



PREFEITURA MUNICIPAL DE MURIAÉ
Gabinete do Prefeito

CAMARA MUNICIPAL DE MURIAE
PROTOCOLADO SOB N° 7027
Em 12/12/97

Projeto de Lei n° 2183 1997.

CÂMARA MUNICIPAL DE MURIAÉ
APROVADO
Em 29/12/1997

Dispõe sobre a criação do Código de
Vigilância Sanitária do Município de Muriaé
e dá outras providências

A Câmara Municipal aprova e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º - Fica aprovado o Código de Vigilância Sanitária que com esta baixa.

Art. 2º - Revogam-se a Lei n° 1306/86 de 30.08.86 e as demais disposições em contrário.

Art. 3º - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Muriaé, 12 de dezembro de 1997.

Carlos Fernando Costa
Prefeito Municipal de Muriaé



PREFEITURA MUNICIPAL DE MURIAÉ

**CÓDIGO
DE
VIGILÂNCIA
SANITÁRIA**

- MURIAÉ -



CAMARA MUNICIPAL DE MURIAE
PROTOCOLADO SOB Nº 7027
Em 12/12/97

ÍNDICE

Título I

Capítulo I – Disposições Gerais

01

Título II

Capítulo I - Da Execução das Ações de Vigilância Sanitária

02

Título III – SANEAMENTO BÁSICO

Capítulo I – Das Águas de Abastecimento, Águas Servidas e Redes Coletoras de Esgoto

06

Capítulo II – Da Coleta e Disposição do Lixo

07

Capítulo III – Da Higiene das Habitações, Terrenos e Vias Públicas

09

Capítulo IV - Do Controle do Meio Ambiente

09

Capítulo V - Saneamento nas Zonas Rurais

10

Título IV – DOS ALIMENTOS

Capítulo I – Considerações Gerais e Definições

11

Capítulo II – Da Vigilância dos Alimentos

11

Capítulo III – Da Qualificação dos Alimentos

15

Capítulo IV – Da Coleta de Amostra e Análise Fiscal

16

Título V - DOS ESTABELECIMENTOS

Capítulo I – Normas Gerais

18

Seção I – Do Licenciamento

18

Seção II – Da Documentação

19

Seção III – Da Classificação

20

Seção IV – Da Construção

21

Seção V – Das Cozinhas e/ou Salas de Manipulação

22

Seção VI - Das Instalações Sanitárias

22

Seção VII- Dos Vestiários

23

Seção VIII- Dos Equipamentos e Utensílios

23

Seção IX – Do Pessoal

25

Seção X - Da Propaganda

26

Seção XI - Dos Açougues, Depósitos de Carnes, Casas de Aves, Peixarias e Congêneres

26

Seção XII- Dos Matadouros, Frigoríficos, Triparias, Charqueadas, Abatedouros de Aves, Coelhos e Estabelecimentos Congêneres

28

Seção XIII- Dos Depósitos de Aves e de Outros Animais Vivos para Comércio

28

Seção XIV – Das Padarias, Bombonieres, Confeitarias e Congêneres

29

Seção XV - Das Granjas, Leiterias, Usinas de Beneficiamento de Leite, Postos De Refrigeração, Postos de Recebimento, Fábrica de Laticínios e Estabelecimentos Congêneres

30

Seção XVI- Das Quitandas, Casas de Frutas e Congêneres

30

Seção XVII- Das Feiras Livres, Comidas Típicas e Congêneres

30

Seção XVIII- Dos Festejos Públicos, Com. Ambulante, Traileres e Congêneres

31

CÂMARA MUNICIPAL DE MURIAÉ
APROVADO
Em 29/12/97

[Handwritten signature]



Seção XIX - Dos Mercados, Supermercados e Mercenarias	33
Seção XX - Dos Depósitos de Alimentos, Atacadistas, Entrepostos e Congêneres	34
Seção XXI - Dos Bares, Lanchonetes, Restaurantes e Congêneres	34
Seção XXII- As Chamadas Vitaminas e Sucos Naturais	35
Seção XXIII- Das Fábricas de Alimentos	36
Seção XXIV- Das Distribuidoras de Bebidas, Depósitos de Bebidas e Congêneres	37
Seção XXV – Dos Clubes Recreativos, Centros Esportivos, Praças de Esportes, Academias e Congêneres	37
Seção XXVI – Dos Hotéis, Hospedarias, Motéis, Pensões, Pensionatos, Asilos, Creches e Congêneres	40
Seção XXVII- Das Lavanderias, Institutos de Salões de Beleza, Cabeleireiros, Barbearias, Casas de Banho, Saunas, Casas de Massagens e Congêneres	41
Seção XXVIII-Dos Estabelecimentos de Ensino e Similares	42
Seção XXIX - Das Boates, Cinemas, Teatros e Congêneres	43
Seção XXX - Das Garagens, Oficinas e Congêneres	44
Seção XXXI - Das Agências Funerárias, Velórios, Necrotérios, Salas de Necropsia, Salas de Anatomia Patológica, Cemitérios e Congêneres	44
Título V – DA MEDICINA E PROFISSÕES AFINS	45
Título VI – DOS ESTABELECIMENTOS MÉDICOS, ODONTOLÓGICOS, FARMACÊUTICOS E CONGÊNERES	
Capítulo I - Das Disposições Gerais para Estabelecimentos Hospitalares e para Hospitais	46
Capítulo II - Dos Laboratórios de Análises Clínicas e Congêneres	47
Capítulo III- Das Drogarias e Farmácias	47
Capítulo IV - Das Casas de Óticas, Artigos Cirúrgicos, Odontológicos, Ortopédicos e Congêneres	47
Capítulo V - Dos Consultórios Odontológicos, Laboratórios de Prótese e Congêneres	48
Capítulo VI - Dos Hospitais, Consultórios Veterinários, Estabelecimentos que Comercializam Produtos Agro-Veterinários e Congêneres	48
Capítulo VII- Dos Órgãos e Executores de Atividades Hemoterapêuticas e dos Bancos De Leite Humano	48
Capítulo VIII- Das Normas de Proteção contra Radiação	49
Título VII - DA VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA	49
Título VIII - DA EDUCAÇÃO SANITÁRIA	53
Título IX - DA SAÚDE DO TRABALHADOR	54
Título X - DA SAÚDE MENTAL	56



Título XI - DA CRIAÇÃO DE ANIMAIS E CONTROLE DE ZONOSSES	
Capítulo I - Das Disposições Gerais	57
Capítulo II - Normas para Criação de Animais	58
Capítulo III- Da Apreensão de Animais	60
Capítulo IV- Do Destino dos Animais Apreendidos e Recolhidos pelo CCZ	61
Capítulo V - Da Responsabilidade dos Proprietários de Animais	62
Capítulo VI- Das Normas para Controle de Zoonoses	63
Capítulo VII- Dos Animais Sinantrópicos e Vetores	64
Título XII - DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES	65
Título XIII - DO PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO	
Capítulo I - Do Auto da Infração	69
Capítulo II - Do Termo de Intimação	70
Capítulo III - Do Auto de Apreensão e Depósito	70
Capítulo IV - Do Auto de Colheita de Amostra	71
Capítulo V - Do Auto da Apreensão	71
Capítulo VI - Do Termo de Interdição	73
Capítulo VII - Do Processamento de Multas e Recursos	73
Título XIV - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS	74



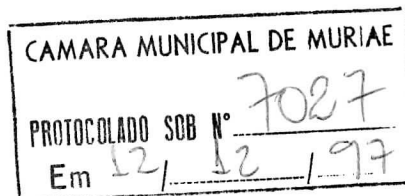
PREFEITURA MUNICIPAL DE MURIAÉ
Gabinete do Prefeito

CÓDIGO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

A vigilância sanitária é um conjunto de ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde.

