

LEI COMPLEMENTAR Nº 39, DE 22 DE NOVEMBRO DE 2005.

(Revogada pela Lei Complementar nº 119/2012)



DISPÕE SOBRE O CÓDIGO SANITÁRIO DO MUNICÍPIO DE LUCAS DO RIO VERDE E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

MARINO JOSE FRANZ, Prefeito Municipal de Lucas do Rio Verde, Estado de Mato Grosso, no uso de suas atribuições que lhe são conferidas por Lei, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e ele sanciona a seguinte Lei,

TÍTULO I

DA PROTEÇÃO, PROMOÇÃO E PRESERVAÇÃO DA SAÚDE

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Esta lei dispõe sobre a proteção, promoção e preservação da saúde, nos aspectos relativos à Vigilância Sanitária e de preservação do meio ambiente, e tem os seguintes objetivos:

- I - promover a melhoria da qualidade do meio ambiente, garantindo condições de saúde, segurança e bem-estar público;
- II - assegurar condições adequadas de qualidade na comercialização e consumo de bens e serviços de interesse à saúde, incluindo procedimentos, métodos e técnicas que as afetam;
- III - assegurar condições adequadas para a prestação de serviços de saúde;

IV - executar ações visando o controle de fatores de riscos à saúde;

Art. 2º Cabe à Secretaria Municipal de Saúde coordenar as ações de que trata esta lei e elaborar as Normas Técnicas que as regulem.

Parágrafo único. A destinação de verbas públicas ficará sob a fiscalização da Secretaria Municipal de Saúde e Conselho Municipal de Saúde, só podendo ser repassadas às instituições públicas, salvo quando se tratar de serviços especiais ou complementares a critério da própria Secretaria.

Art. 3º A Vigilância Sanitária deve organizar serviços de captação de reclamações e denúncias, divulgando periodicamente os dados recolhidos.

CAPÍTULO II DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Seção I ESTRUTURA E COMPETÊNCIA

Art. 4º Para os efeitos desta lei, entende-se por Vigilância Sanitária o conjunto de ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e de prestação de serviços, abrangendo o controle:

I - de bens de consumo que, direta ou indiretamente, se relacionem com a saúde compreendida às etapas e processos desde a produção até o consumo;

II - da prestação de serviços que se relacionam direta ou indiretamente com a saúde, excluindo os estabelecimentos cujo controle e fiscalização é de competência do órgão Estadual ou Federal;

III - da disposição dos resíduos sólidos e/ou poluentes, bem como monitoramento da degradação ambiental resultante deste processo.

IV - de ambientes insalubres para o homem ou propícios ao desenvolvimento de animais sinantrópicos;

V - planejar, executar, avaliar, regular e divulgar o desenvolvimento das ações da Vigilância Sanitária;

Art. 5º O controle sanitário compreenderá, entre outras ações:

I - vistoria;

II - fiscalização;

III - lavratura de autos;

IV - intervenção;

V - imposição de penalidades;

VI - trabalho educativo;

VII - coleta, processamento e divulgação de informações de interesse para a vigilância sanitária.

Art. 6 As ações de vigilância sanitária são privativas do órgão sanitário, indelegáveis e intransferíveis a outro órgão, mesmo pertencente à administração direta.

Art. 7 As ações de vigilância sanitária serão exercidas por autoridade sanitária competente, que após exibir a credencial de identificação fiscal terá livre acesso aos estabelecimentos e ambientes sujeitos ao controle sanitário.

Parágrafo único. A fiscalização estender-se-á à publicidade e à propaganda de produtos e serviços sob controle sanitário.

Art. 8º Para efeito desta lei, entende-se por:

I - autoridade sanitária: agente político ou funcionário legalmente empossado, aos quais são conferidos prerrogativas, direitos e deveres do

cargo ou do mandato;

II - fiscal: funcionário a serviço do órgão sanitário, empossado, provido no cargo que lhe confere prerrogativas, direitos e deveres para o exercício da função de fiscalização.

Art. 9º São autoridades sanitárias e fiscais:

I - Secretário de Saúde;

II - Dirigentes da Vigilância Sanitária;

III - Agentes Fiscais.

Art. 10 Compete à autoridade sanitária e aos fiscais:

I - exercer o poder de polícia sanitária;

II - livre acesso aos estabelecimentos sujeitos ao controle sanitário para proceder à:

- a) vistoria;
- b) fiscalização;
- c) lavratura de autos;
- d) interdição cautelar de produtos, serviços e ambientes;
- e) execução de penalidades;
- f) apreensão e/ou inutilização de produtos sujeitos ao controle sanitário.

III - é privativo da autoridade sanitária:

- a) licenciamento;
- b) instauração de processo administrativo e demais atos processuais.

Seção II
DOS ESTABELECIMENTOS SUJEITOS AO CONTROLE SANITÁRIO

Subseção I
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 11 São sujeitos ao controle sanitário municipal os estabelecimentos de interesse da saúde, de comercialização, abastecimento e armazenamento de produtos alimentícios, atividades ambulantes, e congêneres, relacionados no Anexo I.

§ 1º Entende-se por estabelecimento de interesse da saúde aquele que exerça atividade que, direta ou indiretamente, por suas condições de higiene, possa provocar danos à saúde da população.

§ 2º Os estabelecimentos sujeitos a ação fiscalizadora dos serviços de Vigilância Sanitária deverão manter um serviço de atendimento à população para recebimento de denúncias, informações e sugestões e ainda fixar em local visível ao público o telefone e endereço do órgão responsável pela fiscalização sanitária.

Art. 12 Os responsáveis técnicos e administrativos responderão solidariamente pelas infrações sanitárias.

Subseção II
FEIRAS LIVRES E MERCADOS DE ABASTECIMENTOS

Art. 13 Compete a Vigilância Sanitária aprovar, organizar, supervisionar, orientar e fiscalizar a instalação e funcionamento das feiras e mercados de abastecimentos, articulando-os com os órgãos envolvidos.

Parágrafo único. A organização, promoção e divulgação de feiras e mercados de abastecimentos poderá ser executada por terceiros, desde que não traga prejuízos à comunidade.

Art. 14 Fica facultado ao Executivo Municipal, o direito de transferir, modificar, adiar, suspender, suprimir ou restringir a realização de qualquer feira, levando em consideração:

- I - Impossibilidade técnica;
- II - Desvirtuamento das finalidades originais;
- III - Distúrbio no funcionamento da vida comunitária;
- IV - Pelo não cumprimento das normas de higiene e saúde pública.

Art. 15 Os estabelecimentos ou locais de exposição e comercialização de produtos alimentícios, bebidas não alcoólicas, artesanato livre e similares, deverão obedecer aos itens abaixo:

- I - Usar recipientes para recolhimento de detritos e lixo, com tampas adequadas;
- II - Usar copos, pratos e talheres descartáveis, bem como manter uma pia para lavagem e desinfecção de utensílios;
- III - Os manipuladores de alimentos deverão usar roupas adequadas e limpas, cabelos presos com touca ou similar, bem como não utilizar brincos, anéis e outros adornos;
- IV - Sempre expor a Carteira de Saúde e cadastro da Secretaria de Agricultura;
- V - Mesa impermeável para manipulação de alimentos;
- VI - Não reutilizar óleo de frituras, após seu resfriamento;
- VII - Somente comercializar vidraria e/ou enlatados os produtores artesanais cadastrados na Secretaria de Agricultura e autorizados pela Vigilância Sanitária;

VIII - Não comercializar animais vivos e nem abatê-los no local.

Art. 16 Cabe a Vigilância Sanitária inspecionar a qualidade dos produtos alimentícios comercializados a varejo.

Art. 17 A não observância das disposições desta SUBSEÇÃO sofrerá as penalidades descritas neste Código.

Subseção III
DOS HOTÉIS, MOTEIS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art. 18 Os estabelecimentos previstos nesta subseção deverão atender os seguintes requisitos:

I - O uso de água fervente ou produto apropriado para a esterilização de louças, talheres e utensílios de copa e cozinha, com temperatura mínima de 100°C (cem graus Celsius), não sendo permitida a lavagem pura e simples em água corrente fria, em balde, tonéis ou outros vasilhames;

II - Perfeita condição de higiene e conservação nas copas, cozinhas e despensas, sendo passível de apreensão e inutilização imediata, o material danificado, lascado ou trincado;

III - Manutenção de sanitários em número suficiente para atender ao público devendo estar sempre higienicamente limpos, desinfetados e com adoção de toalhas descartáveis, sabonete líquido e lixeiros com tampa e saco plástico;

IV - É obrigatório à colheita de amostras de todos os alimentos produzidos no dia, de forma individual, em embalagens plásticas estéreis, isentas o máximo possível de ar, em volume não inferior a 100 (cem) gramas por amostra, acondicionadas sob refrigeração entre 1º C (um grau Celsius) e 5º C (cinco graus Celsius), por um período de 48 (quarenta e oito) horas, sendo que após este e não constando nenhum caso de intoxicação devido à ingestão desses alimentos, os mesmos poderão ser descartados. Caso ocorra algum caso de contaminação ou intoxicação, a Vigilância Sanitária deverá ser imediatamente comunicada para que se possa tomar as devidas providências. As amostras recolhidas para controle serão entregues ao serviço fiscal para a contra-prova.

Art. 19 Os hotéis, motéis, pensões e similares também deverão observar o seguinte:

I - Os leitos, roupas de cama, cobertas, toalhas de banho deverão ser higienicamente esterilizados;

II - Os móveis e assoalhos deverão ser desinfetados semanalmente, de modo a preservá-los contra parasitas;

III - Disponibilizar preservativos aos seus clientes;

IV - Efetuar a troca de roupas de cama, mesa e banho diariamente, ou na mudança de clientes, sendo vedado o seu uso sem prévia lavagem e esterilização.

V - As instalações sanitárias de uso geral deverão ser separadas por sexo, com acessos independentes.

Art. 20 Os estabelecimentos deverão ter reservatório de água potável, com capacidade que atenda ao estabelecimento pelas Normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

Art. 21 As banheiras deverão ser lavadas e desinfetadas a cada banho, o sabonete será fornecido a cada cliente devendo ser inutilizada a porção de sabonete que restar, após ser usado pelo mesmo.

Art. 22 É obrigatória no, interior dos apartamentos dos motéis, a divulgação de informações sobre Doenças Sexualmente Transmissíveis, em especial da Síndrome da Deficiência Imunológica Adquirida - AIDS.

Art. 23 Os estabelecimentos de que se trata esta subseção deverão dispor obrigatoriamente de água quente e fria para higiene pessoal.

Art. 24 É obrigatória a troca dos colchões destes estabelecimentos, respeitando o prazo de validade e as condições de higiene dos mesmos.

Art. 25 A desobediência às determinações desta subseção torna os infratores sujeitos a interdição do estabelecimento, além da multa pecuniária.

Parágrafo único. Estes estabelecimentos deverão ter um Manual de Boas Práticas Higiene e Manutenção e mantê-los em local visível e de fácil acesso a quem interessar.

Subseção IV
DAS ATIVIDADES AMBULANTES

Art. 26 Considera-se atividade ambulante para efeito desta Lei, toda e qualquer forma de atividade que, regularmente licenciada, venha ser exercida de maneira itinerante em logradouro público.

Parágrafo único. A atividade ambulante constitui-se em:

- a) Contínua - a que se realiza continuamente ainda que tenha caráter periódico;
- b) Eventual - a que se realiza em época determinada, essencialmente por ocasião de festejos ou comemorações.

Art. 27 A atividade ambulante é exercida com o emprego de:

- I - Veículo automotor ou tracionável;
- II - Barracas, balcões, bancas ou tabuleiros;
- III - Cadeira de engraxate móvel;
- IV - Cesta ou caixa de tiracolo;
- V - Mala;
- VI - Pequeno recipiente térmico;
- VII - Outros de natureza similar não constante desta relação.

Parágrafo único. Os equipamentos tratados neste artigo obedecerão aos padrões previamente aprovados pela Prefeitura Municipal e

Vigilância Sanitária Municipal.

Art. 28 O exercício da atividade ambulante dependerá de prévio licenciamento de funcionamento da prefeitura municipal e do Alvará Sanitário, sujeitando-se o ambulante ao pagamento da taxa correspondente estabelecida pelo Departamento de Tributação da Prefeitura.

§ 1º A licença concedida será pessoal, intransferível e concedida em caráter precário, pelo prazo máximo de um ano, podendo ser renovada anualmente.

§ 2º Da licença de funcionamento constarão os seguintes dados essenciais, além de outros determinados pela vigilância sanitária municipal:

- a) Identificação do ambulante;
- b) Ramo de atividade licenciada;
- c) Local e horários permitidos para o exercício da atividade;
- d) Validade da licença;
- e) Descrição dos equipamentos utilizados no exercício da atividade;

§ 3º O horário máximo permitido para permanência em um mesmo local é de 12 (doze) horas, efetuando a limpeza do local após o término das atividades.

§ 4º O vendedor ambulante estacionado em logradouro público fora do horário licenciado, estará sujeito a sanções previstas nesta lei e no caso de reincidência terá sua licença terminantemente cassada.

Art. 29 Cumpre ao licenciado:

- I - manter seus equipamentos em bom estado de conservação e aparência;
- II - manter limpa a área num raio de 05 (cinco) metros do local autorizado, portando recipiente para recolhimento do lixo;

Art. 30 É proibido ao comércio ambulante:

-
- I - vender bebidas alcoólicas;
 - II - estacionar em local que prejudique o trânsito de veículos e/ou de pedestres, o comércio estabelecido e a estética da cidade;
 - III - estacionar a menos de 05 (cinco) metros, contados do alinhamento, ou em pontos que possam perturbar a visão dos motoristas;
 - IV - localizar-se em frente a ponto de parada de coletivos e na direção de passagem de pedestres;
 - V - localizar-se a menos de 50 (cinquenta) metros dos mercados de abastecimento, exceto que este ambulante comercialize produtos diferentes destes estabelecimentos;
 - VI - apregoar mercadorias em voz alta ou molestar transeunte com o oferecimento de artigos postos à venda;
 - VII - ingressar em veículo de transporte coletivo para efetuar a venda de seu produto;
 - VIII - o uso de buzina, campainha, cornetas e outros processos ruidosos de propaganda que excedam o limite de decibéis permitido por lei;
 - IX - exercer atividades diversas da licenciada;
 - X - trabalhar e deixar o equipamento estacionado, fora dos horários e local estabelecidos para atividade licenciada;
 - XI - utilizar veículo, barraca, banca e demais equipamentos que não estejam de acordo com o modelo aprovado pelo órgão municipal competente;
 - XII - alterar o modelo de equipamento aprovado pelo órgão municipal competente;
 - XIII - utilizar caixa, caixote, vasilhame ou similar, nas proximidades do equipamento licenciado, ainda que para depósito de mercadoria de qualquer outro fim;
 - XIV - o contato direto com gênero alimentício não acondicionado individualmente;

XV - o uso de fogareiro, exceto quando previsto no equipamento padronizado pela vigilância sanitária municipal;

XVI - usar copos, pratos ou talheres que não sejam descartáveis;

XVII - colocar mesas e cadeiras no local em que esteja estacionado;

Art. 31 Poderá ser concedida licença para o comércio ou serviço ambulante das seguintes atividades:

I - alimentação preparada no local, desde que formalizado parecer técnico de vigilância sanitária municipal, aprovando a comercialização do produto;

II - venda a domicílio e estacionário de mercadorias previamente liberadas pela vigilância sanitária municipal e executivo municipal;

III - venda de produtos alimentícios, desde que procedente de fábrica, registrada e licenciada pelo órgão competente da saúde pública;

IV - venda de frutas em geral, contanto que estejam devidamente acondicionadas e não prejudiquem a limpeza do logradouro público;

V - venda de balas, bombons e congêneres;

Subseção V

DOS ESTABELECIMENTOS DE INTERESSE DA SAÚDE

Art. 32 Os instrumentos de trabalho de uso comum nos estabelecimentos enquadrados nesta subseção deverão ser esterilizados ou postos em solução anti-séptica e, os profissionais deverão portar carteira de saúde atualizada, sujeitando aos infratores multa e/ou interdição do estabelecimento.

Parágrafo único. A carteira de saúde atualizada corresponde a Carteira de imunização e ao Atestado Médico de Saúde Ocupacional atualizados anualmente, devendo ser fornecido exclusivamente por médicos profissionais do Trabalho devidamente cadastrados em seus

Conselhos de Classe.

Art. 33 Os estabelecimentos deverão manter sanitários, masculinos e femininos, em número suficiente para atender ao público devendo estar sempre higienicamente limpos, desinfetados, com adoção de toalhas descartáveis, sabonete líquido e lixeiro com tampa e saco plástico.

§ 1º Os compartimentos de instalações sanitárias não poderão ter comunicação direta com o local de trabalho.

§ 2º Deverá haver locais, independentes por sexo, para vestiários apresentando condições ideais dentro das Normas Técnicas Específicas, quando necessário;

Art. 34 Os serviços de limpeza, lavagem, lubrificação, pulverização ou outro que resulte em partículas em suspensão serão realizados em compartimentos próprios de modo a evitar a dispersão de substâncias tóxicas para o exterior, devendo possuir, ainda, aparelhamento para evitar a poluição do ar.

Art. 35 É proibido lançar detritos, óleos e graxas nos logradouros e redes públicas, salvo se for obedecida a legislação ambiental vigente.

Art. 36 É proibida a instalação dos estabelecimentos de que trata este capítulo, com piso de chão batido e/ou de material permeável.

Art. 37 Os autofossas e empresas particulares responsáveis pelo sistema de coleta, tratamento de esgoto e resíduos sólidos e limpeza de logradouros públicos serão vistoriados periodicamente pela Vigilância Sanitária.

Art. 38 O lançamento dos despejos e águas residuais na rede pública será precedido de filtros apropriados ou poços convenientemente dispostos, de forma a reter os óleos ou graxas.

