



Prefeitura Municipal
Barra dos Coqueiros

Compromisso com o desenvolvimento

Lei nº 123/99
(De 29 de dezembro de 1999)

Institui o Código de Vigilância Sanitária Municipal.

O PREFEITO MUNICIPAL DE BARRA DOS COQUEIROS, DO ESTADO DE SERGIPE no uso de suas atribuições legais;

Faço Saber, que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono a seguinte Lei:

**PARTE I
DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 1º - Este Código regula as relações das pessoas com o Município, no que diz respeito à saúde e saneamento e dispõe sobre a proteção, promoção e preservação da saúde no campo de competência da Prefeitura Municipal.

Art.2º - Ninguém se escusa alegando ignorar o presente Código, nem com o silêncio, e obscuridade, ou a indecisão dela se exime o Prefeito a decidir ou despachar.

Art.3º - Aplicam-se nos casos omissos as disposições concernentes aos casos análogo, e não os havendo, os princípios gerais de Direito.

Art.4º - É garantido o sigilo nas denúncias à Autoridade Sanitária.

**PARTE II
AÇÕES DE PROTEÇÃO, PROMOÇÃO E RECUPERAÇÃO DA SAÚDE E OUTRAS ATIVIDADES
TÉCNICAS
LIVRO I
PROGRAMA DE SAÚDE**

Art.5º - Competem à Secretaria Municipal de Saúde, para a execução de medidas que visem assegurar, em relação ao homem, a promoção, preservação e recuperação da saúde, dentre outras, as seguintes atividades:

I- planejamento, organização, controle e avaliação das ações e dos serviços de saúde e gerenciamento e execução dos serviços públicos de saúde;

II- participação no planejamento, programação e organização da rede regionalizada e hierarquizada do Sistema Único de Saúde – SUS;

III- participação na execução, controle e avaliação das ações referentes às condições e aos ambientes de trabalho;

IV- execução de serviços:

- a) de vigilância ao saneamento básico;
- b) de vigilância sanitária;
- c) de alimentação e nutrição;
- d) de vigilância epidemiológica;
- e) de saúde do trabalhador;
- f) de controle de zoonoses;



Prefeitura Municipal
Barra dos Coqueiros

Compromisso com o desenvolvimento

V- colaboração na vigilância das agressões ao meio ambiente que tenham repercussão sobre a saúde humana e atuação, junto aos órgãos municipais, estaduais e federais competentes, para controlá-la;

VI- colaboração com a União e o Estado, na execução da vigilância sanitária de portos, aeroportos e fronteiras e

VII- celebração de acordos, convênios e contratos com a União, Estados, Territórios, Distrito Federal, Municípios e entidades públicas ou privadas, nacionais e estrangeiras, visando à execução comum, ou por delegação, de determinadas atividades, obedecida a legislação vigente.

Parágrafo Único - Para fins programáticos, os planos Municipais de saúde abrangerão, prioritariamente, as seguintes áreas:

a) área de ação sobre o meio ambiente, compreendendo atividade de combate aos agressores encontrados no ambiente natural e aos criados pelo próprio homem; as que visam criar melhores condições ambientais para a saúde, tais como a proteção hídrica, a criação de áreas verdes, a sanidade dos alimentos, a adequada remoção dos dejetos e outras obras de engenharia; condições de saúde do trabalhador e dos ambientes de trabalho;

b) área de prestação de serviços de saúde a pessoas, compreendendo as atividades de proteção e recuperação, por intermédio da aplicação individual ou coletiva de medidas indicadas pela medicina e ciências correlatas e

c) áreas de atividades de apoio, compreendendo programas de caráter permanente; cujos resultados deverão permitir o conhecimento dos problemas de saúde da população; o planejamento das ações de saúde necessárias, a capacitação de recursos humanos para os programas prioritários; a distribuições dos produtos terapêuticos essenciais e outros; a vigilância epidemiológica.

CAPÍTULO I PROMOÇÃO DA SAÚDE

Art.6º- Compete a Secretaria Municipal de Saúde, previamente identificar, fiscalizar e controlar os fatores determinantes e condicionantes da Saúde individual e coletiva, incluindo ações referente a saúde da criança e do adolescente, da mulher, do idoso, do trabalhador, dos portadores de deficiência, da saúde mental, bucal e do controle das doenças, as transmissíveis e não transmissíveis.

Art.7º- As ações de saúde devem contemplar aquelas individuais e coletivas desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Saúde através de equipamentos próprios, conveniados e contratados, compreendendo a proteção, promoção e recuperação da saúde individual e coletiva dos cidadãos e seguir normas editadas nesta Lei.

Art.8º- Compete ainda à Secretaria Municipal de Saúde a realização e atualização periódica do diagnóstico de saúde da população em sua área de abrangência, identificando os principais problemas, riscos e agravos à saúde, através de inquéritos, investigações e levantamentos de dados necessários a promoção e avaliação das medidas de controle.

Parágrafo Único - As unidades de saúde deverão valer-se de todos os dados e informações pertinentes e necessários para este fim, sejam eles de natureza demográfica, sócio-econômica, ambiental, estatística de saúde e outros.

Art. 9º - As instituições do Poder Público, os estabelecimentos de atenção e assistência a saúde, outros tipos de estabelecimento de interesse da saúde, que sejam de natureza agropecuária, industrial, comercial ou de prestação de serviços, e os profissionais de saúde ou cidadãos relacionados pela autoridade de saúde estadual, deve, quando solicitados, fornecer regular e sistematicamente às autoridades sanitárias, os dados necessários à elaboração e atualização do diagnóstico de saúde da população.

Art.10- Os órgãos próprios da Secretaria Municipal de Saúde e as entidades filantrópicas ou beneficentes que atuam no campo específico da área materno-infantil, desenvolverão atividades de natureza bio-médico-social, com ênfase aos seguintes aspectos:

I- fenômenos sociais relacionados com a infância e a adolescência, com a higiene individual da criança, com a vacinação das lactantes e outros;

II- puericultura peri-concepcional e pré-natal, bem como assistência ao parto e ao puerpério, e desenvolvimento psicomotor às crianças e

III- ações educativas de orientadoras sobre as medidas de higiene, alimentação e nutrição, cuidados especiais e outras, inclusive atendimento de situações ligadas a distúrbios de diferentes naturezas;

IV- exames periódicos de saúde dos escolares.

Art.11- O Município procurará otimizar o rendimento dos serviços de saúde no desenvolvimento de ações voltadas para o atendimento do grupo materno-infantil.

Art.12- Cabe à autoridade sanitária, por intermédio dos órgãos competentes, planejar, coordenar e orientar, no Município, as atividades em que se integram as funções de promoção, de proteção e de recuperação da saúde oral da coletividade, especialmente na idade escolar.

Art.13- À autoridade sanitária, através dos órgãos competentes, cumpre proporcionar a elaboração de normas sobre o aspecto técnico dos programas e das atividades de odontologia sanitária que se desenvolvem no Município.

Art.14- O Município assegura promoção e recuperação da saúde oral, através de atividades preventivas e curativas, executadas pelos órgãos competentes.

Parágrafo Único: Compete à autoridade sanitária, diretamente ou mediante assinatura de acordo com órgãos do sistema de educação mantidos pelo Estado ou com outras organizações, implementar programas mistos de prevenção e de tratamento clínico da cárie, junto aos estabelecimentos de ensino, objetivando o pronto atendimento aos escolares.

SEÇÃO I DOS SERVIÇOS BÁSICOS DE SAÚDE

Art.15- Os serviços de saúde serão estruturados em ordem de complexidade crescente, a partir dos mais simples, periféricos, executados pela rede de serviços básicos de saúde, até os mais complexos, a cargo das unidades de cuidados diferenciados e especializados de saúde.

Parágrafo único - A fim de assegurar à população amplo acesso aos serviços básicos de saúde, a instalação dos mesmos terá procedência sobre quaisquer outros de maior complexidade.

Art.16- Os serviços básicos de saúde manterão entrosamento permanente com as unidades de maior complexidade mais próximas, às quais, sempre que necessário, será encaminhada, sob garantia de atendimento, a clientela que exigir cuidados especializados.

Art.17- Para efeitos desta lei, entende-se por serviços básicos de saúde o conjunto de ações desenvolvidas pela rede de unidade de saúde de menor complexidade, ajustadas ao quadro nosológico local, compreendendo atenção às pessoas e ao meio ambiente necessária à proteção e recuperação de saúde, com ênfase na prevenção de doenças e tratamento de afecções e traumatismo mais freqüentes, principalmente para os grupos biológicos e socialmente mais vulneráveis.

Art.18- Incumbe à Secretaria Municipal de Saúde a coordenação normativa geral e a coordenação política e estratégica das ações e serviços de saúde, a nível municipal, valendo-se para tanto de mecanismos representativos, multi-institucionais e de programas que lhe assegure apoio técnico e

administrativo.

Art.19- O Município, através da Secretaria Municipal de Saúde, articulada com os demais órgãos competentes, envidará esforços para estimular a participação da comunidade para que atue em prol dos objetivos e metas dos serviços básicos de saúde postos a sua disposição.

SEÇÃO II DA ASSISTÊNCIA MÉDICA EM NÍVEIS DE MAIOR COMPLEXIDADE

Art.20 - A assistência médica em níveis de maior complexidade no Município ficará a cargo da rede própria do Estado ou de unidade de saúde Municipais e Federais ou, complementarmente, da rede privada.

Art.21 - A Secretaria Municipal de Saúde proporcionará, de acordo com os meios disponíveis, assistência aos programas de combate ao alcoolismo e às toxicomanias, de geriatria e de recuperação social das pessoas deficientes, incentivando a criação de instituições, sem fins lucrativos, que tenham aqueles objetivos.

Art.22 - Nenhum hospital poderá funcionar, se não houver Centro Cirúrgico e Centro de Material Esterilizado, dentro de padrões mínimos especificados na Normas Técnicas Especiais, salvo exceções previstas.

§1º- Os hospitais que receberem parturientes terão, obrigatoriamente, um Centro Obstétrico, com salas de operações, de pré-parto, de parto e berçário.

§2º- A juízo da autoridade sanitária, é facultativa a existência de Centro Cirúrgico aos hospitais especializados em hanseníase, tuberculose e psiquiatria.

SEÇÃO III DA ALIMENTAÇÃO E DA NUTRIÇÃO

Art.23- A Secretaria Municipal de Saúde atendida as peculiaridades locais, participará da execução de atividades relacionadas com alimentação e nutrição, contribuindo para a elevação dos níveis de saúde da população do Município, e, bem assim, para o bom êxito das ações correspondentes.

SEÇÃO IV DA SAÚDE MATERNA, DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE

Art.24- A Secretaria Municipal de Saúde concorrerá, de acordo com suas possibilidades, para o bom êxito das iniciativas no campo de saúde que visem a proteção à maternidade, a infância e a adolescência, através da rede de serviços oficiais de saúde, contratada ou conveniada.

Art. 25 - As medidas de proteção à saúde do grupo materno-infantil terão sempre por princípio o fortalecimento da família, e quaisquer ações nesse campo devem ser desenvolvidas em bases éticas e humanísticas.

Parágrafo Único - Nenhuma medida será adotada em relação ao contingenciamento da prole, sem que haja a indicação médica correspondente, destinada à proteção da saúde materna, e o assentimento obtido por livre manifestação de vontade das partes.

**SEÇÃO V
DA SAÚDE MENTAL**

Art.26- A Secretaria Municipal de Saúde participará da formação da política sanitária estadual, mediante:

I- a execução das atividades do Programa de Saúde Mental, com vistas à prevenção, ao diagnóstico e tratamento, e à reabilitação;

II- o estímulo e a promoção da investigação epidemiológica sobre a prevalência e incidência de doenças mentais no município e

III- o estímulo para a criação de Centros Comunitários de Saúde Mental, a fim de evitar o afastamento do paciente de sua comunidade e promover a terapêutica e a reintegração social dos egressos.

Art.27- Somente poderá ser internado, em estabelecimentos psiquiátricos, o paciente que, após o indispensável exame médico, for reconhecido como doente mental.

Parágrafo Único - São passíveis de cassação da licença de funcionamento, pelas autoridades sanitárias, os estabelecimentos psiquiátricos que procederem ao internamento de pacientes, em desacordo com o disposto no presente artigo.

Art.28- É vedada, quer nos estabelecimentos destinados à assistência a psicopatas, quer fora deles, a prática de quaisquer atos litúrgicos de religião, culto ou seita com finalidade terapêutica, ainda que a título filantrópico.

Art.29- É vedada, às pessoas sem habilitação legal para o exercício da profissão, a prática de técnicas capazes de influenciar o estado mental de indivíduos ou da coletividade, ainda que sem finalidade de proteção ou de recuperação da saúde.

Art.30- Os serviços psiquiátricos dos estabelecimentos penais terão por objetivo a assistência médica, sob guarda dos reclusos que apresentarem distúrbios mentais, tendo por atribuição, também, propor medidas preventivas na área de psiquiatria aos demais reclusos.

**CAPÍTULO II
DA SAÚDE DO TRABALHADOR**

Art. 31- 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. 32- A vigilância à saúde do trabalhador dar-se-á através da investigação, fiscalização, normatização e controle do ambiente e das instalações comerciais, industriais, agro-industriais e de prestadores de serviço de caráter público, privado, filantrópico ou misto, com fins de garantir:

I- condições sanitárias dos locais de trabalho;

II- os maquinismos, os aparelhos e os instrumentos de trabalho, assim como os dispositivos de proteção individual e coletiva;

III- condições de saúde do trabalhador;

IV- informação aos trabalhadores, entidades sindicais e empresas sobre os riscos de acidente e de doenças do trabalho, bem como sobre os resultados de fiscalização e avaliação ambiental e dos exames de saúde, respeitados os princípios éticos e

V- a assistência ao trabalhador vítima de acidente de trabalho ou portador de doença do trabalho, visando à sua recuperação e habilitação.

Parágrafo Único- A vigilância à saúde do trabalhador abrange produtos, serviços, procedimentos, métodos e técnicas dos ambientes de trabalho.

Art.33- 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.34- É assegurado aos sindicatos o acompanhamento das ações de fiscalização e controle executadas pelo órgão municipal relativas à saúde do trabalhador.

Art.35- 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 as informações e dados solicitados;

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

III- notificar à Secretaria Municipal de Saúde sobre os casos de doença profissional, 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.36- É proibida a exigência, nos exames pré-admissionais, daqueles que visem a dificultar o acesso ao mercado de trabalho ou que expressem preconceitos de qualquer natureza.

Art.37- A autoridade sanitária poderá exigir o afastamento temporário dos trabalhadores das atividades exercidas, quando julgar necessário ao controle de doenças.

Art.38- As ações de vigilância e fiscalização de saúde do trabalhador serão pautadas na legislação e nas normas técnicas existentes, além das constantes neste Código e na sua regulamentação.

LIVRO II
DO SANEAMENTO BÁSICO E DO MEIO AMBIENTE
CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES GERAIS

Art.39- A promoção das medidas de saneamento constitui uma obrigação estatal, das coletividades e dos indivíduos que, para tanto, ficam adestrados, no uso da propriedade, no manejo dos meios de produção e no exercício de atividades, a cumprir as determinações legais, regulamentares e as recomendações, ordens, vedações e interdições, ditadas pelas autoridades sanitárias e outras competentes.

Art.40 - A Secretaria Municipal de Saúde participará da aprovação dos projetos de loteamento de terrenos com o fim de extensão ou formação de núcleos urbanos, com vistas a preservar os requisitos higiênico-sanitários indispensáveis à proteção da saúde e do bem-estar, individual e coletivo.

Parágrafo Único - É vedado o parcelamento do solo em terrenos que tenham sido aterrados com material nocivo à saúde sem que tenham sido saneados e em áreas de preservação ecológica ou naquelas onde a poluição impeça condições sanitárias suportáveis, até a sua correção.

Art.41- Constituem fatores ambientais de risco a Saúde aqueles decorrentes de qualquer situação ou atividade no meio ambiente, principalmente os relacionados a organização territorial, ambiental constituído, saneamento ambiental, proliferação de artrópodes nocivos, vetores e hospedeiros intermediários, atividades produtivas e de consumo, além das substâncias tóxicas, explosivas, inflamáveis,

corrosivas e radioativas que ocasionem ou possam vir a ocasionar risco ou danos a Saúde, vida ou qualidade de vida.

Art.42- As ações de saúde referentes ao ambiente, além de estimular a ação conjunta entre órgãos afins nas três esferas de poder, terá a Secretaria Municipal do Meio Ambiente como órgão consultor e tem por objetivo:

I - assegurar condições de desenvolvimento adequado à saúde nas atividades básicas do homem como: habitação, circulação, recreação e trabalho;

II - propiciar melhoria, manutenção e controle da qualidade do ambiente, nele incluído o do trabalho, garantindo condições de saúde, conforto, higiene, salubridade, segurança e bem estar individual e coletivo;

III - estimular a participação dos cidadãos para elevar a qualidade de vida da cidade e manter as conquistas adquiridas quanto ao uso racional do ambiente e da saúde e

IV - intervir diretamente no uso e na ocupação do solo para manutenção do equilíbrio estabelecendo:

a) a prevalência do direito coletivo ao ambiente saudável e equilibrado, em relação a indivíduo;

b) planejamento, monitoramento e fiscalização do uso dos recursos ambientais;

c) a proteção aos ecossistemas, incluindo suas áreas e espécies representativas;

d) fornecimento, controle e eliminação das atividades potencial ou efetivamente poluidoras;

e) a recuperação de áreas degradadas e proteção das áreas ameaçadas de degradação ambiental;

f) a racionalização do uso do solo, água, flora, ar e subsolo;

g) incentivo ao estudo, pesquisa e emprego de tecnologia orientada para o uso racional e proteção dos recursos ambientais e de saúde;

h) os programas de educação de saúde ambiental específico voltado para a população levantando as situações de risco, agravos à saúde e má utilização de recursos materiais ou artificiais;

i) as normas e padrões, em cooperação com órgãos afins, de proteção e melhoria da qualidade ambiental e da saúde, dentro da sua competência;

j) prévio parecer técnico sobre a implantação, o licenciamento e controle de empreendimentos e atividades que interfiram na qualidade do ambiente e da saúde;

k) a definição de áreas de atuação e programas nos quais as ações do Executivo deva ser prioritária.

Art.43 - As normas para parcelamento, uso e ocupação do solo no Município de Barra dos Coqueiros, devem seguir as disposições de Lei Federal, bem como as alterações que possa ocorrer.

Art.44 - Todo assentamento urbano para fins domésticos, comerciais, industriais ou mistos será provido de sistema de drenagem que impeça a estagnação de águas pluviais.

Art.45 - Todo sistema viário possuirá um sistema de drenagem visando impedir a erosão do solo e a estagnação de águas pluviais.

CAPITULO II

LIMPEZA PÚBLICA E DESTINO DE RESÍDUOS

SEÇÃO I

DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art.46 - Para os efeitos deste Código, lixo é o conjunto heterogêneo constituído de materiais sólidos, residuais, provenientes de atividades humanas, bem como, de animais mortos ou detritos que, por sua natureza, coloque em risco a saúde pública.

Art.47 - Compete à Prefeitura Municipal ou por delegação de serviços, a remoção de:

I - resíduos domiciliares;

- II - materiais de verduras domiciliares;
- III- resíduos sólidos de características domiciliares, originários de estabelecimentos públicos, institucionais, de prestação de serviços, comerciais e industriais;
- IV- animais mortos de grande e pequeno porte;
- V - resíduos considerados infectantes, provenientes de serviços de saúde e congêneres e
- VI - restos de limpeza e poda de jardins.

Art.48 - Compete ainda à Prefeitura Municipal ou por delegação de prestação de serviço:

- I - a limpeza das áreas públicas em aberto;
- II - a capinação e roçada dos leitos das ruas, bem como a remoção do produto resultante;
- III - o tratamento e destinação final dos resíduos;
- IV - a conservação da limpeza pública executada na área do Município e
- V - a limpeza e desobstrução do sistema de drenagem, de água pluviais.

Parágrafo Único - Caberá à Prefeitura, através de órgãos competentes da Secretaria Municipal de Saúde expedir, Normas Técnicas Especiais, mediante portaria, visando disciplinar os serviços de coleta e destinação final dos resíduos sólidos infectantes.

Art.49 - A execução dos serviços de limpeza pública e remoção de resíduos sólidos de competência do Poder Executivo poderá ser realizada diretamente ou por delegação, permitida ao Poder Executivo a contratação de empresas especializadas em ambos os serviços, previamente cadastradas, observadas as disposições pertinentes a matéria.

Art.50 - É proibido realizar triagem ou catação do lixo, de qualquer objeto, material, resíduo ou sobra, mesmo se de valor insignificante, seja qual for sua origem.

Art.51- A triagem só será permitida em casos e locais, expressamente autorizados, a critério da Prefeitura ou quem delegar.

Art.52 - Os lixos ou resíduos sólidos não devem ser lançados em cursos d'água, lagos, lagoas municipais, salvo na hipótese de necessidade de aterro de lagoas artificiais, autorizados pelo órgão estadual de controle da poluição e de preservação ambiental.

Art.53 - É proibido atear fogo em lixo de qualquer natureza, depositado nas ruas, calçadas, terrenos baldios ou terrenos edificados.

Art.54 - Os resíduos sólidos ou semi-sólidos de qualquer natureza não devem ser colocados ou incinerados a céu aberto, tolerando-se apenas:

I - a acumulação temporária de resíduos de qualquer natureza, em locais previamente aprovados, desde que isso não ofereça risco a saúde pública e ao meio ambiente, a critério das autoridades de controle da poluição e de preservação ambiental ou de saúde pública e

II - a incineração de resíduos dos serviços ou semi-sólidos de qualquer natureza, a céu aberto, em situação de emergência sanitária.

Art.55 - Os resíduos resultantes dos serviços de saúde e congêneres, devem ser armazenados em abrigos apropriados para guarda dos recipientes, obedecendo as normas técnicas da ABNT, portarias, instruções normativas e Resoluções que disciplinem a questão em âmbito federal, estadual ou municipal.

Parágrafo Único - O estabelecimento gerador de resíduos de serviços de saúde, cuja produção semanal não exceda 700 (setecentos) litros, pode optar pela instalação de um abrigo reduzido, obedecendo as normas vigentes.

SEÇÃO II ACONDICIONAMENTO DO LIXO E APRESENTAÇÃO À COLETA

Art.56- O lixo domiciliar a ser coletado regularmente deverá ser apresentado de preferência embalado em sacos plásticos, podendo também ser acondicionado em vasilhames com tampa.

§1º - Dependendo do tipo de lixo a ser embalado, os sacos plásticos devem ser reforçados.

§2º - É proibido acumular lixo nas residências a fim de utilizá-lo ou removê-lo, para outros locais que não estabelecidos pela Prefeitura.

§3º - Não pode ser acondicionado com o lixo domiciliar qualquer outro tipo de lixo.

§4º - O lixo deve ser apresentado à coleta no máximo com 02 (duas) horas de antecedência de sua efetuação.

Art.57 - Os materiais recicláveis do lixo domiciliar, tais como, papéis, plásticos, vidros, metais, borrachas, pilhas e outros, devem, paulatinamente e através de campanhas periódicas ser acondicionadas em sacos plásticos, conforme determinação do artigo anterior.

§1º - Os materiais perfurantes ou cortantes devem ser protegidos antes do acondicionamento, evitando-se acidentes.

§2º - Os materiais recicláveis, sempre que possível serão coletados distintamente o lixo orgânico.

Art.58 - Os resíduos considerados infectantes, provenientes de serviços de saúde, devem obedecer o seguinte:

I- ser acondicionado em saco plástico, branco leitoso, com capacidade máxima de 40 (quarenta) litros cada;

II- resíduos perfurantes ou cortantes, após desinfecção, devem ser acondicionados em recipientes plásticos rígidos;

III- os resíduos infectantes procedente de análise clínica, hemoterapia e pesquisa microbiológica, devem ser submetido a esterilização na unidade geradora;

IV- os resíduos líquidos infectantes, como sangue, secreções, excreções e outros líquidos orgânicos, devem ser submetidos a tratamento na própria instituição, anterior ao lançamento na rede pública de esgoto, conforme exigência do órgão competente de controle ambiental e

V- os resíduos infectantes, compostos por membros, fetos, órgãos e tecidos humanos, devem ser acondicionados, separadamente, em plásticos e armazenados em câmaras frias no serviço de anatomia patológica.

§1º - O tratamento dos resíduos referidos serão por veículos adequados, revestido de material plástico, fibra de vidro ou aço inox, e resistente a lavagem.

§2º - A remoção de que trata este artigo, deve ter roteiro e horário pré-estabelecido devendo ser de conhecimento geral para garantir a segurança e higiene da população, enterrados em local apropriado determinado pela Secretaria Municipal de Saúde.

§3º - Os estabelecimentos geradores de resíduos de serviços de saúde tem que ter um responsável qualificado pelos serviços de limpeza, pois não serão coletados resíduos infectantes ou comuns sem o devido acondicionamento.

Art.59- Os resíduos sólidos de natureza tóxica, bem como os que contém substâncias inflamáveis, corrosivas, explosivas, radioativas e outras consideradas prejudiciais, devem sofrer tratamento ou acondicionamento adequado, no próprio local de produção, e nas condições estabelecidas pelo órgão municipal de controle da poluição e de preservação ambiental.

Art.60 - O lixo "In Natura" independente da sua origem, não pode ser utilizado na agricultura ou na alimentação de animais.

Parágrafo Único - A coleta de lixo deverá ser feita somente com a utilização de equipamentos de proteção individual, e todos os que manipularem o lixo obrigatoriamente serão submetidos a exames semestrais de saúde.

SEÇÃO III
DESTINO FINAL DO LIXO

Art.61- O lixo domiciliar orgânico deve ter seu destino final conforme legislação do meio ambiente em vigência.

Art.62 - O lixo considerado infectante, proveniente de serviços de saúde, deve sofrer um tratamento e/ou destinação final correta e ambientalmente aceita pelos órgãos de controle de poluição e saúde.

SEÇÃO IV
DA LIMPEZA E CONSERVAÇÃO DAS VIAS E LOGRADOUROS PÚBLICOS

Art.63 - A ninguém é lícito, sob qualquer pretexto, impedir ou dificultar o livre escoamento das águas pluviais pelos canos, valas, sarjetas ou canais das vias públicas, danificando ou obstruindo tais serviços.

Art.64- O proprietário/usuário de imóvel deve proceder a varrição de seu próprio passeio, de forma a mantê-lo limpo, inclusive, eliminando frestas, buracos, rachaduras que atrapalhem o serviço de limpeza, bem como favoreçam ao crescimento da vegetação/mato.

Art.65- O produto resultante da varredura dos prédios e dos passeios públicos a eles pertinentes devem ser recolhido em recipientes recomendados, sendo proibido o acúmulo dos mesmos na sarjeta ou leito da rua.

Art.66- Qualquer ato que perturbe, prejudique ou impeça a execução da varrição, ou de outros serviços de limpeza pública, sujeitará o infrator às penalidades previstas neste Código.

§1º - A solicitação da remoção de veículos estacionados que impeçam a execução do serviço de limpeza pública, deve ser prontamente atendida, sob pena de apreensão do veículo e pagamento de multas e despesas decorrentes.

§2º - A sinalização ou reserva, por particulares, de locais para estacionamento ou entrada e saída de veículos, com cavaletes ou outros objetos, será punida com a apreensão desses materiais, sem prejuízo da multa prevista neste Código.

Art.67- Os Executores de obras ou serviços, em logradouros públicos devem manter os locais de trabalho permanentemente limpos.

§1º - A remoção de todo material remanescente, bem como a da varrição e lavagem do local, devem ser providenciadas imediatamente, após a conclusão das obras ou serviços, ou no mínimo diariamente quando se tratar de serviços prolongados, considerando-se os riscos que possam causar nas vias e logradouros públicos.

§2º - Os serviços de limpeza previstos neste artigo, podem ser executados pela Prefeitura, ou por delegação, cobrado em dobro o custo correspondente, sem prejuízo das multas cabíveis.

Art.68- Nos passeios, canteiros, jardins, áreas e logradouros públicos é proibido expor ou depositar animais, mercadorias, objetos, mostruários, cartazes, faixas, placas e assemelhados, materiais de construção, entulhos, terras e resíduos de qualquer natureza, sob pena de apreensão dos mesmos, bem como os veículos utilizados para o transporte e pagamento das despesas de remoção.

Parágrafo Único - O disposto neste artigo aplicar-se-á também a veículos abandonados em vias públicas, por mais de 05 (cinco) dias consecutivos.

Art.69- É proibido lançar ou atirar nas vias, jardins, escadarias, córregos, rios, bocas de lobo, outras áreas e logradouros públicos, papéis, invólucros, cascas, resíduos ou lixo de qualquer natureza.

Parágrafo Único - Exceto confete, serpentina e tabocas de fogos de artifício em dias especiais.

Art.70 - É proibido descarregar ou despejar águas servidas de qualquer natureza em vias, praças, jardins, escadarias, vielas, passagens e quaisquer áreas e logradouros públicos.

Parágrafo Único - Excluem-se da restrição deste artigo as águas de lavagem de prédios, cuja a construção não permite o escoamento para o interior, desde que a lavagem e limpeza sejam feitas entre 22 (vinte e duas) e 08 (oito) horas e, no perímetro central entre 23 (vinte e três) e 07 (sete) horas.

Art.71- Nos passeios ou leitos das vias e logradouros públicos, é proibido:

I - derramar óleo, gordura, graxa, tinta, líquidos de tinturarias, nata de cal ou de cimento;

II - preparar concreto ou argamassa e

III - lavar ou reparar veículos ou qualquer tipo de equipamento.

§ 1º - No que se refere o inciso II, podem ser permitidas a utilização dos passeios para esse fim, desde que utilizadas caixas ou tabladouros apropriados, não ocupando mais 1/3 (um terço), da largura do passeio.

§ 2º - Ao infrator serão aplicadas as sanções previstas neste Código inclusive apreensão e remoção de material, sem prejuízo da obrigação da limpeza do local e da reparação dos danos eventualmente causados.

