

Lei nº. 1.059, de 10 de julho de 2007.

**DISPÕE SOBRE O CÓDIGO SANITÁRIO
DO MUNICÍPIO DE JACIARA-MT. E DÁ
OUTRAS PROVIDÊNCIAS.**

**O Prefeito Municipal de Jaciara, Estado de Mato
Grosso,**

**FAÇO SABER que a Câmara Municipal de Jaciara
aprovou e eu sanciono a seguinte Lei,**

CÓDIGO SANITÁRIO

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - O CÓDIGO SANITÁRIO DO MUNICÍPIO DE JACIARA-MT, tem por finalidade instituir as normas disciplinares de higiene, segurança, da ordem pública, do bem-estar público e da localização e funcionamento dos estabelecimentos comerciais, industriais e prestadores de serviços, bem como as correspondentes relações entre o Poder Público Municipal e os munícipes.

Art. 2º - Para fins deste Código, adotam-se as seguintes definições:

I - ações de vigilância epidemiológicas – conjunto de ações que proporcionam o conhecimento, a detecção ou prevenção de qualquer mudança nos fatores determinantes e condicionantes de saúde individual ou coletiva, com finalidade de recomendar e adotar medidas de prevenção e controle de doenças ou agravos.

II - agrotóxicos – produtos e agentes de processos físicos, químicos ou biológicos destinados ao uso no setor de produção, no armazenamento e beneficiamento de produtos agrícolas, nas pastagens, na proteção de florestas nativas ou implantadas, e de outros ecossistemas e também de ambientes urbanos, hídricos, industriais, cuja finalidade seja alterar a composição da flora ou fauna, a fim de preservá-los da ação danosa dos seres vivos considerados nocivos, bem como as substâncias e os produtos empregados como desfoliantes, dessecantes, estimuladores e inibidores de crescimento;

III - alimentos e produtos destinados ao consumo humano - substâncias de origem vegetal e animal, produtos dietéticos, gêneros alimentícios, águas minerais e de fontes, leite humano, leites infantis usados como substituto do leite materno, outros produtos, substâncias, e bebidas a base de leite ou não;

IV - alimentos sucedâneos – todo alimento elaborado para substituir, alimento natural, assegurado o valor nutritivo deste;

V - análise fiscal – análise laboratorial efetuada sobre os produtos submetidos ao sistema instituído por este Código em caráter de rotina, que servirá para verificar a sua conformidade com os dispositivos legais vigentes e normas técnicas específicas, para apuração de infrações ou verificações intencionais;

VI - autorização – ato privativo do órgão competente do sistema Municipal de Vigilância a Saúde, incumbida da vigilância a saúde dos produtos e serviços de que trata este Código, contendo permissão para que as pessoas físicas ou jurídicas exerçam as atividades sob regime de vigilância;

VII - Centros de Referência à Saúde do Trabalhador - são serviços de saúde com equipes multiprofissionais desenvolvendo ações interdisciplinares nas áreas de assistência, vigilância e educação para a Saúde do trabalhador;

VIII - coleções líquidas - qualquer quantidade de água parada;

IX - conservante - substância ou aditivo que impede ou retarda a alteração dos produtos provocada por microorganismos ou enzimas;

X - contaminação - presença de partículas, substância ou microorganismos estranhos e indesejáveis que podem causar alterações físicas, químicas ou biológicas no ambiente e nas substâncias e produtos de interesse da saúde;

XI - corante artificial - substância sintética adicionada aos produtos com finalidade de alterar sua cor original;

XII - dispensação - ato de fornecer e orientar quanto ao uso adequado de medicamentos e produtos farmacêuticos, a título remunerado ou não, pressupondo o conhecimento da ação farmacológica, dos possíveis efeitos diversos e demais ações de fármaco vigilância;

XIII - droga - toda substância capaz de modificar sistemas fisiológicos ou estados patológicos, utilizada com ou sem intenção de benefício do receptor ou apenas como auxílio em investigação científica;

XIV - drogaria - unidade de serviço de saúde destinada a prestar assistências farmacêuticas, individuais ou coletivas, onde se procedem a dispensação de especialidade farmacêutica em suas embalagens originais, produtos de higiene cosméticos e perfumes;

XV - embalagem- invólucro, recipiente ou qualquer forma de acondicionamento removível ou não destinado a cobrir, empacotar, conferir, envasar, proteger e manter produtos em geral sem alterar suas características originais;

XVI - estabelecimentos industriais - aquele que manipula, industrializa, embala, produz, distribui, transporta substâncias e produtos, tais como indústrias farmacêuticas e de correlatos, gêneros alimentícios, indústrias de saneamento, domissanitário, inseticida, raticidas, agrotóxicos de insumos farmacêuticos, substâncias e produtos biológicos e imunobiológicos e outros;

XVII - estabelecimento - local ou unidade da empresa onde se produz, manipula, beneficia, rebeneficia, extrai, transforma, prepara, sintetiza, purifica, fraciona, embala, reembala, comercializa, importa, exporta, armazena, expede, dispensa, deposita para venda, distribui ou vende substância de interesse à saúde; utensílios e equipamentos destinados a entrar em contato com os mesmos, ou de prestação de serviços de interesse à saúde ou àqueles que se dedicam à promoção, proteção, preservação e recuperação da saúde; estâncias hidrominerais, balneários, terminais atacadistas, industriais, filantrópicos, com a participação de agentes que exercem profissões ou ocupações técnicas ou auxiliares relacionadas com a saúde;

XVIII - estabelecimento hemoterápico – local ou unidade que, em parte ou no seu todo, realiza, entre outras, as atividades de captação e seleção de doadores, coleta de sangue, processamento, fracionamento, armazenamento, testes sorológicos, transporte, aplicação, produção industrial de hemoderivados e insumos, assim como também são os serviços integrados de hematologia e hemoterapia de funcionamento hospitalar ou ambulatorial;

XIX - estabilizante – substância aditiva que favorece e mantém as características dos produtos;

XX - fabricação – todas as operações que se fizerem necessárias para a obtenção de substância e produtos em geral;

XXI - farmácia – unidade de serviço de saúde destinada a prestar assistências farmacêuticas, individuais ou coletivas, onde se procede a dispensação de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, cosméticos, produtos de higiene e perfume e manipulação de fórmulas magistrais e oficiais;

XXII - fiscalização – atividades de poder de polícia desempenhadas pelo Poder Público, através das autoridades de Vigilância Sanitária em ambientes, substâncias e produtos, procedimento e técnicas sujeitas a este Código com objetivo de cumprir ou fazer cumprir as determinações estabelecidas na legislação em vigor;

XXIII - gêneros alimentícios - alimentos derivados de matérias primas alimentares ou de alimentos "in natura" adicionado ou não de outras substâncias permitidas, obtidas por processos tecnológicos adequados;

XXIV - infração leve – a que interfere no bem estar do indivíduo ou população, sem provocar danos à integridade física ou psíquica;

XXV - infração grave - a que provoca danos temporários à integridade física ou psíquica do indivíduo ou população;

XXVI - infração gravíssima – a que provoque danos definitivos à integridade física ou psíquica do indivíduo ou população;

XXVII - inspeção – atividade de vigilância desempenhada pelo Poder Público, através das autoridades da Vigilância Sanitária em ambientes, produtos, procedimentos, métodos ou técnicas sujeitos a este Código e outras legislações, com objetivo de averiguar e levantar evidências relativas ao cumprimento ou não das determinações estabelecidas na legislação sanitária em vigor;

XXVIII - insumo – matéria prima de qualquer natureza destinada à elaboração de produtos de interesse à saúde;

XXIX - insumo para atividade hemoterápico – bolsa de coleta de sangue, equipo e filtros de transfusão;

XXX - interdição – ato administrativo que determina a paralisação de atividades, estabelecimentos ou local de trabalho;

XXXI - laboratório oficial – órgão técnico específico de caráter público destinado à análise de produtos de interesse à saúde;

XXXII - licenciamento para funcionamento de empresa – ato de autorização para funcionamento de estabelecimento de interesse a saúde, mediante alvará expedido pela Vigilância Sanitária Municipal;

XXXIII - procedência – lugar de produção, extração ou industrialização de produtos;

XXXIV - produtos de interesse a saúde – alimentos, gêneros alimentícios, aditivos para alimentos, águas envasadas, bebidas, fumo em seus derivados, drogas, medicamentos, cosméticos, produtos de higiene, dietéticos e seus correlatos, saneantes, domissanitários, seus insumos, e embalagens, bem como os demais produtos que interessam a Saúde Pública e utensílios, equipamentos com os quais entre em contato;

XXXV - raticidas – produtos destinados ao combate de ratos, camundongos e outros roedores domiciliares, embarcações, recintos e lugares públicos, contendo substâncias ativas, escaladas ou em associação, que não ofereçam riscos à vida ou à saúde do homem e dos animais úteis de sangue quente, quando aplicado em conformidade com as recomendações contidas em sua apresentação;

XXXVI - responsável técnico – profissional habilitado e responsável oficialmente perante a autoridade Sanitária, por atividade sujeita ao controle da Vigilância Sanitária;

XXXVII - serviços de saúde – todos os estabelecimentos destinados principalmente a proteger a saúde dos indivíduos das doenças e agravos que possam lhe acometer; assistência a doenças ou lesões sob forma de prevenção ou tratamento; prevenção e eliminação de danos por eles causados; reabilitação de pessoas quando sua capacidade física psíquica ou social for afetada, bem como serviço de Saúde, os estabelecimentos que prestam assistência ou cuidados, ou albergam de pessoas que necessitam de auxílio ou suporte para realização de suas tarefas cotidianas e para seus cuidados pessoais, sejam eles crianças, idosos, doentes mentais, portadores de deficiência ou outros definidos neste código e nas N.T. E;

XXXVIII - SMVS – Sistema Municipal de Vigilância à Saúde;

XXXIX - trabalhador – todo o indivíduo que exerça atividade remunerada, no meio urbano e rural, público e privada, com ou sem vínculo empregatício;

XL - transportadora– pessoa física ou jurídica de Direito Público ou Privado, que exerce a atividade de transporte de substâncias e produtos sujeitos a Vigilância à Saúde;

XLI - vigilância sanitária – conjunto de ações capazes de diminuir, eliminar ou prevenir riscos e intervir nos problemas sanitários decorrentes da produção e circulação de mercadorias, da prestação de serviços e da intervenção sobre o meio ambiente, objetivando a proteção da saúde do consumidor, do trabalhador e da população em geral;

XLII - vistoria – inspeção efetuada pela autoridade de Vigilância à Saúde com o objetivo de verificar o atendimento das condições explicitadas na legislação sanitária relativamente aos procedimentos, métodos ou técnicos e às substâncias e produtos de interesse à saúde;

XLIII – zoonose – infecção ou doença infecciosa transmissível naturalmente entre os animais e entre esses e o homem e vice-versa;

Art. 3º - Ao Prefeito e aos Servidores Públicos Municipais compete cumprir as prescrições deste Código.

Art. 4º - Cada pessoa física ou jurídica residente, domiciliada ou em trânsito neste Município está sujeita as prescrições deste Código, ficando, portanto, obrigada cooperar por meios próprios com a Administração Municipal no desempenho de suas funções legais.

Art. 5º - Todo cidadão é habilitado a comunicar à municipalidade os atos que transgridam as Leis e Regulamentos pertinentes à postura Municipal.

Art. 6º - As disposições contidas neste Código referentes à utilização das áreas quer de domínio público ou privado e do exercício das atividades comerciais, industriais e de prestação de serviço, visa:

I- garantir o respeito às relações sociais específicas da Região;

II- estabelecer padrões mínimos relativos à qualidade de vida e conforto ambiental;

III- promover a segurança e a harmonia entre os munícipes.

Art. 7º - O direito à saúde é inerente ao indivíduo, e pressupõe o acesso a bens e serviços essenciais, como alimentação, moradia, saúde, saneamento básico, meio ambiente, trabalho, lazer, transporte, segurança e educação.

Parágrafo único: Ao cidadão é garantido o direito:

I - ao respeito e ao sigilo sobre os dados pessoais revelados;

II- à obtenção de informações e esclarecimentos adequados a respeito das ações e serviços de saúde prestados, sobre situações atinentes à saúde e, quando for o caso, sobre seu estado de saúde, a evolução do quadro nosológico e possíveis alternativas de tratamento;

III- de decidir livremente sobre a aceitação ou recusa à assistência oferecida pelos serviços de saúde e pela sociedade, salvo em casos que caracteriza riscos à saúde da coletividade.

Art. 8º - Compete à Secretaria Municipal de Saúde a execução das atividades de proteção e promoção da saúde da população, afetas às matérias relacionadas com produtos, saúde do trabalhador, meio ambiente e de trabalho, prestação de serviço bem como elaboração de normas técnicas especiais e específicas (portarias, resoluções, no que couber) respeitando a legislação federal e estadual.

Art. 9º - Constitui dever do município consolidar o direito de cidadania, configurando a saúde como processo social que determina às pessoas e à coletividade condições de bem estar físico e mental.

Art. 10 - Os recursos financeiros do SUS serão depositados em conta especial, movimentada pela Secretaria Municipal de Saúde, sob fiscalização do Conselho Municipal de Saúde.

§ 1º - A gestão financeira se fará por meio do Fundo Municipal de Saúde.

§ 2º - As taxas, as multas, os emolumentos e os preços públicos arrecadados em âmbito do SUS serão repassados pela Prefeitura Municipal ao Fundo de Saúde.

Art. 11 - O gestor municipal de saúde observará, no planejamento e na organização dos serviços, as diretrizes da política nacional e estadual de saúde.

Art. 12 - Será garantida a participação da sociedade na gestão do Sistema Municipal de Saúde em âmbito municipal, através do Conselho Municipal de Saúde e das Conferências Municipais de Saúde.

Art. 13 - Sujeitam-se a esta legislação todos os estabelecimentos de serviços de saúde e de interesse à saúde, sejam de caráter privado, público ou filantrópico, assim como outros locais e produtos oferecidos ou relacionados à saúde.

CAPÍTULO II

DAS COMPETÊNCIAS E ATRIBUIÇÕES

Art. 14 - Sem prejuízo de outras atribuições e das conferências pelos órgãos oficiais, compete à Secretaria Municipal de Saúde através de seus órgãos competentes, utilizar-se da rede de serviços públicos para o ensino, a pesquisa e o treinamento de saúde pública para:

I -promover, por todos os meios, planejamento, educação, orientação, controle e execução das ações da vigilância e fiscalização sanitária em todo o seu território;

II – planejar e organizar os serviços de atenção e vigilância à saúde individual e coletiva, tendo como base o perfil epidemiológico do município;

III – prestar assistência individual e coletiva à população por meio de ações de proteção, promoção e recuperação da saúde, garantindo acesso igualitário e universal em todos os níveis de complexidade;

IV – celebrar convênios com instituições de caráter público, filantrópico e privado, visando ao melhor cumprimento desta lei;

V – celebrar consórcios intermunicipais, visando à integridade e as melhorias na qualidade dos serviços prestados, assim como o controle de produtos de interesse da saúde;

VI – garantir adequação dos recursos humanos disponíveis no setor de saúde às necessidades específicas da população no que se referem os serviços a serem prestados;

VII – promover a capacitação e a valorização dos recursos humanos existentes no SUS, visando aumentar a eficácia e a eficiência dos serviços prestados no setor de saúde;

VIII – promover, orientar, coordenar e financiar, inclusive através de parcerias, estudos e pesquisas de interesse da saúde pública;

IX – fiscalizar, auditar, controlar, avaliar e inovar os procedimentos, equipamentos e tecnologias utilizados no SUS;

X – prestar assistência farmacêutica aos usuários do SUS, garantindo maior acessibilidade aos medicamentos e componentes farmacêuticos básicos através da organização, controle, fiscalização e distribuição dos mesmos;

XI – na licitação e contratação de serviços de saúde pelo SUS, considerar padrões de qualidade dos equipamentos, produtos, procedimentos e serviços prestados;

XII – exercer o poder de polícia sanitária administrativa do Município.

§ 1º - A Secretaria Municipal de Saúde tem o poder de polícia sanitária administrativa com a finalidade promover e fazer cumprir normas para o melhor exercício das ações de vigilância e fiscalização sanitária, investigação epidemiológica, controle de zoonoses, do ambiente de trabalho, de saúde ocupacional nos estabelecimentos de interesse à saúde, assim como de outros locais e produtos que ofereçam riscos à saúde visando o benefício à coletividade e ao próprio Município.

§ 2º - O poder de polícia sanitária será exercido pelos fiscais sanitários devidamente habilitados e contratados pela Secretaria Municipal de Saúde, que estará atuando conforme Capítulo V, deste código.

CAPÍTULO III

DA ATENÇÃO À SAÚDE

Art. 15 - A Secretaria Municipal de Saúde viabilizará serviços básicos de saúde inter-relacionadas através de convênio, comércio ou outros com as unidades de maior complexidade, para onde poderão encaminhar, sob garantia de atendimento, clientela que necessitar de cuidados especializados.

Art. 16 - A Secretaria Municipal de Saúde fará o controle e a avaliação da qualidade dos serviços de saúde prestados no âmbito do município, por entidades públicas, filantrópicas e privadas conveniadas com o Sistema Único de Saúde.

Art. 17 - As ambulâncias públicas e os veículos utilizados para o transporte de pacientes por prestadores de serviços de saúde serão mantidos sempre em bom estado de funcionamento e em boas condições higiênicas dos equipamentos de modo a impedir a transmissão de agentes patógenos e parasitários, bem como estar de acordo com as normas sanitárias.

§ 1º - As vigilâncias epidemiológicas e sanitárias, com a colaboração de profissional qualificado do quadro de Saúde, cuidarão da fiscalização e do controle das ambulâncias e dos veículos mencionados no *caput* deste artigo.

§ 2º - Em caso de transporte de portadores de doenças contagiosas, a desinfecção será imediata.

Art. 18 - Os estabelecimentos de prontos-socorros deverão ser estruturados para prestar atendimento às urgências, devendo garantir todas as manobras de sustentação da vida e dar continuidade à assistência no local ou em outro referenciado.

Art. 19 - Serão adotadas medidas de atenção especial à criança, ao idoso, aos portadores de deficiência e aos acometidos de transtorno mental.

Parágrafo único - No tocante à saúde mental, serão adotados procedimentos terapêuticos que visem reinserção do paciente na sociedade e na família, dando-se preferência às ações extra-hospitalares.

CAPÍTULO IV

DA VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA

Art. 20 - A vigilância epidemiológica acompanhará as doenças ocupacionais entre outros agravos à saúde, assim como a detecção e o conhecimento de seus fatores determinantes, através da sistematização de informações, realização de pesquisa, inquéritos, investigações e levantamentos necessários à elaboração e execução de planos e ações, visando o seu controle e ou erradicação, quando for o caso.

Art. 21 - São consideradas como de notificação compulsória, no âmbito do Município, casos ou óbitos suspeitos ou confirmados das doenças classificadas de acordo com o Regulamento Sanitário Internacional, de relação elaborada pelo Ministério da Saúde e aqueles enumerados em normas técnicas especiais.

Art. 22 - São obrigadas as notificações de casos de doenças transmissíveis à Secretaria Municipal de Saúde pelos médicos e demais profissionais de saúde no exercício da profissão, a sociedade ou qualquer cidadão.

§ 1º - Os responsáveis por escolas, creches ou quaisquer outras habitações coletivas públicas ou privadas, ao tomarem conhecimento ou suspeitarem de casos de doenças transmissíveis, comunicarão o fato à autoridade sanitária competente.

§ 2º - Os médicos veterinários, no exercício de sua profissão, notificarão os casos identificados de zoonoses.

Art. 23 - Os cartórios de registro civil ficam obrigados a remeter ao SUS, nos prazos por eles determinados, relatórios das declarações de nascimentos e de óbitos ocorridos no município.

Art. 24 - Na ocorrência de casos de doenças transmissíveis e agravos à saúde, caberá à autoridade sanitária, quando julgar pertinente, proceder à investigação epidemiológica, a definição das medidas de controle a adotar e execução das ações que lhe couberem.

§ 1º - A autoridade sanitária deverá realizar investigação e inquéritos junto a grupos populacionais, sempre que julgá-los necessários ao controle e/ou à erradicação de doenças e ou agravos à saúde.

§ 2º - No controle de endemias e zoonoses, a autoridade sanitária poderá, considerados os procedimentos técnicos pertinentes, exigir a eliminação de focos, reservatórios e animais que, identificados como fontes de infecção, contribua para a proliferação e dispersão de agentes etiológicos e vetores.

§ 3º - A autoridade sanitária, sempre que julgar necessário, exigirá exames clínicos e ou laboratoriais.

CAPÍTULO V

DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Art. 25 - O Município, através da Secretaria Municipal de Saúde em articulação com demais órgãos oficiais de fiscalização, exercerá a Vigilância Sanitária de produtos, locais, equipamentos, estabelecimentos e ou prestadores de serviços, que direta ou indiretamente, possam interferir nas condições de saúde coletiva ou individual.

Parágrafo único - No desempenho das ações previstas neste artigo serão empregados métodos científicos e tecnológicos adequados às normas e padrões vigentes, visando a maior eficácia ao controle e da fiscalização sanitária.

Art. 26 - A vigilância sanitária atuará nos estabelecimentos de serviços de saúde e de interesse desta, no sentido de fiscalizar as condições ambientais e de trabalho, a eficiência dos procedimentos, métodos e tecnologia adotados e à qualidade dos serviços prestados e produtos utilizados.

Parágrafo único - Para o exercício da vigilância e fiscalização, poderá a autoridade competente:

I - adotar normas e padrões sanitários definidos em legislação pertinente;

II - estabelecer normas técnicas especiais referentes às questões sanitárias relativas a estes estabelecimentos e ou serviços, de interesse peculiar do município;

Art. 27- A vigilância sanitária deverá trabalhar em consonância com os serviços de vigilância epidemiológica, assistência ambulatorial e hospitalar, controle e avaliação e auditoria, controle de zoonose, saúde do trabalhador, de atenção à saúde, com os órgãos de proteção ambiental, os relacionados ao trabalho, agricultura e defesa do consumidor na busca de uma ação coordenada, objetiva e eficaz no controle dos agravos e possíveis danos à saúde.

CAPÍTULO VI

DA SAÚDE DO TRABALHADOR

Art. 28 - O serviço de saúde do trabalhador atuará em relação ao processo produtivo e na vigilância dos ambientes de trabalho, visando à prevenção de riscos e agravos à saúde.

Parágrafo único – A vigilância à saúde do trabalhador será exercida por técnicos habilitados e autorizados pela Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 29 - A vigilância à saúde do trabalhador dar-se-á através da investigação, visita técnica, normatização e controle do ambiente e das instalações comerciais, industriais, agro-industriais e de prestadores de serviços de caráter público, privado, filantrópicos ou mistos, com o fim de verificar:

I – as condições sanitárias dos locais de trabalho;

II - os trabalhadores, os aparelhos e os instrumentos de trabalho, assim como os procedimentos e dispositivos de produção individuais e coletivos;

III – as condições de prevenção às doenças ocupacionais e acidentes de trabalho;

IV – se o serviço possui sistema de informações aos trabalhadores, entidades sindicais e empresas sobre os riscos de acidentes e de doenças ocupacionais, de prevenção de acidentes e de riscos à saúde, bem como sobre os resultados de fiscalização, avaliação ambiental e dos exames de saúde, respeitados os princípios éticos e legais;

V – como é feita a assistência ao trabalhador vítima de acidentes de trabalho ou portador de doença ocupacional, visando à sua recuperação e habilitação.

Art. 30 - A vigilância à saúde do trabalhador está relacionada aos produtos, serviços, procedimentos, métodos e técnicas empregadas nos ambientes de trabalho.

Art. 31 - O relatório final da visita técnica realizada pelos técnicos da vigilância da saúde do trabalhador, conforme o parágrafo único do artigo 28 e art.29, quando houver necessidade do exercício do poder de polícia administrativa sanitária, deverá ser encaminhado à vigilância sanitária para as providências devidas.

Parágrafo único – Caberá à vigilância sanitária, no que lhe compete, exercer o poder de polícia administrativa sanitária, mantendo informada a vigilância à saúde do trabalhador.

Art. 32 - Os profissionais e os estabelecimentos de serviço de saúde que prestarem assistência a casos de acidentes e/ou doenças do trabalho estarão obrigados a notificá-los à Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 33 - É assegurado aos sindicatos o acompanhamento das ações de fiscalização e controle executadas pelo órgão municipal relativas à saúde do trabalhador.

Art. 34 - São obrigações do empregador, além daquelas estabelecidas na legislação em vigor:

I - permitir e facilitar o acesso das autoridades sanitárias aos locais de trabalho, a qualquer dia e horário fornecendo informações e dados solicitados;

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

III - notificar a Secretaria Municipal de Saúde sobre os casos de doenças profissionais, doença do trabalho e acidentes de trabalho.

Parágrafo único – A Administração Pública, direta ou indireta, observará na contratação de serviços e obras, o respeito e a observância às normas relativas à saúde e à segurança dos trabalhadores.

Art. 35 - É proibida a exigência de exames pré-admissionais, que visam a dificultar o acesso ao mercado de trabalho ou que expressa preconceito de qualquer natureza.

Art. 36 - A autoridade sanitária poderá exigir o afastamento temporário dos trabalhadores das atividades exercidas, quando julgar necessário o controle de doenças.

Art. 37 - As ações de vigilância e fiscalização da saúde do trabalhador serão pautadas na legislação e nas normas técnicas existentes, além das constantes neste código e na sua regulamentação.