Art. 39 A(s) empresa(s) que presta(m) serviços através de concessão pública, com finalidade de captação, tratamento, cloração e abastecimento de água potável, obedece ao seguinte requisito:

Parágrafo único. Fornecer até o 5º (quinto) dia útil de cada mês, junto ao Departamento de Vigilância Sanitária do Município, o relatório de controle de qualidade físico-química e microbiológica da água destinada ao abastecimento da população.

Art. 40 A desobediência às normas desta Subseção, sujeitará ao infrator a multa pecuniária e interdição do estabelecimento se for o caso.

Art. 41 Para construção reforma, instalação e funcionamento de qualquer estabelecimento comercial ou industrial, é necessário além de cumprirem as Normas Técnicas Específicas de cada área, a autorização da Vigilância Sanitária e autoridade competente.

Art. 42 O pé-direito dos locais de trabalho deverá ter altura correspondente das exigências da atividade desenvolvida, de acordo com as Normas Técnicas Específicas.

Parágrafo único. Os locais deverão atender as condições de iluminação e ventilação condizentes com a natureza do trabalho e a ausência de fontes de calor, principalmente nos pavimentos superiores ao térreo.

Art. 43 O piso deverá ser de material antiderrapante, impermeável e as paredes resistentes e impermeabilizadas mantidas em condições higiênicas e com estruturas adequadas de fácil higienização e desinfecção.

Art. 44 Deverá haver uma área de ventilação e iluminação natural correspondente a no mínimo um terço da área total.

Art. 45 As construções com mais de um pavimento deverão ter rampas e escadas, observando as normas vigentes referentes à segurança do trabalhador e aos direitos dos portadores de necessidades especiais.

Art. 46 Os estabelecimentos que fornecerem refeições aos funcionários serão obrigados a cumprirem as condições das Normas Técnicas Específicas.

Art. 47 Os gases, vapores, fumaças e poeiras resultantes dos processos industriais deverão ser removidos dos locais de trabalho por meios adequados.

Art. 48 Os compartimentos especiais que abrigam fonte geradora de calor deverão ser isolados termicamente.

Art. 49 Os estabelecimentos de trabalho em geral deverão manter em perfeito estado de conservação e higiene seus equipamentos, máquinas e utensílios.

§ 1º Estes estabelecimentos deverão ter Manuais de Boas Práticas de Manipulação de Produtos Alimentícios e de Manutenção de Maquinários e mantê-los em local visível e de fácil acesso a quem interessar.

§ 2º É expressamente proibido a entrada ou permanência de animais vivos de qualquer espécie nestes estabelecimentos, salvo quando se tratar de estabelecimentos que se destinem ao comércio de animais ou de clínicas veterinárias.

Subseção VI DA HIGIENE DAS HABITAÇÕES

Art. 50 As habitações e construções em geral obedecerão aos requisitos de higiene indispensáveis para a proteção da saúde dos moradores e usuários.

§ 1º As habitações, os estabelecimentos comerciais e industriais, públicos ou privados e as entidades e instituições de qualquer natureza, serão obrigados a atender os preceitos de higiene e segurança do trabalho.

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

§ 3º A ocupação de um prédio ou parte dele, para fins comerciais, depende obrigatoriamente de autorização, posterior a verificação sanitária.

Art. 51 O usuário do imóvel é o responsável perante a Secretaria Municipal de Saúde pela sua manutenção higiênica.

§ 1º Sempre que as deficiências das condições higiênicas, pela sua natureza, não forem de responsabilidade do usuário ou do poder público, sê-lo-ão do proprietário.

§ 2º Quando o proprietário do imóvel não residir no município fica a imobiliária, na qual o imóvel estiver alocado, ou seu procurador, responsável por intermediar todas as ações da Vigilância Sanitária referentes ao mesmo, encaminhando ao proprietário as possíveis ocorrências.

Art. 52 A Prefeitura Municipal, através de normas técnicas, fixará as condições de higiene exigidas para cada tipo de imóvel.

Art. 53 Compete a Prefeitura Municipal, estabelecer o limite máximo do número de pessoas que possam ocupar, em parte ou ao todo, hotéis, pensões, internatos, asilos, hospitais e estabelecimentos congêneres, destinados ou não à habitação coletiva conforme norma técnica para cada tipo de estabelecimento.

Art. 54 Compete a Secretaria de Saúde, através da Vigilância Sanitária, interditar toda a construção ou imóvel que, pela insalubridade, não ofereça as indispensáveis condições de higiene e segurança.

Art. 55 As indústrias instaladas em locais inadequados poderão ser solicitadas, quando houver necessidade, a sua transferência para áreas industriais definidas pelo órgão competente, com prévia consulta à Secretaria de saúde e a Vigilância Sanitária.

Subseção VI DAS CRECHES E ESCOLAS

Art. 56 Os locais destinados ao atendimento de crianças de zero a três anos, denominados creches, deverão obedecer as Normas Técnicas Específicas, bem como deverão possuir:

I - Berçário com área adequada às normas correspondentes devendo haver entre os berços espaço mínimo de 50 cm (cinquenta centímetros)

II - Salas destinadas à recreação com materiais didáticos, cadeiras e mesas adequadas a cada faixa etária;

III - Cozinha para o preparo de mamadeiras e/ou complementos dietéticos.

IV - Espaços adequados para as refeições das crianças com ambientação e utensílios adequados;

V - Local de banho e higiene das crianças com área mínima de três metros quadrados, providos de água corrente fria e quente;

VI - Instalações sanitárias exclusivas e independentes das instalações destinadas aos adultos;

VII - Compartimentos exclusivos, providos de portas e fechaduras, destinados à guarda de material de limpeza, de forma que impeça o acesso das crianças;

VIII - A área externa deverá atender as normas Técnicas Específicas em estrutura, higiene e segurança;

IX - É proibida a criação ou permanência de animais de qualquer espécie nas dependências das creches. Salvo quando houver autorizações do (a) Médico (a) Veterinário (a) responsável técnico da Vigilância Sanitária.

Art. 57 As escolas sejam públicas ou privadas deverão obedecer as Normas Técnicas Específicas aplicáveis, bem como atender as solicitações da Vigilância Sanitária competente quando houver inspeções programadas ou denúncias.

Art. 58 Os parques de recreação infantil deverão cumprir as Normas Técnicas Específicas de segurança, além da manutenção.

Art. 59 Os parques infantis deverão estar protegidos em toda sua área física, além de manterem no local de uso, um responsável para segurança e proteção das crianças.

Parágrafo único. Estes estabelecimentos deverão ter um Manual de Boas Práticas de Produção e Manipulação de Produtos Alimentícios e mantê-lo em local visível e de fácil acesso a quem interessar.

Subseção VII

ASILOS, ORFANATOS, ALBERGUES E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art. 60 Para construção, reforma ou instalação de asilos, orfanatos e/ou albergues, será necessário o cumprimento dos artigos referidos no Capítulo de Estabelecimentos de Interesse da Saúde no que lhe for aplicável, além de seguirem as Normas Técnicas Específicas.

Art. 61 Os locais destinados ao armazenamento, preparo, manipulação e consumo de alimentos deverão atender as exigências para estabelecimentos comerciais de alimentos, no que lhe for aplicável.

Parágrafo único. Estes estabelecimentos deverão ter um Manual de Boas Práticas de Produção e Manipulação de Produtos Alimentícios e

mantê-lo em local visível e de fácil acesso a quem interessar.

Subseção VIII DAS FUNERÁRIAS

Art. 62 Os necrotérios e locais afins deverão ser convenientemente ventilados e iluminados.

Art. 63 Os necrotérios deverão ter:

I - Sala de necropsia, com área não inferior a dezesseis metros quadrados, paredes revestidas até a altura de dois metros, no mínimo, e piso de material antiderrapante, resistente, impermeável devendo conter:

- a) Mesa para necropsia de formato que facilite o escoamento de líquido, feita ou revestida por material liso, resistente e impermeável;
- b) Lavatório ou pia com água corrente e dispositivo que permita a higienização das mesas de necropsia e do piso;
- c) Piso dotado de ralos;
- d) As quinas e os cantos da sala devem ser arredondados (formando um ângulo de 60º), de forma a evitar o acúmulo de sujidades;

II - Conter câmaras frigoríficas em número suficiente para armazenar os cadáveres;

III - Sala de recepção e espera;

IV - Instalações sanitárias divididas por sexo;

Art. 64 As funerárias deverão ter, no mínimo:

I - Sala de vigília;

II - Sala de recepção

III - Instalações sanitárias divididas por sexo;

IV - Bebedouro em número suficiente;

Parágrafo único. São permitidas copas, desde que situadas em local adequado e que atenda as Normas Técnicas Específicas.

Art. 65 O transporte do cadáver só poderá ser feito em veículo especialmente destinado a esse fim.

Parágrafo único. Os veículos deverão, no local em que pousar o caixão fúnebre, ter revestimento de material impermeável e ser lavados e desinfetados após o uso.

Art. 66 As funerárias deverão atender as Normas Técnicas Específicas.

Subseção IX

DAS DROGARIAS, FARMÁCIAS, ERVANARIAS, POSTOS DE MEDICAMENTOS, DEPÓSITOS DE DROGAS, DISPENSÁRIO DE MEDICAMENTOS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art. 67 Os estabelecimentos supracitados funcionarão, depois de devidamente licenciados, obrigatoriamente sob a responsabilidade de um técnico legalmente habilitado, com termo de responsabilidade assinado perante a Autoridade Sanitária competente.

§ 1º A presença do técnico responsável será obrigatória durante todo o horário de funcionamento dos estabelecimentos citados neste artigo.

§ 2º Os estabelecimentos de que trata este artigo, poderão manter técnico responsável substituto, para suprir os casos de impedimento ou ausência do titular.

Art. 68 Os estabelecimentos citados neste "caput" deverão possuir:

I - Armações e/ou armários adequados, a critério da Autoridade Sanitária competente, para acondicionamento dos medicamentos;

II - Cofre ou armários que ofereçam segurança, com chave, para acondicionamento dos medicamentos psicotrópicos;

III - Lavatório com água corrente.

Art. 69 Quando houver aplicação de injeção, os estabelecimentos deverão possuir, no compartimento destinado a este fim, lavatório com água corrente, descansa-braço e acessórios apropriados de acordo com Normas Técnicas Específicas, e assegurar esterilização e cumprir com os preceitos sanitários pertinentes.

§ 1º Deve-se fazer uso exclusivo de agulhas e seringas descartáveis, pré-esterilizadas e inutilizadas após cada aplicação.

§ 2º Deve-se manter nestes estabelecimentos coletor de material perfuro-cortante, para inutilização correta do material utilizado no processo de aplicação do injetável.

Art. 70 Para o comércio de correlatos a que se refere este caput, os estabelecimentos deverão manter sessões separadas de acordo com a natureza de cada produto.

Art. 71 As ervanarias somente poderão efetuar a dispensação de plantas medicinais, excluídas as entorpecentes, cuja venda é privativa das drogarias.

§ 1º É proibido às ervanárias negociar com objetos de cera, colares, fetiches e outros que se relacionem com a prática de feiticismo e curandeirismo.

§ 2º As plantas vendidas sob classificação botânica falsa, bem como as desprovidas de ação terapêutica e entregue ao consumo com o mesmo nome vulgar de outras terapeuticamente ativas, serão apreendidas e inutilizadas, sendo os infratores punidos na forma da legislação em vigor.

Art. 72 Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior deverão manter recipientes fechados para acondicionamento obrigatórios, livre de pó e contaminação, de todas as plantas e partes vegetais.

Art. 73 Os postos e dispensários de medicamentos somente poderão funcionar, depois de devidamente licenciado e de seus responsáveis terem

assinado o termo de responsabilidade perante autoridade sanitária competente.

Art. 74 Os estabelecimentos que armazenam produtos altamente inflamáveis, deverão contar com dispositivos de segurança determinados pela autoridade competente.

§ 1º Além dessas exigências deverão obedecer as Normas Técnicas Específicas.

§ 2º Estes estabelecimentos deverão ter Manuais de Boas Práticas de Manipulação e de Procedimento Operacional Padrão (P.O.P.) e mantê-los em local visível e de fácil acesso a quem interessar.

Subseção X

DAS COLONIAS DE FÉRIAS E ACAMPAMENTOS EM GERAL

Art. 75 As colônias de férias e acampamentos em geral só poderão funcionar depois de devidamente autorizados pela Vigilância Sanitária.

Art. 76 Os acampamentos de trabalho ou recreação e as colônias de férias só poderão ser instalados em terrenos secos e com declive suficiente para escoamento das águas pluviais.

Art. 77 A água de abastecimento qualquer que seja sua procedência, deverá ser potável.

Art. 78 Nas colônias de férias e camping, é obrigatória a existência de instalações sanitária separadas para cada sexo.

Art. 79 Nenhuma fossa poderá ser instalada a menos de 50 (cinquenta) metros das nascentes de água ou poços destinados ao abastecimento.

Art. 80 O lixo deverá ser armazenado em recipientes fechados e removidos dos locais pelos freqüentadores.

Art. 81 As colônias de férias deverão preencher as exigências mínimas deste Código, no que se refere as instalações sanitárias adequadas, iluminação e ventilação, telamento das cozinhas e precauções quanto roedores e insetos.

Parágrafo único. As colônias de férias deverão manter monitores em número suficiente de acordo com sua classificação e local de instalação.

Subseção XI

DOS CINEMAS, TEATROS, LOCAIS DE REUNIÕES, CIRCOS E PARQUES DE DIVERSÕES

Art. 82 As instalações sanitárias destinadas ao público dos cinemas, teatros e auditórios, deverão ser separadas por sexo e dotados de número suficiente para atender a demanda.

Art. 83 Deverão ser instalados bebedouros para uso dos freqüentadores na proporção adequada.

Art. 84 As paredes dos cinemas, teatros, auditórios e locais similares, na parte interna deverão receber revestimentos e pinturas lisas, impermeáveis, resistentes e com vedação acústica.

Art. 85 Os circos, parques de diversões e estabelecimentos congêneres deverão possuir instalações sanitárias independentes para cada sexo e em número suficiente para atender o público.

§ 1º Será obrigatória a remoção das instalações sanitárias químicas instaladas no local de apresentação.

§ 2º Aplica-se a estes estabelecimentos, no que couber as disposições contidas na seção II.

Subseção XII

DOS INSTITUTOS E CLÍNICAS DE BELEZA SEM RESPONSABILIDADE MÉDICA, SALÕES DE BELEZA, CABELEIREIROS, BARBEARIAS E CONGÊNERES

Art. 86 Os locais em que se instalarem institutos de beleza sem responsabilidade médica, salões de beleza, cabeleireiros, barbearias e congêneres, terão:

I - Paredes em cores claras, revestidas de material liso, resistente e impermeável;

II - Piso revestido de material antiderrapante, resistente e impermeável;

III - Lavatórios e instalações sanitárias adequadas e independentes e divididas por sexo com adoção de papel toalha, sabonete líquido e lixeiros com tampa e saco plástico;

Art. 87 É proibida a existência de aparelho de fisioterapia nos estabelecimentos de que se trata esta subseção.

Art. 88 Em todos os estabelecimentos referidos nesta subseção, é obrigatória a desinfecção por meios apropriados do instrumental e utensílios destinados ao serviço, cada vez que forem utilizados.

Parágrafo único. Todo material descartável deverá ser utilizado uma única vez, sendo terminantemente proibida sua reutilização.

Art. 89 O funcionamento dos estabelecimentos citados acima deverá ainda atender as Normas Técnicas Específicas.

Parágrafo único. Estes estabelecimentos deverão ter um Manual de Boas Práticas de Higiene e Manutenção e mantê-lo em local visível e de fácil acesso a quem interessar.

Subseção XIII

DOS INTITUTOS E CLÍNICAS DE BELEZA SOB RESPONSABILIDADE MÉDICA

Art. 90 Os institutos e clínicas de beleza sob responsabilidade médica, destinam-se exclusivamente a tratamento com finalidade estética, envolvendo atividades que só podem ser exercidas por profissionais legalmente habilitados.

Parágrafo único. Os estabelecimentos a que se refere este artigo só funcionarão com a presença obrigatória de um responsável, podendo manter um médico responsável substituto, legalmente habilitado, com termo de responsabilidade assinado perante autoridade sanitária competente, para suprir as causas de ausência ou impedimento do titular.

Art. 91 O local para instalação dos institutos e clínicas de beleza sob responsabilidade médica, além das disposições referentes a

estabelecimentos de trabalho em geral deverão possuir piso de material antiderrapante e impermeável, paredes de cor clara e teto forrado de material impermeável.

Art. 92 Esses estabelecimentos deverão possuir mobiliário adequado, aparelhos, utensílios e todos os meios a suas finalidades, pias com água corrente, mesas próprias, com tampos e pé de material liso e impermeável que não dificultem a higiene, limpeza e desinfecção.

Art. 93 Em todas as placas indicativas, anúncios ou outras formas de propaganda dos estabelecimentos de beleza aqui citados, deverá ser mencionada com destaque a expressão "SOB RESPONSABILIDADE MÉDICA" com o nome completo do médico responsável e o seu número no Conselho Regional de Medicina.

Parágrafo único. Estes estabelecimentos deverão ter um Manual de Boas Práticas de Higiene e Manutenção e mantê-lo em local visível e de fácil acesso a quem interessar.

Subseção XIV DAS ACADEMIAS DE GINÁSTICA

Art. 94 As academias de ginástica só funcionarão com a presença obrigatória, durante todo período de funcionamento, do profissional responsável legalmente habilitado, podendo manter um profissional responsável substituto legalmente habilitado, com o termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente, para suprir os casos de ausência ou impedimento do titular.

Art. 95 As academias de ginástica deverão exigir dos alunos exames médicos comprovando aptidão à prática de exercícios físicos.

Art. 96 A área, a ventilação e as especificações dos pisos, foros e paredes dos locais para a prática da ginástica propriamente dita, deverão obedecer as Normas Técnicas Específicas.

Art. 97 Os estabelecimentos de que trata esta subseção deverão possuir entrada independente, não podendo suas dependências ser utilizadas para outros fins, nem servir de passagem para outro local.

Art. 98 Além de obedecer ao que diz respeito aos estabelecimentos de trabalho em geral, as academias de ginástica cumprirão as exigências de

outras legislações pertinentes.