§ 3º - Os serviços previstos no § anterior, poderão ser executados pela Prefeitura ou por delegação, a seu critério, cobrados e, dobro custo correspondente, sem prejuízo da multa cabível.

Art.72- O transporte em veículos de resíduos, terras, agregados, ossos, adubo, lixo curtido e qualquer material a granel, deve ser executado de forma a não provocar derramamento em via pública e poluição local.

§1º- O transporte de quaisquer materiais ou resíduos, que sejam feitos em caminhões/veículos com carroceria aberta, deverão obrigatoriamente estar protegidos por lonas devidamente amarradas para evitar qualquer espalhamento.

§2º- As caçambas em geral (basculantes, carretas, tipo de truk e outras) não poderão ter sua carga ultrapassada os limites de altura das laterais mesmo que atendam ao § 1º .

Art.73 - É proibido riscar, borrar, escrever e colar cartazes, nos seguintes locais:

I - árvores e logradouros públicos;

II - grades, parapeitos, viadutos, pontes, canais e túneis;

III - postes de iluminação, placas indicativas de trânsitos, semáforos, hidrantes, caixas de concreto, telefones públicos, alarmes de incêndio e de coleta de lixo;

IV - guia de calçamento, passeio e revestimentos de logradouros públicos, bem como escadarias de edifícios públicos ou particulares;

V - estátuas, monumentos, colunas, paredes, muros, tapumes de edifícios públicos ou particulares

e

VI - outros equipamentos urbanos.

Art.74- É proibido produzir poeiras ou borrifar líquidos que incomodem os vizinhos ou transeuntes, quando da construção, demolição, reforma, obras de aterro, desaterro, pintura ou limpeza de fachadas de edifícios.

SEÇÃO V DA LIMPEZA DE ÁREAS LIVRES

Art.75- Em qualquer área ou terreno, assim como ao longo ou no leito de rios, canais, córregos, largos e depressões, bueiros, valetas de escoamento, poços de visita e outros pontos de sistema de água pluviais, é proibido depositar, obstruir ou lançar resíduos de qualquer espécie.

Art.76- Os responsáveis por imóveis não edificados, mesmo aqueles cercados, murados, devem mantê-los limpos, roçados e capinados, na forma e sob as sanções previstas neste Código.

Art.77- A limpeza das áreas, ruas internas, estradas e serviços dos agrupamentos de edificações constitui obrigação dos proprietários e usuários, que devem colocar os resíduos recolhidos em pontos de coleta que facilitem a remoção pela Prefeitura, ou a quem esta delegar, observando determinações articuladas neste Código.

SEÇÃO VI DA LIMPEZA E CONSERVAÇÃO DAS FEIRAS LIVRES

Art.78- Constitui obrigação dos feirantes, que operem nas feiras de qualquer natureza, instaladas nas vias e logradouros públicos, manter limpa a área de localização de suas barracas.

§1º- Considera-se de localização de barracas de feirantes, aquela que abrangem não somente o lugar ocupado pela barraca, mas também o espaço externo de circulação, até as áreas divisórias com as barracas laterais e fronteiriças, além das partes confinantes com alinhamento ou muros de vias e logradouros públicos.

§2º- No caso de não instalação de barracas, a responsabilidade pela limpeza dessa área livre, deve ser transferida para os feirantes limítrofes, considerada a linha divisória.

Art.79- Os feirantes, imediatamente após o encerramento da feira, devem recolher os detritos e resíduos, eventualmente existentes nas calçadas e vias públicas, procedendo a varrição do local, respeitada a área de localização de suas barracas.

§1º- Os feirantes que comercializam pescados, vísceras de animais de corte e de aves abatidas, devem realizar a higienização do local.

§2º- Os resíduos, uma vez acondicionados em sacos plásticos, pelos feirantes, serão recolhidos pelo setor responsável da limpeza pública.

Art.80- Além de multas previstas, os infratores do disposto nos artigos 78 a 79 deste Código serão punidos:

I- com a sua suspensão da atividade, pelo prazo de 10 (dez) dias, na primeira reincidência e de 30 (trinta) dias na seguinte e

II- com cancelamento da matrícula e revogação da permissão de uso nos demais casos, a juízo da Prefeitura.

CAPÍTULO III DAS ÁGUAS E SEUS USOS, DO PADRÃO DE POTABILIDADE, DA CLORAÇÃO E DA FLUORETAÇÃO

Art.81 - A secretaria Municipal de Saúde, junto com os órgãos e entidades competentes do Estado, observarão e farão observar, na jurisdição territorial do Município, as normas técnicas sobre a proteção dos mananciais, dos serviços de abastecimento público de água destinada ao consumo humano e das instalações prediais e que estabelecem os requisitos sanitários mínimos a serem obedecidos nos projetos de construção, operação e manutenção daqueles mesmos serviços.

Art.82 - Compete à Secretaria Municipal de Saúde, juntamente com os órgãos e entidades estaduais competentes, examinar e aprovar os planos e estudos de Cloração e Fluoretação das águas contidas nos projetos destinados à construção ou à ampliação de sistema públicos de abastecimentos com a legislação Federal e Estadual pertinentes, e, bem assim, observar e fazer observar as normas técnicas complementares e o padrão de potabilidade da água pelo órgão sanitário competente.

SEÇÃO I DOS ESGOTOS SANITÁRIOS E DO DESTINO FINAL DOS DEJETOS.

Art.83 - Com o objetivo de contribuir para a elevação dos níveis de saúde da população e reduzir a contaminação do meio-ambiente, serão instalados pelo Estado e pelo Município, diretamente, ou em regime de acordo com os Órgãos Federais competentes, estações de tratamento, elevatórias e redes de esgoto sanitários, nas zonas urbanas.

Art.84 - Deverá ser dado destino adequado aos dejetos humanos através de sistemas de esgotos, com o objetivo de evitar contato com o homem, as águas de abastecimento, os alimentos e os vetores, proporcionando, ao mesmo tempo, hábitos de higiene.

Art.85 - É obrigatória a existência de esgotos sanitários dos edifícios e residências, somente dos localizados nas zonas urbanas, e a sua ligação à rede pública de coletores de esgoto.

Parágrafo Único - Quando não existir a rede coletora de esgotos, a autoridade sanitária competente indicará as medidas adequadas a serem executadas.

Art.86 - Nas zonas rurais deverão ser instalados sistemas de fossas ou privadas, segundo modelos aprovados, objetivando evitar a contaminação do meio pelos dejetos humanos, promover a educação sanitária e a criação de hábitos higiênicos.

SEÇÃO II INSTALAÇÕES PREDIAIS DE ÁGUA E ESGOTO

Art.87 - As instalações prediais de água e esgotos de prédios residenciais, comerciais ou industriais, deverão seguir as normas e especificações da Associação Brasileira de Normas Técnicas e das entidades responsáveis pelos sistemas, às quais caberá fiscalizar essas instalações, sem prejuízo da fiscalização exercida pela autoridade sanitária.

§1º - As normas referidas neste artigo deverão atender ao estabelecido no presente Regulamento e serem submetidas a apreciação da autoridade sanitária competente, sempre que solicitadas.

§2º - A autoridade sanitária poderá estabelecer que as normas sejam revistas na forma que indicar, bem como solicitar informações sobre a fiscalização das instalações.

Art.88 - Todo prédio deverá ser abastecido de água potável em quantidade suficiente ao fim a que se destina, dotado de dispositivos e instalações adequados e destinados a receber e a conduzir os despejos.

§1º - O sistema de esgotamento deverá ser ligado a tubos coletores e estes ao sistema geral público, quando existente, ou a sistema isolado do tipo fossa séptica e sumidouro ou fossa séptica e filtro anaeróbio.

§2º - Onde houver redes públicas de água ou de esgotos em condições de atendimento, as edificações novas ou já existentes serão obrigatoriamente a elas ligadas e por elas respectivamente abastecidas ou esgotadas.

Art.89 - Toda edificação deverá dispor de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

Art.90 - Sempre que o abastecimento de água não puder ser feito com continuidade e sempre que for necessário para o bom funcionamento das instalações prediais, será obrigatória a existência de reservatórios prediais.

§1º - A capacidade mínima de reservatórios prediais, adicional à exigida para combate a incêndios, será equivalente ao consumo diário do prédio e calculada segundo os critérios fixados pela Associação Brasileira de Normas Técnicas.

§2º - Será obrigatória a existência de reservatório inferior, preferencialmente enterrado, quando o prédio for constituído de mais de três pavimentos.

§3º - Serão obrigatórias a limpeza e a desinfecção dos reservatórios prediais, num período não superior a 06 (seis) meses, na forma indicada pela autoridade sanitária.

Art.91 - Os reservatórios prediais deverão:

- I- ser construídos e revestidos com materiais que não possam contaminar a água;
- II- ter superfície lisa, resistente e impermeável;
- III- permitir fácil acesso, inspeção e limpeza;
- IV- possibilitar esgotamento total;
- V- ser suficientemente protegidos contra inundações, infiltrações ou penetração de corpos estranhos;
- VI- ter cobertura adequada;
- VII- ser equipados com torneira de bóia na tubulação de alimentação, à sua entrada, sempre que não se tratar de reservatório alimentado por recalque;
- VIII- ser dotados de extravasador com diâmetro superior ao da canalização de alimentação, havendo sempre uma canalização de aviso, desaguardo em ponto perfeitamente visível e
- IX - ser providos de canalização de limpeza, funcionando por gravidade ou por meio de elevação mecânica.

Art. 92 - Não será permitida:

- I- a instalação de dispositivos para sucção de água diretamente para as redes de distribuição;
- II- a passagem de tubulações de água potável pelo interior de fossas, ramais de esgotos, poços absorventes, poços de visita e caixas de inspeção de esgotos, bem como de tubulações de esgotos por reservatórios ou depósitos de água;
- III- a interconexão de tubulações ligadas diretamente a sistemas públicos com tubulações que contenham água proveniente de outras fontes de abastecimento;
- IV- a introdução, direta ou indireta, de esgotos em conduto de águas pluviais ou resultantes de drenagem nos ramais prediais de esgotos;
- V- qualquer outra instalação, processo ou atividade que, a juízo da autoridade sanitária, possa representar risco de contaminação da água potável;
- VI- a ligação de ralos de águas pluviais e de drenagem à rede de esgotos, a critério da autoridade competente e
- VII- a interligação de instalações prediais internas entre prédios situados em lotes distintos.

Art. 93 - A admissão de água nos aparelhos sanitários deverá ser feita em nível superior ao de transbordamento, ou mediante dispositivos adequados, para evitar a aspiração da água do receptáculo para a tubulação de água potável.

Art. 94 - Os despejos às tubulações prediais de esgotos somente serão admitidos por meio de aparelhos sanitários de características e materiais adequados e que atendam às normas e especificações da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

Art.95 - É obrigatória:

- I- a existência, nos aparelhos sanitários, de dispositivos de lavagem, contínua ou intermitente;
- II- a instalação de dispositivos de captação de água no piso dos compartimentos sanitários e nas copas, cozinhas e lavanderias e
- III- as passagens dos despejos das pias da copa e cozinha de hospitais, hotéis, restaurantes e estabelecimentos congêneres, por caixa de gordura, a critério da autoridade competente.

Parágrafo Único - A critério da autoridade sanitária, poderá ser exigida a instalação do dispositivo previsto no inciso II em outros compartimentos ou locais.

Art.96 - É proibida a instalação de:



Prefeitura Municipal **Barra dos Coqueiros**

Compromisso com o desenvolvimento

I- pias, sanitários, lavatórios e outros aparelhos sanitários construídos ou revestidos com material não aprovado pela Associação Brasileira de Normas Técnicas ou pela autoridade sanitária e

II- peças, canalizações e aparelhos sanitários que apresentem defeitos ou soluções de continuidade que possam acarretar infiltrações, vazamentos ou acidentes.

Art.97 - Toda habitação terá o ramal principal do sistema coletor de esgotos com diâmetro não inferior a cem milímetros e providos de dispositivo de inspeção.

Art.98- Os tanques e aparelhos de lavagem de roupas serão obrigatoriamente ligados à rede coletora de esgotos através de fecho hidráulico.

Art.99 - Os aparelhos sanitários, quaisquer que sejam os seus tipos, serão desconectados dos ramais respectivos por meio de sifões individuais, com fecho hidráulico nunca inferior a cinco centímetros, munidos de opérculos de fácil acesso à limpeza ou terão seus despejos conduzidos a um sifão único, segundo a técnica mais aconselhada.

Art.100- Todos os sifões, exceto os autoventilados, deverão ser protegidos contra dessifonamento e contrapressão, por meio de ventilação apropriada.

Art.101 - As instalações prediais de esgotos deverão ser suficientemente ventiladas e dotadas de dispositivos adequados para evitar refluxo de qualquer natureza, inclusive:

I- tubos de queda, que devem ser prolongados acima da cobertura do edifício e

II- canalização independente ascendente, constituído tubo ventilador.

Parágrafo Único - O tubo ventilador poderá ser ligado ao prolongamento de um tubo de queda acima da última inserção do ramal de esgotos.

Art.102 - Os poços de suprimento de água considerados inservíveis e as fossas que não satisfizerem às exigências deste Regulamento deverão ser aterrados.

Art.103 - A autoridade sanitária competente poderá determinar o embargo de construções, correções ou retificações, sempre que comprovar a desobediência às normas técnicas aprovadas no interesse da saúde pública.

LIVRO III CONTROLE EPIDEMIOLÓGICO CAPÍTULO I

AÇÕES DA VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA E DA NOTIFICAÇÃO COMPULSÓRIA DE DOENÇAS

Art.104 - Para efeitos desta Lei, entende-se por Vigilância Epidemiológica o conjunto de atividades que proporcionam a informação indispensável para conhecer, detectar ou prever qualquer mudança que possa ocorrer nos fatores condicionantes do processo saúde-doença, com a finalidade de recomendar e adotar oportunamente as medidas indicadas que levem à prevenção e controle da doença.

§ 1º- Caberá ao Secretário Municipal de Saúde estabelecer quais os órgãos públicos municipais que efetuarão as ações de vigilância epidemiológica.

§ 2º- Os serviços de saúde privados que efetuem ações de vigilância epidemiológica serão habilitados junto à Secretaria Municipal de Saúde.

Art.105 - As ações de Vigilância epidemiológica devem ser efetuadas pelo serviço de saúde público e, ou privados, devidamente habilitados e compreendem as seguintes funções:

I- a coleta da informações básicas necessárias ao controle de doenças;

II- diagnóstico das doenças que estejam sob o regime de notificação compulsória;

III- averiguação da disseminação das doenças notificadas e a determinação da população em risco;

IV- proposição e execução de medidas pertinentes e

V- criação de mecanismos de tratamento e utilização adequada de informações e a sua divulgação, dentro e fora do sistema de saúde.

Art.106 - Entende-se por notificação compulsória a comunicação à autoridade sanitária, de casos suspeitos ou confirmados das doenças classificadas a nível internacional, nacional, estadual e os agravos à saúde que as autoridades sanitárias municipais julgarem necessários.

Art.107 - A notificação compulsória de doenças deve ser feita por qualquer cidadão, sendo obrigatória aos profissionais de saúde e a todos os serviços de atenção e assistência a saúde.

§1º- A notificação deve ser feita a simples suspeita e o mais precocemente possível, por telefone, telegrama, carta ou impresso adequado.

§2º- As notificações compulsórias serão encaminhadas à Secretaria Municipal de Saúde.

§3º- Classificam-se as doenças de notificação compulsória em:

Grupo 1- doenças quarentenárias, em que é exigida a notificação internacional imediata;

Grupo 2 - doenças em que é exigida a notificação imediata à autoridade sanitária local;

Grupo 3 - doenças em que é exigida a notificação em vinte e quatro horas à autoridade sanitária local;

§4º- Quando se tratar de notificação de caso não autóctone do Município, a autoridade sanitária que a receber é obrigada a comunicar, imediatamente, o fato à do Estado em que originou o caso.

I- periodicamente, será baixada Norma Técnica Especial, relacionando e enquadrando as doenças de notificação compulsória e

II- de acordo com as notificações epidemiológicas, a Secretaria Municipal de Saúde poderá exigir a notificação de quaisquer infecções ou infestações constantes das Normas Especiais em indivíduos que estejam eliminando o agente etiológico para o meio ambiente mesmo que não apresentem, no momento, sintomatologia clínica alguma.

Art.108 - Recebida a notificação, a autoridade sanitária é obrigada a proceder a investigação epidemiológica pertinente para elucidação do diagnóstico e averiguação da disseminação da doença na população sob risco.

Parágrafo Único - As autoridades sanitárias podem exigir ainda, quando houver indicação, coleta de material para quaisquer exames laboratoriais que se fizerem necessários.

Art.109- As autoridades sanitárias devem cumprir as normas e os fluxos de informação do sistema de Vigilância Epidemiológica.

Art.110- A notificação compulsória de doença, tem caráter sigiloso, obrigando-se as autoridades sanitárias a mantê-lo.

Art.111- A identificação do paciente fora do âmbito médico-sanitário, será feita, excepcionalmente, em caso de grande risco à comunidade, a critério da autoridade sanitária e com conhecimento prévio do paciente ou responsável.

Art.112- A Secretaria Municipal de Saúde, através do Serviço de Vigilância Epidemiológica, deve propor, executar e avaliar as medidas de controle, tais como: tratamento, isolamento, desinfecção, quarentena, vigilância sanitária, quimioprofilaxia, vacinação etc.

Art.113- O isolamento domiciliar está sujeito a vigilância direta das autoridades sanitárias, a fim de garantir a execução das medidas profiláticas necessárias e o tratamento clínico, que pode ficar a cargo do médico, de livre escolha do doente.

Art.114- Caberá às autoridades sanitárias, dentre outras atribuições que se fizerem pertinentes e de acordo com as legislações em vigor, o seguinte:

I - determinar o período de isolamento, para cada caso, tendo em vista os interesses da saúde coletiva;

II - fornecer para efeitos legais, documento comprobatório de imposição e duração do isolamento e ou quarentena;

III - complementar ou substituir a desinfecção adequada, conforme a doença, através de medidas de controle aos vetores biológicos e seus reservatórios e

IV - determinar durante o período de quarentena, os locais em que devem permanecer as pessoas e a ela sujeitas.

Art.115- As pessoas sob Vigilância sanitária devem comunicar, previamente, a mudança de domicílio ao responsável pelo serviço de vigilância em saúde, cabendo a este dar ciência do fato ao responsável pelo serviço de vigilância em saúde do local para onde se dirige o indivíduo.

Art.116- Os comunicantes e os indivíduos que de qualquer modo se expuserem aos riscos de contrair uma doença transmissível, devem ser protegidos por meio de vacinas, soros ou seus derivados, antibióticos, quimioterapia ou outros agentes antimicrobianos adequados, sempre que houver indicações.

Art.117- Havendo suspeita de epidemia no Município, distrito ou bairro, a autoridade sanitária do local deverá imediatamente:

I - confirmar os casos clinicamente e/ou por meio de provas laboratoriais;

II- verificar se a incidência atual da moléstia é significativamente maior que a habitual;

III- comunicar a ocorrência ao seu chefe imediato e

IV- adotar as medidas de profilaxia indicadas.

Art.118 - Frente a ocorrência de epidemias, caberá às autoridades sanitárias adotar medidas de controle pertinente, podendo inclusive acionar outros setores da administração pública e da sociedade civil, quando necessário.

Parágrafo Único - Em caso de epidemia poderá ser providenciado o fechamento total ou parcial de qualquer estabelecimento e de quaisquer locais aberto ao público, durante o período que a autoridade sanitária julgar necessário.

CAPÍTULO II DAS VACINAÇÕES OBRIGATÓRIAS

Art.119 - A vacinação obrigatória será da responsabilidade imediata da rede de serviços de saúde que atuarão junto à população, residente ou em trânsito, em áreas geográficas, contínuas, ou contíguas, de modo a assegurar uma cobertura integral.

Art.120- O Serviço Municipal de Vigilância Epidemiológica deve executar e/ou controlar e avaliar as atividades de vacinação de rotina, intensificações, vacinação de bloqueio e campanhas indiscriminadas ou seletivas.

Art.121- É dever de todo cidadão submeter-se a vacinação obrigatória, assim como os menores sob sua guarda ou responsabilidade.

Parágrafo Único - Só será dispensada da vacinação obrigatória a pessoa que apresentar atestado médico e/ou contra-indicação explícita à aplicação da vacina.

Art.122- Toda pessoa vacinada tem o direito de exigir o correspondente atestado comprobatório da vacina obrigatória recebida, a fim de satisfazer exigências legais ou regulamentares.

Art.123- As vacinas obrigatórias e seus respectivos atestados são gratuitos, inclusive quando executados por profissionais em suas clínicas, consultórios ou por estabelecimentos privados de prestação de serviços de saúde, quando credenciados.

CAPÍTULO III DA PREVENÇÃO E CONTROLE DE ZOOSE

Art.124 - Para efeitos desta lei, entende-se por:

I- zoonoses: infecção ou doença infecciosa transmissível naturalmente entre animais vertebrados e o homem e

II- autoridades de Saúde: as autoridades competentes dos órgãos integrantes da estrutura organizacional da Secretaria Municipal de Saúde.

Art.125- Constituem objetivos básicos das ações de controle do zoonoses:

I- reduzir a morbidade e a mortalidade, bem como os sofrimentos humanos causados pelas zoonoses urbanas prevalentes;

II- prevenir as infecções humanas transmitidas pelos animais, direta ou indiretamente (vetores e alimentos) e

III- proteger a Saúde da população urbana, mediante o emprego dos conhecimentos especializados e experiências da saúde pública que visem a prevenção de zoonoses.

Art.126- É obrigatória a vacinação dos animais contra as doenças especificadas pelo Ministério da Saúde.

Art.127- A permanência de animais só será permitida quando não ameacem a saúde ou a segurança das pessoas e quando o lugar, onde forem mantidos, reúna condições de saneamento estabelecidas pela autoridade de saúde competente, a fim de que não se constituam em focos de infecção, causas de doenças ou insalubridade ambiental.

Art.128 - Fica proibido a permanência de animais nos logradouros públicos, tais como mercados, feiras, praias, piscinas, estabelecimentos industriais ou comerciais, em "halls" de edifícios, suas escadas, patamares e áreas de uso comum, ruas e avenidas.

Parágrafo Único - Excetuam-se da proibição neste artigo os estabelecimentos, legais e adequadamente instalados, para a criação, venda, exposição, competição e tratamento de animais, e os abatedouros quando licenciados pelos órgãos competentes.

Art.129- O trânsito de animais nos logradouros públicos só será permitido quando não oferecerem riscos à saúde e devidamente atrelados, vacinados e com registro atualizados, quando for o caso.

Parágrafo Único- É proibido o passeio de cães nas vias e logradouros públicos, exceto com o uso adequado da coleira e guia e conduzidos por pessoas com idade e força suficientes para controlar os movimentos do animal. Os cães mordedores ou bravios somente poderão sair às ruas devidamente amordaçados.

Art.130- São proibidos, a juízo do órgão sanitário responsável, a criação, a manutenção e o alojamento de animais selvagens da fauna brasileira e exótica, conforme legislação federal.

Art.131- Somente será permitida a exibição artística ou circense de animais, após a concessão do laudo específico, emitido pelo órgão sanitário responsável.

Parágrafo Único - O laudo mencionado neste artigo apenas será concedido, após vistoria técnica efetuada pela autoridade sanitária, em que serão examinadas as condições de alojamento e manutenção dos animais.

Art.132- Não serão permitidos, em residência particular, a criação, o alojamento e a manutenção de mais de cinco animais, no total, das espécies canina ou felina, com idade superior a noventa dias.

§1º- A criação, alojamento e a manutenção de animais, em quantidade superior ao estabelecido neste artigo, caracterizar-se-á como canil de propriedade privada.

§2º - Os canis de propriedade privada somente poderão funcionar, após vistoria técnica efetuada pela autoridade sanitária, em que serão examinadas as condições de alojamento e manutenção dos animais, e expedido laudo pelo órgão sanitário responsável, renovado anualmente.

Art.133- É expressamente proibida a manutenção de animais em estabelecimentos residenciais e comerciais que tragam incômodo e desconforto a vizinhança.

Art.134- É proibida a exibição de toda e qualquer espécie de animal bravo ou selvagem, ainda que doméstico, em vias e logradouros públicos ou locais de livre acesso ao público.

Art.135- É proibida a utilização ou a exposição de animais vivos em vitrinas, a qualquer título.

Art.136- É proibido o uso de animais feridos, enfraquecidos ou doentes, em qualquer atividade, em que sejam submetidos a esforço físico acentuado ou estresse.

Art.137- São obrigados a notificar as zoonoses que as autoridades de saúde declarem como de notificação obrigatória:

I- o veterinário que tome conhecimento do caso;

II- o laboratório que haja estabelecido o diagnóstico e

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

Art.138- É assegurado a toda pessoa mordida ou arranhada por animal doente ou suspeito de raiva, tratamento na forma indicada pela autoridade de saúde competente que poderá determinar sua internação quando julgar necessário.

Art.139- Os animais suspeitos de raiva que houverem mordido ou arranhado qualquer pessoa serão isolados e observados no mínimo, durante 10 (dez) dias.

Parágrafo Único – Qualquer animal que esteja evidenciando sinais clínicos de raiva, constatada por médico veterinário, deverá se prontamente isolado e/ou sacrificado e seu cérebro encaminhado a um laboratório oficial de diagnóstico. Se a agressão for provocada por animal silvestre, o mesmo procedimento deverá ser adotado para com o animal, obrigatoriamente, mesmo que não haja suspeita clínica de raiva.

CAPÍTULO IV APREENSÃO DE ANIMAIS

Art.140- Será apreendido todo e qualquer animal:

I- encontrado solto nas vias e logradouros públicos ou locais de livre acesso público;

II- suspeito de raiva ou outra zoonose;

III- submetido a maus tratos por seu proprietário ou preposto deste;

IV- mantido em condições inadequadas de vida ou alojamento e

V- cuja criação ou uso sejam vedados por este Código.

Parágrafo Único - Os cães apreendidos na via pública serão sacrificados após setenta e duas horas, caso não sejam retirados pelos seus responsáveis, os quais serão obrigados a providenciar a vacinação e o registro do animal no serviço competente.

Art.141- Serão apreendidos os cães mordedores viciosos, quando constatada essa condição pela autoridade sanitária ou comprovada mediante dois ou mais boletins de ocorrência policial.

Parágrafo Único - A destinação dos animais apreendidos citados neste artigo é de competência exclusiva da autoridade sanitária, podendo esta autorizar ou não o resgate do referido animal pelo seu proprietário.

Art.142- O animal cuja apreensão for impraticável poderá a juízo da autoridade sanitária, ser sacrificado "in loco".

Art.143- No que se refere à apreensão de animais, proceder-se-á da seguinte forma:

a) animal errante será apreendido em veículo apropriado da prefeitura e será encaminhado para local destinado onde permanecerá num prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas;

b) proprietário do animal apreendido, poderá recuperá-lo mediante o pagamento de uma taxa de cinco UFIR's para animais de pequeno porte (cães e gatos), de dez UFIR's para animais de médio porte (ovinos, caprinos e suínos) e de trinta e uma UFIR's para animais de grande porte (bovinos, eqüinos e bubalinos);

c) findo o prazo para recuperá-lo, o destino do animal ficará a critério da Vigilância Sanitária, que poderá sacrificá-lo quando achar necessário, leiloá-lo, abatê-lo ou doá-lo.

d) produto resultado deste abate ou do leilão, será destinado a creches, escolas, asilos, hospitais beneficentes da rede municipal.

e) para doação será obedecido o critério da resolução 01/99 do CMS.

Parágrafo Único – Os preços de que trata este artigo, serão cobrados de acordo com normas e procedimentos estabelecidos pela Secretaria Municipal de Saúde.

Art.144 - Da conduta e guarda dos animais:

a) todas as pessoas envolvidas com o transporte e guarda dos animais deverão manter uma conduta adequada e de respeito para com o ser vivo;

b) é proibido o transporte inadequado que provoque sofrimento, stress e ferimentos nos animais;

c) é proibido a condução do animal para o abate através de meios que provoque o stress excessivo ou mutilações;

d) os animais guardados serão alimentados e sua destinação obedecerá o determinado no art. 143.

Art.145 – O Município não responde por indenização de qualquer espécie no caso de dano ou óbito do animal vadio apreendido.

CAPÍTULO V RESPONSABILIDADE DO PROPRIETÁRIO DE ANIMAIS

Art.146- Os atos danosos cometidos pelos animais são de inteira responsabilidade de seus proprietários.

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

Art.147- É de responsabilidade dos proprietários a manutenção dos animais em perfeitas condições de alojamento, saúde e bem-estar, alimentação, bem como as providências pertinentes a remoção dos dejetos por eles deixados nas vias públicas.

Art.148- É proibido abandonar animais em qualquer área pública ou privada.

Parágrafo Único - Os animais não mais desejados por seus proprietários serão encaminhados ao órgão sanitário responsável.

Art.149- O proprietário fica obrigado a permitir o acesso da autoridade sanitária, quando no exercício de suas funções, às dependências de alojamento do animal, sempre que necessário, bem como acatar as determinações dele emanadas.

Art.150- O proprietário do animal fica na obrigatoriedade de apresentar o documento comprobatório de vacinação contra a raiva, sempre que solicitado pela autoridade sanitária.

Parágrafo Único – Os animais das espécies caninas e felinas deverão ser vacinados contra a raiva, a cada ano, mantendo-se, permanentemente imunizados.

Art.151- Em caso de falecimento do animal, cabe ao proprietário a disposição adequada do cadáver ou seu encaminhamento ao órgão sanitário responsável.

CAPÍTULO VI CONTROLE DE VETORES DA DENGUE E FEBRE AMARELA

Art.152 - Para efeitos desta Lei, entende-se por *Aedes aegypti* e *Aedes albopictus*, os artrópodes que podem atuar como vetores mecânicos de transporte dos agentes etiológicos causadores da Dengue e Febre Amarela.

Art.153 - O controle, quando possível a erradicação do *Aedes aegyptis* e *Aedes albopictus*, é de responsabilidade conjunta da Prefeitura Municipal, através da Secretaria Municipal de Saúde e de órgãos do Estado e particulares, e de toda a comunidade, cuja atividade envolva a saúde pública.