TÍTULO I

Capítulo I - Disposições Gerais.

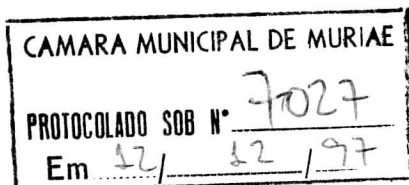


[Handwritten signature]

Art. 1º - Todos os assuntos referentes a saúde do Município serão regidos pelas disposições contidas nesta lei, e nas Normas Técnicas Especiais, respeitadas no que couber, as legislações Federal, Estadual e Municipal vigentes.

Parágrafo Único- As Normas Técnicas Especiais mencionadas neste artigo serão elaboradas pela Secretaria Municipal de Saúde, visando zelar pela saúde e bem-estar do município, tendo os seguintes objetivos:

- I - Assegurar o direito à saúde dos cidadãos através da participação e do controle de todos os riscos relacionados com as atividades básicas da conservação da vida do homem como habitação, recreação alimentação e trabalho.
- II - Entender o processo educativo com relações sociais da vida do cidadão, garantia das condições de saúde, contrato, higiene, segurança e bem-estar público.
- III - Assegurar condições adequadas de qualidade na distribuição, armazenamento, comercialização e consumo de bens e serviços de interesse da saúde pública.
- IV - Assegurar condições adequadas de higiene, funcionamento e o processo produtivo dos estabelecimentos, assim como a garantia da integridade, do trabalhador e sua higiene física, mental e social.
- V - Promover ações visando o controle de doenças ou fatores de risco de interesse da saúde pública.
- VI - Assegurar a informação, participação e controle da população na gestão de vigências à saúde.



[Handwritten signature]



Art. 2º - Compete a Prefeitura zelar pelas condições sanitárias em todo território municipal, cabendo-lhe o dever do controle de endemias, surtos, bem como participar de campanhas de saúde pública e de educação sanitária.

Parágrafo Único - Aplicação das medidas cuja natureza tenha por finalidade o bem estar coletivo, constitui dever não só do poder público mas também da família e do indivíduo.

Art. 3º - Toda pessoa física ou jurídica, sujeita as prescrições desta lei fica obrigada a facilitar, por todos os meios, a fiscalização municipal no desempenho das suas funções.

Parágrafo Único - Constituirá falta grave impedir ou dificultar a ação fiscalizadora, ficando o responsável sujeito a multa pelo ato devidamente comprovado.

Art.4º - Todas as instituições e estabelecimentos que prestam serviços e que desenvolvam ações que possam direta ou indiretamente interferir na saúde individual e coletiva, somente poderão funcionar se atenderem ao disposto nesta legislação sanitária municipal.

TÍTULO II

Capítulo I - Da Execução Das Ações De Vigilância sanitária.

Art. 5º - É da competência do órgão Municipal de Saúde a execução das medidas previstas neste código.

Art. 6º - Sem prejuízo de outras atribuições compete à Secretaria Municipal de Saúde:

I - Exercer o poder de autoridade sanitária do município.

II - Promover, orientar e coordenar estudos e campanhas de interesse na área de saúde pública

III - Estudar, planejar, supervisionar, coordenar, controlar as atividades de vigilância sanitária e epidemiológica no que se refere às ações sobre o meio ambiente, incluindo ambiente de trabalho e saúde do trabalhador.

IV - Fiscalizar e licenciar os estabelecimentos e serviços relacionados diretamente ou indiretamente, à saúde individual ou coletiva.

V - Fiscalizar os produtos, substâncias, insumos, equipamentos e outros que estejam direta ou indiretamente ligados à saúde.

VI - Realizar o controle de zoonoses em todo o município.

VII - Orientar e fiscalizar a ação da iniciativa privada e pública na promoção, proteção e recuperação da saúde do indivíduo.

Art. 7º - Entende-se por substâncias e produtos de interesse da saúde os alimentos de origem animal e vegetal, produtos dietéticos, gêneros alimentícios, água mineral e de fontes, medicamentos, drogas, insumos, prótese, órtese, correlatos, bicos de mamadeiras, equipamentos de proteção individual, cosméticos, perfumes, produtos de higiene, saneantes domissanitários, agrotóxicos, materiais de revestimento, substâncias e/ ou outros produtos que possam trazer agravo à saúde.

Art.8º - Cabe ao setor de vigilância sanitária e controle de zoonose da Secretaria Municipal de Saúde, a avaliação e controle do risco à saúde referente as substâncias de interesse da saúde.

Art. 9º - Compete à Secretaria Municipal de Saúde a normatização, o controle e a fiscalização das condições sanitárias e técnicas de extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, depósito, distribuição, aplicação, comercialização e uso das substâncias e produtos de interesse da saúde de acordo com as Leis Federais e Estaduais vigentes.

Parágrafo Único - a normalização, controle e fiscalização do cultivo, produção, manipulação, embalagem, comercialização, armazenamento de matéria prima e alimentos "in natura" será regulamentada por esta lei de normas técnicas especiais.

Art.10 - A normatização, o controle e a fiscalização serão exercidos sobre: substâncias e produtos de interesse da saúde, os profissionais que trabalham com esta substância e produtos, e as condições de armazenamento dos estabelecimentos que extraíam, produzam, fracionam, comercializam, distribuam, transportem, beneficiem, acondicionem, conservem, depositem, armazenem, consumam e que prestam serviços relacionados a substâncias e produtos de interesse da saúde, públicos ou privados.

Art. 11 - O poder da autoridade sanitária da Secretaria Municipal de Saúde do município de Muriaé tem como finalidade promover normas para controle de inspeção, fiscalização e vigilância sanitária:

I - da higiene de habitações, seus anexos e lotes vagos.

II - dos estabelecimentos industriais e comerciais constantes desta lei, bem como daqueles de peculiar interesse da saúde pública.

III - das condições de higiene da produção, conservação, manipulação, fracionamento, beneficiamento, acondicionamento, armazenamento, transporte, distribuição, comercialização, consumo de alimentos em geral e de uso de aditivos alimentares.

IV - dos mercados, feiras livres, ambulantes de alimentos e congêneres.

V - das condições sanitárias dos logradouros públicos, dos locais de esportes, dos acampamentos públicos, bem como dos estabelecimentos de diversões públicas em geral.

VI - das condições sanitárias dos hotéis, motéis, pensões e estabelecimentos afins.

VII - das condições sanitárias das barbearias, salões de cabeleireiro, institutos de beleza e dos estabelecimentos afins.

VIII - das condições sanitárias das lavanderias para uso público.

IX - das condições sanitárias das casas de banho, massagens, saunas e estabelecimentos afins, para uso público.