Parágrafo único. Estes estabelecimentos deverão ter um Manual de Boas Práticas de Higiene e Manutenção e mantê-lo em local visível e de fácil acesso a quem interessar.

Subseção XV DAS LAVANDERIAS PÚBLICAS E PRIVADAS

Art. 99 As lavanderias públicas e privadas deverão atender, no que lhes for aplicável, a todas as exigências deste código e as de suas Normas Técnicas Específicas.

Art. 100 As lavanderias públicas e privadas deverão ser dotadas de reservatório 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.

Art. 101 É proibido as lavanderias de atendimento ao público receberem roupas que tenham servido a doentes de hospitais e estabelecimentos congêneres.

Art. 102 Nas localidades em que não houver rede coletora de esgoto, as águas residuais das lavanderias terão destino adequado, a critério da autoridade sanitária e órgãos competentes e obedecendo as Normas Técnicas Específicas.

Art. 103 As lavanderias que não dispuserem de instalações e equipamentos apropriadas para secagem de roupas, deverão ter locais destinados a esta finalidade com insolação e ventilação adequadas.

Art. 104 Nas lavanderias deverão existir locais separados para recebimento e depósito de roupas sujas, independentes dos locais destinados às roupas limpas.

Art. 105 O transporte de roupas servidas às lavanderias públicas e privadas, deverá ser feito em invólucros apropriados.

Parágrafo único. Estes estabelecimentos deverão ter um Manual de Boas Práticas de Higiene e Manutenção e mantê-lo em local visível e de

fácil acesso a quem interessar.

Subseção XVI

DOS ESTABELECIMENTOS DE ASSISTÊNCIA ODONTOLÓGICA E LABORATÓRIOS DE PRÓTESES

Art. 106 Os locais destinados à assistência odontológica, tais como clínicas dentárias, especializadas e policlínicas dentárias populares, pronto-socorros odontológicos, institutos odontológicos e congêneres, além das exigências referentes a estabelecimentos de trabalho em geral deverão satisfazer as Normas Técnicas Específicas.

§ 1º Estes estabelecimentos deverão ter um Manual de Boas Práticas de Higiene e Manutenção e mantê-lo em local visível e de fácil acesso a quem interessar.

§ 2º Esses estabelecimentos só funcionarão com a presença obrigatória do profissional responsável, podendo manter profissional substituto, legalmente habilitado, com termo de responsabilidade assinado perante autoridade sanitária competente para suprir os casos de ausência ou impedimento do titular.

Subseção XVII

DOS INSTITUTOS OU CLÍNICA DE FISIOTERAPIA E CONGENERES

Art. 107 Os institutos e clínicas de fisioterapia são estabelecimentos dos quais são utilizados agentes físicos com finalidade terapêutica mediante prescrição médica.

Parágrafo único. É expressamente vedado o uso da expressão "FISIOTERAPIA", na denominação de qualquer estabelecimento que não preencha as condições deste artigo.

Art. 108 Esses estabelecimentos deverão possuir instalações adequadas, aparelhos, utensílios e todos os meios necessários as suas finalidades, pia com água corrente, mesas próprias, com tampos e pés de material lisos, resistente e impermeável, que não dificultem a higiene, limpeza e desinfecção, a juízo da autoridade sanitária competente.

Art. 109 Os institutos ou clínicas de fisioterapia e congêneres, além das disposições referentes a estabelecimentos de trabalho em geral e das condições exigidas nas Normas Técnicas Específicas para locais desta natureza terão no mínimo:

- I - Sala de administração;
- II - Sala para exames médicos, quando sujeitos a responsabilidade médica;
- III - Sanitários independentes para cada sexo;
- IV - Vestuários e sanitários para funcionários;
- V - Sala de recepção;

Art. 110 Esses estabelecimentos só funcionarão com a presença obrigatória do profissional responsável, podendo manter profissional substituto, legalmente habilitado, com termo de responsabilidade assinado perante autoridade sanitária competente para suprir os casos de ausência ou impedimento do titular.

Parágrafo único. Estes estabelecimentos deverão ter um Manual de Boas Práticas de Higiene e Manutenção e mantê-lo em local visível e de fácil acesso a quem interessar.

Subseção XVIII

DOS MERCADOS, SUPERMERCADOS, MERCEARIAS, ARMAZENS, DEPÓSITO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS, QUITANDAS E CONGÊNERES

Art. 111 O imóvel destinado aos estabelecimentos supracitados deverá atender as exigências e condições de acordo com legislação vigente e Normas Técnicas Específicas.

Art. 112 Os mercados e supermercados serão providos de instalações frigoríficas adequadas ao tipo de comércio.

§ 1º A conservação do pescado, carnes, frutas e demais gêneros alimentícios, nas câmaras frigoríficas destes estabelecimentos, deverão atender as condições peculiares à tecnologia de congelamento.

§ 2º Estes estabelecimentos deverão manter uma planilha de registro das temperaturas dos frízeres, refrigeradores, câmaras frias e outros utensílios onde sejam armazenados produtos termo sensíveis, onde deverão ser anotadas diariamente as temperaturas registradas nos momentos da abertura e do fechamento do estabelecimento.

Art. 113 Os gêneros alimentícios deverão estar separados dos produtos de limpeza e perfumaria.

Art. 114 Todos os equipamentos, utensílios utilizados nestes estabelecimentos deverão ser mantidos limpos e em perfeito estado de conservação.

Art. 115 Os pisos destes estabelecimentos deverão ser de material antiderrapante e impermeável e manter-se sempre limpos.

Art. 116 O acondicionamento do lixo deverá ser em recipiente de fácil higienização, com tampa e saco plástico em local apropriado.

Art. 117 É proibido a estes estabelecimentos realizar o abate para comercialização de qualquer espécie animal.

Art. 118 Estes estabelecimentos devem manter um programa semestral de dedetização a ser realizado por empresa credenciada na Vigilância Sanitária, e portar laudo técnico do serviço realizado.

Art. 119 É expressamente proibido o comércio ou utilização como matéria prima de produtos fora do prazo de validade ou que tenham suas características organolépticas alteradas caracterizando este como impróprio para o consumo.

Parágrafo único. Qualquer produto que retirado de sua embalagem original com intuito da venda, deverá ser reembalado em embalagem adequada contendo os novos dados de peso, composição e data de validade, sempre observando que esta não será a mesma de quando em sua embalagem e forma original, sendo o prazo máximo de 5 dias (cinco) corridos.

Art. 120 É expressamente proibido o comércio ou utilização como matéria-prima de produtos de origem animal que não tenham sido

inspecionados e/ou sem registro do Ministério da Agricultura e Abastecimento.

§ 1º O não cumprimento do artigo supracitado caberá apreensão dos produtos e multa imediata em 50 UFL's. A reincidência implicará em cancelamento do Alvará Sanitário e interdição do estabelecimento.

§ 2º Estes estabelecimentos deverão ter um Manual de Boas Práticas de Higiene e Manutenção e mantê-lo em local visível e de fácil acesso a quem interessar.

Subseção XIX DOS RESTAURANTES, BARES, LANCHONETES, CAFÉS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art. 121 Os restaurantes, bares, lanchonetes, cafés e estabelecimentos congêneres, deverão possuir cozinhas providas de mesas impermeáveis e resistentes, água corrente depósitos adequados para armazenagens de utensílios, matérias-primas e equipamentos de trabalho, mantendo-os sempre em condições higiênicas.

Parágrafo único. As cozinhas deverão possuir sistema de exaustão adequados e suficientes, de modo a evitar o superaquecimento.

Art. 122 Os bares e estabelecimentos que não produzem nem sirvam refeições deverão ter copas ou cozinha com áreas compatíveis com equipamentos e suas finalidades.

Art. 123 Nos restaurantes, cafés, lanchonetes e estabelecimentos congêneres observar-se-ão o seguinte:

- I - Os utensílios para preparar ou servir alimentos deverão ser de material de fácil limpeza e desinfecção;
- II - É expressamente proibido o uso de pratos, copos, talheres e demais utensílios quando quebrados, trincados ou defeituosos;
- III - Os açucareiros, saleiros e similares deverão ser higiênicos e providos de tampas eficientes;
- IV - As louças, copos, talheres e demais utensílios, depois de devidamente lavados em água corrente, deverão ser desinfetados e protegidos

de poeira, insetos e impurezas;

V - Os gêneros alimentícios destinados ao preparo deverão ser depositados em locais adequados e limpos, sendo que as carnes, o pescado e os demais alimentos perecíveis serão conservados em refrigeradores ou câmaras frias.

VI - As toalhas de mesa, a cada uso, serão substituídas por outras limpas.

VII - Nas cozinhas serão armazenados exclusivamente os utensílios, equipamentos e alimentos destinados ao preparo e distribuição no estabelecimento.

VIII - Os copos, taças, cálices e demais recipientes para servir bebidas só poderão ser resfriados pelo uso direto de gelos obtidos de água potável.

Art. 124 As churrasqueiras devem ser instaladas em locais adequados obedecendo aos preceitos de higiene.

Art. 125 Os utensílios deverão estar rigorosamente limpos e os equipamentos destinados a frituras deverão estar dotados de equipamentos de exaustão.

Parágrafo único. É expressamente proibido reutilizar óleo de fritura após seu resfriamento.

Art. 126 A carne destinada ao churrasco deverá ser conservada em recipientes que garantam as condições higiênicas e sob temperatura de 2º a 8º graus (dois a oito graus Celsius).

Art. 127 É obrigatório à colheita de amostras de todos os alimentos produzidos no dia, de forma individual, em embalagens plásticas estéreis, isentas o máximo possível de ar, em volume não inferior a 100 (cem) gramas por amostra, acondicionadas sob refrigeração entre 1º C (um grau Celsius) e 5º C (cinco graus Celsius), por um período de 48 (quarenta e oito) horas, sendo que após este período e não constando nenhum caso de intoxicação devido à ingestão desses alimentos, os mesmos poderão ser descartados. Caso ocorra algum caso de contaminação ou intoxicação, a Vigilância Sanitária deverá ser imediatamente comunicada para que se possam tomar as devidas providências. As amostras recolhidas para controle serão entregues ao serviço fiscal para a contraprova.

Art. 128 Além das exigências citadas nos artigos anteriores, deverão obedecer as Normas Técnicas Específicas.

§ 1º Estes estabelecimentos deverão ter Manuais de Boas Práticas de Higiene e Manipulação de Produtos Alimentícios e de Manutenção dos Maquinários e mantê-los em local visível e de fácil acesso a quem interessar.

§ 2º Estes estabelecimentos devem manter um programa semestral de dedetização a ser realizado por empresa credenciada na Vigilância Sanitária, e portar laudo técnico do serviço realizado.

Subseção XX DAS PANIFICADORAS, CONFEITARIAS E CONGÊNERES

Art. 129 Consideram-se panificadoras para efeito deste código, os estabelecimentos industriais e/ou comerciais que produzam ou vendam pães de qualquer tipo, além de doces e salgados, estando classificados em:

I - Industrial;

II - Industrial e comercial;

§ 1º Considera-se industrial o estabelecimento que exclusivamente, produza pães de qualquer tipo além de doces e salgados.

§ 2º Considera-se industrial e comercial o estabelecimento que produza e venda pães de qualquer tipo, doces e salgados, além de outros produtos.

Art. 130 Os estabelecimentos a que se refere esta subseção deverão obedecer as Normas Técnicas Específicas.

Parágrafo único. Os fornos, máquinas, estufas, fogões ou qualquer outro aparelho onde se produza ou concentre calor deverão ser dotados de isolamento térmico.

Art. 131 Nas salas de manipulação deverão seguir as seguintes exigências:

I - Iluminação e ventilação adequada;

II - Condições de higiene e saúde ocupacional;

III - Paredes revestidas de material liso, impermeável e resistente;

IV - Pisos antiderrapantes, resistentes e impermeáveis;

V - Balcões com tampos de material liso e impermeável;

VI - Instalações sanitárias incomunicáveis com outros setores;

VII - Fogões a gás, elétricos ou outro sistema aprovado, provido de sistema de exaustão de fumaças e vapores;

VIII - Armários para louças e utensílios;

IX - Pia de aço inoxidável, provida de água corrente;

Art. 132 Nas atividades de produção devem ser usados fermentos selecionados, de pureza comprovada.

Art. 133 O pão francês deve ser exclusivamente industrializado e/ou comercializado em panificadoras ou padarias.

Art. 134 Os pães de massa fina, pães para hambúrguer, doces, pães especiais, pães de fibras e similares devem, obrigatoriamente, ser comercializados embalados.

Parágrafo único. Nos casos de pães embalados, o acondicionamento será feito em invólucro impermeável, transparente e fechado, contendo o nome do produto, ingredientes, o nome e endereço da empresa, bem como a data de fabricação e prazo de validade de no máximo 7 (sete) dias, levando-se em consideração a adição ou não de conservantes.

Art. 135 As indústrias de doces e demais estabelecimentos congêneres deverão ter locais e dependências destinados a:

- I - Elaboração ou preparo dos produtos;
- II - Acondicionamento, rotulagem e expedição;
- III - Depósito de farinhas, açúcares e matérias-primas;
- IV - Venda;

Art. 136 As farinhas, pastas, frutas, caldas e outras substâncias em manipulação deverão ser trabalhadas com amassadores e outros aparelhos mecânicos aprovados.

§ 1º Estes estabelecimentos deverão ter Manuais de Boas Práticas de Higiene e Manipulação de Produtos Alimentícios e de Manutenção dos Maquinários e mantê-los em local visível e de fácil acesso a quem interessar.

§ 2º Qualquer produto que retirado de sua embalagem original com intuito da venda, deverá ser reembalado em embalagem adequada contendo os novos dados de peso, composição e data de validade, sempre observando que esta não será a mesma de quando em sua embalagem e forma original, sendo o prazo máximo de 5 dias (cinco) corridos.

§ 3º Estes estabelecimentos devem manter um programa semestral de dedetização a ser realizado por empresa credenciada na Vigilância Sanitária, e portar laudo técnico do serviço realizado.

Subseção XXI DOS FRIGORÍFICOS

Art. 137 Os frigoríficos deverão ter piso impermeável e antiderrapante, e as paredes, impermeabilizadas com material liso e resistente.

Art. 138 Os frigoríficos só poderão aceitar os gêneros alimentícios que estejam em perfeitas condições sanitárias.

§ 1º Os gêneros alimentícios em conservação frigorífica deverão ser depositados separados, por espécie, de modo a facilitar a sua inspeção.

§ 2º Os gêneros alimentícios não poderão ficar estocados por mais de seis meses, ressalvo as condições peculiares à tecnologia de congelamento.

Art. 139 Além dos artigos já citados, deverão atender as Normas Técnicas Específicas.

§ 1º Estes estabelecimentos deverão ter Manuais de Boas Práticas de Higiene e Manipulação de Produtos de Origem Animal e de Manutenção dos Maquinários e mantê-los em local visível e de fácil acesso a quem interessar.

§ 2º Estes estabelecimentos devem manter um programa semestral de dedetização a ser realizado por empresa credenciada na Vigilância Sanitária, e portar laudo técnico do serviço realizado.

§ 3º Os frigoríficos e estabelecimentos congêneres deverão manter um Serviço de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal.

Subseção XXII

DOS ESTABELECEMENTOS INDUSTRIAIS E COMERCIAIS DE CARNE E DERIVADOS OU SUBPRODUTOS

Art. 140 Somente poderá ser exposta à venda e ao consumo, com a denominação de carne fresca proveniente de animais sadios, abatidos em estabelecimentos credenciados, registrados e fiscalizados.

§ 1º É expressamente proibido expor a venda carnes, subprodutos e derivados de carne de qualquer espécie animal que não tenha sido inspecionada.

§ 2º Ficam os produtores de embutidos autorizados a trabalhar da maneira que estão até o funcionamento do abatedouro Municipal.

Art. 141 Os açougues terão água corrente fria e quente em quantidade suficiente e serão providos de cubas inoxidáveis e lavatórios de louça, com sifões ligados ao sistema de esgoto.

Art. 142 Todo equipamento, inclusive o tendal deverá ser de aço inoxidável ou de outra matéria previamente aprovado pelo órgão técnico, o tendal deverá ser instalado a uma altura mínima, de modo que as carnes a serem dependuradas para desossa ou pesagem não entrem em contato com o piso do estabelecimento.

Art. 143 As mesas destinadas ao corte deverão ser de material apropriado, impermeável e mantidas constantemente em perfeito estado de higiene e conservação.

Art. 144 Os açougues deverão ser dotados de câmaras frigoríficas com controle diário de temperatura, equipadas com estrados de material apropriado e destinadas exclusivamente à conservação de carnes.

Art. 145 Somente será permitido manter as carnes no tendal, em temperatura ambiente, durante a operação de desossa e corte.

Art. 146 As carnes em geral e as vísceras deverão ser mantidas em câmaras frigoríficas.

Art. 147 É obrigatória a limpeza e higienização diária dos açougues e estabelecimentos congêneres e de todos seus equipamentos e utensílios.

Art. 148 Os ossos, sebos e resíduos sem aproveitamento imediato, deverão ser mantidos sob refrigeração em recipientes adequados, sendo proibido colocá-los em lixeiras, contêineres e similares, de modo que esses subprodutos possam ir para o Aterro Sanitário.

§ 1º Não sendo utilizados esses subprodutos, os mesmos deverão ter destino de acordo com as Normas Técnicas Específicas.

§ 2º Estes estabelecimentos devem manter um programa semestral de dedetização a ser realizado por empresa credenciada na Vigilância Sanitária, e portar laudo técnico do serviço realizado.

§ 3º Estes estabelecimentos deverão ter Manuais de Boas Práticas de Higiene e Manipulação de Produtos de Origem Animal e de Manutenção dos Maquinários e mantê-los em local visível e de fácil acesso a quem interessar.

§ 4º Os subprodutos são de responsabilidade dos frigoríficos e estabelecimentos congêneres que os geraram.

