorar até que se tenha regularizada a situação que a originou.

Parágrafo Único – Os casos de interdição serão comunicados por escrito aos responsáveis pela piscina, devendo ter validade a partir de sua emissão.

Art. 267 – O não cumprimento da interdição referida no artigo anterior resultará em multa, aplicada pela autoridade sanitária,

Art. 268 – Toda piscina deverá ter um técnico responsável pelo tratamento da água e manutenção das condições higiênicas, ficando os operadores obrigados a verificar de modo rotineiro os padrões ideais exigidos de suas águas.

Art. 269 – Aplicam-se às colônias de férias as disposições relativas aos hotéis e similares, bem como aos locais de reunião e de banho, quando for o caso.

Art. 270 –As colônias de férias, de trabalho ou recreação só poderão ser instaladas em local de terreno seco e com declividade suficiente para o escoamento das águas pluviais.

Art. 271 – Nenhum local de colônia de férias, acampamento de trabalho e recreação poderá ser aprovado sem que possua:

- I – Sistema de captação e distribuição de água potável e afastamento de águas residuais;
- II – Instalações sanitárias independentes para cada sexo, em número suficiente;
- III - Forma adequada de coleta e destino de resíduos sólidos de maneira a satisfazer as condições de higiene;
- IV - Instalações para lavagem de roupas e utensílios.

Parágrafo único – A qualidade da água de abastecimento deverá ser demonstrada pelos responsáveis, nos locais de colônias de férias ou acampamento de trabalho ou recreação à autoridade sanitária mediante resultados de exames laboratoriais.

Art.272 – Os circos, parques de diversão e estabelecimentos congêneres deverão possuir instalações sanitárias provisórias ligadas a uma fossa ou outra instalação aprovada pela autoridade sanitária, independentes por sexo, na proporção mínima de um vaso sanitário para cada 200 (duzentos) frequentadores, em compartimentos separados.

Parágrafo primeiro – Na construção dessas instalações sanitárias poderá ser permitido o emprego de madeira e de outros materiais em placas, devendo o piso receber revestimento liso e impermeável.

Parágrafo segundo – Será obrigatória a remoção e isolamento das instalações sanitárias constituídas nos termos do artigo anterior e o aterro das fossas, por ocasião da cessação das atividades que a elas deram origem.

Art. 273- Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior estão sujeitos a vistoria pela autoridade sanitária para efeito de funcionamento.

Art. 274- Os locais destinados a reuniões para fins religiosos obedecerão na íntegra ao disposto neste Código.

Parágrafo único - Quando abrigarem outras atividades anexas, como escolas, pensionatos ou residências, deverão satisfazer às exigências próprias para tais finalidades.

Art. 275- As creches deverão atender, no que couberem, as disposições deste Código, e as seguintes:

I - Berçário, com área mínima de 6,00 m² (seis metros quadrados) por criança, devendo haver entre os berços e entre as paredes a distância mínima de 0,5 m (cinquenta centímetros);

II - Saleta para amamentação, com área mínima de 6,00 m² (seis metros quadrados) provida de cadeiras ou banco com encosto, para que as mulheres possam amamentar seus filhos em condições adequadas de higiene e conforto;

III - Cozinha dietética para o preparo de mamadeiras ou suplementos dietéticos para as crianças ou para as mães, com área de 4,00 m² (quatro metros quadrados), no mínimo;

IV - Compartimento de banho e higiene das crianças, com área mínima de 3,00 m² (três metros quadrados);

V - Instalações sanitárias para uso das mães e do pessoal da creche.

Art. 276- Os asilos, albergues, orfanatos e instituições congêneres, além das demais disposições deste Código, no que lhes for aplicável, deverão atender às seguintes exigências:

I - Terem os dormitórios área de 6,00 m² (seis metros quadrados), quando destinados a uma pessoa, e 4,00 m² (quatro metros quadrados), por leito, nos de uso coletivo, no mínimo;

II - terem cozinha e anexos com área mínima de 5,00 m² (cinco metros quadrados) por pessoa assistida;

III - Terem refeitório com área mínima de 5,00 m² (cinco metros quadrados) e na proporção de 0,50 m² (cinquenta centímetros quadrados) por pessoa assistida;

IV - Terem as instalações sanitárias na forma prevista na legislação específica;

V - Terem, quando destinadas a menores, área de recreação e salas de aula, quando for o caso, aplicando-se para tais dependências as condições exigidas para os estabelecimentos de ensino.

Parágrafo único - Os estabelecimentos citados neste artigo que possuírem pelo menos uma piscina deverão encaminhar ao órgão fiscalizador da saúde pública o nome do responsável técnico pela piscina, os dias e horários em que pode ser encontrado no local.

CAPITULO X
DOS INSTITUTOS E SALÕES DE BELEZA, CABELEIREIROS, BARBEARIAS,
CASAS DE BANHO, CASAS DE MASSAGENS, SAUNAS, LAVANDERIAS E
SIMILARES.

Art. 277 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir, especificamente:

- I – Pentes, navalhas e outros utensílios de uso coletivo, desinfetados após cada uso, através de processos químicos e ou físicos eficazes, a critério da autoridade sanitária competente;
- II – Toalhas e solas de uso individual, garantidos por envoltórios apropriados, devendo ser substituídos e higienizados após sua utilização;
- III – Insufladores para aplicação de pó-de-arroz ou talco;
- IV – cadeiras com encosto para a cabeça, revestido de pano ou papel, renovado para cada pessoa;
- V – Quando se tratar de manicure ou pedicure, os recipientes e utensílios previamente esterilizados ou flambados.

Art. 278– As casas de banho ou saunas observarão as disposições deste capítulo e mais:

- I – As banheiras serão de material impermeável ou outro aprovado pelo órgão competente de saúde pública e serão lavados e desinfetados após cada banho;
- II – O sabonete será fornecido a cada banhista, devendo ser inutilizada a porção do mesmo que restar;
- III – As roupas utilizadas nos quartos de banho deverão ser individuais, não podendo servir a mais de um banhista, antes de serem novamente lavadas e desinfetadas;
- IV – É proibido atender a pessoas que sofram de dermatoses ou qualquer doença parasitária, infecto-conagiosa ou repugnante.

Art. 279 – As lavanderias deverão atender, no que lhes for aplicável, a todas as exigências deste Código, devendo ainda serem dotadas de reservatórios de água com capacidade equivalente ao consumo diário, sendo permitido o uso de água de poço ou de outras procedências, desde que não seja poluída ou contaminada e o abastecimento público seja insuficiente ou inexistente.

Parágrafo único – as lavanderias devem possuir locais destinados a:

- I – Depósito de roupas a serem lavadas;
- II – Operações de lavagem;
- III – Secagem e pesagem de roupa, desde que não disponha de equipamento apropriado para este fim;
- IV – Depósito de roupas limpas.



CAPITULO XI DOS ESTABELECIMENTOS DE ENSINO E SIMILARES.

Art. 280- Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos de ensino e similares deverão ter edificações providas de instalações hidro-sanitárias de forma a satisfazer as exigências da legislação específica.

Parágrafo primeiro - Os compartimentos ou locais destinados à preparação, venda ou distribuição de alimentos ou bebidas deverão satisfazer às exigências para estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios, no que lhes for aplicável.

Parágrafo segundo - Nos internatos, serão observadas ainda as condições referentes à habitação dos dormitórios coletivos, quando houver, e aos locais de preparo, manipulação e consumo de alimentos, no que lhes for aplicável.