X - da qualidade e das condições de higiene dos estabelecimentos comerciais.

XI - das condições de saúde e higiene das pessoas que trabalham em estabelecimentos sujeitos ao Alvará Sanitário.

XII - das condições das águas destinadas aos estabelecimentos públicos e privados.

XIII - das condições da coleta e destino das águas servidas a esgotos sanitários.



XIV - condições sanitárias decorrentes da coleta, do transporte e destino do lixo e refulgos industriais

XV - das condições sanitárias dos abrigos e instalações destinados a animais.

XVI - do controle de endemias, surtos, bem como das campanhas de saúde pública.

XVII - do levantamento epidemiológico e inquérito sanitários.

XVIII -da poluição ambiental, inclusive daquela decorrente da utilização por terceiros , da sua malha viária.

Parágrafo 1º- Excetuando o inciso I , todos os estabelecimentos citados no presente artigo bem como todos aqueles de interesse da saúde deverão possuir “Alvará Sanitário “ renovável anualmente , junto à Secretaria Municipal de Saúde de Muriaé .

Art. 12 - Todo estabelecimento ou local cuja atividade é prevista neste código , deverá possuir a caderneta sanitária com a finalidade de ser anotada toda inspeção sanitária.

Art. 13 - A autoridade fiscalizadora quando impedida de cumprir suas atribuições , deverá solicitar auxílio à autoridade policial, para cumprimento de suas ações.

Parágrafo Único - Constitui falta grave impedir ou dificultar a ação fiscalizadora ficando o responsável sujeito a multa pelo ato devidamente comprovado.

Art. 14 - Sempre que julgar necessário, poderá a Vigilância Sanitária, através de profissional habilitado, mediante fundamentação, solicitar exame médico de pessoas que exerçam atividades em locais passíveis de Fiscalização Sanitária.

Art. 15 - Sem prejuízo de outras atribuições , compete aos profissionais de nível superior do setor de vigilância sanitária e controle de zoonoses da S.M. S de Muriaé:

I - Planejar e coordenar as ações de Vigilância Sanitária.

II - Treinar e assessorar os inspetores sanitários.

III - Zelar pelo cumprimento das medidas descritas em Lei, Decretos, Portarias, Regulamentos e Normas Técnicas Especiais.

IV - Definir planos e metas de trabalho.

V - Executar ações de fiscalização sanitária.

VII - Elaborar e/ ou modificar Normas Técnicas Especiais sempre que se fizer necessário.

VI - Lavrar autos.

VIII - Organizar campanhas de educação em saúde.

IX - Investigar e orientar a prevenção de casos de intoxicação alimentar.

X - Identificar e orientar o controle de transmissores de doenças.





XI - Organizar o controle de zoonoses.

XII - Promover palestras e cursos específicos sobre alimentos e zoonoses.

Art. 16 - A execução das medidas sanitárias caberá também aos inspetores sanitários , que terão , entre outras as seguintes atribuições:

I - Zelar pelo cumprimento das medidas descritas por esta lei e outras que, por ventura venham a envolver suas tarefas diárias.

II - Orientar corretamente a população quanto aos riscos e a prevenção de situações que comprometa a saúde coletiva.

III - Inspeccionar estabelecimentos comerciais e industriais estipulados pela coordenação.

IV - Lavrar atos específicos de notificação preliminar, auto de infração e multa, auto de apreensão e inutilização de alimentos, auto da colheita de amostras , interdição temporária e definitiva de estabelecimentos e processo fiscal.

V - Participar de campanhas de vacinação e orientação de educação sanitária.

VI - Atender denúncias ligadas à saúde , descritas nesta lei e em Normas Técnicas Especiais.

Art.17 - O município fica autorizado a celebrar convênios com órgãos federais , estaduais e de outros municípios, objetivando o melhor cumprimento desta lei.

Parágrafo Único - Os convênios assinados no termo desta lei vigorarão após serem aprovados pelo Conselho Municipal de Saúde e Câmara Municipal.

Art. 18 - A população terá assegurado seu acesso aos estabelecimentos sob Vigilância Sanitária em conjunto com as equipes de fiscalização , através da representação homologada pelo Conselho Municipal de Saúde.

Parágrafo Único - Entende-se por estabelecimento sob Vigilância Sanitária todos que dependem de Alvará Sanitário para licença de funcionamento.

Art. 19 - Fica garantido ao cidadão, individual ou coletivamente, o direito de denúncia de todas as suspeitas de irregularidades no fornecimento de bens e serviços de interesse da saúde.

Parágrafo Único - A identificação do responsável pela denúncia é obrigatória, ficando resguardado pela Secretaria Municipal de Saúde , o sigilo da mesma.

Art. 20 - Em cada inspeção que for verificada irregularidade , apresentará o funcionário competente , relatório circunstanciado, sugerindo medidas ou solicitando providências a bem da higiene pública.

Parágrafo Único - No caso da matéria ser competência das autoridades estaduais ou federais , a Vigilância Sanitária remeterá às mesmas , cópia do relatório.

Art. 21 - O destino final de qualquer produto condenado pela autoridade sanitária será obrigatoriamente acompanhado por essa autoridade.

Art. 22 - Compete à autoridade fiscalizadora , realizar quando necessário, coleta de amostra para análise de produtos de interesse à saúde, devendo o órgão de Vigilância Sanitária divulgar, através de circular, as quantidades necessárias de amostras para exame.

Art. 23 - Os produtos de interesse à saúde , em trânsito ou depositados nos armazéns das empresas transportadoras, ficarão sujeitos ao controle da autoridade fiscalizadora, que , a seu critério , poderá exigir quaisquer documentos relativos às mercadorias , bem como proceder a inspeção.

Parágrafo Único - Ficam também sujeitos ao controle da autoridade fiscalizadora, os produtos depositados nos órgãos públicos, principalmente nas despensas das escolas, hospitais, creches e entidades filantrópicas.

TÍTULO III

SANEAMENTO BÁSICO:

Capítulo I - Das águas de abastecimento , águas servidas e redes coletoras de esgoto

Art. 24 - O Sistema Único de Saúde participará da formulação da política de saneamento para o município e a executará no que lhe couber, de forma integrada com outros órgãos públicos ou privados.

Art. 25 - É obrigatória a ligação de toda construção considerada habitável à rede pública de abastecimento de água e à rede coletora de esgoto, devendo o Poder Público Municipal fomentar programas de financiamento e/ou fornecimento gratuito de sanitários populares e demais materiais necessários às ligações em habitações de baixa renda.

Parágrafo 1º - Quando não existir rede pública de abastecimento de água e/ ou rede coletora de esgoto sanitário, o Serviço Sanitário competente indicará medidas a serem adotadas e executadas pelo responsável pela obra.

Parágrafo 2º - Toda e qualquer solução individual ou coletiva, tratamento e disposição de esgotos sanitários deverá atender às normas técnicas.

Parágrafo 3º - Constitui infração a utilização da rede de esgoto sanitário para o escoamento de águas pluviais.

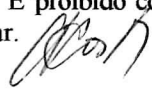
Art. 26 - Toda ligação clandestina de esgoto doméstico de outra procedências feitas à galeria de águas pluviais deverá ser desconectada desta e ligada à rede pública coletora.