Art.154 - As atividades de combate, controle ou erradicação a esses vetores são objetos de Planejamento e programação, observados os seguintes procedimentos:

I - levantamento do problema, compreendendo:

a) delimitação da área atingida, identificação, qualificação e causa;

b) escolha das medidas de controle (mecânico, biológico e/ou químico) cabíveis;

II - ataque;

III - avaliação dos resultados;

IV - vigilância e

V - educação Sanitária.

Art.155 - Os produtos e processos utilizados no combate aos vetores devem obedecer às normas de segurança vigentes de proteção ao meio ambiente, água de abastecimento e alimentos, não expondo a população a riscos de saúde.

Art.156 - As autoridades sanitárias devem observar no exercício de suas atribuições, as normas de segurança e higiene do trabalho, bem como realizar o monitoramento da saúde dos trabalhadores e aplicadores de inseticidas, mediante exames clínicos e toxicológicos pertinentes.

Parágrafo Único - As autoridades sanitárias no exercício de suas ações de orientação e fiscalização, além do que expressa a legislação vigente, devem adotar os seguintes procedimentos administrativos:

I - determinar ao proprietário ou ocupante de qualquer imóvel ou estabelecimento público ou particular, destinado a utilização comum ou individual, que não mantenha objetos, equipamentos, recipientes ou plantas que possam acumular água em seu interior;

II - nos casos em que não for possível evitar o acúmulo de água em quaisquer dos materiais acima citado, tendo em vista a peculiaridade da atividade exercida, a autoridade sanitária determinará a forma adequada de proteção e

III - dentre as medidas fiscalizadoras ressalta-se a observância dos seguintes preceitos:

a) os objetos, equipamentos, recipientes ou plantas que possam acumular água não devem ser exposta a céu aberto;



Prefeitura Municipal **Barra dos Coqueiros**

Compromisso com o desenvolvimento

- b) os resíduos sólidos provenientes da coleta de lixo não devem ficar expostos, devendo portanto receber recobrimento de terra diariamente;
- c) as caixas d'água devem permanecer sempre cobertas, de forma a impedir a entrada de insetos;
- d) os espelhos d'água, fontes, chafariz e piscinas sem recirculação, devem ser esvaziados totalmente, a cada semana;
- e) os depósitos de pneus, de materiais de construção, de materiais reciclados, ferro velhos e desmanches de automóveis, devem tomar medidas preventivas que evitem o acúmulo de água;
- f) as lajes de imóveis, especialmente dos prédios em construção, devem ser protegidas, evitando-se o acúmulo de água;
- g) os vasos ornamentais existentes em parques, igrejas, templos, residências, escolas, instituições, estabelecimentos industriais e comerciais, devem ter água substituída por areia grossa úmida;
- h) os vasos existentes em cemitérios não devem conservar a água a fim de evitar a proliferação do mosquito.

Art.157 - O proprietário ou locatário de qualquer imóvel deve permitir o acesso, na área correspondente, da pessoa designada para realizar atividades de fiscalização, orientação, controle, combate e erradicação dos vetores da Dengue e Febre Amarela.

CAPÍTULO VII SERVIÇO DE VERIFICAÇÃO DE ÓBITOS

Art.158- A declaração de óbito ou atestado de óbito, documento indispensável para o sepultamento, deve ser feito em impresso especialmente destinado a esse fim, de acordo com a legislação em vigência.

Art.159- Todos os campos constantes do formulário de declaração de óbito devem ser preenchidos de maneira clara e correta.

Art.160- Compete ao Serviço de Verificação de óbito do Município de Barra dos Coqueiros as seguintes atribuições:

I- fornecer as respectivas declarações dos óbitos para os falecimentos ocorridos nas hipóteses prevista neste artigo;

II- proceder ao registro de óbitos a expedir a guia de sepultamento, dentro dos prazos legais, para os corpos necropsiados e não reclamados, caso em que o sepultamento poderá ser feito 48 (quarenta e oito) horas após a necropsia, salvo a hipótese de cadáveres putrefatos quando deverá ser feito imediatamente;

III- encaminhar ao Instituto Médico Legal (IML) os casos suspeitos de morte violenta e aqueles de morte natural, de identificação desconhecida sem sinais de violência, comunicando, sempre que couber à autoridade policial;

IV- fiscalizar o embarque de cadáveres, ossadas ou restos exumados, para fora do Município, expedindo os competentes documentos de "livre trânsito", para os casos de morte natural e

V- lacrar as urnas funerárias que se destinam a outro Estado ou ao Exterior, nos casos de morte natural, obedecendo as normas pertinentes.

SEÇÃO I DOS NECROTÉRIO, LOCAIS PARA VELÓRIOS, CEMITÉRIOS E CREMATÓRIOS, DAS ATIVIDADES MORTUÁRIAS

Art.161 - O sepultamento e cremação de cadáveres só poderão realizar-se em cemitérios

licenciados pela Secretaria Municipal de Saúde.

Art.162- Nenhum cemitério será aberto sem a prévia aprovação dos projetos pelas autoridades Municipais.

Art.163- As autoridades sanitárias poderão ordenar a execução de obras ou trabalhos que sejam considerados necessários para o melhoramento sanitário dos cemitérios, assim como a interdição temporária ou definitiva dos mesmos.

Art.164- O sepultamento, cremação, embalsamento, exumação, transporte e expedição de cadáveres deverão obedecer as exigências sanitárias previstas em norma técnica especial aprovada pela Secretaria Municipal de Saúde.

Art.165- O depósito e manipulação de cadáveres para qualquer fim, incluindo as necrópsias, deverão fazer-se em estabelecimentos autorizados pela Secretaria Municipal de Saúde.

Art.166- O embalsamento ou qualquer procedimento para a conservação de cadáveres, realizar-se-ão em estabelecimentos licenciados de acordo com as técnicas e procedimentos determinados pelas autoridades competentes, inclusive pela Secretaria Municipal de Saúde.

Art.167- As exumações dos restos que tenham cumprido o tempo assinalado para sua permanência nos cemitérios, observará as normas citadas pelas autoridades sanitárias.

Art.168- A translação e depósito de restos humanos ou de suas cinzas em lugares previamente autorizados para esse fim, requerem a autorização sanitária.

Art.169- A entrada e a saída de cadáveres do território Municipal e seu traslado só poderão fazer-se mediante autorização sanitária e prévia satisfação dos requisitos que estabeleçam a legislação federal e estadual pertinentes.

Art.170- A Secretaria Municipal de Saúde exercerá vigilância sanitária sobre as instalações dos serviços funerários.

Art.171- Nos cemitérios, os vasos, jarras, jardineiras e outros não poderão conter água, devendo os receptáculos serem permanentemente atulhados de areia.

Art.172- Os mausoléus, catatumbas e urnas serão conservados em condições de não coletarem água.

Art.173- As administrações dos cemitérios adotarão as medidas necessárias a evitar a estagnação de água nas escavações e sepulturas.

**LIVRO IV
DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA
CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art.174- O Município, através dos órgãos competentes da Secretaria Municipal de Saúde, em articulação com a Secretaria Estadual de Saúde exercerá a Vigilância Sanitária sobre prédios, instalações, equipamentos, produtos naturais ou industrializados, locais e atividades que, direta ou indiretamente, possam produzir casos de agravos à saúde pública ou individual.

Art.175- No desempenho das ações previstas no artigo anterior serão empregados todos os meios e recursos disponíveis e adotados os processos e métodos científicos e tecnológicos adequados, as normas e padrões aprovados pelo Governo Federal, bem como aplicando os preceitos legais e regulamentares aprovados, visando obter maior eficiência e eficácia no controle e fiscalização em matéria de saúde.

Art.176- O Município dedicará especial atenção ao aperfeiçoamento e modernização dos órgãos e entidades de vigilância sanitária, bem como para a capacitação de recursos humanos, promovendo a simplificação e a padronização de rotinas e métodos operacionais.

Art.177- Os serviços de vigilância sanitária deverão manter estreito entrosamento com os serviços de vigilância epidemiológica e farmacológica, bem como apoiar-se na rede de laboratórios de saúde pública, a fim de permitir uma ação coordenada e objetiva na solução e acompanhamento dos casos sob controle.

Art.178- Todo alimento destinado ao consumo humano, qualquer que seja a sua origem, estado ou procedência, produzidos ou expostos à venda em todo município, serão objeto de ação fiscalizadora exercida pelos órgãos e entidades de vigilância sanitária competentes, estaduais ou municipais, nos termos desta lei e da legislação federal pertinente.

Parágrafo Único- Sem prejuízo da ação das autoridades federais e estaduais competentes e observada a legislação pertinente, a autoridade sanitária municipal terá livre acesso a qualquer local onde haja fabrico, comercialização, beneficiamento, acondicionamento, conservação, manipulação, transporte, depósito, distribuição ou venda de alimentos, produtos alimentícios, matéria-prima alimentar, alimento "in natura", alimento enriquecido, alimento dietético, alimento irradiado, aditivos intencionais, tais como: armazéns, empórios, mercearias, depósitos de gêneros alimentícios, açougues, entrepostos de carnes, mercados, supermercados, leiterias, matadouros, charqueadas, fábricas, peixarias, entreposto de pesca, padarias, fábricas de massas, fábrica de doces e conservas, cafés, restaurantes, bares, lanchonetes, torrefações de café, destilarias, fábricas de bebidas, cervejarias, fábricas de gelo, granjas leiteiras, entrepostos de leite, fábrica de laticínios, estabelecimentos industriais de carnes, pescados e derivados, fábricas de produtos suínos, de conservas e gorduras, triparias e graxarias, vendedores ambulantes.

Art.179- O desrespeito ou desacato à autoridade sanitária competente, em razão de suas atribuições legais, sujeitarão o infrator à penalidade de multa.

Art. 180 - A inspeção e a fiscalização dos estabelecimentos tratados neste Código se estenderão à publicidade e à propaganda, qualquer que seja o meio empregado para a sua divulgação.

Art. 181 - O Departamento de Vigilância à Saúde exercerá o poder de polícia sanitária, quanto ao disposto neste Código.

Art. 182 - É assegurado à autoridade sanitária, no exercício de suas funções, o livre acesso a todas as dependências de estabelecimentos comerciais, industriais e outros, com vistas à verificação do cumprimento de normas legais, regulamentares e outras que, por qualquer forma, se destinam à promoção, preservação e recuperação da saúde.

Art. 183 - A autoridade policial, quando solicitada, prestará à autoridade sanitária o auxílio necessário ao regular desempenho de suas atividades.

LIVRO V
ESTABELECIMENTOS DE TRABALHO EM GERAL E OUTROS
CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES GERAIS

Art.184- Antes de iniciada a construção, reforma ou instalação de qualquer estabelecimento de trabalho, deverá ser ouvida a autoridade sanitária quanto ao local e projeto.

Parágrafo Único - Quanto à aprovação do local, a autoridade sanitária levará em conta a natureza dos trabalhos a serem executados no estabelecimento, tendo em vista assegurar a saúde e a tranquilidade dos vizinhos.

Art.185- Nos estabelecimentos de trabalho já instalados, que ofereçam perigo à saúde ou acarretem incômodos aos vizinhos, os proprietários serão obrigados, a juízo da autoridade sanitária, a executar os melhoramentos necessários.

Art.186- Ficam obrigados todos os estabelecimentos de trabalho em geral a procederem ao saneamento necessário em suas dependências, tais como a desratização e a desinsetização, como forma de prevenção contra ratos, baratas, moscas e outros insetos transmissores de doenças infecto-contagiosas.

§1º- Nos estabelecimentos referidos no "caput" deste artigo, o saneamento deve ser feito, no mínimo, semestralmente.

§2º- As empresas de desratização, desinsetização e imunização de ambientes privados ou públicos deverão manter responsável técnico, de acordo com norma vigente, observando ainda estas normas:

I- utilizar produtos registrados e aprovados pelos órgãos competentes, sendo sua aplicação condicionada às especificações do mesmo;

II- proceder a manipulação e destinação final de embalagens de acordo com a legislação vigente;

III- fornecer aos trabalhadores equipamentos de proteção individual adequados aos produtos utilizados, de acordo com o responsável técnico e autoridade sanitária competente;

IV- possuir chuveiros para acesso de manipuladores e aplicadores de produtos;

V- possuir lavanderias para higienização dos equipamentos de proteção individual e

VI- registrar em livro próprio e fornecer ao usuário do serviço, no ato da realização do mesmo, material informativo sobre os produtos utilizados em que conste: nome, composição e classificação toxicológica dos produtos, natureza do serviço, quantidade empregada por área e instrução quanto a possíveis intoxicações.

Art.187- Depois de regularmente instalado um estabelecimento, com projetos e memoriais devidamente aprovados na forma deste Código e instalações funcionando adequadamente, não poderão solicitar sua remoção os que vierem a habitar ou constituir vizinhança.

CAPÍTULO II
COMERCIALIZAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Art.188- Os estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios, além de atender as condições referentes às habitações e aos locais de trabalho em geral, devem ter dependências mínimas adequadas ao fluxo de comercialização ou manipulação.

Art.189 - Deverá existir, sempre que a autoridade sanitária julgar necessário, torneiras e ralos dispostos de modo a facilitar a lavagem da parte comercial do estabelecimento.

Parágrafo Único - Todos os estabelecimentos devem ter, obrigatoriamente, reservatório de água com capacidade correspondente ao consumo diário, respeitado o mínimo de 1.000 (mil) litros.

Art.190 - As paredes acima da barra e os tetos, devem ser lisos e pintados com tinta impermeável e de cor clara.

Art.191 - Os estabelecimentos comerciais de gênero alimentícios, só podem coexistir com residências ou dormitórios, quando o prédio dispuser de aposentos especiais para este fim, adequadamente separados da parte comercial.

Parágrafo Único - Nos casos a que se refere o presente artigo, os compartimentos de habitações não podem ter comunicação direta com as dependências ou locais destinados ao preparo, manipulação, armazenamento ou venda de gêneros alimentícios.

Art.192 - A critério da autoridade sanitária, os estabelecimentos cuja natureza acarrete longa permanência do público, devem ter instalações sanitárias adequadas, à disposição de seus freqüentadores.

§1º- Os sanitários devem ser separados e identificados, para cada sexo;

§2º- Os sanitários não podem comunicar-se diretamente com os locais de trabalho, devendo existir entre eles antecâmaras dotadas de portas com molas e aberturas para o exterior;

§3º- No tocante às instalações sanitárias e de vestuários dos estabelecimentos cuja natureza acarrete longa permanência do público, as exigências atenderão aos critérios da autoridade sanitária conforme Norma Técnica Especial (NTE);

§4º- Entende-se como estabelecimento cuja natureza acarreta longa permanência, as lanchonetes, os restaurantes, os supermercados e correlatos, bares, botequins, sorveterias, entrepostos de sorvetes, cafés e similares sujeitam-se ao conceito previsto na § anterior, caso ofereçam, para uso público, mesas, cadeiras, bancos, aparelho de rádio, TV, música ao vivo ou ambiente, bilhar ou quaisquer atrativos que incentivem a permanência do público em tempo maior do que o necessário para consumo do gênero alimentício oferecido.

Art.193- As instalações sanitárias devem ter piso de material cerâmico, paredes revestidas até 2,00 (dois) metros de altura no mínimo, com material cerâmico vidrado, porta com molas e aberturas teladas.

Art.194- Dispor de vestuários para funcionários de ambos os sexos, não podendo os mesmos comunicar-se diretamente com os locais e trabalho.

§1º- As instalações sanitárias destinadas aos funcionários, obrigatoriamente, devem ter sabonetes, lavatório com água corrente, papel toalha, papel higiênico e um aviso afixado em local visível, determinado a obrigatoriedade de seu uso.

§2º - Os vestuários de uso dos funcionários devem ainda possuir:

I - um armário para cada empregado;

II - paredes revestidas até 1,50 metros, no mínimo, com material liso e impermeável;

III - piso de material liso, resistente e impermeável;

IV - porta com molas e

V - aberturas teladas.

§ 3º - Os vestuários não podem ser utilizados como depósitos de materiais de qualquer espécie.

Art.195 - Os depósitos de matéria prima, adega e dispensa devem ter:

I- paredes revestidas de material cerâmico, vidrado ou outros materiais equivalentes que propiciem a sua adequada higienização, até a altura de 2,00 metros, no mínimo;

II- pisos revestidos de material cerâmico ou equivalente;

III- aberturas teladas e

IV- portas com molas e com proteção, na parte inferior, evitando-se a entrada de roedores.

Art.196 - As cozinhas devem ter:

I- área mínima de 10 (dez) m², não podendo a menor dimensão ser inferior a 7,50 metros ou impossibilitar condições de higiene do local e disposição adequada de equipamentos;



Prefeitura Municipal **Barra dos Coqueiros**

Compromisso com o desenvolvimento

- II- piso revestido de material cerâmico;
- III- paredes revestidas até altura mínima de 2 (dois) metros com material cerâmico vidrado e a parte superior pintada a cores claras com tinta lavável;
- IV- aberturas teladas;
- V- portas com mola;
- VI- dispositivos para retenção de gorduras em suspensão;
- VII- mesa de manipulação constituída somente de pés e tampo, devendo este ser feito ou revestido de material liso, resistente e impermeável;
- VIII - pias, cujos despejos devem passar obrigatoriamente por uma caixa de gordura e
- IX- água corrente para higienização das louças, talheres e demais utensílios.

Art.197- As copas devem obedecer as mesmas exigências referentes as cozinhas, com exceção da área, a qual deve ser condizente com as necessidades do estabelecimento, a critério da autoridade sanitária.

Art.198- As copas-quentes devem obedecer as mesmas exigências relativas as cozinhas, com exceção da área, que devem ter no mínimo 4 (quatro) m².

Art.199- Para os fins desta Lei especialmente os artigos 196, 197, e 198 considera-se:

- I- cozinha - local destinado a manipulação, preparação, cocção, fritura e montagem de alimentos em geral;
- II- copa - local onde são guardados os equipamentos e utensílios limpos e higienizados, destinados ao preparo e consumo dos alimentos em geral e
- III- copa-quente - local onde são montados os alimentos semi-preparados, também destinada a guardar equipamentos e utensílios empregados na montagem e consumo dos alimentos em geral.

Art.200- As salas de acondicionamento ou armazenamento devem ter:

- I- paredes revestidas com material liso, resistente e impermeável até a altura mínima de 2,00 (dois) metros e
- II- piso de material liso, resistente e impermeável.

Art.201- As seções de venda com consumação devem ter:

- I- a área não inferior a 10 metros quadrados com dimensão mínima de 2,50 (dois e meio) metros ou que possibilite a higienização e disposição adequada dos equipamentos do local;
- II- piso revestido com material cerâmico ou equivalente e
- III- paredes revestidas com material cerâmico vidrado até altura mínima de 2,00 (dois) metros.

Parágrafo Único - As exigências referentes ao revestimento do piso e paredes poderão ser modificadas, a juízo da autoridade sanitária, considerando a finalidade e categoria do estabelecimento.

Art.202- As quitandas e casas de frutas, locais de venda de aves e ovos, empório, armazéns, depósitos de frutas, verduras e legumes e estabelecimentos congêneres, devem ser constituídos no mínimo, por seção de vendas.

Art.203- Os cafés, bares e botequins devem ser constituídos no mínimo, por seção de venda com consumação.

Parágrafo Único- Os Estabelecimentos de que trata este artigo, que mantenha serviços de lanche, devem possuir também copa-quente.

Art.204- As pastelarias e estabelecimentos congêneres devem possuir cozinhas, depósitos de gêneros alimentícios e seção de vendas com consumação.

Parágrafo Único - Se no mesmo estabelecimento houver vendas de caldo de cana, deve haver local apropriado para depósito e limpeza da cana, com características idênticas às do depósito de matéria prima, bem como para depósito de bagaços.

Art.205 - As docerias e estabelecimentos congêneres devem ter:

- I- sala de manipulação;
- II- depósito de matéria prima e
- III- seção de vendas com comunicação e, ou seção de expedição.

Art.206- Os estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios devem ser obrigatoriamente mantidos em rigoroso estado de asseio e higiene.

§1º- Os estabelecimentos referidos no presente artigo devem ser periodicamente desinsetizados.

§2º - Sempre que se tornar necessário, a juízo da fiscalização sanitária, os referidos estabelecimentos devem ser, obrigatoriamente, pintados ou reformados.

Art.207- Nos estabelecimentos e locais onde se preparem, manipulem, armazenem ou vendam gêneros alimentícios, é proibido:

- I- fumar;
- II- varrer a seco e
- III- permitir a atividade e permanência de quaisquer animais.

Art.208- Os estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios devem ainda, observar os seguintes preceitos de higiene:

- I- lavar louças, talheres, copos e utensílios em água corrente, não sendo permitida, sob qualquer hipótese ou pretexto, a lavagem em baldes, tonéis ou vasilhames;
- II- ter açucareiros do tipo que permitam a retirada de açúcar sem o levantamento da tampa;
- III- guardar as louças e talheres em armários com portas e suficientemente ventilados, não podendo ficar exposto a poeiras e insetos;
- IV- manter os banheiros e pias permanentemente limpos;
- V- as aberturas para o exterior devem ser obrigatoriamente teladas;
- VI- os balcões e armários devem repousar diretamente no piso, sob base de concreto ou manter altura mínima de 30 (trinta) cm, do mesmo;
- VII- os balcões devem ser de material liso, resistente e impermeável;
- VIII- as pias e ralos devem ter ligação sifonada para a rede de esgoto e
- IX- os ralos de esgotos devem ser do tipo com tampa.

Art.209- Nos estabelecimentos onde se preparem, manipulem, armazenem ou vendam gêneros alimentícios devem existir, obrigatoriamente, recipientes adequados, de fácil limpeza e providos de tampa e pedal, ou recipientes descartáveis para coleta de resíduos.

Art.210- Em todo e qualquer local de trabalho deve haver iluminação suficiente da atividade, levando-se em consideração a luminosidade exterior.

Art.211- Os proprietários e empregados dos estabelecimentos de gêneros alimentícios devem obrigatoriamente:

- I- apresentar, anualmente, a respectiva carteira de saúde à repartição sanitária competente, para a necessária revisão;
 - II- usar vestuário adequado à natureza do serviço (aventais, gorros, luvas, sapato fechado e demais equipamentos), durante o período de trabalho e
 - III- manter o mais rigoroso asseio pessoal (banho diários, unhas aparadas e limpas, higiene das mãos antes de manusear qualquer alimento etc.) e evitar quaisquer outros hábitos inconvenientes.
- §1º - As exigências deste artigo, são extensivas a todos aqueles que, mesmo não sendo funcionários registrados, estejam vinculados de qualquer forma à preparação, manipulação, armazenamento ou venda de gêneros alimentícios em caráter habitual.

§2º- Todo aquele que infringir por mais de 02 (duas) vezes quaisquer das disposições deste artigo poderá, a critério da autoridade sanitária, ter suspensos, temporária ou definitivamente, os efeitos de sua carteira de saúde.

Art.212- Todo estabelecimento ou local destinado a preparação, manipulação, armazenamento ou venda de alimentos deve possuir:

I- licença sanitária de funcionamento, especificando a atividade que está autorizado a exercer, afixado em local visível ao público e

II- caderneta de Controle Sanitário.

§1º- Licença sanitária de funcionamento será concedida após inspeção das instalações pela autoridade sanitária competente, obedecidas as especificações desta Lei e das legislações Estadual e Federal em vigor.

§2º- A caderneta de controle sanitário conterá as anotações das ocorrências verificadas pela autoridade fiscalizadora nas visitas de inspeção rotineiras, bem como as anotações das penalidades, que por ventura tenham sido aplicadas.

§3º- Os estabelecimentos que comercializam gêneros alimentícios somente poderão iniciar suas atividades após aprovação e liberação da licença sanitária de funcionamento, expedida mediante aprovação da Secretaria da Saúde e após o pagamento da taxa correspondente.

§4º- Para obtenção da licença sanitária de funcionamento e da primeira caderneta de controle sanitário, deverá ser paga a taxa de licença sanitária correspondente a atividade que será exercida.

Art.213- Nos locais em que se preparem, manipulem, armazenem ou vendam gêneros alimentícios, é proibido ter depósito de substâncias nocivas a saúde ou que possam alterar, adulterar, fraudar ou falsificar alimentos.

Art.214- É obrigatória a existência de aparelhos de refrigeração e ou de congelamento, nos estabelecimentos em que se preparem, manipulem, armazenem ou vendam produtos alimentícios perecíveis.

CAPÍTULO III DAS CRECHES

Art.215- As creches, além de obedecerem às normas deste Código, deverão possuir, obrigatoriamente:

I- berçário, com área mínima de três metros quadrados por criança e, no mínimo, seis metros quadrados, devendo haver entre os berços e entre estes e as paredes a distância mínima de cinquenta centímetros;

II- sala, com área mínima de seis metros quadrados, provida de cadeiras ou banco-encosto, para permitir às mães amamentação adequada, sendo vetada sua utilização para outros fins;

III- cozinha para o preparo de mamadeiras ou suplementos dietéticos;

IV- pisos e paredes, revestidos até a altura mínima de um metro e cinquenta centímetros, de material liso, resistente, impermeável e lavável;

V- compartimento de banho e higiene das crianças, com área de três metros quadrados no mínimo, providos de água corrente quente e fria;

VI- instalações sanitárias exclusivas para as crianças, totalmente independentes das destinadas aos adultos;

VII- compartimento exclusivo e provido de porta com fechadura, destinado à guarda de material de limpeza, que impeça o acesso das crianças;

VIII- sala de utilização múltipla para sono e atividades diversas;

IX- espaço para alimentação das crianças, dotado de material adequado para tal finalidade e

X- área externa para recreação.

Art.216- As dependências das creches deverão ter ventilação e iluminação natural ou artificial, que proporcionem ambiente compatível com as atividades realizadas.

Art.217- É proibida, à exceção de peixes ornamentais, a permanência ou trânsito de animais de qualquer espécie nas dependências das creches.

Art.218- Os brinquedos utilizados pelas crianças deverão atender às normas de segurança pertinentes, em especial quanto a sua aplicação e destinação etária.

CAPÍTULO IV DAS ESCOLAS

Art.219- A área das salas de aula corresponderá, no mínimo, a um metro e vinte centímetros quadrados em carteira individual.

Art.220- Os auditórios ou salas de grande capacidade das escolas, ficam sujeitos também às seguintes exigências:

I- área útil não inferior a oitenta centímetros quadrados por pessoa e

II- ventilação natural, ou renovação mecânica de vinte metros cúbicos de ar por pessoa, no mínimo, no período de uma hora.

Art.221- A área de ventilação natural das salas de aula deverá ser, no mínimo, igual à metade da superfície iluminante, a qual será igual ou superior a um quinto da área do piso.

§1º- Será obrigatória a iluminação natural unilateral.

§2º- A iluminação artificial, para que possa ser adotada em substituição à natural, deverá ser justificada e aceita pela autoridade sanitária e atender às normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

Art.222- Os corredores, assim como escadas e rampas, não poderão ter largura inferior a um metro e oitenta centímetros.

§1º- É proibida a localização de armários ao longo dos corredores.

§2º- As escadas não poderão apresentar trechos em leque; os lances serão retos, não ultrapassarão a dezesseis degraus, e estes não terão espelhos com mais de dezesseis centímetros, nem piso com menos de trinta centímetros, e os patamares terão extensão não inferior a um metro e cinquenta centímetros.

§3º- As escadas deverão ser dotadas, obrigatoriamente, de corrimão.

§4º- As rampas não poderão apresentar declividade superior a doze por cento; quando acima de seis por cento, serão revestidas de material não escorregadio.

Art.223- As escolas deverão ter compartimentos sanitários, devidamente separados, para uso de cada sexo.

§1º- Esses compartimentos, em cada andar, deverão ser dotados de bacias sanitárias em número correspondente, no mínimo, uma para cada vinte e cinco alunas; uma para cada quarenta alunos; um mictório para cada quarenta alunos, e um lavatório para cada quarenta alunos ou alunas.

§2º- As portas das celas em que estiverem situadas as bacias sanitárias deverão ser colocadas de forma a deixar vãos livres de quinze centímetros de altura na parte inferior e de trinta centímetros, no mínimo, na parte superior.

§3º- Deverão, também, ser previstas instalações sanitárias para professores que deverão atender, para cada sexo, a proporção mínima de uma bacia sanitária para cada dez salas de aula; e os lavatórios serão em número não inferior a um para cada seis salas de aula.

§4º- É obrigatória a existência de instalações sanitárias nas áreas de recreação e, quando for

prevista a prática de esportes ou educação física, deverá haver também chuveiros, na proporção de um para cada cem alunos ou alunas e vestiários separados com cinco metros quadrados para cada cem alunos ou alunas, no mínimo.

Art.224- É obrigatória a instalação de bebedouros, na proporção mínima de um para cada duzentos alunos, vedada a sua localização em instalações sanitárias; nos recreios, a proporção será de um bebedouro para cada cem alunos.

Art.225- Nas escolas, as cozinhas, copas e cantinas, quando houver, deverão satisfazer as exigências mínimas estabelecidas para tais compartimentos, concernentes a restaurantes, porém atendidas as peculiaridades escolares.

Art.226- Nos internatos, além das disposições referentes às escolas, serão observadas as referentes às habitações, aos dormitórios coletivos, quando houver, e aos locais de preparo, manipulação e consumo de alimentos, no que lhes for aplicável.

Art.227- Nas escolas de primeiro grau, é obrigatória a existência de local coberto para recreio, com área, no mínimo, igual a um terço da soma das áreas das salas de aula.

Art.228- As áreas de recreação devem ter comunicação com o logradouro público, de forma que permita escoamento rápido dos alunos, em caso de emergência; para tal fim, as passagens deverão ter largura e altura mínima de três metros.

Art.229- As escolas ao ar livre, parques infantis e congêneres obedecerão às exigências deste Código no que aplicáveis.

Art.230- Os reservatórios de água potável das escolas terão capacidade adicional à que for exigida para combate a incêndio, não inferior à correspondente a cinquenta litros por aluno.