Parágrafo terceiro - Os reservatórios de água potável de estabelecimentos de ensino ou similares terão capacidade adicional à que for exigida, para combate a incêndio, não inferior ao correspondente a 50 (cinquenta) litros por aluno e, no caso de semi-internatos, esta capacidade será de 100 (cem) litros por aluno e 150 (cento e cinquenta) litros por aluno, no caso de internatos.

CAPITULO XII DAS DISTRIBUIDORAS DE BEBIDAS, DEPÓSITOS DE BEBIDAS E SIMILARES.

Art. 281 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir paredes revestidas até a altura mínima de 2,00 m (dois metros) com material liso, resistente e lavável, em cor clara.

Art. 282 - É proibido aos estabelecimentos acima citados:

- I - Expor à venda ou ter em depósito substância tóxica ou corrosiva para qualquer uso, que se preste a confusão com bebidas;
- II - Vender bebidas fracionadas.

CAPITULO XIII DOS DEPÓSITOS DE ALIMENTOS, ATACADISTAS E SIMILARES.

Art. 283 - Além das demais disposições constantes aplicáveis deste Código, os estabelecimentos acima enumerados obedecerão ao disposto neste capítulo.

Parágrafo primeiro - Nos depósitos de alimentos, as paredes serão revestidas de material liso, na cor clara, resistente e lavável, até a altura de 2,00 m (dois metros).

Parágrafo segundo - No caso de depósito de alimentos perecíveis, as paredes deverão ser impermeabilizadas com azulejos de cor clara, ou material eficiente, no mínimo até 2,00 m (dois metros) de altura e o restante das paredes pintadas em cor clara, inclusive o teto.

Art. 284– É proibido nos estabelecimentos supra-mencionados:

- I – Expor à venda ou ter em depósito substâncias tóxicas ou corrosivas para qualquer uso que se prestem à confusão com gêneros alimentícios ou bebidas.
- II – Comercialização de alimentos fracionados.

CAPITULO XIV DAS AGÊNCIAS FUNERÁRIAS, VELÓRIOS, NECROTÉRIOS, SALAS DE ANATOMIA, PATOLOGIA E CEMITÉRIOS.

Art. 285 – As agências funerárias, velórios, necrotérios, cemitérios e crematórios, ficam sujeitos às disposições deste Código, no que couber, a critério da autoridade sanitária e, especificamente, às disposições deste capítulo.

Art. 286– Fica terminantemente proibido o embalsamento e o tamponamento de cadáveres nas agências funerárias.

Art. 287 – Não será tolerada a permanência de cadáveres nas agências funerárias.

Art. 288 – Os locais destinados a velórios devem ser ventilados, iluminados e dispor pelo menos de:

- I – Sala de vigília com área não inferior a 20,00 m² (vinte metros quadrados);
- II – sala de descanso ou espera proporcional ao número de vigílias;
- III – Bebedouros de jato inclinado e guarda protetora, sendo a extremidade do local de suprimento de água localizado acima do nível de transbordamento;
- IV – O bebedouro a que se refere o inciso anterior deverá estar fora do local destinado ao velório.

Art. 289 – Os necrotérios, salas de necropsia e anatomia patológica deverão ter, pelo menos:

- I – sala de necropsia, com área não inferior a 16,00 m² (dezesesseis metros quadrados), e neste deverá existir pelo menos:
 - a)- mesa para necropsia, de formato que facilite o escoamento de líquidos, sendo o mesmo feito ou revestido de material liso, impermeável e lavável;
 - b)- lavabo e/ou pia com água corrente e dispositivo que permita a lavagem das mesas de necropsia e do piso.
- II – Câmara frigorífica adequada para cadáveres e com área mínima de 8,00 m² (oito metros quadrados);
- III – Sala de recreação e espera;
- IV – Crematório;
- V – Tanque para tratamento.

Art. 290 – Os cemitérios somente poderão ser construídos mediante autorização do poder público municipal, obedecendo:

- I – nas regiões elevadas, na contravertente de água, no sentido de evitar a contaminação das fontes de abastecimento;
- II – Em regiões planas, a autoridade sanitária só poderá autorizar a construção dos cemitérios se não houver risco de inundação;
- III – Nos casos dos incisos I e II, a autoridade sanitária deverá fazer estudos técnicos do lençol freático, que não poderá ser nunca inferior ao nível de 2,00 m (dois metros);
- IV – Deverão ser isolados dos logradouros públicos e terrenos vizinhos por uma faixa de 15 m (quinze metros), quando houver canalizações de água, e por uma faixa de 30 m (trinta) metros, quando na região houver existência de águas naturais;
- V – A critério da autoridade competente poderá ser exigido estudo de impacto ambiental, com expedição do respectivo relatório.

Art. 291– Nos cemitérios deverão haver, pelo menos:

- I – local para administração e recepção;
- II – depósito para materiais e ferramentas;
- III – vestiário e instalações sanitárias para os empregados e para o público, separados por sexo.

Art. 292– Nos cemitérios, pelo menos 20 % (vinte por cento) de sua área será destinada à arborização ou ajardinamento.

Parágrafo único- Os jardins sobre jazigos não serão computados para efeito deste artigo.

Art. 293– Os projetos referentes à construção de cemitérios deverão ser submetidos à prévia aprovação da autoridade sanitária, sem prejuízo de outras prescrições legais a que estarão sujeitos.

Art. 294– Os crematórios deverão ser providos de câmaras frigoríficas e salas para necropsia, devendo esta atender aos requisitos mínimos estabelecidos neste Código.

Art. 295– Nenhum sepultamento será feito sem o atestado de óbito e seu respectivo registro no cartório competente e fora dos cemitérios públicos, particulares ou religiosos, observando-se ainda os preceitos sanitários ou legais.

Art. 296– As sepulturas comuns (covas simples) obedecerão as dimensões mínimas de 2,00 m (dois metros) de comprimento, por 1,80 m (um metro e oitenta centímetros) de profundidade, e, 0,80 (oitenta centímetros) de largura, distanciadas uns dos outros, em todos os sentidos, no mínimo 0,60 (sessenta centímetros).

Parágrafo primeiro – Quando se tratar de cadáveres de crianças ou recém-nascidos, estas medidas poderão ser reduzidas, proporcionalmente, a critério da autoridade sanitária competente.

Parágrafo segundo – No caso de produtos de aborto, embrião ou feto, e de membros extirpados, serão seguidos os ditames da legislação federal.

Art. 297– A exumação de cadáveres vitimados por doenças transmissíveis poderá ser feito antes de 24 (vinte e quatro) horas após o óbito, observadas as cautelas e medidas determinadas pela autoridade sanitária.

Art. 298– É proibido o uso de caixões metálicos ou de madeira revestidos deste material, excetuando-se os casos de embalsamento, exumações ou quando os cadáveres não tenham que ser com eles enterrados, sendo obrigatória sua desinfecção após o uso.

Parágrafo Único – Outros materiais poderão ser utilizados na fabricação de caixões, desde que aprovados pela autoridade sanitária.

Art. 299 – Havendo suspeita de que o óbito foi conseqüente de doença transmissível, epidêmica ou endêmica, a autoridade sanitária deverá exigir a necropsia ou exumação para determinar a causa da morte.

Art. 300– As transladações serão efetuadas decorridos 3 (três) anos após a morte quando não se tratar de doenças transmissíveis, ou 5 (cinco) anos, quando for este caso.