Art. 27 - É expressamente proibida a comunicação de tubulações de água com fossas , ramais de esgoto, poços advertentes, poços de visita e caixa de inspeção, bem como o lançamento de águas residuais em áreas territoriais.

Parágrafo Único - O lançamento de águas residuais em água receptora, só será tolerado após tratamento , a fim de que as características físicas e químicas e biológicas não prejudiquem a saúde, ecologia e composição das águas.

Art. 28 - A água distribuída à população pelo sistema público de abastecimento deverá ser tratada e floreteada na estação de tratamento próprio , obedecendo a legislação vigente.

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



Art. 29 - A água para consumo humano distribuída pelo sistema público terá sua qualidade avaliada pelo serviço sanitário considerando as normas referentes ao assunto.

Parágrafo 1º - O órgão responsável pelo sistema de abastecimento público de água deverá controlar o processo de tratamento da mesma e enviar à Secretaria Municipal de Saúde relatórios mensais relativos ao controle de qualidade da água.

Parágrafo 2º - Sempre que o serviço sanitário detectar a existência de anormalidades ou falha no sistema público de abastecimento de água, oferecendo risco à saúde da população, comunicará o fato ao órgão responsável para imediatas providências.

Art. 30 - Os reservatórios de água potável de estabelecimentos de uso público deverão permanecer devidamente limpos, higienizados e tampados.

Art. 31 - Os aspectos sanitários relacionados ao uso da água que não seja para consumo humano deverão obedecer o disposto na legislação vigente e normas dos órgãos competentes.

Parágrafo Único - Os aspectos sanitários relacionados ao uso de água em piscinas serão definidos em capítulo próprio.

Art.32 - O fabricante e o comerciante de filtros e outros artefatos para uso doméstico utilizados na purificação, desinfecção em tratamento de água para consumo, deverá comprovar a eficácia do produto.

Art. 33 - As indústrias a se instalar no município ficam obrigadas a submeter a autoridade competente, para prévio conhecimento e aprovação, o plano do lançamento resíduos líquidos, sólidos e gasosos, visando a evitar os inconvenientes e prejuízos da poluição e contaminação de águas receptoras, de áreas territoriais e da atmosfera.

Capítulo II- Da Coleta e Disposição do Lixo:

Art. 34 - A remoção do lixo é obrigatória nos termos da legislação em vigor.

Parágrafo 1º - O acondicionamento do lixo domiciliar, dos estabelecimentos comerciais, das repartições públicas, das casas de diversões e similares, deverá ser em recipientes adequados, para facilitar a coleta pelo órgão competente, e colocado em grades suspensas, exceto lixos de grande volume os quais deverão ser mantidos em recipientes com tampa dotada de mecanismos de encaixe.

Parágrafo 2º - São considerados lixos especiais aqueles que, por sua constituição, apresentam riscos maiores a população, os quais serão acondicionados conforme estabelecido em regulamento da Secretaria Municipal de Saúde, assim definidos:

- I. Lixos hospitalares.
- I. Lixos de laboratório de Análises e Patologia s Clínicas os quais deverão estar acondicionados em recipientes adequados à sua natureza, de maneira a não contaminarem as pessoas e ambiente.
- I. Lixos de farmácias e drogarias.
- I. Lixo químico
- I. Lixos radioativos.

I. Lixos de clínicas e hospitais veterinários.

Parágrafo 3º - Não serão considerados como lixo os resíduos industriais, os restos de materiais de construção, os entulhos provenientes de demolição, as matérias excrementícias e restos de forragens de cocheiras e estábulos, as palhas e outros resíduos das casas comerciais, bem como terra, folhas e galhos de jardim e quintais particulares, os quais serão removidos por responsabilidade dos respectivos inquilinos ou proprietários, conforme legislação federal e estadual pertinentes.

Art. 35 - as pessoas físicas e jurídicas deverão cumprir as normas estabelecidas pelo órgão competente no tocante à disposição, coleta e destino final do lixo, que processar-se-ão em condições que não afetem a estética, nem tragam malefícios à saúde e bem-estar da população, sendo, expressamente proibido:

I - Utilizar o lixo "in natura" para alimentação de animais.

II - É proibido a catação de resíduos sólidos de qualquer natureza.

III - Incineração de lixo ao ar livre, em locais não permitidos pela autoridade competente.

IV - Lançar o lixo em águas de superfície.

V - Acúmulo, nas habitações e em terrenos a elas pertinentes, ou terrenos vazios, de resíduos alimentares ou qualquer outro material que contribua para a proliferação das larvas de moscas e de outros insetos e animais daninhos.

Art. 36 - A coleta, transporte e destino final dos resíduos sólidos processar-se-á em condições que não tragam malefícios ou inconvenientes à saúde e ao bem-estar individual ou coletivo.

Art. 37 - O pessoal encarregado da coleta, transporte e destino final do lixo, usará equipamento aprovado pelo órgão competente com objetivo de prevenir contaminação ou acidente.

Art. 38 - Em estabelecimentos prestadores de serviço de saúde, o fluxo interno e o armazenamento dos resíduos obedecerão o previsto em norma da ABNT e nesta legislação.

Parágrafo 1º - Os resíduos infectantes destes estabelecimentos deverão ser acondicionados em saco branco-leitoso, resistente e impermeável, ou outro previsto na norma da ABNT.

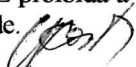
Parágrafo 2º - Apenas os resíduos infectantes provenientes dos serviços de saúde poderão ser embalados em saco branco-leitoso.

Parágrafo 3º - Os resíduos perfuro-cortantes deverão ser acondicionados em recipientes rígidos, resistentes e impermeáveis.

Art. 39 - Nos serviços de saúde é obrigatória a separação de resíduos considerados perigosos no local de origem, sob a responsabilidade do gerador de resíduo, de acordo com a legislação vigente e normas dos órgãos competentes.

Parágrafo 1º - Para disposição final destes resíduos deverão ser tomadas medidas adequadas para proteção da saúde e do meio ambiente.

Parágrafo 2º - É proibida a reciclagem de resíduos sólidos infectantes gerados por estabelecimentos prestadores de serviços de saúde.



Parágrafo 3º - Incineradores públicos e/ou privados receberão a destinação final destes resíduos.

Capítulo III - Da Higiene das Habitações, Terrenos e Vias Públicas:

Art. 40 - Compete a Secretaria Municipal de Saúde estabelecer o limite máximo do número de pessoas que possam ocupar hotéis, pensões, internatos, asilos, e estabelecimentos congêneres, destinados ou não, a habitação coletiva.

Art. 41 - Compete à Secretaria Municipal de Saúde junto aos órgãos municipais afins, interditar ou determinar a demolição de toda a construção ou imóvel que, pela insalubridade, não ofereça as indispensáveis condições de higiene e segurança.

Art. 42 - As habitações, os terrenos não edificados, as construções e os estabelecimentos em geral, inclusive obras públicas, obedecerão aos requisitos mínimos de higiene e conforto indispensáveis à proteção da saúde.

Art. 43 - Os estabelecimentos comerciais ou locais de interesse da saúde pública em que por suas características possam desenvolver ambiente insalubre para o homem e/ou propícios à proliferação de mosquitos, roedores e de outros animais sinantrópicos, tais como oficinas, depósitos de materiais de construção, depósito e usina de processamento de lixo, aterros sanitários, lotes vagos, e outros deverão adotar as medidas necessárias para a eliminação destes riscos.