CAPÍTULO VII

DA EDUCAÇÃO SANITÁRIA

Art. 38 - A Secretaria Municipal de Saúde, através de seu órgão técnico especializado, promoverá ampla educação da população do Município, utilizando-se da soma de experiência, recursos e meios, cuja influência seja capaz de criar ou modificar os hábitos e comportamentos individuais ou comunitários.

Art. 39 - A programação e a execução das atividades educativas de saúde terão a orientação e o auxílio técnico especializado quanto aos seguintes pontos básicos:

I – preparo e utilização de material audiovisual, de comunicação de massa;

II – campanhas sanitárias, envolvendo técnicas de desenvolvimento das comunidades e problemas especializados ou gerais;

III – treinamento de pessoal de saúde, de professores e de outros interessados, nas técnicas de educação para a saúde;

IV – consolidação, reorganização e reorientação das unidades de educação para a saúde, com o objetivo de envolver no processo educativo a comunidade, de forma consciente, com maior aproveitamento nas ações e programas dos serviços.

Parágrafo único – Estende-se às instituições ou entidades particulares, os objetivos do presente artigo, a título de cooperação ao órgão técnico especializado da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 40 - O órgão responsável pela educação sanitária dará as necessárias orientações às instituições de saúde e de ensino, às empresas comerciais e industriais e aos órgãos de divulgação, sobre questões de saúde e atividades de educação sanitária, a fim de se obter ampla cooperação entre todas as classes sociais e a administração sanitária, na execução dos programas, devendo, para a sua realização, serem empregados todos os meios eficientes, compatíveis com o assunto.

Art. 41 - O Município procurará, através de seus órgãos especializados, inculcar princípios e normas de educação sanitária à população, valendo-se das atividades dos diversos grupos profissionais e promovendo, junto aos meios de divulgação, uma orientação positiva.

Art. 42 - O órgão técnico de educação sanitária se entrosará com as empresas jornalísticas, de rádio, televisão e cinematográficas, para a divulgação de informações e de conselhos úteis à preservação da saúde.

Art. 43 - A propaganda e a educação sanitária em relação às doenças transmissíveis obedecerão a programas elaborados pelo órgão técnico especializado.

Art. 44 - Os estabelecimentos de ensino serão motivados para as campanhas educativas, de modo a incluírem em seus programas noções elementares sobre a epidemiologia das doenças e os meios de evitá-las.

Art. 45 - Na profilaxia das doenças sexualmente transmissíveis, no alcoolismo e demais toxicomanias, a propaganda e a educação sanitária procurarão relacionar o problema sanitário ao aspecto social e moral.

Art. 46 - É obrigatório a afixação, em local visível, de impressos informativos de interesse da Saúde Pública.

CAPÍTULO VIII

HIGIENE DAS HABITAÇÕES

Art. 47 - Os proprietários ou inquilinos são obrigados a conservar em perfeito estado de asseio os seus quintais, pátios, e terrenos.

§ 1º - Não é permitida a existência de terrenos cobertos de mato, pantanosos, com água estagnada ou como depósito de lixo, dentro dos limites do perímetro urbano.

§ 2º - As propriedades rurais deverão ter boas condições de higiene de forma a impedir a propagação de zoonoses.

Art. 48 - As providências para o escoamento das águas estagnadas em terrenos particulares competem ao respectivo proprietário, bem como a limpeza dos mesmos.

Art. 49 - Os proprietários ou responsáveis deverão evitar a formação de focos ou viveiros de insetos, ficando obrigados à execução das medidas que forem determinadas para sua extinção.

Art. 50 - Os proprietários de terrenos são obrigados a drená-los.

Art. 51 - Os lixos das edificações serão depositados para recolhimento em vasilhames apropriados, providos de tampas e em tamanho que possa ser recolhido pelo serviço de coleta pública ou privada.

Art. 52 - As chaminés de qualquer espécie de fogão de edificações particulares terão altura suficiente para que a fumaça, a fuligem ou outros resíduos que possam expelir, não incomodem os vizinhos.

Parágrafo único - A exigência constante deste artigo é extensiva às chaminés de estabelecimentos industriais, comerciais e de prestadores de serviços.

Art. 53 - Os reservatórios de água deverão observar os seguintes requisitos:

I - condição de absoluta impossibilidade de que quaisquer elementos possam poluir ou contaminar a água;

II - facilidade de inspeção e limpeza;

III - ter extravasor dotado de canalização de limpeza ou telas ou outros dispositivos contra a entrada de pequenos animais no reservatório;

IV - ter tampas removíveis.

Art. 54 - As fossas sépticas, de instalação individual ou coletiva, só serão permitidas onde não existir rede de esgoto sanitário e deverão obedecer aos seguintes requisitos:

I - impossibilidade de vazamento superficial que possa ou venha contaminar a superfície do solo, o que nunca deverá ocorrer;

II - seus proprietários ou responsáveis deverão mantê-las sempre bem tampadas e calçadas, de forma a não soltar mau cheiro, não sendo permitido nenhum tipo de vazamento que cause algum incômodo.

Art. 55 - Os poços ou fontes para abastecimentos de água domiciliar deverão ser periodicamente limpos.

Art. 56 - Os poços artesianos ou semi-artesianos somente deverão ser adotados nos casos de grande consumo de água e quando as possibilidades de lençol profundo permitirem volume suficiente de água em condições de potabilidade e serão sempre forrados com material seguro e com registro para fechá-los.

Art. 57 - Os poços, quando liberados pelo Poder Público competente, deverão satisfazer os seguintes requisitos:

I - paredes estânquias a fim de evitar a infiltração de águas superficiais;

II - bordas superiores a 0.50 cm acima da superfície do solo;

III - convenientemente distanciados de fossas sépticas, sumidouros ou qualquer outra fonte de contaminação.

Art. 58 - Os estabelecimentos que operam na atividade de abertura de poços deverão enviar a VISA - Vigilância Sanitária a relação de poços perfurados no Município.

Art. 59 - Ficam terminantemente proibidas as queimadas de lixo e detritos, de modo geral, nos quintais das edificações e terrenos baldios, cabendo ao proprietário ou responsável recolher e dar fim adequado ao lixo.

Art. 60 - As casas geminadas e ou habitações coletivas ou similares:

I - somente serão construídas de acordo com as normas de obras, postura e regulamento da Administração Municipal, observando as exigências nessas contidas;

II - estarão sujeitos às mesmas normas de higiene e limpeza aplicadas às residências simples, observadas, ainda, as mínimas condições de moradia, com dignidade e conforto;

III - deverão ter, pelo menos, um banheiro completo para cada unidade, lavanderias próprias ou, no mínimo, uma coletiva, espaço para estacionamento e retorno de veículos, e passarela para circulação;

IV – área de lazer coletivo no caso de 10 (dez) ou mais unidades habitacionais.

Parágrafo único – Às quitinetes, pensões e apartamentos, quando se tratarem de habitações coletivas agrupadas sobre um ou mais lotes deverão observar o disposto nos incisos III e IV.

Art. 61 - As unidades coletivas descritas no parágrafo único, quando integradas em um mesmo prédio como estabelecimentos de hotelaria ou serviços de hospedagem, estarão sujeitas às exigências de classificação do ramo de hotelaria.

CAPÍTULO IX

HIGIENE DOS LOGRADOUROS PÚBLICOS

Art. 62 - O serviço de limpeza das ruas, praças e demais logradouros públicos, serão executados pelo Município, diretamente ou por concessão ou permissão.

Art. 63 - Os proprietários de imóveis urbanos são responsáveis pela construção, limpeza e conservação do passeio público e sarjetas fronteiriças à sua propriedade, zelando pelo uso devido.

Parágrafo único – Quando das construções dos passeios e sarjetas, o proprietário deverá procurar o setor de engenharia do Município para ser orientado quanto a essas e quanto às exigências das normas jurídicas e técnicas.

Art. 64 - A lavagem ou varredura do passeio público e sarjeta deverá ser efetuada em hora conveniente e de pouco trânsito e os detritos resultantes de varredura deverão ser recolhidos em depósito próprio, no interior do prédio.

Art. 65 - É absolutamente proibido, em qualquer caso, varrer o lixo ou detritos sólidos de qualquer natureza, para os receptores e bocas-de-lobo dos logradouros públicos e para sarjetas.

Art. 66 - É proibido fazer varredura no interior dos prédios, terrenos e dos veículos, para via pública, assim como despejar ou atirar papéis, reclames ou quaisquer detritos sobre o leito de logradouro público ou mesmo em terrenos, e edificações vizinhas.

Art. 67 - Para preservar de maneira geral a higiene pública, fica terminantemente proibido:

I - consentir o escoamento das águas servidas de qualquer edificação residencial, comercial e industrial para a rua;

II - Conduzir sem as devidas precauções quaisquer materiais que possam comprometer o asseio das vias públicas;

III - atirar nas vias públicas lixo, materiais velhos ou quaisquer detritos.

Parágrafo único - É proibido comprometer, por qualquer forma, a limpeza das águas destinadas ao consumo público ou particular.

Art. 68 - Não existindo nos logradouros rede de esgoto, as águas utilizadas nos sanitários deverão ser canalizadas pelos proprietários ou inquilinos para fossas sépticas que devem existir nos imóveis, obrigatoriamente.

Art. 69 - É proibido atirar detritos ou lixo de qualquer natureza nos jardins públicos.

Art. 70 - Não é lícito a quem quer que seja, sob qualquer pretexto, impedir ou dificultar o livre escoamento das águas pelas canalizações, valas, sarjetas ou canais dos logradouros públicos, danificando ou obstruindo tais serviços.

Art. 71 - É proibido lançar nas vias públicas, nos terrenos sem edificação, várzeas, valas, bueiros e sarjetas, lixo de qualquer origem, entulho, cadáveres de animais, fragmentos pontiagudos ou qualquer material que possa ocasionar incômodo, causar algum mal à população, ou prejudicar a estética da cidade, bem como queimar dentro do perímetro urbano, qualquer substância que possa viciar ou corromper a atmosfera.

CAPÍTULO X

SANEAMENTO BÁSICO

SEÇÃO I

CONTROLE DA QUALIDADE DA ÁGUA

Art. 72 - Através do Departamento de Vigilância Sanitária, conforme lhe for atribuído pelo regulamento, a Secretaria Municipal de Saúde participará da solução dos problemas de Saneamento Básico do Município.

Art. 73 - A promoção das medidas de saneamento constitui uma obrigação estatal, das coletividades e dos indivíduos, que para tanto ficam adstritos no uso da propriedade, no manejo dos meios da produção e no exercício de atividades, bem como a cumprir determinações legais, regulamentares e as recomendações, ordens, vedações e interdições ditadas pelas autoridades sanitárias competentes.

Art. 74 - Concorrentemente com órgãos federais e estaduais, deverá o Município colaborar na fiscalização e controle da qualidade da água destinada ao consumo humano, produzida pelos sistemas públicos de abastecimento, bem como as que forem captadas pelas empresas particulares, embaladas, engarrafadas ou que sirvam à produção de alimentos e bebidas em geral.

Parágrafo único - Os órgãos, empresas e entidades de qualquer natureza e fim mencionado no *caput* deste artigo são obrigados implantar o sistema de fluoretação da água consumida pela população a fim de prevenir e reduzir índice cariogênico da mesma.

Art. 75 - A água distribuída por sistema de abastecimento público ou privada será obrigatoriamente submetida a um processo de desinfecção, de modo a assegurar sua qualidade do ponto de vista microbiológico.

Art. 76 - Toda e qualquer solução individual para o abastecimento de água estará sujeita a aprovação, fiscalização e controle pelo Poder Público competente.

§ 1º - Não será permitida, em qualquer circunstância, a conexão do sistema público de abastecimento de água potável com sistemas individuais de abastecimentos.

§ 2º - Os poços, vertentes e fontes, cujo manancial seja considerado impróprio para o consumo, serão lacrados de forma adequada, uma vez esgotadas todas as formas de recuperação.

§ 3º - Os estabelecimentos comerciais e industriais e as habitações coletivas que utilizarem sistemas individuais de abastecimento deverão encaminhar relatório mensal de qualidade da água e estimativa de consumo a **VISA** - Vigilância Sanitária.

Art. 77 - É obrigatória a ligação de toda construção habitável à rede pública de abastecimento de água, na forma prevista na legislação federal e na estadual e demais normas complementares.

Art. 78 - Os poços rasos ou profundos, estilo cacimba, quando liberado pelo Poder Público competente, além da qualidade adequada, deverá satisfazer os requisitos exigidos.

Art. 79 - Fica terminantemente proibida a ligação de qualquer esgoto residencial, industrial e comercial à rede de águas pluviais.

Parágrafo único - Quando não existir rede pública de abastecimento de água ou coletores de esgoto, a repartição sanitária competente indicará as medidas a serem adotadas.

Art. 80 - O proprietário do imóvel é obrigado a construir instalações domiciliares adequadas de abastecimento de água potável e de remoção de esgotos, cabendo ao mesmo zelar pela sua conservação.

Art. 81 - O Poder Público Municipal procederá a estudos técnicos para implantação de estações de tratamento do esgoto sanitário.

SEÇÃO II

CONTROLE DE ESGOTO

Art. 82 - Todo e qualquer sistema de esgoto sanitário público ou privado estará sujeito à fiscalização e controle pela Vigilância Sanitária, em todos os aspectos que possam afetar à saúde pública.

Art. 83 - Edificações não atendidas por redes públicas coletoras de esgoto sanitário ou pluvial deverão prever soluções individuais ou coletivas para coleta, tratamento e destino final dos esgotos.

Art. 84 - É terminantemente proibido o lançamento direto ou indireto de esgoto sanitário e outras águas residuais em vias públicas e ou galerias de águas pluviais.

Art. 85 - É proibido o lançamento direto ou indireto de águas pluviais em canalização de esgotos sanitários.

Art. 86 - Toda empresa prestadora de serviço de "Limpa Fossa" e desentupimento deverá ser registrada na Secretária de Saúde, devendo para o

licenciamento das atividades as empresas deverão apresentar projetos de destinação dos efluentes coletados.

Parágrafo único – É terminantemente proibido o lançamento de resíduos sólidos, líquidos, e ou pastosos em locais não autorizados pela autoridade sanitária.

SEÇÃO III

COLETA E DISPOSIÇÃO DO LIXO

Art. 87 - As pessoas físicas e jurídicas deverão cumprir as normas estabelecidas pelo órgão competente no tocante à disposição, condicionamento, coleta e destino final do lixo, que serão processados em condições que não afetem a estética, nem tragam malefícios à saúde e bem estar da população, sendo expressamente proibido:

I - utilizar o lixo "in natura" para alimentação de animais;

II - incinerar lixo ao ar livre;

III - lançar o lixo em águas de superfície;

IV - acumular, nas habitações e terrenos a elas pertencentes, ou terrenos vazios, resíduos ou qualquer outro material que contribua para a proliferação das larvas de moscas e de outros insetos e animais daninhos;

V - utilizar restos de alimentos e lavagem provenientes de estabelecimentos hospitalares e congêneres;

VI - colocar os sacos de lixo diretamente sobre o solo.

Art. 88 - O órgão responsável pela coleta, transporte e destino final do lixo seguirá as normas técnicas especiais em vigor, bem como facilitará o trabalho da autoridade, no que lhe couber.

Art. 89 - A coleta e o transporte de lixo serão feitos em veículos contendo dispositivos que impeçam, durante o trajeto, a queda de partículas e chorume nas vias públicas.

Art. 90 - O pessoal encarregado da coleta, transporte e destino final do lixo, usará equipamento aprovado pelo órgão competente, com objetivo de prevenir contaminação ou acidente.

Art. 91 - Sempre que necessário, o órgão de Saúde Pública poderá realizar exames sanitários dos produtos industrializados, provenientes do lixo e estabelecer condições para sua utilização.

Art. 92 - São considerados lixos especiais àqueles que, por sua constituição, representam riscos maiores para a população, assim definidos:

I - lixos hospitalares;

II - lixos de laboratórios de análises e patologias clínicas;

III - lixos de farmácias e drogarias;

IV - lixos químicos;

V - lixos de clínicas e hospitais inclusive veterinários;

VI - lixos de consultórios e clínicas odontológicas.

§ 1º - Os lixos especiais tratados nos incisos deste artigo serão acondicionados em recipientes adequados à sua natureza, de forma a impedirem vazamentos e de maneira a não contaminarem as pessoas e o ambiente, não

podendo ser colocados em vias públicas sendo recolhidos dentro do estabelecimento de procedência, no qual será guardado em local seguro e inacessível ao público.

§ 2º - Os recipientes deverão ser sacos plásticos de cor leitosa, volume adequado, resistente, sendo lacrado com fita crepe ou arame plastificado.

§ 3º - As agulhas e outros materiais cortantes ou perfurantes deverão ser colocados em caixas antes de serem acondicionados em sacos plásticos.

Art. 93 - É proibido deixar no solo qualquer resíduo sólido ou líquido, inclusive dejetos, sem permissão da autoridade sanitária, quer se trate de propriedade pública ou particular.

§ 1º - A autoridade sanitária deverá aprovar os projetos de destino final do lixo, fiscalizando a sua execução, operação e manutenção.

§ 2º - O solo poderá ser utilizado para destino final de resíduos sólidos (lixo), desde que sua disposição seja feita por meio de aterros sanitários;

§ 3º - Na execução e operação dos aterros sanitários devem ser tomadas medidas adequadas visando à proteção do lençol de água subterrâneo, ou de qualquer manancial, a juízo das autoridades sanitárias e ambientais;

§ 4º - Não é permitido proceder à disposição final do lixo em aterros sanitários, quando não dispuserem de dispositivos de drenagem e tratamento do percolato e de coleta de gases produzidos no aterro;

§ 5º - A disposição no solo de resíduos sólidos ou líquidos que contenham substâncias tóxicas, venenosas, radioativas, inflamáveis, explosivas ou incômodas só será permitida após aprovação prévia pelas autoridades sanitária e ambiental das medidas que as mesmas determinarem ou aprovarem.

Art. 94 - O lixo deve ser acumulado em recipientes plásticos, ou quando em volumes acima de 100 (cem) litros, em recipientes providos de tampa construída de material resistente e não corrosivo ou outro aprovado pelo órgão técnico, sendo vedado dispor resíduos sólidos (lixo) em depósito aberto.

Art. 95 - O lixo séptico será acondicionado, coletado e transportado de acordo com as especificações da Associação Brasileira de Normas Técnicas e deverá seguir as normas gerais de estabelecimentos médicos, odontológicos, farmacêuticos e congêneres.

Art. 96 - Qualquer queima de resíduo sólido (lixo) deverá ser feita em incinerador adequado e o procedimento da combustão deverá evitar a dispersão de poluentes, ficando tal operação subordinada às prescrições das Normas Técnicas Especiais.

SEÇÃO IV

QUEIMADAS

Art. 97 - As queimadas em roçados, palhadas ou matos ficarão sujeitas à regulamentação federal e estadual, relativas à matéria e ao disposto neste capítulo no que couber.

SEÇÃO V

EXTINÇÃO DE INSETOS NOCIVOS

Art. 98 - Todo proprietário de terreno, cultivado ou não, dentro dos limites do Município, é obrigado a extinguir focos ou viveiros de moscas e mosquitos e demais animais nocivos existentes dentro de sua propriedade.

§ 1º - Verificada pela fiscalização do Município, a infração ao que dispõe o caput deste artigo, será emitida intimação ao proprietário do terreno, marcando-se o prazo, improrrogável, de 30 (trinta) dias, para regularização do problema.

§ 2º - Se transcorrido o prazo do § 1º, não tendo sido tomadas as providências pelo proprietário ou seu representante, o Município incumbir-se-á de tomá-las cobrando do mesmo as despesas que tiver, acrescidas de 20% (vinte por cento) pelos custos de administração, sem prejuízo da multa cabível.

§ 3º - As despesas de que trata o parágrafo anterior corresponderão ao custo com mão-de-obra, transporte e controle e serão cobradas no ato da prestação do serviço, na forma determinada pela legislação municipal vigente.

Art. 99 - No caso de extinção de insetos nocivos em edificações que exijam serviços especiais, estes deverão ser executados sob a responsabilidade de profissional habilitado, com assistência direta do proprietário do imóvel ou seu representante legal.

CAPÍTULO XI

ANIMAIS

SEÇÃO I

Art. 100 - É proibida a permanência de animais, soltos ou amarrados, de qualquer espécie, nas ruas e logradouros públicos ou locais de livre acesso à população.

§ 1º - É proibido o passeio de cães nas vias públicas e logradouros, exceto com o uso adequado de coleira, focinheira e guia, e conduzidos por pessoas com idade e força suficientes para controlar os movimentos dos animais e que deverão estar devidamente vacinados.

§ 2º - Excetuam-se deste artigo os animais comprovadamente vacinados e que não ofereçam risco à segurança das pessoas.

Art. 101 - Serão apreendidos os cães mordedores viciosos, condição esta constatada por agente ou fiscal sanitário.

Art. 102 - Será apreendido todo e qualquer animal que:

I - for encontrado solto nas vias e logradouros públicos ou locais de livre acesso à população;

II - for suspeito de raiva e outras zoonoses;

III - seja submetido a maus tratos por seu proprietário ou preposto deste; ficando sujeito à legislação vigente (federal e estadual) o animal e o seu proprietário ou preposto;

IV - for mantido em condições inadequadas ou alojamento;

V - cuja criação, e uso, sejam vedados pela presente legislação.

Parágrafo único - Os animais apreendidos, por força do disposto neste artigo, somente poderão ser resgatados se verificado pela autoridade sanitária não mais existirem as causas ensejadoras da apreensão, estando o proprietário ou

aquele que detiver a posse dos referidos animais sujeito às penalidades previstas na legislação vigente.

Art. 103 - Os animais apreendidos ficarão à disposição dos proprietários ou de seus representantes legais, nos prazos previstos no parágrafo primeiro, sendo que, durante este período, o animal será devidamente alimentado, assistido por médico-veterinário e pessoal preparado para tal função.

§ 1º - Os prazos, que serão contados a partir do dia subsequente ao da apreensão do animal, são de:

I - 2 (dois) dias, no caso de pequenos animais;

II - 5 (cinco) dias, no caso de médios e grandes animais;

§ 2º - Para todos os efeitos deste artigo, consideram-se:

I - PEQUENOS ANIMAIS - caninos, felinos, aves e leporinos;

II - MÉDIOS ANIMAIS - suínos, caprinos, ovinos e ratitas;

III - GRANDES ANIMAIS - bovinos, eqüinos, muares, asininos e bubalinos.

Art. 104 - O animal só poderá ser resgatado pelo seu proprietário, ou representante legal, após o preenchimento do expediente próprio de identificação e pagamento das respectivas taxas e multas que forem aplicadas.

Parágrafo único - O animal só será liberado após a comprovação da vacinação ou a realização da mesma, arcando o proprietário com as despesas.

Art. 105 - A Coordenadoria de Controle de Zoonoses e a Prefeitura Municipal não respondem por indenizações, nos casos de dano ou óbito do animal apreendido e eventuais danos materiais ou pessoais causados pelo animal a terceiros, durante o ato da apreensão:

Art. 106 - O proprietário fica obrigado a permitir o acesso do fiscal ou agente sanitário, quando no exercício de suas funções, às dependências de alojamento do animal, sempre que necessário, bem como a acatar as determinações dele emanadas.

Art. 107 - O animal apreendido que não for retirado dentro do prazo previsto, deverá ter um dos seguintes destinos, conforme o caso:

I - ser distribuído à casa de caridade, para consumo, quando se tratar de aves, suínos ou bovinos, abatidos sob a orientação de autoridade competente;

II - ser vendido em leilão público, se for bovino, eqüino, muar ou cão de raça, se possuir valor econômico e zootécnico.

Art. 108 - Os proprietários de cães são obrigados a vaciná-los contra raiva e outras doenças, conforme as exigências sanitárias locais, na época determinada pela Prefeitura, através de seu órgão competente.

SEÇÃO II

ANIMAIS SINANTRÓPICOS

Art. 109 - Os proprietários ou responsáveis por estabelecimentos da Saúde e ou de interesse da Saúde, bem como proprietários responsáveis por construções, edifícios, terrenos e residências, independentemente de seu uso ou não ficam obrigados a adotar medidas necessárias para a manutenção, em perfeita condições

de higiene e isentas de animais da fauna sinantrópica e outros prejudiciais à saúde e ao bem estar do homem.

§ 1º - Os estabelecimentos que estocam ou comercializam pneumáticos são obrigados a mantê-los, permanentemente, isentos de coleções líquidas, de forma a evitar a proliferação de mosquitos.

§ 2º - Nas obras de construção civil, é obrigatória a drenagem permanente de coleção líquida, originada ou não pelas chuvas, de forma a impedir a proliferação de mosquitos.

SEÇÃO III

RESPONSABILIDADE DO PROPRIETÁRIO DE ANIMAIS

Art. 110 - Os atos danosos, pessoais ou materiais cometidos pelos animais são da inteira responsabilidade de seus proprietários.

Parágrafo único - Quando o ato danoso for cometido sob a guarda de preposto, estender-se-ão a este, as responsabilidades a que se refere o presente artigo.

Art. 111 - É da responsabilidade do proprietário, a manutenção dos animais em perfeitas condições de alojamento, alimentação, saúde e bem-estar, bem como as providências pertinentes à remoção dos dejetos por eles deixados nas vias públicas.