Parágrafo Único – Este prazo poderá ser reduzido para 02 (dois) anos em se tratando de crianças até a idade de 06 (seis) anos, inclusive.

Art. 301 – A pedido das autoridades sanitárias ou policiais a exumação poderá ser efetuada em qualquer época, principalmente se for para esclarecimento de diagnóstico ou quando se tratar de crimes dolosos, culposos ou de acidentes de trabalho.

Art. 302– O transporte de restos mortais exumados será feito em caixão metálico ou urna metálica, após autorização da autoridade sanitária competente.

Art. 303– O transporte de cadáver ou restos mortais, após exumação, de um para outro município, para dentro ou fora do país, só poderá ser executado em caixões de zinco ou equivalente, hermeticamente fechado e constatado pela autoridade sanitária ou policial.

Parágrafo Único – Em se tratando de morte por doença transmissível, a exigência do caixão de zinco metálico ou equivalente, em hipótese alguma poderá ser dispensada.

Art. 304– Se o cadáver permanecer insepulto após 36 (trinta e seis) horas ainda que a morte não tenha sido por doença transmissível deverá sofrer processo de formolização ou qualquer outro meio de conservação do cadáver, a juízo das autoridades competentes.

Art. 305– As usinas ou fornos crematórios, obedecerão aos preceitos dos necrotérios.
Parágrafo primeiro – A energia térmica empregada nos fornos, usinas, ou salas de cremação, será exclusivamente elétrica, não se permitindo, em hipótese alguma, o emprego de lenha ou carvão.

Parágrafo segundo – Os fornos, usinas ou salas crematórias, serão providas de exaustores ou equivalentes de modo que os odores ou gases não contaminem o ambiente, devendo serem aprovados pelas autoridades competentes.

Art. 306– As cinzas ou restos mortais resultantes dos corpos cremados, poderão ser entregues aos familiares do falecido, em urnas metálicas ou de vidro, a juízo da autoridade sanitária.

Art. 307– Os administradores, proprietários, gerentes ou responsável por serviços funerários, bem como empresas, firmas ou corporações que fornecerem ou fabricarem caixões mortuários, ficam sujeitos à obrigações deste código.

CAPÍTULO XV DO PESSOAL.

Art. 308– Para o exercício das atividades a seguir relacionadas, será obrigatório carteira de saúde emitida pela Secretaria Municipal de Saúde ou o controle de empresas por ela credenciadas, a saber:

- I- Produção, industrialização, manipulação, comercialização e distribuição de alimentos, bebidas e vinagres;
- II- Hotelaria e similares;
- III- Clubes esportivos, saunas, massagens, salões de beleza e similares;
- IV- Outras atividades que exijam contato com o público, a critério da autoridade sanitária.

Art. 309– A carteira de saúde emitida pela Secretaria Municipal de Saúde, terá validade por 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, devendo ser renovada dentro desse prazo, na qual serão consignadas as datas dos exames, que se repetirão, no mínimo, uma vez por ano.

Parágrafo primeiro – As empresas portadoras de serviço médico próprio, devidamente credenciadas pela Secretaria Municipal de Saúde, poderão fazer o controle médico de seus próprios empregados.

Parágrafo segundo – Esta obrigação é extensiva aos proprietários que intervenham diretamente em seus estabelecimentos, qualquer que sejam as atividades que desenvolvem nos mesmos.

Art. 310– Todas as pessoas portadoras de doenças transmissíveis, bem como aquelas afetadas por dermatoses exudativas ou esfoliativas, não poderão manipular, transformar, beneficiar, acondicionar ou distribuir alimentos, nem exercer outras atividades que coloquem em risco a saúde dos consumidores.

Parágrafo Único – Caberá à autoridade competente apurar as irregularidades citadas neste artigo, determinando as medidas cabíveis sob pena de multa.

Art. 311– Os empregados e proprietários que intervenham diretamente nas atividades do estabelecimento, mesmo quando portadores de carteiras de saúde dentro do prazo

de validade, deverão ser afastadas das atividades ao apresentarem manifestações febris ou cutâneas, principalmente supuração da pele ocular e infecção respiratória, só podendo reassumir após liberação médica por escrito, sob pena de multa.

Art. 312- As pessoas que manipulem alimentos, não podem praticar ou possuir hábitos ou condições capazes de prejudicar a limpeza, sanitária dos alimentos, a higiene dos estabelecimentos e a saúde dos consumidores, em especial, devendo:

- I- Manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestuário;
- II- Quando no recinto de trabalho, fazer uso de vestuários adequados, de cor clara;
- III- Usar gorro ou outro dispositivo, de cor clara, que cubra os cabelos, quando envolvidas na elaboração, preparação ou fracionamento de alimentos;
- IV- Ter as mãos e unhas limpas, obrigatoriamente lavadas com água e sabão antes das atividades, quando tiverem tocado material contaminado ou dinheiro, feito uso de lenço e principalmente, após a utilização da instalação sanitária;
- V- Não tocar diretamente com as mãos nos alimentos mais do que absolutamente necessário e somente quando não possam fazê-lo indiretamente, através de utensílios apropriados;
- VI- Quando houver cortes, queimaduras e erosões de pele superveniente durante o serviço, deverá o funcionários afastar-se imediatamente do local de manipulação dos alimentos;
- VII- Não fumar, mascar gomas ou outras práticas semelhantes nos locais onde se encontram alimentos, podendo fazer todavia, em locais especiais e desde que, após a prática, lavem cuidadosamente as mãos;
- VIII- Não cuspir ou escarrar em qualquer dependência, podendo fazê-lo tão somente no vaso sanitário;
- IX- Quando em contato diretamente com os alimentos, ter as unhas curtas e sem pinturas, cabelos e barbas aparadas ou protegidas;

Parágrafo Único - Ao empregado responsável pelo caixa incube receber diretamente dos fregueses moeda ou papel-moeda destinado ao pagamento das compras e dar-lhes, na mesma condição, o troco, porventura devido, sendo absolutamente vedado ao vendedor tocar no dinheiro e ao empregado-caixa, qualquer contato com os alimentos.

Art. 313- É proibida a entrada de pessoas estranhas nos locais de preparação, fracionamento, acondicionamento, depósito ou armazenamento dos alimentos.

Parágrafo Único - Excetuando-se do disposto neste artigo, as pessoas que, pela natureza de suas atividades, sejam obrigadas a penetrar nos referidos locais, estando, todavia, sujeitas às disposições referentes à higiene pessoal.

TÍTULO VII DO CONTROLE DE ZONÓSES.

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES INICIAIS.

Art. 314- O desenvolvimento de ações objetivando o controle das populações animais, bem como a prevenção e o controle das zoonoses no território do município, são definidos neste título.

Art. 315- Fica a Secretaria Municipal de Saúde, responsável pela execução das ações mencionadas no artigo anterior.

Art. 316- para efeitos deste Código, entende-se por:

- I- Zoonoses: infecções ou doença infecciosa transmissível naturalmente entre animais vertebrados e o homem, e vice-versa;
- II- Agente Sanitário: médico veterinário da coordenadoria de controle de zoonoses, da Secretaria Municipal de Saúde;
- III- Órgão Sanitário Responsável: aquele responsável pela coordenação e controle de zoonoses, da Secretaria Municipal de Saúde.

Parágrafo Único - Constituem objetivos básicos das ações de prevenção e controle de zoonoses a preservação da saúde da população, mediante o emprego de conhecimentos especializados e experiências da saúde pública veterinária.