Parágrafo Único - Esse mínimo será de cem litros por aluno, nos semi-internatos e de cento e cinquenta litros por aluno, nos internatos.

CAPÍTULO V DAS PISCINAS E SAUNAS

Art.231- Para efeito deste Código, as piscinas se classificam nas quatro categorias seguintes:

- I- piscinas de uso público - as utilizáveis pelo público em geral;
- II- piscinas de uso coletivo restrito - as utilizáveis pelos condomínios, escolas, entidades, associações, hotéis, motéis e congêneres;
- III- piscinas de uso familiar - as piscinas de residências unifamiliares e
- IV- piscinas de uso especial - as destinadas a outros fins que não o esporte ou a recreação, tais como as terapêuticas e outras.

Art.232- Nenhuma piscina poderá ser construída ou funcionar, sem que atenda às especificações do projeto aprovado pela legislação vigente.

§1º- As piscinas de qualquer categoria ficam obrigadas a executar tratamento adequado da água, de modo a evitar que venham a se transformar em possíveis focos de proliferação de vetores.

§2º - As piscinas de uso público, de uso coletivo restrito e de uso especial deverão possuir laudo de vistoria, que será fornecido pela autoridade sanitária, após a vistoria de suas instalações.

Art.233- É obrigatório o controle médico-sanitário dos usuários de piscinas de uso público e de uso coletivo restrito, apresentando a respectiva ficha médica de aprovação, assinada por profissional

legalmente habilitado.

Parágrafo Único - O exame médico será atualizado, pelo menos, a cada seis meses.

Art.234- Será proibida a entrada, na piscina, de pessoas portadoras de doenças transmissíveis, por contágio ou veiculadas pela água, bem como com ferimentos abertos ou com curativos de qualquer natureza.

Art.235- É proibida nas piscinas de uso público e de uso coletivo, a utilização de objetos que possam comprometer a integridade dos usuários, em especial copos e garrafas de material vítreo.

Art.236 - Em todas as piscinas, com exceção das de uso familiar, os usuários deverão ser esclarecidos, por cartazes ou outros meios de comunicação, sobre o regulamento da piscina, comprimento, largura, profundidades e outras instruções a serem observadas.

Art.237- As piscinas, com exceção das de uso familiar, conterão, no mínimo, reservatório d'água, sistema hidráulico de circulação e recirculação, filtro, lava-pés, chuveiro e banheiros providos de instalações sanitárias.

Art.238- O reservatório d'água obedecerá às seguintes especificações mínimas:

I- revestimento interno de material resistente, liso e impermeável;

II- o fundo não poderá ter saliências, reentrâncias ou degraus;

III- a declividade do fundo, em qualquer parte da piscina, não poderá ter mudanças bruscas; e, até um metro e oitenta centímetros de profundidade, não será maior do que sete por cento e

IV- as entradas de água do sistema hidráulico deverão estar submersas e localizadas de modo a produzir circulação em todo o reservatório d'água.

§1º- O reservatório de água deverá estar localizado, de maneira a manter um afastamento mínimo das divisas, que permita a circulação dos usuários.

§2º- Com exceção das piscinas de uso familiar, em todos os pontos de acesso a área do reservatório d'água, é obrigatória a existência de lava-pés, com dimensões mínimas de dois metros por dois metros e vinte centímetros de profundidade útil, nos quais devesse ser mantido cloro residual acima de vinte e cinco miligramas por litro.

§3º- Quando o lava-pés circundar toda a piscina, a largura mínima será de cinquenta centímetros.

Art.239- Os vestiários e as instalações sanitárias, independentes de sexo, conterão, pelo menos:

I- bacias sanitárias e lavatórios, na proporção de um para cada sessenta homens e um para cada quarenta mulheres;

II- mictórios na proporção de um para cada sessenta homens;

III- chuveiros, na proporção de um para cada quarenta banhistas.

§1º- Os chuveiros deverão ser localizados, de forma a tornar obrigatória a sua utilização antes da entrada dos usuários na área do tanque.

§2º- As bacias sanitárias deverão ser localizadas, de forma a facilitar a sua utilização antes dos chuveiros.

§3º - Os seus vestiários, sanitários e chuveiros deverão ser conservados limpos e sua desinfecção será feita a critério da autoridade sanitária.

Art.240- A área do reservatório de água será isolada, por meio de divisória adequada.

Parágrafo Único - O ingresso nesta área só será permitido, após a passagem obrigatória por chuveiro.

Art.241- As piscinas existentes em creches e escolas deverão ter profundidade, de acordo com a faixa etária a que se destina e ser circundadas por gradil de proteção, com altura mínima de um metro e vinte centímetros, com portão de acesso confeccionado com material que ofereça total segurança aos usuários.



Prefeitura Municipal Barra dos Coqueiros

Compromisso com o desenvolvimento

Art.242- As saunas, além de obedecerem as Normas Técnicas Especiais, deverão ter entrada independente, não podendo suas dependências ser utilizadas para outros fins, nem servir de passagem para outro local.

CAPÍTULO VI ASILOS, ORFANATOS, ALBERGUES E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art.243- As paredes internas, até a altura mínima de um metro e cinquenta centímetros, serão revestidas ou pintadas de material impermeável.

Art.244- Os dormitórios coletivos deverão ter área não inferior a cinco metros quadrados por leito; os dormitórios do tipo quarto ou apartamento deverão ter área não inferior a cinco metros quadrados por leito, com o mínimo de oito metros quadrados.

Art.245- As instalações sanitárias serão na proporção mínima de uma bacia sanitária, um lavatório e um chuveiro para cada dez leitos, além do mictório, na proporção de um para cada vinte leitos.

Art.246- Os locais destinados ao armazenamento, preparo, manipulação e consumo de alimentos deverão atender as exigências para estabelecimentos comerciais de alimentos, no que lhes for aplicável.

Art.247- Quando tiverem cinquenta ou mais leitos, deverão ter locais apropriados para consultórios, médico e odontológico, bem como quarto para doentes.

Art.248- Deverão ter área para recreação e lazer, não inferior a dez por cento da área edificada.

Parágrafo Único - A área prevista neste artigo terá espaço coberto destinado a lazer, não inferior à sua quinta parte e o restante será arborizado ou ajardinado ou, ainda, destinado às atividades esportivas.

Art.249- Se houver locais para atividades escolares, esses deverão atender as normas estabelecidas para as escolas, no que lhes for aplicável.

CAPÍTULO VII HOTÉIS, MOTÉIS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art.250- Os hotéis, motéis, casas de pensão, hospedarias e estabelecimentos congêneres obedecerão às normas e especificações gerais para as edificações e as específicas para habitações, no que aplicáveis, complementadas pelo disposto neste capítulo.

Art.251- Nos hotéis, motéis, casas de pensão, hospedarias e estabelecimentos congêneres, todas as paredes internas, até altura mínima de um metro e cinquenta centímetros, serão revestidas ou pintadas com materiais impermeáveis, não sendo permitidas paredes de madeira para divisão de dormitórios.

Art.252- As instalações sanitárias de uso geral deverão:

- I- ser separadas por sexo, com acessos independentes;
- II- conter, para cada sexo, no mínimo, uma bacia sanitária, um chuveiro em boxe e um lavatório para cada grupo de vinte leitos, ou fração do pavimento a que servem;
- III - ter, no mínimo, uma bacia sanitária e um lavatório para cada sexo, quando de pavimentos sem leito e
- IV - atender as condições gerais para compartimentos sanitários.

Parágrafo Único - Para efeito do inciso II, não serão considerados os leitos de apartamentos que disponham de instalações sanitárias privativas.

Art.253- Os estabelecimentos deverão ter reservatório de água potável, com capacidade que atenda ao estabelecido pelas normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

Art.254- Os dormitórios deverão ter área correspondente a, no mínimo, cinco metros quadrados por leito e não inferior, em qualquer caso, a oito metros quadrados; quando não dispuserem de instalações sanitárias privativas, deverão ser dotados de lavatórios com água corrente.

Art.255- Os hotéis, motéis, casas de pensão, hospedarias e estabelecimentos congêneres, que forneçam alimentação, deverão obedecer a todas as disposições relativas a estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios, no que lhes forem aplicáveis.

Art.256- É obrigatória a instalação de dormitório para o pessoal de serviço, separado dos destinados aos hóspedes.

Art.257- As roupas, utensílios e instalações dos hotéis, motéis, casas de pensão, hospedarias e congêneres deverão ser individuais, limpas, desinfetadas e em perfeitas condições de uso.

§1º - As banheiras deverão ser lavadas e desinfetadas após cada banho.

§2º- O sabonete será fornecido a cada cliente, devendo ser inutilizada a porção de sabonete que restar, após ser usado pelo mesmo.

§3º - As roupas de cama e banho dos motéis, limpas e desinfetadas, serão fornecidas a cada cliente.

Art.258- É obrigatória a divulgação, no interior dos apartamentos dos motéis, de informações sobre Doenças Sexualmente Transmissíveis, em especial da Síndrome da Deficiência Imunológica Adquirida - AIDS.

Art.259- Observar-se-á, nos motéis, a obrigatoriedade da oferta de preservativo masculino.

Art.260- Os estabelecimentos de que trata este Capítulo deverão dispor, obrigatoriamente, de água quente e fria.

CAPÍTULO VIII

LOCAIS DE REUNIÃO PARA FINS RELIGIOSOS

Art.261- Consideram-se locais de reunião para fins religiosos os seguintes:

I- templos religiosos e salões de culto e

II- salões de agremiações religiosas.

Art.262- As edificações de que trata este Capítulo deverão atender aos seguintes requisitos:

I- as aberturas de ingresso e saída em número de duas, no mínimo, não terão largura menor que dois metros quadrados e deverão abrir para fora e serem autônomas e

II- o local de reunião ou de culto deverá ter:

a) o pé direito não inferior a quatro metros;

b) área do recinto dimensionada segundo a lotação máxima prevista;

c) ventilação natural ou por dispositivos mecânicos capazes de proporcionar suficiente renovação de ar exterior.

Parágrafo Único - Quando instalado sistema de condicionamento de ar, este deverá obedecer às normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

Art.263- As edificações de que trata este Capítulo deverão dispor, além das privativas de instalações sanitárias para eventual uso dos frequentadores, separadas por sexo, com acessos,

independentes, e constantes, pelo menos de:

Parágrafo Único - Quando abrigarem outras atividades anexas, como escolas, pensionatos ou residências, deverão satisfazer as exigências próprias da respectiva norma específica.

- I- um compartimento para homens, contendo bacia sanitária, lavatório e mictórios e
- II - um compartimento para mulheres, contendo bacia sanitária e lavatório.

CAPÍTULO IX

FARMÁCIAS, DROGARIAS, ERVANARIAS, POSTOS DE MEDICAMENTOS, DEPÓSITOS DE DROGAS E DISPENSÁRIOS DE MEDICAMENTOS

Art.264- As farmácias e drogarias funcionarão, depois de devidamente licenciadas e, obrigatoriamente, sob a responsabilidade de técnico legalmente habilitado, com termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente;

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

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

Art.265- As farmácias deverão possuir:

- I- armações e/ou armários adequados, a critério da autoridade sanitária competente;
- II- três balanças: granatária, Roberval e de precisão;
- III- um exemplar da última edição, em uso corrente, da Farmacopéia Brasileira;
- IV- instrumental apropriado devidamente aferido;
- V- armações e/ou armários envidraçados e fechados, livres de poeira e contaminação, para a guarda de medicamentos, drogas e vasilhames empregados na manipulação, previamente aprovados pela autoridade sanitária competente;
- VI- cofre e/ou armário que ofereça segurança, com chave, para a guarda de drogas, medicamentos e insumos farmacêuticos capazes de criar dependência física ou psíquica e/ou sujeitos a controle sanitário especial e
- VII- livros, conforme modelos oficiais, com termos de abertura e encerramento pela autoridade sanitária competente e por esta devidamente rubricados, destinados a transcrição de área do receituário médico e ao registro diário de entrada e saída de drogas, medicamentos e insumos farmacêuticos capazes de criar dependência física ou psíquica - entorpecentes e seus equiparados - e/ou sujeitos a controle sanitário especial.

Art.266- Os laboratórios das farmácias deverão ser dotados, no mínimo, de pia com água corrente, filtro de vela sob pressão, aparelhos, utensílios e vasilhames necessários à manipulação, aparelhos de refrigeração para conservação de produtos perecíveis, depósito para água filtrada e mesas para manipulação com tampo e pés de material liso, resistente e impermeável, que não dificulte a higiene e a limpeza.

Art.267- As drogarias, depósitos de drogas e os dispensários de medicamentos, deverão possuir:

- I- armações e/ou armários adequados, a critério da autoridade sanitária competente, para a guarda dos medicamentos;
- II- cofre ou armário que ofereça segurança, com chave, para a guarda de drogas, medicamentos e insumos farmacêuticos capazes de criar dependência física ou psíquica - entorpecentes e seus equiparados - e/ou sujeitos a controle sanitário especial;
- III- aparelho de refrigeração para conservação de produtos perecíveis;
- IV- livros, conforme modelos oficiais, com termo de abertura e encerramento pela autoridade sanitária competente e por esta devidamente rubricados, destinados ao registro diário de entrada e saída de drogas, medicamentos e insumos farmacêuticos capazes de criar dependência física ou psíquica - entorpecentes e seus equiparados - e/ou sujeitos a controle sanitário especial e

V- lavatório com água corrente.

Parágrafo Único - Nos estabelecimentos que possuem sistema eletrônico de processamento de dados, o registro em livro próprio, com as indicações obrigatórias, a que se refere o inciso IV, poderá ser feito em fitas magnéticas que ficarão arquivadas no local, a disposição da autoridade sanitária competente.

Art.268- As farmácias e drogarias, quando houver aplicação de injeções, deverão possuir, no compartimento destinado a esse fim, lavatório com água corrente, descansa-braço e acessórios apropriados, Forno de Pasteur (estufa) ou autoclave ou outro equipamento capaz de, a critério da autoridade sanitária competente, assegurar a esterilização, e cumprir os preceitos sanitários pertinentes.

Parágrafo Único - As exigências, quanto ao equipamento para esterilização, a que se refere este artigo, poderão ser dispensadas quando se fará uso exclusivo de agulhas e seringas descartáveis, preesterilizadas, inutilizadas após cada aplicação.

Art.269- É permitido às farmácias e drogarias exercer o comércio de determinados correlatos, como aparelhos e acessórios usados para fins terapêuticos ou de correção estética, produtos utilizados para fins diagnósticos e analíticos, de higiene pessoal ou de ambiente, ou de cosméticos e perfumes, os dietéticos, os produtos óticos, de acústica médica, odontológicos, veterinários e outros, desde que observada a legislação vigente.

Parágrafo Único - Para o comércio de correlatos a que se refere este artigo, as farmácias e drogarias deverão manter seções separadas, de acordo com a natureza dos correlatos e a juízo da autoridade sanitária competente.

Art.270- É vedada a aplicação, nos próprios estabelecimentos, de quaisquer tipos de aparelhos a que se refere o artigo anterior.

Art.271- As ervanarias somente poderão efetuar a dispensação de plantas medicinais, excluídas as entorpecentes, com venda privativa das farmácias e drogarias.

§1º - Os estabelecimentos a que se refere este artigo só funcionarão, depois de licenciados e sob a responsabilidade de técnico legalmente habilitado e com termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente.

§2º - É proibido às ervanarias negociar com objetos de cera, colares, fetiches e outros que se relacionem com prática de feiticismo e curandeirismo.

§3º - As plantas vendidas sob classificação botânica falsa, bem como as desprovidas de ação terapêutica e entregues ao consumo com o mesmo nome vulgar de outras terapeuticamente ativas, serão apreendidas e inutilizadas, sendo os infratores punidos na forma da legislação em vigor.

Art.272- Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior possuirão recipientes fechados para o acondicionamento obrigatório, livres de pó e de contaminação, de todas as plantas e partes vegetais.

Art.273- Os postos de medicamentos e os dispensários de medicamentos somente poderão funcionar, depois de devidamente licenciados e dos seus responsáveis terem assinado termo de responsabilidade perante a autoridade sanitária competente.

Art.274- As drogarias e depósitos de drogas que armazenem produtos altamente inflamáveis, em grande quantidade, deverão contar com dispositivos de segurança determinados pela autoridade competente.

Parágrafo Único - Para fins deste artigo, depósito de drogas é o estabelecimento destinado à guarda e distribuição de especialidades farmacêuticas e de matéria-prima, destinadas às drogarias, farmácias e indústrias farmacêuticas.

Art.275- Nenhuma farmácia, drogaria, ervanaria ou depósito de droga será aberto ao público, sem prévia licença do órgão municipal competente.

CAPÍTULO X
ESTABELECEMENTOS DE ASSISTÊNCIA MÉDICO-HOSPITALAR E CONGÊNERES

Art.276- A assistência médico-hospitalar é prestada nos seguintes estabelecimentos:

- I- de assistência médica ambulatorial exclusiva;
- II- de assistência médica de urgência, providos de leitos para repouso ou observação com limitação de tempo de permanência e
- III- de assistência médico-hospitalar, com leitos em regime de internação, e sem limitação de tempo de permanência.

Art.277- Os estabelecimentos de assistência médico-hospitalar devem atender às exigências referentes às habitações e aos estabelecimentos de trabalho em geral constantes deste Código e de suas Normas Técnicas Especiais, além das disposições previstas na legislação vigente.

Art.278- Os estabelecimentos de assistência médico-hospitalar deverão possuir quartos individuais ou enfermarias exclusivas para isolamento, segundo o tipo de infecção, de doentes ou suspeitos de serem portadores de doenças infecto-contagiosas.

Parágrafo Único - Para efeito deste artigo, os quartos ou enfermarias deverão dispor de banheiro exclusivo.

Art.279- As instalações sanitárias, em cada pavimento, deverão ser separadas por sexo, com acessos independentes.

Art.280- Os estabelecimentos de assistência médico-hospitalar deverão possuir instalações que permitam a esterilização de louças e talheres.

Art.281- Nos estabelecimentos de assistência médico-hospitalar, as lavanderias deverão dispor de instalações que permitam a desinfecção e esterilização de roupas.

Art.282- Esses estabelecimentos, quando possuírem necrotérios ou funerárias deverão satisfazer às exigências deste Código.

Art.283- Ao estabelecimento gerador de resíduos de serviços de saúde, compete:

- I- executar procedimentos corretos de acondicionamento, coleta e transporte, armazenamento interno, bem como apresentação à coleta pública em abrigos adequados;
- II- prover de meios materiais as instalações, com equipamentos necessários à eliminação de características de risco e à minimização de impactos à saúde ocupacional e
- III- alocar recursos humanos, com treinamento adequado, responsabilizando-se pelos aspectos inerentes à saúde ocupacional.

Art.284- Os estabelecimentos de que trata este Capítulo deverão possuir depósito específico para resíduos de serviços de saúde, com revestimento interno de material liso, resistente e impermeável, em dimensões mínimas proporcionais à sua produção diária e com portas que possuam fechaduras.

Art.285- Todos os hospitais deverão possuir locais apropriados para depósito de objetos em desuso.

Art.286- É recomendável a esterilização a vapor ou a incineração de resíduos de serviços de saúde, obedecendo às normas referentes a poluição.

Art.287- Os resíduos de serviços de saúde deverão ser acondicionados adequadamente,

atendendo às normas aplicadas da Associação Brasileira de Normas Técnicas e demais disposições legais vigentes.

§1º- Os resíduos sólidos que apresentam risco potencial à saúde pública e ao meio ambiente, em virtude da presença de agentes biológicos, serão acondicionados em sacos plásticos, com a simbologia de substância infectante.

§2º - Havendo, dentre os resíduos mencionados no parágrafo anterior, outros perfurantes ou cortantes, estes serão acondicionados, previamente, em recipiente rígido, estanque, vedado e identificado pela simbologia de substância infectante.

Art.288- As hortas mantidas nas áreas dos hospitais deverão ser afastadas das dependências destinadas aos doentes e nelas será vedado o uso de adubo animal.

Art.289- Além do disposto neste Capítulo, esses estabelecimentos deverão obedecer a outras normas vigentes.

CAPÍTULO XI

LABORATÓRIOS DE ANÁLISES CLÍNICAS OU DE PATOLOGIA CLÍNICA, DE HEMATOLOGIA CLÍNICA, DE ANATOMIA PATOLÓGICA, DE CITOLOGIA, DE LÍQUIDOS CÉFALO-RAQUIDIANOS, DE RADIOISOTOPOLOGIA E CONGÊNERES

Art.290- O local para instalação dos laboratórios de análises clínicas ou de patologia clínica, de hematologia clínica, de anatomia patológica, de citologia, de líquidos cefaloraquidianos, de radioisotopologia e congêneres, além das disposições referentes às habitações e estabelecimentos de trabalho em geral, deverão satisfazer mais as seguintes exigências:

I- piso de material liso, resistente e impermeável, paredes pintadas de cor clara, com barra lisa e impermeável até dois metros de altura, no mínimo, e de material adequado aprovado pela autoridade sanitária ou de azulejos de cor clara;

II - forros pintados de cor clara e

III - compartimentos separados até o forro por paredes ou divisões, de cor clara, destinados a:

a) recepção e colheita, com área mínima de dez metros quadrados;

b) secretaria e arquivo, com área mínima de dez metros quadrados;

c) laboratório, com área mínima de vinte metros quadrados.

Parágrafo Único - Os compartimentos destinados à colheita de material e ao laboratório terão as mesmas características previstas nos incisos I e II e serão providos de sanitários masculinos e femininos, separados, e de um boxe para colheita de material, com mesa ginecológica.

Art.291- Os estabelecimentos de que trata este Capítulo somente poderão funcionar, depois de devidamente licenciados, com suas especificações definidas, sob a responsabilidade de profissionais legalmente habilitados para cada uma das especializações, podendo manter profissional responsável substituto, com termos de responsabilidade assinados perante a autoridade sanitária competente, e com pessoal técnico legalmente habilitado.

Parágrafo Único - Os estabelecimentos a que se refere este artigo poderão funcionar com mais de uma especialização, desde que contem com pessoal legalmente habilitado para cada uma delas, disponha de equipamentos apropriados e mantenham controle e desempenho adequados.

Art.292- Os estabelecimentos de que trata o artigo anterior deverão possuir armações e armários adequados, aparelhos, utensílios, vasilhames, vidraria apropriada e os demais meios necessários às suas finalidades, pia com água corrente, mesas com tampo e pés de material liso, resistente e impermeável, que facilitem a limpeza e a higiene, e seções separadas de acordo com a natureza dos exames realizados, a critério da autoridade sanitária competente.

Art.293- Os laboratórios de análises clínicas ou de patologia clínica, de hematologia clínica, de anatomia patológica, de citologia, de líquido cefalo-raquidiano, de radioisotopologia "in vitro" e "in vivo", e

congêneres, particulares, oficiais, de autarquias ou de entidades de economia mista, terão livro próprio, com termo de abertura e encerramento pela autoridade sanitária competente e por esta devidamente rubricada, destinada ao registro de todos os resultados positivos de exames realizados para diagnóstico de doenças de notificação compulsória, indicando, obrigatoriamente, a data, o nome do paciente, o seu endereço completo, o material a ser analisado e o número da ficha onde foi lançado o resultado do exame.

§1º - Este livro permanecerá, obrigatoriamente, no laboratório, será assinado diariamente pelo profissional responsável ou por seu substituto legalmente habilitado e será exibido à autoridade sanitária competente, sempre que solicitado.

§2º - Os laboratórios que possuírem sistema eletrônico de processamento de dados, o registro em livro próprio, com as indicações obrigatórias, ao qual se refere este artigo, poderá ser feito em disquetes, que ficarão arquivadas no local, à disposição da autoridade sanitária competente.

CAPITULO XII ESTABELECIMENTO DE ASSISTÊNCIA ODONTOLÓGICA

Art.294- Os locais destinados à assistência odontológica, tais como clínicas dentárias (oficiais ou particulares), clínicas dentárias especializadas e policlínicas dentárias populares, prontos-socorros odontológicos, institutos odontológicos e congêneres, além das exigências referentes à habitação e aos estabelecimentos de trabalho em geral, deverão satisfazer mais as seguintes:

I- piso de material liso, resistente e impermeável, e paredes pintadas de cor clara, com barra lisa e impermeável, até dois metros de altura, no mínimo, de material adequado, a critério da autoridade sanitária;

II- forros pintados de cor clara e

III- compartimentos providos de portas, separados até o forro por paredes ou divisões ininterruptas, destinados a:

a) recepção com área mínima de dez metros quadrados;

b) consultórios dentários com área mínima de seis metros quadrados cada;

c) água corrente e esgotos próprios em cada consultório.

Art.295- A sala em que estiver instalado o aparelho de raios X dentário, deve, não necessariamente dentro dela, permitir ao profissional afastar-se do aparelho um metro e oitenta centímetros, no mínimo, e em sentido contrário ao do feixe útil de raios X.

Parágrafo Único - As salas de raios X dos consultórios dentários, quando houver divisão leve, deve haver biombo móvel de quarenta centímetros por quarenta centímetros, reforçado com lâmina de chumbo de um milímetro de espessura.

Art.296- Para os aparelhos de raios X dentários, deve haver um avental plumbífero de setenta e cinco centímetros por sessenta centímetros, com proteção equivalente a meio milímetro de chumbo, para proteção dos pacientes, especialmente gestantes e crianças, desde o maxilar inferior até o terço médio das coxas.

Art.297- Os estabelecimentos de assistência odontológica somente poderão funcionar depois de devidamente licenciados, sob a responsabilidade de cirurgião-dentista, podendo manter responsável substituto, ambos legalmente habilitados, e com termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente, e com pessoal técnico também legalmente habilitado.

Art.298- Esses estabelecimentos deverão possuir mobiliário adequado, aparelhos, equipamentos, instrumentos, vasilhames, equipamentos de esterilização, lavatório com água corrente e todos os meios necessários às suas finalidades, a critério da autoridade sanitária competente.

CAPÍTULO XIII LABORATÓRIOS E OFICINAS DE PRÓTESE

Art.299- Os laboratórios e oficinas de prótese odontológica, além das exigências referentes à habitação e aos estabelecimentos de trabalho em geral, deverão satisfazer mais as seguintes:

I - área mínima de dez metros quadrados;

II- piso de material liso, resistente e impermeável, paredes pintadas de cor clara, com barra de material liso, resistente e impermeável até dois metros de altura, no mínimo, a critério da autoridade sanitária;

III- forro de cor clara e

IV- pia com água corrente.

§1º- As fontes de calor deverão ter isolamento térmico adequado.

§2º - Quando forem utilizados combustíveis em tubos ou botijões, os mesmos serão mantidos isolados e distantes da fonte de calor.

§3º - Os gases, vapores, fumaças e poeiras deverão ser removidos por meios adequados.

Art.300- Esses estabelecimentos deverão possuir instalações adequadas, aparelhos, equipamentos, instrumentos, vasilhames e todos os meios necessários à sua finalidade.

CAPÍTULO XIV ESTABELECIMENTOS VETERINÁRIOS E CONGÊNERES

Art.301- Os hospitais, clínicas e 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 pela autoridade municipal, e desde que satisfeitas as exigências deste Código e de suas Normas Técnicas Especiais.

Art.302- Os canis dos hospitais e clínicas 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 serem de ferro pintado ou material inoxidável, com piso removível.

Art.303- Nos estabelecimentos de pensão e adestramento, os canis poderão ser do tipo solário individual, devendo, neste caso, serem totalmente cercados e cobertos por tela de arame e providos de abrigo.

Art.304- Os canis devem ser providos de esgotos com destino adequado, dispor de água corrente e sistema apropriado de ventilação.

Art.305- Os jardins ou parques zoológicos, mantidos por entidades públicas ou privadas, poderão localizar-se no perímetro urbano municipal e deverão satisfazer aos seguintes requisitos:

I- localização aprovada pelo Poder Público Municipal;

II- jaulas, cercados, fossos e demais instalações destinadas à permanência de aves ou animais, distanciados quarenta metros, no mínimo, das divisas dos terrenos vizinhos e dos logradouros públicos;

III- área restante, entre instalações e divisas, somente utilizável para uso humano e

IV- manutenção em perfeitas condições de higiene.

Art.306- As jaulas, cercados, gaiolas e demais instalações destinadas a permanência de animais que representem risco à integridade física dos visitantes, por sua característica agressiva, deverão manter-se em perfeitas condições de conservação e segurança e manufaturadas em material resistente, sujeito à aprovação da autoridade sanitária.

CAPÍTULO XV

INSTITUTOS E CLÍNICAS DE BELEZA SOB RESPONSABILIDADE MÉDICA

Art.307 - Os institutos e clínicas de beleza sob responsabilidade médica destinam-se exclusivamente a tratamento com finalidade estética, envolvendo atividades que só podem ser exercidas por profissionais legalmente habilitados.

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

Art.308- O local para instalação dos institutos e clínicas de beleza sob responsabilidade médica, além das disposições referentes à habitação e estabelecimentos de trabalho em geral deverão satisfazer mais as seguintes exigências:

I- piso de material liso, resistente e impermeável, paredes de cor clara com barra lisa resistente e impermeável, até dois metros de altura, no mínimo, de material aprovado pela autoridade sanitária;

II- forros de cor clara e

III- compartilhamentos separados até o forro por paredes e divisórias ininterruptas de cor clara e destinados a:

- a) recepção, com área mínima de dez metros;
- b) consultas, com área mínima de dez metros;
- c) aplicações, com área mínima de dez metros.

Art.309- Esses estabelecimentos deverão possuir mobiliário adequado, aparelhos vasilhames e todos os meios necessários às suas finalidades, pia com água corrente, mesas próprias com tampo e pés de material liso, resistente e impermeável, que não dificulte a higiene e a limpeza.

Art.310- Em todas as placas indicativas, anúncios ou forma de propaganda dos estabelecimentos de beleza aqui previstos, deverá ser mencionada com destaque a expressão "Sob Responsabilidade Médica", com o nome completo do médico responsável e o seu número de registro no Conselho Regional de Medicina.