Art. 44 - As condições da produção, acondicionamento, transporte, armazenamento, uso ou disposição de produtos tóxicos, explosivos, inflamáveis, corrosivos, radioativos e imunobiológicos, bem como resíduos desta natureza obedecerão critérios estabelecidos nas leis vigentes e normas dos órgãos competentes.

Capítulo IV - Do Controle Do Meio Ambiente:

Art. 45 - O Sistema Único de Saúde colaborará com os órgãos responsáveis pela elaboração dos programas e projetos de proteção ao meio ambiente.

Art. 46 - Para efeito deste regulamento, denomina-se poluente do meio ambiente qualquer substância, no estado sólido, líquido ou gasoso, que direta ou indiretamente contamine o ar atmosférico, o solo e a água.

Art. 47 - Denomina-se poluição do ar atmosférico aquela produzida pela descarga de poluentes ou de outras substâncias, de maneira a torná-lo:

I - Impróprio, nocivo ou ofensivo à saúde.

II - Inconveniente ao bem-estar público;

III - Danoso aos materiais, à vida animal e vegetal;

IV - Prejudicial à segurança, ao uso e gozo da propriedade e das atividades normais da comunidade;

Art. 48 - Constituem fatores ambientais de risco à saúde aqueles decorrentes de qualquer situação ou atividade que provoquem alterações no meio ambiente, principalmente aqueles relacionados à organização territorial, ambiente construído, saneamento ambiental, proliferação de animais, atividades produtivas e de consumo, além das substâncias tóxicas, explosivas, inflamáveis, corrosivas e radioativas que ocasionem ou possam vir a ocasionar risco ou dano à saúde, à vida ou qualidade de vida.



Parágrafo 1º - Os critérios, parâmetros, padrões, metodologias de monitoramento ambiental, físico, químico e biológico e de avaliação dos fatores de risco citados neste artigo, são os definidos na legislação vigente.

Parágrafo 2º - Nos casos de necessidade de critérios mais restritivos ou não previstos, estes critérios serão estabelecidos por normas técnicas especiais.

Art. 49 - Será proibida a utilização de agrotóxicos cuja composição e/ou concentração comprometam a saúde pública e o meio ambiente, conforme parâmetros estabelecidos na legislação vigente.

Art. 50 - As piscinas ou tanques vazios que por motivo de falta de limpeza regular se tornem focos de mosquitos, pernilongos e outros insetos, darão causa à notificação e imposição das penalidades previstas nesta lei.

Capítulo V- Saneamento nas Zonas Rurais:

Art. 51 - Toda edificação situada na zona rural será construída e mantida de forma a evitar condições favoráveis à criação e proliferação de animais sinantrópicos.

Art. 52 - Nas edificações em geral na área rural deverão ser observadas as seguintes condições de higiene :

I - Ter cuidados especiais com a profilaxia sanitária de todas as dependências, promovendo-se, inclusive, sua desinsetização periódica.

II - Fazer com que não se verifiquem, junto às mesmas, empoçamento de águas pluviais ou de águas servidas.

III - Ser assegurada a necessária proteção aos poços ou fontes utilizados para abastecimento de água domiciliar.

IV - Nas escolas rurais, atenção especial deve ser dada às caixas de água e cisternas, com limpeza e cloração periódica.

Art.53 - Toda edificação situada em Zona Rural terá suprimento adequado de água potável e disposição adequada de esgotos sanitários e resíduos sólidos.

Art.54 -As soluções individuais e coletivas para abastecimento d'água para consumo humano, tratamento, disposição de esgotos sanitários e resíduos atenderão às Normas Técnicas Especiais.

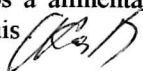
Art. 55 - Os resíduos líquidos gerados pelas atividades agropecuárias serão dispostos de forma sanitariamente adequada, de acordo com as Normas Técnicas Especiais.

Art. 56 - Os depósitos de cereais, grãos, rações ou forragens serão construídas e mantidas de forma a evitar condições de proliferações de roedores, ou outros animais de acordo com as Normas Técnicas Especiais.

Art. 57 - A criação de animais deverá ser realizada em boas condições de higiene segundo Normas Técnicas Especiais.

Art. 58 - Os chiqueiros ou pocilgas serão localizados a uma distância de cinquenta metros das divisas dos terrenos vizinhos e das vias públicas.

Art.59 - Os restos de alimentos destinados à alimentação de suínos e outros animais, serão sanitariamente tratados, conforme Normas Técnicas Especiais



Art. 60 - Toda e qualquer instalação destinada à manutenção e reprodução de animais será construída, mantida e operada em condições sanitárias adequadas que não causem incômodos à população, de acordo com as Normas Técnicas Especiais, quer estejam situadas em Zona Rural ou Urbana.

Art. 61 - Todas as atividades e construções na Zona Rural serão objeto de prévio licenciamento, controle e fiscalização por parte da autoridade municipal competente.

Art. 62 - Será proibido, nas áreas de plantio, a utilização de defensivos agrícolas cuja composição e/ou concentração comprometam a saúde pública, conforme parâmetros estabelecidos em legislação pertinente.

TÍTULO IV - DOS ALIMENTOS.

CAPÍTULO I - CONSIDERAÇÕES GERAIS E DEFINIÇÕES

Art. 63 - as definições relativas a alimentos estão contidas em anexo que compõe esta lei, devendo ser respeitadas de acordo com as legislações federal e estadual vigentes.

Art. 64 - O registro, a rotulagem, os padrões de identidade e qualidade e o uso de aditivos devem respeitar as legislações federal, estadual e municipal vigentes.

Art. 65 - Os gêneros alimentícios que, antes de chegarem ao consumidor, passam por um processo de industrialização ou de acondicionamento, ficam sujeitos a registro em órgão oficial competente e/ou a análise prévia, análise de controle, análise fiscal e análise de ponto crítico.

Art. 66 - Os alimentos que não estão sujeitos a registro são de interesse da saúde pública, elaborados no município, mesmo que tenha sua comercialização restrita ao estabelecimento, estão sujeitos a análise prévia, análise de controle, análise fiscal, análise de ponto crítico, garantindo assim a qualidade para o consumo.

Parágrafo Único - Os estabelecimentos que comercializam produtos alimentícios, dispensados da rotulagem, deverão informar aos consumidores a procedência, data de validade, acondicionamento e conservação adequada

Art. 67 - Para os produtos de fabricação caseira, de consumo e comercialização no município, serão exigidos:

I - Rótulo simples do produto contendo: Nome Fantasia, nome do produtor, CGC ou CIC, inscrição estadual, peso bruto e/ou número de unidades, endereço, data de fabricação, prazo de validade, forma de armazenamento.

II - Processos adequados de obtenção ou transformação, dentro das normas de higiene e limpeza.

III - Embalagem adequada para o tipo de produto a ser comercializado.

Parágrafo 1º - A Vigilância Sanitária procederá vistoria no local de manipulação destes alimentos, orientando e verificando pontos críticos de contaminação.

Parágrafo 2º - Não se enquadram neste artigo alimentos ou produtos sob controle estadual ou federal.