Art. 317- Constituem objetivos básicos das ações de controle das populações animais:

- a) Prevenir, reduzir e eliminar as causas de sofrimento dos animais;
- b) Preservar a saúde e o bem-estar da população humana, evitando-lhe dano ou incômodos causados por animais.

Art. 318- Todo proprietário ou possuidor de animais, a qualquer título, deverá observar as disposições legais e regulamentares pertinentes e adotar as medidas indicadas pelas autoridades de saúde para evitar a transmissão de zoonoses às pessoas.

Art. 319- É obrigatório a vacinação dos animais contra as doenças especificadas pelo Ministério da Saúde.

CAPÍTULO II DA CAPTURA DE ANIMAIS.

Art. 320- É proibida a permanência de animais soltos nas vias e logradouros públicos ou locais de livre acesso ao público.

Art. 321- É proibido o passeio de cães nas vias e logradouros públicos, exceto com uso adequado de coleira, guia e conduzidos por pessoas com idade suficiente para controlar os movimentos do animal.

Parágrafo Único - Os cães mordedores e bravios, somente poderão sair às ruas devidamente amordaçados.

Art. 322– Serão apreendidos os cães mordedores viciosos, condição esta constatada por agente sanitário ou comprovada mediante dois ou mais boletins de ocorrência policial.

Parágrafo primeiro – Será apreendido todo e qualquer animal:

- I- Encontrado solto nas vias e logradouros públicos ou locais de livre acesso ao público;
- II- Suspeito de raiva ou outra zoonose;
- III- Submetido a maus tratos por seu proprietário ou preposto deste;
- IV- Mantido em condições inadequadas de vida ou alojamento;
- V- Cujas criação ou uso sejam vedados pelo presente Código.

Parágrafo segundo – Se o cão apreendido for portador de registro seu proprietário deverá ser notificado.

Art. 323– O animal cuja apreensão seja impraticável, poderá, a juízo do agente sanitário, ser sacrificado “in loco”.

Art. 324– O animal encontrado solto nas vias e logradouros públicos será apreendido, podendo ser resgatado somente pelo seu legítimo proprietário ou representante legal, após o preenchimento do expediente próprio de identificação e pagamento das respectivas taxas.

Parágrafo primeiro – Os animais apreendidos ficarão à disposição do proprietário ou seu representante legal nos prazos do parágrafo seguinte, sendo que durante esse período de tempo, o animal será devidamente alimentado, assistido por médico-veterinário e pessoal preparado para tal função.

Parágrafo segundo – De 03 (três) dias para pequenos animais;

Parágrafo terceiro – os prazos, a que se refere o parágrafo anterior, contados do dia da apreensão do animal, são: /

- I- De 05 (cinco) dias para médios e grandes animais.

Art. 325– O cadáver do animal sacrificado ou morto será cremado ou destinado a local previamente estabelecido pela autoridade sanitária competente. /

Art. 326– Os animais apreendidos poderão sofrer as seguintes destinações, a critério do órgão sanitário responsável:

- I – Resgate;
- II – Leilão;
- III – Adoção;
- IV – Sacrificio.

CAPÍTULO III DAS RESPONSABILIDADES DO PROPRIETÁRIO DE ANIMAIS.

Art. 327– 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 a que alude o presente artigo.

Art. 328 – 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 de dejetos por eles deixados nas vias públicas.

Art. 329– É proibido abandonar animais em qualquer área pública ou privada.

Parágrafo primeiro – Os animais não mais desejados por seus proprietários, deverão ser encaminhados ao órgão sanitário responsável.

Parágrafo segundo – O proprietário fica obrigado a permitir o acesso do agente sanitário quando no exercício de suas funções, às dependências de alojamento do animal, sempre que necessário, bem como acatar as determinações dele emanadas.

Art. 330– A manutenção de animais em edifícios condominiais será regulamentada pelas respectivas convenções, observadas as disposições do código de posturas deste município, no que diz respeito ao sossego público.

Art.331– Todo proprietário de animal é obrigado a manter seu cão ou gato permanentemente imunizado contra a raiva.

Art. 332– O proprietário ou possuidor de animais doentes ou suspeito de zoonoses deverão submete-los à observação, isolamento e cuidados na forma determinada pela autoridade sanitária.

Art. 333– Os proprietários, administradores ou encarregados de estabelecimentos ou lugares onde hajam permanecidos animais doentes ou suspeitos de padecerem de doenças transmissíveis ao homem, de notificação obrigatória, ficam obrigados a proceder as práticas determinadas pela autoridade sanitária competente.

Art. 334– Fica instituída a obrigatoriedade do registro de animais, especialmente no que tange à população canina, bem como o credenciamento de instituições idôneas para tal fim, além da rede oficial, conforme dispuser a Secretaria Municipal de Saúde, em ato próprio, disciplinado os procedimentos pertinentes àquele ato e estabelecendo as obrigações dos proprietários ou responsáveis pelos animais das instituições credenciadas.

CAPÍTULO IV DOS ANIMAIS SINANTRÓPICOS.

Art. 335– Ao Município compete a adoção de medidas necessárias para a manutenção de suas propriedades limpas e isentas de animais da fauna sinantrópica.

Art. 336– É proibido o acúmulo de lixo, materiais inservíveis ou outros materiais que propiciem a instalação e proliferação de roedores ou outros animais sinantrópicos.

Art. 337– Os estabelecimentos que estoquem ou comercializem pneumáticos são obrigados a mante-los permanentemente isentos de coleções (acúmulos) de líquidos, de forma a evitar a proliferação de mosquitos.

Art. 338– Nas obras de construção é obrigatória a drenagem permanente de coleções líquidas, originadas ou não pela chuva, de forma a impedir a proliferação de mosquitos.

Art. 339– Os proprietários ou responsáveis por construções, edifícios ou terrenos, qualquer que seja o seu uso ou finalidade, deverão adotar as medias indicadas pelas autoridades sanitárias competentes, no sentido de impedir acúmulo de lixo, resto de alimentos ou de outros materiais que sirvam de alimentação ou abrigo de roedores e vetores prejudiciais à saúde e ao bem-estar do homem.

TÍTULO VIII DAS INFRAÇÕES, PENALIDADE, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA, PROCEDIMENTOS E DO PROCESSO DE EXECUÇÃO DAS PENALIDADES.

CAPÍTULO I DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES.

Art. 340– Considera-se infração, para os fins deste Código e de suas normas técnicas e demais disposições complementares emanadas das autoridades sanitárias competentes, a desobediência ou a inobservância ao disposto nos mencionados dispositivos legais e outras que, por qualquer forma, se destinem à promoção, preservação e recuperação da saúde.

Art. 341– Responde pela infração quem, por ação ou omissão, lhe deu causa, ou concorreu para sua prática ou dela se beneficiou.

Parágrafo primeiro – Exclui imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis, que viria a determinar avaria, deterioração de produtos ou bens do interesse da saúde pública.

Parágrafo segundo – A interpretação do disposto neste artigo e seu parágrafo primeiro, será de competência do órgão sanitário competente, bem como a sua aplicação.

Parágrafo terceiro – As multas serão aplicadas em UFM (Unidade Fiscal Municipal) de Água Azul do Norte, convertidas em moeda corrente à data do afetivo pagamento.

Parágrafo quarto – Na aplicação de multas, atender-se-á, principalmente, à situação econômica-financeira do infrator.