Art. 112 - É proibido abandonar animais em qualquer área pública ou privada; estando sujeito seu proprietário às cominações legais:

Art. 113 - Em caso de falecimento do animal, cabe ao proprietário a disposição adequada do cadáver ou seu encaminhamento à Vigilância Sanitária.

Art. 114- O proprietário de animal suspeito de zoonoses, deverá submetê-lo à observação, isolamento e cuidados, nas instalações da Coordenadoria de Controle de Zoonoses, ou em local designado pelo proprietário e aprovado pela autoridade sanitária competente, durante 10 (dez) dias, no mínimo, na forma determinada pelo laudo emitido pelo médico-veterinário.

Art. 115 - É expressamente proibido nas áreas urbanas ou de expansão urbana:

I - criar abelhas, eqüinos, muares, bovinos, ovinos e caprinos;

II - criar ou engordar suínos.

Art. 116- Na área rural deste município, os proprietários de gado serão obrigados a ter cercas reforçadas e a adotar providências adequadas para que o mesmo não incomode ou cause prejuízos a terceiros nem vague pelas estradas.

Art. 117 - O proprietário, seu preposto ou seu responsável obriga-se a proceder às vacinações de gado exigidas pelos órgãos competentes, bem como a observância às normas da Vigilância Epidemiológica do Município.

Art. 118 - Qualquer animal, em que esteja evidenciada sintomatologia clínica de raiva, ou já esteja constatada por médico-veterinário, deverá ser

prontamente isolado e/ou sacrificado, e seu cérebro encaminhado ao laboratório oficial.

Art. 119 - Não será permitida, em residência particular, a criação, alojamento e a manutenção de mais 04 (quatro) animais, no total, da espécie canina, com idade superior a 90 (noventa) dias.

Parágrafo único - Toda e qualquer permissão da manutenção em residência dos animais referidos neste artigo só será permitida desde que não venha a afetar a salubridade e tranqüilidade da comunidade.

Art. 120 - A criação, alojamento e manutenção de animais em quantidade superior a especificada no artigo anterior caracterizará um canil de propriedade privada.

Art. 121 - Os cães de propriedade privada somente poderão funcionar, após vistoria técnica efetuada pela autoridade sanitária competente, quando serão examinadas as condições de alojamento e manutenção dos animais, seguindo-se a expedição de laudo pelo órgão competente da Secretaria Municipal de Saúde, renovável anualmente.

Art. 122 - É proibida a exibição de toda e qualquer espécie de animal bravo ou selvagem, ainda que domesticado, em vias e logradouros públicos ou locais de livre acesso à população.

Parágrafo único - Excetuam-se da proibição deste artigo os recintos com finalidade de lazer (circos, parques, etc.), desde que mantenham as condições necessárias à segurança do público.

Art. 123 - É proibida a utilização ou exposição de animais em vitrines, a qualquer título.

Art. 124 - Os estabelecimentos de comercialização de animais vivos, com fins não alimentícios, ficam sujeitos à obtenção de laudo, emitido pela autoridade sanitária competente, renovável anualmente, quando serão verificadas as condições sanitárias de alojamento e manutenção dos animais.

Art. 125 - É terminante proibido o uso de animais feridos, enfraquecidos ou doentes, em veículos de tração animal, ou para cavalgada.

§ 1º - Nos veículos de tração animal é obrigatório o uso de sistema de frenagem, acionado especialmente, quando da descida de ladeiras.

§ 2º - Os proprietários que infringirem as prescrições do presente artigo ficam sujeitos às penalidades legais.

Art. 126 - É expressamente proibido a qualquer pessoa maltratar os animais ou praticar atos de crueldade contra os mesmos, tais como:

I - transportar, nos veículos de tração animal, carga ou passageiro de peso superior às suas forças;

II - montar animais que já tenham a carga permitida;

III - martirizar animais para deles alcançar esforços excessivos;

IV - abandonar, em qualquer ponto, animais doentes, extenuados, enfraquecidos ou feridos;

V - amontoar animais em depósitos insuficientes ou sem água, ar, luz e alimentos;

VI - usar de instrumento diferente de chicote leve, para estímulo ou correção de animais;

VII - empregar arreios e ou selas que possam constranger, ferir ou magoar o animal;

VIII - usar arreio e ou selas sobre partes feridas, contusão ou chagas no animal;

IX - praticar todo e qualquer ato, mesmo não especificado neste Código, que acarrete violência e sofrimento para o animal.

Parágrafo único – A infringência de quaisquer das proibições sujeitará o infrator às sanções da Lei.

Art. 127 – Qualquer cidadão poderá denunciar os infratores diretamente aos órgãos competentes da Vigilância Sanitária.

CAPÍTULO XII

POLUIÇÃO AMBIENTAL E CONSERVAÇÃO DO MEIO AMBIENTE

Art. 128 - Para o exercício de seu Poder de Polícia quanto ao controle da poluição ambiental o Município poderá celebrar convênios com órgãos Públicos Federais e ou Estaduais para execução de tarefas que objetivem a proteção e conservação do meio ambiente.

Art. 129- É proibida qualquer alteração das propriedades físicas, químicas ou biológicas do meio ambiente, solo, água e ar, causadas por substâncias sólida, líquida, gasosa ou em qualquer estado de matéria, que direta ou indiretamente:

I - crie ou possa criar condições nocivas ou ofensivas à saúde, à segurança ou ao bem-estar público;

II - prejudique a flora e a fauna;

III - contenha óleo graxo ou lixo;

IV - prejudique o uso do meio ambiente para fins domésticos, agropecuários, recreativos, de piscicultura, e outros fins úteis, ou que afetem sua estética.

Art. 130 - O Município desenvolverá ações no sentido de:

I - controlar as novas fontes de poluição ambiental;

II - controlar a poluição através de análise, estudos e levantamentos das características do solo, das águas e do ar.

Art. 131 - As autoridades incumbidas da fiscalização ou inspeção, para fins de controle de poluição ambiental, terão livre acesso, a qualquer dia e hora, às instalações industriais, comerciais, agropecuárias ou outras, particulares ou públicas, capazes de poluir o meio ambiente.

Art. 132 - Compete ao Município fiscalizar a poluição do ar, da água, bem como de controlar os despejos industriais.

Art. 133 - Quando da implantação de estabelecimento industrial no Município, deverá o setor competente efetuar vistorias e exigir a adoção de providências que impeçam a ejeção de detritos e de substâncias residuais e a poluição do ar, prejudiciais ao estado sanitário da população e ao meio ambiente.

Art. 134 - Os responsáveis pelos estabelecimentos industriais deverão dar aos resíduos tratamento e destino que os tornem inofensivos aos funcionários, à coletividade e ao meio ambiente

§ 1º - Os resíduos industriais sólidos deverão ser submetidos a tratamento, antes de incinerados, enterrados ou removidos;

§ 2º - O lançamento de resíduos industriais líquidos nos cursos de água depende de permissão da autoridade sanitária competente, a qual fixará o teor máximo de materiais poluidores admissíveis no fluente.

Art. 135 - Depende de prévia autorização do Município a movimentação de terra para a execução de aterro, desaterro e bota-fora, quando implicarem em sensível degradação ambiental, incluindo modificação indesejável da cobertura vegetal, erosão, assoreamento e contaminação de recursos hídricos, poluição atmosférica ou descaracterização significativa da paisagem, em todo o território do município.

Art. 136 - Para quaisquer movimentos de terra, deverão ser previstos mecanismos de manutenção da estabilidade de taludes, rampas e platôs, de modo a impedir a erosão e suas conseqüências.

Parágrafo único - O aterro ou desaterro deverá ser seguido de recomposição do solo e da cobertura vegetal, adequada à contenção do carregamento pluvial dos sólidos.

Art. 137 - É proibida a queima ao ar livre de resíduos sólidos, líquidos ou de qualquer outro material combustível, exceto mediante autorização prévia do Município, para:

I - treinar combate a incêndio;

II - evitar o desenvolvimento de espécies indesejáveis, de animais ou vegetais, para a proteção à agricultura e à pecuária.

Art. 138 - É proibida a instalação e funcionamento de incineradores domiciliares ou prediais que não atendam a todas as exigências da Vigilância Sanitária.

Art. 139 - Toda fonte de poluição do ar deverá ser provida de sistema de ventilação local exaustora, e o lançamento de afluentes na atmosfera somente poderá ser realizado através de chaminés, devendo estas atender às normas já previstas neste código.

Parágrafo Único - As operações, processos ou funcionamento dos equipamentos de britagem, moagem, transporte, manipulação, carga e descarga de material fragmentado ou particulado poderão ser dispensados das exigências referidas neste artigo, desde que realizado a úmido, mediante processo de umidificação permanente.

Art. 140 - O armazenamento de material fragmentado ou particulado deverá ser feito em silos adequadamente vedados ou em outros sistemas de controle de poluição do ar, de eficiência igual ou superior, de modo a impedir o arraste, pela ação dos ventos, do respectivo material.

Art. 141 - As fontes de poluição adotarão sistema de controle de poluição do ar, baseados na melhor tecnologia e prática disponível para cada caso.

Parágrafo único - A adoção de tecnologia para o controle da poluição do ar deverá observar os padrões de emissão recomendados pelos órgãos competentes da União e do Estado.

Art. 142 - É proibido fazer despejos e atirar detritos em qualquer curso d'água, canal, lagoas, poços e chafarizes e logradouros públicos.

Art. 143- Não é permitida a localização de instalações sanitárias externas, pocilgas, estábulos e demais usos assemelhados, a menos de 30 (trinta) metros dos cursos d'água.

Parágrafo único - Tratando-se de instalações que se referem ao artigo anterior, às espécies de importância zootécnica, a distancia permitida será de 500 m (quinhentos metros) dos cursos d'água.

Art. 144 - É proibido desviar o leito das correntes d'água, bem como obstruir, de qualquer forma, o seu curso.

Parágrafo Único - As águas correntes, nascidas no limite de um terreno e que correm por ele, poderão ser reguladas e retificadas, dentro dos limites do mesmo terreno, mas nunca serão desviadas de seu escoamento natural ou repassadas em prejuízo dos vizinhos ou das vias públicas.

SEÇÃO I

DA PRODUÇÃO DE SONS E RUÍDOS INCÔMODOS

Art. 145 - É proibido perturbar o bem-estar publico ou particular com sons e ruídos de qualquer natureza, produzidos por qualquer forma e desde que ultrapassem os níveis de intensidade permitidos pela legislação em vigor.

Parágrafo Único - Lei Municipal que disponha sobre normas de funcionamento de propaganda sonorizada no perímetro urbano da cidade de Jaciara-MT, deverá estar sempre atualizada.

CAPÍTULO XIII

ALIMENTOS

SEÇÃO I

ROTULAGEM

Art. 146 - Os rótulos de alimentos e aditivos internacionais deverão estar de acordo com esta Lei e demais dispositivos legais que regem o assunto.

Parágrafo único - As disposições deste artigo se aplicam aos aditivos internacionais e produtos alimentícios dispensados do registro, bem como às matérias-primas alimentares e alimentos *in natura*, quando acondicionados em embalagens que os caracterizem.

Art. 147 - Os rótulos deverão mencionar, em caracteres perfeitamente legíveis:

I - a qualidade, natureza e o tipo de alimento, observando-se a definição, descrição e classificações estabelecidas nos padrões de identidade e qualidade;

- II** - nome ou marca do alimento;
 - III** - nome da empresa responsável;
 - IV** - endereço completo da empresa responsável;
 - V** - número de registro do alimento no órgão competente da união;
 - VI** - indicação se for o caso, de aditivo internacional, mencionado e expressando o código de identificação correspondente;
 - VII** - número de identificação da partida, lote, data de fabricação e de vencimento;
 - VIII** - peso ou volume líquido;
 - IX** - outras indicações fixadas pela lei 8.078, de 11.09.90 (Código de Proteção de Defesa do Consumidor).
- § 1º** - Todos os dizeres do rótulo serão redigidos em português, e, caso contenham palavras em outro idioma, trarão a respectiva tradução, salvo se tratar de expressão universalmente consagrada.
- § 2º** - Os rótulos de alimentos destinados à exportação poderão ter as indicações exigidas pela legislação vigente no país a que se destinam.
- § 3º** - Os rótulos dos alimentos destituídos, total ou parcialmente, de um de seus componentes normais devem mencionar a alteração autorizada.
- § 4º** - Os nomes científicos inscritos nos alimentos, sempre que possível, serão acompanhados da denominação comum correspondente.

Art. 148 - Os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais, deverão conter a declaração "colorida artificialmente" e os adicionados de essências natural ou artificial deverão trazer a declaração "contém aromatizante".

§ 1º - A expressão colorida artificialmente deve ser seguida do código do corante.

§ 2º - A expressão contém aromatizante deve ser seguida do código do aromatizante.

§ 3º - Os rótulos dos alimentos elaborados com essências artificiais deverão trazer a declaração "sabor imitação" ou "artificial de", seguida da declaração "aromatizada artificialmente".

§ 4º - O estabelecido nos parágrafos 1º e 2º deste artigo, deverá constar no painel principal do rótulo, de forma facilmente localizável e legível.

Art. 149 - Os rótulos dos alimentos enriquecidos, dos alimentos dietéticos e de alimentos irradiados, deverão trazer a respectiva indicação, no painel principal, em caracteres facilmente legíveis.

Parágrafo único - A declaração "alimento dietético", deverá ser acompanhada de indicação do tipo de regime a que se destina o produto, expressa em linguagem de fácil entendimento.

Art. 150 - As declarações superlativas de quantidades de um alimento só poderão ser mencionadas na respectiva rotulagem, em consonância com a classificação constante do respectivo padrão de identidade e qualidade.

Art. 151 - Não podem constar da rotulagem denominações, designações, nomes geográficos, símbolos, figuras, desenhos ou indicações que possibilitem interpretação falsa, erro ou confusão quanto à origem, procedência, natureza, composição ou qualidade do alimento, ou que atribuam qualidade ou características nutritivas superiores àquelas que possuem.

SEÇÃO II

DOS ADITIVOS

Art. 152 – Só será permitido o emprego de aditivo intencional, quando:

I – comprovada sua inocuidade;

II – não induzir o consumidor a erro ou confusão;

III – utilizado no limite permitido pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, ou órgão que o substitua;

IV – satisfazer seu padrão de identidade e qualidade;

V – estiver registrado no órgão competente da União;

VI – indicar, no rótulo, a forma de emprego, o tipo de alimento em que pode ser adicionado, e a quantidade a ser empregada expressa, sempre que viável, em medida de uso caseiro;

Parágrafo único – Os aditivos registrados terão automaticamente cancelados seus registros, quando nova concepção científica ou tecnológica vier a combater e condenar seu emprego no alimento.

SEÇÃO III

DO REGISTRO

Art. 153 – Todo e qualquer alimento só poderá ser exposto ao consumo, após seu registro no órgão competente da União ou aquele por ela delegado.

§ 1º - O registro concedido será válido em todo território nacional, com a duração máxima estabelecida pelo órgão competente.

§ 2º - O registro de que trata este artigo não exclui aqueles exigidos por Lei, para outras finalidades que não as de exposição à venda ou entrega ao consumo.

§ 3º - O registro será automaticamente cancelado se no decorrer de sua validade assim o determinarem novas técnicas para garantir a saúde ao consumidor.

Art. 154 – Estão, igualmente sujeitos ao registro no órgão competente:

I – os aditivos intencionais;

II – as embalagens;

III – os equipamentos e utensílios revestidos internamente de resinas e substâncias poliméricas que entrem em contato com o alimento, inclusive os de uso doméstico;

IV – os coadjuvantes da tecnologia alimentar.

Art. 155 – Ficam dispensados do registro:

I – as matérias-primas alimentares e os alimentos *In natura*;

II – os aditivos internacionais e os coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos, quando dispensados por Comissão Nacional de Normas e Padrões (CNNPA), ou órgão que a substitua;

III – os produtos alimentícios destinados à preparação de alimentos industrializados, desde que incluídos em Resolução do CNNPA ou órgão que a substitua;

IV – os alimentos que não estão sujeitos a registros mais que são de interesse da saúde pública municipal, elaborados no próprio estabelecimento, apesar de ter sua comercialização restrita ao estabelecimento, estão sujeitos às análises prévia, fiscal e de controle, garantido, assim, a qualidade para o consumo.

SEÇÃO IV

DA PROPAGANDA

Art. 156 – Os anúncios de qualquer tipo, feitos por qualquer meio de divulgação, ficam sujeitos à ação fiscalizadora do órgão competente e não poderão conter afirmações ou deixar subentendidas qualidades que o produto não possua.

§1º - Os anúncios devem ser circulados de forma fácil para o consumidor os identificar;

§2º - As declarações superlativas de qualidade de alimento só poderão ser mencionadas, inclusive no rótulo, em consonância com a classificação constante do respectivo padrão de identidade e qualidade, ou de norma técnica especial;

§3º - Toda e qualquer propaganda sujeitar-se-á às disposições constantes da Lei 8.078, de 11 de setembro de 1990, Código de Proteção e Defesa do Consumidor, além de outras, pertinentes.

SEÇÃO V

PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art. 157 - São adotados e serão observados pela Secretaria Municipal de Saúde os padrões de identidade e qualidade estabelecidos para cada tipo ou espécie de alimento pelo órgão competente da União, abrangendo:

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

II - requisitos de higiene, compreendendo medidas sanitárias concretas e demais dispositivos necessários à obtenção de um alimento puro, comestível, de qualidade comercial;

III - aditivos internacionais que possam ser empregados, abrangendo a finalidade do emprego e o limite de adição;

IV - requisitos aplicáveis a peso e medida;

V - requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto;

VI - métodos de colheita de amostras, ensaio e análise do alimento.

§ 1º - Os requisitos de higiene adotados e observados abrangerão também o padrão microbiológico do alimento e o limite residual de pesticidas e contaminantes toleráveis.

§ 2º - Os padrões de identidade e qualidade poderão ser revistos na forma da legislação em vigor e por iniciativa do Poder Público, ou a requerimento da parte interessada, desde que devidamente fundamentado.

§ 3º - Poderão ser aprovados sub-padrões de identidade e qualidade, devendo os alimentos por eles abrangidos ser embalados e rotulados, de forma a distingui-los dos alimentos padronizados correspondentes.

§ 4º - Os alimentos de fantasia ou artificiais, ou ainda não padronizados, deverão obedecer, na sua composição, às especificações que tenham sido declaradas e aprovadas por ocasião do respectivo registro.

§ 5º - Os alimentos sucedâneos deverão ter aparência diferente daquela dos alimentos genuínos, ou permitir, por outra forma, a sua identificação, de acordo com as disposições da legislação vigente.

Art. 158 - Caso ainda não exista padrão de identidade e qualidade estabelecido pelo órgão competente para determinado alimento, serão adotados os preceitos bromatológicos constantes dos regulamentos federais vigentes ou, na sua falta, dos Regulamentos estaduais e/ou municipais pertinentes.

Parágrafo único – Os casos de divergência dos dispositivos a que se refere este artigo serão esclarecidos pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, ou órgãos que a substitua.

SEÇÃO VI

CONDIÇÕES, ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS

Art. 159 - Só poderão ser dados à venda ou expostos ao consumo alimentos próprios para tal finalidade, sendo assim considerados os que:

I - além de apresentar perfeitas condições de consumo, sejam oriundos de fontes aprovadas ou autorizados pelo órgão sanitário competente;

II - por natureza, composição e circunstância de produção, fabricação, manipulação, beneficiamento, fracionamento, acondicionamento, distribuição, comercialização e quaisquer atividades relacionadas com o mesmo, não sejam nocivos à saúde, não tenham seu valor nutritivo modificado e não apresentem aspecto repugnante;

III - obedeçam às disposições das legislações federais, estaduais e municipais vigentes no tocante ao registro, rotulagem e padrões de identidade e qualidade.

Art. 160 - São considerados impróprios para o consumo os alimentos que:

I - contenham substâncias venenosas ou tóxicas, em quantidade que possa torná-los prejudiciais à saúde do consumidor;

II - transportem ou contenham substâncias venenosas ou tóxicas, adicionais ou incidentais, para as quais não tenha sido estabelecido limite de tolerância ou, que as contenham acima do limite estabelecido;

III - contenham parasitas patogênicos, em qualquer estágio de evolução, ou seus produtos, causadores de infecções, infestações ou intoxicações;

IV - contenham parasitas que indiquem a deterioração ou o defeito de manipulação, acondicionamento ou conservação;

V - sejam compostos, no todo ou em parte, de substâncias em decomposição;

VI - estejam alterados por ações naturais, como umidade, enzimas, ar, luz, microorganismos e parasitas, ou tenham sofrido avarias, deterioração ou prejuízo em sua composição intrínseca, pureza ou caracteres organolépticos;

VII - por modificações evidentes em suas propriedades organolépticas normais, ou presença de elementos estranhos ou impurezas, demonstrando pouco asseio em qualquer das circunstâncias que tenham sido operadas, da origem ao consumidor;

VIII - tenham sido operadas, da origem ao consumidor, alguma circunstância que ponha em risco a saúde pública;

IX - sejam constituídos ou tenham sido preparados, no todo ou em parte, com produto proveniente de animal que não tenha morrido por abate, ou animal enfermo, excetuado os casos permitidos pela autoridade sanitária;

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

XI - sendo destinado ao consumo imediato, tenham ou não sofrido processo de cocção, estejam expostos à venda sem a devida proteção;

XII - aqueles com o prazo de validade vencido;

XIII - aqueles em desacordo com as normas estabelecidas para a fabricação, distribuição e apresentação;

XIV - aqueles que, por qualquer motivo, revelem-se inadequados ao fim a que se destinam;

Parágrafo único - Os alimentos impróprios para o consumo deverão ser separados e identificados como tal, até o momento de sua devolução.

Art. 161 - Consideram-se alimentos deteriorados os que hajam sofrido avarias ou prejuízo em sua pureza, composição ou caracteres organolépticos, por ação de temperatura, microorganismos, parasitas, sujidades, transporte inadequado, prolongado armazenamento, deficiente conservação, mal acondicionamento, defeito de fabricação, ou em consequência de outros agentes.

Art. 162 - Consideram-se corrompidos, adulterados ou falsificados os gêneros alimentícios:

I - cujos componentes tenham sido, no todo ou em parte, substituídos por outro de qualidade inferior;

II - que tenham sido coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados de substâncias estranhas, com o fim de ocultar qualquer fraude, alteração, ou lhes atribuir melhor qualidade do que aquela que realmente apresentem;

III - que se constituírem, no todo ou em parte, de produtos animais degenerados ou decompostos, ou de vegetais alterados ou deteriorados, bem como de minerais.

Art. 163 - Não poderão ser comercializados os alimentos que:

I - provierem de estabelecimento não licenciado pelo órgão competente;

II - não possuírem registro no órgão federal ou estadual competente e quando a ele sujeitos;

III - não estiverem rotulados, quando a isto obrigados ou, quando desobrigados, não puder ser comprovada a sua procedência;

IV - estiverem rotulados em desacordo com a legislação vigente;

V - não corresponderem à denominação, definição, composição, qualidade, requisitos de rotulagem e apresentação de produto especificado no respectivo padrão de identidade e qualidade, quando se tratar de alimentos padronizados ou, aqueles que tenham sido declarados no momento do respectivo registro; quando se tratar de alimentos de fantasia ou não padronizados ou ainda correspondam às especificações das normas federais e estaduais ou, na sua falta, às do regulamento municipal, ou as normas e padrões internacionais aceitos, se ainda não padronizados.

Art. 164 - Não são consideradas fraude, falsificação ou adulteração, as modificações ocorridas nos produtos, substâncias ou insumos, em razão de causas circunstanciais ou eventos naturais ou imprevisíveis que vierem a determinar avaria ou deterioração, sem prejuízo da respectiva apreensão.

Art. 165 - Nos locais onde se fabricam, preparam, beneficiam, acondicionam e comercializam alimentos, é proibido:

I - fornecer ao consumidor sobras ou restos de alimentos que já tenham sido servidos, bem como o reaproveitamento de tais sobras ou restos, na elaboração ou preparo de outros produtos alimentícios;

II - na elaboração de massas e recheios para pastéis e produtos afins, a utilização de óleos e gorduras que serviram, previamente, em frituras;

III - a utilização de gordura ou óleo de frituras em geral, assim que apresentem sinais de saturação, modificações na sua coloração ou presença de resíduos queimados;

IV - a comercialização de manteiga ou margarina fracionada;

V - manter acima de 16º C (dezesseis graus Celsius) a margarina e manter acima de 10º C (dez graus Celsius) a manteiga;

VI - a venda de leite fora dos padrões de conservação e acondicionamento;

VII - manter acima de 10º C (dez graus Celsius) os queijos classificados, segundo a legislação federal, como moles e semiduros;

VIII - fornecer manteiga ou margarina ao consumo, que não esteja na embalagem original e devidamente fechada;

IX - ter em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, fraudar ou falsificar alimentos;

X - fumar, durante a manipulação, servindo, ou em contato com alimentos;

XI - varrer a seco;

XII - a permanência ou circulação de qualquer animal;

XIII - manter os enlatados amassados na embalagem original após terem sido abertos e com prazo de validade vencido;

XIV - a venda e/ou utilização de enlatados amassados e com prazo de validade vencido;

XV - servir à mesa pães, manteiga e similares, sem a devida proteção;

XVI - o uso de produtos de limpeza sem o devido registro no órgão competente;

XVII - sobrepor bandejas, pratos e outros utensílios desprovidos de cobertura e contendo alimentos;

XVIII - manter abertas, e quando sem uso, as portas dos refrigeradores, câmaras frigoríficas e afins;

XIX - manter, no mesmo compartimento dos balcões, das câmaras frigoríficas e afins, duas ou mais espécies de carnes ou outros produtos, a não ser que estejam devidamente protegidos por invólucros ou recipientes adequados, proporcionando perfeito isolamento;

XX - o contato direto dos alimentos com jornais, papéis tingidos, sacos condicionadores de lixo, papéis ou plásticos impressos.