CAPÍTULO XVI

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

Art.311 - Os locais em que se instalarem institutos de beleza sem responsabilidade médica, salões de beleza, cabeleireiros, barbearias e congêneres terão:

I- paredes em cores claras, revestidas de material liso, resistente e impermeável até a altura de dois metros, no mínimo;

II- piso revestido de material liso, resistente e impermeável;

III - um lavatório, no mínimo e

IV - instalação sanitária própria.

Art.312- É proibida a existência de aparelho de fisioterapia nos estabelecimentos de que trata este Capítulo.

Art.313- Em todos os estabelecimentos referidos neste Capítulo, é obrigatória a desinfecção, por meios apropriados, do instrumental e utensílios destinados ao serviço, cada vez que forem ser utilizados.

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

CAPÍTULO XVII ACADEMIAS DE GINÁSTICA

Art.314- As academias de ginástica só funcionarão com a presença obrigatória do profissional responsável legalmente habilitado, podendo manter profissional responsável substituto, legalmente habilitado, com termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente, para suprir os casos de ausência ou impedimento do titular.

Art.315- A área, a ventilação e as especificações dos pisos, forros e paredes dos locais para ginástica propriamente ditos, deverão obedecer às normas técnicas vigentes.

Art.316- O estabelecimento de que trata este Capítulo terá entrada independente, não podendo suas dependências serem utilizadas para outros fins, nem servir de passagem para outro local

Art.317- Além de obedecer ao que diz respeito às habitações e aos estabelecimentos de trabalho em geral, as academias de ginástica cumprirão as exigências de outras legislações pertinentes.

CAPÍTULO XVIII NECROTÉRIOS E FUNERÁRIAS

Art.318- Os necrotérios e funerárias deverão ser convenientemente ventilados e iluminados.

Art.319- Os necrotérios deverão ter, pelo menos:

I - sala de necrópsia, com área não inferior a dezesseis metros quadrados, paredes revestidas até a altura de dois metros, no mínimo, e piso de material liso, resistente, impermeável e lavável; devendo contar pelo menos, com:

a) mesa para necrópsia, de farmato que facilite o escoamento de líquido, feita ou revestida de material liso, resistente, impermeável e lavável;

b) lavatório ou pia com água corrente e dispositivo que permita a lavagem das mesas de necrópsia e do piso;

c) piso dotado de ralo;

II- câmara frigorífica para cadáveres, com área de oito metros quadrados;

III- sala de recepção e espera e

IV- instalações sanitárias distintas para cada sexo.

Art.320- As funerárias deverão ter, pelo menos:

I- sala de vigília, com área não inferior a vinte metros quadrados;

II- sala de descanso e espera, proporcional ao número de salas de vigília;

III- instalações sanitárias destinadas para cada sexo e

IV- bebedouro, fora das instalações sanitárias e das salas de vigília.

Parágrafo Único- São permitidas copas em locais adequadamente situados.

CAPÍTULO XIX CEMITÉRIOS

Art.321- Os cemitérios serão construídos em áreas elevadas, na contravertente das águas que possam alimentar poços e outras fontes de abastecimento.

Parágrafo Único- Em caráter experimental, serão tolerados, a juízo da autoridade sanitária, cemitérios em regiões planas.

Art.322- Deverão ser isolados, em todo o seu perímetro, por logradouros públicos, ou outras áreas abertas, com largura mínima de quinze metros, em zonas abastecidas por redes de água, e de trinta metros, em zonas não providas de redes de água.

Art.323- O nível dos cemitérios deverá ser suficientemente elevado, de maneira a assegurar que as sepulturas não sejam inundadas.

Art.324- Os projetos de cemitérios deverão ser acompanhados de estudos especializados, comprovando a adequabilidade do solo e o nível do lençol freático.

Art.325- Nos cemitérios, deverá haver, pelo menos:

- I- local para administração e recepção;
- II- sala de necropsia, atendendo aos requisitos exigidos neste Código;
- III- depósito de materiais de ferramentas;
- IV- vestiários e instalação sanitária para empregados e
- V- instalações sanitárias, para o público, separadas para cada sexo.

Art.326- Nos cemitérios pelo menos vinte por cento de suas áreas serão destinadas à arborização ou jardinamento.

§1º- Os jardins sobre jazigos não serão computados para os efeitos deste artigo.

§2º- Nos cemitérios-parque poderá ser dispensada a destinação da área mencionada neste artigo.

Art.327- Os vasos ornamentais devem ser preparados, de modo a não conservarem água, a fim de evitar a proliferação de insetos.

CAPÍTULO XX LAVANDERIAS PÚBLICAS

Art.328- As lavanderias públicas deverão atender, no que lhe forem aplicáveis, todas as exigências das Normas Técnicas (ABNT).

Art.329- Nas localidades em que não houver rede coletora de esgotos, as águas residuais terão tratamento e destino de acordo com as exigências da legislação estadual sobre prevenção e controle de poluição do meio ambiente.

Art.330- As lavanderias públicas serão dotadas de reservatórios de água com capacidade equivalente ao consumo diário, sendo permitido o uso de água de poço ou de outras procedências, desde que não seja poluída e que o estabelecimento público seja insuficiente ou inexistente.

Art.331- As lavanderias públicas deverão possuir locais destinados à secagem das roupas lavadas, desde que não disponham de dispositivos para esse fim.

Art.332- Nenhuma construção, reforma de edificações, qualquer que seja o fim a que se destina, poderá ser iniciada ou autorizada sem que os projetos e especificações atendam as exigências desta Lei e as Normas Técnicas Especiais (NTE), bem como outras disposições previstas na Legislação Federal, Estadual e Municipal em vigência.

§1º - Os projetos a que se refere este artigo, devem obter a aprovação pela autoridade municipal competente.

§2º- A verificação, referente neste artigo deve ser feita mediante vistoria pela autoridade municipal competente, que expedirá correspondente alvará de "Habite-se" ou de "utilização".

Art.333- As normas para edificações de lavanderia hospitalar, devem seguir as disposições por legislação Federal e Estadual, bem como as alterações municipais que possam ocorrer.

Art.334- As normas, padrões de construções e instalações de lavanderias hospitalares devem atender as determinações do Ministério da Saúde, bem como a legislação municipal vigente e futuras alterações que venham ocorrer.

Art.335- As normas referentes às edificações de lavanderias hospitalares, devem atender as disposições constantes no Caput do Art. 334 deste Código.

Art.336- É proibido às lavanderias públicas receberem roupas que tenham servido a doentes de hospitais ou estabelecimentos congêneres.

CAPÍTULO XXI

Estábulos, Cocheiras, Granjas Avícolas e Estabelecimentos Congêneres

Art.337 - As instalações de estábulos, cocheiras, granjas avícolas e estabelecimentos congêneres, só serão permitidas na zona rural.

Art.338 - As granjas avícolas existentes na zona urbana à data da publicação desta Lei, poderá continuar suas atividades no estado em que se encontram ou devidamente adaptadas, desde que não causem prejuízo à saúde pública e ao bem-estar das populações.

Parágrafo Único - Para determinar ou aprovar medidas técnicas de adaptação, a autoridade sanitária ouvirá sempre que necessário, os órgãos especializados da Secretaria Estadual de Agricultura, com vista a que as medidas sanitárias não sejam incompatíveis com a técnica avícola.

Art.339- Verificada a impossibilidade de se cumprir o disposto no artigo anterior, a autoridade sanitária fixará prazo para seu fechamento ou remoção, obedecendo ao seguinte critério:

I- granjas de aves de corte - prazo mínimo de 90 (noventa) e no máximo de 180 (cento e oitenta) dias e

II- granjas de produção de ovos - prazo mínimo de 06 (seis) e no máximo de 30 (trinta) meses.

Art.340- Os estábulos, cocheiras e estabelecimentos congêneres deverão ser removidos, no prazo máximo de um ano, quando situados em áreas urbanas e, a critério da autoridade sanitária, quando o local se tornar núcleo de população densa.

Parágrafo Único- Os estabelecimentos destinados a animais de tratamento em zona urbanas poderão ser tolerados, desde que hajam sido regularmente implantados antes da vigência desta Lei e tomem as medidas de higiene adequadas.

Art.341- O piso dos estábulos, cocheiras, granjas de aves de corte e estabelecimentos congêneres deve ser mais elevado que o solo exterior, revestido de camada resistente e impermeável e ter declividade mínima 0,5% até o conduto que receba e encaminhe os resíduos líquidos para a rede de esgoto ou instalação de tratamento adequadas, sendo vedado o despejo dos resíduos na via pública.

Parágrafo Único- Poderão ser dispensados os revestimentos impermeáveis dos pisos, quando se tratar de criação de aves em gaiolas ou ripados desde que os galpões sejam convenientemente ventilados e tomadas medidas adequadas contra a proliferação de moscas e despreendimento de odores.

Art.342- Novas instalações de estábulos, cocheiras, granjas avícolas e estabelecimentos congêneres devem ficar à distância mínima de 50 (cinquenta) metros dos limites dos terrenos vizinhos e das faixas de domínio das estradas.

Art.343- Os estábulos, cocheiras, granjas avícolas e estabelecimentos congêneres não beneficiados pelos sistemas públicos de água e esgoto, ficam obrigados a adotar medidas a serem aprovadas pelas autoridades sanitárias no que concerne a provisão suficiente de água e à disposição dos resíduos sólidos e líquidos.

Art.344 - Nos estabelecimentos referidos no presente Capítulo, serão permitidos compartimentos habitáveis, destinados aos tratadores, desde que fiquem completamente isolados.

CAPÍTULO XXII CHIQUEIROS E POCILGAS

Art.345- Somente na zona rural serão permitidos porcos, chiqueiros e pocilgas.

Art.346- Os chiqueiros e pocilgas obedecerão as seguintes condições mínimas:

I- deverão estar localizados a uma distância de 50 (cinquenta) metros no mínimo, das divisas dos terrenos vizinhos e das frentes das estradas;

II- a pocilga terá o piso impermeabilizado e será, sempre que possível, provida de água corrente e as paredes deverão ser impermeabilizadas até a altura de um metro no mínimo e

III- os resíduos sólidos e líquidos deverão ter destino adequado de forma a não comprometer as condições sanitárias dos corpos de água e do solo.

Art.347- Nos chiqueiros, poderão ser tolerados os estrados de madeira em pequenas seções, facilmente removíveis.

LIVRO VI ESTABELECEMENTOS COMERCIAIS E INDUSTRIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS CAPÍTULO I DEFINIÇÕES

Art.348- Para efeito deste Código e de suas Normas Técnicas Especiais, considera-se:

I- alimento – toda substância ou mistura de substância, no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento;

II- matéria-prima alimentar – toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto e que, para ser utilizada como alimento, precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica;

III- alimento "in natura" – todo alimento de origem vegetal ou animal, para cujo consumo imediato se exija, apenas, a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para a sua perfeita higienização e conservação;

IV- alimento enriquecido – todo alimento a que tenha sido adicionada substância nutriente, com a finalidade de reforçar o seu valor nutritivo;

V- alimento dietético – todo alimento elaborado para regimes alimentares especiais;

VI- alimento de fantasia ou artificial – todo alimento preparado com objetivo de imitar alimento natural e em cuja composição entre, preponderantemente, substância não encontrada no alimento a ser imitado;

VII- alimento sucedâneo – todo alimento elaborado para substituir alimento natural, assegurando o valor nutritivo deste;

VIII- alimento irradiado – todo alimento que tenha sido intencionalmente submetido à ação de radiações ionizantes, com finalidade de preservá-lo ou para outros fins lícitos, obedecidas as normas que vierem a ser elaboradas pelo órgão competente;

IX- ingrediente – todo componente alimentar (matéria-prima alimentar ou alimento in natura") que

entra na elaboração de um produto alimentício;

X- aditivo intencional – toda substância ou mistura de substância, dotada ou não de valor nutritivo, acondicionada ao alimento com a finalidade de impedir alterações, manter, conferir ou intensificar seu aroma, cor e sabor, modificar ou manter seu estado físico geral, ou exercer qualquer ação exigida para uma boa tecnologia de fabricação do alimento;

XI- aditivo incidental – toda substância residual ou migrada presente no alimento, em decorrência dos tratamentos prévios a que tenham sido submetidos a matéria-prima alimentar e o alimento "in natura", e do contato do alimento com os artigos e utensílios empregados nas suas diversas fases de fabrico, manipulação, embalagem, transporte ou venda;

XII- produto alimentício – todo alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento "in natura", adicionado ou não de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado;

XIII- coadjuvante da tecnologia de fabricação – a substância ou mistura de substâncias empregada com a finalidade de exercer uma ação transitória em qualquer fase do fabrico do alimento e dele retirada, inativada e/ou transformada em decorrência do processo tecnológico utilizado, antes da obtenção do produto final;

XIV- padrão de identidade e qualidade – o estabelecido pelo órgão competente, dispendo sobre a denominação, definição e composição de alimento, matérias-primas alimentares, alimentos "In natura" e aditivos intencionais, fixando requisitos de higiene, normas de envasamento e rotulagem, métodos de amostragem e análise;

XV- rótulo – qualquer identificação impressa ou litografada, bem como dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou decalque aplicados sobre o recipiente, vasilhame, envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente;

XVI- embalagem – qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, guardado, empacotado ou envasado;

XVII- propaganda – a difusão, por quaisquer meios de indicações, e a distribuição de alimentos relacionados com a venda ou emprego de matéria-prima alimentar, alimento "in natura", ou materiais utilizados no seu fabrico ou preservação, objetivando promover ou incrementar o seu consumo;

XVIII- órgão competente – o órgão técnico específico da Secretaria Municipal de Saúde, bem como os congêneres federais e estaduais;

XIX- laboratório oficial – o órgão técnico específico da Secretaria Municipal de Saúde, bem como os órgãos congêneres federais e estaduais;

XX- autoridade competente – a autoridade sanitária legalmente responsável pelo órgão de vigilância à saúde da Secretaria Municipal de Saúde;

XXI- autoridade sanitária o funcionário legalmente autorizado do órgão de vigilância à saúde da Secretaria Municipal de Saúde, responsável pela fiscalização;

XXII- análise de controle – aquela que é efetuada após o registro do alimento, quando de sua entrega ao consumo e que servirá para comprovar a sua conformidade com o respectivo padrão de identidade e qualidade, ou com as Normas Técnicas Especiais, ou ainda com o relatório e o modelo de rótulo anexados ao requerimento que deu origem ao registro;

XXIII- análise prévia – a análise que precede o registro;

XXIV- análise fiscal – a efetuada sobre o alimento colhido pela autoridade competente e que servirá para verificar a sua conformidade com os dispositivos deste Código e de suas Normas Técnicas Especiais e

XXV- estabelecimento – o local onde se fabrique, produza, manipule, beneficie, acondicione, conserve, transporte, armazene, deposite para venda, distribua ou venda alimentos, matéria-prima alimentar, alimento "in natura", aditivos Intencionais, matérias, artigos e equipamentos destinados a entrar em contato com os mesmos.

CAPÍTULO II
FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS
SEÇÃO I
PANIFICADORAS, CONFEITARIAS E CONGÊNERES

Art.349- Consideram-se panificadoras, para os efeitos deste Código, os estabelecimentos industriais e/ou comerciais que produzam e/ou vendam pães de qualquer tipo, além de doces e salgados, estando classificados em:

I - industrial e

II- industrial e comercial.

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

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

Art.350- As panificadoras, confeitarias e congêneres deverão conter os seguintes compartimentos, com as respectivas áreas mínimas:

I - estabelecimento industrial e

a)sala de manipulação, com área mínima de cento e vinte metros quadrados;

b)sala de expedição, com área mínima de quarenta metros quadrados;

c)vestiários e banheiros, com área mínima de dezessete metros quadrados;

d)depósito de combustíveis, com área mínima de cinco metros quadrados;

e)depósito de matéria-prima, com área mínima de trinta e cinco metros quadrados.

II- estabelecimento industrial e comercial:

a)sala de manipulação, com área mínima de cem metros quadrados;

b)sala de expedição, com área mínima de trinta metros quadrados;

c)compartimento de vendas ao consumidor, com área mínima de vinte e oito metros quadrados;

d)vestiários e banheiros, com área mínima de quinze metros quadrados;

e)depósito de combustíveis, com área mínima de cinco metros quadrados;

f)depósito de matéria-prima, com área mínima de trinta e cinco metros quadrados.

Parágrafo Único - As áreas mínimas citadas neste artigo poderão ser alteradas, a critério da autoridade sanitária.

Art.351- Os depósitos de matéria-prima deverão ter:

I - paredes revestidas até o teto com material liso e impermeável;

II- piso de material compacto, resistente e liso, sem apresentar fendas, de modo a não permitir o acúmulo de detritos;

III- ventilação e iluminação suficientes e

IV- proteção permanente contra roedores, insetos e outros agentes nocivos a saúde.

Art.352- A maquinaria, de padrão adequado à sua finalidade, deve ser instalada sobre bases apropriadas, fixas, de modo a evitar a trepidação e estar afastada das paredes cinquenta centímetros, no mínimo, com passagem livre de pelo menos um metro e vinte centímetros entre partes móveis de máquinas.

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

Art.353- Nas salas de manipulação, devem ser observadas as condições de higiene e saúde ocupacional, relativas à iluminação, arejamento, regularização térmica, limpeza e piso de superfície lisa e resistente, com ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem.

Art.354- As dependências destinadas à expedição e venda de pães e demais produtos de fabricação devem ter:

I- paredes revestidas de material liso, impermeável e resistente, até a altura mínima de dois metros;

II- piso de superfície lisa, resistente e impermeável, não sendo permitido o piso cimentado e

III- balcões com tampos de material liso e impermeável e dotados de instalações com dispositivos que protejam os alimentos.

Art.355 - As salas de manipulação deverão ter:

I - paredes revestidas com material liso, resistente e impermeável, até o teto;

II - piso revestido com material liso, resistente e impermeável, não sendo permitido o piso cimentado e

III- incomunicabilidade com as instalações sanitárias.

Art.356- As dependências destinadas à confecção de doces e salgados observarão os seguintes requisitos:

I- paredes revestidas de material liso, resistente e impermeável;

II- fogão a gás, elétrico ou outro sistema aprovado, provido de mecanismo de exaustão de fumaça e vapores;

III- armários para louças e utensílios;

IV- bancadas com tampos de material liso e impermeável e

V- pias de aço inoxidável, providas de água corrente quente e fria.

Art.357- Nas atividades de produção, devem ser usados fermentos selecionados, de pureza comprovada, sendo proibida a fermentação pelas "iscas" de massa.

Art.358- O pão francês deve, exclusivamente, ser industrializado e/ou comercializado em panificadora ou padaria.

Art.359- É proibida a venda de pães, doces e salgados crus para serem assados e/ou comercializados em outros estabelecimentos.

Art.360- Os pães de massa fina, pães para "hambúrguer", doces, pães especiais, pães de fibras e similares devem, obrigatoriamente, ser comercializados embalados.

Parágrafo Único- Nos casos em que o pão deve ser embalado, o acondicionamento será feito em invólucro impermeável, transparente e fechado, contendo o nome do produto, ingredientes, o nome e o endereço da empresa, bem como a data de sua fabricação e prazo de validade.

Art.361- Será obrigatório o uso de pinças para a manipulação dos pães na área de vendas, sendo proibida a utilização de luvas, mesmo descartáveis, ou outros meios.

Art.362- As fábricas de doces e demais estabelecimentos congêneres deverão ter locais e dependências destinados:

I- à elaboração ou preparo dos produtos;

II- ao acondicionamento, rotulagem e expedição;

III- ao depósito de farinha, açúcar e matérias-primas;

IV- à venda e

V- às máquinas, fornos e caldeiras.

Art.363- As farinhas, pastas, frutas, caldas e outras substâncias em manipulação deverão ser trabalhadas com amassadores e outros aparelhos mecânicos de tipo aprovado.

Art.364- Os produtos serão protegidos por invólucros adequados, conservados ao abrigo dos insetos e poeiras e não poderão ser embrulhados em papel de imprensa ou já servido.

SEÇÃO II FRIGORÍFICOS E ARMAZÉNS FRIGORÍFICOS

Art.365- Os armazéns frigoríficos terão piso impermeável e antiderrapante, sobre as bases adequadas e as paredes, até a altura da ocupação, impermeabilizadas com material liso e resistente.

Art.366- Nos estabelecimentos de que trata esta seção, as câmaras de refrigeração serão providas de antecâmaras ou cortinas de ar frio e instaladas de modo a assegurar temperatura e umidade adequadas.

Art.367- Os frigoríficos e armazéns frigoríficos só poderão aceitar os gêneros alimentícios que estejam em perfeitas condições sanitárias.

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

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

§3º- Decorrido o prazo de que trata o §2º, e não tendo sido entregues a consumo público, os gêneros alimentícios serão apreendidos, podendo a mercadoria ser doada a instituições de fins filantrópicos, a critério da autoridade sanitária, após análise laboratorial.

SEÇÃO III ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZEM LEITE E LATICÍNIOS

Art.368- Sob a designação genérica de "leite", só é permitida a comercialização do leite de vaca.

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

Art.369-Todo o leite destinado ao consumo humano deverá ser pasteurizado ou submetido a processo legalmente permitido, de modo a torná-lo isento de germes patogênicos, sem prejuízo de suas propriedades físicas e químicas, de seus elementos bioquímicos e de seus caracteres organolépticos normais

Art.370- Os padrões de identidade e de qualidade do leite e dos laticínios são os estabelecidos na legislação vigente.

Art.371- A conservação do leite "in natura" será feita por meio de emprego do frio, ressalvado o leite esterilizado, acondicionado em embalagem tipo "longa vida".

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

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

Art.372- O leite e seus derivados destinados ao consumo público serão transportados e colocados à venda envasilhados em embalagens devidamente aprovadas pelo órgão competente.

Art.373- Só será permitida a venda de leite e laticínios nos estabelecimentos que disponham de sistema de frio exclusivo, destinado à sua conservação, atendidas as peculiaridades da tecnologia específica para cada produto.

Art.374- É proibida a abertura de embalagem do leite para a venda fracionada do produto, salvo quando destinado ao consumo imediato, nas leiterias, cafés, bares e estabelecimentos similares.

SEÇÃO IV
ESTABELECEMENTOS QUE COMERCIALIZEM CARNES E DERIVADOS OU SUBPRODUTOS

Art.375- São consideradas carnes para o consumo humano as oriundas das espécies bovina, eqüina, suína, ovina, caprina e bubalina, bem como aves, coelhos, caças e animais aquáticos e anfíbios.

Art.376- Somente poderá ser exposta à venda e ao consumo, com a denominação de carne fresca ou verde, a proveniente de animais sadios, abatidos em matadouros ou abatedouros registrados e fiscalizados, e entregue até vinte e quatro horas após o abate do animal.

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

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

§3º- As carnes, de qualquer natureza, que são congeladas para comercialização, devem ser mantidas dessa forma, em balcões frigoríficos, até a venda final ao consumidor.

Art.377- Somente será permitido expor à venda e ao consumo as carnes e derivados provenientes de estabelecimentos devidamente registrados no órgão competente.

Art.378- Os produtos e subprodutos oriundos de animais abatidos em estabelecimentos não registrados, quando expostos à venda e ao consumo, serão apreendidos para fins de inutilização ou destinados ao consumo animal, a critério da autoridade sanitária competente.

Art.379- Nos estabelecimentos que comercializem carnes, será facultada a venda de carne fresca moída, sendo feita esta operação, obrigatoriamente, em presença do comprador ficando, porém, proibido mantê-la estocada nesse estado.

Art.380- Nos estabelecimentos que comercializem carnes, será facultada a venda de vísceras frescas ou frigorificadas.

Art.381- É proibida a industrialização nos estabelecimentos que comercializem carnes.

§1º- Será facultado vender carnes conservadas e preparadas, procedentes de fábricas legalmente licenciadas e registradas, desde que os estabelecimentos mencionados no "caput" deste artigo possuam balcão frigorificado, com vitrina, especialmente destinado a exposição dos referidos produtos.

§2º- As carnes preparadas ou fabricadas nos estabelecimentos que comercializem carnes, excetuados os casos do parágrafo anterior, serão sumariamente apreendidas.

Art.382- Os açougues deverão obedecer às seguintes condições físicas:

I- área mínima de vinte metros quadrados, com testada nunca inferior a quatro metros;
II- paredes revestidas, até o teto, com material liso, resistente e impermeável, de cor clara, sendo proibidos a cor vermelha e seus matizes;

III- piso de superfície lisa, compacta, de cor clara, excluindo-se a vermelha e seus matizes, com declive suficiente para o escoamento das águas de lavagem por meio de ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem e ligados ao sistema de esgotos;

IV- teto pintado de cor clara ou revestido de material impermeável, sendo proibida a cor vermelha e seus matizes e

V- edificação de modo a permitir constante e franca renovação de ar.

Art.383- Os entrepostos de carne terão área mínima de quarenta metros quadrados e possuirão

câmaras frigoríficas.

Parágrafo Único - São extensivas aos entrepostos de carne todas as disposições referentes a açougues, no que lhes forem aplicáveis.

Art.384- Nos açougues, a iluminação se fará por luz natural; quando se tornar necessário o emprego de luz artificial, esta deverá ser a mais semelhante possível à natural. sendo proibida a coloração vermelha, mediante quaisquer artifícios.

Art.385- Os açougues terão água corrente em quantidade suficiente e serão providos de pias inoxidáveis e lavatórios de louça, com sifão, ligados ao sistema de esgotos.

Art.386- Todo o equipamento, inclusive o tendal, será de aço inoxidável ou de outro material previamente aprovado pelo órgão técnico; o tendal será instalado a uma altura mínima, de modo que as carnes a serem dependuradas para desossa ou pesadas não entrem em contato com o piso do estabelecimento.

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

Art.387- Os balcões de alvenaria serão de material liso, resistente e impermeável, de cor clara, desprovidos de molduras, e terão a altura mínima de um metro, devendo assentar diretamente sobre o piso, em base de concreto.

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

§2º- Os balcões serão equipados com vitrinas frigorificadas, com altura de um metro, temperatura nunca superior a sete graus centígrados, onde serão expostas, obrigatoriamente, carnes destinadas à venda.

Art.388- Os tampos das mesas destinadas ao corte de carne deverão ser de material apropriado, impermeável e mantidas, constantemente, em perfeito estado de higiene e conservação.

Art.389- Os açougues serão dotados de geladeiras comerciais ou câmaras frigoríficas, com temperatura não superior a zero grau centígrado, equipadas com estrados de material apropriado e destinadas, exclusivamente, à conservação das carnes.

Art.390- Somente será permitido manter as carnes no tendal, em temperatura ambiente, durante a operação de desossa e corte.

Art.391- As carnes em geral e as vísceras serão mantidas em frigoríficos ou em vitrinas frigorificadas.

Art.392- A carne encontrada em contato direto com o gelo será apreendida.

Art.393- É expressamente proibido o emprego de jornais, revistas e papéis usados para embrulhar carnes e vísceras.

Art.394- Somente será permitida a entrega de carnes e vísceras em domicílio, quando devidamente acondicionadas em veículos providos de caixa fechada, revestida interna e externamente de aço inoxidável, ou vasilhames plásticos capazes de conservar o produto em uma temperatura não superior a sete graus centígrados.

Art.395- É obrigatória a limpeza e higienização diária dos açougues e estabelecimentos congêneres e de todos os seus equipamentos, utensílios e instrumentos.



Prefeitura Municipal **Barra dos Coqueiros**

Compromisso com o desenvolvimento

Art.396- Os ossos, sebos e resíduos, sem aproveitamento imediato, serão armazenados, sob refrigeração, em caixas fechadas, revestidas interna e externamente de folhas-de-flandres, alumínio, aço inoxidável ou vasilhames plásticos higienizados diariamente em local próprio.

SEÇÃO V ESTABELECEMENTOS QUE COMERCIALIZEM PESCADO

Art.397- As peixarias são estabelecimentos destinados à venda de peixes, moluscos, crustáceos e outras espécies aquáticas, frescas, frigorificadas ou congeladas.

Parágrafo Único - A venda de peixes, moluscos, crustáceos e outras espécies aquáticas congeladas somente será permitida, se oriundos de estabelecimentos registrados, devidamente conservados e acondicionados em invólucros rotulados.

Art.398- É proibida qualquer industrialização do pescado, no local de venda e armazenamento, inclusive a salga, prensagem, cozimento e defumação.

Art. 399- As peixarias deverão ter as seguintes condições físicas:

I- área mínima de acordo com a legislação específica;

II- paredes revestidas até o teto, com material liso, resistente e impermeável, de cor clara, sendo proibidos a cor vermelha e seus matizes;

III- piso de superfície lisa, compacta, de cor clara, excluindo-se a vermelha e seus matizes, com declive suficiente para o escoamento das águas de lavagens por meio de ralos sinfonados, providos de grelhas que se fechem e ligados ao sistema de esgotos;

IV- teto pintado de cor clara ou revestido de material impermeável, sendo proibidos a cor vermelha e seus matizes;

V- edificação de modo a permitir a renovação do ar e

VI- instalações sanitárias, isoladas dos locais de trabalho e obedecendo aos requisitos técnicos.

Art.400- A iluminação artificial das peixarias será a mais semelhante possível à natural, sendo permitida, também, a luz fria branca.

Art.401- As peixarias terão água corrente, em quantidade suficiente, e serão providas de pias inoxidáveis e lavatórios de louças, com sifão, ligados ao sistema de esgotos.

Art.402- Os balcões de alvenaria serão revestidos de material piso, resistente e impermeável, de cor clara, desprovidos de molduras e terão a altura mínima de um metro, devendo assentar diretamente sobre o piso, em base de concreto.

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

Art.403- As peixarias serão dotadas de geladeiras comerciais e câmaras frigoríficas, com temperatura não superior à zero grau centígrado equipadas com estrados de material apropriado e destinadas, exclusivamente, à conservação do pescado.

Art.404- É proibido manter o pescado fora de conservação frigorífica, exceto durante a fase de limpeza e evisceração.

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

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

Art.405- É expressamente proibido o emprego de jornais, revistas e papéis usados para embrulhar o pescado.

Art.406- Somente será permitida a entrega do pescado em domicílio, quando devidamente acondicionado em recipiente capaz de conservar o produto à temperatura não superior a zero grau centígrado.