Art. 342– As infrações de natureza sanitária serão punidas administrativamente, com uma ou mais das penalidades, sem prejuízo das sanções penais cabíveis:

Único
 Parágrafo ~~quarto~~ – Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da penalidade será considerada em razão das que sejam preponderantes.

Art. 345– A pena de multa das infrações consideradas leves, graves ou gravíssimas, a critério da autoridade sanitária, consiste no pagamento de uma soma em dinheiro fixada em unidade fiscal do município (UFM), na seguinte proporção:

- I- Para as infrações consideradas leves serão aplicadas multas variando de 2,5 (dois e meio) à 21 (vinte e uma) UFM;
- II- Para as infrações consideradas graves, serão aplicadas multas variando de 28 (vinte e oito) à 42 (quarenta e duas) UFM;
- III- Para as infrações consideradas gravíssimas, serão aplicadas multas variando de 49 (quarenta e nove) à 70 (setenta) UFM.

Parágrafo Único – Para os efeitos deste Código, a classificação das infrações quanto a à sua gravidade, será feita de acordo com o artigo 8º do decreto-lei federal nº 785, de 25 de agosto de 1969 e aplicada na forma deste artigo.

Art. 346– São infrações sanitárias:

- I- Constituir, instalar ou fazer funcionar estabelecimentos que fabriquem ou comercializem alimentos, aditivos para alimentos e outros produtos que interessem à saúde pública, sem registro, licença e autorização do órgão sanitário competente.

penalidades: advertência, apreensão dos produtos, inutilização dos produtos, cancelamento da licença de funcionamento sanitária (alvará), interdição do estabelecimento, cumulados e/ou multa;

- II- Extrair, produzir, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender, ceder ou usar alimentos, produtos alimentícios, aditivos para alimentos, embalagens e utensílios e outras que interessem à saúde pública ou individual contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente.

Penalidades: Apreensão dos produtos, inutilização dos produtos, cancelamento da licença de funcionamento sanitária (alvará) interdição do estabelecimento, e/ou multa;

- III- Instalar consultórios médicos, odontológicos, e de quaisquer atividades paramédicas, laboratórios de análise e de pesquisa clínica, banco de sangue, de leite humano, de olhos, e estabelecimentos de atividades afins, institutos de esteticismo, ginástica, fisioterapia e de recuperação, balneários, estâncias hidrominerais, termas, climáticas, de repouso e congêneres, gabinetes ou serviços que utilizem aparelhos e equipamentos geradores de raios X, substâncias radioativas ou radiações ionizantes e outras, estabelecimentos, laboratórios, oficinas, serviços de ótica, de

aparelhos ou materiais óticos, de prótese dentária, de aparelho ou materiais para uso odontológico ou explorar atividades comerciais, industriais ou filantrópicas, com a participação de atendentes que exerçam profissões ou ocupações técnicas e auxiliares relacionados com a saúde sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto nas demais normas legais e regulamentares pertinentes.

Penalidades: *Advertência, interdição do estabelecimento, cancelamento da licença de funcionamento sanitária (alvará) e/ou multa.*

- IV- Fazer propaganda de produtos alimentícios e outros que interessem a saúde pública, contrariando a legislação sanitária e/ou o Código Brasileiro de Auto Regulamentação Publicitária.

Penalidades: *Advertência, suspensão de vendas, proibição de propaganda e/ou multa.*

- V- Deixar de notificar doenças transmissíveis ao homem, de acordo com o disposto nas normas legais e/ou regulamentos vigentes;
- VI- Impedir, dificultar, deixar de executar, opôr-se à execução de medidas sanitárias que visem à prevenção das doenças transmissíveis e sua disseminação e à manutenção da saúde.

Penalidades: *Advertência, cancelamento da licença de funcionamento sanitária (alvará), interdição do estabelecimento, e/ou multa.*

- VII- *Impedir ou dificultar a aplicação de medidas sanitárias relativas às doenças transmissíveis ou sacrifício de animais domésticos considerados perigosos pela autoridade sanitária competente.*

Penalidades: *Advertência, interdição e/ou multa.*

- VIII- Opor-se a exigência de provas imunológicas ou a sua execução pela autoridade sanitária.

Penalidades: *Advertência, interdição e/ou multa.*

- IX- Obstar ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes, no exercício de suas funções.

Penalidades: *cancelamento da licença de funcionamento sanitária (alvará), interdição e/ou multa, sem prejuízo das penalidades criminais e/ou civis.*

- X- Rotular alimentos e produtos alimentícios ou qualquer outros que interessem à saúde pública, contrariando as normas legais e regulamentares.

Penalidades: Advertência, inutilização da mercadoria, cancelamento da licença de funcionamento sanitária (alvará), interdição e/ou multa.

- XI- Alterar o processo de fabricação de produtos sujeitos ao controle sanitário, modificando seus componentes básicos, nomes e demais elementos, objeto do registro, sem a necessária autorização do órgão sanitário competente.

Penalidades: Advertência, inutilização da mercadoria, cancelamento da licença de funcionamento sanitária (alvará), interdição e/ou multa.

- XII- Expor à venda ou comercializar alimentos e outros produtos que interessem à saúde pública, cujo prazo de validade tenha expirado ou apor-lhes novas datas de validade posteriores ao prazo vencido.

Penalidades: Apreensão e inutilização da mercadoria, proposição de cancelamento do registro, cancelamento da licença de funcionamento sanitária (alvará), interdição e/ou multa.

- XIII- Expor à venda ou comercializar alimentos e outros produtos que interessem à saúde pública, que exijam cuidados especiais de conservação, preparação, expedição ou transporte sem observância das condições necessárias à prevenção;

Penalidades: Apreensão e inutilização da mercadoria, proposição de cancelamento do registro, cancelamento da licença de funcionamento sanitária (alvará), interdição e/ou multa.

- XIV- Descumprimento de normas sanitárias legais e regulamentares e transporte de gêneros alimentícios;

Penalidades: Advertência, cancelamento da licença de funcionamento sanitária (alvará), interdição, acumuladas e/ou multa.

- XV- Deixar de cumprir as exigências das normas legais pertinentes à habitação em geral, coletivas ou isoladas, terrenos vagos, hortas, abastecimento domiciliar de água, esgoto domiciliar, estabelecimentos de ensino, locais de diversões públicas e reuniões, estabelecimentos prestadores de serviços, bem como tudo o que contrarie a legislação sanitária referente a imóveis em geral e sua utilização;

Penalidades: Advertência, cancelamento da licença de funcionamento sanitária (alvará), interdição do estabelecimento cumulados e/ou multa.

- XVI- Fraudar, falsificar ou adulterar alimentos ou outros produtos que interessem a saúde pública;

Penalidades: Apreensão e inutilização da mercadoria, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, proposição do cancelamento de registro, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento da licença de funcionamento sanitária (alvará), do estabelecimento e/ou multa.

- XVII- Descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes, visando aplicação da legislação pertinente.

Penalidades: Advertência, apreensão e inutilização da mercadoria, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, proposição de cancelamento do registro do produto, cancelamento da licença de funcionamento sanitária (alvará), interdição parcial ou total do estabelecimento, e/ou multa.

- XVIII- Preparar, transportar, armazenar, expor ao consumo, comercializar alimentos que:

- a) Contiverem germes patogênicos ou substâncias prejudiciais à saúde;
- b) Estiverem deteriorados ou alterados;
- c) Contiverem aditivos proibidos ou perigosos;

Penalidades: Apreensão e depósito ou apreensão definitiva do alimento, proposição de cancelamento do registro ou licenciamento do produto, e/ou multa.