Art. 166 - A sacaria utilizada no acondicionamento de alimentos deverá ser de primeiro uso, sendo proibido o emprego de embalagens que já tenham sido usadas para produtos não comestíveis ou aditivos.

Art. 167 - O alimento só poderá ser comercializado, armazenado, transportado e vendido se protegido contra contaminação, mediante dispositivos e invólucros adequados.

Parágrafo único - Os gêneros alimentícios, que por força de sua comercialização, não puderem ser completamente protegidos por invólucro, devem ser abrigados em dispositivos adequados a evitar a contaminação e serem manuseados ou servidos mediante o emprego de utensílios ou dispositivos que evitem o contato direto com as mãos.

Art. 168- Na industrialização e comercialização de alimentos e no preparo de refeições deve ser restringido o contato manual direto, fazendo-se uso apropriado de processos mecânicos, circuitos fechados e outros dispositivos.

Art. 169 - As peças, maquinários, utensílios, recipientes, e outros equipamentos e embalagens que venham a entrar em contato com os alimentos nas diversas fases de fabricação, produção, manipulação, beneficiamento, conservação, transporte, armazenamento, depósito, distribuição, comercialização e outras situações, não devem intervir nocivamente com os mesmos, alterar seu valor nutritivo ou suas características organolépticas, devendo ser mantidos limpos e livres de sujidades, poeiras, insetos e outras contaminações.

Art. 170 - Os gêneros alimentícios devem ser transportados, armazenados, depositados e comercializados sob condições de temperatura, umidade, ventilação e luminosidade que os protejam de contaminações e deteriorações.

Art. 171 - Só será permitida a comercialização de saneantes, desinfetantes e produtos similares em estabelecimentos que comercializem ou consumam alimentos, quando estes possuírem local apropriado e separado para a guarda de tais produtos, devidamente aprovados pela autoridade sanitária competente.

Art. 172 - Os estabelecimentos que comercializam alimentos cozidos ou preparados para serem servidos quentes, deverão possuir estufas para exposição e guarda dos produtos, sempre mantidos acima de 60º C (sessenta graus Celsius).

Art. 173 - Não poderão ser comercializados produtos cárneos e derivados que não tenham sofrido inspeção da autoridade competente.

Art. 174- Os frios e embutidos, quando vendidos fatiados, deverão atender às seguintes especificações:

I - serem fatiados à vista do consumidor e somente aqueles produtos que estiverem na embalagem original, contendo indicações de procedência, validade, acondicionamento e conservação;

II - quando previamente fatiados, deverão ser imediatamente embalados e acondicionados de maneira adequada, rotulados, indicando a procedência, data de fabricação, prazo de validade e conservação

Art. 175 - Os estabelecimentos que comercializam produtos alimentícios, dispensados da rotulagem, deverão informar aos consumidores a procedência, data de validade, acondicionamento e conservação.

SEÇÃO VII

ESTABELECEMENTOS QUE PRODUZEM E/OU COMERCIALIZAM PRODUTOS SUJEITOS À FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA

Art. 176 - Compete à autoridade fiscalizadora realizar periodicamente, ou sempre que se fizer necessária, colheita de amostras de produtos de interesse à saúde, matérias-primas para alimento, aditivos e coadjuvantes, para efeito de análise fiscal.

Parágrafo único - A colheita, conservação, transporte, acondicionamento de amostras, deverão ser feitas de acordo com as normas técnicas especiais existentes para cada alimento.

Art. 177 - A colheita de amostras para análise fiscal ou rotina, com ou sem apreensão de alimento ou material relacionado, será feita pela autoridade fiscalizadora competente, que lavrará Auto de Colheita de Amostras, em três vias, assinadas por ela, pelo possuidor ou responsável pelo produto e, na sua ausência ou recusa, por duas testemunhas, se possível especificando-se no auto a natureza e outras características e o material, tais como, tipo, marca, nome de fabricante e detentor do alimento.

§ 1º - A amostra representativa do alimento ou material relacionado será dividida em três partes, tomadas individualmente invioláveis e autenticadas no ato da colheita, sendo uma delas entregue ao proprietário ou responsável pelo produto, para servir de contra prova e as duas outras, encaminhadas imediatamente ao laboratório oficial ou credenciado.

§ 2º - As amostras referidas neste artigo serão colhidas em quantidades adequadas à realização dos exames e perícias, de conformidade com os métodos oficialmente adotados.

§ 3º - Se a quantidade ou a fácil alterabilidade da mercadoria não permitir a colheita das amostras de que trata o parágrafo 1º deste artigo, será ela levada, de imediato, para o laboratório oficial ou credenciado, onde, na presença do possuidor ou responsável pelo produto bem como na do perito por ele indicado ou, na falta deste, na de duas testemunhas, será efetuada a análise.

§ 4º - A análise fiscal, prevista no artigo 176, deverá ser feita no prazo máximo de trinta dias a partir do recebimento da amostra sendo que, em caso de produto perecível, este não poderá ultrapassar a vinte quatro horas da entrega do material.

Art. 178 - Concluída a análise fiscal, o laboratório oficial ou credenciado remeterá o laudo em três vias, no mínimo, à autoridade fiscalizadora competente, a qual, por sua vez, encaminhará uma das vias ao possuidor ou responsável e outra ao portador do alimento, instruindo o processo com a terceira via, se for o caso.

§ 1º - Se a análise comprovar infração de qualquer preceito desta Lei ou da legislação federal ou estadual específica, a autoridade fiscalizadora competente lavrará o Auto de Infração;

§ 2º - Constará no Auto de Infração o prazo de 10 (dez) dias para que o infrator interponha recurso, requerendo perícia de contraprova.

§ 3º - No caso de produtos perecíveis, este prazo será de 72h (setenta e duas horas).

§ 4º - Decorridos os prazos de que tratam os parágrafos 2º e 3º deste artigo sem interposição de recursos ou requerimento de perícia de contraprova pelo infrator, a autoridade competente dará prosseguimento às medidas legais cabíveis.

§ 5º - Se o resultado da análise for condenatório e se referir à amostra em fiscalização de rotina, portanto sem a apreensão do produto, então sim, será efetuada a apreensão e depósito do restante do produto, procedendo-se, neste caso, a nova colheita de amostra.

§ 6º - A autoridade sanitária competente dará ciência do resultado da análise ao possuidor ou responsável pelo produto, sempre e obrigatoriamente, mesmo quando não tiver sido caracterizada nenhuma infração, bem como ao produtor, se necessário.

Art. 179 - A perícia de contraprova será efetuada sobre a amostra em poder do possuidor ou responsável pelo produto, no laboratório oficial ou credenciado, que tenha realizado a análise fiscal, na presença do perito emissor do laudo condenatório, do perito indicado pelo requerente, e, opcionalmente, na presença da autoridade fiscalizadora competente.

§ 1º - O requerimento da perícia de contraprova indicará, desde logo, o perito, devendo esta, recair em profissional que preencha os requisitos legais.

§ 2º - Serão fornecidas todas as informações solicitadas pelo perito do requerente, inclusive relativas à análise fiscal condenatória e demais documentos que julgar necessários.

§ 3º - O possuidor ou responsável pelo produto apresentará a amostra sob sua guarda, na data fixada, para realização da perícia de contraprova.

§ 4º - A perícia de contraprova não será realizada quando a amostra de que trata o parágrafo anterior apresentar indícios de violação.

§ 5º - Na hipótese do parágrafo 4º, será lavrado o Auto de Infração e efetuada nova colheita, seguindo-se normalmente o processo administrativo.

§ 6º - Os peritos lavrarão ata de tudo aquilo que ocorrer na perícia de contraprova, ficando ela arquivada no laboratório oficial ou credenciado.

§ 7º - O requerente receberá uma cópia da referida ata, podendo outra cópia ser entregue ao perito do requerente, mediante recibo em ambos os casos.

Art. 180 - Aplicar-se-á à contraprova o mesmo método de análise empregada na análise fiscal, podendo, com anuência dos peritos, ser usada outra técnica em caso de divergência entre os peritos quanto ao resultado da análise fiscal condenatória ou discordância entre os resultados desta última com o da perícia de contraprova, cabendo recurso da parte interessada ou do perito responsável pela análise condenatória à autoridade competente, que determinará a realização de novo exame pericial sobre a 2ª amostra em poder do laboratório oficial ou credenciado.

§ 1º - O recurso de que trata este artigo deverá ser interposto no prazo de 10 (dez) dias, contados da data de conclusão da perícia de contraprova.

§ 2º - A autoridade que receber o recurso deverá decidir sobre o mesmo, no prazo de 10 (dez) dias contados da data de seu recebimento.

§ 3º - Esgotado o prazo referido do parágrafo 2º sem decisão do recurso, prevalecerá o resultado da perícia de contraprova.

Art. 181 - No caso de partida cujo valor seja igual ou superior a 100 (cem) UPFM, confirmada a condenação do alimento em perícia de contraprova, poderá o interessado solicitar nova retirada de amostra aplicando-se técnica de amostragem estatística adequada.

Parágrafo único - Excetuando os casos de presença de organismos patogênicos ou suas toxinas, considerar-se-á liberada a partida que indicar um índice de alteração inferior a 10% de seu total, após seleção cabível.

Art. 182 - No caso de produtos condenados, oriundos de outras Unidades de Federação, o resultado da análise condenatória será obrigatoriamente comunicado ao órgão federal competente ou congênere da Unidade Federativa de procedência do produto.

CAPÍTULO XIV

ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS

SEÇÃO I

NORMAS GERAIS PARA ESTABELECIMENTOS

Art. 183 - Todo estabelecimento ou local destinado à produção, fabricação, preparação, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos, bem como todos os demais de interesse da Saúde Pública Municipal aqui regulamentados e os que vierem a ser regulamentados, seguirão as normas técnicas especiais, deverão possuir:

I - piso cerâmico ou de material eficiente, com inclinação adequada para o escoamento de água de lavagem;

II - paredes revestidas até o teto, com material adequado, na cor clara, de modo a permitir fácil limpeza e higienização;

III - teto liso, de material adequado, de cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização;

IV - pia e lavabos com água corrente tratada, com sifão ou caixa sifonada;

V - ralos no piso;

VI - ventilação e iluminação adequadas;

VII - caixa de gordura sifonadas, localizadas no exterior do estabelecimento;

VIII - reservatório de água bem projetado e rigorosamente limpo, com capacidade adequada para atender a demanda

IX - recipientes com tampas adequadas para lixo;

X - vasilhame de material inócuo, inatacável sem ranhuras ou fragmentações para o preparo, uso e transporte de alimentos;

XI - as toalhas, copos, xícaras e demais utensílios similares quando não descartáveis, sujeitos a processo de esterilização;

XII - câmaras, balcões, frigoríficos, ou geladeiras de capacidade proporcional à demanda da conservação dos gêneros alimentícios de fácil deterioração, em perfeito estado de conservação e funcionamento;

XIII - armários com portas, que atendam à demanda, apropriados para a guarda de vasilhames e demais utensílios, construídos ou revestidos internamente de material impermeabilizante, a critério da autoridade sanitária competente;

XIV - portas dos armários mantidas fechadas;

XV - perfeita limpeza, higienização e conservação geral;

XVI - água corrente potável

Art. 184- Quando no estabelecimento houver canaletas, estas deverão ser feitas segundo orientação e aprovação da autoridade sanitária competente.

Art. 185 - Os estabelecimentos deverão fazer o controle de vetores e roedores periodicamente e quando exigido pela autoridade sanitária.

Art. 186 - Nos locais onde se fabricam, preparam, beneficiam, acondicionam e comercializam alimentos, é proibido, dentre outros:

I - ter jiraus sob ou sobre a sala de manipulação e/ou cozinha, sala de embalagens e instalações sanitárias;

II - sótão sobre a sala de manipulação e/ou cozinha, sala de embalagens e instalações sanitárias;

Parágrafo único - Nos casos não mencionados nos incisos I e II serão tolerados desde que atendam às seguintes disposições:

- a) serem impermeabilizados adequadamente;
- b) possuírem pé direito mínimo de dois metros;
- c) possuírem guarda-copo;
- d) ter escada de acesso fixa, com corrimão;
- e) manter rigoroso asseio, higiene e limpeza.

Art. 187 - A Licença Sanitária deverá ser concedido após inspeção das instalações pela autoridade Sanitária Municipal competente, que precederá à licença da Prefeitura e deverá obedecer a especificação deste regulamento e de suas normas técnicas especiais e renovável até 31 de março de cada ano, devendo o seu requerimento ser protocolado até a data de seu vencimento.

Art. 188 - Os estabelecimentos deverão possuir **Lay out** a permitir bom fluxo operacional, evitando cruzamento e facilitando a higienização.

Art. 189 - As bocas de descarga para o meio exterior deverão possuir grades de ferro à prova de roedores ou dispositivos de igual eficiência.

Art. 190 - As indústrias de alimentos, cozinhas industriais e outros, a critério da autoridade Sanitária, devem possuir:

- I** - ângulos arredondados, formados entre si e por estes com o piso;
- II** - as partes de acesso de pessoal e de circulação interna, do tipo "vai-e-vem".

SEÇÃO II

DOS EQUIPAMENTOS UTENSÍLIOS

Art. 191 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei e do seu regulamento, os estabelecimentos, de acordo com a atividade comercial, devem possuir:

- I** - balcões e mesas revestidas com material impermeável e eficiente;
- II** - recipientes com tampa, adequados para o lixo colocado no interior do estabelecimento;
- III** - lixeira para os usuários, a critério da autoridade sanitária;
- IV** - filtro de água, que atenda à demanda;
- V** - janelas e portas teladas;
- VI** - porta-copos em quantidade bastante para atender a demanda;
- VII** - estufa para guarda de alimentos;
- VIII** - câmaras, balcões frigoríficos, geladeira e afins, com capacidade proporcional à demanda, em perfeito estado de conservação, funcionamento e higiene;
- IX** - pegadores de alimento de material inócuo;
- X** - estrados com altura mínima de vinte centímetros para estocagem de alimentos, afastados de parede e do piso, de modo a permitir a higienização do local;
- XI** - equipamentos em perfeitas condições higiênico-sanitárias, em número suficiente para atender à demanda;

XII - açucareiros e outros utensílios afins do tipo em que a retirada de açúcares e congêneres seja feita sem levantamento da tampa ou introdução de colheres e evitem a entrada de insetos;

Art. 192 - Aos estabelecimentos é proibido:

I - ter produtos, utensílios ou maquinários alheios às atividades;

II - usar pratos, copos, talheres e demais utensílios, quando quebrados, rachados, lascado, gretados ou defeituosos;

III - utilizar estrados de madeira nos pisos dos banheiros, cozinhas, salas de manipulação e atrás dos balcões, dos salões de venda, câmaras frigoríficas e outras;

IV - usar utensílios de madeira, tais como cepo, tábua, tabuleiros, etc;

V - usar lava-copos manual;

VI - usar recipientes plásticos de maionese, catchup, molho de pimenta ;

Art. 193 - As toalhas de mesa e guardanapos, quando dotados de tecidos próprios, serão substituídos por outras, rigorosamente limpos em seguida a cada utilização.

Art. 194 - O transporte e a entrega de alimentos devem ser feitos em recipientes de material inócuo e inatacável, devidamente protegidos e em veículos adequados, usados exclusivamente para tal finalidade.

SEÇÃO III

COZINHAS E OU SALAS DE MANIPULAÇÃO

Art. 195 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, as cozinhas e ou salas de manipulação devem seguir as seguintes normas:

I - piso cerâmico ou de material eficiente com inclinação bastante para o escoamento de águas de lavagem;

II - paredes impermeabilizadas com azulejo ou material adequado, de cor clara, até à altura mínima de dois metros e o restante pintado, também em cor clara;

III - aberturas teladas e removíveis, à prova de insetos;

IV - água corrente quente e fria;

V - fogão apropriado, com coifa e exaustor;

VI - mesas de manipulação, somente com pés e tampos de material impermeabilizante.

Parágrafo único - É proibida a utilização de divisórias de madeiras na parede, teto ou piso.

Art. 196 - As cozinhas e ou salas de manipulação não devem ter comunicação direta com outra(s) dependência(s) do estabelecimento.

SEÇÃO IV

INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

Art. 197 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, todos os estabelecimentos devem possuir instalações sanitárias, separados por sexo, que seguirá as seguintes normas:

I - piso cerâmico ou de material eficiente com inclinação bastante para o escoamento das águas de lavagem;

II - paredes impermeabilizadas com azulejos ou material eficiente, na cor clara até a altura mínima de dois metros, e o restante pintado com cor clara;

III - vaso sanitário com tampa e ou mictório sendo em ambos os casos obrigatórios a água corrente para descarga;

IV - portas providas de mola ou equivalentes, que garantam o isolamento das demais dependências;

V - pia com água corrente;

VI - suporte de parede para sabonete líquido, papel toalha e papel higiênico;

VII - sabonete líquido, papel toalha e papel higiênico.

Art. 198 - Só será permitida a existência de instalação sanitária sem ante-sala no local destinado à venda, quando não houver comunicação direta com a sala de preparo ou depósito de alimentos.

Parágrafo único - A ante-sala deverá possuir os dispositivos constantes dos incisos I, II, V, VI, VII, do artigo 197.

Art. 199 - Os estabelecimentos que comercializam bebidas alcoólicas fracionadas ficam obrigados a ter instalações sanitárias separadas para cada sexo.

Art. 200 - Os estabelecimentos que possuírem mais de 15 (quinze) funcionários devem ter instalações separadas para cada sexo e para uso exclusivo destes.

Parágrafo único - Nas cozinhas industriais, indústrias alimentícias, restaurantes e congêneres, a autoridade sanitária poderá aplicar este artigo, independentemente do número de funcionários.

SEÇÃO V

VESTIÁRIOS

Art. 201 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os vestiários devem possuir:

I - cômodos separados segundo o sexo da pessoa;

II - paredes impermeabilizadas com azulejos ou material eficiente na cor clara, com altura mínima de dois metros e o restante pintado sempre em cor clara;

III - piso cerâmico ou material eficiente, com inclinação bastante para o escoamento das águas de lavagem;

IV - teto liso de material eficiente, pintado na cor clara e que permita uma perfeita limpeza e adequada higienização;

V - porta principal provida de mola;

VI - compartimentos individuais com portas;

VII - armários para guarda de vestuário e bens pessoais;

Parágrafo único - Ficam sujeitos ao cumprimento das disposições deste artigo as padarias, as confeitarias, cozinhas, indústrias, bofes, fábricas, supermercados, clubes recreativos, centros esportivos, creches, praças de esportes, casas de banho, casas de massagem, saunas, lavanderias e demais estabelecimentos citados nesta Lei, a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 202 - Os estabelecimentos que possuírem mais de 15 (quinze) funcionários, deverão possuir vestiários separados por sexo, sendo de uso exclusivo destes.

Parágrafo único - Nas cozinhas industriais, indústrias de alimento, clubes e outros, a autoridade sanitária poderá aplicar este artigo, independentemente do número de funcionário.

SEÇÃO VI

PESSOAL

Art. 203 - Para a admissão e exercício das atividades previstas neste Código, bem como outro de interesse da Saúde Pública, a critério da autoridade sanitária, será obrigatório atestado de saúde ou exame admissional emitido pelas empresas credenciadas na Vigilância Sanitária, que terá validade de um ano, devendo ser renovado no prazo, através de exames que se repetirão no mínimo uma vez por ano.

§ 1º - Nos funcionários que lidam com substâncias tóxicas ou irritantes, serão feitos exames médicos periódicos, de acordo com as Normas Técnicas Especiais;

§ 2º - As empresas portadoras de serviço médico próprio, devidamente credenciado pela Secretaria Municipal de Saúde, poderão fazer o controle médico de seus próprios funcionários;

§ 3º - Esta obrigação é extensiva aos proprietários que intervenham diretamente em seus estabelecimentos, quaisquer que sejam as atividades ali desenvolvidas.

Art. 204 - Todas as pessoas portadoras de doenças transmissíveis, bem como aquelas afetadas por dermatoses exudativas ou esfoliativas, não poderão manipular, transformar, beneficiar, acondicionar ou distribuir alimentos, nem exercer outras atividades que coloquem em risco a saúde dos consumidores.

Parágrafo único - Caberá à autoridade competente apurar as irregularidades mencionadas neste artigo, determinando as medidas cabíveis sob pena de multa e demais cominações.

Art. 205- Os funcionários e proprietários que intervêm diretamente na atividade do estabelecimento, mesmo quando portadores de exame ou atestado de saúde, dentro do prazo de validade, devem ser afastados das atividades ao apresentarem manifestações febris ou cutâneas, principalmente supurações na pele, corrimento nasal, supurações oculares, infecções respiratórias, só podendo reassumir após liberação médica por escrito, sob pena de multa e demais cominações.

Art. 206 - As pessoas que manipulam alimentos, bem como as que trabalham nos estabelecimentos de interesse da Saúde Pública, não podem praticar ou possuir hábitos ou condições capazes de prejudicar a limpeza e higiene dos alimentos do estabelecimento e a saúde dos consumidores e, em especial:

I - devem manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestuário;

II - quando no recinto de trabalho, devem fazer uso de vestuário adequado, de cor clara;

III - quando envolvidas na elaboração, preparação, fracionamento e venda de alimentos devem fazer uso de gorro ou outro dispositivo, de cor clara, que proteja totalmente os cabelos;

IV - devem ter as mãos e unhas limpas, obrigatoriamente lavadas com água e sabão, antes do início das atividades;

V - não tocarem diretamente com as mãos nos alimentos além do absolutamente necessário e somente quando não possam fazê-lo através de utensílios apropriados;

VI - quando apresentarem cortes, queimaduras e erupções na pele e mucosas que impliquem em risco de contaminação do alimento devendo imediatamente ser afastado do local de manipulação;

VII - não fumarem, mascar gomas ou outras práticas semelhantes onde se manipulem alimento, podendo fazê-lo, todavia, em locais especiais, desde que, após a prática lavem cuidadosamente as mãos.

Art. 207 - É proibida a entrada de pessoas estranhas nos locais de elaboração, fracionamento, acondicionamento, depósito ou armazenamento dos alimentos.

Parágrafo único - Excetuam-se as pessoas que, pela natureza de suas atividades, tais como entregadores de mercadorias, reparadores, sejam obrigados a penetrar nos referidos locais, estando sujeitos às disposições referentes à higiene do pessoal.

SEÇÃO VII

CASAS DE CARNES E PEIXES

Art. 208 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos de que tratam esta Seção devem possuir:

I - no mínimo, uma porta abrindo diretamente para o logradouro público;

II - paredes impermeabilizadas a altura mínima de dois metros com azulejos ou material eficiente, pintado em tinta lavável, na cor clara;

III - câmara frigorífica revestida com material impermeável eficiente, piso com inclinação que permita o escoamento de água de lavagem e porta apropriada, mantida, obrigatoriamente fechada, com estrados de PVC ou de plástico apropriado;

IV - balcão expositor impermeável, fechado com vidro ou material eficiente e refrigerado;

V - ganchos de material inoxidável inócuo e inatacável, para sustentar a carne quando da desossa, bem como no acondicionamento em geladeiras, câmaras e balcões frigoríficos;

VI - possuir sala de desossa, com material inoxidável e fechada com visor de vidro, que permita uma boa visão do seu interior.

Art. 209 - As carnes, de acordo com a espécie (bovina, suína, pescado e outros), devem ser acondicionadas em invólucros, proporcionando perfeito isolamento e mantidas nas temperaturas adequadas a cada uma.

Art. 210 - O sebo e o material proveniente da desossa, devem ser acondicionados adequadamente, rotulados com os dizeres, "impróprio para o consumo" e mantidos sob refrigeração em caixas próprias.

Art. 211 - É proibido:

- I** - o uso de cepo de madeira e machadinhas, no manuseio de carnes;
- II** - manter as carnes em contato direto com o gelo, exceto os pescados;
- III** - manter as carnes fora de refrigeração, exceto durante a desossa;
- IV** - a salga ou qualquer tipo de tratamento que possa ser dado às carnes e afins, sem a observância das disposições contidas neste Código e nas Normas Técnicas Especiais e orientações dos demais órgãos competentes;
- V** - o depósito de carne moída e bife batido;
- VI** - o uso da cor vermelha e seus matizes nos revestimentos de paredes, pisos e teto;
- VII** - iluminação que confunda a visualização e altere a qualidade dos produtos;
- VIII** - dar ao consumo carnes, pescado, aves e derivados que não tenham sido submetidos à inspeção sanitária, sob pena de apreensão e multa.

Art. 212 - O gelo utilizado na conservação de pescados será feito, obrigatoriamente, de água potável e filtrada.

Art. 213 - As exigências para instalação de açougues e peixarias em supermercados e estabelecimentos afins serão determinadas em normas técnicas especiais, pela autoridade competente.

Parágrafo único - São extensivos aos entrepostos de carnes e peixes todas as disposições referentes a açougues e peixarias, no que lhes couber.