Art.407- É obrigatória a limpeza diária das peixarias e de todos os seus equipamentos, utensílios e instrumentos.

Art.408- As peixarias terão, em local apropriado, caixas fechadas, de material aprovado pelo órgão técnico, destinadas à guarda de escamas, vísceras e demais resíduos do pescado, os quais serão retirados diariamente ou conservados sob refrigeração, devidamente separados dos produtos destinados à venda.

Art.409- Somente será permitida a venda de pescado, fora das peixarias ou mercados, quando devidamente acondicionado em veículos frigoríficos, vistoriados pela autoridade sanitária.

Art.410- Consideram-se entrepostos do pescado os estabelecimentos que, além dos seus demais componentes e obedecidas as disposições referentes aos estabelecimentos que o comercializem, forem equipados com câmaras frigoríficas com capacidade suficiente de armazenagem, à temperatura não superior a vinte e cinco graus centígrados negativos.

Art.411- É proibido o preparo ou o fabrico de conservas, nos estabelecimentos que comercializem o pescado.

SEÇÃO VI MERCADOS E SUPERMERCADOS

Art.412- O edifício ou prédio, cuja construção se destinar a mercado e supermercado, deverá atender às exigências e condições seguintes:

- I - área livre para circulação de acordo com a legislação específica;
- II- pé direito mínimo, de acordo com a legislação específica;
- III- paredes, mesmo as divisórias de boxes, revestidas, até a altura mínima de dois metros, com material liso, resistente e impermeável, de acordo com a regulamentação específica para os diferentes ramos de comércio e
- IV- paredes, acima do revestimento a que se refere a alínea anterior, pintadas em cores claras, com tinta a óleo, plástica ou outro material previamente aprovado pelo órgão técnico e mantidas permanentemente íntegras e limpas.

Art.413- Os mercados e supermercados serão providos de instalações frigoríficas adequadas ao tipo de comércio.

Parágrafo Único - A conservação do pescado, carnes, frutas e demais gêneros alimentícios, nas câmaras frigoríficas desses estabelecimentos, não deverá ultrapassar o prazo de quinze dias, ressalvadas as condições peculiares à tecnologia de congelamento.

Art.414- As bancas para exposição de conservas de origem animal serão de material liso, impermeável e resistente, com inclinação suficiente para o escoamento de líquidos.

Art.415- Os gêneros alimentícios deverão estar separados dos produtos de perfumaria e de limpeza.

Art.416- Todos os equipamentos, utensílios e instrumentos utilizados nos estabelecimentos deverão ser mantidos conservados e limpos.

Art.417- Os pisos dos mercados e supermercados serão mantidos limpos.

Parágrafo Único - Serão dispostos, em locais próprios, recipientes de fácil limpeza para a coleta de lixo e detritos.

Art.418- São proibidos, nos mercados e supermercados, o fabrico de produtos alimentícios e a instalação de abatedouros de aves e pequenos animais, permitida a fabricação de produtos de panificação.

Art.419- Os diversos locais de venda deverão obedecer às disposições deste Código, segundo o gênero de comércio, no que lhes for aplicável, dispensados os requisitos de área mínima.

SEÇÃO VII FEIRAS LIVRES

Art.420- Todos os alimentos destinados à venda, nas feiras livres, deverão estar agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas e outras intempéries, sendo proibido tê-los diretamente sobre o solo.

Parágrafo Único - A exposição dos alimentos que a autoridade sanitária especificar, somente será permitida em banca ou tabuleiros devidamente protegidos e revestidos de chapas de ferro zincado, galvanizado ou outro material equivalente.

Art.421- Nas feiras livres, é permitido vender alimentos " in natura" e produtos alimentícios de procedência comprovada, de indústria registrada, assim especificados:

I - frutas e hortaliças;

II- galináceos, quando mantidos em gaiolas de fundo duplo móvel, de ferro galvanizado, providas de comedouros e bebedouros metálicos;

III-ovos devidamente inspecionados e classificados, oriundos de estabelecimentos registrados;

IV-aves e pequenos animais abatidos, eviscerados, originários de abatedouros registrados e com inspeção Federal, Estadual ou Municipal, desde que acondicionados em veículos frigoríficos com sistema de frio próprio e contínuo que conserve os produtos à temperatura não superior a sete graus centígrados, e que garantam a proteção contra poeira, insetos e contato direto ou indireto do consumidor;

V- massas alimentícias, cereais e produtos enlatados ou de acondicionamento adequado, com rotulagem indicativa de sua procedência;

VI- balas, doces ou biscoitos, quando acondicionados por unidade de peso ou quantidade, em invólucro impermeável transparente e fechado, devidamente rotulado;

VII- biscoitos a granel, acondicionados em recipientes apropriados, que só serão abertos durante a venda;

VIII- produtos salgados, defumados e embutidos, com especificações indicativas de sua procedência e

IX- laticínios regularmente embalados, rotulados e mantidos sob refrigeração.

Art.422- É expressamente proibido:

I- vender frutas descascadas, raladas ou fracionadas, bem como hortaliças cortada;

II- vender ovos sujos, gretados, velhos ou anormais e

III- abater animais de qualquer natureza.

Art.423- É proibido expor à venda, ou manter em depósitos, frutas amolecidas, esmagadas, bem como verduras e legumes deteriorados ou impróprios para o consumo.



Prefeitura Municipal
Barra dos Coqueiros

Compromisso com o desenvolvimento

Art.424- Aos feirantes é obrigatório:

- I- trazer em seu poder licença e carteira de saúde devidamente atualizadas;
 - II- usar, durante a jornada de trabalho, vestuário adequado, de cor clara;
 - III- manter asseio individual e conservar limpos os tabuleiros, bancas, mesas, veículos e demais instrumentos de trabalho, bem como a área ao seu redor;
 - IV- embrulhar alimentos em papel manilha ou similar, quando necessário, sendo vedado o emprego de jornais, revistas e papéis usados ou maculados e
 - V- manter protegidos os gêneros alimentícios que, de acordo com sua natureza, necessitem de proteção contra insetos, poeiras e outros agentes nocivos.
- Art.425- Além das exigências contidas nesta seção, os feirantes deverão observar, também, no que couber, o disposto na seção seguinte.

SEÇÃO VIII
COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTOS

Art.426- O comércio ambulante de alimentos poderá ser exercido mediante o emprego de:

- I- veículos motorizados ou não, estando incluídos os "trailers", sujeitos à vistoria e aprovação da autoridade sanitária;
- II- bancas e tabuleiros adequados à mercadoria exposta, com as dimensões máximas de um metro por sessenta centímetros, salvo em casos especiais, a critério da autoridade sanitária e
- III- cestas, caixas envidraçadas, pequenos recipientes térmicos e outros meios adequados, dependendo do tipo de alimento a ser comercializado e a critério da autoridade sanitária.

Art.427 - Para o comércio ambulante ou permissionários de gêneros alimentícios, os equipamentos devem satisfazer às condições mínimas de higiene e possuir:

- I- compartimento, provido de tampas com parte rigorosamente justapostas e serem revestidas de material liso, e resistente, impermeável, atóxicos e de fácil limpeza nas superfícies que entrem em contato direto com alimentos;
- II - proteção contra o sol, chuva, poeira e outras formas de contaminação;
- III - equipamento de refrigeração ou isolamento térmico, dependendo da característica do alimento a ser comercializado;
- IV - equipamento para cocção e fritura, quando comercializar alimentos que devem ser submetidos a essas operações antes do consumo, utilizando-se queimador à gás dotado de válvula de segurança. É vedado o uso de fogareiros de querosene, lenha, carvão ou butijão de dois quilos de capacidade;
- V - reservatório de água tratada para higienização dos equipamentos, utensílios e mãos, no período de trabalho;
- VI - pia com torneira e água potável corrente, com recolhimento de seus afluentes, com capacidade mínima de duzentos litros, removível, lavável e dotada de fecho hidráulico, devendo ser esgotado no bueiro mais próximo, no caso de trailer e barraca e
- VII- recipientes revestidos com sacos plásticos para o acondicionamento de lixo de tempo acionável com os pés.

Art.428- Os equipamentos ou veículos destinados ao comércio de pescados, miúdos, vísceras, aves abatidas, frios e embutidos devem ser isotérmicos, revestidos internamente de material liso e resistente, impermeável, de fácil limpeza, cantos arredondados e dotados de dispositivos que permitam o escoamento e recolhimento da água proveniente do gelo.

Art.429- Os equipamentos de que trata o item anterior devem ser dotados de vitrines, os produtos devem permanecer à vista do consumidor em temperatura adequada:

- I- pescados até + 4,5°C e

II- demais produtos até - 6°C.

Art.430- Os equipamentos destinados ao comércio ambulante de sanduíches, devem possuir ainda, compartimentos separados para pão e recheio. Este deve ser mantido em recipiente isotérmico em temperatura adequada às suas características:

I- recheio frio até 6°C e

II- recheio quente acima de 65°C.

Art.431- As frutas e hortaliças devem apresentar-se sempre limpas e frescas e não podem ser retalhadas para venda ao consumidor. O equipamento deve ser confeccionado em madeira impermeabilizada ou outro material resistente, liso, impermeável e de fácil limpeza.

Art.432- Os equipamentos destinados ao comércio ambulante de sorvetes, refrescos e bebidas devem ser hermeticamente fechados e confeccionados em material isotérmico, liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza.

Art.433- Os alimentos semi-preparados ou preparados devem ser manuseados com pegadores ou similares, sem contato manual.

Art.434- É proibida a exposição de alimentos manipulados ou prontos para consumo, não embalados, sem a proteção adequada contra inseto, poeira ou outras formas de contaminação.

Art.435- Doces e outros produtos de confeitaria produzidos e vendidos por unidades, fora da embalagem original múltipla, devem ser apresentados ao consumo pré-embalados em papel transparente ou plástico não reciclado.

Art.436- O gelo destinado ao uso pelo ambulante deve ser produzido com água potável.

Art.437- Produtos com condimentos, molhos e temperos para sanduíches e similares, devem ser oferecidos em sachet individual, vedada a utilização de dispensadores de uso repetido.

§1º Os carrinhos de cachorro-quente deverão acondicionar as salsichas em água fervente e prepará-las, à medida que ocorrer o consumo. É proibida deixá-las em molho pronto, devendo ser mantidas geladas as que ainda não tiverem sido cozidas.

Art.438- Na comercialização dos alimentos e seu oferecimento ao consumo, é obrigatório o uso de utensílios e recipientes descartáveis de uso individual, tais como copos, canudos, pratos, talheres, guardanapos entre outros, não sendo permitida a lavagem para a reutilização dos mesmos.

Art.439- Nos equipamentos ambulantes móveis destinados ao comércio de gêneros alimentícios, fica vedado o transporte de objetos ou mercadorias estranhas ao ramo de comércio e, em especial, o transporte de passageiros.

Art.440- No equipamento ambulante é vedada a manipulação completa do alimento, admitindo-se apenas a fritura, cocção e a montagem no caso de sanduíche e congêneres.

§1º- Os recipientes destinados à fritura serão instalados em locais adequados, fora do alcance do público.

§2º- É obrigatória a substituição da gordura ou do óleo de fritura, assim que apresentar sinais de saturação, modificação na sua coloração ou presença de resíduos queimados.

Art.441- As bebidas somente podem ser comercializadas na embalagem original, à exceção dos equipamentos de mistura e dispensação automática de suco e refrigerantes.

Parágrafo Único - É vedado ao comércio ambulante a venda de bebidas alcoólicas.

Art.442 - No acondicionamento dos alimentos não é permitido o contato:

- I- direto ou indireto com jornal;
- II- direto com papéis coloridos ou impressos e
- III- direto com papéis ou plásticos usados reciclados ou qualquer outro material de embalagem que possa contaminá-lo.

Art.443- Além das obrigações previstas nesta Lei, os ambulantes, permissionários e seus auxiliares, devem:

- I- manter seus equipamentos sempre limpos e em bom estado de conservação;
- II- manter limpo o local de trabalho e arredores, recolhendo e removendo o lixo decorrente de atividade, quantas vezes forem necessárias;
- III- vender produtos de boa qualidade e de acordo com as normas sanitárias a eles pertinentes;
- IV- afixar, em lugar visível do equipamento, o cartão de identificação;
- V- trazer consigo os comprovantes de estar em dia com os tributos municipais relativos à sua atividade, a licença sanitária de funcionamento e a carteira de saúde;
- VI - obter e revalidar anualmente a licença sanitária de funcionamento e a carteira de saúde;
- VII - usar uniformes compostos de gorro ou lenço protegendo todo cabelo e guarda-pó ou avental de cor clara mantidos fechados e limpos;
- VIII - manter higiene pessoal adequada, observando os seguintes itens:
 - a) unhas limpas e curtas;
 - b) cabelo e barba feitas ou aparadas;
 - c) não fumar, espirrar, tossir, mascar goma ou qualquer outro produto, comer, cuspir, palitar dentes enquanto estiver manipulando alimentos;
 - d) não passar a mão na boca, nariz, cabelo e/ou cabeça;
 - e) as mãos devem ser lavadas tantas vezes quanto necessário após o uso do sanitário;
- IX - Observar e cumprir rigorosamente as exigências sanitárias revistas na legislação em vigor e
- X - Respeitar o horário de trabalho estabelecido pelo órgão competente.

§ 1º - O comércio ambulante ou permissionário de gêneros alimentícios somente poderão iniciar suas atividades após aprovação e liberação da licença sanitária de funcionamento, expedido mediante aprovação da Secretaria de Saúde e após o pagamento da taxa correspondente.

§ 2º - Para obtenção da licença sanitária de funcionamento previsto neste artigo, fica instituída a taxa de licença sanitária de comércio ambulante/permissionário de gêneros alimentícios.

§ 3º- O local de estacionamento poderá variar a critério da autoridade competente.

Art.444- A base de operação ambulante de gêneros alimentícios não preparados no local de venda, pode localizar-se na residência do interessado, porém deve possuir:

- I- licença sanitária de funcionamento, obtido conforme o Art.212 desta Lei;
- II- todas as facilidades para a completa higienização de equipamentos;
- III- local adequado com cobertura para guarda do equipamento ambulante, livre de insetos, roedores e demais formas de contaminação;
- IV- local adequado para semi-preparação, acondicionamento e armazenamento dos alimentos com revestimento de material liso, resistente e impermeável, iluminação e ventilação suficientes em perfeitas condições de higiene e limpeza, e com proteção contra insetos, roedores (telas milimétricas nas aberturas e com proteção na parte inferior das portas) ;
- V - pia com água corrente tratada, ou cloração da água a ser utilizada, caso não haja fornecimento de água da rede pública de abastecimento e
- VI- destino adequado dos dejetos, conforme legislação em vigor.

SEÇÃO IX
EMPÓRIOS, MERCEARIAS, DEPÓSITOS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E ESTABELECIMENTOS
CONGÊNERES

Art.445- Os empórios, mercearias, armazéns, depósitos de gêneros alimentícios e alimentos congêneres estão sujeitos às prescrições referentes aos locais de trabalho em geral, no que lhes for aplicável.

Art.446- Os empórios, mercearias, armazéns, depósitos de gêneros alimentícios e estabelecimentos congêneres terão:

I- pisos e paredes revestidos com material liso, impermeável e resistente, até a altura de dois metros, no mínimo;

II- mesas ou balcões com tampos lisos, impermeáveis e resistentes, podendo ser de alvenaria em base de concreto e

III- instalação sanitária com bacia e lavatório, em compartimentos separados.

Art.447- É proibido:

I- manter em depósito ou expor à venda substâncias tóxicas ou cáusticas, cujas embalagens se prestem à confusão com alimentos e

II- expor à venda ou ter em depósito, entre os gêneros alimentícios, para consumo público, gêneros deteriorados, falsificados ou fraudados.

Art.448- Os gêneros alimentícios deverão estar protegidos da ação de poeiras, insetos e impurezas, devendo, ainda, evitar-se a ação direta dos raios solares sobre aqueles de fácil alteração ou que possam ser ingeridos sem cocção.

Art.449- As quitandas, casas e depósitos de frutas deverão ter suas instalações em lojas destinadas exclusivamente a esse ramo de comércio, sendo proibida a exposição e venda de aves, outros animais e de combustíveis.

Parágrafo Único- É vedado a comercialização de GLP em estabelecimentos que comercializem gêneros alimentícios.

Art.450- Nas quitandas, casas e depósitos de frutas, todos os gêneros alimentícios deverão estar convenientemente protegidos de agentes nocivos à saúde, devendo, ainda, evitar-se a ação direta dos raios solares.

Art.451- É permitido o armazenamento de banana e outras frutas em estufas, ficando proibido, para o seu amadurecimento, o uso de quaisquer processos que constituam risco à saúde.

Art.452- É proibido expor à venda, ou manter em depósitos, frutas amolecidas, esmagadas, bem como verduras e legumes deteriorados ou impróprios para o consumo.

Art.453- Será facultada a venda de carvão nas quitandas, desde que acondicionado em sacos de papel resistente, conservado em perfeito estado, sendo proibido o fracionamento dessa mercadoria.

SEÇÃO X
CASAS E DEPÓSITOS DE OVOS, AVES E PEQUENOS ANIMAIS VIVOS

Art.454- As casas e depósitos de ovos, aves e pequenos animais vivos, destinadas exclusivamente a esse ramo de comércio, deverão ter as portas da frente guarnecidas de modo a permitir a renovação do ar.

Art.455- As gaiolas serão de fundo duplo móvel, de modo a permitir a sua limpeza e lavagem, providas de comedouros e bebedouros metálicos.

Art.456- É expressamente proibido expor à venda ou manter no estabelecimento aves e pequenos animais doentes, em más condições de nutrição, ou confinados em espaço insuficiente.

Art.457- É proibido o abate, bem como a venda de aves e pequenos animais abatidos, assim como a permanência de equipamentos destinados a tal finalidade.

Art.458- Os ovos expostos à venda serão acondicionados em caixas apropriadas, protegidas da ação direta dos raios solares, em locais ventilados, devendo ser considerados impróprios para o consumo os que se apresentarem sujos, gretados, quebrados, putrefeitos ou com odores anormais, bem como os que se mostrarem embrionados, infestados, infectados ou mofados.

SEÇÃO XI

RESTAURANTE, CHURRASCARIAS, BARES, LANCHONETES E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art.459- Os restaurantes, churrascarias, bares, cafés, lanchonetes e estabelecimentos congêneres deverão possuir:

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

Parágrafo Único - As cozinhas deverão possuir sistema exaustor adequado e suficiente, de modo a evitar o superaquecimento, o viciamento da atmosfera interior e exterior por fumaça, fuligem ou resíduos gasosos, resultantes da cocção e fritura dos alimentos.

Art.460- Os bares e estabelecimentos que não confeccionem, nem sirvam refeições, poderão ter copas e cozinhas com áreas compatíveis com os equipamentos e as suas finalidades.

Parágrafo Único - É obrigatório, nesses estabelecimentos, o uso de água corrente quente e fria, em quantidade suficiente à sua atividade.

Art.461- As despensas e adegas serão instaladas em locais específicos, obedecendo aos requisitos de higiene.

Art.462- Nos restaurantes, churrascarias, cafés, lanchonetes e estabelecimentos congêneres observar-se-á o seguinte:

- I- os vasilhames e os utensílios utilizados para preparar ou servir alimentos serão de material liso, adequado e inofensivo;
- II- é expressamente proibido o uso de pratos, copos, talheres e demais utensílios, quando quebrados, lascados, gretados ou defeituosos;
- III- os açucareiros, saleiros e similares serão higiênicos e providos de tampa de fechamento eficiente.
- IV- as louças, copos, talheres e demais utensílios, depois de convenientemente lavados em água quente ou higienizados por outro processo aprovado previamente pela autoridade sanitária, deverão ser protegidos da ação de poeiras, insetos e impurezas;
- V- louças, copos, talheres e guardanapos deverão ser levados para as mesas limpos e secos;
- VI- as substâncias destinadas à preparação dos alimentos deverão ser depositadas em locais adequados e convenientemente protegidas, sendo que as carnes, o pescado e os demais alimentos de

fácil decomposição serão conservados em geladeiras ou câmaras frigoríficas;

VII- as toalhas de mesa, a cada uso, serão substituídas por outras limpas;

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

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

X- as sobras e os restos de comida que voltam das mesas, por não terem sido consumidos, deverão ser imediatamente depositados nos recipientes próprios para a coleta dos resíduos de alimentos;

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

XII- os copos, taças, cálices e demais recipientes para servir bebidas só poderão ser resfriados pelo uso direto de gelo, quando obtido de água potável;

XIII- o uso de gelo em contato direto com a bebida, somente será permitido quando obtido de água potável e

XIV - as xícaras e colheres de café, quando lavadas em água corrente e fria, deverão ser conservadas em aparelhos apropriados a uma temperatura não inferior a noventa graus centígrados.

Art.463- É facultado às churrasarias instalar churrasqueiras em locais adequados, mesmo ao ar livre, desde que atendam aos preceitos de higiene, bem como confeccionar molhos típicos e usar carvão vegetal como combustível.

Art.464- As frigideiras e demais aparelhos e utensílios serão rigorosamente limpos e os equipamentos destinados a frituras serão dotados de sistema exaustor.

Art.465- A venda de churrasco e churrasquinho somente será permitida, quando forem preparados no próprio estabelecimento.

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

§2º- As carnes, uma vez manipuladas, serão obrigatoriamente conservadas em frigoríficos.

§3º- As verduras e os legumes serão frescos e acondicionados higienicamente.

Art.466- As carnes, lingüiças, salsichas e outros produtos derivados, para consumo nos estabelecimentos, terão, obrigatoriamente, invólucro, rótulo ou nota de venda que torne possível identificar a sua procedência, devendo ser conservados em frigoríficos.

Art.467- Só será permitido o uso de molhos e condimentos oriundos de estabelecimentos industriais, quando mantidos nos recipientes originais e sempre protegidos de insetos e impurezas.

Art.468- O uso e oferta de condimentos só serão permitidos, quando se tratar de produtos industrializados, em forma de flaconetes.

SEÇÃO XII PASTELARIAS, PIZZARIAS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art.469- As pastelarias, pizzarias e estabelecimentos congêneres deverão ter:

I - local de manipulação e elaboração;

II- paredes revestidas, até o teto, de material liso, resistente e impermeável, devendo a cozinha dispor de área mínima de acordo com a legislação específica;

III- fogão a gás, elétrico ou de outro sistema aprovado, dotado de coifa ou cúpula equipada com

filtro de carvão ou outro material absorvente, sendo proibido conduzir a fumaça, fuligem ou resíduos gasosos, resultantes de cocção e fritura dos alimentos diretamente para o exterior, sem conexão com o sistema exaustor e

IV- local de exposição e venda.

Parágrafo Único - Se nos estabelecimentos de que trata esta seção houver venda de caldo de cana, deverá haver local apropriado para depósito e limpeza da cana, com características do depósito de matéria-prima bem como local apropriado para depósito do bagaço.

Art.470 - As massas e recheios deverão ser preparados e utilizados no mesmo dia, não podendo ser conservados no frigorífico por mais de vinte e quatro horas.

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

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

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

Art.471- Os fornos de pizza e máquinas de assar serão instalados em locais adequados, fora do alcance do público.

§1º- Os fornos de pizza só poderão ser de alumínio ou de aço inoxidável.

§2º- Todos os ingredientes para confecção de pizzas deverão ser conservados dentro dos preceitos de higiene e em frigorífico.

Art.472- As pizzas, uma vez preparadas e cozidas, quando destinadas à venda em fatias, serão conservadas nas próprias formas, devidamente protegidas do contato direto e indireto do consumidor.

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

Art.473- As frigideiras e demais aparelhos e utensílios serão rigorosamente limpos e os equipamentos destinados a frituras serão dotados de sistema exaustor.

Art.474- Os queijos, carnes e seus derivados, para consumo nos estabelecimentos, terão obrigatoriamente invólucro, rótulo ou nota de venda que torne possível identificar a sua procedência, devendo ser conservados em frigoríficos.

Art.475- Só será permitido o uso de molhos e condimentos oriundos de estabelecimentos industriais, quando mantidos nos recipientes originais e sempre protegidos de insetos e impurezas.

Art.476- O uso e oferta de condimentos obedecerá ao disposto no artigo 468.

SEÇÃO XIII ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZEM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LIQUIDIFICADOS, SORVETES E CALDO DE CANA

Art.477- Os estabelecimentos de que trata esta seção deverão obedecer, além do disposto neste Código, às disposições referentes a habitações e estabelecimentos de trabalho em geral, no que couber.

Art.478- As moendas de cana terão instalações apropriadas, devendo o caldo obtido passar por coadores destinados a sua melhor preparação.

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

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

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

§4º- O uso de gelo, em contato direto com a bebida, somente será permitido, quando obtido de água potável.

Art.479- Nos estabelecimentos que vendam caldo de cana, deverá haver local apropriado para depósito e limpeza da cana, com características idênticas às do depósito de matéria-prima, bem como local apropriado para depósito do bagaço.

Art.480- Os produtos obtidos pela liquidificação de alimentos "in natura", com ou sem adição de matéria-prima alimentar, serão de preparação recente, para consumo imediato.

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

§2º - A água, em seu estado natural ou sólido, quando usada nos produtos liqüefeitos e sorvetes, deverá ser potável.

Art.481- Os sorvetes, refrescos e sucos serão preparados com água potável e ingredientes em perfeitas condições de consumo.

SEÇÃO XIV

ESTABELECEMENTOS DE HORTICULTURA, FRUTICULTURA E DE CRIADORES DE ANIMAIS

Art.482- A autoridade sanitária poderá apreender ou determinar a destruição de todo produto de horticultura e fruticultura, quando verificar que, em sua produção, foram utilizados defensivos agrícolas ou agrotóxicos, de forma indevida ou em percentuais superiores aos permitidos pela legislação vigente, ou, ainda, quando, em sua irrigação, rega ou lavagem forem usadas águas poluídas, servidas ou contaminadas.

Art.483- Os estábulos, cocheiras, aviários, pocilgas e outros estabelecimentos que, de qualquer modo, criem animais deverão estar situados em locais onde não causem incômodo ou insalubridade à população, não podendo, em nenhuma hipótese, esses estabelecimentos, estarem localizados em área urbana.

SEÇÃO XV

FÁBRICA DE MASSAS ALIMENTÍCIAS, DE BISCOITOS E ESTABELECEMENTOS CONGÊNERES

Art.484- As fábricas de massas alimentícias, de biscoitos e estabelecimentos congêneres terão locais e dependências reservados a:

- I - preparo e elaboração dos produtos;
- II- acondicionamento, rotulagem e expedição;
- III- exposição e venda;
- IV- refeitórios;
- V- vestiários;
- VI- instalações sanitárias e
- VII- depósitos de combustíveis.

Art.485- As dependências destinadas ao preparo e transformação dos produtos serão constituídas de fornos, caldeiras, maquinarias e depósitos de matérias-primas e de aditivos para alimentos.

§1º- Os fornos e caldeiras serão instalados em locais apropriados e ficarão afastados cinquenta centímetros, no mínimo, das paredes dos compartimentos vizinhos.

§2º- A maquinaria, de padrão adequado à sua finalidade, será instalada sobre as bases

apropriadas, fixas, e ficará afastada das paredes cinquenta centímetros, no mínimo, com passagem livre de, pelo menos, um metro e vinte centímetros entre as partes móveis de máquinas, de acordo com o dispositivos da legislação vigente, relativos à segurança e à higiene do trabalho.

§3º- Os depósitos de matérias-primas alimentares e de aditivos para alimentos, que entrem na elaboração dos produtos, deverão ter proteção permanente contra a ação de roedores, insetos e outros agentes nocivos à saúde.

Art.486- Nas fábricas de massas alimentícias e estabelecimentos congêneres, a secagem dos produtos deve ser feita por meio de câmaras ou estufas, sendo estas de especificações técnicas aprovadas pelo órgão competente.

Parágrafo Único - As câmaras de secagem terão, obrigatoriamente, paredes, pisos e tetos revestidos de material liso, compacto, resistente e impermeável, com visores para observação do interior.

Art.487- As massas, durante a operação de secagem, deverão ficar, obrigatoriamente, em armações com prateleiras de material de fácil higienização, instaladas dentro das câmaras.

Art.488- Os produtos alimentícios fabricados que, por forma de sua natureza ou tipo de comercialização, não puderem ser completamente protegidos por invólucros próprios e adequados, deverão ser abrigados em vitrinas.

SEÇÃO XVI FÁBRICAS DE GELO

Art.489- O gelo será fabricado com água potável, em forma de material inócuo e desenhado por processos higiênicos.

Art.490- As fábricas de gelo para uso alimentar terão, entre outras:

- I- sala de manipulação e
- II- seção de venda e/ou expedição.

Art.491- O gelo deverá apresentar composição físico-química e bacteriológica dentro das normas vigentes.

Art.492- Esses estabelecimentos deverão possuir pisos e paredes revestidos de material liso, resistente e impermeável.

Art.493- O gelo deverá ser embalado em invólucros de polipropileno, com as seguintes identificações mínimas:

- I- nome e endereço da empresa;
- II- composição físico-química média do produto e
- III- a expressão destacada GELO POTÁVEL.

Art.494- O processo de ensacamento do gelo deverá ser realizado por meios mecânicos, evitando-se o manual.