CAPÍTULO II - DA VIGILÂNCIA DOS ALIMENTOS



Art. 68 - Os estabelecimentos de industrialização e comercialização de alimentos devem estar instalados e equipados para os fins a que se destinam, quer em unidades físicas, quer em maquinários e utensílios diversos, em razão da capacidade de produção com que se propõe a operar

Art. 69 - Todo produto destinado à alimentação ou considerado de interesse da saúde, suspeito estar impróprio para o consumo e uso, poderá ser interditado, mediante laudo técnico de inspeção e/ou laboratorial.

Art. 70 - São considerados impróprios para o consumo os alimentos que:

I - Tenham substâncias venenosas ou tóxicas, em quantidade que possam torná-las prejudiciais à saúde do consumidor;

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

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

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

V - Sejam compostos, no todo ou em partes, de substâncias em decomposição;

VI - Estejam alterados por ação de causas naturais como umidade, enzimas, ar, luz, microorganismos e parasitas, ou tenham sofrido avarias, deteriorização ou prejuízo em sua composição intrínseca, pureza ou caracteres organolépticos;

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

VIII - Tenham sido operados, de origem ao consumidor, sob alguma circunstância, que ponha em risco a saúde pública;

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

X - Aqueles com o prazo de validade vencido;

XI - Aqueles em desacordo com as normas estabelecidas para a fabricação, distribuição e apresentação;

XII - Aqueles que por qualquer motivo, revelem-se inadequados ao fim a que se destinam.

Parágrafo Único - Os alimentos impróprios para o consumo, deverão ser separados e identificados como tal, até o momento de sua devolução, destruição e/ou aproveitamento condicional.

Art. 71 - Consideram-se corrompidos, adulterados ou falsificados, os gêneros alimentícios:

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



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

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

Art. 72 - Não poderão ser comercializados os alimentos que:

I - Provierem de estabelecimento não licenciado pelo órgão competente, quando for o caso;

II - Não possuírem registro no órgão federal ou estadual competente, quando a ele sujeitos;

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

IV - Estiverem rotulados em desacordo com a legislação vigente;

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

Art. 73 - Não são consideradas fraudes, falsificação ou adulteração alterações ocorridas nos produtos, substâncias ou insumos, e outros em razão de causas circunstanciais ou eventos naturais ou imprevisíveis, que vierem a determinar avaria ou deteriorização, sem prejuízo da respectiva apreensão.

Art. 74 - Nos locais onde se fabricam, preparam, beneficiam, acondicionam e comercializam alimentos, é proibido:

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

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

III - A utilização de gorduras ou óleos de fritura em geral, assim que apresentem sinais de saturação, modificações na sua coloração ou presença de resíduos queimados ;

IV - Manter a temperatura e armazenamento dos alimentos diferentes daqueles sugeridos pelos fabricantes:

a) Manter acima de 16 ° C (dezesseis graus celsius) a margarina, e acima de 10° C (dez graus celsius) a manteiga;

a) A venda do leite fora dos padrões de conservação e acondicionamento;

a) Manter acima de 10° C (dez graus celsius) os queijos classificados, segundo a legislação federal, como moles e semi - duros:

V - Ter em depósito, substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, fraudar ou falsificar alimentos.

VI - Fumar durante a manipulação, servindo ou em contato com alimentos;

VII - Varrer a seco;

VIII - A permanência ou circulação de qualquer animal;

IX - manter os enlatados na embalagem original após terem sido abertos;

X - A venda e/ou utilização de enlatados amassados e com prazo de validade vencido;

XI - Servir à mesa ,pães, manteiga e similares, sem a devida proteção;

XII - O contato direto de alimentos com jornais, papéis tingidos, sacos acondicionadores de lixo, papéis ou plástico impressos;

XIII - O uso de produto de limpeza sem o registro no órgão competente;

XIV - Sobrepor bandejas, pratos e outros utensílios desprovidos de cobertura e contendo alimentos;

XV - Manter as portas dos refrigeradores, câmaras frigoríficas e afins, abertas, sem uso;

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

Art. 75 - A sacaria utilizada no acondicionamento de alimentos, deverá ser do primeiro uso, sendo proibido o emprego de embalagens que já tenham sido usadas para não comestíveis ou aditivos;

Art. 76 - Os alimentos só poderão ser comercializados, armazenados, transportados e vendidos, protegidos contra contaminação, mediante dispositivos e invólucros adequados.

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

Art. 77 - Na industrialização e comercialização de alimentos e no preparo de refeições, deve ser restringido o contato manual direto, fazendo-se uso apropriado de processos mecânicos, circuitos fechados e outros dispositivos.

Art. 78 - As peças, maquinários, utensílios, recipientes, equipamentos outros e embalagens que venham a entrar em contato com os alimentos nas diversas fases de fabricação, produção, manipulação, beneficiamento, conservação, transporte, armazenamento, depósito, distribuição, comercialização e outras situações, não devem intervir nocivamente com os mesmos, alterar seu valor nutritivo ou suas características organololépticas, devendo ser mantidos limpos e livres de sujeiras, poeiras, insetos e outras contaminações.

Art. 79 - Os gêneros alimentícios devem ser transportados, armazenados, depositados e comercializados sob condições de temperatura, umidade, ventilação e luminosidade que os protejam de contaminações e deteriorações.

Art. 80 - Só será permitida a comercialização de saneantes, desinfetantes e produtos similares em estabelecimento que comercializam ou consomem alimentos, quando estes possuírem local apropriado e separado para a guarda de tais produtos, devidamente aprovados pela autoridade sanitária competente.



Art 81 - Os estabelecimentos que comercializam alimentos cozidos ou preparados para serem servidos quentes, deverão possuir estufas para exposição e guarda dos produtos, sempre mediante acima de 60° C(sessenta graus celsius).

Art. 82 - Não poderão ser comercializados produtos cárneos e derivados que não tenham sofrido inspeção de autoridade competente.

Art. 83 - Os frios e embutidos, quando vendidos fatiados, deverão atender as seguintes especificações:

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

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

CAPÍTULO III - DA QUALIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS

Art. 84 - Em todas as fases de processamento, desde a fonte de produção até ao consumidor, o alimento deve estar livre de contaminação física, química e biológica, proveniente do homem, dos animais e do meio ambiente.

Art. 85 - Considera-se alimento deteriorado o que tenha sofrido avaria ou prejuízo em sua natureza, composição ou caracteres organolépticos, por ação da temperatura, parasitas microorganismos, sujidades, transporte inadequado prolongado, armazenamento, mal acondicionamento ou consequência de outros agentes.

Art. 86 - Os produtos, quando não se enquadram nos padrões físico-químicos estabelecidos nesta lei, nas Normas Técnicas Especiais e caracteres organolépticos normais, serão apreendidos, devendo:

I - Condenados, quando os padrões físicos- químicos microbiológicos e/ou organolépticos não forem atendidos.

II - Doados, quando não venham colocar em risco a saúde da população, às instituições públicas ou privadas, desde que beneficente, de caridade ou filantrópica mediante recibo de entrega do produto.

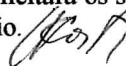
Art. 87 - Sempre que constatada mesmo que pela simples inspeção organoléptica e alteração, contaminação, adulteração ou falsificação de um produto alimentício, tornando-o impróprio para o consumo, será o mesmo apreendido, ficando o responsável sujeito às sanções regulamentares, sem prejuízo de outras penalidades constantes na legislação vigente.