Art. 214 - Os veículos para o transporte, entrega e distribuição de carnes, pescado, frangos e derivados serão do tipo aprovado pelo órgão competente e deverão preencher os seguintes requisitos:

- I** - dispor de compartimento de carga completamente fechado e dotado de equipamento termo-isolante;
- II** - dispor de revestimento metálico, não corrosível, de superfície lisa e contínua;
- III** - possuir vedação para evitar o derrame de líquidos;
- IV** - possuir para o transporte de inteiras metades e quartos, equipamentos de suspensão, feitos de material não corrosível e colocado de maneira que a carne não possa tocar no piso, facilitando a sua retirada, e os veículos destinados ao transporte de restos de abatedouros, açougues e similares deverão possuir carrocerias fechadas e vedadas, utilizadas para este fim;
- V** - no transporte de pescado, tolerância ao emprego de gelo picado ou em escamas, preparado com água potável e filtrada, sob a condição de representar no mínimo (30%) trinta por cento do peso total da mercadoria;
- VI** - o pescado acondicionado por espécie, em caixas de material não corrosível e liso, mantidos em bom estado de conservação e limpeza;
- VII** - o peixe quando filetado acondicionado em recipiente de material não corrosível e liso, ou em invólucros, pacotes e vasilhames originais dos estabelecimentos industriais e devidamente rotulados.

Parágrafo único - Os órgãos competentes, considerando o tempo de duração da viagem, a temperatura inicial da mercadoria e a temperatura quando de seu carregamento, poderá exigir a instalação de dispositivos de proteção automática de frio.

SEÇÃO VIII

DOS DEPÓSITOS DE AVES E DE OUTROS ANIMAIS

Art. 215 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código e das normas técnicas especiais, os estabelecimentos de que tratam esta Seção devem possuir:

I – instalações revestidas com material eficiente e isoladas dos outros compartimentos, com tela completando a alvenaria;

II – área proporcional à demanda;

III – piso de material eficiente e inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem;

IV – gaiolas para aves, com fundo móvel e impermeável, de modo a facilitar a higienização local;

V – canaletas que recebam e conduzam os resíduos líquidos.

Art. 216 – É proibido nos referidos estabelecimentos:

I – o abate e ou preparo de aves e outros animais, não consoante com as Normas Técnicas Especiais;

II – a comercialização de aves e/ou outros animais doentes, devendo os mesmos serem isolados dos sadios;

III - alojar um número excessivo de aves em uma mesma gaiola.

SEÇÃO IX

MATADOUROS, FRIGORÍFICOS E CONGÊNERES

CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO

Art. 217 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os matadouros, frigoríficos e congêneres, obedecerão ao disposto na legislação federal pertinente e ainda:

I – manter suas instalações revestidas com material eficiente, tela completando a alvenaria;

II - área proporcional à demanda;

III - ter piso de material eficiente e inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem, lagoa de decantação mais deflotador (sólido – líquido);

IV – ter suas paredes impermeabilizadas com azulejos ou materiais eficientes na cor clara, até na altura de dois metros e o restante pintado em cor clara, lavável;

V - manter abastecimento de água quente e fria, tratada e clorada;

VI – possuir e ter a disposição equipamentos e utensílios metálicos em número suficiente para atender a demanda, em perfeitas condições de conservação e higiene;

VII - estar localizado em área suburbana ou rural, dispor de suficiente “pé direito” nas salas de matança, de modo a permitir a instalação de triagem aérea com um mínimo de quatro metros de altura;

VIII - dispor, no caso de estabelecimento de abate, de meios que possibilitem a lavagem e a desinfecção dos veículos utilizados no transporte dos animais;

IX - dispor de currais com área de dois metros e meio quadrados por cabeça suína, convenientemente pavimentada, provida de bebedouros e distantes no mínimo 20 (vinte) metros dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados produtos utilizados na alimentação humana;

X - dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de dependências de matança suficientemente ampla para permitir o normal desenvolvimento das respectivas operações, com dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso ou entre si, bem como o contato manual direto dos operários durante a movimentação das mesmas;

XI - dispor, nos estabelecimentos de abate, de dependências próprias para manipulação e acondicionamento de miúdos, estômagos e intestinos, que devem ser esvaziados e lavados em dependências separadas;

XII - dispor, de acordo com a classificação dos estabelecimentos e sua capacidade, de dependências de abate, conforme o caso, separadas para as várias espécies de triparia, graxaria para o preparo de produtos gordurosos comestíveis ou não, salsicharia em geral, conserva, depósito de salga de couro, salga, ressalga e secagem de carne, seção de subprodutos não comestíveis e de depósitos diversos, bem como de câmaras frias proporcionais à capacidade do estabelecimento;

XIII - dispor de equipamento, completo e adequado, tais como plataformas, mesas, carros, caixas, estrados, lavatórios para mão e botas, esterilizadores de serras, facas, ganchos com água e temperatura mínima de 82° C e outros, utilizados em quaisquer das fases de recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparo de produtos em número suficiente e construído com material que permita fácil e perfeita higienização;

XIV - possuir dependência específicas para higienização de carretilhas e/ou balancins, carros, gaiolas, bandejas e outros componentes de acordo com a finalidade do estabelecimento;

XV - dispor de equipamento gerador de vapor com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento, bem como de instalação de vapor e água em todas as dependências de manipulação e industrialização;

XVI - dispor de sistema de recepção de aves e coelhos em plataformas cobertas, protegidas da incidência direta de raios solares e as operações de sangria, esfola, evisceração e preparo de carcaças, com os animais suspensos pelos pés ou cabeças;

XVII - para as operações de sangria, depenagem e esfola no caso de aves e coelhos, dispor de dependências separadas e exclusivas;

XVIII - dispor de recipientes apropriados, em cor vermelha, que possam ser totalmente fechados, destinados unicamente ao transporte de matérias-primas e produtos condenados, dos quais constem, em caracteres bem visíveis à palavra "CONDENADO", "impróprio para consumo humano";

XIX - dispor de câmaras frigoríficas de refrigeração com temperatura máxima de 4° C (quatro graus centígrados) e de congelamento e estocagem com o mínimo de - 17° C (menos dezessete graus centígrados) quando necessário;

XX - dispor de local adequado exclusivo destinado à estocagem de material impróprio ao consumo humano e condenado, que serão recolhidos ao final dos trabalhos e transportados para uma graxaria, os produtos condenados serão ser inutilizados e desnaturados.

XXI - dispor de locais e equipamentos próprios para inspeção de cabeças, vísceras, carcaças e inspeção final.

SUB-SEÇÃO I

MATADOURO - IMPLANTAÇÃO

Art. 218 – Para a implantação de matadouros, os interessados deverão apresentar lay out com memorial descritivo contendo as seguintes seções:

I - planta de orientação para construção de currais e anexos para bovinos e suínos;

II - brete de contenção;

III - carrinho para transporte de materiais condenados da inspeção (DIF – Divisão de Inspeção Final) e do departamento de necropsia;

IV - piso da rampa de abate (13% a 15% máximo);

V - chuveiro para limpeza do vômito;

VI - canaleta de sangria;

VII - cama elevada;

VIII - transportador aéreo, não mecanizado, de cabeças;

IX - lavadores de cabeças com ganchos obrigatórios;

X - mesa fixa de inspeção de cabeças e línguas;

XI - trilhagem para inspeção de cabeças e línguas;

XII - mesa de evisceração e inspeção;

XIII - esterilizador para serra de carcaça;

XIV - esterilizador a vapor para fuzis e facas;

XV - mesa de inspeção final de centro;

XVI - trilhagem aérea no D.I.F. (Divisão de Inspeção Final);

XVII - esquina de sala de matança de bovinos e suínos;

XVIII - uniforme oficial.

SUB-SEÇÃO II

ÁGUA PADRÃO – CLORADA

Art. 219 - Toda a água consumida nos matadouros deverá ser pura ou potável, vista ao paladar, não ter turvação, cor, cheiro ou gosto, e ser arejada e de temperatura moderada, tanto no verão como no inverno.

Art. 220 - O consumo de água por animal é de 800 a 1.000 litros para bovino e de 800 a 1.000 litros para suíno.

Art. 221 - A água para escaldagem dos suínos deve ser na temperatura de 58° à 63° C.

SUB-SEÇÃO III

HIGIENE GERAL

Art. 222 - Todas as operações que comportam a entrada dos animais no matadouro, repouso, abate, esfolagem, evisceração e tratamento ulterior, armazenagem e a distribuição das suas carnes, deverão garantir a aplicação contínua de normas mínimas de segurança alimentar.

SUB-SEÇÃO IV

FASES DE HIGIENE

Art. 223 – A higiene passa pelas seguintes fases:

I. Pré-limpeza: consiste na remoção dos agentes ou elementos mais grosseiros, como as carnes dos animais, estrume, dejetos dos tanques de estabulação, eventuais acumulações de urinas, poças de sangue, água e conteúdo gastrointestinal, bem como outros detritos, restos de desperdícios de matéria orgânica.

II. Limpeza: consiste em separar e eliminar qualquer sujidade do seu suporte sob o ponto de vista bacteriológico, retirando dos microorganismos os nutrientes que necessitam. A limpeza apresenta as seguintes etapas que são obrigatórias:

a. limpeza - cuja finalidade consiste em libertar ou diminuir para níveis mínimos a contaminação microbiana presente em todos os departamentos do matadouro, em geral variável e com diversos níveis e tipo de microorganismos;

b. limpeza física - consiste na remoção de agentes ou elementos fisicamente visíveis, tais como: resíduo de carnes, sangue, pêlos, cerdas, detritos, etc;

c. limpeza química - consiste na remoção de agentes que afetam designadamente, a cor e aroma das carnes;

III. lavagem: de forma geral utiliza-se água potável, evitando-se águas duras devido ao seu elevado conteúdo de sal solúveis, designadamente de carbonatos;

IV. Desinfecção: consiste na redução máxima possível dos agentes microbianos vivos, nomeadamente de bactérias e suas esferas, direta ou indiretamente dos locais, dos equipamentos, dos utensílios, vestuários e partes do corpo humano que contactam com as carnes;

V. Enxaguamento: utilização de águas potáveis, frias ou quentes, com pouca pressão e durante mais tempo de atuação;

VI. Secagem: a ser feita após as operações anteriores, fazer a secagem, que tem como objetivo o fim de não proporcionar condições para o desenvolvimento microbiano;

VII. desodorização: consiste em um sistema de atuação previamente estabelecido, contínuo ou periódico, procedendo-se à eliminação dos cheiros característicos das operações desenvolvidas nos matadouros:

a. sendo necessária a existência de:

- 1- câmaras de Refrigeração;
- 2- túneis de congelamento;
- 3- condutores de esgotos; e

b. a eliminação dos cheiros indesejáveis pode ser conseguido por:

- 1- absorção através de água corrente;
- 2- ozonização produzida por aparelho elétrico;
- 3- absorção por carvão ativo.

SUB-SEÇÃO V

ABATE NORMAL

Art. 224 - Só é permitido o sacrifício de animais de açougue por métodos humanitários, utilizando-se de prévia sensibilização baseados em princípios científicos.

SUB-SEÇÃO VI

TRÂNSITO DE PRODUTOS

Art. 225 - Os produtos e matérias-primas de origem animal procedente de estabelecimento inspecionados, satisfeitas as exigências da presente Lei, tem livre trânsito dentro do Município, podendo ser expostos ao consumo em qualquer parte do Município.

Art. 226 - Qualquer produto de origem animal destinado à alimentação humana, obrigatoriamente, para transitar dentro do Município, deverá estar perfeitamente identificado através de rótulos, etiquetas e/ou carimbo, conforme a legislação, como oriundo de estabelecimento inspecionado pela SIM ou pelo órgão SISE.

SEÇÃO X

PADARIAS, CONFEITARIAS E CONGÊNERES

Art. 227- Além das demais disposições constantes e das aplicações deste Código, os estabelecimentos (padaria, confeitarias e congêneres) devem possuir:

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

II - recipiente com tampa, revestido internamente com material inócuo e inatacável, para a guarda de farinhas, açúcares, fubá, sal e congêneres;

III - amassadeiras mecânicas, restringindo-se, o mais possível, a manipulação no preparo de massas e demais produtos;

IV - lonas para cobrir e contornar, que deverão ser expostas ao sol sempre que se fizer necessário, ou outro material adequado, rigorosamente limpo;

V - aberturas teladas no depósito de matéria-prima e sala de manipulação;

VI - aparelhos ou equipamentos que produzam ou concentrem calor (máquinas, fornos, caldeiras, etc.), e que devem possuir isolamento térmicos e acústicos, aprovados pelo órgão competente e em consonância com a legislação ambiental vigente, e serem instalados em local ou compartimento próprio, afastado, no mínimo, a 0,50 m (cinquenta centímetros) do teto e parede;

VII - chaminés dimensionadas adequadamente e dotadas de dispositivos eficientes para a remoção ou controle dos inconvenientes que possam advir da emissão de fumaça, gases, fuligem, odores ou quaisquer outros resíduos que possam ser nocivos ou incômodos ao local de trabalho e à vizinhança;

VIII - dispositivos apropriados para impedir que se formem ou se espalhem, nas dependências de trabalho, suspensões tais como poeiras, fumos, fumaças, gases ou vapores tóxicos, irritantes ou corrosivos;

IX - depósitos de lenha, quando existentes, isolados dos outros compartimentos.

Art. 228 - As massas, caldas e outras substâncias em preparo ou já preparadas enquanto não utilizadas, devem ficar protegidas das poeiras, moscas e de qualquer tipo de contaminação.

Art. 229 - As massas de secagem e os alimentos, após saírem dos fornos, devem ficar sobre prateleiras, em locais adequados e devidamente protegidos.

Art. 230 - Os locais e aparelhos de fabrico e secagem devem conservar-se em perfeito estado de limpeza, mediante lavagem periódica com água quente.

Art. 231 - Os estabelecimentos que fabricam e embalam produtos de confeitaria e panificação, devem acondicionar os alimentos em embalagens adequadas, com rótulo contendo a data de fabricação e modo de conservação.

Art. 232 - O transporte e a entrega de pães, biscoitos e similares deve ser feito em recipientes adequados e protegidos, sendo os veículos de uso exclusivo para esta finalidade.

Art. 233 - Fica expressamente proibida a instalação dos estabelecimentos acima citados em área residencial, com fogões ou fornos à lenha, ficando permitido para área residencial somente tais estabelecimentos com fogões e fornos elétricos.

SEÇÃO XI

DAS CASAS DE FRIOS, SORVETERIAS E CONGÊNERES.

Art. 234 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos acima citados nesta seção devem possuir as seguintes especificações:

I - vasilhame de matéria inócua e inatacável, sem ranhuras ou fragmentação, para o preparo, uso e transporte de alimentos, devidamente limpos, devendo sofrer o processo de desinfecção, seguindo as etapas de remoção de detritos, lavagens com água e sabão ou detergente, esaldado com água fervente ou vapor e secagem;

II - os sorvetes, fabricados e não vendidos no próprio local, estão sujeitos ao registro do órgão competente, antes de serem entregues ao consumo e, periodicamente, sofrerão controle de qualidade do produto, pela autoridade sanitária competente;

III - os gelados comestíveis, elaborados com produtos de laticínios e ovos, são, obrigatoriamente, pasteurizados, só se admitindo o recongelamento, caso não tenham saído do local de fabricação;

IV - no caso de preparo de líquidos, a mistura deverá ser resfriada até a temperatura máxima de 5°C (cinco graus Celsius) e mantida nesta temperatura até o momento de serem congeladas, o que deverá acontecer antes de passados 72h (setenta e duas) horas;

V - durante o armazenamento, antes da distribuição aos postos de venda, os gelados comestíveis serão mantidos a uma temperatura máxima de -18° C (dezoito graus Celsius negativos); nos postos de venda, a temperatura será de, no máximo, -5° C (cinco graus Celsius negativos);

VI - as casquinhas, copinhos, pás e outros serão acondicionados adequadamente, em locais protegidos de poeira, moscas, insetos, roedores, etc.

VII - os picolés serão embalados individualmente.

Art. 235 - As sorveterias e congêneres deverão manter sempre uma lixeira para os usuários.

SEÇÃO XII

SUPERMERCADOS E CONGÊNERES

Art. 236 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, principalmente as seções que disciplinam as normas de açougues, bares, padarias, quitandas, casas de frios e outros, os estabelecimentos de que tratam esta seção devem possuir:

I - área suficiente para estocagem, acondicionamento, depósito de alimentos e produtos, embalagens vazias e utensílios de limpeza;

II - câmaras de refrigeração e afins para estocagem, conservação, exposição e comercialização de alimentos perecíveis;

III - o acondicionamento do lixo, realizado de acordo com as normas técnicas estabelecidas.

Art. 237 - Os supermercados deverão ser destinados especialmente à venda no varejo de gêneros alimentícios e, subsidiadamente, a venda de objetos de uso doméstico, sob o sistema de auto-serviço.

Art. 238 - O sistema de venda nos supermercados deverá proporcionar ao comprador a identificação, escolha e coleta de mercadorias sem auxílio de empregados.

Art. 239 - Todo comprador deverá ter ao seu dispor, à entrada do supermercado, recipiente próprio do referido estabelecimento, destinado à coleta de mercadorias.

Art. 240 - A operação nos supermercados será feita através de balcões e prateleiras, excepcionalmente, poderá ser permitida através de lojas complementares.

Art. 241 - Nos supermercados, os produtos alimentícios expostos à venda, deverão ser obrigatoriamente acondicionados em recipiente ou em invólucros adequados.

Art. 242- Nos supermercados é proibida a existência de matadouro de qualquer espécie e peixarias.

SEÇÃO XIII

COMÉRCIO AMBULANTE E CONGÊNERE

Art. 243 - A Autoridade Sanitária Municipal ficará responsável pelo processo de registro e controle de todos os produtos alimentícios de origem caseira, comercializadas no município.

Art. 244 – Todos os produtos caseiros estão sujeitos a fiscalização da Vigilância Sanitária Municipal e às normas técnicas especiais.

Art. 245 - Os trailers, comércio ambulante e congêneres estão sujeitos às disposições desta Lei, no que couber e, especificamente, ao contido nesta seção.

Art. 246 - No comércio ambulante, somente é tolerada a comercialização de alimentos que não ofereçam riscos ou inconvenientes e caráter sanitário, a critério de órgão competente, não sendo tolerados:

I - preparo de alimentos, exceto pipocas e demais outros que não tragam riscos à saúde da população e a ser definido em Normas Técnicas Especiais, quando em equipamentos aprovados pela autoridade sanitária;

II - preparo de bebidas e sucos naturais diversos, para obtenção de líquidos refrigerantes, salvo quando permitido pelo órgão competente.

Parágrafo único – A autorização é restrita à venda dentro do município, podendo ser suspensa ou cancelada a qualquer momento ao desprezar este Código e às normas técnicas especiais.

Art. 247 - A preparação, beneficiamento, fracionamento e manipulação ambulante de alimentos para venda imediata, bem como os serviços de lanches rápidos, são tolerados, desde que observadas, em especial, as seguintes condições:

I - realizar-se em veículos, motorizados ou não, com espaço interno suficiente para a permanência do manipulador, provido de reservatório para adequado suprimento de água corrente, instalações de copa-cozinha e balcão, para servir ao público;

II - o compartimento do condutor, quando for o caso, deverá ser isolado dos compartimentos de trabalho, sendo proibida a utilização do veículo como dormitório;

III - os utensílios e recipientes, quando forem descartáveis, deverão ser inutilizados após uma única serventia;

IV - os alimentos, substâncias, insumos e outros serão depositados, manipulados e eventualmente aquecidos ou cozidos no interior do veículo;

V - a proibição da utilização ou uso de botijão de gás pequeno no preparo de alimentos;

VI - a guarda dos alimentos perecíveis em dispositivos frigoríficos, providos de equipamentos de produção de frio suficiente para mantê-los nas temperaturas exigidas, devendo, no caso de serem servidos quentes, serem mantidos em temperatura acima de 60°C (sessenta graus Celsius), fazendo-se uso de estufas ou similares;

VII - os utensílios, recipientes e instrumentos de trabalho mantidos em perfeitas condições de higiene, mediante freqüentes lavagens e desinfecção com água fervente ou solução desinfetante aprovada.

Art. 248 - Os trailers, comércio ambulante e congêneres, deverão manter lixeira a pedal para os usuários.

Art. 249 - Para os alimentos que são preparados e levados prontos para trailers ou carrinhos de vendas, faltando apenas cozinhar, assar, fritar, ou algo similar, tais como espetinhos de carne, pastéis fritos na hora, etc., deverão ser observadas as condições de temperatura, higiene e limpeza do local onde o

alimento passa pela primeira manipulação regulamentado nas normas existentes em cozinhas e/ou salas de manipulação.

Art. 250 – O manipulador de alimentos terá sua atividade restrita a manipulação, não podendo manusear dinheiro e outro serviços.

Art. 251 – É proibido, a comercialização de leite fora dos padrões de conservação e acondicionamento.

Art. 252- Todos os proprietários e funcionários ou manipuladores em geral deverão possuir atestado de saúde renovado periodicamente conforme determinação da Autoridade Sanitária.

Art. 253 - Os ambulantes em geral, serão obrigados a usarem luvas, roupas claras, avental, cabelo coberto, não fazendo uso de adornos, maquiagens e perfumes, obedecendo aos padrões de higiene.

SEÇÃO XIV

FEIRAS LIVRES EM LOGRADOUROS PÚBLICOS

Art. 254 - Os feirantes deverão possuir normas de controle, equipamentos e dispositivos em suas instalações:

I - Garantam boas condições de higiene, sendo obrigatório o uso de recipientes de fácil limpeza;

II - Boas condições de ventilação;

III - Os vasilhames deverão estar limpos e em boas condições de higiene;

IV - Os utensílios e recipientes descartáveis não poderão ser reutilizados;

V - Acondicionamento adequado do lixo em recipientes eficientes.

Art. 255 - É vedado expressamente, com sujeição à cominação de pena:

I - fraudar, falsificar ou adulterar alimentos e outros produtos de interesse a saúde.

II - expor ao consumo alimentos que:

a) Contenha germes patogênicos, parasitas ou substâncias prejudiciais à saúde;

b) esteja deteriorado, alterado ou adulterado;

c) contenha aditivo proibido ou perigoso como inflamáveis ou gás de cozinha e congêneres;

d) esteja fora dos padrões estabelecidos por leis; e

e) entregar ao consumidor alimento interdito total ou parcialmente.

Art. 256 - Os alimentos devem ser mantidos na temperatura adequada de acordo com sua natureza.

§ 1º - A comercialização de carnes, pescados, derivados e produtos de laticínios, será permitida desde que o transporte se faça em veículos frigoríficos que serão vistoriados e aprovados pela vigilância sanitária e quando em exposição, estejam em balcões frigoríficos devidamente instalados, em perfeito funcionamento;

§ 2º - Os feirantes serão obrigados a portar atestado de saúde renovável a critério da Autoridade Sanitária;

§ 3º - Os feirantes que comercializarem carnes, devem usar luvas, roupas claras, avental e manter o cabelo coberto;

§ 4º - Os feirantes que comercializarem frutas e verduras terão que mantê-las sempre à sombra em recipientes conservadores e bem higienizados;

§ 5º - As Barracas onde forem comercializados lanches, cafés e salgados, deverão manter os alimentos cobertos em vasilhames adequados;

§ 6º - Após o encerramento de suas atividades diárias, os feirantes procederão à varredura de suas Barracas e da área de circulação adjacente, recolhendo e acondicionando corretamente em vasilhames adequados o produto da varredura, os resíduos e detritos de qualquer natureza, para fins de coleta e transporte, a cargo do Município ou de Concessionária.

Art. 257 - Todos os proprietários e funcionários ou manipuladores em geral deverão possuir atestado de saúde, renovável em prazo estabelecido pela vigilância sanitária.

Parágrafo único - Conforme previsto neste Código o comércio de feira livre e ambulante também deverão possuir alvará sanitário devido a sua atividade.

Art. 258 - A desossa de produtos de origem animal só será permitida em sala especial.

Art. 259 - Só será permitida a comercialização de produtos de origem animal, desde que seja inspecionada por Órgão Competente.

Parágrafo único - O artigo citado acima se refere à espécie animais que são submetidas a serviços de Inspeção Sanitária.

SEÇÃO XV

DOS BARES LANCHONETES, PASTELARIAS, CERVEJARIAS, RESTAURANTES, CHOPERIAS, CHURRASCARIAS, PIZZARIAS E CONGÊNERES.

Art. 260 - Além das disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos citados desta seção, devem possuir:

I - toalhas e guardanapos, rigorosamente limpos, em quantidade a permitir a imediata substituição após cada serventia;

II - estufas e câmaras de refrigeração, para exposição ou guarda de alimento, que devem ser mantidos em temperatura diversa da do ambiente;

III - equipamentos e utensílios adequados a cada finalidade;

IV - banheiros separados por sexo e em número suficiente;

V - ventilação natural ou pôr dispositivos mecânicos;

VI - lixeiras com tampas acionadas por pedal;

VII - tambores de lixo com tampas;

VIII - extintores de incêndio, aptos para funcionamento.

SEÇÃO XVI

DOS ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM VITAMINAS E SUCOS NATURAIS

Art. 261- Além do disposto em Normas Técnicas Especiais emanadas do órgão fiscalizador da Saúde Pública, as chamadas "vitaminas", compreendendo,

igualmente, qualquer suco de frutas naturais, obedecerão às seguintes exigências no seu preparo:

I - serão elaborados no momento de serem servidos aos consumidores, usando-se todo o rigor de higiene;

II - em sua elaboração só serão usadas frutas, polpas congeladas, concentrados de frutas, em perfeito estado de conservação, todos estes com data de validade não vencida;

III - quando em sua feitura entrar leite em pó, este deverá ser reconstituído com água potável e filtrada;

IV - quando em sua feitura entrar leite *In natura*, este será pasteurizado;

V - quando o gelo for usado na composição ou no resfriamento do produto, será feito com água potável e tratada.