Subseção XXIII
DOS ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZEM PESCADO

Art. 149 As peixarias são estabelecimentos destinados à venda de peixes, moluscos, crustáceos e outras espécies aquáticas, frescas, frigorificadas ou congeladas.

Parágrafo único. É expressamente proibido expor a venda o pescado e seus subprodutos sem inspeção.

Art. 150 É proibido qualquer industrialização de pescado no local de venda e armazenamento, inclusive, a salga, prensagem e cozimento.

Art. 151 As peixarias deverão ter as seguintes condições físicas:

I - Área suficiente para atender a demanda;

II - Paredes revestidas até o teto com material liso, impermeável, resistente e de cor clara;

III - Piso antiderrapante, de cor clara, com declive suficiente para escoamento das águas servidas por meio de ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem e ligado a sistema de esgotamento;

IV - Teto pintado de cor clara e revestido de material impermeável;

V - Instalações sanitárias independentes para cada sexo e incomunicáveis com o local de trabalho;

VI - Ventilação e iluminação adequadas;

Art. 152 As peixarias deverão ter água corrente em quantidade adequada, pias de aço inoxidável e lavatórios de louças com sifão ligado ao sistema de esgoto.

Art. 153 As peixarias deverão ter câmeras frigoríficas com controle diário de temperatura, equipada com estrados de material apropriado e

destinada exclusivamente à conservação de pescado.

Art. 154 É proibido manter o pescado fora de conservação frigorífica exceto durante o processo de limpeza e evisceração.

§ 1º Pescado fresco ou resfriado pode ser exposto à venda, desde que conservado sob ação direta do gelo ou em balcão frigorificado.

§ 2º Pescado fracionado deverá ser exposto obrigatoriamente em balcões frigorificados.

Art. 155 É obrigatório à limpeza diária das peixarias, todos os seus equipamentos, utensílios e instrumentos.

Art. 156 As peixarias deverão ter, em local apropriado, utensílios de material adequado destinados ao acondicionamento de escamas, vísceras e demais resíduos do pescado, os quais deverão ter destinos de acordo com as Normas Técnicas Específicas.

Art. 157 É proibido o preparo ou a fabricação de conservas nos estabelecimentos que comercializem pescado.

§ 1º Estes estabelecimentos deverão ter Manuais de Boas Práticas de Higiene e Manipulação de Produtos de Origem Animal e de Manutenção dos Maquinários e mantê-los em local visível e de fácil acesso a quem interessar.

§ 2º Estes estabelecimentos devem manter um programa semestral de dedetização a ser realizado por empresa credenciada na Vigilância Sanitária, e portar laudo técnico do serviço realizado.

Subseção XXIV DO COMÉRCIO DE LEITES E LATICÍNIOS

Art. 158 Todo leite destinado ao consumo humano, in natura, deve ser embalado em sacos plásticos descartáveis, devendo ser transportado até o local da entrega, em recipientes térmicos, não podendo ser comercializado em estabelecimentos comerciais.

Art. 159 O leite que proceder de outro mamífero deverá ter no seu invólucro a indicação precisa do animal de origem e estará sujeito às normas e exigências previstas para o leite de vaca.

Art. 160 Os derivados do leite destinados ao consumo público deverão ser transportados e colocados à venda em embalagens devidamente aprovadas pelo órgão competente.

Art. 161 A venda de leite e laticínios pelos estabelecimentos comerciais devem dispor de sistema de frio exclusivo, destinado a sua conservação atendida as peculiaridades da tecnologia específica para cada produto.

Art. 162 É proibida a abertura da embalagem do leite para a venda fracionada do produto, salvo quando destinado ao consumo imediato nas leiterias, cafés, bares e estabelecimentos similares.

§ 1º Estes estabelecimentos deverão ter Manuais de Boas Práticas de Higiene e Manipulação de Produtos de Origem Animal e de Manutenção dos Maquinários e mantê-los em local visível e de fácil acesso a quem interessar.

§ 2º Estes estabelecimentos devem manter um programa semestral de dedetização a ser realizado por empresa credenciada na Vigilância Sanitária, e portar laudo técnico do serviço realizado.

Seção III DA HIGIENE E ALIMENTAÇÃO

Art. 163 A Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria de Saúde do Estado, incumbe a fiscalização sanitária dos gêneros alimentícios e das matérias primas usadas na sua produção, assim como dos locais e processos de industrialização, abate, transporte e comercialização.

Art. 164 Os estabelecimentos comerciais e industriais onde sejam abatidos, produzidos, recebidos, expostos à venda ou dados ao consumo, gêneros alimentícios, bem como aparelhos, máquinas, utensílios, recipientes e viaturas utilizadas no seu transporte e distribuição, deverão ser mantidos em perfeitas condições de higiene.

§ 1º As instalações, equipamentos e utensílios referidos neste artigo deverão ser previamente aprovados pela autoridade sanitária.

§ 2º As pessoas que trabalham nos estabelecimentos a que se refere este artigo ficarão sujeitas a exames semestrais de saúde emitidos pelo

Sistema de Saúde Pública, determinados pela autoridade sanitária: exame de fezes, urina e hemograma, sendo vedada à atividade de pessoas portadoras de doenças transmissíveis.

§ 3º Todos os estabelecimentos comerciais que sirvam refeições e lanches ao público em geral, deverão apresentar a Secretaria seja Municipal ou Estadual, cursos para seus funcionários, onde se registrem conhecimentos sobre higiene, executados e supervisionados pelos órgãos competentes.

§ 4º Os proprietários de estabelecimentos comerciais que não se enquadrarem no disposto no parágrafo anterior, terão carência de no máximo seis meses, para se adequarem às exigências ali contidas, ou a critério da autoridade sanitária.

Art. 165 Os produtos alimentícios que sofrem processo de acondicionamento ou industrialização, antes de serem dados ao consumo, ficam sujeitos ao registro e exame prévio, referenciados pela autoridade sanitária, bem como a análise fiscal e de controle de qualidade.

Art. 166 Todos os gêneros alimentícios só poderão ser oferecidos ao consumo em perfeito estado de conservação e qualidade, e que por sua natureza, manipulação e acondicionamento, não sejam nocivos à saúde.

Parágrafo único. Próprios para o consumo são unicamente os alimentos que se acharem em perfeito estado de conservação e que por sua natureza, composição fabricação, manipulação, procedência e acondicionamento estiverem isentos de nocividade à saúde e de acordo com a Norma Sanitárias Vigentes.

Art. 167 O processo de moagem de carne, fatiamento de presunto, mussarela, mortadela e similares deverá ser efetuado em local visível ao consumidor e no ato da solicitação.

Parágrafo único. O prazo de validade dos produtos supracitados, não será o mesmo do produto em seu estado anterior, passando a ter um prazo de validade de 5 (cinco) dias.

Art. 168 Sempre que constatada, mesmo pela inspeção organoléptica, a alteração, contaminação, adulteração, ou falsificação de um produto alimentício, tornando-o impróprio para o consumo, será o mesmo apreendido e inutilizado, ficando o responsável sujeito às sanções regulamentares, sem prejuízo de outras penalidades constantes na legislação vigente.

§ 1º Determinados produtos, considerados impróprios para o consumo humano, a juízo das autoridades Sanitárias Municipal ou Estadual, ao invés de serem inutilizados, poderão ser destinados à alimentação animal ou para fins industriais, desde que para isto se prestem.

§ 2º O destino final dos produtos apreendidos, inutilizados, liberados para alimentação animal ou para fins industriais, será sempre fiscalizado pelas autoridades Sanitárias Municipal ou Estadual.

Art. 169 As infrações ocorridas na manipulação, comércio ou industrialização de gêneros alimentícios, serão de inteira responsabilidade dos respectivos proprietários.

Art. 170 A Secretaria Municipal de Saúde realizará inquéritos e pesquisas sobre alimentos e nutrição, nos seus aspectos relacionados à saúde, divulgando os resultados colhidos e diligenciando na implantação de programas de incentivo a produção e a boa alimentação.

Art. 171 Fica proibido aos estabelecimentos que comercializem gêneros alimentícios, venderem ou utilizarem como matéria-prima, produtos fora do prazo de validade, sem registro no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento e produtos de origem animal sem inspeção, seja ela Municipal, Estadual ou Federal.

Art. 172 A Secretaria de Saúde fará observar, no que for de sua competência, as normas e padrões estabelecidos pela legislação em vigor para orientação dos problemas referentes à alimentação e a adequada execução das medidas ligadas ao controle higiênico dos alimentos.

Art. 173 São considerados impróprios para o consumo os alimentos que:

- I - Contiverem substâncias venenosas ou tóxicas prejudiciais à saúde do consumidor ou que estejam acima dos limites de tolerância;
- II - Contiverem parasitas patogênicos em qualquer estágio de evolução;
- III - Produtos deteriorados, com defeito de manipulação, de acondicionamento ou de conservação;
- IV - Estejam alterados por ação de causas naturais como umidade, ar, luz e calor;
- V - Apresentarem alterações em seus caracteres físicos, químicos e/ou organolépticos;

VI - Contiverem alimentos estranhos ou que demonstrem pouco asseio ou quaisquer impurezas em qualquer fase do processamento;

VII - Sejam constituídos ou tenham sido preparados, no todo ou em parte, com produto animal proveniente de estabelecimentos que não tenham serviço de inspeção;

VIII - Tenham sua embalagem constituída, no todo ou em parte, por substância prejudicial à saúde;

IX - Destinados ao consumo imediato que estejam expostos a venda sem a devida proteção;

Art. 174 Considerar-se-ão adulterados os alimentos que tenham sido submetidos ao tratamento ou operações que reduzam seu valor nutritivo normal, ou que tenham sido modificados em sua apresentação para induzir o consumidor ao erro ou engano e especialmente nos seguintes casos:

I - Quando tiver sido adicionados ou misturados com substâncias que lhes modifiquem a qualidade, reduzam o valor nutritivo ou provoquem sua deteriorização;

II - Quando tenham sido misturados a substâncias inerentes ou estranhas para aumentar seu peso ou volume;

III - Quando no todo ou em parte tenham sido privados de substâncias ou princípios alimentares úteis, ou ainda substituídos por outros de qualidade inferior, sem a devida indicação;

IV - Quando tiverem sido artificialmente coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados de substâncias estranhas para dissimular defeitos de apresentação de modo a apresentar melhor qualidade do que o real salvo nos casos expressamente previstos por este código ou por normas técnicas específicas;

V - Quando estiver em desacordo com o respectivo padrão de identidade ou qualidade;

Art. 175 Considerar-se-ão fraudados ou falsificados os alimentos que na composição, peso ou medida divergirem do enunciado dos invólucros ou rótulos ou não estiverem de acordo com as especificações.

Art. 176 O alimento importado bem como os aditivos e matérias primas empregados em sua fabricação deverão obedecer às disposições da legislação vigente.

Art. 177 É proibido manter no mesmo compartimento alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompe-los.

Art. 178 Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se consomem alimentos, quando não descartáveis deverão ser lavados e desinfetados na forma estabelecida neste código e nas Normas Técnicas Específicas.

Parágrafo único. Os utensílios referidos neste artigo devem ser de material adequado e mantidos em perfeito estado de conservação.

Subseção I DO TRANSPORTE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Art. 179 Todos os veículos destinados a transportar produtos alimentícios deverão obedecer às exigências das Normas Técnicas Específicas.

Art. 180 Os veículos de transporte de gêneros alimentícios deverão ser mantidos permanentemente higienizados.

Art. 181 É obrigatória a exigência de refrigeração ou congelamento nos veículos que transportem produtos alimentícios perecíveis.

Art. 182 É proibido transportar no mesmo compartimento de um veículo de transporte de alimentos, substâncias e/ou objetos estranhos que possam contaminá-los ou corrompe-los.

Art. 183 O transporte e a distribuição de leite deverão ser feitos em veículos que assegurem e satisfaçam as condições higiênicas e sanitárias.

Art. 184 Os veículos empregados no comércio ambulante devem ser equipados com recipientes adequados destinados a recolher os resíduos e os invólucros.

Subseção II

DA PROTEÇÃO DOS ALIMENTOS

Art. 185 Em todas as fases de seu processamento, da fonte de produção até o consumidor, o alimento deverá estar livre e protegido da contaminação física, química e biológica.

Art. 186 Na industrialização e comercialização de alimentos e no preparo de refeições deverá ser restringido, tanto quanto possível, o contato manual direto com o alimento.

Art. 187 Não será permitido o emprego de materiais anteriormente usados para outros fins na embalagem ou acondicionamento de alimentos.

Art. 188 Os alimentos embalados deverão ser armazenados, depositados ou expostos sobre estrados, prateleiras ou pendurados em suportes, não sendo permitido o contato direto com o piso e as paredes.

Art. 189 Os alimentos crus não deverão sob nenhuma hipótese entrar em contato com outros que estejam prontos para o consumo, sem desinfecção ou cozimento prévio.

Parágrafo único. Os alimentos que desprendam odores acentuados deverão ser armazenados, depositados ou expostos à venda separadamente dos demais.

Art. 190 Os alimentos congelados só poderão ser descongelados pela utilização de métodos satisfatórios para estes fins.

Parágrafo único. O alimento congelado, quando descongelado, não poderá ser recongelado ou resfriado novamente.

Art. 191 As faces externas de papéis ou sacos plásticos poderão conter, em formas impressas, diretrizes referentes ao alimento ou ao estabelecimento.

Art. 192 Será proibido colocar nas caixas, cestos ou em veículos destinados ao transporte de alimentos, qualquer outra substância que possa alterá-los, prejudicá-los ou contaminá-los.

Art. 193 Os manipuladores encarregados da fabricação, preparo, manipulação de alimentos deverão usar Equipamento de Proteção Individual (EPI).

§ 1º Durante qualquer processo de manipulação de matérias-primas e alimentos, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoais.

§ 2º É proibido o uso de utensílios de madeira em qualquer fase da produção de alimentos.

§ 3º Deve-se ter em separado os utensílios a serem utilizados nos alimentos antes do cozimento e os utilizados após o cozimento, de modo a evitar a contaminação cruzada.

Art. 194 Os aparelhos, utensílios, e outros materiais empregados na preparação, fabricação, manipulação, acondicionamento, transporte, conservação ou venda de alimentos deverão ser mantidos limpos e em bom estado de conservação.

Art. 195 O registro de produtos artesanais será regulamentado através de Normas Técnicas Específicas.

Art. 196 A venda de produtos perecíveis de consumo imediato ou mediato em feiras será autorizada pelo poder Público Municipal, desde que obedecidas às noções de higienização, as condições locais apropriadas, o perfeito estado de conservação do produto.

Subseção III

PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art. 197 Cada tipo de alimento é dotado de padrões de qualidade e identidade estabelecidos pelo órgão sanitário competente em consonância com Normas Técnicas Específicas do Ministério da Saúde.

Art. 198 O padrão de identidade e qualidade dos alimentos, para cada tipo ou espécie, obedecerá ao disposto na legislação vigente sobre:

I - Denominação, definição e composição, compreendendo a descrição do alimento, citando o nome científico, quando houver, e os requisitos que permitam fixar critério de qualidade;

II - Requisitos de higiene, compreendendo medidas sanitárias concretas e demais disposições necessárias à obtenção de um alimento puro e de qualidade comercial;

III - Aditivos intencionais que podem ser empregados, abrangendo a finalidade de emprego e o limite de adição;

IV - Requisitos aplicáveis a pesos e medidas;

V - Requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto;

VI - Métodos de coleta de amostra, embalagem e análise do alimento;

Parágrafo único. Os requisitos de higiene abrangerão também o padrão microbiológico dos alimentos.

Subseção IV

COLETA DE AMOSTRA E ANÁLISE FISCAL

Art. 199 Os métodos e normas estabelecidas pelo Ministério da Saúde serão observados pelo município para efeito de coleta de amostras e realização de análise fiscal.

§ 1º Em caso de análise condenatória do produto a autoridade competente procederá de imediato a inutilização do mesmo, comunicando se for o caso, o resultado da análise condenatória ao órgão central da Vigilância Sanitária do Estado, com vistas ao Ministério da Saúde, em se tratando de alimentos oriundos de outra unidade da Federação e que se implique na apreensão do mesmo em todo Território Nacional, cancelando ou cassando o registro.

§ 2º Em se tratando de faltas graves ligadas à higiene e segurança sanitária ou ao processo de fabricação, independentemente da interdição e inutilização do produto poderá ser determinada interdição temporária ou definitiva ou ainda, cassada a licença do estabelecimento, responsável pela fabricação ou comercialização do produto condenado definitivamente, sem prejuízo das sanções pecuniárias previstas nesta Lei.

§ 3º O procedimento administrativo a ser instaurado pela autoridade competente municipal, segura no que couber o molde estabelecido pelo

Ministério da Saúde, em relação à análise fiscal de alimentos.

Art. 200 O Laboratório de Processamento de Produtos de Origem Animal (LAPOA), o laboratório de referência do Estado do Mato Grosso, ao qual compete realizar pesquisa e prestar serviços laboratoriais de apoio aos programas de saúde.

Art. 201 A coleta de amostra poderá ser feita sem interdição da mercadoria, quando se trata de análise fiscal de rotina.

Parágrafo único. Se a análise de amostra colhida em fiscalização de rotina for condenatória, a Autoridade Sanitária interdirá a mercadoria, lavrando o respectivo termo, podendo efetuar nova coleta de amostra.

Art. 202 A coleta de amostra para fins de análise fiscal será feita mediante a lavratura do respectivo termo e deverá ser em quantidade representativa do estoque existente, dividida em três invólucros, tornados invioláveis, para assegurar sua autenticidade e acondicionada adequadamente, de modo a conservar suas características originais.

Parágrafo único. Das amostras colhidas, duas serão enviadas ao laboratório oficial para análise fiscal, a terceira ficará em poder do detentor ou responsável pelo alimento, servindo esta última para eventual perícia de contraprova.

Subseção V

FUNIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS DESTINADOS AO COMÉRCIO E A INDÚSTRIA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Art. 203 Será obrigatório a higienização nos estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios.

Art. 204 Só será permitido o comércio de saneantes, desinfetantes e produtos similares, em estabelecimentos de venda ou consumo de alimentos, desde que convenientemente isolados, mediante aprovação de Autoridade Sanitária competente e de acordo com a Legislação específica.