Art. 88 - Os produtos de origem animal e vegetal, como o leite e seus derivados, doces e outros, serão sujeitos a inspeção sanitária de acordo com a legislação federal, estadual e municipal vigente.

Parágrafo 1º - Cabe ao Serviço de Vigilância Sanitária do município a inspeção sanitária dos produtos destinados ao comércio intramunicipal.

Parágrafo 2º - A inspeção municipal seguirá as normas técnicas regulamentares federais no que couber.

Art. 89 - O controle de qualidade do mel de abelha será efetuado de acordo com requerimento do apicultor ou produtor à Prefeitura Municipal, através de protocolo, na qual solicitará os selos de garantia da Prefeitura, ficando a vigilância responsável pela colheita do mel e envio ao laboratório.



Parágrafo 1º - As análises serão totalmente custeadas pelos interessados.

Parágrafo 2º - Segundo o resultado das análises, serão distribuídos os selos de garantia aos produtores.

Parágrafo 3º - Em caso de mel adulterado, será suspensa a entrega do selo de garantia até novas análises.

Parágrafo 4º - O mel que não atender a legislação específica poderá ser apreendido, cabendo a autoridade competente definir o seu destino final.

Art. 90 - A produção do leite "in natura", será fiscalizada pela vigilância sanitária desde a inspeção do local de produção, até a fiscalização dos veículos e condições de higiene dos produtos, de acordo com a legislação federal vigente.

Parágrafo Único - Considera-se adulterado o leite que :

I - For adicionado água;

II - Tiver sofrido subtração de qualquer de seus elementos, incluindo a gordura;

III - Forem adicionadas substâncias conservadoras ou qualquer elemento estranho a sua composição;

CAPÍTULO IV - DA COLETA DE AMOSTRA E ANÁLISE FISCAL

Art. 91 - Compete a autoridade fiscalizadora, realizar, periodicamente, ou sempre que se fizer necessário, coleta de amostras de alimentos, matérias-primas para alimentos, aditivos e coadjuvantes para efeito de análise fiscal.

Parágrafo Único - A coleta, conservação, transporte, acondicionamentos das amostras, deverão ser feitas, de acordo com as Normas Técnicas Especiais existentes para cada alimento.

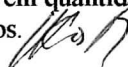
Art. 92 - A apreensão de amostras não será necessariamente acompanhada de interdição do produto.

Parágrafo Único - Só haverá apreensão dos produtos nos casos em que sejam flagrantes os indícios de alteração ou adulteração do produto, hipóteses em que a interdição terá caráter preventivo ou da medida cautelar.

Art. 93 - A coleta de amostras para análise fiscal, com ou sem apreensão de alimento ou material relacionado, será feita pela autoridade fiscalizadora competente, que lavrará Auto de Coleta de Amostras, em três vias assinadas por ela, pelo possuidor ou responsável pelo produto e , na sua ausência ou recusa, por duas testemunhas, se possível, especificando-se no auto, a natureza, tipo, marcas, procedência, nome do fabricante e do atendedor do alimento.

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

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



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

Parágrafo 4º - O laboratório oficial ou credenciado deverá respeitar os prazos para análise, sendo de 30 (trinta) dias o prazo máximo a partir do recebimento das amostras e, em caso de produtos perecíveis, este prazo não poderá ultrapassar 24 (vinte e quatro) horas após a entrega do material.

Art. 94- Concluída a análise oficial o laboratório oficial ou credenciado , remeterá o laudo em 3 (três) vias, no mínimo, à autoridade fiscalizadora competente, a qual, por sua vez, encaminhará uma das vias ao possuidor ou responsável e outra, o produtor do alimento instruído o processo com a terceira via, se for o caso.

Parágrafo 1º- Se o resultado da análise demonstrar não haver irregularidade, o produto será liberado mesmo que tenha sido apreendido;

Parágrafo 2º- Se a análise comprovar infração de qualquer preceito desta Lei ou legislação federal ou estadual específica ,a autoridade fiscalizadora competente, lavrará o auto de infração e se, necessário, Auto de apreensão e inutilização.

Parágrafo 3º- Constará do Auto de Infração, o prazo de 10 (dez) dias para que o infrator interponha recurso, requerendo no caso de produtos perecíveis, esse prazo será de 24 (vinte e quatro) horas.

Parágrafo 5º- Decorridos os prazos de que tratam os parágrafos 2º e 3º desse artigo, sem a interposição de re curso ou requerimento de perícia de contraprova, pelo infrator a autoridade competente dará prosseguimento às medidas legais cabíveis.

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

Art. 95 - A perícia de contraprova será efetuada sobre a amostra em poder do possuidor ou responsável pelo produto , no laboratório oficial ou credenciado, que tenha realizado a análise fiscal , na presença do perito emissor do laudo condenatório , do perito indicado pelo requerente e , opcionalmrnte , na presença da autoridade fiscalizadora competente.

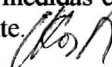
Parágrafo 1º - O requerimento da perícia de contraprova indicará, desde logo, o perito , devendo a perícia recair em profissional que preencha os requisitos legais.

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

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

Parágrafo 4º - A perícia de contraprova não será realizada quando a amostra de que se trata o parágrafo anterior, apresentar indícios de alteração ou violação.

Parágrafo 5º - Na hipótese do parágrafo 4º o dono do produto perde direito à perícia de contraprova e a fiscalização sanitária tomará as medidas cabíveis desde à apreensão dos produtos até sua utilização, respeitando em todos casos a legislação vigente.

A handwritten signature in black ink, appearing to be a stylized name or set of initials.

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

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

Art. 96 - Aplicar-se-á à contraprova, o mesmo método de análise empregada na análise fiscal condenatória a ser realizada com a concordância dos peritos.

Art. 97 - Em casos de divergência entre os peritos quanto ao resultado da análise fiscal condenatória ou discordância entre os resultados desta última com a da perícia de contraprova, caberá recurso da parte interessada ou do perito responsável pela análise condenatória à autoridade competente, devendo este determinar a realização de novo exame pericial sobre a amostra em poder do laboratório oficial ou credenciado.

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

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

Parágrafo 3º - Esgotado o prazo referido no parágrafo 2º, sem decisão do recurso, prevalecerá o resultado da perícia de contraprova.

Art. 98 - No caso de partida de grande valor econômico, confirmada a condenação do alimento em perícia de contraprova, poderá o interessado solicitar nova apreensão do mesmo, aplicando-se, neste caso, adequada técnica de amostragem estatística. Excetuados os casos de presença de organismos patogênicos ou suas toxinas. Considerar-se-á liberada a partida que indicar um índice de alteração ou deteriorização inferior a 10% do seu total.

Parágrafo Único - Entende-se por partida de grande valor econômico aquela cujo valor seja igual ou superior a 100 vezes o salário mínimo vigente no país.

Título V - Dos Estabelecimentos

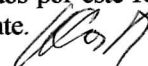
Capítulo I - Normas Gerais

Todo estabelecimento ou local destinado à produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou vendas de alimentos, bem como todos os demais de interesse da Saúde Pública Municipal seguirão as normas técnicas aqui contidas e outras que vierem a ser estabelecidas.