SEÇÃO XVII

DAS COZINHAS INDUSTRIAIS, BIFES, CONGELADOS E CONGÊNERES.

Art. 262- Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos enumerados desta seção deverão possuir:

I - sala de embalagens e produtos, nos mesmos moldes da sala de manipulação ou de acordo com as exigências da autoridade sanitária;

II - vasilhames e utensílios de material inócuo e inatacável, sem ranhuras e fragmentações, para preparo, uso e acondicionamento, bem como para o transporte de alimentos, devidamente limpos, devendo sofrer o processo de desinfecção, obedecendo, em princípio, às seguintes etapas: a remoção de detritos, lavagem com água morna e sabão ou detergente, escaldados em água fervente ou vapor e, secagem;

III - fogão apropriado, com sistema de exaustão, composto dos seguintes componentes:

- a) coifa;
- b) dutos;
- c) chapéu;
- d) exaustor;

IV - triturador industrial ou câmara fria para resíduos, com capacidade suficiente;

V - vidro de proteção no balcão onde serão servidas as refeições;

VI - equipamentos que produzam calor, instalados em locais apropriados e afastados, no mínimo, 0,50 cm (cinquenta centímetros) do teto e das paredes;

Parágrafo único - nas diversas etapas de preparo, deverão ser evitados cruzamentos que possibilitem a contaminação dos alimentos.

SEÇÃO XVIII

DAS FÁBRICAS DE ALIMENTOS, FECULARIAS, FÁBRICAS DE GELO, TORREFAÇÃO DE CAFÉ, FÁBRICA DE BEBIDAS, REFINARIAS DE AÇÚCAR, BENEFICIADORAS E CONGÊNERES

Art. 263 - Além das demais disposições constantes e aplicações deste Código, os estabelecimentos de que trata esta sessão, deverão seguir às seguintes normas:

I - sala de embalagem de produtos nos moldes da sala de manipulação, a critério da autoridade sanitária;

II – vasilhame e utensílios de material inócuo e inatacável, sem ranhuras ou fragmentação, para o preparo, uso e transporte de alimentos, devidamente limpos, devendo sofrer o processo de desinfecção, obedecendo em princípio, às seguintes etapas: a remoção de detritos, lavagem com água morna e sabão ou detergente; e, escaldadura em água fervente ou vapor; e secagem;

III - fogão apropriado, com sistema de exaustão, composto das seguintes partes:

- a) coifas;
- b) duetos;
- c) chapéus;
- d) exaustor.

IV – isolamento térmico nos fornos, máquinas, caldeiras, estufas, forjas ou quaisquer outros aparelhos onde se produza ou se concentre calor, instalados em locais ou compartimentos próprios e afastados no mínimo 0,50 m (cinquenta centímetros) do teto e das paredes;

V – terem as chaminés dimensionamento adequado à perfeita tiragem a serem dotadas de dispositivos eficientes para a remoção ou controle dos inconvenientes que possam advir da emissão de fumaça, fumos, gases, fuligem, odores ou quaisquer outros resíduos que possam ser nocivos ou incômodos aos locais de trabalho e à vizinhança;

VI – terem os aparelhos e equipamentos que produzam ruídos, choques mecânicos ou elétricos e vibrações, dispositivos e evitar tais incômodos ou riscos;

VII – serem instalados dispositivos apropriados para impedir que se formem ou se espalhem, nas dependências de trabalho, suspensões, tais como poeiras, fumos, fumaças, gases ou vapores tóxicos irritantes e corrosivos.

Art. 264 – Nas fábricas de alimentos ou estabelecimentos congêneres, a secagem dos produtos deve ser feita por meio de equipamentos ou câmara de secagem.

Parágrafo único – A câmara de secagem terá:

- I- paredes impermeabilizadas até a altura mínima de 2,00 m (dois metros), com material eficiente, na cor clara e, o restante, pintado em cor clara;
- II- abertura para o exaustor envidraçada ou telada;
- III- tetos lisos, pintados na cor clara;
- IV- piso revestido de material cerâmico ou eficiente.

Art. 265 – Entende-se por gelo alimentar, aquele destinado ao uso direto em bebidas ou alimentos que o exijam, devendo enquadrar-se nas seguintes condições:

- I-** ser feito de água potável, filtrada, isenta de qualquer contaminação;
- II-** ser preparado em moldes e formas próprias para aquele fim, devidamente, higiênicas conservadas ao abrigo de poeira e outras contaminações, sobretudo, insetos;
- III-** ser retirado das respectivas formas, por processo higiênico, sendo proibido, para este fim, o uso de águas contaminadas ou suspeitas de contaminação, poluídas ou suspeitas de conter poluentes.

Art. 266 – Os estabelecimentos industriais de torrefação e moagem de café, terão:

- I** – dependências destinadas à torrefação, moagem e embalagem independentes;
- II** – depósitos de matéria-prima;

III – seção de venda e ou expedição.

SEÇÃO XIX

DAS DISTRIBUIDORAS DE BEBIDAS, DEPÓSITOS DE BEBIDAS E CONGÊNERES

Art. 267 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos de que trata esta seção, deverão possuir paredes revestidas, até de 2,00 m (dois metros), com material liso, resistente e lavável, na cor clara.

Art. 268 – É proibido:

I – expor à venda, ou ter em depósito, substâncias tóxicas ou corrosivas para qualquer uso, que se prestem à confusão com as bebidas;

II – venda de bebidas fracionadas.

SEÇÃO XX

ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM CALDO DE CANA

Art. 269 - Na separação do caldo de cana serão observadas as seguintes exigências:

I - elaboração no momento de ser servido ao consumidor, com todo rigor de higiene;

II -a cana destinada à moagem sofrerá seleção e lavagem em água corrente potável, depois de raspada de modo que suas condições fiquem satisfatórias para o consumo e livre de qualquer substância estranha;

III -a estocagem e a raspagem da cana serão realizadas, obrigatoriamente, em local previamente autorizado e mantido em perfeitas condições de higiene;

IV - os resíduos da cana deverão ser mantidos em depósitos fechados até a sua remoção após o encerramento das atividades comerciais ou industriais diárias, sempre que se fizer necessário;

V - quando o gelo for usado na composição ou no resfriamento do produto, deverá o mesmo ser feito com água potável filtrada;

VI - os engenhos deverão ter calha de material inoxidável;

VII – o caldo, obtido em instalações apropriadas, deverá passar em filtro inox ou similar, rigorosamente limpo, sendo expressamente proibido o uso de filtro-coador de pano.

SEÇÃO XXI

INSTITUTOS DE BELEZA E BARBEARIAS

Art. 270 – A desobediência às normas desta seção, sujeitará o infrator à multa pecuniária e interdição do estabelecimento, se for o caso.

Art. 271 – O funcionamento do estabelecimento de cabeleireiros deverá observar as Normas Técnicas Especiais (NTE), Resolução N.º 47/94 do Conselho Estadual de Saúde - MT.

Art. 272 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código os estabelecimentos acima citados deverão possuir e observar:

I - pentes, navalhas e outros utensílios de uso coletivo deverão ser desinfetados após cada uso através de processos químicos e/ou físicos eficazes, conforme Normas Técnicas Especiais da Secretaria Municipal de Saúde.

II - toalhas e golias de uso individual higienizadas após sua utilização;

III - cadeiras com encosto para cabeça revestida de pano ou papel, renovável a cada uso;

IV - quando se tratar de manicure e pedicuro os utensílios devem ser previamente esterilizados.

V - os recipientes devem estar limpos e desinfetados ou estarem com protetores descartáveis.

Art. 273 - Nos estabelecimentos citados no artigo anterior, serão aceitos outros ramos de atividade comercial afim, a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 274- Durante o trabalho, os oficiais ou funcionários deverão usar jaleco branco ou blusas brancas apropriadas e rigorosamente limpas.

Art. 275 - As toalhas ou panos que receberem o encosto das cadeiras devem ser usados uma só vez para cada atendimento.

Art. 276 - Os salões de barbeiros, cabeleireiros e estabelecimentos congêneres deverão obedecer a seguintes prescrições:

I - as paredes deverão ser pintadas com tinta lavável ou material similar até a altura mínima de dois metros;

II - possuir instalações sanitárias adequadas;

III -os materiais descartáveis devem ser trocados a cada uso.

Art. 277 - A cera utilizada para depilação não poderá ser reutilizada.

Art. 278 - Só será repetido o uso de produtos que estejam autorizados, registrados nos órgãos competentes.

SEÇÃO XXII

ESTABELECIMENTOS DE ENSINO E SIMILARES

Art. 279 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos de ensino e similares, deverão cumprir disposições previstas nesta **Seção**.

Art. 280- As salas de aulas, auditórios e demais dependências devem possuir:

I - ventilação adequada;

II - iluminação adequada;

III - visibilidade perfeita de todos os ângulos da mesa, quadros, e telas de projeção;

IV - perfeitas condições contra o sol;

V - portas, corredores, escadas e rampas em tamanho adequado, para garantir o rápido fluxo de pessoas.

Art. 281 - Nos estabelecimentos de que tratam esta **Seção**, as cozinhas, copas, refeitórios, vestiários e instalações sanitárias deverão satisfazer as exigências mínimas estabelecidas para tais compartimentos e aqui já definidas, atendidas, porém, as peculiaridades escolares.

Art. 282- Em todos os estabelecimentos de ensino e similares é obrigatória à existência de bebedouros higiênicos nos corredores e áreas de recreação, em número suficiente e proporcional ao de alunos e funcionários.

Art. 283 - É obrigatória a existência de local coberto, destinado à recreação, nas escolas de ensino fundamental e médio.

Art. 284 - Nos internatos, além das disposições referentes a estabelecimentos de ensino e similares, serão observadas as referentes às dos dormitórios de habilitação coletiva e aos locais de preparo, manipulação e consumo de alimentos, no que lhe for aplicável.

Parágrafo único - É obrigatório, nos internatos, a existência de cômodos próprios, destinados, exclusivamente a alunos que venham a ficar doentes.

Art. 285 - As escolas deverão ter compartimentos sanitários separados por sexo, observando-se as exigências deste regulamento para tal finalidade.

§ 1º - Os compartimento em cada pavimento, deverão ser dotados de vaso sanitário em número correspondente, no mínimo, a 1 (um) para 25 (vinte e cinco) alunos; 1 (um) mictório para cada 40 (quarenta) alunos e 1 (um) lavatório para cada 60 (sessenta) alunos ou alunas, assim como vasos sanitários e lavatórios convenientemente instalados, para uso de deficientes físicos de ambos os sexos.

§ 2º - Deverão, também, ser previstas instalações sanitárias para professores que deverão atender, para cada sexo, à proporção mínima de 1 (um) vaso sanitário para cada 10 (dez) salas de aulas; e os lavatórios serão em número não inferior a 1 (um) para cada 6 (seis) salas de aula e os pisos, paredes e teto obedecerão às normas constantes e aplicáveis deste Código.

Art. 286 - É obrigatório à existência de instalações sanitárias nas áreas de recreação, na proporção mínima de 1 (um) vaso sanitário e 1 (um) mictório para cada 200 (duzentos) alunos, um vaso sanitário para cada 100 (cem) alunas e 1 (um) lavatório para cada 200 (duzentos) alunos e alunas somados.

Parágrafo único - Quando for prevista a prática de esportes ou educação física, deverá também haver chuveiros, na proporção de um para cada 100 (cem) alunos ou alunas e vestiários separados com 5,00 m² (cinco metros quadrados), para cada 100 (cem) alunos ou alunas, no mínimo.

Art. 287 - É obrigatória a instalação de bebedouros de jato inclinado e guarda protetora, na proporção acima de 1 (um) para cada 200 duzentos alunos, vedada sua localização em instalações sanitárias ou em paredes divisórias com estas; nos recreios, a proporção será de 1 (um) bebedouro para cada 100 (cem) alunos.

Parágrafo único - Nos bebedouros, a extremidade do local de suprimento de água deverá estar acima do nível de transbordamento do receptáculo.

Art. 288 - Os compartimentos ou locais destinados à preparação, venda ou distribuição de alimentos ou bebidas deverão satisfazer às exigências para estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios, no que lhes for aplicável.

Art. 289 - Nos estabelecimentos de ensino e similares de ensino fundamental é obrigatório à existência de local coberto para recreio, com área mínima igual a 1/3 (um terço) da soma das áreas das salas de aulas.

Parágrafo único - As áreas de recreação deverão ter comunicação com os logradouros públicos, que permita o escoamento rápido dos alunos, em caso de emergência.

Art. 290 - Os reservatórios de água potável do estabelecimento de ensino e similares terão capacidade adicional a que for exigida para combate a incêndio, não inferior à correspondente a 50 (cinquenta) litros por aluno.

§1º - Nos internatos o mínimo será de 100 (cem) litros por aluno, nos semi-internatos; é de 150 (cento e cinquenta) litros por aluno;

§2º - Os reservatórios deverão ser lavados e limpos a cada 06 (seis) meses e mantidos convenientemente tampados.

SEÇÃO XXIII

BOATES, CINEMAS, TEATROS E CONGÊNERES

Art. 291 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos: boates, cinemas, teatros e congêneres deverão possuir:

I - banheiros, separados por sexo, em número suficiente;

II - o material usado no revestimento será incombustível;

III - corredores de tamanho adequado para garantir o rápido fluxo de pessoal;

IV - as portas de saída das salas de espetáculos deverão, abrir para o lado de fora;

V - bebedouros automáticos, suficientes e proporcionais à demanda.

Art. 292 - Só serão permitidas salas de espetáculos no pavimento térreo e nos imediatamente superior ou inferior, devendo em qualquer dos casos, ser assegurada a rápida evacuação dos espectadores.

Art. 293 - As salas de espetáculos serão dotadas de dispositivos mecânicos que darão renovação constante de ar.

§ 1º - Quando instalado o sistema de ar condicionado, este obedecerá às normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

§ 2º - Em qualquer caso, será obrigatório à instalação de equipamentos de reserva.

Art. 294 - As cabines de projeção dos cinemas deverão satisfazer às seguintes exigências:

I - porta abrindo para o lado de fora e construída de material incombustível;

II - ventilação natural ou por dispositivos mecânicos;

III - instalações sanitárias (masculino e feminino).

Art. 295 - As paredes dos cinemas, teatros, auditórios e locais similares deverão receber revestimento, ou pintura lisa, impermeável e resistente, até de 2,00m (dois metros).

Art. 296 - Os circos, parques de diversão, sambódromos e estabelecimentos congêneres deverão possuir instalações sanitárias provisórias, ligadas a uma fossa, ou outra instalação aprovada pela autoridade sanitária, independentes por sexo, na proporção mínima de (um) vaso sanitário e (um) mictório, para cada 100 (cem) freqüentadores.

§ 1º - Na construção destas instalações sanitárias, poderá ser permitido o emprego de madeira e de materiais em placas, devendo o piso receber revestimento liso e impermeável.

§ 2º - Serão obrigatórios a remoção e isolamento das instalações sanitárias construídas nos termos do parágrafo 1º e o aterro das fossas, quando cessarem as atividades que a elas deram origem.

Art. 297 - Os locais de reunião para fins religiosos deverão atender, além das normas gerais, os seguintes requisitos:

I - área do recinto dimensionada segundo a lotação máxima prevista;

II - ventilação natural ou por dispositivos mecânicos, capazes de proporcionar suficiente renovação de ar.

§ 1º - Quando instalado o sistema de ar condicionado, este obedecerá às normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

§ 2º - Os locais destinados à reunião para fins religiosos, quando abrigarem outras atividades como escolas, pensionatos, residência, etc., deverão satisfazer às exigências próprias a tais finalidades.

Art. 298 - Fica obrigatoriamente liberado a entrada e o trânsito livre dos fiscais e autoridades sanitárias, em qualquer local de divertimento público ou que por sua natureza seja de interesse à Saúde Pública.

SEÇÃO XXIV

LAVANDERIAS

Art. 299- As lavanderias deverão atender, no que lhe for aplicável, todas as exigências deste Código e das Normas Técnicas Especiais.

Art. 300 - As lavanderias serão dotadas de reservatórios de água com capacidade adequada para atender à demanda, sendo permitido o uso de água de poço ou de outra procedência, desde que não seja poluída ou contaminada e o abastecimento público seja insuficiente ou inexistente.

Parágrafo único - As lavanderias deverão possuir locais específicos, destinados a:

I - depósito de roupas a serem lavadas;

II - operações de lavagem;

III - secagem e passagem de roupa, desde que não disponham de equipamentos apropriados para este fim;

IV - depósito de roupas limpas;

V - piso revestido de material liso, lavável e impermeável;

VI - inclinação suficiente para o escoamento de água de lavagem;

VII - paredes impermeabilizadas com azulejos ou material resistente, até a altura mínima de 2,00 m (dois metros), sendo o restante das paredes pintadas na cor clara.

Art. 301 - Nas localidades onde não haja coletora de esgoto, as águas residuais terão destino e tratamento, de acordo com as exigências da autoridade competente.

Art. 302 - É expressamente proibido o contato direto entre as roupas sujas e as lavadas, seja no recinto das lavanderias, seja na condução em veículo transportador.

SEÇÃO XXV

HIGIENE NAS PISCINAS DE NATAÇÃO

Art. 303 - As piscinas de natação coletivas ficam sujeitas à fiscalização permanente do Município.

Art. 304 - As piscinas de natação devem ser executadas de acordo com as normas técnicas e sanitárias.

Art. 305 - O equipamento especial da piscina deverá assegurar permanente e uniforme recirculação, filtração e esterilização da água.

Parágrafo único - A limpeza da água deve ser feita tal, que, da borda, possa ser visto com nitidez o seu fundo.

Art. 306 - Todo freqüentador de piscina de uso coletivo deverá ser submetido a exames médicos periodicamente.

Parágrafo único - Para acessar à piscina, todo freqüentador é obrigado a banho prévio de chuveiro.

Art. 307 - Nenhuma piscina poderá ser usada quando suas águas forem julgadas poluídas pela autoridade sanitária competente.

Art. 308 - Para uso dos banhistas, deverão existir vestuários para ambos os sexos com chuveiro e instalações adequados e suficientes para atender a demanda.

Art. 309 - Em toda piscina é obrigatório:

I - interdição da entrada à qualquer pessoa portadora de moléstias contagiosas, infecções visíveis de pele, doenças de nariz, garganta, ouvido ou portadora de outros males, indicado por autoridade sanitária competente;

II - remoção, ao menos uma vez ao dia, de detritos ou de espuma e outros materiais que flutuem, com aparelhamento especial de sucção ou outro processo que não exija a entrada na piscina de pessoas encarregadas da limpeza;

III - não permitir o ingresso de garrafas ou copo de vidro no interior;

Art. 310 - A freqüência máxima das piscinas deverá observar os seguintes itens:

I - cinco pessoas por cada metro cúbico de água no caso de piscina de alimentação constante e quando a quantidade de água for mantida por simples diluição;

II - duas pessoas por cada metro cúbico de água, no caso de piscinas de alimentação periódica com substituição total de água;

Art. 311 - No trajeto entre os chuveiros e a piscina será necessário à passagem do banhista por um lava-pés, situado de modo a reduzir ao máximo o espaço a ser percorrido pelo banhista para atingir a piscina após o trânsito pelo lava-pés.

Art. 312 - O lava-pés deverá ter um volume pequeno de água, esgotada constantemente, fortemente clorada, para proporcionar esterilização rápida dos pés dos banhistas.

Art. 313 - O pátio da piscina é considerado parte asséptica, privativa dos banhistas e proibida aos assistentes.

Art. 314 - Cuidado especial deverá ser dado aos ralos distribuídos no fundo da piscina e os filtros de pressão.

Art. 315 - Deverá ser assegurado o funcionamento normal dos diversos acessórios do equipamento especial da piscina com aspirador de limpeza do fundo e clareador.

Art. 316 - A esterilização da água deverá ser feita por meio de cloro ou de seus compostos.

Art. 317 - As piscinas que recebem continuamente água considerada de boa qualidade e cuja renovação total se realiza em tempo inferior a 12 (doze) horas, poderão ser dispensadas de algumas exigências a cargo das autoridades sanitárias competentes.

SEÇÃO XXVI

MEDIDAS REFERENTES ÀS HORTAS.

Art. 318 - É obrigatória à existência de água em condições julgadas satisfatórias, pelo órgão competente para a irrigação e ou rega dos cultivos.

Parágrafo único - A juízo da autoridade sanitária, poderá ser determinado o tratamento da água ou a desinfecção das hortaliças e frutas rasteiras no próprio estabelecimento produtor, por método aprovado.

Art. 319 - Nas hortas é proibido a utilização de águas contaminadas ou suscetíveis de sofrer contaminação por esgoto e efluentes de fossa séptica, bem como as que contenham agentes patogênicos em concentrações nocivas à saúde;

SEÇÃO XXVII

FARMÁCIAS, DROGARIAS E ERVANÁRIOS

LICENCIAMENTO

Art. 320 - O pedido de licença para o funcionamento dos estabelecimentos mencionados nesta seção será dirigido pelo representante legal da empresa ao dirigente do órgão da vigilância sanitária municipal, munido dos documentos descritos abaixo:

I - prova de constituição da empresa;

II - comprovante legal, expedido pelo Conselho Regional de Farmácia (alvará);

III - comprovante do farmacêutico responsável pelo estabelecimento emitido pelo CRF – Conselho Regional de Farmácia;

IV - apresentação para o funcionamento da planta ou projeto do estabelecimento assinado por profissional habilitado;

Parágrafo único - A licença dos estabelecimentos será válida pelo prazo de um ano, podendo ser revalidado por períodos iguais e sucessivos desde que obedecido à documentação exigida por lei.

SUB-SEÇÃO I

ASSISTÊNCIA E RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Art. 321 - As farmácias e drogarias terão obrigatoriamente assistência de um profissional farmacêutico inscrito no CRF(Conselho Regional de Farmácia), na forma do art. 15 da Lei Federal n.º 5.991/73.

Art. 322 - Somente será permitido o funcionamento de farmácia e drogaria sem a assistência do técnico responsável, ou do seu substituto, pelo prazo de até trinta dias, período em que não serão aviadas fórmulas magistrais ou oficiais nem vendidos medicamentos sujeitos a regime especial de controle.

Art. 323 - É facultado à farmácia ou drogaria manter serviço de atendimento ao público para aplicação de injeções a cargo de técnico habilitado, observada a prescrição médica.

Art. 324 - Os medicamentos controlados por portarias deverão possuir um armário próprio, lacrado com cadeado, cujas receitas deverão permanecer no seu interior; e os que se encontrarem nas prateleiras serão apreendidos pela VISA – Vigilância Sanitária.

SUB-SEÇÃO II

RECEITUÁRIO

Art. 325- Somente será aviada a receita:

I - que estiver à tinta, em vernáculo, pôr extenso e de modo legível, observados a nomenclatura e o sistema de peso e medidas oficiais;

II - que contiver o nome e o endereço residencial do paciente expressamente, e o modo de usar a medicação;

III - que contiver a data e a assinatura do profissional, endereço do consultório ou da residência e o número de inscrição no respectivo Conselho Profissional.

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

Art. 326 - A receita de medicamentos magistrais e oficinas, preparados na farmácia deverá ser registrada em livro de receituário.

Art. 327 - A farmácia, a drogaria e o dispensário de medicamentos terão livro, segundo modelos oficiais, destinados ao registro do receituário de medicamentos sob regime de controle sanitário especial.

Art. 328 - Os dizeres da receita serão transcritos integralmente no rótulo aposto ao continente do invólucro do medicamento aviado, com a data e sua manipulação, número de ordem de registro de receituário, nome do paciente e do profissional que a prescreveu.

§ 1º - O responsável técnico pelo estabelecimento rubricará os rótulos das aviadas, e, bem assim, a receita correspondente para devolução ao cliente ou arquivo quando for o caso.

§ 2º - A receita, em código para aviamento na farmácia privativa da instituição, somente poderá ser prescrita por profissional vinculado à unidade hospitalar.

Art. 329 - Quando a dosagem do medicamento prescrito ultrapassar os limites farmacológicos ou a prescrição apresentar incompatibilidades, o responsável técnico pelo estabelecimento solicitará confirmação expressa ao profissional que a prescreveu.

Art. 330 - Na ausência do responsável técnico pela farmácia ou de seu substituto será vedado o aviamento de fórmula que dependa de manipulação na qual figure substâncias sob regime de controle sanitário especial.

Art. 331 - O registro do receituário e dos medicamentos sob regime de controle sanitário não poderá conter rasuras, emendas ou irregularidades que possam prejudicar a verificação da sua autenticidade.

SUB-SEÇÃO III

FISCALIZAÇÃO

Art. 332 - No caso de dúvidas aos rótulos, bulas e ao acondicionamento de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, serão apreendidas duas unidades do produto, das quais uma será remetida para exame no órgão sanitário competente do Ministério da Saúde, ficando a outra em poder do detentor do produto, lavrando-se respectivo auto de apreensão, que será assinado pelo agente fiscalizador e responsável técnico pelo estabelecimento ou seu substituto eventual e, na ausência destes, por duas testemunhas.