Parágrafo único. Os produtos mencionados no "caput" deste artigo deverão ser acondicionados em embalagens impermeáveis.

Art. 205 Nos locais e estabelecimentos onde se manipulem, beneficiem, preparem, fabriquem ou comercializem produtos alimentícios e bebidas,

fica vedado as pessoas que neles exerçam as suas atividades:

I - Fumar;

II - Varrer produzindo levantamento de pó ou poeira;

III - Permitir a entrada ou permanência de quaisquer tipos de animais;

IV - Qualquer outra atividade que possa comprometer a higiene do estabelecimento;

Art. 206 Nos estabelecimentos onde se fabriquem, preparem vendam ou depositem gêneros alimentícios haverá recipientes adequados, de fácil limpeza e providos de tampa ou recipientes descartáveis para coleta de resíduos.

Art. 207 Será obrigatório à existência de papel higiênico, lavatório com água corrente, sabão líquido e toalhas de papel ou secador de ar e recipientes com tampa para lixo em todos os sanitários, que deverão ainda ser independentes para cada sexo.

Art. 208 Os manipuladores de alimentos, quando no exercício de suas atividades deve:

I - Manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestuário;

II - Fazer uso de vestuário adequado à natureza dos serviços;

III - Ter mãos obrigatoriamente lavadas com água corrente e produtos específicos antes do início das atividades e após a utilização do sanitário;

IV - Fazer uso de gorros ou outros uniformes que cubram os cabelos;

V - Manter unhas curtas, sem pinturas e limpas;

VI - Não manter o contato direto das mãos nos alimentos, ou apenas o absolutamente necessário e desde que não possam fazê-lo com o

uso de utensílios apropriados;

VII - Abster-se de fumar, bem como de usar qualquer tipo de adornos;

VIII - Apresentar à fiscalização sanitária a respectiva carteira de saúde atualizada, sempre que for exigido;

IX - Manter-se com calçados específicos para a função;

§ 1º Os manipuladores não poderão manejar dinheiro e praticar quaisquer outros atos capazes de comprometer a qualidade dos produtos;

§ 2º As exigências deste artigo são extensivas a todos aqueles que, mesmo não sendo empregados ou operários registrados nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, estejam vinculados, de qualquer forma, a fabricação, manipulação, venda, depósito ou transporte de gêneros alimentícios, em caráter habitual;

Art. 209 É proibido elaborar, extrair, manipular, armazenar, fracionar ou vender produtos alimentícios, condimentos ou bebidas e suas matérias-primas correspondentes, em locais inadequados para esses fins, por sua capacidade, temperatura, iluminação, ventilação e demais requisitos de higiene.

Art. 210 Os estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios deverão:

I - Dispor de dependências e instalações mínimas adequadas, na forma da Lei, para a produção, fracionamento, conservação, acondicionamento, armazenamento e comercialização de alimentos;

II - Manter permanentemente higienizadas suas dependências, bem como as máquinas, utensílios e outros materiais nelas existentes;

III - Possuir iluminação adequada;

IV - Possuir instalação de frio, dotada de dispositivos de controle de temperatura e umidade, quando se fizerem necessários, em número e com área suficiente, segundo a capacidade do estabelecimento;

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

VI - Possuir mesas de manipulação revestidas, na superfície, de material liso impermeável e resistente;

VII - Possuir piso impermeável e resistente, com ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem, ligados a rede de esgotos e paredes convenientemente impermeabilizadas, com materiais adequados, lisos e resistentes;

VIII - Manter os produtos alimentícios em locais separados dos usados para produtos saneantes, desinfectantes, tóxicos e produtos similares;

§ 1º Nos locais de estabelecimentos comerciais, não será permitida a exposição de gêneros alimentícios fora de sua área física.

§ 2º Nos locais de elaboração de alimentos, é proibido a existência de outras matérias-primas, instrumentos ou materiais estranhos ao processo de fabricação.

§ 3º Nos locais onde se manipulem ou armazenem produtos alimentícios, as aberturas de comunicação e ventilação deverão estar providas de dispositivos adequados para impedir a entrada de insetos e impurezas.

Art. 211 Os gêneros alimentícios devem ser obrigatoriamente protegidos por invólucros próprios e adequados ao armazenamento, transporte, exposição e comercialização.

Art. 212 Os produtos alimentícios perecíveis, alimentos in natura, produtos semi-preparados ou preparados para consumo, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para a sua conservação e deverão permanecer em equipamentos próprios que permitam a temperatura adequada.

Art. 213 Os alimentos perecíveis devem ser transportados, armazenados ou depositados sob condições de temperatura, umidade, ventilação e luminosidade que os protejam de contaminação e deteriorações.

Art. 214 É proibido expor a venda ou entregar ao consumo produtos cujo prazo de validade tenha vencido ou opor-lhes novas datas depois de

expirado o prazo.

Parágrafo único. Da mesma forma é proibido expor à venda produtos cujo prazo de validade não esteja visível (aparente) e/ou rasurado.

Art. 215 É proibido fornecer ao consumidor sobras ou restos de alimentos que tenham sido servidos, bem como aproveitar as referidas sobras para a elaboração ou preparação de novos alimentos.

Art. 216 É proibido reutilizar gordura ou óleo de fritura em geral, que apresente sinais de saturação, modificação na sua coloração, presença de resíduos queimados e após seu resfriamento.

Art. 217 É proibido fornecer manteiga ou margarinas, doces, geléias, queijos e similares, sem que estejam devidamente embalados, protegidos e sem o devido registro nos órgãos competentes.

Art. 218 O gelo usado na preparação e na composição de alimentos e bebidas deve ser potável, respeitando os padrões de qualidade exigidos pelas normas de saúde pública, também no transporte e acondicionamento.

Art. 219 Além dos aspectos dispostos anteriormente, as autoridades da Vigilância Sanitária observarão:

I - A empresa deverá manter os padrões de qualidade dos produtos principalmente os elementos derivados de animais, tais como carnes, embutidos, pescados e leite.

II - Procedimento de conservação em geral;

III - Impressão de rótulos das embalagens da composição dos alimentos, endereços de fabricantes e todos os elementos exigidos na legislação pertinente para conhecimento do consumidor, assim como o prazo de validade;

IV - Embalagens e apresentação dos produtos de acordo com a legislação pertinente;

V - Verificação das fontes e registro dos alimentos e sua respectiva aprovação e autorização de comercialização;

Art. 220 Os responsáveis pelos estabelecimentos devem zelar pela higienização dos equipamentos e instrumentos de trabalho, recipientes, os quais deverão ser de material adequado de forma a evitar a contaminação ou a diminuição do valor nutritivo dos alimentos.

§ 1º Devem ser cuidadosamente observados os procedimentos de higienização, esterilização de louças e utensílios que entrem em contato com os alimentos.

§ 2º As louças, talheres e utensílios destinados ao preparo dos alimentos e que entrem em contato direto com os mesmos, deverão ser submetidos à esterilização, através da fervura durante o tempo necessário para tal, estabelecido em normas técnicas ou pela imersão em solução apropriada para esse fim.

§ 3º O mesmo procedimento deverá ser observado em relação aos panos de pratos, aventais e outros panos usados para a limpeza e que estarão em contato direto com os alimentos, com os utensílios de preparo e com os manipuladores.

§ 4º Equipamentos, utensílios e recipientes que não assegurem a perfeita higienização a critério da autoridade sanitária competente, deverão ser substituídos e inutilizados.

Art. 221 O mesmo procedimento de que trata o artigo anterior deverá ser observado por pessoas físicas que trabalham de forma artesanal no preparo de refeições caseiras, tais como o fornecimento de marmitas e comidas congeladas, doces e licores caseiros, queijos, manteigas e coalhadas.

Art. 222 Os estabelecimentos industriais de moagem de café serão instalados em locais próprios e exclusivos, sendo proibido no mesmo local, a exploração de qualquer outro ramo de comércio ou indústria de produtos alimentícios.

Parágrafo único. O café, cuja análise realizada por laboratório competente, demonstrar qualquer percentual de aditivos será imediatamente apreendido e inutilizado, sem direito à indenização por perdas, sujeitando o infrator à multa.

Art. 223 Toda matéria tratada de forma geral neste Código referente a assuntos de Vigilância Sanitária, será regulamentada por decreto e por normas técnicas que poderão ser alteradas a qualquer tempo, para mantê-las atualizadas à Legislação Federal e Estadual pertinentes.

Parágrafo único. Estes estabelecimentos deverão ter Manuais de Boas Práticas de Higiene e Manipulação de Produtos Alimentícios e de

Manutenção dos Maquinários e mantê-los em local visível e de fácil acesso a quem interessar.

Art. 224 O Manual de Boas Práticas de Higiene e Manipulação de Produtos citados neste Código terá sua elaboração auxiliada pela Vigilância Sanitária e pelo Conselho Municipal de Saúde.

Seção IV DA SAÚDE DO TRABALHADOR

Art. 225 Entende-se por saúde do trabalhador, para efeito deste Código, o conjunto de medidas que visem à promoção, proteção e recuperação da saúde através de atividades de prevenção, diagnóstico, tratamento e reabilitação, visando à redução da morbimortalidade advindas do meio ambiente de trabalho.

Art. 226 As atividades abrangerão medidas que identifiquem e controlem os riscos físicos, químicos, biológicos e ergométricos de acidentes de trabalho.

Art. 227 As autoridades sanitárias, Municipal ou Estadual, investigarão em regime de cooperação com o órgão Federal:

- a) As condições sanitárias de trabalho;
- b) As condições de saúde dos trabalhadores;
- c) Os maquinários, aparelhos e instrumentos de trabalho, bem como os dispositivos de proteção individual;
- d) As condições inerentes à própria natureza e ao regime de trabalho;

Art. 228 As ações de fiscalização se realizarão pela Vigilância Sanitária juntamente com órgãos competentes em empresas, estabelecimentos e locais de trabalho (público ou privado) através de inspeção e fiscalização, abrangendo dentre outros:

- I - Condições sanitárias e ambientais e os riscos operacionais dos locais de trabalho;
- II - Condições de saúde do trabalhador;

III - Condições relativas aos dispositivos de proteção coletivos e/ou individuais;

IV - Condições relativas à disposição física dos equipamentos (Layout);

V - Impacto da organização do trabalho sobre a saúde do trabalhador;

Art. 229 A Autoridade Sanitária realizará inspeções sanitárias, cabendo:

I - Ao trabalhador a manutenção de higiene pessoal, a execução de ações de segurança operacional e o uso de Equipamentos de Proteção Individual/Coletivo (EPI) adequados;

II - A empresa será responsável pelo planejamento, a manutenção e a execução das medidas preventiva, quanto aos aspectos de salubridade e periculosidade, ficando os mesmos obrigados a fornecer e se fazer usar todos os equipamentos de proteção necessários.

Art. 230 São obrigações do empregador, além das estabelecidas na Legislação em vigor:

I - Manter a organização do ambiente de trabalho adequada às condições psicofísicas dos trabalhadores;

II - Permitir e facilitar o acesso das Autoridades Sanitárias aos locais de trabalho a qualquer dia e horário, fornecendo informações e dados solicitados;

III - Em caso de risco conhecido, dar amplas e constantes informações aos trabalhadores;

IV - Em caso de risco ainda não conhecido, arcar com os custos de estudos e pesquisas que visem esclarecê-los.

Art. 231 As empresas que submeterem seus funcionários à exposição de substâncias ou produtos que possam causar danos à saúde, são obrigadas a realizar exames médicos individuais periódicos, objetivando o acompanhamento da saúde do trabalhador exposto e a adoção de medidas cabíveis nas formas da Lei.

Art. 232 Cabe ao Sistema Único de Saúde estimular, apoiar e desenvolver pesquisas sobre a saúde no ambiente de trabalho, avaliar o impacto

que as tecnologias provocam na saúde do trabalhador e estabelecer medidas de controle.

Art. 233 Será facultativo ao representante legal dos trabalhadores no processo de fiscalização.

Art. 234 Além dos artigos citados, deverão ser observadas as Normas Técnicas Específicas.

Art. 235 As empresas ao se instalarem no território Municipal, deverão submeter ao exame prévio da autoridade sanitária o plano completo do lançamento de resíduos sólidos, líquidos e/ou gasosos, sua destinação e as medidas tomadas para evitar os prejuízos da poluição e contaminação de águas receptoras, de áreas territoriais e/ou da atmosfera.

Parágrafo único. As empresas já instaladas ficam obrigadas a promover as medidas necessárias para corrigir os inconvenientes da poluição e da contaminação de águas receptoras, de áreas territoriais e/ou da atmosfera, dentro do prazo fixado pela autoridade sanitária competente.

Art. 236 O órgão sanitário promoverá campanhas educativas e o estudo das causas infortúnias de trabalho e de acidentes pessoais, indicando os meios de sua prevenção.

Seção V DAS DOENÇAS TRANSMISSÍVEIS

Art. 237 Compete a Vigilância Sanitária e Epidemiológica, a execução e coordenação de medidas, visando o controle e a prevenção de doenças transmissíveis em conjunto com outros órgãos afins.

Art. 238 A autoridade sanitária determinará em caso suspeito ou confirmado de doenças transmissíveis, as medidas de profilaxia a serem adotadas.

Parágrafo único. O controle das doenças transmissíveis abrangerá as seguintes medidas:

I - Notificação;

II - Investigação epidemiológica;

III - Isolamento hospitalar e domiciliar;

IV - Tratamento;

V - Controle e vigilâncias do caso até a liberação;

VI - Verificação de óbitos;

VII - Exames periódicos de saúde;

VIII - Desinfecção e expurgo;

IX - Assistência social, readaptação e reabilitação;

X - Profilaxia individual;

XI - Educação sanitária;

XII - Saneamento;

XIII - Controle de portadores e comunicantes;

XIV - Proteção sanitária de alimentos;

XV - Controle de animais com responsabilidade epidemiológica na patologia humana;

XVI - Estudos e pesquisas;

XVII - Treinamento e aperfeiçoamento de pessoal especializado;

XVIII - Outras medidas complementares que poderão ser determinadas pelo órgão competente.

Art. 239 As medidas de isolamento e observação implicam em abono de faltas à escola ou serviço de qualquer natureza pública ou privada, mediante a apresentação do competente atestado comprobatório.

Art. 240 Cabe à autoridade sanitária medidas que objetivem a elucidação diagnóstica, podendo realizar ou solicitar exame cadavérico, viscerotomia ou necropsia nos casos de óbitos suspeitos de terem sido causados por doenças transmissíveis.

Art. 241 É obrigatória a apresentação dos comprovantes das imunizações exigidas, nos seguintes casos:

- a) Exercício de cargo ou função, pública ou privada;
- b) Matrícula anual em estabelecimentos de ensino, de qualquer natureza;
- c) Internamento ou trabalho em asilos, creches, pensionatos ou estabelecimentos similares;
- d) Registro individual de trabalho ou qualquer outra carteira oficialmente instituída.

§ 1º A juízo da autoridade sanitária, a obrigatoriedade da vacinação poderá ser dispensada temporariamente, mediante atestado médico que justifique tal medida.

§ 2º Os atestados de vacinação serão fornecidos gratuitamente pelo próprio órgão de saúde pública.

§ 3º Em nenhum dos casos previstos neste artigo, os atestados de imunização poderão ficar retidos pelo órgão ou autoridade que o exigiu.

Art. 242 Em casos de interesse da saúde pública, a autoridade sanitária colaborará ou atuará em conjunto com o órgão competente, a fim de:

- a) Observar os animais doentes;
- b) Isolar-los ou submetê-los à observação;
- c) Promover e solicitar o tratamento ou coleta de materiais para exames laboratoriais.

Parágrafo único. Compete à autoridade sanitária promover o entrosamento com os órgãos encarregados da preservação da fauna e flora, a fim de controlar as zoonoses passíveis de transmissão ao homem.

Art. 243 Cabe a autoridade sanitária promover junto aos órgãos competentes, a matrícula e vacinação de cães, gatos e demais animais domésticos que possam transmitir a Raiva.

§ 1º Sempre que conveniente, em benefício da saúde da comunidade, poderá ser determinada à imunização ou o sacrifício de qualquer animal.

§ 2º Os animais que não satisfizerem ao disposto no presente artigo serão apreendidos, ficando sob custódia do Município, pelo prazo que a regulamentação determinar em local adequado.

Art. 244 A Secretaria Municipal de Saúde compete planejar, coordenar, executar e orientar quanto às providências destinadas ao controle das doenças não transmissíveis de importância sanitária, especialmente o câncer, as afecções cardiovasculares, as doenças da nutrição e abiotróficas, as intoxicações e outras.

Seção VI DA HIGIENE MATERNA, DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE

Art. 245 A Secretaria Municipal de Saúde através de seus órgãos competentes, promoverá de modo sistemático e permanente em todo Município, a assistência sanitária à maternidade, à infância e à adolescência.

§ 1º O plano assistencial será estabelecido mediante estudos e pesquisas que envolvam as fases de entendimento, as suas deficiências e respectivas causas, especialmente as que disserem respeito à mortalidade e morbidade materna ou infantil.

§ 2º A norma de execução incluirá um programa de odontologia sanitária.

§ 3º Caberá obediência restrita por parte dos órgãos públicos, a Lei Federal nº 8.069/90, de 13 de julho de 1990 (Estatuto da Criança e do Adolescente).

Art. 246 Compete a Secretaria Municipal de Saúde em conjunto com a Secretaria de Saúde do Estado, coordenar e estimular o desenvolvimento das atividades realizadas por entidades privadas que atuem dentro dos objetivos especificados no artigo anterior, fixando, quando necessário, as prioridades indicadas.

Art. 247 Além de outras atividades que se fizerem necessárias, os órgãos sanitários promoverão:

- a) A verificação das condições sanitárias dos locais e estabelecimentos de ensino público ou privado;
- b) A coleta de amostras para análise da alimentação fornecida nas escolas;
- c) A difusão do ensino de higiene nas escolas, como parte de um sistema compatível de educação sanitária.