- XIX- Entregar ao consumo, desviar, alterar ou substituir, total ou parcialmente, alimentos ou outros produtos apreendidos que interessam à saúde pública;

Penalidades: cancelamento da licença de funcionamento sanitária (alvará), interdição temporária ou definitiva do estabelecimento e/ou multa, além das penalidades criminais cabíveis.

- XX- Admitir, permitir ou executar atividades que envolvam a fabricação, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição ou vendas de alimentos, matéria-prima alimentar, alimento "in natura", aditivos ou outros produtos que interessem à saúde pública, sem portar carteira de saúde regularizada;

- XXI- Comercializar produtos biológicos, imunoterápicos e outros que exijam cuidados especiais de conservação, preparação, expedição ou transporte, sem observância das condições necessárias à sua preservação.

Penalidades: Advertência, apreensão, inutilização, cancelamento do registro, e/ou multa.

- XXII- Aplicação, por empresas particulares, de raticidas cuja ação se produza por gás ou vapor, em galerias, bueiros, porões, sótãos ou locais de

possível comunicação com residência ou frequentados por pessoas e animais;

Penalidades: *Advertência, interdição, cancelamento da licença de funcionamento sanitária (alvará), interdição e/ou multa.*

XXIV - Proceder à cremação de cadáveres, ou utiliza-los contrariando as normas sanitárias pertinentes;

Penalidades: *Advertência, interdição ou multa.*

XXIII- Expor, ou entregar ao consumo humano, sal refinado ou moído, que não contenha iodo na proporção de dez (dez) miligramas de iodo metalóide por quilograma do produto;

Penalidades: *Advertência, apreensão e ou interdição do produto, suspensão da fabricação do produto, cancelamento do registro, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento da licença de funcionamento sanitária (alvará), e multa.*

XXIV- Para outras infrações não previstas neste código, serão aplicadas multas de 03 (três) a 08 (oito) UFM ou as previstas na Lei nº 785, de 25 de agosto de 1969, sem prejuízo da cassação da licença para funcionamento sanitária (alvará), apreensão e/ou interdição do produto, cancelamento do registro do produto, inutilização do produto, suspensão do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento e outras julgadas cabíveis, a critério da autoridade sanitária competente.

CAPÍTULO II DA FISCALIZAÇÃO E DOS PROCEDIMENTOS.

Art. 347 – Cabe aos fiscais municipais de saúde, mesmo que estejam no exercício de qualquer chefia na área fiscal, no âmbito de suas atribuições, fazerem cumprir as legislações pertinentes, expedindo intimações, lavrando autuações e impondo penalidades referentes à prevenção de tudo quanto possa comprometer a saúde pública.

Parágrafo Único – A competência dos fiscais municipais de saúde fica limitada à aplicação das penalidades enumeradas nos incisos I, II, III, IV e V do artigo 342 deste Código, ficando aquelas constantes dos incisos VI a XI, do mencionado artigo condicionadas ao apoio e supervisão da chefia imediata e corpo técnico da vigilância sanitária.

Art. 348– Os agentes de fiscalização de saúde pública, quando no exercício de suas atividades, terão livre acesso a todos os locais e estabelecimentos previstos neste Código, a qualquer dia e hora, mediante identidade funcional.

Art. 349– São procedimentos administrativos comuns à fiscalização sanitária:



- I- Orientação aos contribuintes;
- II- Auto de infração;
- III- Termo de intimação;
- IV- Auto de apreensão e depósito;
- V- Auto de colheita e amostra;
- VI- Auto de apreensão;
- VII- Termo de interdição.

SEÇÃO 1 - Do auto de infração.

Art. 350- As infrações às disposições deste Código serão apuradas em processo administrativo iniciado com a lavratura do auto de infração e punidas com a aplicação isolada ou cumulativa das penas previstas, observados o rito e os prazos estabelecidos neste título e processo administrativo a que se refere a lei nº 954, de 20 de Dezembro de 1991.

Parágrafo Único - Nos casos de infração a mais de um dispositivo legal, serão aplicadas tantas penalidades quantas forem as infrações.

Art. 351- O auto de infração será lavrado em 03 (três) vias, devidamente numeradas, destinando-se a 1ª via ao processo, a 2ª via ao infrator e a 3ª via ao fiscal atuante e conterá obrigatoriamente:

- I- O nome da pessoa física, razão social e denominação da pessoa jurídica ou entidade atuada, especificação de seu ramo de atividade e endereço completo;
- II- A descrição do ato ou fato constitutivo da infração, o local, a hora e a data do procedimento;
- III- A disposição legal ou regulamentar infringida;
- IV- Indicação do dispositivo legal ou regulamentar que comina a penalidade a que esta sujeito o infrator;
- V- O prazo de 05 (cinco) dias para a impugnação do auto de infração;
- VI- Nome e cargo legíveis da autoridade atuante e sua assinatura sobre carimbo;
- VII- A assinatura do atuado ou, na sua ausência, de seu representante legal e, em caso de recusa de assinatura por parte do atuado ou seu representante legal, notificação do auto de infração far-se-á por meio de carta registrada com aviso de recebimento ou ainda por meio de edital publicado na imprensa oficial ou afixado no placar da prefeitura, quando o infrator se encontrar em local incerto e não sabido, considerando-se efetivada a notificação, 05 (cinco) dias após a publicação.

SEÇÃO 2 - Do termo de intimação.

Art. 352- Poderá ser lavrado termo de intimação, a critério da autoridade sanitária competente, nos casos de infrações relacionadas com a inobservância das disposições



sobre as condições físicas do estabelecimento ou de equipamentos, veículos de transporte e em outras hipóteses previstas em atos administrativos, ou no qual, após o vencimento do prazo concedido para o cumprimento das determinações nele contidas, será lavrado o auto de infração, caso as irregularidades não tenham sido sanadas.

Parágrafo Único – O prazo fixado no termo de intimação, será no máximo de 10 (dez) dias, prorrogáveis mediante pedido fundamentado à chefia do setor de vigilância sanitária, após informações do agente autor do procedimento.

Art. 353– O termo de intimação será lavrado em 03 (três) vias, devidamente numeradas, destinando-se a 1ª via ao processo de solicitação da licença de funcionamento sanitária (alvará), quando houver, a 2ª via ao intimado e a 3ª via ao agente fiscalizador e conterà:

- I- O nome da pessoa física ou jurídica, indicando a razão social e denominação, bem como o seu ramo de atividade e endereço completo;
- II- A disposição legal ou regulamentar infringida;
- III- A medida sanitária exigida, ou, no caso de obras relativas ao estabelecimento, a indicação do serviço a ser realizado.
- IV- Assinatura do intimado, ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância pelo servidor fiscal.

Parágrafo Único – Na impossibilidade de dar-se conhecimento diretamente ao intimado da lavratura do termo de intimação, este deverá ser cientificado por meio de carta registrada com o visto de recebimento ou publicação da imprensa oficial, quando esteja em local incerto e não sabido.

SEÇÃO 3 - Do auto de apreensão e depósito.

Art. 354– Na comercialização de alimentos, bebidas, vinagres e de outros produtos, que não atendam ao disposto neste Código, será lavrado o auto de apreensão e depósito a fim de que se procedam as análises fiscais e para instrução do processo administrativo, se for o caso.