Art. 333 - As farmácias e drogarias serão obrigados a plantão pelo sistema de rodízio, para atendimento ininterrupto à comunidade, consoante normas a serem baixadas pela Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 334 - Os locais para instalações de farmácia e drogaria obedecerão às exigências especificadas em Normas Técnicas Especiais a serem baixadas pelo Secretário Municipal de Saúde.

SEÇÃO XXVIII

ESTABELECIMENTOS MÉDICOS, ODONTOLÓGICOS, FARMACÊUTICOS E CONGÊNERES.

DISPOSIÇÕES GERAIS PARA E ESTABELECIMENTOS HOSPITALARES

Art. 335 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código e das Normas Técnicas Especiais, os estabelecimentos hospitalares e para-hospitalares, bem como todos os demais de interesse da Saúde Pública Municipal aqui regulamentados e os que vierem a ser regulamentados, deverão possuir:

I - teto, paredes e piso revestidos de materiais lisos, impermeáveis, sem frestas, na cor clara;

II - pia com água corrente potável;

III - ventilação e iluminação adequadas;

IV - mesas revestidas com material impermeável e de fácil limpeza;

V - cômodos separados, destinados à guarda de material de limpeza e lixo;

VI - instalações sanitárias;

VII - ralos sifonados;

VIII - reservatórios de água bem protegidos e rigorosamente limpos, com capacidade adequada à demanda;

IX - bebedouro, em número suficiente para atender à demanda;

X - normas técnicas de segurança e prevenção contra incêndio.

Art. 336 - Os estabelecimentos enumerados no artigo anterior deverão ter Caderneta de Inspeção Sanitária.

Art. 337 - Os funcionários deverão:

I - ser em número suficiente para atender à demanda, exercendo funções definidas;

II - estar devidamente uniformizados e em estado de perfeito asseio corporal;

III - ser submetidos a exames periódicos de saúde e não deverão trabalhar nos períodos em que forem acometidos por qualquer doença infecto-contagiosa.

Art. 338 - Os estabelecimentos deverão fazer controle de vetores e roedores, de 06 (seis) em 06 (seis) meses mediante comprovação junto à autoridade sanitária.

Art. 339- É proibido:

I - o reaproveitamento de materiais descartáveis;

II - o reaproveitamento de sobras alimentícias, para qualquer fim.

Parágrafo único - Os materiais não descartáveis sofrerão processo de esterilização, de acordo com as Normas Técnicas Especiais.

Art. 340 - Nos estabelecimentos que utilizem tubos de oxigênio, acetileno ou botijões de gás, estes serão mantidos em compartimentos isolados e distantes de fontes de calor.

Art. 341 - Os estabelecimentos acima citados somente poderão funcionar quando de posse da licença emitida pela autoridade sanitária competente, sob responsabilidade técnica de profissional legalmente habilitado.

Parágrafo único - O responsável técnico de que trata este artigo, deverá apresentar declaração de habilitação, emitida pelo respectivo Conselho e assinado o termo de responsabilidade técnica junto à autoridade sanitária.

Art. 342 - As cozinhas, refeitórios, instalações sanitárias e outros poderão satisfazer às exigências já estabelecidas para as dependências da espécie, atendendo, porém, às peculiaridades dos estabelecimentos retro citados.

Art. 343 - Os estabelecimentos deverão possuir um "layout" que permita bom fluxo operacional, evitando os cruzamentos e facilitando a higienização.

Art. 344 - O tratamento do lixo deverá obedecer, além das disposições já contidas neste Código e nas Normas Técnicas Especiais, as posturas das autoridades sanitárias e prefeitura, às seguintes especificações:

I - previsão em todo hospital de espaço e equipamentos necessários à coleta higiênica e eliminação do lixo de natureza séptica e asséptica;

II - o lixo de natureza séptica deverá ter destinação final adequada;

Parágrafo único - O lixo séptico é representado por:

I - todos os restos dos produtos utilizados no tratamento dos pacientes;

II - fragmentos de tecidos e outros resíduos provenientes das unidades de centros cirúrgicos, centro obstétrico e serviço de patologia clínica, anatomia patológica e hemoterapia;

III - resíduos provenientes da limpeza de todas as unidades destinadas à internação ou tratamento dos pacientes;

IV - resíduos alimentares.

Art. 345 - É proibido fornecer medicamentos com prazo de validade vencido.

Parágrafo único - Os medicamentos que são fornecidos fracionados, deverão estar submetidos a um rigoroso controle do prazo de validade.

Art. 346 - Os medicamentos deverão ser acondicionados adequadamente protegidos da luz, calor, umidade, salvo aqueles que exige condições especiais de armazenamento, devendo atender às Normas Técnicas Especiais.

SEÇÃO XXIX

FISCALIZAÇÃO DA MEDICINA E PROFISSÕES AFINS

Art. 347 - O órgão Sanitário Municipal fiscalizará, de conformidade com o instituído pela Legislação Federal, no que lhe couber:

I - o exercício da medicina, odontologia, farmácia, medicina veterinária, enfermagem e outras profissões relacionadas com as mesmas;

II - os estabelecimentos que se relacionam com as profissões constantes do inciso I, deste artigo;

III - a produção e comércio de drogas terapêuticas, materiais cirúrgicos, ortopédicos e de uso nas profissões mencionadas no inciso I deste artigo, bem como de desinfetantes, inseticidas, cosméticos e produtos de toucador;

IV - o uso e comércio de substâncias tóxicas e entorpecentes.

Art. 348 - No desempenho da ação fiscalizadora, a autoridade Sanitária Municipal, licenciará e inspecionará os estabelecimentos em que sejam produzidos, manipulados ou comercializados os produtos e 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. 349 - As pessoas que exercem quaisquer atividades relacionadas com a medicina e profissionais afins e possuem diploma, título, grau ou certificado, na forma da Lei Federal e registro no órgão estadual, sujeitar-se-ão às sanções legais cabíveis.

SEÇÃO XXX

HOSPITAIS

Art. 350 - Além das disposições constantes e aplicáveis deste Código e das Normas Técnicas Especiais, os hospitais deverão possuir:

I - número máximo de leitos que comporte o estabelecimento, respeitada a legislação em vigor;

II - elevadores independentes para pacientes, alimentos, visitas e roupas sujas;

III - comissão de controle de infecção hospitalar;

IV - sistema elétrico de urgência;

V - caldeira para geração do vapor necessário à esterilização, cozinha e lavanderia;

VI - sala de serviços, destinada à guarda de material limpo e preparo de bandejas e medicação;

VII - dependência para expurgo, destinada à coleta, higienização e remoção do material utilizado nos cuidados prestados a pacientes, com acesso indireto a outras dependências, exceto com o depósito de roupa suja;

VIII - equipamentos sanitários (comadre, papagaio e cuba), individuais para cada leito;

IX - central de esterilização;

X - farmácia ou dispensário hospitalar;

XI - centros cirúrgicos, com vestiário privativo, com sanitários e janelas fechadas, com ar condicionado;

XII - os corredores, escadas, rampas e elevadores deverão estar de acordo com as Normas Técnicas Especiais.

XIII - os lactários deverão possuir sala própria para o preparo das mamadeiras e janelas teladas;

XIV - os serviços de nutrição e dietética deverão possuir:

a) locais próprios para dispensa, preparo e cocção de alimentos;

b) locais separados para a lavagem de louças, copos e talheres;

c) local vedado para o lixo;

d) refeitório para o pessoal;

e) janelas teladas;

f) exaustor;

XV - compartimentos independentes para lavagem e expedição de roupas limpas, obedecendo às normas referentes à sessão das lavanderias;

XVI - os pisos dos quartos e enfermarias deverão ser de material isotérmico;

XVII - nos hospitais de isolamento ou nos estabelecimentos que tratam e mantém doentes de moléstias infecto-contagiosas, as janelas serão teladas e as portas providas de molas para fechamento automático;

XVIII - todas as dependências terão paredes e piso revestidos de material liso, impermeável e resistente a freqüentes lavagens;

XIX - não será permitido o funcionamento de hospitais que não possuam todas as dependências necessárias ao seu perfeito funcionamento e que não tenham, após vistoria, satisfeito a todas as exigências do presente regulamento e às daqueles contidas em Normas Técnicas Especiais.

SEÇÃO XXXI

DOS INSTITUTOS E CLÍNICAS DE FISIOTERAPIA, DE BELEZA E CONGÊNERES, SOB RESPONSABILIDADE DE PROFISSIONAIS DE SAÚDE

Art. 351 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código e das Normas Técnicas Especiais, os estabelecimentos acima deverão atender às exigências desta seção.

Art. 352 - Os estabelecimentos acima citados deverão possuir compartimentos separados até a altura do teto, por paredes ou divisórias ininterruptas, destinadas a:

I - consultas e exames médicos, quando for o caso;

II - recepção;

III - administração;

IV - aplicação, quando for o caso.

Art. 353 - As salas de sauna e congêneres, deverão receber, durante todo o período de funcionamento, oxigênio em quantidade adequada, através de dispositivos apropriados, a critério da autoridade sanitária.

SEÇÃO XXXII

DOCUMENTAÇÃO

Art. 354 - Além de outras disposições constantes desta Lei, os estabelecimentos mencionados nos artigos anteriores devem possuir Licença Sanitária.

§ 1º - A Licença Sanitária será concedido após inspeção das instalações realizadas pela autoridade sanitária competente, obedecidas as especificações desta Lei e de suas normas técnicas especiais, válido por 12 (doze) meses, a contar de sua concessão, devendo ficar exposto em lugares visíveis dos estabelecimentos.

§ 2º - Os estabelecimentos mencionados ficam sujeitos ao cancelamento da Licença Sanitária caso infrinjam qualquer artigo deste Código, não ficando livres de outras penalidades.

§ 3º - Ficam sujeitos a Licença Sanitária, para funcionamento junto à Secretaria Municipal de Saúde, todos os estabelecimentos que, por sua natureza e

das atividades desenvolvidas, possam comprometer a proteção e preservação da saúde pública, individual ou coletiva.

Art. 355- A Secretaria Municipal de Saúde, através de suas Normas Técnicas Especiais e tendo em conta o ramo de atividades desenvolvidas, poderá exigir a Licença Sanitária e de outros estabelecimentos não previstos neste Regulamento, ficando sujeito à observância disposições do artigo anterior.

CAPÍTULO XV

DOS ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS, FARMACÊUTICOS, QUÍMICO-FARMACÊUTICO, DE PRODUTOS BIOLÓGICOS, DIETÉTICOS, DE HIGIENE, PERFUMES E COSMÉTICOS, DE SANEAMENTO, DOMISSANITÁRIOS, INSETICIDAS, RATICIDAS, DESINFETANTES, DETERGENTES PARA USO SANITÁRIO E CONGÊNERES

Art. 356 – Os estabelecimentos de que trata este capítulo, além de obedecerem às disposições constantes e aplicáveis deste Código e às Normas Técnicas Especiais, deverão possuir:

I – local independente, destinado à manipulação;

II – local para laboratório de controle de qualidade;

III – local para embalagem do produto acabado;

IV – local para armazenamento dos produtos, de matéria-prima e de material para embalagens;

V – local para lavagem e secagem de vasilhames e vidraria.

Parágrafo único – Os estabelecimentos a que refere este artigo deverão possuir aparelhos próprios, vasilhames e utensílios necessários à fabricação, em perfeito estado de higiene e conservação.

Art. 357 – O local onde são fabricados injetáveis deverá, além de satisfazer aos requisitos anteriores, possuir:

I – câmara independente, destinada ao envasamento de injetáveis, dotada de antecâmaras, ambas com cantos arredondados;

II - teto e parede revestidos de material resistente, liso, impermeável e não absorvente, de cor clara, que não sofra alterações com a aplicação dos produtos normalmente utilizados para assepsia;

III - piso de material resistente, liso, impermeável e não absorvente, devidamente aprovado pela autoridade sanitária e, equipado com lâmpadas bactericidas e sistema de renovação de ar, filtrado com pressão positiva;

IV – local de esterilização.

Parágrafo único – Nos locais mencionados neste artigo é vedada a existência de saídas para esgotos, salvo quando providas de dispositivos especiais, aprovadas pela autoridade sanitária.

Art. 358 – Quando os estabelecimentos manipularem produtos que necessitem de envasamento asséptico, deverão satisfazer às condições gerais para o preparo de injetáveis, além de:

I – local para lavagem e secagem de vasilhames e materiais de envasamento;

II - compartimentos para esterilização de vasilhames e materiais de envasamento;

III – local para preparação e acondicionamento, com instalação de ar condicionado, filtrado e esterilizado, com pressão positiva;

IV – sala de vestiário composta de:

a) compartimento para troca de roupa, com chuveiro e lavatório;

b) compartimento estéril, com pressão positiva, equipado com lâmpadas esterilizantes ou instalação equivalente, a critério da autoridade competente.

Art. 359 – Quando o estabelecimento fabricar produtos liofilizados, deverá, além de satisfazer às condições gerais para o preparo de injetáveis, possuir:

I – locais destinados à preparação dos produtos a serem liofilizados, atendendo às exigências dos locais destinados ao fabrico de produtos farmacêuticos;

II – local de liofilização.

Art. 360 – Os estabelecimentos que fabricam pós, granulados, comprimidos, drágeas, cápsulas, líquidos, cremes, pomadas, produtos voláteis e outros deverão possuir, em função do processo industrial utilizado, compartimentos adequados ao preparo e fabricação dessas fórmulas farmacêuticas.

§ 1º - Os compartimentos deverão ser dotados de ar filtrado e de condições que impeçam a contaminação de um produto com componentes de outros, e, equipados com exaustores de ejeção filtrante do ar, para o exterior.

§ 2º - Os componentes onde fabricam produtos com emprego de substâncias voláteis, deverão possuir equipamentos adequados para a exaustão rápida de seus vapores.

§ 3º - Os produtos destinados à aplicação na pele ou mucosas, devem ser preparados em ambiente de ar filtrado e de modo a evitar toda e qualquer contaminação do material manipulado.

Art. 361 – Os estabelecimentos que fabricam produtos biológicos, além das exigências constantes deste Código, deverão possuir:

I – biotério;

II – sala destinada à montagem de material e ao preparo do meio de cultura;

III – sala de esterilização e assepsia;

IV – forno crematório;

V – outras dependências que as tecnologias de controle venham a exigir.

Art. 362 – Todo e qualquer produto de que trata este capítulo, só poderá ser exposto ao consumo, após o registro no órgão competente da União ou por ela delegado.

CAPÍTULO XVI

DAS NORMAS DE PROTEÇÃO CONTRA A RADIAÇÃO

Art. 363 – Todo e qualquer estabelecimento que opere com radiações ionizantes na jurisdição do Município de Jaciara ou que neste venha a operar, está sujeito às determinações deste Código, naquilo que lhe for aplicável, além das disposições previstas na legislação estadual e federal, pertinentes.

Art. 364 – Os gabinetes de Raio-X, radium, cobalto e lavatórios de isótopos, deverão ser instalados de preferência, em pavilhão isolado ou em local

que ofereça boas condições de segurança, aproveitando-se o maior número possível de paredes externas ou adjacentes a locais não usados por pessoas, obedecendo-se ainda:

I – os gabinetes de radiodiagnóstico, radioterapia, telecobaltoterapia e os laboratórios de isótopos não poderão ser instalados em subsolo, sem ar condicionado e, em hipótese alguma, poderão funcionar em antecâmaras;

II – as salas em que se processam irradiações deverão ser amplas e suficientes para as instalações a que se destinam e apresentarem rigorosas condições de ventilação e iluminação;

III – qualquer parede, abertura, teto e piso de sala de radiação que não se constituir em proteção suficiente para reduzir a radiação ao índice permitido, deverá ser revestida ou reforçada por barreira protetora, de espessura relacionada com o tempo de permanência de pessoas, intensidade de energia, distância e sentidos da radiação, tudo, de acordo com as tabelas da Comissão Internacional de Proteção Radiológica ou, na falta desta, a critério da autoridade sanitária;

IV – os aparelhos de Raios-X devem ser instalados de modo a que o feixe útil não seja dirigido para os lados freqüentemente ocupados por pessoas e para o operador;

V – um biombo protetor para o operador, quando a mesa de comando estiver situada no campo das radiações secundárias;

VI – ser obrigatório o uso, nos serviços de Raios-X, de acessórios necessários à proteção de operadores e pacientes, tais como, diagrama ou outros colimadores de feixe, luvas, aventais e anteparos em geral;

VII – ser vedada, na sala de irradiação, a presença de qualquer pessoa, cuja permanência não seja indispensável;

VIII – na execução de radiografias, abreugrafias e radioscopias em geral, quando repetidos os exames em um mesmo paciente, deverão ser tomadas as seguintes precauções:

a) a exposição sistemática, para fins de cadastro e outros, em menores de 14 (quatorze) anos, deve ser reduzida ao mínimo necessário;

b) a exposição à radiação deverá ser reduzida, sempre, ao mínimo possível;

IX – o piso da sala da radiologia deverá ser recoberto com material isolante, adequado;

X – qualquer parte do aparelho de Raios-X, acessível ou destinado à manobra ou controle, deve ser à prova de choque;

XI – as redes de alta tensão deverão ser instaladas com isoladores adequados, na altura de 2,50m (dois metros e meio) do piso;

XII – a entrada da linha principal, deverá estar em local bem visível e de fácil alcance do operador, longe dos dispositivos de alta tensão, com chave geral de fácil manejo;

XIII – sempre que forem usados anestésicos inflamáveis na prática de exames radiológicos, inclusive em salas de operação, estes só serão utilizados e realizados, com aparelhos à prova de explosão;

XIV – aqueles que manipulam radium e seus sais deverão ter assegurado as medidas de proteção reguladas por Normas Técnicas Especiais;

XV – as chaves primárias e secundárias, deverão ser dotadas de dispositivos que impeçam a ligação acidental;

XVI – as salas para manipulação do radium ou substâncias ativas, deverão ser bem ventiladas, isoladas de outras e utilizadas somente durante os trabalhos, sendo sinalizado com os dizeres "Perigo, Radioatividade";

XVII – o radium, quando fora de uso, deverá ser conservado distante do pessoal do serviço e guardado em cofre munido de gavetas, com proteção de chumbo em todas as direções, com as espessuras calculadas em função da quantidade em miligramas;

XVIII – ao pessoal que manipula radium, é recomendável a adoção do sistema de rodízio, que afaste, periodicamente, cada servidor do contato direto com aquele material.

Art. 365 – O transporte de material radioativo será regulado por Normas Técnicas Especiais.

Art. 366 – No uso terapêutico e nas pesquisas científicas de substâncias radioativas deverão ser adotadas medidas rigorosas que assegurem a proteção individual das pessoas.

Art. 367 – Nos laboratórios de pesquisas científicas onde se fizerem estudos e aplicação relativa à transmutação atômica deverá existir adequada proteção contra radiações.

Art. 368 – É absolutamente proibido o trabalho em regime de exposição ocupacional, sem o uso de dosímetros pessoais, quais sejam: câmara de ionização e dosímetro termoluminescente ou radiofotoluminescente.

Art. 369 – A disposição dos resíduos radioativos só poderá ser feita nas condições estabelecidas pelas Normas Técnicas Especiais.

Art. 370 – O transporte de radium ou de doses terapêuticas de material radioativo nos hospitais e nos centros urbanos será feito em recipientes que ofereçam proteção adequada, de acordo com as Normas Técnicas Especiais.

CAPÍTULO XVII

HOSPITAIS, CLÍNICAS E CONSULTÓRIOS (VETERINÁRIOS), ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZEM PRODUTOS. AGRO-VETERINÁRIOS E CONGÊNERES

Art. 371 - Os hospitais, clínicas, consultórios veterinários bem como os estabelecimentos de pensão e adestramento, destinados ao atendimento de animais domésticos de pequeno porte, serão permitidos dentro do perímetro urbano, em local autorizado pelo órgão competente, desde que satisfeitas as exigências deste Código e de suas Normas Técnicas Especiais.

§ 1º - Nos hospitais, clínicas, veterinárias e congêneres, os canis deverão ser individuais, localizados em recinto fechado, providos de dispositivos destinados a evitar a exalação de odores e a propagação de ruídos incômodos, construídos de alvenaria, com revestimento impermeável, podendo as gaiolas ser de ferro pintado ou material inoxidável, com piso removível.

§ 2º - Nos estabelecimentos de pensão e adestramento, os canis poderão ser do tipo solário, individuais, devendo neste caso, ser totalmente cercados e cobertos por tela de arame e providos de abrigo.

§ 3º - Os canis deverão ser providos de esgotos ligados à rede pública, dispor de água corrente e sistema adequado de ventilação.

Art. 372 - Os medicamentos, rações e similares, deverão ser acondicionados, adequadamente, protegidos da luz, umidade, e calor, salvo os que exijam condições especiais de armazenamento, atendidas às Normas Técnicas Especiais.

Art. 373 - Os agrotóxicos e demais produtos químicos, deverão ser armazenados e manipulados, em locais adequados, de tal modo que evite a contaminação dos produtos alimentícios e dos manipuladores.

Art. 374 - Os estabelecimentos que comercializam animais, deverão atender às condições necessárias de higiene e conforto.

CAPÍTULO XVIII

DAS GARAGENS, OFICINAS E CONGÊNERES.

Art. 375 - Os serviços de pinturas nas oficinas de veículos serão feitos em compartimento próprio, de modo a evitar a dispersão de tintas e derivados nas demais seções de trabalho e terão aparelhagem destinada a evitar a poluição do ar.

Parágrafo único - Os empregados usarão equipamentos de proteção individual e adequados.

Art. 376 - Os despejos das garagens comerciais e postos de serviços, passarão, obrigatoriamente, por uma caixa detentora de areia e graxa.

Art. 377 - Nas garagens de conjuntos comerciais e similares, destinadas a abrigar mais de 50 (cinquenta) veículos, serão observadas, rigorosamente, as condições de renovação do ar, que deverá ser mecânica, a fim de se evitar a permanência de gases nocivos à saúde.

Art. 378 - É proibido o funcionamento de oficina com piso de chão batido, bem como a permanência de material ou objeto que propicie o represamento de águas ou o desenvolvimento de insetos.

CAPÍTULO XIX

DAS AGÊNCIAS FUNERÁRIAS, VELÓRIOS, NECROTÉRIOS, SALAS DE NECRÓPSIA, SALAS DE ANATOMIA PATOLÓGICA, CEMITÉRIOS E CREMATÓRIOS.

SEÇÃO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 379 - As agências funerárias, velórios, necrotérios, cemitérios e crematórios ficam sujeitos ao disposto neste Código, no que couber, e, especialmente, às disposições deste Capítulo, a critério da autoridade competente.

SEÇÃO II

VELÓRIOS, NECROTÉRIOS, SALAS DE NECRÓPSIA, SALAS DE ANATOMIA PATOLÓGICA E CREMATÓRIOS

Art. 380 – Os locais destinados a velórios devem ser ventilados, iluminados e dispor de pelo menos:

I – sala de vigília, com área não inferior a 20,00 m² (vinte metros quadrados);

II – sala de descanso e espera, proporcional ao número de salas de vigília;

III – bebedouro, localizado na área externa da sala de vigília;

IV – instalações sanitárias separadas por sexo.

Art. 381 – Os velórios e necrotérios deverão ficar afastados, no mínimo, 3,00 m (três metros) das divisas dos terrenos vizinhos.

Art. 382 – Os necrotérios, salas de necropsia e anatomia patológica, terão, pelo menos:

I – sala de necropsia com área não inferior a 16,00 m² (dezesseis metros quadrados), munidos de:

a) mesa para necropsia, de formato que facilite o escoamento de líquidos, sendo a mesa feita ou revestida de material liso, resistente, impermeável e lavável;

b) lavabo e ou pia com água corrente e dispositivo que permitam a lavagem das mesas de necropsia e do piso.

II – câmara frigorífica adequada para cadáveres e com área mínima de 8,00m² (oito metros quadrados);

III – sala de recepção e espera;

IV – crematório;

V – tanques para tratamento.

SEÇÃO III

CEMITÉRIOS

Art. 383 - Os cemitérios são logradouros públicos considerados de utilidade pública.

Art. 384 - Compete exclusivamente ao Município juntamente com a comissão, organizar, supervisionar, orientar, dirigir, promover, assistir e fiscalizar a instalação e funcionamento dos cemitérios.

Art. 385 - É vedado criar restrições ao sepultamento, com fundamento em crença religiosa, por discriminação de raça, sexo, cor, condição social ou econômica ou por convicções políticas.

Parágrafo único - É vedado, no interior dos cemitérios, perturbar a ordem e a tranqüilidade, desrespeitar os sentimentos alheios e os credos religiosos, ou assumir qualquer atitude contrária aos bons costumes ou que firam princípios éticos.

Art. 386 - O cemitério obedecerá à legislação Federal e Estadual pertinente, o Código de Obras, a Lei de Zoneamento e Uso do Solo, o Código de Defesa do Meio Ambiente, o presente Código e o regulamento desta Lei.

Art. 387 - É vedado o sepultamento antes do prazo de 12 (doze) horas, contado do momento do falecimento, salvo:

I - quando a causa da morte tiver sido moléstia contagiosa ou epidêmica;

II - quando o cadáver apresentar sinais inequívocos de putrefação.

Art. 388 - É vedada a permanência de cadáver insepulto no cemitério, por mais de 36 (trinta e seis) horas, contadas do momento em que se verificou o óbito, salvo quando o corpo estiver embalsamado ou se houver ordem expressa das autoridades sanitárias do Município.

Art. 389 - É vedado o sepultamento humano sem o correspondente atestado de óbito.