Art. 248 A Secretaria Municipal de Saúde promoverá a criação e desenvolvimento de atividades de assistência preventiva à criança até a adolescência prevista em Lei vigente.

Seção VII

DA FISCALIZAÇÃO DA MEDICINA E PROFISSIONAIS AFINS

Art. 249 A Secretaria Municipal de Saúde em conjunto com os órgãos estaduais e municipais fiscalizarão de conformidade com o que institui a legislação Federal:

- a) O exercício da medicina, da odontologia, da farmácia, da medicina veterinária, da enfermagem e de outras profissões relacionadas com as mesmas;
- b) Os estabelecimentos que se relacionam com as profissões supra constantes do artigo;
- c) A produção e o comércio de drogas e produtos terapêuticos, de materiais cirúrgicos, ortopédicos e de uso nas profissões constantes na alínea "a", de desinfetantes, inseticidas, cosméticos e produtos de toucador;
- d) O uso e o comércio de substâncias tóxicas e entorpecentes;
- e) Os laboratórios de análises em geral.

Art. 250 No desempenho da ação fiscalizadora, a autoridade sanitária licenciará e inspecionará os estabelecimentos em que sejam produzidos,

manipulados ou comercializados os produtos de substâncias referidas no artigo anterior, podendo colher amostras para análise, realizar apreensão ou inutilização daqueles que não satisfizerem as exigências regulamentares ou forem utilizados ilegalmente.

Art. 251 Os diplomas, títulos, graus ou certificados que, na forma da Lei Federal, capacitarem seus portadores ao exercício das profissões relacionadas com a prevenção e tratamento de doenças serão obrigatoriamente registrados no órgão estadual de saúde pública.

Parágrafo único. Os indivíduos que exerçam qualquer atividade relacionada com a medicina e profissões afins, sem possuírem títulos devidamente registrados, estão sujeitos as sanções legais.

Seção VIII DA DEFESA SANITÁRIA INTERNACIONAL

Art. 252 Compete à autoridade sanitária municipal, em conjunto com a estadual, observar e fazer cumprir nas áreas do município, as determinações e códigos sanitários internacionais, regulamentos, acordos e convênios subscritos pelo Brasil.

Seção IX DA ASSISTÊNCIA MÉDICO-HOSPITALAR

Art. 253 A Secretaria Municipal de Saúde supervisionará o aprimoramento técnico e material dos estabelecimentos hospitalares em geral, visando a maior resolutividade e qualidade do atendimento.

Art. 254 Os hospitais e estabelecimentos congêneres que receberem auxílios financeiros dos poderes públicos ficarão obrigados a manter a disposição dos órgãos de saúde um mínimo de leitos disponíveis, segundo disposições baixadas pelo órgão competente.

Parágrafo único. Os estabelecimentos citados neste artigo, serão organizados de acordo com o princípio de integração e regionalização constantes do plano sanitário.

Seção X

DO SANEAMENTO BÁSICO E AMBIENTAL

Art. 255 É dever do Município, da coletividade e dos indivíduos promover medidas de saneamento, respeitando, no uso de suas propriedades, no manejo dos meios de produção, no exercício de suas atividades em parceria com Secretarias Municipais de Obras e de Meio Ambiente e dos órgãos Estaduais e Federais.

Art. 256 Os proprietários ou responsáveis por estabelecimentos comerciais estarão obrigados às medidas técnicas corretivas destinadas a sanar as falhas relacionadas às normas e padrões de potabilidade da água, desde que essas ocorram depois do Hidrômetro.

Art. 257 Todo e qualquer sistema de abastecimento de água, seja público ou privado, está sujeito à fiscalização da Autoridade Sanitária competente, em todos os aspectos que possam afetar a saúde pública.

Art. 258 O órgão responsável pelo sistema de abastecimento público de água enviará a Secretaria Estadual e/ou Municipal de Saúde relatórios mensais relativos ao controle de qualidade de água.

Parágrafo único. Sempre que o serviço sanitário detectar a existência de anormalidades ou falhas no sistema público de abastecimento de água, com risco para a saúde da população, comunicará o fato ao órgão responsável, para imediata providência.

Art. 259 Os materiais, equipamentos e produtos químicos utilizados em sistemas de abastecimento de água devem atender as exigências e especificações das normas técnicas estabelecidas pela Autoridade Sanitária competente, a fim de não alterar o padrão de potabilidade da água distribuída.

Art. 260 A água distribuída por sistema de abastecimento deve ser submetida obrigatoriamente a um processo de desinfecção, de modo a assegurar sua qualidade no aspecto microbiológico e manter concentração residual do agente desinfetante na rede de distribuição, de acordo com as normas técnicas.

Art. 261 A fluoretação da água distribuída através de sistemas de abastecimento deve obedecer ao padrão estabelecido pelas Normas Técnicas Específicas (NTE).

Art. 262 Os reservatórios de água potável deverão permanecer devidamente limpos, higienizados e tampados.

Art. 263 As edificações deverão ser abastecidas diretamente da rede pública, quando houver, sendo obrigatória à existência de reservatório, no caso do abastecimento público não assegurar absoluta continuidade no fornecimento de água, além de atender as exigências da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT).

Art. 264 Os reservatórios terão as superfícies lisas, impermeáveis e resistentes, não deverão ser revestidos de material que possa prejudicar a qualidade da água e serão providos de:

I - Cobertura apropriada;

II - Torneira de bóia na entrada da tubulação de alimentação;

III - Extravasor com diâmetro que ultrapasse o da tubulação de alimentação, protegido com tela, devendo assegurar em ponto perfeitamente visível e não nas calhas ou condutores de telhados;

IV - Canalização de limpeza com funcionamento de maneira adequada;

V - É proibido o uso de caixas d`água de amianto.

Art. 265 Será obrigatória a limpeza dos reservatórios, no mínimo duas vezes por ano, de acordo com técnica recomendada pela Autoridade Sanitária.

Art. 266 A cobertura do reservatório deverá ser sempre mantida livre.

Parágrafo único. É vedada sua utilização para qualquer outra finalidade, sendo inclusive proibido acumular objetos sobre a mesma.

Art. 267 Quando não houver rede de distribuição de água será permitida a utilização de água de poços, desde que satisfaçam às seguintes condições:

I - Serem convenientemente afastados de focos de contaminação, a uma distância mínima de 20 (vinte) metros destes locais.

II - Terem paredes estanques no trecho em que possa haver infiltração de água de superfícies.

III - Terem as bordas superiores acima da superfície do solo;

IV - Serem cobertos e terem a abertura protegida contra a entrada de água de superfície, insetos e substâncias estranhas.

V - Serem munidos de bombas.

VI - Os proprietários de poços semi-artesianos deverão manter registro de propriedade junto ao Órgão competente (SAAE).

Art. 268 Nos locais providos de serviços públicos de abastecimento de água só poderão ser construídos poços depois da autorização do órgão competente.

Parágrafo único. A critério da autoridade competente, em zonas com serviço de abastecimento de água, poderão ser construídos poços para fins industriais ou para uso na agricultura.

Art. 269 Toda empresa que comercializa água para consumo humano ficará sujeita à fiscalização da Autoridade Sanitária, em todos os aspectos que possam afetar à saúde do usuário.

Art. 270 Os proprietários de imóveis com poços artesianos estão obrigados a medidas técnicas corretivas destinadas a sanar as falhas relacionadas com a observância das Normas e Padrões de Potabilidade da Água.

Art. 271 Todo e qualquer órgão público/privado deverá adotar obrigatoriamente as Normas e Padrões de Potabilidade de Água.

Art. 272 Compete ao Sistema de Abastecimento Público de Água e Esgoto, a manutenção da rede de abastecimento de água do Município.

Art. 273 À água distribuída pela rede pública será adicionada um teor conveniente de cloro, a fim de evitar contaminação.

Parágrafo único. Fica a Secretaria de Obras obrigada a comunicar o Departamento de Vigilância Sanitária sempre que receber um processo de liberação para construção de qualquer estabelecimento de interesse à saúde.

Seção XI DO ESGOTO SANITÁRIO

Art. 274 Os sistemas e instalações dos estabelecimentos de interesse à saúde em desacordo com as Normas Técnicas deverão ser corrigidos em prazo a ser estabelecido pela Vigilância Sanitária.

Art. 275 Os projetos de construção, ampliação e reforma de sistemas de esgotamento sanitário, público ou privado, devem ser elaborados, executados e operados conforme Normas Técnicas estabelecidas pela ABNT.

Art. 276 É dever do proprietário ou possuidor do imóvel a execução de instalações domiciliares adequadas de acordo com a Legislação, a remoção de dejetos, cabendo-lhe zelar pela sua conservação.

Parágrafo único. Em realizando a ligação na rede pública de esgoto deverá ser instalada obrigatoriamente uma caixa de gordura e ser eliminado as fossas e sumidouros.

Art. 277 É proibida a introdução direta ou indireta de esgotos sanitários ou outras águas residuais nas vias públicas e/ou galerias de águas pluviais.

Art. 278 É obrigatório o cadastramento das empresas de abastecimento de esgotos e limpeza de fossas, nos órgãos Municipais e ou Estaduais competentes para monitoramento da disposição final dos dejetos.

Art. 279 A limpeza e a desinfecção de veículos destinados à remoção de materiais retirados das fossas deverão ser feitas, obrigatoriamente, no local do destino final aprovado pelos órgãos competentes.

Art. 280 Os resíduos dos sanitários de veículos de transporte de passageiros deverão ser tratados e depositados em locais apropriados de acordo com a apreciação de projetos pelos órgãos competentes.

Seção XII DOS RESÍDUOS SÓLIDOS

Art. 281 Todos os sistemas coletivos, públicos ou privados de armazenamento, coleta, tratamento e transporte de resíduos sólidos de qualquer natureza, gerado no Município, está sujeito à fiscalização da Autoridade Sanitária competente, em todos os aspectos que possam afetar a saúde pública.

Art. 282 Sempre que o armazenamento, coleta, transporte, tratamento dos resíduos sólidos não for da competência do Poder Público Municipal, a responsabilidade sobre a realização desses serviços será do próprio gerador.

Art. 283 É proibida a reciclagem de resíduos sólidos infectantes, gerados por estabelecimentos prestadores de serviço de saúde.

Art. 284 Nas áreas não atendidas por serviço regular de coleta e transporte de resíduos sólidos domésticos serão adotadas soluções coletivas ou individuais para o destino final desses resíduos de modo a não comprometer a saúde pública e o meio ambiente.

Parágrafo único. Quando a solução adotada for à construção de vala, essa não poderá ser construída ou instalada a montante ou a menos de 50 m (cinquenta metros) das nascentes de água, sem caixa de gordura e deverá ficar a uma distância mínima de 20 m (vinte metros) de poços destinados ao abastecimento e atendidas as condições de impermeabilidade do solo, com profundidade máxima de 3,5 metros.

Art. 285 O solo poderá ser utilizado para destino final de lixo domiciliar, desde que adotado o processo de aterro sanitário, obedecendo as disposições legais vigentes:

- I - Delimitação da área do aterro destinado a receber lixo, por meio de dispositivo que impeça o acesso de pessoas estranhas e de animais;
- II - Adoção de meios que impeçam a poluição das águas subterrâneas ou de superfície;
- III - Compactação adequada do lixo depositado;

IV - Adoção de medidas de controle de insetos e roedores, bem como desprendimento de odores e da combustão;

V - Instalação de dispositivo que impeça a dispersão, pela vizinhança, de resíduos carregados pelo vento;

VI - Cobertura final de terra, em camada com espessura mínima de 60 cm (sessenta centímetros).

Art. 286 As condições sanitárias do acondicionamento, transporte, localização e forma de disposição final dos resíduos perigosos, tóxicos, explosivos, inflamáveis, corrosivos, radioativos e imunológicos devem obedecer as Normas Técnicas e ficam sujeitas a fiscalização dos órgãos competentes.

§ 1º Nos serviços de assistência a saúde é obrigatória à separação, no local de origem, de resíduos considerados perigosos, de acordo com as Normas Técnicas Específicas, sob a responsabilidade do gerador dos resíduos.

§ 2º O fluxo interno e o armazenamento dos resíduos sólidos em estabelecimentos de saúde obedecerão ao previsto em Normas Técnicas.

Art. 287 A remoção e destinação final dos resíduos do serviço de saúde merecem tratamento diferenciado em função do alto risco de contaminação que representam para a população.

Art. 288 Não será permitida a disposição de resíduos sólidos a céu aberto em lixões, áreas vazias ou vazadouros.

Art. 289 O lixo "in natura" deverá ser descartado e não utilizado para outros fins

Art. 290 Devem proceder ao acondicionamento adequado os resíduos provenientes de hospitais, farmácias, bancos de sangue, laboratórios de análises clínicas e outros, a critério da Autoridade Sanitária competente.

Seção XIII DO SANEAMENTO DA ZONA RURAL

Art. 291 Nenhuma fossa poderá ser constituída ou instalada a montante ou a menos de 50 m (cinquenta metros) das nascentes de água, sem

caixa de gordura e deverá ficar a uma distância mínima de 20 m (vinte metros) de poços destinados ao abastecimento e atendidas as condições de impermeabilidade do solo, com profundidade máxima de 3,5 metros.

Art. 292 As casas comerciais nas propriedades rurais deverão obedecer as Normas Técnicas Especiais.

Art. 293 As indústrias que se instalarem nas zonas rurais ficarão subordinadas as exigências deste Código e as demais que forem cabíveis.

Art. 294 A Autoridade Sanitária Estadual ou Municipal deverá garantir a adoção de medidas à proteção sanitária das populações rurais.

Art. 295 As águas contaminadas ou de procedência duvidosa não poderão ser utilizadas para irrigação de hortas.

Seção XIV DAS ÁGUAS PLUVIAIS

Art. 296 Será expressamente proibida a introdução direta ou indireta de águas pluviais nos ramais domiciliares ou na rede coletora de esgoto sanitário.

Art. 297 As águas pluviais provenientes das calhas e dos condutores dos edifícios ou mesmo das áreas descobertas, deverão ser canalizadas até as sarjetas, passando sempre por baixo das calçadas.

§ 1º Nas mudanças de direção e no encontro de coletores, deverão ser construídas caixas de inspeção.

§ 2º As caixas coletoras deverão ser dotadas de dispositivo de retenção de materiais grosseiros.

Art. 298 Nos terrenos com edificações deverão ser realizadas obras que assegurem o imediato escoamento das águas pluviais.

Art. 299 Não será permitida a condução das águas resultantes da drenagem para os ramais domiciliares ou para a rede coletora de esgotos sanitários.

Parágrafo único. As águas de drenagem dos terrenos deverão ser conduzidas através das sarjetas para a rede pública pluvial.

Art. 300 Na construção de um sistema de rede pluvial deverão ser adotadas medidas que impeçam o abrigo de animais ou procriação de insetos que sirvam de reservatórios ou transmissores de doenças.

Seção XV DAS PISCINAS, SAUNAS E LOCAIS DE BANHO

Art. 301 As piscinas de uso público e coletivo restrito, tais como: piscinas de clubes, condomínios, associações, escolas, hotéis, edifícios, condomínios fechados e conjuntos habitacionais deverão cumprir as Normas Técnicas Específicas e estarão sujeitas as inspeções da Vigilância Sanitária quando razões de saúde pública assim o recomendarem.

Art. 302 Toda piscina de uso coletivo deverá ter um profissional responsável para o controle da saúde dos usuários. Os exames médicos deverão ser realizados pelo menos a cada três meses.

Art. 303 As águas das piscinas serão desinfetadas pelo cloro ou seus componentes devendo apresentar, sempre que a piscina estiver em uso, um teor de cloro entre 1,0 a 1,5 miligramas por litro, alcalinidade 80 a 120 ppm e pH de 7,2 a 7,6.

Parágrafo único. Se o cloro ou seus componentes forem usados com amônia, o teor residual na água, quando a piscina estiver em uso, deverá ficar entre 1,5 a 2,0 miligramas por litro.

Art. 304 O controle bacteriológico será feito sempre que julgado necessário pela Autoridade Sanitária, devendo o resultado evidenciar ausência de germes do grupo COLIFORMES, em amostras de, no mínimo, 100ml de água.

Art. 305 Em toda piscina pública será obrigatória a existência de um profissional devidamente habilitado (salva vidas) e responsável pelas condições sanitária junto a Secretaria de Saúde.

Art. 306 O profissional citado no artigo anterior deverá manter o registro, em livro apropriado, da situação e das operações de tratamento e controle realizados.

Art. 307 As saunas, além de obedecerem as Normas Técnicas Específicas, deverão ter entrada independente, não podendo ser utilizadas para outros fins, nem servir de passagem para outro local.

Seção XVI DO USO DE INSETICIDAS E RATICIDAS

Art. 308 Ficam obrigados todos os estabelecimentos que industrializam e comercializam gêneros alimentícios de qualquer natureza, que trabalhem direta ou indiretamente com a saúde da população, bem como os estabelecimentos de trabalho em geral a proceder o saneamento necessário em suas dependências, tais como a desratização e a desinsetização, como forma de prevenção a doenças infecto-contagiosas.

Parágrafo único. O controle deverá ser feito por firmas especializadas, cadastradas junto ao órgão de Vigilância Sanitária do Município ou do Estado, com registro no Conselho Regional de sua classe.

Art. 309 A empresa executora dos serviços, após sua conclusão emitirá o competente certificado de Desratização e Desinsetização.

Parágrafo único. As empresas farão registro junto ao órgão de Vigilância Sanitária Municipal.

Art. 310 Os serviços de aplicação de raticidas, inseticidas etc., deverão ser realizados com a utilização de produtos devidamente registrados no Ministério da Saúde, observadas as restrições de uso e segurança durante sua aplicação.

Parágrafo único. A manipulação de tais produtos deve ser feita em local adequado e por profissional qualificado.

Art. 311 Somente poderão ser empregados, para fins domésticos, inseticidas, raticidas, registrados pelo órgão Federal competente e classificados como baixa e média toxicidade, assim como o de alta toxicidade será privativo de empresas e entidades especializadas, conforme Legislação Federal vigente.