Prefeitura Municipal
Barra dos Coqueiros

Compromisso com o desenvolvimento

SEÇÃO XVII

MATADOURO-FRIGORÍFICO, MATADOUROS CHARQUEADOS, FÁBRICAS DE PRODUTO SUÍNOS, FÁBRICAS DE CONSERVAS E GORDURAS, FÁBRICAS DE CONSERVAS DE CARNE, FÁBRICAS DE CONSERVA DE PESCADO E CONGÊNERES

Art.495- Os matadouros-frigoríficos, matadouros, triparias, charqueados, fábrica de conservas de carne, fábricas de conservas de pescado e estabelecimentos congêneres, de acordo com a sua natureza, as atividades desenvolvidas, o processamento das operações industriais e o equipamento industrial utilizado, terão, a critério da autoridade sanitária, e observada a legislação pertinente:

I- pisos revestidos com material resistente, liso e impermeável, providos de canaletas ou outro sistema indispensável à formação de uma rede de drenagem das águas de lavagens e residuais;

II- paredes ou separações revestidas até a altura mínima de dois metros, com material resistente, liso e impermeável;

III- dependências e instalações destinadas ao preparo de produtos alimentícios separadas de todas as demais, inclusive das utilizadas no preparo das substâncias não comestíveis e daquelas em que forem trabalhadas as carnes e derivados para fins industriais,

IV- abastecimento de água quente e fria;

V- vestiários e instalações sanitárias;

VI- currais, bretes e demais instalações do estacionamento e circulação dos animais quando for o caso, pavimentados e impermeabilizados;

VII- locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes,

VIII- pavimentação dos pátios e ruas na área dos estabelecimentos dos terrenos onde forem localizados os tendais para secagem de charques;

IX- tela protetora dos tendais para secagem de charques e similares;

X- local apropriado para necrópsias, com as instalações necessárias e forno crematório anexo, para incineração das carcaças condenadas e

XI- gabinete para laboratório e escritório para inspeção veterinária.

Art.496- As salas de manipulação, de preparo e de embalagem terão:

I- piso revestido de material liso, resistente e impermeável;

II- paredes revestidas de material liso, resistente e impermeável até a altura de dois metros, no mínimo e, daí para cima, pintadas de cor clara;

III- forros exigíveis, a critério da autoridade sanitária, em função das condições de fabrico, vedados os de madeira;

IV- área não inferior a vinte metros quadrados, com dimensão mínima de quatro metros, admitidas reduções nas pequenas indústrias, a critério da autoridade sanitária;

V- mesas de manipulação constituídas de pés e tampo, devendo este ser feito revestido de material liso, resistente e impermeável;

VI- portas com mola e

VII- aberturas teladas.

Art.497- Os matadouros avícolas, além das disposições relativas aos matadouros em geral, no que lhes for aplicável, disporão das seguintes dependências:

I- compartimentos para separação das aves em lote, de acordo com procedência e raça e

II- câmara frigorífica.

Art.498- As dependências principais de cada estabelecimento, tais como sala de matança, triparias, fusão e refinação de gorduras, salga ou preparo de couros e outros subprodutos, devem estar separadas umas das outras.

Art.499- As cocheiras, estábulos e pocilgas deverão estar situadas em área rural e distantes dos locais onde se preparem produtos de alimentação humana.

Art.500- As fábricas de conservas de carnes e de produtos derivados e de pescado e estabelecimentos congêneres, além do disposto no artigo 1º desta seção, deverão ter:

- I- rodapés das paredes formando concordância arredondada com piso;
- II- câmara frigorífica e
- III- instalação para fabrico de produtos não alimentares completamente isolada das demais dependências.

Art.501- Aplicam-se às cozinhas as disposições relativas aos restaurantes.

LIVRO VII
SUBSTÂNCIAS E PRODUTOS DE INTERESSE DA SAÚDE
CAPÍTULO I
DOS ALIMENTOS E DA HIGIENE DE ALIMENTAÇÃO PÚBLICA

Art.502- Compete à Secretaria Municipal de Saúde, através do Serviço de Vigilância Epidemiológica e Sanitária a fiscalização sobre preparo, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento e venda de gêneros, produtos e substâncias alimentícias em geral.

§1º - A fiscalização do serviço compreende, também:

- a)os aparelhos, utensílios e recipientes empregados no preparo, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento e venda de gêneros, produtos e substâncias alimentícias em geral;
- b)os locais de preparo, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento, exposição ou venda de gêneros, produtos ou substâncias alimentícias em geral.

§2º - Para efeito deste código, consideram-se gêneros alimentícios todas as substâncias ou mistura destinadas a fornecer ao organismo humano os elementos necessários ao seu desenvolvimento, ou manipulação, incluídos, também, os aditivos e outras substâncias empregadas em tecnologia alimentar.

Art.503- É proibido preparar, manipular, acondicionar, conservar, armazenar, vender, expôr à venda, expedir ou dar ao consumo, gêneros alimentícios alterados, adulterados e falsificados ou impróprios, por qualquer motivo, à alimentação humana ou nocivos à saúde ou que estiverem em desacordo com as prescrições deste Código e aquelas da legislação vigente.

§ 1º - Impróprio para consumo será todo gênero alimentício:

- a)danificando por umidade ou fermentação, rançoso, mofado ou abalorecido, de características físicas ou organolépticas anormais, contendo quaisquer sujidade;
- b)que demonstrar pouco cuidado na manipulação ou no acondicionamento;
- c)que for fraudado, adulterado ou falsificado;
- d)que for alterado ou deteriorado, bem como contaminado ou infestado por parasitas;
- e)que contiver substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
- f)que for prejudicial ou imprestável à alimentação humana por qualquer motivo.

§ 2º - Contaminado ou deteriorado será todo gênero alimentício:

- a)que contiver parasitas e microorganismo patogênicos ou saprófitas capazes de transmitir doenças ao homem ou aos animais;
- b)que contiver microorganismos capazes de indicar contaminação de origem fecal humana ou de produzir deterioração de substâncias alimentícias, como enegrecimento, gosto ácido, gás sulfídrico ou gasogênio suscetíveis de produzir o estufamento do vasilhame.

§3º- Alterado será todo gênero alimentício que tiver sido prejudicado em sua pureza, composição ou características organolépticas pela ação da umidade, temperatura, microorganismos, parasitas, prolongada ou deficiente conservação e mal acondicionamento.

§4º - Adulterado ou falsificado será todo gênero alimentício:

- a)que tiver sido misturado com substâncias que modifiquem sua qualidade, reduzam seu valor nutritivo ou provoquem sua deterioração;
- b)que tiver sido tirado, mesmo parcialmente, um dos elementos de sua constituição normal;
- c)que contiver substâncias ou ingredientes nocivos à saúde;

d) que tiver sido, total ou parcialmente substituído por outro de qualidade inferior;

e) que tiver sido colocado, revestido, aromatizado ou adicionado de substâncias estranhas visando ocultar qualquer fraude ou alteração ou aparentar melhor qualidade do que a real, exceto nos casos expressamente previstos na legislação em vigor.

§5º- Fraudado será todo gênero alimentício:

a) que tiver sido total ou parcialmente, substituído em relação ao indicado no recipiente;

b) que, na composição, peso ou medida, diversificar do enunciado no invólucro ou rótulo.

Art.504- Nenhum indivíduo portador de doenças infecto-contagiosas ou afetado de dermatoses exsudativas ou esfoliativas ou com ferimentos visíveis ou infeccionados, pode trabalhar com gêneros alimentícios.

§1º- Nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, nenhum pode ser admitido ou trabalhar sem dispor, previamente de carteira de saúde expedida pelo órgão competente.

§2º- Para ser concedida licença a vendedor ambulante de gêneros alimentícios, deve-se satisfazer a exigência estabelecida no § anterior.

Art.505- Somente poderão ser expostos à venda os gêneros alimentícios, matérias primas alimentares, alimentos "*in natura*", aditivos para alimentos que:

I- tenham sido previamente registrado no órgão competente, de acordo com as exigências do Ministério da Saúde;

II- tenham sido elaborados, reembalados, transportados, importados ou vendidos por estabelecimento devidamente licenciados e

III- tenham sido rotulados segundo as disposições desta Lei e da Legislação Estadual e Federal em vigor.

Art.506- O asseio e limpeza adequados deverão ser observados no preparo, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento, transporte e vendas de gêneros, produtos e substâncias alimentícias em geral.

§1º- Os gêneros alimentícios não perecíveis devem ser armazenados em local seco e ventilado, provido de estrados ripados de material resistente e afastados cerca de vinte centímetros do chão e da parede, para evitar umidade e permitir limpeza adequada.

§2º- Os gêneros alimentícios perecíveis expostos à venda, deverão ficar protegidos contra poeira e insetos, por meio de caixas, armários, dispositivos envidraçados ou invólucros adequados, ou, quando necessários, mantidos em geladeiras, balcões refrigerados ou câmaras frigoríficas, ou ainda em condições especiais de temperatura para a sua conservação.

§3º- Excluem-se da exigência deste artigo os alimentos "*in natura*" e aquele que por qualquer forma, possam ser higienizados antes de serem consumidos.

Art.507- Em relação aos gêneros alimentícios não perecíveis expostos à venda, deverão ser observados os seguintes preceitos de higiene:

I- as latarias não podem estar estufadas, enferrujadas, amassadas ou com vazamento;

II- os frascos de vidro não podem apresentar tampas enferrujadas, fungos ou fermentação;

III- as garrafas de vidro não devem estar trincadas, lascadas, ou conterem impurezas no conteúdo

e
IV- as embalagens plásticas devem estar íntegras e, de preferência, serem transparentes para facilitar a visualização do produto.

Art.508- Os gêneros alimentícios, quando congelados, devem permanecer em temperatura superior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos).

Parágrafo Único - O descongelamento de gêneros alimentícios deve ser feito sob refrigeração, nunca em temperatura ambiente e, após o descongelamento serem consumidos em até 24 horas.

Art.509- Os produtos alimentícios embutidos, como salame, salsichas, mortadelas e produtos similares devem ser suspensos em ganchos de metal polido ou estanhado ou colocados em recipientes apropriados, observados os preceitos de higiene e de temperatura adequados e manutenção de sua pureza.

Art.510- Os produtos alimentícios defumados ou salgados poderão ficar sob temperatura ambiente, mas em locais secos e arejados.

Parágrafo Único - Os produtos defumados ou salgados devem ser suspensos em ganchos de metal polido ou estanhado ou colocados em recipientes apropriados.

Art.511- Os frios de modo geral devem ser conservados sob refrigeração em temperatura até 10°C. As peças de frios começadas precisam estar protegidas com plásticos transparentes ou filme de PVC.

Art.512- O leite pasteurizado, bem como a manteiga, queijo fresco e outros derivados do leite expostos à venda, devem ser conservados em recipientes apropriados, sob refrigeração, em temperatura até 10°C, devidamente protegidos de contaminação, impurezas e insetos, satisfeitas, ainda as demais condições de higiene.

§1º- O leite pasteurizado deve exibir a data de fabricação sendo obrigatória a venda no mesmo dia.

§2º- O leite esterilizado acondicionado em embalagem longa vida, com prazo de validade descrito na embalagem, deve ser conservado em temperatura ambiente. Quando aberto é necessário obedecer os mesmos critérios de refrigeração que trata este artigo.

Art.513- Para as frutas, verduras e legumes, expostos a venda devem ser observado os seguintes preceitos de higiene:

- I- serem frescas;
- II- estarem lavadas;
- III- apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequados para o consumo, mediato e imediato;
- IV- não conter substâncias terrosas, sujidade ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca;
- V- serem colocados sob mesa ou estantes rigorosamente limpas e afastadas um metro, no mínimo das ombreiras das portas externas do estabelecimento;
- VI- não serem descascadas nem ficarem expostas em fatias e
- VII- não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica.

Art.514- Em relação às frutas, verduras e legumes que forem utilizados crus no preparo de alimentos deverão ser obedecidas as seguintes exigências:

Parágrafo Único - Não será permitida a conservação de produtos preparados, bem como sua reutilização.

- I- lavados em água corrente;
- II- desinfetados em vasilhames plásticos, contendo água e cloro, conforme as determinações da legislação em vigor;
- III- quando abertos ou fatiados, estarem protegidos em plásticos transparentes ou filme PVC e conservados sob refrigeração, em temperatura até 10°C;
- IV- serem preparados no momento de serem servidos ao consumidor;
- V- quando em sua composição entrar água, esta deve ser potável comprovadamente pura e
- VI- quando em sua composição entrar leite, este deve ser pasteurizado.

Art.515- É proibida a irrigação de plantações de hortaliças, legumes e frutas com água contaminada, em particular que contenham dejetos humanos.

Art.516 - As comercializações de carnes de bovinos, suínos, ovinos, caprinos, aves e pescados deverão obedecer as normatizações da Portaria Nº. 304/96 do Ministério da Agricultura.

Art.517- Para serem expostos à venda, os ovos devem ser previamente selecionados e estarem em perfeito estado.

Art.518- Os produtos prontos ou semi-prontos são considerados aptos para o consumo durante o prazo máximo de três dias, dependendo da sua natureza, se forem conservados em ambientes refrigerados com temperatura próxima de 4°C, porém, não superior a 6°C, ou aquecido acima de 65°C.

Art.519- Os produtos não embalados exigem a refrigeração ou aquecimento para a garantia da saúde do consumidor, como o caso de doces com recheio ou coberturas, mousses, empadas, coxinhas, croquetes e outros.

§1º- Todos os alimentos expostos sem embalagens devem ser manipulados com pegadores, pinças, luvas plásticas ou similares.

§2º - O comerciante deve verificar constantemente se os doces, confeitados e outros produtos afins não estão deteriorados.

§3º- O óleo onde são fritos os alimentos deve ser trocado quando se apresentar escuro e espumoso, pois nesse estado há alteração na qualidade dos produtos.

Art.520- O gelo destinado ao uso alimentar deve ser fabricado com água potável, isenta de qualquer contaminação.

Art.521- Os gelados comestíveis, durante o armazenamento devem ser mantidos a uma temperatura máxima permitida de 5°C.

Art.522- Os alimentos em geral, incluído a matéria-prima alimentar, o alimento "in natura", bem como o uso de aditivos nos alimentos devem ter suas características conforme o disposto na legislação vigente.

CAPÍTULO II DOS UTENSÍLIOS, VASILHAMES E OUTROS MATERIAIS

Art.523- Os utensílios, aparelhos, recipientes, vasilhames ou outros materiais empregados no preparo, manipulação, acondicionamento, armazenamento, conservação e vendas de gêneros alimentícios devem ser material adequado, que assegure a perfeita higienização e de modo a não contaminar, alterar ou diminuir o valor nutritivo dos alimentos.

§1º - A autoridade sanitária interditará, temporária ou definitivamente, os materiais referidos neste artigo, bem como as instalações que não satisfaçam os requisitos técnicos e as exigências desta Lei e da Legislação Estadual e Federal em vigor.

§2º- Todos os resíduos alimentares devem ser retirados dos utensílios e equipamentos, visando evitar o crescimento de bactérias.

§3º- A mesa de manipulação deve ser de material impermeável, liso e resistente;

§4º- Os utensílios não devem apresentar sinais de ferrugem e amassados;

§5º- As câmaras frigoríficas e os balcões refrigerados devem estar rigorosamente limpos, devendo ser lavados com escova, detergente e descongelados quando apresentarem camadas de gelo maior que um centímetro.

CAPITULO III DO REGISTRO E CONTROLE

Art.524- Todo alimento somente será exposto ao consumo ou entregue à venda, depois de registrado nos órgãos competentes, na forma da lei.

Art.525- Estão igualmente obrigados a registro nos órgãos competentes, na forma da legislação em vigor:

- I- os aditivos intencionais;
- II- as embalagens, equipamentos e utensílios, elaborados e revestidos internamente de substâncias resinosas e poliméricas e destinados a entrar em contato com alimentos, inclusive os domésticos e
- III- os coadjuvantes da tecnologia de fabricação, assim declarados por Resolução da Câmara Técnica de Alimentos.

Parágrafo Único - Os alimentos industrializados vendidos a granel estarão sujeitos a registro, quando a Norma Técnica Especial assim o determinar.

Art.526- Observar-se-á a legislação vigente quanto à dispensa de registro, no órgão competente dos seguintes produtos:

- I - matérias-primas alimentares e os alimentos "in natura", salvo aqueles cujo registro tenha sido determinado pelo órgão competente;
- II - aditivos intencionais e os coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos dispensados por Resolução da Câmara Técnica de Alimentos e
- III - produtos alimentícios, quando destinados ao emprego na preparação dos alimentos industrializados, em estabelecimentos devidamente licenciados, desde que incluídos em Resolução da Câmara Técnica de Alimentos.

Art.527- O registro de aditivos intencionais e de embalagens, equipamentos e utensílios, elaborados e revestidos internamente de substâncias resinosas e poliméricas, e o de coadjuvantes da tecnologia da fabricação, declarado obrigatório, serão sempre precedidos de análise prévia, na forma da lei.

CAPITULO IV DA EMBALAGEM E ROTULAGEM

Art.528- Todos os gêneros alimentícios expostos à venda em vasilhame ou invólucro de qualquer natureza deve ser adequadamente rotulado ou designado observadas as prescrições da legislação vigente.

Parágrafo Único - As disposições deste artigo se aplicam aos aditivos internacionais e produtos alimentícios dispensados de registro, bem como as matérias-primas alimentares e produtos "in natura", quando acondicionados em embalagens que os caracterizem.

Art.529- Os rótulos devem mencionar em caracteres perfeitamente legíveis:

- I- a qualidade, a natureza e o tipo do alimento, observadas a definição, a descrição e a classificação estabelecida no respectivo padrão de identidade e qualidade, ou no rótulo arquivado no órgão competente, conforme legislação estadual e federal vigente, no caso de alimentos de fantasia artificial ou não padronizados;
- II- nome e ou marca do alimento;
- III- nome do fabricante ou produto;
- IV- sede da fábrica ou local de produção;
- V- número de registro do alimento no órgão competente do Ministério da Saúde;
- VI- indicação do emprego de aditivo internacional, mencionando-o expressamente ou indicado o Código de identificação correspondente com a especificação da classe a que pertencer;

- VII - número de identificação da partida, lote, data de fabricação, e prazo máximo de consumo quando se tratar de alimento perecível;
- VIII - peso ou volume líquido;
- IX- A advertência "mantenha sob refrigeração", quando se tratar de gêneros alimentícios que necessitem tal cuidado e
- X- Listagem dos ingredientes.

Art.530- Não serão permitidas na rotulagem quaisquer indicações relativas a qualidade do alimento, que não sejam as estabelecidas por esta Lei e legislação Estadual e Federal em vigor.

Art.531- Os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotulagem a declaração "Colorido Artificialmente".

Art.532- Os rótulos de alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais, com o objetivo de reforçar ou reconstituir o sabor natural do alimento, deverão trazer a declaração "Contém Aromatizante", segundo do código correspondente e da declaração "Aromatizado Artificialmente", no caso do emprego de aroma artificial.

Art.533- Os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações "Sabor de ..." e "Contém Aromatizantes ...", seguidas do código correspondente.

Art.534- Os rótulos dos alimentos elaborados com essências artificiais deverão trazer indicação "Sabor Imitação ou Artificial de ...", seguida da declaração "Aromatizado Artificialmente".

Art.535- Os rótulos dos alimentos enriquecidos, dos alimentos dietéticos e dos alimentos irradiados deverão trazer a respectiva indicação em caracteres facilmente legíveis.

Parágrafo Único - A declaração de "Alimento Dietético" deverá ser acompanhada da indicação do tipo de regime a que se destina o produto, expressa em linguagem de fácil entendimento.

Art.536- Não poderão constar na 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 lhe atribuam qualidades ou características nutritivas superiores àquelas que realmente possuam.

Art.537- Não serão permitidas na rotulagem quaisquer indicações relativas à qualidade do alimento que não sejam estabelecidas por este Código ou Normas Técnicas Especiais.

Art.538- Os produtos importados colocados no mercado de consumo deverão portar a tradução do rótulo, contendo os requisitos enumerados no artigo 529.

Art.539- Os alimentos industrializados quando vendidos a granel ou a varejo, sem embalagem, devem ser acompanhados de indicação ao consumidor da qualidade, natureza e tipo de alimento, bem como dos aditivos empregados.

Art.540- Os invólucros utilizados na embalagem, de produtos alimentícios devem ser inodoros e não podem conter substâncias nocivas à saúde.

§1º- Os produtos alimentícios que não estiverem em embalagem especificada ou apropriada, devem, obrigatoriamente, ser embrulhados em plástico ou papel que não tenham corante, tintas de impressão ou outras substâncias químicas prejudiciais à saúde.

§2º- Não é permitido a utilização de jornais, papéis ou impressos usados, mesmo que o contato deste com os produtos seja de forma indireta.

CAPÍTULO V DO TRANSPORTE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Art.541- Todos os veículos destinados a transportar produtos alimentícios deverão obedecer as exigências deste Capítulo e de suas Normas Técnicas Especiais.

Art.542- Os veículos de transporte de gêneros alimentícios deverão ser mantidos permanentemente higienizados.

Art.543- Os veículos de transporte de gêneros alimentícios deverão possuir Laudo de Vistoria Sanitária, concedido pela autoridade sanitária, após a inspeção.

Art.544- É obrigatória a existência de refrigeração ou congelamento nos veículos que transportem produtos alimentícios perecíveis ou alteráveis.

Art.545- O transporte e a distribuição dos produtos cárneos deverão, obrigatoriamente, ser realizados em veículos frigorificados.

Art.546- É proibido transportar, no mesmo compartimento de um veículo, alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.

Art.547- É proibido o transporte de pães, que não estejam devidamente embalados.

Art.548- O transporte e a distribuição de leite serão feitos em veículos que assegurem e satisfaçam as condições sanitárias e higiênicas.

Parágrafo Único - Nesses meios de transporte, não será permitida a condução de outros produtos, excetuados os derivados do leite.

Art.549- Os gêneros alimentícios e bebidas depositadas ou em trânsito nos armazéns das empresas transportadoras ficarão sujeitos à fiscalização da autoridade sanitária.

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

Art.550- Os veículos empregados no comércio ambulante devem ser equipados com recipientes adequados, destinados a recolher os resíduos e os invólucros.

CAPÍTULO VI DO PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art.551- O padrão de identidade e qualidade dos alimentos, para cada tipo ou espécie, obedecerá ao disposto na legislação vigente sobre:

Parágrafo Único - Os requisitos de higiene abrangerão também o padrão microbiológico do alimento e o limite residual de pesticidas e contaminantes tolerados.

I- denominação, definição e composição, compreendendo a descrição do alimento, citando 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 disposições necessárias à obtenção de um alimento puro, comestível e de qualidade comercial;

III- aditivos intencionais que podem 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 e
VI- métodos de colheita de amostra, embalagem e análise do alimento.

**PARTE III
DAS ATIVIDADES TÉCNICAS DE APOIO
LIVRO I
EDUCAÇÃO E SAÚDE
CAPÍTULO I
EDUCAÇÃO EM SAÚDE**

Art.552- A Secretaria Municipal de Saúde, promoverá de modo sistemático e permanente, as atividades de educação em saúde, através de seus órgãos competentes, ou mediante acordos e convênios com outros órgãos ou entidades, oficiais ou particulares.

Parágrafo Único - A elaboração dos programas de educação em saúde e a execução das respectivas atividades serão empreendidas com o apoio da comunidade.

Art.553- As atividades de educação em saúde deverão levar em conta vários aspectos que constituem o complexo sócio-econômico da comunidade, partindo desta realidade concreta para o desenvolvimento das ações pertinentes.

Art.554- As atividades de educação em saúde no ensino formal, serão objeto de integração entre as Secretaria de Saúde e da Educação, visando o desenvolvimento do processo de saúde da comunidade durante o período escolar do indivíduo.

**CAPÍTULO II
DOS RECURSOS HUMANOS**

Art.555- O Município desenvolverá planos e programas de capacitação de recursos humanos em diversos níveis, visando aumentar a eficiência e eficácia das atividades próprias do setor saúde.

Art.556 A política de recursos humanos na área da saúde será formalizada e executada pelo Município, articuladamente com os níveis federal e estadual, tendo em vista os seguintes objetivos:

- I- instituição de plano de cargos e salários e de carreira para o pessoal do SUS, da administração direta e indireta, baseados em critérios definidos nacionalmente;
- II- fixação de pisos municipais de salários para cada categoria profissional e
- III- valorização da dedicação exclusiva aos servidores do SUS.

Art.557- Não poderá ter exercício nos órgãos da Vigilância Sanitária o servidor público que for sócio ou acionista de qualquer categoria ou prestar serviços a empresas ou estabelecimento que para funcionar dependam da licença sanitária.

Art.558- O Poder Público se obriga a fornecer passe livre ou tíquetes gratuitos para agente sanitário se locomover ao serviço nos transportes coletivos do município.

Art.559- Só o servidor estatutário ou contratado pelo Município e pelo Estado, para tal fim, deverá exercer a função de Agente de Saúde da Vigilância Sanitária.

Parágrafo Único – Em hipótese alguma o cargo de agente sanitário deverá ser exercido por prestador de serviço.

Art.560- Os servidores que legalmente acumulem dois cargos ou empregos poderão exercer suas atividades em mais de um estabelecimento do SUS, desde que voltado para cobertura da mesma população.

PARTE IV
DAS INFRAÇÕES À LEGISLAÇÃO SANITÁRIA MUNICIPAL E RESPECTIVAS SANÇÕES
LIVRO I
DAS COMPETÊNCIAS, INFRAÇÕES E PENALIDADES
CAPÍTULO I
DAS COMPETÊNCIAS

Art.561- São autoridades Municipais de Vigilância em Saúde:

- I- Secretaria Municipal de Saúde;
- II- Diretores de Departamento e Divisão de Vigilância em Saúde;
- III- Diretores e/ou Chefias de Unidades de Saúde devidamente nomeadas pelo Prefeito para tal atividade e
- IV- Agentes e Técnicos do Sistema Municipal de Vigilância em Saúde.

Art.562- As autoridades Municipais de Vigilância em Saúde, no exercício de suas atribuições são competentes para exigir o cumprimento deste Código e legislação pertinente, podendo expedir autos de infração e impor penalidades objetivando a prevenção das ações ou omissões que possam, por quaisquer formas comprometer a saúde pública.

Art.563- Às autoridades Municipais de Vigilância em Saúde fica assegurada ainda proteção funcional, jurídica e policial para exercício de suas atribuições.

Art.564- Em conformidade com o disposto nas Leis Federal e Estadual e considerando as ações de Vigilância Sanitária assumidas pela Secretaria Municipal de Saúde, as infrações sanitárias sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis serão punidas, alternativa ou cumulativamente com penalidade de:

- I- advertência;
- II- multa;
- III- apreensão de produto, em depósito;
- 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 temporária parcial ou total do estabelecimento;
- IX- interdição definitiva do estabelecimento;
- X- proibição de propaganda;
- XI- cancelamento de autorização para funcionamento e
- XII- cancelamento de alvará de licenciamento.

Art.565- Verificada a ocorrência de irregularidade será lavrado de imediato, auto de infração pelas autoridades de Vigilância Sanitária.

Art.566- Quando no exercício de suas atribuições específicas, as autoridades de Vigilância Sanitária gozarão de livre acesso a qualquer dia e horário, podendo utilizar-se de todos os meios e equipamentos necessários à avaliação sanitária, inclusive máquina fotográfica e filmadora, ficando responsável civil e criminalmente pela guarda das informações de caráter sigiloso.

CAPÍTULO II INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art.567- Considera-se infração, para os fins desta Lei, a desobediência ou a inobservância ao disposto nas normas legais, regulamentares e outras que, por qualquer forma, se destinem à promoção, preservação e recuperação da saúde.

Art.568- Responde pela infração quem por ação ou omissão lhe der causa ou concorreu para a sua prática ou dela se beneficiou.

Parágrafo Único - Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstanciais imprevisíveis, que vier a determinar avaria, deterioração ou alteração de produtos ou bens do interesse da saúde pública.

Art.569 - As infrações sanitárias classificam-se em :

- I- leves, aquelas que o infrator seja beneficiado por circunstâncias atenuantes;
- II- graves, aquelas em que for verificada uma circunstância agravante e
- III- gravíssima, aquelas em que seja verificada a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

Art.570- São circunstâncias atenuantes:

- I- a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;
- II- o infrator por espontânea vontade, imediatamente procurar, reparar ou minorar as conseqüências do ato lesivo à saúde pública que for imputado;
- III- ter o infrator sofrido coação, a que não podia resistir, para a prática do ato;
- IV- a irregularidade cometida ser pouco significativa e
- V- ser o infrator primário.

Art.571- São circunstâncias agravantes:

- I- ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má fé;
- II- ter o infrator cometido a infração para obter vantagem pecuniária, decorrente de ação ou omissão que contraria o disposto na legislação sanitária;
- III- tendo conhecimento do ato ou fato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências de sua alçada, tendentes a evitá-lo ou saná-lo;
- IV- o infrator coagir outrem para a execução material de infração;
- V - ter a infração conseqüência calamitosa à saúde pública;
- VI- ter o infrator dificultado ou prejudicado a ação fiscalizadora e
- VII- ser o infrator reincidente.

Art.572- Para os efeitos desta Lei, ficará caracterizada a reincidência específica, quando o infrator após decisão definitiva na esfera administrativa do processo que lhe houver imposto a penalidade, cometer nova infração do mesmo tipo ou permanecer em infração continuada.

Parágrafo Único - A reincidência específica torna o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima e a caracterização da infração em gravíssima.

Art.573- 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 e
- III- os antecedentes do infrator quanto às Normas Sanitárias.

Parágrafo Único- Sem prejuízo do disposto neste artigo, e no artigo 569, na aplicação da penalidade de multa, a autoridade sanitária levará em consideração a capacidade econômica do infrator.

Art.574- Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.



Prefeitura Municipal **Barra dos Coqueiros**

Compromisso com o desenvolvimento

Art.575- A pena de multa consiste no pagamento das seguintes quantias:

I- nas infrações leves, de uma a cem UFIR's;

II- nas infrações graves, de mais de cem a duzentas UFIR's e

III- nas infrações gravíssimas, de mais de duzentas a quatrocentas UFIR's.

Parágrafo Único - Nos casos de reincidência ou continuidade da infração, as multas previstas neste Código serão aplicadas em valor correspondente ao dobro da multa anterior; sendo ainda ressalvado que a pena de multa poderá ser aplicada nos moldes da Lei 6437 de 20.8.77 Art. 2º, Ítem I usque III, quando ocorrer fato não enquadrado neste artigo e que a pena a ser aplicada deve ser mais severa.