Art. 355– O auto de apreensão e depósito será lavrado em 03 (três) vias, devidamente numeradas, destinando-se a 1ª via ao laboratório oficial ou credenciado, a 2ª via ao responsável pelo produto e a 3ª ao agente fiscalizador, e conterà:

- I- Nome da pessoa física ou jurídica, indicando sua razão social e denominação do responsável pelo produto, bem como o endereço completo;
- II- Dispositivo legal infringindo e utilizado no procedimento;
- III- Descrição da quantidade, qualidade, nome e marca do produto apreendido;
- IV- Nomeação e identificação legal, endereço completo e assinatura do depositário fiel dos produtos;
- V- Nome e cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura;

- VI- Assinatura do responsável pela empresa ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e, em caso de recusa, a consignação desta circunstância pelo auto de procedimento.

SEÇÃO 4 - Do auto de colheita de amostra.

Art. 356- Para que se proceda a análise fiscal ou de rotina, será lavrado auto de colheita de amostra.

Art. 357- O auto de colheita de amostra será lavrado em 03 (três) fias, devidamente numeradas, destinando-se a 1ª via ao laboratório oficial ou credenciado, a 2ª via ao responsável pelo produto e a 3ª via ao agente fiscalizador, e conterà:

- I- O nome da pessoa física ou denominação da entidade responsável pelo produto, razão social e o endereço completo;
- II- Dispositivo legal utilizado e infringido;
- III- Descrição da quantidade, qualidade, nome e marca do produto;
- IV- Nome e cargo legíveis da autoridade atuante e sua assinatura;
- V- A assinatura do responsável pela empresa, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e, em caso de recusa, a consignação desta circunstância pelo fiscal e/ou autoridade atuante.

Art. 358- O auto de apreensão será lavrado por servidor competente, em 03 (três) vias, devidamente numeradas, a 2ª via ao atuado e a 3ª via ao agente fiscalizador, e conterà:

- I- O nome da pessoa física ou jurídica, a razão social, denominação e o endereço completo;
- II- A discriminação da quantidade, qualidade, nome e marca do produto;
- III- O destino dado ao produto;
- IV- Nome e cargo legível da autoridade atuante e sua assinatura, sobre carimbo;
- V- A assinatura do infrator ou responsável pela empresa, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e, em caso de recusa, a consignação desta circunstância, pelo autor do procedimento.

Art. 359- Lavrar-se-á auto de apreensão que poderá culminar em inutilização de produtos e envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumentos, equipamentos diversos e outros quando:

- I- Os produtos comercializados não atendam às especificações de registros e rotulagem;
- II- Os produtos comercializados se encontrem em desacordo com os padrões de identidade e qualidade, após os procedimentos laboratoriais legais, seguindo-se o disposto neste Código, ou quando da expedição de laudo técnico, ficar constando serem tais produtos impróprios para o consumo;

- III- O estado de conservação e guarda de envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumentos e equipamentos diversos e outros que estejam impróprios para os fins a que se destinam, a critério da autoridade sanitária competente;
- IV- Em detrimento da saúde pública, o agente fiscalizador constatar infringência às condições relativas a alimentos, bebidas e vinagres, na forma disposta nesta Lei.
- V- Em situações previstas em atos administrativos da Secretaria Municipal de Saúde, devidamente publicado em órgão oficial.

Art. 360- Os produtos citados no artigo anterior, bem como os envoltórios, utensílios e outros citados no inciso IV do mesmo artigo, bem como aqueles produtos e mais elementos definidos em atos administrativos da Secretaria Municipal de Saúde, poderão após a sua apreensão:

- I- Ser encaminhados, para fins de inutilização, a local previamente escolhido pela autoridade sanitária competente;
- II- Ser inutilizado pelo próprio estabelecimento;
- III- A critério da autoridade sanitária, poderão ser devolvida ao seu legítimo proprietário ou representante legal, após o pagamento da multa devida;
- IV- No caso de reincidência, fica expressamente proibido a devolução dos produtos apreendidos, na forma estabelecida no inciso III e a multa será aplicada em dobro, sem prejuízo de outras penalidades prevista neste Código;
- V- Doados a instituições públicas e privadas desde que beneficiantes, de caridade ou filantrópicas, devidamente cadastradas e reconhecidas oficialmente.

Parágrafo Único - As doações obedecerão à programação da coordenadoria ou divisão de vigilância sanitária, que comunicará a doação à entidade beneficiada, ficando a mesma responsável pelo respectivo transporte.

CAPÍTULO III DO TERMO DE INTERDIÇÃO.

Art. 361- O termo de interdição será lavrado em 03 (três) vias, devidamente numeradas, destinando-se a 1ª via à chefia imediata, a 2ª via ao responsável pelo estabelecimento e a 3ª via ao agente fiscalizador, devendo conter:

- I- O nome da pessoa física ou jurídica, com a denominação e razão social, ramo de atividade e endereço completo;
- II- Disposições legais infringidas;
- III- Medidas sanitárias, ou, no caso de obras, a indicação do serviço a ser realizado;
- IV- Nome e função ou cargo, legíveis, da autoridade atuante e sua assinatura, sobre carimbo;
- V- Nome e cargo legíveis da chefia e sua assinatura;

VI- A assinatura do responsável pelo estabelecimento ou, na sua ausência, do seu representante legal ou preposto e, em caso de recusa, a consignação de tal circunstância e, se possível, a assinatura de suas testemunhas.

CAPÍTULO IV DO PROCESSO DE EXECUÇÃO DAS PENALIDADES.

Art. 362- Transcorrido o prazo de 05 (cinco) dias sem que haja defesa ou recurso, o processo será enviado ao órgão municipal competente para as providências cabíveis.
Parágrafo Único - O não recolhimento das multas estabelecidas neste Código no prazo fixado, acarretará juros de mora, de acordo com a legislação vigente, a partir do mês subsequente, inclusive com a inscrição do débito em dívida ativa. —

Art. 363- O infrator poderá oferecer impugnação ao ato de intimação no prazo de 05 (cinco) dias, contados da sua ciência, por qualquer meio.
Parágrafo Único - O auto de apreensão será examinado e julgado apenas quanto aos seus aspectos formais, não ensejando qualquer direito ao infrator no que concorre à devolução daquilo que for apreendido.

Art. 364- A impugnação do auto de infração, do auto de apreensão e depósito, do auto de apreensão e do termo de infração será julgado em 1ª (primeira) instância, pela assessoria do contencioso fiscal, sendo o infrator intimado de todo os atos processuais, na forma da lei.

Art. 365- Da decisão de 1ª (primeira) instância, caberá recursos voluntário ao conselho de contribuintes, dentro do prazo de 05 (cinco) dias, contados da ciência da intimação.

Art. 366- As impugnações não terão efeito suspensivo, exceto quando da imposição da penalidade pecuniária.

Art. 367- Caberá à autoridade sanitária competente preparar documentos e fornecer os demais subsídios para abertura do processo referente a inquéritos de crimes contra a saúde pública.

Parágrafo Único - Concluído o processo a que se refere o presente artigo, os autos serão remetidos a autoridade policial ou judicial, de acordo com a sua competência, para as devidas providências cabíveis.

CAPÍTULO V DAS DISPOSIÇÕES FINAIS.

Art. 368- As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária prescrevem em 05 (cinco) anos.