§ 1º Todos os produtos citados no "caput" deste artigo devem conter em sua embalagem, as palavras básicas, em letras maiúsculas: "CUIDADO - PERIGOSO SE INGERIDO, INALADO OU ABSORVIDO PELA PELE".

§ 2º Os produtos de alta toxicidade, com venda restrita a entidades especializadas, devem constar com destaque: "PROIBIDA VENDA DIRETA AO PÚBLICO".

Art. 312 Quando da execução de serviços de saneamento, a empresa deverá informar ao cliente, através de folhetos informativos, as características dos produtos e respectivas concentrações que serão utilizadas em seus serviços, além de sinais e sintomas de intoxicação, medidas emergenciais e antídotos específicos.

Art. 313 O pessoal destinado à aplicação de inseticidas ou raticidas em empresas e entidades públicas especializadas deverão possuir, obrigatoriamente, cartão individual de identificação e habilitação.

Parágrafo único. Quando em atividade de aplicação de inseticidas ou raticidas, deverá, obrigatoriamente, utilizar o Equipamento de Proteção Individual (EPI).

Seção XI DO SERVIÇO DE LABORATÓRIO

Art. 314 A Secretaria Municipal de Saúde em conjunto com os órgãos da União e do Estado, disporá de um setor destinado à:

I - Realizar os exames e investigações nos campos da: microbiologia, parasitologia, sorologia, química, micologia, imunologia, bromatologia e patologia inclusive água, higiene industrial, controle de radioatividade e outros de interesse médico sanitário.

TÍTULO II DA POLÍTICA DE POSTURAS, SEGURANÇA E ORDEM PÚBLICA.

CAPÍTULO I DA ORDEM E SOSSEGO PÚBLICO

Art. 315 É proibida a veiculação de qualquer espécie de propaganda que seja ofensiva à sociedade, quanto a moral ou saúde, como um todo ou

a grupos individualizados.

Art. 316 Os proprietários dos estabelecimentos que vendem bebidas alcoólicas serão responsáveis pela manutenção da ordem dentro do perímetro de sua propriedade.

Art. 317 São expressamente proibidas independentes da medição de nível sonoros:

I - circulação de veículos automotores com equipamentos de descarga aberto ou silencioso adulterado ou defeituoso;

II - sons provenientes de instrumentos musicais ou aparelhagem de som em locais públicos ou privados que não possuam a devida autorização;

III - Carros de sons, veículos tracionáveis ou não tracionáveis, que não possuam autorização devida, ou que ultrapassem o limite de 80 (oitenta) decibéis.

IV - Circulação de veículos de transporte de carga viva no perímetro urbano, além do essencial para se chegar ao destino final.

Art. 318 Todo indivíduo ou grupo que considerar que está tendo o seu sossego perturbado por ruídos de sons não permitidos por lei, poderá comunicar à Polícia ou a Vigilância Sanitária, para adoção das devidas providências.

Art. 319 Os locais de reuniões, incluindo as edificações, espaços, construções ou conjunto dos mesmos, onde possa ocorrer aglomeração ou reunião de pessoas, deverão atender as disposições dos estabelecimentos comerciais quanto à saúde e preservação ambiental.

Parágrafo único. Os locais de reuniões e eventos não poderão perturbar os vizinhos com barulhos excessivos que de alguma forma prejudiquem as atividades normais da comunidade, inclusive no período diurno.

CAPÍTULO II DAS MEDIDAS REFERENTES À CRIAÇÃO DE ANIMAIS

Art. 320 É proibida a criação de animais silvestres e domésticos, exceto cão, gato e pássaro, no perímetro urbano.

§ 1º Os proprietários de animais com número superior a 3 (três) animais da mesma espécie por lote, deverão manter registro de propriedade junto a Vigilância Sanitária e obedecer as Normas Técnicas Específicas.

§ 2º Os proprietários de animais deverão manter os mesmos em canis de tamanho adequado, com ralos e encanamentos ligados à fossa ou a rede de esgoto sanitário.

§ 3º A limpeza dos canis deverá ser realizada diariamente de forma a preservar a saúde da população.

Art. 321 Os estábulos, cocheiras, pocilgas, granjas e estabelecimentos congêneres só serão permitidos em zona rural e/ou a critério da autoridade sanitária.

§ 1º A sua remoção será obrigatória no prazo máximo de um ano, ou a critério da autoridade sanitária, quando o local tornar-se núcleo de população intensa.

§ 2º Decorrido o prazo de remoção dos animais, os mesmos serão apreendidos por um período determinado em abrigo adequado do órgão competente, ficando a manutenção dos animais a cargo do proprietário.

§ 3º O órgão competente não se responsabilizará pela saúde ou eventual morte do animal, durante o transporte e período da apreensão.

§ 4º A devolução dos animais realizar-se-á mediante o pagamento de multa ficando o proprietário comprometido a não criar animais em zona urbana, perante ciência em termo de compromisso.

§ 5º A não retirada dos animais no prazo determinado pela apreensão, autorizará o órgão competente a tomar as devidas providências, no sentido de leiloar ou abater e doar as entidades filantrópicas.

Art. 322 É proibida a permanência de animais soltos nas vias públicas da área urbana.

~~Parágrafo Único — O não cumprimento do artigo supracitado leva à apreensão do animal pela Vigilância Sanitária, por um prazo de 15 (quinze) dias. Se durante este período o animal não for reclamado por seu proprietário ou adotado, será dado um destino adequado, qual seja~~

sacrifício:

Parágrafo Único - O não cumprimento do artigo supra citado leva a apreensão do animal pela Vigilância Sanitária, por um prazo de 15 (quinze) dias. Se durante este período o animal não for reclamado pelo seu proprietário ou adotado, será encaminhado a uma entidade a ser definida pelo Executivo Municipal, que seja adequada ao recebimento de animais e que atenda as exigências da Vigilância Sanitária e demais legislações pertinentes. (Redação dada pela Lei Complementar nº 51/2007)

Art. 323 Os espetáculos de exibição de animais, de caráter permanente ou temporário, devem atender às precauções e condições higiênico-sanitárias básicas e a adotar medidas quanto à segurança dos espectadores.

Art. 324 É proibido nas vias e logradouros públicos:

I - amarrar animais em muros, cercas e grades;

II - domar ou adestrar animais.

III - Permanecer com cães de grande porte, considerados agressivos, em locais onde haja grande movimentação de pessoas, sem que os mesmos estejam dotados de coleira tipo enforcadeira e focinheira.

Parágrafo único. É proibida a entrada de animais em estabelecimentos que comercializem alimentos e em estabelecimentos de interesse à saúde, exceto os que acompanhem deficientes visuais.

Art. 325 Visando ao controle de zoonoses, o proprietário de animal doméstico é obrigado a:

I - imunizá-lo contra as doenças definidas pelas autoridades sanitárias;

II - mantê-lo em condições sanitárias e de saúde compatíveis com a preservação da saúde coletiva e a prevenção de doenças transmissíveis;

III - mantê-lo distante de depósitos de alimentos ou produtos de interesse da saúde;

IV - encaminha-lo à autoridade sanitária competente (Centro de Zoonoses) no caso de impossibilidade da manutenção do animal sob sua guarda.

V - permitir a inspeção das condições de saúde e sanitárias do animal sob sua guarda pela autoridade sanitária competente ou profissional do Centro de Zoonoses.

VI - acatar as medidas sanitárias determinadas pela autoridade sanitária.

VII - não será permitida a instalação de canis e/ou gatis, ou ainda, escola de animais na área residencial ou comercial.

§ 1º As medidas de que trata o inciso VI deste artigo compreendem, entre outras, a execução de provas sorológicas, a apreensão ou o sacrifício do animal.

§ 2º Caberá ao proprietário, no caso de morte do animal, a disposição adequada do cadáver ou seu encaminhamento ao serviço sanitário competente.

§ 3º Todos os locais destinados ao recolhimento e confinamento de animais, deverão revestir-se de todas as medidas de higiene recomendáveis, com água corrente para a lavagem diária do piso, estando sujeitos à atuação da Vigilância Sanitária e passíveis de autuação, com apreensão dos animais que, por falta das condições de higiene e profilaxia necessárias, estiverem sujeitos a doenças ou contaminações.

§ 4º Os possuidores de animais domésticos ferozes deverão manter afixadas placas de advertência no alinhamento do lote e utilizar coleiras e focinheiras para passeios com estes em logradouros públicos.

Art. 326 São obrigados a notificar as zoonoses a Vigilância Sanitária:

I - o veterinário que tomar conhecimento do caso;

II - o laboratório que tiver estabelecido o diagnóstico;

III - qualquer pessoa que tiver sido agredida por animal doente ou suspeito, ou tiver sido acometida de doenças transmitidas por animais.

Seção I DOS ANIMAIS SINANTRÓPICOS

Art. 327 Ao munícipe compete à adoção de medidas necessárias para a manutenção de suas propriedades limpas, evitando o acúmulo de lixo e material não utilizável que possam propiciar a proliferação da fauna sinantrópica.

Parágrafo único. Consideram-se sinantrópicos os animais que indesejavelmente coabitam com o homem tais como: roedores, pernilongos, pulgas, baratas e outros.

Art. 328 Cabe ao munícipe promover a detetização de sua propriedade, para que não haja proliferação da fauna sinantrópica.

TÍTULO III DAS AÇÕES DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA

CAPÍTULO I DO ALVARÁ SANITÁRIO

Art. 329 Entende-se por Alvará Sanitário o documento expedido através de ato privativo do Órgão Sanitário competente, contendo permissão para funcionamento do estabelecimento que desenvolva qualquer atividade sujeita ao controle sanitário.

§ 1º Para obtenção do Alvará Sanitário a pessoa física/jurídica deverá requerer junto ao órgão municipal competente, a regularização de seu empreendimento. O setor deverá comunicar por escrito a Vigilância Sanitária para o agendamento com o requerente para exposição das documentações necessárias para realização da vistoria.

§ 2º A concessão ou renovação do alvará sanitário será condicionada ao cumprimento dos requisitos técnicos e à vistoria da autoridade sanitária competente.

§ 3º O alvará sanitário poderá, a qualquer tempo, ser suspenso, cassado ou cancelado, no interesse da saúde pública, sendo assegurado ao proprietário do estabelecimento o direito de defesa em processo administrativo instaurado pela autoridade sanitária.

Art. 330 O alvará de localização poderá ser negado por medidas preventivas quanto à higiene, moral, sossego, segurança ou degradação ambiental, e dependerá da expedição prévia do alvará sanitário conforme anexo II.

Art. 331 Para concessão do Alvará Sanitário, a Vigilância Sanitária Municipal observará as normas regulamentares pertinentes, especialmente à regulamentação de obras e edificações, zoneamento, uso e ocupação do solo e normas de controle e defesa do meio ambiente.

Art. 332 Para concessão ou revalidação do Alvará Sanitário será cobrada a Taxa de Vigilância Sanitária de acordo com os valores fixados pelo departamento tributário da Prefeitura Municipal de Lucas do Rio Verde de acordo com o anexo I.

Art. 333 O Alvará Sanitário será concedido pela vigilância sanitária, por prazo determinado, devendo ser renovado anualmente.

Parágrafo único. O alvará sanitário poderá ser cassado, se constatado o funcionamento de atividade diferente àquela para qual foi licenciado ou quando constatar a desobediência às recomendações da vigilância sanitária.

Art. 334 Cassado o alvará sanitário pela autoridade competente, o estabelecimento será imediatamente fechado.

Art. 335 É obrigatória à exposição do alvará sanitário em local visível e a exibição à autoridade competente sempre que for solicitado.

Parágrafo único. Para estabelecimentos que são exigidos responsabilidade técnica, tais como: farmácias, lojas agropecuárias, clínicas veterinárias, clínicas de massagens, estética, entre outros, deverá o interessado apresentar cópia autenticada do contrato de prestação de serviço no ato da entrada do processo junto ao departamento de cadastro da prefeitura municipal.

Art. 336 Não será concedido Alvará Sanitário aos depósitos de ferro velho, marcenarias, serrarias, armazéns em geral e demais atividades que emanem ruídos, fuligens, odores, fumaças, ou resíduos prejudiciais à saúde, que estiverem instalados na zona residencial do município.

§ 1º As empresas já estabelecidas anteriormente à aprovação desta Lei, e que estiverem em desacordo com o que estabelece o artigo anterior, deverão adotar medidas que minimizem e/ou eliminem os riscos à saúde da coletividade em um prazo máximo de 180 (cento e oitenta)

dias a contar da aprovação da presente Lei.

§ 2º As empresas que não adotarem as medidas indicadas no parágrafo anterior deverão, num prazo máximo de dois anos efetuar a transferência de suas instalações para uma zona industrial.

§ 3º As atividades acima deverão obrigatoriamente apresentar as devidas licenças ambientais, expedidas por órgãos competentes (SEMA e IBAMA), junto ao cadastramento de suas atividades ou ao atendimento ao parágrafo 1º, junto ao Departamento de Cadastro do Município.

CAPÍTULO II DA EDUCAÇÃO SANITÁRIA

Art. 337 A Secretaria Municipal de Saúde estabelecerá programas de educação sanitária, utilizando recursos capazes de criar ou modificar hábitos e comportamentos do indivíduo em relação à saúde.

Parágrafo único. Quando organizados ou executados por particulares ou entidades da administração municipal, os trabalhos de educação sanitária serão orientados pelos órgãos sanitários competentes.

Art. 338 A educação sanitária é considerada meio indispensável para o êxito das atividades de saúde, desenvolvidas em nível central, regional ou local.

Parágrafo único. A educação sanitária será objeto de ensino e difusão pelos professores, visando os indivíduos em formação, mais suscetíveis à criação e conservação de hábitos ou comportamentos relacionados com a defesa da saúde.

CAPÍTULO III DA PREPARAÇÃO DE PESSOAL TÉCNICO

Art. 339 À Secretaria Municipal de Saúde compete a preparação de pessoal técnico destinado ao serviço de saúde pública em consonância com a legislação Federal específica.

§ 1º A Secretaria Municipal de Saúde implementará os programas de educação continuada e treinamento em serviços para suprir as

deficiências técnicas e operacionais detectadas pelo serviço de saúde.

§ 2º Fica sobre a responsabilidade da Secretaria da Saúde equipar a vigilância Sanitária e manter o numero de funcionários suficientes as necessidade do município.

Art. 340 A formação e aperfeiçoamento de pessoal técnico são fundamentais e indispensáveis para a execução de programas de saúde no município.

Parágrafo único. O ingresso em cargos ou funções de saúde pública, para os quais sejam necessários conhecimentos legais, será necessário à apresentação de títulos comprobatórios e curso de aperfeiçoamento.

Art. 341 A Secretaria Municipal de Saúde estimulará os órgãos especializados, públicos, com o fim de manter regularmente, cursos de interesse técnico e científico, para desenvolvimento de suas atividades sanitárias.

Art. 342 A Secretaria Municipal de Saúde, deverá exigir a apresentação de diplomas ou certificados de conclusão de cursos de extensão e especialidades, para ocupantes de cargos ou funções dos serviços de saúde, para cujo exercício sejam necessários conhecimentos técnicos especializados.

CAPÍTULO II DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Seção I DAS INFRAÇÕES

Art. 343 Constitui infração toda ação ou omissão, voluntária ou involuntária, que leve a inobservância das disposições e preceitos estabelecidos ou disciplinados por esta lei, ou pelas normas dela decorrentes, assim como o não cumprimento das exigências determinadas pelo órgão competente, tendo em vista a melhor convivência e coexistência entre os cidadãos.

Art. 344 Responde pela infração quem por ação ou omissão lhe deu causa, concorreu para sua prática ou dela se beneficiou.

Parágrafo único. Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis que vierem a determinar avaria, deterioração ou alteração de locais, produtos ou bens de interesse da saúde pública.

Art. 345 As infrações classificam-se em:

I - leves - aquelas em que sejam beneficiados por circunstância atenuante;

II - graves - aquelas em que forem verificadas duas ou mais circunstâncias agravantes;

III - gravíssimas - são aquelas que causam danos diretamente à saúde da população e/ou reincidentes.

Art. 346 Quando o infrator for integrante da administração pública, direta ou indireta, a autoridade sanitária notificará o superior imediato do infrator e, se não forem tomadas às providências para a cessação da infração no prazo estipulado, a autoridade sanitária comunicará o fato ao Ministério Público, com cópia do processo administrativo instaurado para apuração do ocorrido.

Parágrafo único. As infrações sanitárias que também configurarem ilícitos penais serão comunicadas à autoridade policial e ao Ministério Público.

Art. 347 As infrações das disposições legais e regulamentares de ordem sanitária prescrevem em 05 (cinco) anos.

§ 1º A prescrição se interrompe pela notificação ou outro ato da autoridade competente que objetive a apuração da infração e conseqüente imposição da pena.

§ 2º Não corre o prazo prescricional enquanto houver processo administrativo pendente de decisão.

Seção II DAS PENALIDADES

Art. 348 Sem prejuízo das sanções de natureza cível ou penal cabíveis, aos infratores desta lei e das normas dela decorrentes, serão impostas, alternativa ou cumulativamente, as seguintes penalidades:

I - advertência;

II - multa;

III - redução da atividade;

IV - inutilização de produtos;

V - interdição temporária ou definitiva das atividades incompatíveis com as normas legais (federal, estadual e municipal) pertinentes a coletividade em geral bem como ao patrimônio público, mesmo que seja o problema detectado em depósitos destinados à venda tais como: galpões, residências, entre outros;

VI - cassação da licença, da autorização de funcionamento e do alvará sanitário;

VII - embargo;

VIII - apreensão dos instrumentos utilizados na prática da infração e dos produtos dela decorrentes;

IX - remoção das atividades incompatíveis com as normas estabelecidas nesta lei e das normas dela decorrentes e observados os dispostos nas leis estadual e federal;

X - reparação e indenização dos danos causados ao meio ambiente e a coletividade em geral, bem como ao patrimônio público;

XI - perda ou suspensão dos incentivos fiscais.

§ 1º As sanções previstas neste artigo serão aplicadas pela autoridade sanitária competente.