Art.576 - São infrações sanitárias, entre outras:

I- obstar ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes no exercício de suas funções:

pena - multa, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de alvará de licenciamento e/ou cancelamento de autorização para funcionamento;

II- 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, embalagens, saneantes e correlatos, utensílios e aparelhos que interessem à saúde pública ou individual, sem registro, licença ou autorização dos órgãos sanitários competentes, ou contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente:

pena - advertência ou multa, apreensão do produto, inutilização do produto, interdição do produto e/ou cancelamento do registro do produto;

III- fazer propaganda de produtos, alimentos e outros, sujeitos à vigilância sanitária, contrariando a legislação sanitária:

pena - advertência ou multa, proibição de propaganda e suspensão de venda e/ou fabricação do produto;

IV- rotular alimentos e produtos alimentícios ou bebidas, bem como medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, de correção estética, cosméticos, perfumes, saneantes, correlatos ou quaisquer outros, contrariando as normas legais e regulamentares:

pena - advertência ou multa, inutilização do produto e/ou interdição do produto;

V- fraudar, falsificar ou adulterar alimentos, bebidas, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos de higiene, dietéticos, saneantes, correlatos ou quaisquer outros que interessem à saúde pública:

pena - multa, apreensão do produto, inutilização do produto, 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 e/ou cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento;

VI- expor à venda ou entregar ao consumo produtos de interesse à saúde, cujo prazo de validade tenha expirado ou apor-lhes novas datas de validade posteriores ao prazo expirado:

pena- multa, apreensão do produto, inutilização do produto, interdição do produto, cancelamento de registro do produto, cancelamento de alvará de licenciamento e/ou cancelamento da autorização para funcionamento;

VII- 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 - multa, apreensão do produto, inutilização do produto, interdição do produto e/ou cancelamento de registro do produto;

VIII- industrializar produtos de interesse sanitário, sem a assistência de responsável técnico legalmente habilitado:

pena - multa, apreensão do produto, inutilização do produto. interdição do produto e/ou cancelamento de registro do produto;

IX- vender mercadorias não permitidas:



Prefeitura Municipal
Barra dos Coqueiros

Compromisso com o desenvolvimento

pena - advertência ou multa, apreensão do produto e/ou inutilização do produto;

X- falta de uniforme ou seu uso incompleto ou em más condições de conservação ou limpeza:

pena - advertência ou multa e/ou interdição parcial ou total do estabelecimento;

XI- utilizar-se de outros materiais que não os permitidos para embrulhos ou embalagens:

pena - advertência ou multa e/ou interdição parcial ou total do estabelecimento;

XII- 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 - multa, interdição do produto, cancelamento de registro do produto, cancelamento de alvará de licenciamento e/ou cancelamento da autorização para funcionamento;

XIII- 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 - multa, apreensão de produto, interdição parcial ou total do estabelecimento e/ou cancelamento de alvará de licenciamento;

XIV- 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 - advertência ou multa, interdição do produto e/ou interdição parcial ou total do estabelecimento;

XV- inobservância das exigências sanitárias relativas a imóveis, pelos seus proprietários, ou por quem detenha legalmente a sua posse:

pena - advertência ou multa e/ou interdição parcial ou total do estabelecimento;

XVI- exportar sangue e seus derivados, placenta, órgão, glândulas ou hormônios, bem como quaisquer substâncias ou partes do corpo humano, ou utilizá-los contrariando as disposições legais e regulamentares:

pena - advertência ou multa, interdição do produto, cancelamento do alvará de licenciamento e/ou cancelamento de registro de produto;

XVII- retirar ou aplicar sangue, proceder a operações de plasmaferese, ou desenvolver outras atividades hemoterápicas, contrariando normas legais e regulamentares:

pena - multa, interdição do produto, cancelamento do alvará de licenciamento e/ou cancelamento do registro do produto;

XVIII- utilizar, na preparação de hormônios, órgãos de animais doentes, estafados ou emagrecidos ou que apresentem sinais de decomposição no momento de serem manipulados:

pena - multa, apreensão de produto, inutilização do produto, interdição do produto, cancelamento do registro do produto, cancelamento da autorização para funcionamento e/ou cancelamento do alvará de licenciamento;

XIX- comercializar produtos biológicos, imunoterápicos e outros que exijam cuidados especiais de conservação, preparação, expedição ou transporte, sem observância das condições necessárias a sua preservação:

pena - multa, apreensão do produto, inutilização do produto, interdição do produto e/ou cancelamento do registro do produto;

XX- aplicação 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 - multa, interdição do produto, cancelamento do alvará de licenciamento e/ou cancelamento de autorização para funcionamento;

XXI- 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 - advertência ou multa;

XXII- reter atestado de vacinação obrigatória, deixar de executar, dificultar ou opor-se à execução de medidas sanitárias que visem à prevenção de doenças transmissíveis e sua disseminação à preservação e à manutenção da saúde:

pena - advertência ou multa, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento do

alvará de licenciamento e/ou cancelamento de autorização para funcionamento;

XXIII- opor-se à exigência de provas imunológicas ou a sua execução pelas autoridades sanitárias:

pena - advertência ou multa;

XXIV - acondicionar, coletar e depositar incorretamente os resíduos de serviço de saúde:

pena - advertência ou multa e/ou interdição parcial ou total do estabelecimento;

XXV- transgredir outras normas legais e regulamentares destinadas à proteção da saúde:

pena - advertência ou multa, apreensão, inutilização, interdição do produto, suspensão de venda e/ou fabricação de 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 e/ou proibição de propaganda e

XXVI- descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes, visando a aplicação da legislação vigente:

pena - advertência ou multa, apreensão do produto, inutilização do produto, interdição do produto, suspensão de venda 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 e/ou 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, equipamentos e aparelhagens adequadas e à assistência e responsabilidade técnicas.

Art.577- Em face a especificidade do Capítulo Controle de Zoonoses, verificada a infração a qualquer de seus dispositivos, a autoridade sanitária, independente de outras sanções cabíveis decorrentes da legislação federal e estadual, poderá aplicar as seguintes penalidades:

I- multa;

II- apreensão de animal;

III- interdição parcial ou total, temporária ou permanente de locais ou estabelecimentos e

IV- cassação da licença.

Art. 578- A pena de multa, no caso do artigo anterior, será variável, de acordo com a gravidade da infração, como segue:

I- para infrações de natureza leve – Uma UFIR;

II - para infrações de natureza grave - cinco UFIR's e

III - para infrações de natureza gravíssima - dez UFIR's.

§1º- Caracterizam-se como infrações de natureza leve, as relativas ao artigo 151.

§2º- Caracterizam-se como infrações de natureza grave, as relativas ao artigo 129, 133 e 147.

§3º- Caracterizam-se como infrações de natureza gravíssima, as relativas aos artigos 130,131, 132, 134, 135, 136, 148, 149 e 150.

§4º - Na reincidência, a multa será aplicada em dobro.

§5º - A pena de multa não excluirá, conforme a natureza ou gravidade da infração, a aplicação de qualquer outra das penalidades previstas no artigo 577.

§6º- Independente do disposto no parágrafo anterior, a reiteração de infrações de mesma natureza autorizará, conforme o caso, a definitiva apreensão de animais, a interdição de locais de estabelecimentos ou cassação da licença.

Art. 579- Sem prejuízo das penalidades previstas no artigo 577, o proprietário do animal apreendido ficará sujeito ao pagamento de despesas de transporte, de alimentação, assistência veterinária e outras.

Art. 580- O desrespeito ou desacato à autoridade sanitária competente, em razão de suas atribuições legais, sujeitarão o infrator à penalidade de multa.

LIVRO II
PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO DAS INFRAÇÕES SANITÁRIAS
CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 581- O cancelamento da autorização, para funcionamento de empresa e de licença de estabelecimento, somente ocorrerá após a publicação, na Imprensa Oficial, de decisão contra a qual não caiba mais recurso, sem prejuízo de interdição nos casos previstos em lei.

Art. 582- O Fiscal de Saúde poderá dispor de outras legislações do âmbito federal, estadual ou municipal, para o fiel desempenho de suas atividades.

Art.583- A pretensão de punir as infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária prescrevem em cinco anos.

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

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

Art.584- Os prazos mencionados no presente Código correm ininterruptamente quando não houver disposição específica.

Art.585- Quando o autuado for analfabeto ou fisicamente incapacitado, poderá o auto ser assinado "a rogo", na presença de duas testemunhas, ou, na falta destas, deverá ser feita a devida ressalva pela autoridade autuante.

Art.586- Sempre que a ciência do interessado se fizer por meio de publicação na imprensa, será certificado no processo a página, a data e a denominação do jornal.

Art.587- As Notificações, Autos e outros documentos e formulários impressos, usados pela fiscalização, obedecerão aos modelos adotados e aprovados pela Secretaria Municipal de Saúde.

Parágrafo Único - À exceção do Termo de Notificação que aplica a penalidade, os demais Autos e Termos, inerentes a fiscalização, serão assinados pelo fiscal de saúde.

Art.588- Os estabelecimentos que comercializem alimentos ficam obrigados a afixar nos cardápios e/ou tabelas de preços em local visível o telefone do órgão competente de Fiscalização Sanitária, independentemente da presença dos cartazes determinados pela legislação vigente, com os dizeres "Reclamações quanto à higiene deste estabelecimento - (telefone do órgão de vigilância)".

Art.589- A Secretaria Municipal de Saúde divulgará, onde e como for conveniente, as normas a serem observadas em benefício da saúde da população, advertindo-a de riscos e perigos que possa sofrer.

Art. 590- Será facultada à Secretaria Municipal de Saúde, por meio de seu órgão de vigilância à saúde, a emissão de "Selos de Qualidade", objetivando divulgar sistematicamente, a qualidade dos serviços e produtos oferecidos à população e por ela fiscalizados.

Art. 591- Os órgãos da Secretaria Municipal de Saúde, após a decisão definitiva na esfera administrativa, farão publicar todas as penalidades aplicadas aos infratores da legislação sanitária.

CAPÍTULO II AUTO DE INFRAÇÃO

Art.592- As infrações sanitárias serão apuradas em processo administrativo próprio, iniciado com a lavratura de Auto de Infração, observados o rito e os prazos estabelecidos nesta lei e, desde logo, cientificando o atuado do prazo de 15 (quinze) dias para apresentação da defesa.

§1º- O auto de infração será avaliado pelo superior imediato da autoridade atuante, seguindo-se a aplicação da penalidade, se for o caso.

§2º- O auto de infração será lavrado na sede da repartição competente ou no local em que for verificada a infração pela autoridade sanitária que a houver constatado, em 03 (três) vias, no mínimo, destinando-se a primeira ao atuado e conterà:

I- o nome da pessoa física ou denominação da entidade atuada, CPF ou CGC, especificação de seu ramo ou atividade e endereço;

II- o ato ao fato constitutivo da infração e o local, a hora e a data respectivos;

III- a disposição legal ou regulamentar transgredida;

IV- indicação do dispositivo legal ou regulamentar que comina penalidade a que fica sujeito o infrator, bem como o estabelecimento;

V- o prazo de 15 (quinze) dias para defesa ou impugnação do auto de infração;

VI- nome e cargo legíveis da autoridade atuante e sua assinatura;

VII- assinatura do atuado ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e em caso de recusa a consignação dessa circunstância pela autoridade atuante e a assinatura de duas testemunhas, quando possível e

VIII- prazo para interposição de recurso, quando cabível.

Art.593- O infrator será notificado para ciência do auto de infração:

I- pessoalmente

II- pelo correio ou via postal e

III- por edital, se estiver em lugar incerto ou não sabido;

§1º- Se o infrator for notificado pessoalmente e recusar-se a exarar ciência, deverá essa circunstância ser mencionada expressamente pela autoridade que efetuou a notificação

§2º- O edital referido no inciso III deste artigo será publicado uma única vez, na Imprensa oficial considerando-se efetivada a notificação 5 (cinco) dias após a publicação.

Art.594- Os servidores ficam responsáveis pelas declarações que fizerem nos autos de infração sendo passíveis de punição, por falta grave, em caso de falsidade ou omissão dolosa.

Art.595- Quando, apesar da lavratura do Auto de Infração, subsistir, ainda para o infrator, obrigação a cumprir, será ele intimado a fazê-lo no prazo de 30 (trinta) dias.

Parágrafo Único - O prazo para o cumprimento da obrigação subsistente poderá ser reduzido ou aumentado, em casos excepcionais, por motivos de interesse público, mediante despacho fundamentado.

Art.596- O infrator poderá oferecer defesa ou impugnação do Auto de Infração no prazo de 15 (quinze) dias contados da sua notificação.

§1º- Antes do julgamento da defesa ou da impugnação a que se refere este artigo deverá a autoridade julgadora ouvir o servidor atuante, que terá' o prazo de 10 (dez) dias para se pronunciar a respeito.

§2º- Apresentada ou não a defesa ou impugnação, o auto do infração será julgado pelo dirigente do órgão de vigilância sanitária competente.

CAPITULO III
TERMO DE NOTIFICAÇÃO

Art.597- Se, a critério da autoridade sanitária competente deste Código, a irregularidade não constituir perigo iminente para a saúde pública, será expedido Termo de Notificação ao infrator, para corrigi-la no prazo de trinta dias.

§1º- O prazo para cumprimento da notificação será contado a partir da data da ciência da notificação.

§2º- O prazo para cumprimento da notificação poderá ser reduzido ou aumentado, desde que não exceda a noventa dias.

§3º- Expirado aquele prazo, somente a autoridade superior à que tiver autorizado a prorrogação poderá conceder, em casos excepcionais, por motivo de interesse público e mediante despacho fundamentado, nova prorrogação que perfaça, no máximo, 120 (cento e vinte) dias contados da data da ciência da notificação.

Art. 598- O Termo de Notificação será lavrado em 04 (quatro) vias, no mínimo, destinando-se a segunda ao intimado e conterà:

I- o nome da pessoa física ou jurídica, endereço, CPF ou CGC, especificação do seu ramo de atividade e inscrição sanitária;

II- número, série e data do Auto de Infração respectivo;

III- nome de fantasia, se houver;

IV- ocorrências verificadas, com prazo e exigências a serem cumpridas;

V- indicação do dispositivo legal ou regulamentar que comina penalidade a que fica sujeito o infrator;

VI- nome e cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura;

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

VIII- data e hora do momento da lavratura do auto.

Parágrafo Único - Na impossibilidade de ser dado conhecimento ao interessado, diretamente, da intimação ou do despacho que reduzir ou aumentar o prazo para sua execução, o infrator deverá ser cientificado por meio de carta registrada com aviso de recebimento (AR) ou publicação na Imprensa Oficial.

Art. 599- Quando o infrator comprovar que está cumprindo as exigências contidas no Termo de Notificação sem, contudo, tê-las concluído, a autoridade sanitária competente, a seu exclusivo critério, poderá prorrogar o prazo para a conclusão, pelo tempo que julgar necessário, observado o disposto nos artigos anteriores.

Art.600- Quando a penalidade imposta for a apreensão, interdição ou inutilização de produtos, a notificação deverá ser acompanhado do termo respectivo, que especificará a sua natureza, quantidade e qualidade.

Art.601- As multas impostas sofrerão redução de vinte por cento caso o infrator efetue o pagamento dentro do prazo de vinte dias, contados da data de ciência de sua aplicação implicando na desistência tácita de defesa ou de recurso.

Art.602- O recolhimento das multas na Secretaria Municipal de Finanças ou órgão delegado será feito mediante guia de recolhimento que poderá ser fornecida, registrada e preenchida pelos autuantes.

Parágrafo Único - A multa deve ser recolhida no órgão delegado que determina o auto de infração de ser transferido para a respectiva Secretaria quando recolhida pela Secretaria Municipal de Finanças.

Art.603- A 1ª via do Termo de Notificação de Penalidade será anexada ao processo em curso, aguardando-se o prazo de trinta dias para a comprovação do pagamento da multa efetuada ou a

interposição de recursos.

§1º- No caso de não ser comprovado o pagamento ou não ser interposto recurso será o processo remetido ao órgão arrecadador, para fins de cobrança judicial.

§2º- Comprovado o pagamento da multa e cumprida a exigência sanitária, o processo será arquivado.

§3º - Havendo interposição de recurso, o processo será encaminhado para apreciação e julgamento.

§4º- Se houver decisão denegatória definitiva, será restituída à repartição de origem, a fim de ser feita a notificação para o infrator recolher a multa, no prazo de 30 (trinta) dias, à Secretaria de Finanças do Município.

Art.604 - O recurso deverá ser protocolado e só será aceito se dele constar, como anexo, a fotocópia da 2ª via do termo de notificação da penalidade.

§1º- Processado o recurso, será providenciada a juntada do processo constituído pela 1ª via do termo de notificação respectivo e do Auto de Infração que lhe deu origem.

§2º- Deferido o recurso o processo será arquivado.

Art.605- Mantida a decisão condenatória, ainda caberá recurso no prazo de 20 (vinte) dias ao Secretario Municipal de Saúde em última instância, dentro das penalidades enumeradas no artigo 564 .

Art.606- Os recursos devem ser decididos depois de ouvida a autoridade recorrida, a qual poderá reconsiderar a decisão anterior.

Art.607- Os recursos só terão efeito suspensivo nos casos de imposição de multa.

Art.608- O infrator tomará ciência das decisões das autoridades sanitárias:

I- pessoalmente, ou por seu procurador, a vista do processo, ou ;

II- mediante notificação, que poderá ser feita através da imprensa oficial, considerando-se efetivada 05 (cinco) dias após a publicação e

III- sempre que a ciência do interessado se fizer por meio de publicação na imprensa, será registrada no processo a página, a data e a denominação do jornal.

CAPÍTULO IV COLHEITA DE AMOSTRAS E ANÁLISE FISCAL

Art.609- À autoridade fiscalizadora compete realizar periodicamente ou sempre que necessário, colheita de amostra de alimentos, matérias-primas para alimentos, aditivos coadjuvantes e recipientes, para efeito de análise fiscal.

Art.610- Em se tratando de análise fiscal de rotina, a colheita de amostra deve ser feita sem interdição da mercadoria.

Parágrafo Único - Se a análise fiscal de amostra colhida em fiscalização de rotina foi condenatória, a autoridade sanitária deve efetuar nova colheita de amostra, com interdição da mercadoria, lavrando o termo de interdição.

Art.611- A colheita de amostra para fins de análise fiscal será feita mediante a lavratura do respectivo termo e deverá ser em quantidade representativa do estoque existente, dividida em três invólucros, tornados invioláveis, para assegurar sua autenticidade e conservada adequadamente, de modo a assegurar suas características originais.

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

Art.612- Quando a qualidade ou natureza do alimento não permitir a colheita de amostra prevista nesta Lei, o mesmo deve ser apreendido, mediante lavratura do respectivo termo, e encaminhado ao laboratório oficial onde, na presença do possuidor ou responsável e do perito por ele indicado, ou na sua falta, de duas testemunhas, será efetuado de imediato a análise fiscal.

Art.613- A análise fiscal deve ser realizada no laboratório oficial e os laudos analíticos resultantes devem ser fornecidos à autoridade fiscalizadora no prazo máximo de 30 (trinta) dias, e no caso de alimentos perecíveis, de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da data do recebimento da amostra.

Art.614- Em se tratando de alimentos perecíveis, e quando a infração verificada não tiver relação com a perecibilidade do produto, o prazo para fornecimento do laudo analítico poderá estender-se até 30 (trinta) dias.

Art.615- Quando da análise fiscal condenatória, o laboratório oficial deverá lavrar laudo minucioso e conclusivo contendo a discriminação expressa de modo claro e inequívoco, das características da infração cometida, além da indicação dos dispositivos legais ou regulares infringidos.

Art.616- O laudo analítico deve ser lavrado em 04 (quatro) vias, no mínimo, que serão destinadas, respectivamente, ao detentor do produto, ao fabricante do produto, a instrução do processo e ao arquivo do laboratório oficial.

Art.617 - Quando a análise fiscal concluir pela condenação do alimento, a autoridade fiscalizadora notificará o responsável para apresentar defesa escrita e ou requerer perícia de contraprova, no prazo de 03 (três) dias.

§1º - A notificação de que trata este artigo deve ser acompanhada de 01 (uma) via do laudo analítico dentro do prazo máximo de 10 (dez) dias ou 24 (vinte e quatro) horas, no caso de produtos perecíveis, a contar da data de recebimento do resultado da análise condenatória.

§2º- Decorrido o prazo deste artigo, sem que o responsável tenha apresentado defesa ou requerido perícia de contraprova, o laudo analítico da análise fiscal será considerado definitivo.

CAPÍTULO V INTERDIÇÃO DE ALIMENTOS

Art.618- Quando resultar em análise fiscal, que o alimento é impróprio para consumo, será obrigatório a sua interdição e, se for o caso, a do estabelecimento, lavrando-se os termos respectivos.

Art.619- Na interdição de alimentos para fins de análise laboratorial será lavrado termo respectivo assinado pela autoridade fiscalizadora e pelo possuidor ou detentor de mercadoria ou seu representante legal e na ausência ou recusa deste, por duas testemunhas.

Parágrafo Único - O termo de interdição especificará a natureza, tipo, marca, procedência e qualidade da mercadoria, nome e endereço do detentor e do fabricante, e será lavrado em 04 (quatro) vias, no mínimo, destinando-se a primeira ao infrator.

Art.620- Os alimentos suspeitos ou com indícios de fraudes por alteração, adulteração ou falsificação serão interditados pela autoridade sanitária, como medida cautelar, e deles serão colhidas amostras para análise fiscal.

Art.621- A interdição do produto e/ou do estabelecimento, como medida cautelar, durará o tempo necessário a realização de testes, provas, análises e outras providências requeridas, não podendo, em qualquer caso, exceder o prazo de 90 (noventa) dias, e de 48 (quarenta e oito) horas para os produtos perecíveis, findo o qual o produto ou o estabelecimento, ficará automaticamente liberado.

Art.622- Se a análise fiscal não comprovar infração a qualquer norma legal vigente, a autoridade comunicará ao interessado dentro de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento do laudo respectivo à liberação da mercadoria.

Art.623- Se a análise concluir pela condenação do produto, a autoridade notificará o responsável na forma do artigo 617 desta Lei, mantendo a interdição até a decisão final, observando o prazo máximo estipulado no referido artigo.

Art.624- No caso dos alimentos perecíveis em que a infração verificada não tenha relação com a perecibilidade do produto, o prazo de sua interdição, bem como o prazo para notificação de análise condenatória, poderão estender-se até 10 (dez) dias.

Art.625- O possuidor ou responsável pelo alimento interditado fica proibido de entregá-lo ao consumidor, desviá-lo ou substituí-lo, no todo ou em parte, até que ocorra a liberação da mercadoria pela autoridade sanitária na forma prevista no artigo anterior.

Art.626 - O transporte, carga e descarga das mercadorias apreendidas poderão, a critério da autoridade sanitária, ser de responsabilidade do autuado.

Art.627- Quando resultar provado, em análise fiscal, ser o alimento impróprio para o consumo, será obrigatória a sua inutilização e, se for o caso, a interdição do setor, seção e/ou estabelecimento, lavrando-se os termos respectivos.

CAPÍTULO VI APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO DE ALIMENTOS

Art.628- Os alimentos manifestamente deteriorados e os alterados, de tal forma que a alteração constatada justifique considerá-los, de pronto, impróprios para o consumo, serão apreendidos e inutilizados sumariamente pela autoridade sanitária, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

Art.629- A autoridade sanitária lavrará os autos de infração e o respectivo termo de apreensão e inutilização, que especificará a natureza, marca, quantidade e qualidade do produto, os quais serão assinados pelo infrator ou, na recusa deste, por duas testemunhas.

Art.630- Se o interessado não se conformar com a inutilização da mercadoria, protestará no tempo respectivo, devendo neste caso ser feita a coleta de amostra do produto para análise fiscal.

Art.631- Quando o valor da mercadoria for notoriamente ínfimo pode ser dispensada a lavratura do termo de apreensão e inutilização, salvo se no ato houver protesto do infrator.

Art.632- Quando, a critério da autoridade sanitária, o produto for passível de utilização para fins industriais ou agropecuários sem prejuízo para a saúde pública ou inconveniente, pode ser transportado, por conta e risco do infrator para local destinado, acompanhado por autoridade sanitária, que verificará sua destinação até o momento de não mais ser possível colocá-la para consumo humano.

Art.633- Não serão apreendidos, mesmo nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, os tubérculos, bulbos, rizomas, sementes e grãos em estado de germinação quando destinado ao plantio ou afim industrial, desde que esta circunstância esteja declarada no envoltório, de modo inequívoco e facilmente legível.

CAPÍTULO VII INTERDIÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Art.634- Após a aplicação da segunda multa por uma mesma infração e não cumpridas as exigências sanitárias, será expedida notificação, com prazo de cinco dias, para fins de interdição.

Parágrafo Único - O prazo para cumprimento da interdição será contado a partir da data da ciência da notificação.

Art.635- Quando, a critério da autoridade sanitária competente, a irregularidade constituir perigo iminente para a saúde pública, será liminarmente interdito o estabelecimento infrator.

Art.636- O Termo de Interdição será lavrado em 03 (três) vias, no mínimo, destinando-se a primeira ao interdito, contendo, dentre outros elementos, os seguintes:

I- o nome da pessoa física ou jurídica, endereço, CPF ou CGC, especificação do seu ramo de atividade e inscrição sanitária;

II- nome de fantasia, se houver;

III- nome, endereço e assinatura de duas testemunhas, se houver recusa pelo interdito e

IV- data e hora do momento da lavratura do auto.

CAPÍTULO VIII PERÍCIA DE CONTRAPROVA

Art.637- A perícia de contraprova, será efetuado sobre amostra em poder do detentor ou responsável, no laboratório oficial, com a presença do perito do laboratório oficial e do perito indicado pelo interessado.

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

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

Art.638- Aplicar-se-á na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal condenatória, salvo se houver concordância dos peritos quanto a adoção de outro.

Art.639- Na perícia de contraprova não será efetuada a análise, no caso da amostra em poder do infrator apresentar indícios de alterações ou violação dos envoltórios autenticados pela autoridade fiscalizadora e, nesta hipótese, prevalecerá como definitivo o laudo condenatório.

Art.640- Da perícia de contraprova será lavrado ata circunstanciada, contendo todos os quesitos formulados pelos peritos, datada e assinada por todos os participantes, cuja primeira via integrará o processo.

Art.641- A divergência entre os resultados da análise fiscal condenatória e da perícia de contraprova ensejará recurso à autoridade superior, no prazo de 10 (dez) dias, a qual determinará, dentro de igual prazo, novo exame pericial a ser realizado sobre a amostra em poder do laboratório oficial.

Art.642- Nos casos de partida de grande valor econômico, confirmada a condenação do alimento em perícia de contraprova, poderá o interessado solicitar nova coleta de amostra, aplicando-se neste caso adequada técnica de amostragem estatística.

Art.643- Entende-se por partida de grande valor econômico aquela cujo valor seja igual ou superior a 100 (cem) vezes o salário mínimo vigente.

Art.644- Nos casos de presença de organismos patogênicos ou suas toxinas, considerar-se-á liberada a partida que indicar um índice de alteração ou deterioração inferior a 10% (dez por cento) do seu total.

Art.645- Não sendo comprovada, através dos exames periciais, a infração objeto da apuração e sendo o produto considerado próprio para consumo, a autoridade competente lavrará despacho liberando-o e determinando o arquivamento do processo.

Art.646- Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva do alimento em razão do laudo laboratorial condenatório confirmado em perícia de contraprova, ou nos casos de constatação em flagrante, de atos de fraudes, falsificação ou adulteração do produto.

Art.647- Os alimentos de origem clandestina serão interditados pela autoridade sanitária e deles serão colhidas amostras para análise fiscal.

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

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

Art.648- Nos casos de condenação definitiva do produto, cuja alteração, adulteração ou falsificação não implique em torná-lo impróprio para o uso ou consumo, ele será apreendido pela autoridade sanitária e distribuídos a estabelecimentos assistenciais, de preferência oficiais, quando esse aproveitamento for viável em programas de saúde.

Art.649- O resultado definitivo da análise condenatória de alimentos oriundos da Unidade Federativa diversa, será obrigatoriamente, comunicado ao órgão de Vigilância Sanitária Federal e ao da Unidade Federativa interessada.

CAPÍTULO IX

CERTIFICADO DE INSPEÇÃO TÉCNICO-SANITÁRIA E LAUDO DE VISTORIA SANITÁRIA

Art.650- Os projetos de construção e instalação, de qualquer estabelecimento comercial ou industrial de gêneros alimentícios, deverão ser submetidos à autoridade fiscalizadora antes da expedição de licença de obras para aprovação, o mesmo ocorrendo nas hipóteses de modificações tanto na construção como nas atividades, formulando a autoridade fiscalizadora exigências decorrentes da legislação própria.

Art.651- Caberá à autoridade fiscalizadora, antes da expedição da licença de funcionamento, vistoriar as condições sanitárias das edificações destinadas ao comércio ou a manipulação de gêneros alimentícios.

Parágrafo Único - Constatado em vistoria que a edificação está de acordo com o projeto aprovado, será expedido o correspondente "Certificado de Inspeção Técnico-Sanitária".

Art.652. A autoridade sanitária poderá emitir, quando solicitada, laudos de vistoria sanitária, certidões, declarações, pareceres, laudos técnicos, relatórios ou outros documentos, desde que pertinentes à matéria de sua competência.

§1º- Constatado em vistoria que o local apresenta condições sanitárias satisfatórias, será expedido o correspondente Laudo de Vistoria Sanitária.

§2º - O Laudo de Vistoria Sanitária terá validade de sessenta dias.

Art.653- Para cada estabelecimento a repartição sanitária fornecerá um único Laudo de Vistoria Sanitária, à exceção dos mercados, caso em que se fornecerá um documento para cada loja.

Art.654- O Laudo de Vistoria Sanitária só será renovado, mediante a exibição do comprovante de desratização e desinsetização especificado no artigo 186 deste Código.

LIVRO III DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art.655- Os serviços de Vigilância Sanitária, objeto desta Lei, executado pela Secretaria Municipal de Saúde, no exercício regular do poder de polícia, ou pela utilização efetiva de serviços públicos solicitados àqueles órgãos ensejarão a cobrança.

Art.656- Fica a Secretaria Municipal de Saúde autorizada a expedir Normas Técnicas complementares à execução desta Lei no que couber.

Art. 657 - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal, 29 de dezembro de 1999.



Gilson dos Anjos Silva
Prefeito Municipal