Art. 369 - Os prazos a que se refere o artigo anterior corre ininterruptamente, aplicando-se, a respeito as disposições do Código de Processo Civil brasileiro.

Art. 370 – Quando o autuado for analfabeto ou fisicamente incapaz, poderá o auto ser assinado “a rogo”, na presença de duas testemunhas ou, na falta destas, deverá ser feita a ressalva devida pela autoridade atuante.

Art. 371– Sempre que a ciência do interessado se fizer por meio de publicação na imprensa ou outro meio, serão certificadas no processo a página e a denominação do jornal.

Art. 372– Para cumprir as determinações desta lei a autoridade fiscalizadora, no exercício de suas atribuições, terá livre acesso a todos os lugares, a qualquer dia e hora, onde houver necessidade de realizar a ação que lhe compete, podendo sempre que se fizer necessário, solicitar o concurso e proteção da autoridade policial.

Parágrafo Único – Nos casos de oposição ou dificuldade à diligência, a autoridade sanitária intimará o proprietário, locatário, responsável, administrador, ou seus procuradores no sentido de que a facilite, imediatamente ou dentro de 24 (vinte e quatro) horas, conforme a urgência.

Art. 373– Nos casos de diligência fiscal para verificação ou levantamento, a sua obtenção por quem quer que seja, poderá ser suprida com a intervenção judicial ou policial para execução das medidas cabíveis e/ou ordenadas sem prejuízo das penalidades previstas.

Art. 374– O Conselho de Contribuintes ou assessorais do contencioso fiscal, após a decisão definitiva na esfera administrativa, fará publicar todas as penalidades aplicadas aos infratores da legislação sanitária.

Art. 375– As normas técnicas especiais serão baixadas por ato do Secretário Municipal de Saúde.

Art. 376– Ficam sujeitos à licença de funcionamento sanitária (alvará) junto à Secretaria Municipal de Saúde todos os estabelecimentos que, pela natureza das atividades desenvolvidas, possam comprometer a proteção e a preservação da saúde pública individual ou coletiva.

Parágrafo Único – A Secretaria Municipal de Saúde, através de normas técnicas especiais, e tendo em vista o ramo de atividades desenvolvidas, poderá exigir a licença de funcionamento sanitário (alvará) a outros estabelecimentos não previstos neste Código.

Art. 377– A licença de funcionamento sanitário (alvará) terá validade por 12 (doze) meses, e deverá ser renovada anualmente.

Art. 378– No caso de venda ou arrendamento de qualquer estabelecimento, deverá ser requerido, de imediato, nova licença de funcionamento sanitário (alvará), pelo adquirente ou arrendatário, a qual será expedida pelo órgão sanitário competente, após nova vistoria, na forma estabelecida nesta lei, recolhendo-se a licença (alvará) anterior à Secretaria Municipal de Saúde.

Parágrafo primeiro – As firmas responsáveis por estabelecimentos que possuam licença de funcionamento sanitário (alvará), durante as fases de processamento de transação

comercial, devem notificar aos interessados na compra ou arrendamento, a situação em que se encontram, em face das exigências deste Código.

Parágrafo segundo – Enquanto não se efetuar o competente pedido de baixa e devolução da licença de funcionamento sanitária (alvará), continua responsável pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento, a firma ou empresa, em nome da qual esteja a licença de funcionamento sanitário (alvará).

Parágrafo terceiro – Adquirido o estabelecimento por compra ou arrendamento dos imóveis respectivos, a nova empresa é obrigada a cumprir todas as exigências sanitárias formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 379– O Poder Municipal, através da Secretaria Municipal de Saúde, poderá requisitar câmaras frigoríficas e refrigeradores de estabelecimentos situados no município para acondicionar produtos perecíveis sujeitos de contaminação, até que seja liberado o laudo pericial.

Art. 380– Ficam instituídas as taxas de localização e funcionamento sanitário, além daquelas previstas no título VI, da Lei 957, de 20 de dezembro de 1991, as quais serão cobradas pelo município de Água Azul do Norte, dos estabelecimentos mencionados neste Código sujeitos à inspeção e fiscalização sanitária, anualmente ou quando do início de suas atividades.

Art. 381– As taxas a que se refere o artigo anterior, tem como fato gerador:

- I- De localização – o exercício do poder de polícia sanitária do município consubstanciado na concessão de licença obrigatória para a localização de estabelecimentos sujeitos à inspeção e fiscalização sanitária, na forma prevista neste Código;
- II- De funcionamento – o exercício regular do poder de polícia sanitária do município, consubstanciado da vigilância constante e potencial à saúde, à higiene, inspeção e fiscalização sanitária, na forma estabelecida nesta lei.

Art. 382– As taxas serão calculadas por meio de coeficiente decimais aplicáveis sobre a UFM, de acordo com as tabelas constantes do anexo único e que fazem parte integrante deste Código e serão arrecadadas:

- I- Em se tratando da taxa de licença para localização, no ato de licenciamento ou expedição do alvará sanitário.
- II- Em se tratando da taxa de licença para funcionamento, anualmente, de conformidade com o calendário fiscal, quando se referir aos estabelecimentos já licenciados e tendo em vista a renovação anual da licença de funcionamento ou alvará sanitário.

Art. 383– Sujeito passivo das taxas a que se referem os artigos anteriores, são os proprietários dos estabelecimentos licenciados em geral, bem como todos aqueles sujeitos a fiscalização sanitária municipal, na forma deste Código.

Parágrafo Único – Além das taxas de localização e funcionamento sanitário (alvará), a Secretaria Municipal de Saúde poderá cobrar taxas de expediente e serviços diversos, que terão como fato gerador a prestação de serviços públicos e divisíveis, prestados a quem os requerer, sujeito passivo ou contribuinte, e será calculado de acordo com tabela a ser regulamentada dentro de 60 dias da vigência desta lei.

Art. 384– Na impugnação e interposição de recursos relacionados aos procedimentos a que se refere esta Lei, aplicam-se as disposições contidas no título IV, da Lei n.º 957, de 20 de dezembro de 1991, processo administrativo tributário, no que diz respeito à formação do processo, formas prazos e julgamentos nesses adotados.

Art. 385– O Conselho de Contribuintes poderá contar com dois representantes da área de posturas, sendo um da Secretaria Municipal, de Obras, transporte serviços urbanos e outro da Secretaria Municipal de Saúde, que participarão do julgamento de 2ª instância das matérias pertinentes a esta lei, sendo 07 (Sete) o número de membros com assento naquele Conselho.

Art. 386– Os conceitos e definições da legislação federal pertinente, especialmente os das leis nº 5991, de 17 de dezembro de 1973, 6259, de 30 de outubro de 1975, 6360, de 23 de setembro de 1976 e Decreto Lei 986, de 21 de outubro de 1969 e seus respectivos regulamentos, que dispõe sobre controle sanitário de comércio de drogas, de medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, saneantes e outros produtos, sobre as ações de vigilância epidemiológica, programa nacional de imunizações, notificação compulsória de doenças, normas sobre alimentos e outras, ficam adotados por este Código, além daqueles que dispões a Legislação Estadual Supletiva.

Parágrafo Único – Aplicam-se no que couber, às disposições deste Código, toda a Legislação Federal e Estadual relativa à promoção, proteção e recuperação da saúde pública no município de Água Azul do Norte.

Art. 387– Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação revogando-se as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal de Água Azul do Norte, 20 de fevereiro de 1998.


José Francisco da Silva
Prefeito Municipal