§ 2º A apreensão consiste na tomada dos objetos que constituem prova material de infração dos dispositivos estabelecidos nesta lei, lavrando-se termo próprio contendo a descrição dos produtos apreendidos.

§ 3º Para produtos em geral, cujo prazo de validade esteja expirado será feito a inutilização dos mesmos de imediato e o estabelecimento em caso de reincidência será multado em 20 UFL's. Sendo este valor multiplicado pelo número de reincidências cometidas pelo estabelecimento.

§ 4º Para produtos com prazo de validade não expirado, mas que apresentem irregularidades em seu rótulo e/ou embalagem quanto à composição, conservação e datas de fabricação e validade, os mesmos ficarão em poder da vigilância sanitária até recebimento das análises laboratoriais, expedidas por órgão competente.

§ 5º Caso as análises venham provar a irregularidade dos produtos, os mesmos, serão imediatamente inutilizados e, o proprietário será comunicado, importando na aplicação das sanções legais.

§ 6º Caso as análises assegurem a sanidade dos produtos o proprietário será avisado pela vigilância sanitária e poderá em 02 (dois) dias úteis, retirar o produto, caso contrário, os mesmos, poderão ser destinados a entidades beneficentes do município.

Art. 349 A pena, além de impor a obrigação de fazer ou desfazer, será pecuniária e consistirá em multa, perdas e danos observados os limites preestabelecidos nesta lei.

Art. 350 Na aplicação das penalidades serão considerados os seguintes fatores:

I - Atenuantes:

a) Arrependimento eficaz do infrator, manifestado pela espontaneidade em reparar ou limitar o dano causado, comunicando pessoalmente à autoridade competente;

b) Observância no imóvel, de princípios relativos à utilização adequada de recursos naturais disponíveis e preservação do meio ambiente;

c) A ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;

d) Comunicação prévia pelo infrator de perigo eminente de degradação ambiental as autoridades competentes;

e) Colaboração com os agentes encarregados da fiscalização, e do controle ambiental.

II - Agravantes:

- a) Se o infrator é reincidente ou cometer a infração continuada;
- b) Ter o agente cometido infração para obter vantagens pecuniárias;
- c) O infrator coagir outrem para a execução material da infração;
- d) Ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual fraude ou má fé;
- e) Ocorrência de efeitos sobre a propriedade alheia;
- f) A infração atingir área de proteção legal;
- g) Utilizar-se o infrator, das condições de agente público para a prática de infração;
- h) O emprego de métodos cruéis no abate e captura de animais;
- i) Tentativa de se eximir de responsabilidade atribuindo-a a outrem;
- j) Ter o infrator cometido à infração para obter vantagem pecuniária decorrente de ação ou omissão que contrarie o disposto nesta lei;
- k) Ter a infração conseqüências calamitosas à saúde pública;
- l) Dano, mesmo eventual.

Parágrafo único. Para a aplicação de grau arbitrado deverá ser considerado:

- a) A maior ou menor gravidade de infração;
- b) As circunstâncias atenuantes e agravantes;
- c) Os antecedentes do infrator, com relação ao disposto na Lei, ou de sua regulamentação.

Art. 351 Nos casos em que a infração exigir a ação pronta da autoridade sanitária para proteção da saúde pública, às penalidades deverão ser aplicadas de imediato, sem prejuízo de outras eventualmente cabíveis.

Art. 352 O infrator que incorrer simultaneamente em mais de uma penalidade constante de diferentes dispositivos legais, se obrigará a uma pena para cada infração.

Seção III DAS MULTAS

Art. 353 As multas aplicadas deverão ser pagas dentro do prazo determinado para a defesa administrativa.

§ 1º Se o autuado entrar com a defesa, o auto de infração acompanhará o processo administrativo, ficando interrompido o prazo para o recolhimento da multa até a decisão final.

§ 2º Não entrando o autuado com defesa, na esfera da secretaria dentro do prazo previsto, tornar-se-á revel, sendo-lhe aplicada à pena de confissão ficta, não podendo mais ser impugnadas as questões fáticas apontadas no auto de infração.

Art. 354 Não entrando o autuado com a defesa, nem recolhendo aos cofres públicos a importância devida das multas nos prazos aqui estabelecidos, será a mesma inscrita na dívida ativa do município, passível de execução fiscal, nos moldes da legislação tributária municipal.

Art. 355 A pena de multa será graduada de acordo com a gravidade da infração e levando em conta a complexidade do caso, será aplicada mediante procedimento administrativo e cobradas de acordo com a infração, de acordo com os seguintes valores:

I - nas infrações leves, 20 a 225 UFL;

II - nas infrações graves, 226 a 500 UFL;

III - nas infrações gravíssimas, 501 a 2000 UFL.

Parágrafo único. Nos casos de reincidência os valores acima serão aplicados em dobro, e em caso de embaraço ou impedimento da ação fiscal em triplo.

Art. 356 Para imposição de pena de multa e sua graduação, a autoridade sanitária levará em conta:

I - as circunstâncias atenuantes e agravantes;

II - a gravidade do fato, tendo em vista as suas conseqüências para a saúde pública;

III - os antecedentes do infrator, quanto às normas sanitárias;

IV - a localidade e a região onde ocorrer à infração;

V - a capacidade econômica do infrator.

Art. 357 São circunstâncias atenuantes:

I - não ter sido a ação do infrator fundamental para a ocorrência do evento;

II - procurar o infrator, imediatamente, por espontânea vontade, reparar ou minimizar as conseqüências do ato lesivo à saúde pública que lhe foi imputado;

III - ser, o infrator, primário na prática de ilícito de natureza sanitária;

IV - a incapacidade do agente para entender o caráter ilícito do ato praticado;

Art. 358 São circunstâncias agravantes:

I - o infrator ser reincidente na prática de ato lesivo à saúde pública;

II - ter o infrator cometido à infração para obter vantagem pecuniária decorrente do consumo, pelo público, de qualquer produto em desacordo com o disposto na legislação sanitária;

III - coagir outrem para a execução material da infração;

IV - ter a infração conseqüências calamitosas para a saúde pública;

V - deixar o infrator, tendo conhecimento de ato lesivo à saúde pública, de tomar as providências de sua alçada tendentes a evitá-lo;

VI - ter o infrator agido com dolo, fraude ou má-fé.

Art. 359 Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das circunstâncias que sejam preponderantes.

Seção IV DO SISTEMA DE PLANTÃO

Art. 360 Fica instituído aos fiscais sanitários, o plantão fiscal sanitário para finais de semana, feriados e recessos administrativos.

Parágrafo único. A tabela de plantão será organizada pelo Chefe imediato da fiscalização, de acordo com a proporcionalidade de agentes fiscais disponíveis.

Art. 361 A idoneidade ou falsidade de dados constantes de relatórios, documentos, notificações, autos de infração e intimações, serão de inteira responsabilidade do autor do procedimento e implicará em responsabilidade funcional, punível nos termos do Estatuto dos Servidores Públicos Municipais.

CAPÍTULO III DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Seção I DO AUTO DE INFRAÇÃO

Art. 362 Constatada irregularidade configurada como infração sanitária, a autoridade sanitária, no exercício da ação fiscalizadora, lavrará, de imediato, no local em que for verificada a infração ou na sede da repartição sanitária, o auto da infração sanitária, que conterá:

I - local, data e hora da lavratura do auto de infração;

II - nome da pessoa física ou denominação da pessoa jurídica autuada, especificando o seu ramo de atividades, endereço e demais elementos necessários à sua qualificação civil;

III - descrição do ato ou fato constitutivo da infração e o local e data respectivos;

IV - indicação do dispositivo legal ou regulamentar transgredido;

V - pena a que está sujeito o infrator;

VI - ciência, pelo autuado, de que responderá pelo fato em processo administrativo;

VII - assinatura do autuado ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto e, em caso de recusa, a consignação do fato pela autoridade autuante e a assinatura de duas testemunhas;

VIII - prazo legal de 05 (cinco) dias úteis para apresentação de defesa ou impugnação do auto de infração.

Parágrafo único. O fiscal sanitário é responsável pelas declarações que fizer no auto de infração, sendo passível de punição, por falta grave, em caso de falsidade ou omissão dolosa.

Art. 363 Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado, este deverá ser cientificado do auto de infração por meio de carta registrada ou por edital.

Parágrafo único. O edital de que trata este artigo será publicado uma única vez, na imprensa de circulação local, considerada efetivada a notificação 05 (cinco) dias após publicação.

Art. 364 As omissões ou incorreções do auto não acarretarão a sua nulidade quando do processo constar elementos suficientes para a determinação da infração e do infrator.

§ 1º A assinatura não constitui formalidade essencial à validade do auto, não implica em confissão, nem a recusa agravará a pena.

§ 2º O auto de infração será encaminhado à Secretaria Municipal de Saúde para instauração do processo administrativo sanitário.

Seção II DA DEFESA

Art. 365 As infrações à legislação sanitária, contidas no auto de infração, serão apuradas através de processo administrativo conduzido por Comissão composta de 03 (três) membros, designados pelo Secretário Municipal de Saúde, que indicará dentre eles o Presidente da Comissão, e este designará o Secretário.

Art. 366 A defesa poderá ser interposta pelo autuado, devidamente fundamentada e acompanhada dos documentos que julgar necessário, no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados da data de ciência da lavratura do auto de infração, devendo ser escrita e dirigida ao Secretário Municipal de Saúde.

Art. 367 Com exceção dos casos previstos no art. 351, a autoridade competente analisando os fundamentos e documentos da defesa, poderá recebê-la, com efeito, suspensivo quanto às penalidades.

Parágrafo único. O prazo para o cumprimento da obrigação de que trata o caput deste artigo poderá ser reduzido ou aumentado por motivo de interesse público.

Art. 368 A Comissão Processante remeterá a defesa apresentada, ao fiscal atuante para manifestação sobre os seus termos no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

Art. 369 Retornando os autos do processo, a Comissão Processante apreciará a defesa, as provas, e demais elementos do processo, e elaborará relatório minucioso, justificando resumidamente sua convicção.

§ 1º O relatório será sempre conclusivo quanto à procedência ou não do auto de infração.

§ 2º Reconhecendo a procedência do auto, a Comissão indicará o dispositivo legal ou regulamento transgredido, bem como as circunstâncias agravantes e atenuantes e a pena ser aplicada.

Art. 370 O processo, já devidamente acompanhado do relatório da Comissão, será remetido ao Secretário Municipal de Saúde para julgamento, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

Parágrafo único. O prazo estabelecido no caput poderá ser dilatado por igual período, caso a Comissão Processante ou a autoridade julgadora entenda serem necessários maiores fundamentos ou requeira diligência.

Art. 371 Sendo acatada a defesa, o auto de infração será julgado improcedente, não haverá aplicação da penalidade, encerrando-se o processo administrativo.

Art. 372 Sendo mantido o auto de infração, o autuado poderá recorrer junto ao Conselho Municipal de Saúde.

§ 1º Não havendo recurso será lavrada à multa, e oportunizado o seu pagamento ao infrator, no prazo de 10 (dez) dias úteis.

§ 2º Lavrada à multa e não quitada no prazo legal o processo será encaminhado para inscrição da dívida ativa.

§ 3º O pagamento de multa, não desobriga o cumprimento das exigências sanitárias, e estará sujeito a multas progressivas de acordo o artigo 355, incluindo a interdição do estabelecimento e/ou atividade.

§ 4º Quando a pena determinar a obrigação de fazer ou desfazer qualquer obra ou serviço, será o infrator intimado para num prazo de 07 (sete) dias úteis iniciar o cumprimento e determinado um prazo razoável para sua conclusão.

§ 5º Esgotados os prazos do parágrafo quarto, sem que o infrator tenha cumprido as obrigações, a Prefeitura, pelo seu órgão competente, providenciará a execução da obra ou serviço de interesse a saúde pública, sendo as despesas, de responsabilidade do infrator, acrescidas de 30% (trinta por cento) a título de taxa administração, que deverá ser quitada em 10 (dez) dias úteis, sob pena de inscrição na dívida ativa.

Seção III DOS RECURSOS

Art. 373 Da decisão que mantiver o Auto de Infração caberá recurso ao Conselho Municipal de Saúde num prazo de 05 (cinco) dias úteis, que julgará o processo de acordo com a legislação pertinente.

Art. 374 O recurso junto ao órgão colegiado, depois de decidido, encerra a esfera recursal em âmbito administrativo.

Parágrafo único. O órgão colegiado competente terá prazo de 30 (trinta) dias para julgar os recursos interpostos na forma desta lei.

Art. 375 A Vigilância Sanitária em conjunto com a Secretaria de Saúde e o Conselho Municipal de Saúde, tomará todas as medidas cabíveis para fazer cumprir as penalidades constantes do auto de infração.

TÍTULO IV DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 376 Com o intuito de manter a estética e a higiene pública fica:

I - Vedado o escoamento de águas servidas das áreas construídas para os locais públicos;

II - Vedado construir instalações sanitárias sobre riachos, córregos ou qualquer curso d'água;

III - O ocupante, a qualquer título, responsável pela limpeza e conservação do imóvel e, especialmente, dos aparelhos sanitários, esgotos, canalização e depósitos de água, dentro do perímetro do imóvel;

IV - Permitida a interdição de piscinas pelo não cumprimento das prescrições deste regulamento, ou quando confirmada qualquer prática que ofereça riscos à saúde pública.

Parágrafo único. A infringência a este artigo, sujeitará o proprietário à multa de acordo com o artigo 355.

Art. 377 O poder executivo municipal e o conselho municipal de saúde farão ampla divulgação do texto desta lei a todos os segmentos da sociedade.

Art. 378 A proteção policial será solicitada pela autoridade sanitária sempre que se fizer necessária ao cumprimento do disposto nesta lei.

Art. 379 Fica o poder executivo autorizado a firmar convênios com órgãos estaduais e federais de saúde, visando atuação conjunta e melhor aplicação das normas contidas neste código.

Art. 380 Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 381 Revogam-se as disposições em contrário.

Lucas do Rio Verde, 22 de novembro de 2005.

MARINO JOSE FRANZ
Prefeito Municipal

ANEXO I
ATIVIDADES DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL

DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES	Taxa de Alvará Sanitário * UFL
Academia de ginástica, musculação, condicionamento físico e congêneres.	05
Agência transfusional	15
Agropecuárias	10
Ambulantes.	03
Aplicadora de produtos saneantes, domissanitários, inseticidas, raticidas.	05
Atacadista e distribuidores de alimentos	15
Barbearia, saunas e congêneres.	05

Bares e comércio de bebidas	05
Canteiro de obras	05
Casa de apoio para portadores do vírus HIV	05
Casa de carnes e açougues	10
Casa de repouso ou casa de idoso ou asilo	05
Cemitério, necrotério e crematório e funerárias.	05
Churrascarias, restaurantes, padarias e sorveterias.	10
Circos, parques de diversão e similares.	10
Clínica de fisioterapia	10
Clínica ou consultório médico com vacinação	10
Clubes sociais - recreativos e associações	15
Comércio de correlatos	05
Comércio de cosmético, perfume, e produtos de higiene.	05
Comércio de produtos saneantes e domissanitários	05
Cozinhas industriais e similares	10
Creches privadas	05
Danceterias, Boates e casas de shows.	10
Depósito de alimentos	10
Depósito de correlatos	05
Depósito de cosméticos, drogas, insumos farmacêuticos.	10
Depósito de produtos não relacionados à saúde	10

Depósito de produtos saneantes e domissanitários	10
Dispensário de medicamentos	10
Distribuidora com fracionamento de cosmético, perfume, produtos de higiene.	10
Distribuidora com fracionamento de produtos saneantes e domissanitários	10
Distribuidora de medicamentos	10
Distribuidora sem fracionamento de correlatos	05
Distribuidora sem fracionamento de cosmético, perfume, e produtos de higiene.	05
Distribuidora sem fracionamento de produtos saneantes e domissanitários	05
Drogarias Farmácias e similares	10
Empresa de transporte de alimentos	10
Empresa de transporte de correlatos	10
Empresa de transporte de cosmético, perfume, e produtos de higiene.	05
Empresa de transporte de medicamentos e insumos	10
Empresa de transporte de produtos saneantes e domissanitários	10
Ervanária, posto de medicamentos.	10
Estabelecimento carcerário	10
Estabelecimento de artigos médico-hospitalares	05
Estabelecimento de ensino	10
Estabelecimento de massagem	10

Estabelecimento de tatuagem e congêneres	10
Estabelecimento que pratica acupuntura	05
Estabelecimentos não relacionados à saúde	10
Estações rodoviárias e ferroviárias	05
Funerárias	10
Habitação unifamiliar, coleta, multifamiliar, locais com fins de lazer ou religiosos e logradouros públicos.	10
Hospitais e clínicas	10
Hotéis, motéis, e congêneres.	10
Indústria de alimentos	10
Indústria de Cosmético, perfume e produtos de higiene.	15
Indústria de produtos saneantes domissanitários	15
Instituto de beleza sem responsabilidade médica, pedicuro.	05
Laboratório de prótese	10
Lanchonetes	10
Lavanderia de roupas de uso hospitalar - isolada do hospital	10
Mercado	10
Óticas	05
Outros estabelecimentos que desenvolvam atividades similares	10
Padarias, confeitarias e similares.	10
Piscina de uso público e restrito	10
Posto de coleta de sangue - isolado	05

Posto de coleta para análises clínicas - isolado	05
Quitanda	05
Restaurantes	15
Sistema de coleta de disposição e tratamento de esgoto	15
Sistema de coleta, disposição e tratamento de resíduos sólidos (lixo).	15
Sistema público e privado de abastecimento de água para consumo humano	15
Supermercado	15
Terreno baldio	10
Unidade de saúde sem procedimento invasivo - consultório, clínica.	10
Unidade de transporte de paciente com procedimento médico	05
Unidade odontológica com e sem equipamento de raio-x, consultório, clínicas.	07

* UFL - Unidade Fiscal de Lucas do Rio Verde

Download: [Anexo - Lei complementar nº 39/2005 - Lucas do Rio Verde-MT](#)