Parágrafo único - Excepcionalmente, na impossibilidade de obtenção do documento, o sepultamento será realizado mediante determinação da autoridade competente, ficando a obrigação do posterior envio do atestado ou certidão de óbito ao cemitério, ou ao órgão competente.

Art. 390 - É vedada a exumação antes de decorrido o prazo regulamentar, salvo em virtude de requisição, por escrito, da autoridade competente, ou mediante parecer favorável do serviço sanitário da Municipalidade.

Art. 391 - Toda sepultura deverá apresentar condições para que não haja a liberação de gases ou odores pútridos, que possam poluir ou contaminar o ar e para que não haja contaminação do lençol d'água subterrânea e de rios, de vales, de canais, assim como de vias públicas.

§ 1º - Todo sepultamento deverá ser feito abaixo do nível do terreno, nos cemitérios tipo "parque" e tipo tradicional.

§ 2º - Quando os sepultamentos forem realizados em cemitério público municipal, bem como os demais serviços funerários, os valores cobrados serão os da Taxa de Cemitério, constantes no Código Tributário Municipal.

Art. 392 - A execução de covas, muretas, carneiras, nichos, gavetas de túmulos, jazigos e mausoléus devem obedecer às normas técnicas e regulamento municipal específico.

Art. 393 - Nos cemitérios é proibida a colocação de recipientes com água ou que acumulem água, tais como vasos com flores, e outros.

CAPÍTULO XX

INFRAÇÕES E AUTOS

SEÇÃO I

EXERCÍCIO DO PODER DE POLÍCIA

Art. 394 - Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas, alternativa ou cumulativamente, com as penalidades de:

I - notificação;

II - multa;

- III - apreensão de produto;
- IV - inutilização de produto;
- V - interdição de produto;
- VI - suspensão de vendas e/ou fabricação de produto;
- VII - cancelamento de registro de produto;
- VIII - interdição parcial ou total do estabelecimento;
- IX - proibição de propaganda;
- X - cancelamento de autorização para funcionamento da empresa;
- XI - cancelamento da licença sanitária do estabelecimento;
- XII - revogação de concessão ou permissão de uso;
- XIII - intervenção administrativa;
- XIV - suspensão de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública Municipal.

Art. 395 - Além do disposto deste Código, será considerada infração a transgressão de outras normas legais, Federais, Estaduais e Municipais destinadas à promoção do bem estar público.

CAPÍTULO XXI

ADMINISTRATIVOS E PENALIDADES

SEÇÃO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 396 - Constitui-se infração toda ação ou omissão contrária às disposições deste Código ou de outras leis, decretos, resoluções ou atos baixados pelo Governo Municipal, no uso do poder de polícia.

Art. 397 - Será considerado infrator todo aquele que cometer infração, assim como quem auxiliar alguém na prática de infração e os encarregados da execução das leis, que, tendo conhecimento da infração, deixarem de autuar o infrator.

Art. 398 - Não são diretamente passíveis de aplicação das penas definidas neste Código:

I - os incapazes, na forma da Lei;

II - os que forem coagidos a cometer infração.

Art. 399 - Sempre que a infração for praticada por qualquer dos agentes a que se refere o artigo anterior, a pena recairá:

I - sobre os pais, tutores ou pessoas sob cuja guarda estiver o menor;

II - sobre o curador ou pessoa sob cuja guarda estiver o incapaz;

III - sobre aquele que deu causa a contravenção forçada.

Art. 400 - Dará motivo à lavratura dos autos administrativos correspondentes, qualquer violação das normas deste Código que for levada a conhecimento do órgão municipal competente, devendo a comunicação ser acompanhada de prova devidamente testemunhada.

Parágrafo único - Recebendo tal comunicação, a autoridade competente deverá, sempre que couber, ordenar as medidas cabíveis e as previstas nas Seções deste Capítulo.

SEÇÃO II

NOTIFICAÇÃO

Art. 401 - Todo infrator que cometer pela primeira vez, uma ação ou omissão contrária às disposições deste Código, sofrerá uma advertência sob a forma de Notificação, obrigando-o a interromper e a reparar, se for o caso, a ação infringente, por força deste Código, salvo nos casos:

I - em que a ação danosa seja irreversível;

II - coloque em risco a vida de pessoas e propriedades;

III - em que haja desacato ou desobediência à autoridade do Poder Municipal;

IV - quando se tratar de atividade funcionando sem devida licença ou em local inadequado.

Parágrafo único - Os casos previstos nos incisos deste artigo motivarão a lavratura, imediata, do Auto de Infração ou Apreensão, conforme instrução da Seção I deste Capítulo.

Art. 402- Nos casos de reincidência ou em que permaneça a ação ou o estado infringente, será lavrado um Auto de Infração e aplicadas as demais penas previstas em Lei.

Parágrafo único - Reincidente é aquele que violar preceito deste Código, por cuja infração já estiver sido notificado preliminarmente.

Art. 403 - A Notificação será emitida pela autoridade competente, dada a conhecer ao infrator, onde constará:

I - dia, mês, ano, hora e lugar onde foi constatada a infração;

II - nome e sobrenome do infrator, sua profissão e residência;

III - natureza da infração;

IV - prazo para regularizar, reparar e ou suspender a ação infringente;

V - identificação de testemunhas, quando o infrator se recusar a assinar o conhecimento da Notificação ou na ausência e impedimento deste.

Parágrafo único - A Notificação poderá ser dirigida ao público em geral através dos meios de comunicação locais, sem especificação individual do imóvel ou do proprietário, mantendo-se, contudo, a especificação da natureza da infração e a determinação para regularizar, reparar e ou suspender a ação infringente.

SEÇÃO III

AUTO DE INFRAÇÃO

Art. 404 - Auto de Infração é o instrumento por meio do qual a autoridade municipal apura a violação das disposições deste Código e de outras leis, decretos e regulamentos do Município.

Parágrafo único - São autoridades para lavrar o Auto de Infração, os fiscais sanitários.

Art. 405 - Os Autos de Infração obedecerão ao modelo especial e conterão, obrigatoriamente:

I - dia, mês, ano, hora e lugar em que foi lavrado;

II - nome de quem o lavrou, relatando com toda a clareza o fato constante da infração e os pormenores que possam servir de atenuantes ou de agravantes à ação;

III - nome de fantasia e razão social da empresa, bem como o endereço completo de sua localização e ou nome e sobrenome do infrator, sua profissão e residência;

IV - a disposição infringida;

V - a assinatura de quem lavrou o auto, do infrator ou de duas testemunhas capazes, se houver.

Parágrafo único - Recusando-se, o infrator, a assinar o Auto, será tal recusa averbada no mesmo pela autoridade que o lavrou, narrando o motivo da recusa, na presença das testemunhas, se houver.

Art. 406 - O infrator poderá oferecer defesa ou impugnação do auto de infração no prazo de quinze dias contados de sua notificação”.

§ 1º - Antes do julgamento da defesa ou da impugnação a que se refere este artigo deverá a autoridade julgadora ouvir o servidor autuante, que terá o prazo de dez dias para se pronunciar a respeito.

§ 2º - Apresentada ou não a defesa ou impugnação, o auto de infração será julgado pelo dirigente do órgão de vigilância sanitária competente.

Art. 407 - As multas impostas em auto de infração poderão sofrer redução de vinte por cento caso o infrator efetue o pagamento no prazo de vinte dias, contados da data em que for notificado, implicando na desistência tácita de defesa ou recurso.

Art. 408 - Julgada improcedente ou não sendo a defesa apresentada no prazo previsto, será imposta a multa ao infrator, o qual será intimado a recolhê-la dentro do prazo de 10 (dez) dias.

Art. 409 - O Auto de Infração poderá ser cancelado somente pelo órgão expedidor ou superior(VISA), devidamente justificado.

Art. 410 - A aplicação de penalidades referidas neste Código não isenta o infrator, das demais penalidades que lhe forem aplicáveis pelos mesmos motivos e previstas pela legislação federal ou estadual, nem da obrigação de reparar os danos resultantes da infração, na forma do aplicado no Código Civil.

SEÇÃO IV

AUTO DE APREENSÃO

Art. 411 - Nos casos de apreensão, o bem apreendido será recolhido ao depósito do Município, e quando a isto não se prestar ou quando a apreensão se realizar fora da cidade, poderá ser depositado em mãos de terceiros ou do próprio detentor, se idôneo, observadas as formalidades legais.

Parágrafo único - O Auto de Apreensão obedecerá a modelo especial e conterá, obrigatoriamente:

- a)** dia, mês, ano, hora e lugar em que o bem foi apreendido;
- b)** nome e sobrenome do infrator, sua profissão e residência;
- c)** natureza da infração;
- d)** nome de quem o lavrou, relatando com toda a clareza o (s) bem (ns) apreendido (s), o estado e as condições em que se encontra (m);
- e)** a assinatura de quem o lavrou, do infrator ou de duas testemunhas capazes, se houver.

Art. 412 - A devolução do bem apreendido só se fará depois de pagas as multas que tiverem sido aplicadas e indenizado o Município das despesas que tiverem sido feitas com a apreensão, transporte e ou depósito.

Art. 413 - No caso de não ser reclamado e retirado no prazo de 10 (dez dias) dias, o bem apreendido será vendido em hasta pública, pelo Município, sendo a importância aplicada na indenização das multas e despesas de que trata o artigo anterior, cobradas quaisquer outras despesas e destinado, o saldo, para entidades filantrópicas, mediante requerimento instruído e processado.

§ 1º - Quando se tratar de material ou mercadoria perecíveis, o prazo para reclamação e retirada do depósito do Município será de 48 (quarenta e oito) horas.

§ 2º - Em caso de bem apreendido em que não for possível ou viável o processo de venda em hasta pública, o Município dará a destinação que lhe convier ou a inutilizará, conforme cada caso.

SEÇÃO V

INFRAÇÕES

Art. 414 - São infrações sanitárias:

I - construir, instalar ou fazer funcionar, em qualquer parte do território municipal, laboratórios de produção de medicamentos, drogas, insumos, cosméticos, produtos de higiene, dietéticos, correlatos, ou quaisquer outros estabelecimentos que fabriquem alimentos, aditivos para alimentos, bebidas, embalagens, saneantes e demais produtos que interessem à saúde pública, sem registro, licença e autorizações do órgão sanitário competente ou contrariando as normas legais pertinentes:

pena - notificação, interdição, cancelamento de autorização e de licença, e/ou multa.

II - construir, instalar ou fazer funcionar hospitais, postos ou casas de saúde, clínicas em geral, casas de repouso, serviços ou unidades de saúde,

estabelecimentos ou organizações afins, que se dediquem à promoção, proteção e recuperação da saúde, sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando normas legais e regulamentares pertinentes:

pena -notificação, interdição, cancelamento da licença e/ou multa.

III - instalar ou manter em funcionamento consultórios médicos, odontológicos e de pesquisas clínicas, clínicas de hemodiálise, bancos de sangue, de leite humano, de olhos, e estabelecimentos de atividades afins, institutos de esteticismo, ginástica, fisioterapia e de recuperação, balneários, estâncias hidrominerais, termas, climatéricas, de repouso, e congêneres, gabinetes ou serviços que utilizem aparelhos e equipamentos geradores de raios X, substâncias radioativas, ou radiações ionizantes e outras, estabelecimentos, laboratórios, oficinas e serviços de ótica, de aparelhos ou materiais óticos, de prótese dentária, de aparelhos ou materiais para uso odontológico, ou explorar atividades comerciais, industriais, ou filantrópicas, com a participação de agentes que exerçam profissões ou ocupações técnicas e auxiliares relacionadas com a saúde, sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto nas demais normas legais e regulamentares pertinentes:

Penas - notificação, intervenção, interdição, cancelamento da licença e/ou multa;

IV - extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, importar, exportar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender, ceder ou usar alimentos, produtos alimentícios, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, cosméticos, correlatos, embalagens, saneantes, utensílios e aparelhos que interessem à saúde pública ou individual, sem registro, licença, ou autorizações do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente:

pena - notificação, apreensão e inutilização, interdição, cancelamento do registro, e/ou multa;

V - fazer propaganda de produtos sob vigilância sanitária, alimentos e outros, contrariando a legislação sanitária:

pena - notificação, proibição de propaganda, suspensão de venda e/ou multa;

VI - deixar, aquele que tiver o dever legal de fazê-lo, de notificar doença ou zoonose transmissível ao homem, de acordo com o que disponham as normas legais ou regulamentares vigentes:

pena - notificação, e/ou multa;

VII - impedir ou dificultar a aplicação de medidas sanitárias relativas às doenças transmissíveis e ao sacrifício de animais domésticos considerados perigosos pelas autoridades sanitárias:

pena - notificação, e/ou multa;

VIII - reter atestado de vacinação obrigatória, deixar de executar, dificultar ou opor-se à execução de medidas sanitárias que visem à prevenção das doenças transmissíveis e sua disseminação, à preservação e à manutenção da saúde:

pena - notificação, interdição, cancelamento de licença ou autorização, e/ou multa;

IX - opor-se à exigência de provas imunológicas ou à sua execução pelas autoridades sanitárias:

pena - notificação, e/ou multa;

X - obstar ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes no exercício de suas funções:

Pena - notificação, intervenção, interdição, cancelamento de licença e/ou multa;

XI - aviar receita em desacordo com prescrições médicas ou determinação expressa de lei e normas regulamentares:

pena - notificação, interdição, cancelamento de licença, e/ou multa;

XII - fornecer, vender ou praticar atos de comércio em relação a medicamentos, drogas e correlatos cuja venda e uso dependam de prescrição médica, sem observância dessa exigência e contrariando as normas legais e regulamentares:

pena - notificação, interdição, cancelamento da licença, e/ou multa;

XIII - retirar ou aplicar sangue, proceder a operações de plasmaferese, ou desenvolver outras atividades hemoterápicas, contrariando normas legais e regulamentares:

Pena - notificação, intervenção, interdição, cancelamento da licença e registro e/ou multa;

XIV - exportar sangue e seus derivados, placentas, órgãos, glândulas ou hormônios, bem como quaisquer substâncias ou partes do corpo humano, ou utilizá-los contrariando as disposições legais e regulamentares:

Pena - notificação, intervenção, interdição, cancelamento de licença e registro e/ou multa;

XV - rotular alimentos e produtos alimentícios ou bebidas bem como medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, cosméticos, perfumes, correlatos, saneantes, de correção estética e quaisquer outros contrariando as normas legais e regulamentares:

pena - notificação, inutilização, interdição, e/ou multa;

XVI - alterar o processo de fabricação dos produtos sujeitos a controle sanitário, modificar os seus componentes básicos, nome, e demais elementos objeto do registro, sem a necessária autorização do órgão sanitário competente:

pena - notificação, interdição, cancelamento do registro da licença e autorização, e/ou multa;

XVII - reaproveitar vasilhames de saneantes, seus congêneres e de outros produtos capazes de serem nocivos à saúde, no envasilhamento de alimentos, bebidas, refrigerantes, produtos dietéticos, medicamentos, drogas, produtos de higiene, cosméticos e perfumes:

pena - notificação, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro, e/ou multa;

XVIII - expor à venda ou entregar ao consumo produtos de interesse à saúde cujo prazo de validade tenha expirado, ou apor-lhes novas datas, depois de expirado o prazo;

pena - notificação, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro, da licença e da autorização, e/ou multa.

XIX - industrializar produtos de interesse sanitário sem a assistência de responsável técnico, legalmente habilitado:

pena - notificação, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro, e/ou multa;

XX - utilizar, na preparação de hormônios, órgãos de animais doentes, estafados ou emagrecidos ou que apresentem sinais de decomposição no momento de serem manipulados:

pena - notificação, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro, da autorização e da licença, e/ou multa;

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

pena - notificação, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro, e/ou multa;

XXII - aplicação, por empresas particulares, de raticidas cuja ação se produza por gás ou vapor, em galerias, bueiros, porões, sótãos ou locais de possível comunicação com residências ou freqüentados por pessoas e animais:

pena - notificação, interdição, cancelamento de licença e de autorização, e/ou multa;

XXIII - descumprimento de normas legais e regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências sanitárias pelas empresas de transportes, seus agentes e consignatários, comandantes ou responsáveis diretos por embarcações, aeronaves, ferrovias, veículos terrestres, nacionais e estrangeiros:

pena - notificação, interdição, e/ou multa;

XXIV - inobservância das exigências sanitárias relativas a imóveis, pelos seus proprietários, ou por quem detenha legalmente a sua posse:

pena - notificação, interdição, e/ou multa;

XXV - exercer profissões e ocupações relacionadas com a saúde sem a necessária habilitação legal:

pena - notificação e/ou multa;

XXVI - cometer o exercício de encargos relacionados com a promoção, proteção e recuperação da saúde a pessoas sem a necessária habilitação legal:

pena - notificação, e/ou multa;

XXVII - proceder à cremação de cadáveres, ou utilizá-los, contrariando as normas sanitárias pertinentes:

pena - notificação, interdição, e/ou multa;

XXVIII - fraudar, falsificar ou adulterar alimentos, inclusive bebidas, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, correlatos, cosméticos, produtos de higiene, dietéticos, saneantes e quaisquer outros que interessem à saúde pública:

pena - notificação, apreensão, inutilização e/ou interdição do produto; suspensão de venda e/ou fabricação do produto, cancelamento do registro do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento;

XXIX - transgredir outras normas legais e regulamentares destinadas à proteção da saúde:

pena - notificação, apreensão, inutilização e/ou interdição do produto; suspensão de venda e/ou de fabricação do produto, cancelamento do registro do produto; interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento, proibição de propaganda;

XXX - expor ou entregar ao consumo humano, sal refinado, moído ou granulado, que não contenha iodo na proporção estabelecida pelo Ministério da Saúde.

pena - notificação, apreensão e/ou interdição do produto, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, cancelamento do registro do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento;

XXXI - descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes visando à aplicação da legislação pertinente:

pena - notificação, inutilização e/ou interdição do produto, suspensão de venda e/ou de fabricação do produto, cancelamento do registro do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento; cancelamento do alvará de licenciamento da empresa, proibição de propaganda.

Parágrafo único - Independem de licença para funcionamento os estabelecimentos integrantes da Administração Pública ou por ela instituídos, ficando sujeitos, porém, às exigências pertinentes às instalações, aos equipamentos e à aparelhagem adequadas e à assistência e responsabilidade técnicas.

SEÇÃO VI

MULTAS

Art. 415 - A pena, além de impor a obrigação de fazer e desfazer, será pecuniária através de cobrança das multas estabelecidas no ANEXO I deste Código.

Art. 416 - O pagamento da multa não exime o infrator de reparar os danos causados ou de cumprir outras penalidades previstas.

Art. 417 - Independente de outras penalidades previstas na legislação em geral e pelo presente Código, será aplicadas multas, através do Auto de Infração e nos seguintes valores:

I - De 50 (cinquenta) a 3000 (três mil) vezes o valor do U.P.F.M., nas infrações aos dispositivos de qualquer artigo deste Código Sanitário, corrigido anualmente pelo U.P.F.M., ou qualquer índice oficial que vier a substituí-lo.

Parágrafo único - Para a imposição da pena e a 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 capacidade econômica do infrator;
- V - a localidade e a região onde ocorrer a infração

Art. 418 - A penalidade pecuniária será judicialmente executada, se imposta de forma regular e pelos meios hábeis, e o infrator se recusar a satisfazê-la no prazo legal.

§ 1º - A multa não paga no prazo regulamentar será inscrita em dívida ativa.

§ 2º - Os infratores que estiverem em débito de multa, não poderão receber quaisquer quantias ou créditos que tiverem com o Município, participar de concorrência, coleta ou tomada de preço, celebrar contratos ou termos de qualquer natureza ou transacionar a qualquer título, com a Administração Municipal, ainda

poderá ter sua Licença Sanitária cassada e sem liberação enquanto não quitar a multa, não podendo renovar sua Licença enquanto constar débitos para com o Tesouro Municipal.

Art. 419 - Nas reincidências, as multas serão aplicadas em dobro.

Parágrafo único - Reincidente, neste caso, é o que violar preceito neste Código, por cuja infração já tenha sido autuado e punido.

Art. 420 - Os débitos decorrentes de multas não pagas nos prazos legais terão seus valores monetários atualizados com base nos coeficientes de correção monetária, fixada periodicamente em resoluções do órgão federal competente.

Parágrafo único - Nos cálculos de atualização dos valores monetários, dos débitos decorrentes de multas a que se refere o presente artigo, serão aplicados os coeficientes de correção monetária que estiverem em vigor na data de liquidação das importâncias devidas.

CAPÍTULO XXII DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 421 - A autoridade sanitária ou os fiscais da Prefeitura Municipal terão livre ingresso, em qualquer dia, e a qualquer hora, mediante identificação e uso das formalidades legais, em todos os estabelecimentos de qualquer espécie, terrenos, lugares e logradouros públicos, áreas rurais de produção de matérias-primas ou produtos de origem animal e vegetal, neles fazendo observar o cumprimento das leis e regulamentos vigentes.

§ 1º - Nos casos de oposição à visita ou inspeção, a autoridade sanitária intimará o proprietário, locatário, morador, administrador ou seus procuradores a facilitar a visita imediatamente ou dentro de vinte e quatro horas conforme urgência.

§ 2º - Persistindo o embaraço, a autoridade sanitária poderá solicitar a intervenção da autoridade judicial, esgotadas as medidas de conciliação, sem prejuízo das penalidades previstas.

Art. 422 - O Poder Executivo regulamentará esta Lei no prazo de 60 (sessenta) dias, contados da data de sua publicação.

Art. 423 - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

ANEXO I

MULTAS - GRADUAÇÃO

As sanções previstas neste Código serão aplicadas pela autoridade sanitária competente.

Art. 1º - A aplicação das penalidades de cancelamento de registro de produto, cassação de autorização de funcionamento e de autorização especial será solicitada ao órgão competente do Ministério da Saúde ou será feita pelo Estado ou Município, quando for o caso.

Art 2º - A penalidade de interdição deve ser aplicada de imediato, sempre que o risco à saúde da população o justificar.

Parágrafo único: A interdição perdurará até que sejam sanadas as irregularidades objeto da ação fiscalizadora.

Art. 3º - A pena de multa, graduada de acordo com a gravidade da infração e a condição econômica do infrator, será aplicada mediante procedimento administrativo e será recolhida à conta do Fundo Municipal de Saúde, ou da esfera de governo que a aplicar.

Parágrafo único: A pena de multa consiste no pagamento das seguintes quantias fixadas em UPFM ou em outras unidades de referência que venham a substituí-la:

I - nas infrações leves de	50 a 225 UPFM
II - nas infrações graves de	226 a 500 UPFM
III - nas infrações gravíssimas de	501 a 3000 UPFM

Art. 4º - As infrações sanitárias classificam-se em:

I - leves, aquelas em que o infrator seja beneficiado por circunstância atenuante;

II - graves, aquelas em que for verificada uma circunstância agravante;

III - gravíssima, aquelas em que seja verificada a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

Art. 5º - A pena de suspensão temporária ou definitiva de responsabilidade técnica será aplicada aos profissionais legalmente habilitados que, no exercício de suas atribuições, em decorrência de imperícia, imprudência ou negligência, gerarem risco à saúde individual ou coletiva, ou comprometer de modo irreversível a proteção, promoção, preservação e recuperação da saúde da população.

Art. 6º - A pena de contrapropaganda será imposta quando da ocorrência de publicidade enganosa ou abusiva, cujo resultado possa constituir risco ou ofensa à saúde.

Art. 7º - A pena educativa consiste na:

I - divulgação, a expensas do infrator, das medidas adotadas para sanar os prejuízos provocados pela infração, com vistas a esclarecer o consumidor de produtos ou o usuário de serviços;

II - reciclagem dos dirigentes técnicos e dos empregados, à expensas do estabelecimento;

III - veiculação pelo estabelecimento, das mensagens expedidas pelo SUS a cerca do tema objeto da sanção, à expensas do infrator.

Art. 8º - Para a imposição de pena 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 ocorrera a infração;

V - a capacidade econômica do infrator.

Art. 9º - São circunstância atenuantes:

I – não tendo sido a ação do infrator fundamental para a ocorrência do evento;

II- procurar o infrator, imediatamente, por espontânea vontade, reparar ou minorar 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 patente incapacidade do agente para entender o caráter ilícito do ato praticado.

Art. 10 - São circunstâncias agravantes:

I – ser reincidente o infrator na prática do ato lesivo à saúde pública;

II – ter o infrator cometido a 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 a saúde pública, de tomar as providências de sua alçada tendentes à evita-lo;

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

§ 1º - a reincidência específica torna o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima, e a caracterização da infração como gravíssima.

§ 2º - A infração de normas legais sobre o controle de infecção hospitalar será considerada de natureza grave.

Art. 11 – Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.

Art. 12 – 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 as 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 a apuração do ocorrido.

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

Art. 13 – A autoridade sanitária competente, após constatar a infração e aplicar a sanção cabível através de processo administrativo, comunicará, formalmente, ao Conselho de Classe correspondente a ocorrência do fato.

Art. 14 – As infrações das disposições legais e regulamentares de ordem sanitária prescrevem em 05 (cinco) anos.

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

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

Artigo 15 - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrario.

**GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL
EM 10 DE JULHO DE 2007**

**MAX JOEL RUSSI
Prefeito Municipal**

DESPACHO: Sanciono a presente Lei sem ressalvas.

**MAX JOEL RUSSI
Prefeito Municipal**

Registrada e publicada de acordo com a Legislação vigente.

**ABIEZER FERREIRA DA SILVA
Secretário Municipal de Governo**