SEÇÃO I - DO LICENCIAMENTO

Art. 99 - Todo estabelecimento ou local destinado à produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos, bem como todos os demais de interesse da Saúde Pública Municipal seguirão as Normas Técnicas aqui contidas e outras que vierem a serem estabelecidas.

Art. 100 - O licenciamento para funcionamento dos estabelecimentos regidos por este Regulamento será sempre precedido de exame do local e da aprovação da autoridade sanitária competente.



Parágrafo Único - Antes de iniciada a construção ou reforma de instalações de qualquer estabelecimento acima citado, deverão ser observados os padrões básicos de construção, segundo normas da Prefeitura Municipal de Muriaé .

Ar.101- Nos estabelecimentos já em funcionamento, que apresentam ou venham apresentar perigo à saúde, seja de natureza física, química ou biológica, os proprietários serão obrigados a executar melhoramentos ou remover o perigo segundo orientação do órgão oficial competente.

Parágrafo Único - O prazo para reformas ou remoção do perigo dependerá da gravidade ou natureza do problema, a critério do inspetor sanitário e da coordenação.

SEÇÃO II - DA DOCUMENTAÇÃO

Art. 102 - Além de outras disposições constantes desta Lei, é obrigatório o uso, pelos estabelecimentos mencionados no artigo anterior.

I - Do Alvará Sanitário

II - Da Caderneta de Inspeção Sanitária(autenticada)

III - Do Cartaz Sanitário.

Parágrafo 1º - O alvará de autorização sanitária será concedido após inspeção das instalações realizada pela autoridade sanitária competente, obedecidas as especificações desta Lei e de suas Normas Técnicas Especiais, válido por 12 (doze) meses, a contar de sua concessão. devendo ficar exposto em local visível do estabelecimento.

a) A Caderneta de Inspeção sanitária terá 50 (cinquenta) numeradas e conterá os seguintes dados:

número relativo ao alvará sanitário;

nome do estabelecimento;

endereço completo;

número do CGC;

número da inscrição Estadual ou Municipal;

atividade exercida;

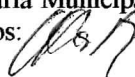
espaço para anotações de data da visita, ocorrência encontrada e medidas adotadas;

espaços para assinatura do inspetor sanitário;

a advertência : esta caderneta só tem valor se autenticada pela autoridade sanitária competente;

b) Na caderneta de inspeção sanitária constarão todas as infrações cometidas pelos estabelecimentos sujeitos às normas desta Lei, além de outras observações de interesse da autoridade sanitária.

Parágrafo 3º- O cartaz sanitário será fornecido pela Secretaria Municipal de saúde e deverá ser afixado em local visível dentro do estabelecimento e conterá os seguintes dados:



telefone da vigilância sanitária, onde o público deverá apresentar suas reclamações e sugestões;

- Os dizeres: “Fiscalizado pela vigilância Sanitária “
- Carimbo e assinatura da coordenação da Vigilância Sanitária;
- deverá medir 0,30 cm (trinta centímetros) de largura por 0,40 (quarenta centímetros) de comprimento;
- a classificação do estabelecimento de acordo com os critérios adotados pela Secretaria Municipal de Saúde constantes na Ficha de Inspeção anexa.

Parágrafo 4º - Ficam sujeitos ao Alvará Sanitário, a Caderneta de Inspeção Sanitária e do Cartaz Sanitário o funcionamento junto à Secretaria Municipal de Saúde, todos os estabelecimentos que, pela sua natureza e das atividades desenvolvidas, possam comprometer a proteção e preservação da saúde pública, individual ou coletiva.

Parágrafo 5º- Em caso de alienação ,cessão ou transferência de estabelecimentos constantes deste regulamento, a caderneta de Inspeção Sanitária será apresentada ao órgão competente da saúde pública para a devida anotação, no prazo de 10 (dez) dias, a partir do contrato respectivo.

Art. 103- A Secretaria Municipal de Saúde, através de suas Normas Técnicas Especiais e tendo em conta o ramo de atividades desenvolvidas, poderá exigir o Alvará Sanitário, a Caderneta de Inspeção Sanitária e o Cartaz Sanitário de outros estabelecimentos não previstos neste regulamento.

SEÇÃO III - DA CLASSIFICAÇÃO

Art. 104 - Os estabelecimentos que lidam sob vigilância sanitária municipal serão classificados de acordo com os padrões exigidos pelo setor da vig. Sanitária e controle de zoonoses da Secretaria Municipal de Saúde.

Parágrafo 1º - Para a classificação Classe A , equivalente a excelente o estabelecimento deverá receber pontuação total de 91 a 100 pontos de , no mínimo, 3 inspetores sanitários ou equivalente.

Parágrafo 2º - Serão considerados estabelecimentos classe B, equivalente a bom aqueles que obtiverem o total de 79 a 90 pontos de, no mínimo, 3 inspetores sanitários ou equivalente.

Parágrafo 3º - A categoria classe C, correspondente a regular será concedida aos estabelecimentos que obtiverem um total de 41 a 45 pontos de , no mínimo, 3 inspetores sanitários ou equivalente sendo considerada provisória e terá , o estabelecimento , o prazo de seis meses para regularizar-se; decorrido o prazo aqui estipulado, a vig. Sanitária poderá lavrar auto de interdição temporária.

Parágrafo 4º - Os estabelecimentos de categoria Classe D referente a deficiente serão aqueles que obtiverem um total de pontos inferior a 40 por pelo menos um dos inspetores sanitários ou equivalente. São aqueles que apresentam riscos iminentes à saúde pública e poderão sofrer interdição imediata ou terão o prazo máximo de 60 dias para alcançarem a categoria Classe C.

I - A definição de risco eminente à saúde pública e o tempo para aplicação da pena prevista será feita por técnico competente da S. M. S. e julgada pela junta de julgamentos fiscais.

Parágrafo 5º - Os estabelecimentos classificados nas categorias B, C, D ,poderão requerer junto à S. M. S. a sua reclassificação, após o cumprimento das exigências previstas em notificações.

Parágrafo 6º - Os estabelecimentos classificados nas categorias A, B, e C , poderão cair para classes inferiores, desde que julgados, através das Fichas de Inspeção por um mínimo de 3 inspetores sanitários ou equivalente.

SEÇÃO IV - DA CONSTRUÇÃO

Art. 105 - Alem das demais disposições constantes e aplicações desta lei, os estabelecimentos devem possuir:

- I - Piso cerâmico ou de material eficiente, com inclinação adequada para o escoamento de água de lavagem.
- II - Paredes revestidas até o teto, com material adequado , na cor clara, de modo a permitir fácil limpeza e higienização.
- III - Teto liso, de material adequado, de cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização.
- IV - Pia com água corrente tratada , com sifão ou caixa sifonada conservada em perfeito estado.
- V - Ralos no piso.
- VI - Ventilação e iluminação adequadas.
- VII - Caixas de gordura sifonada.
- VIII - Reservatório de água bem protegido e rigorosamente limpo, com capacidade adequada para atender à demanda

Art. 106 - Quando no estabelecimento houver canaletas, estas, deverão ser feitas segundo orientação e aprovação da autoridade sanitária competente.

Art. 107 - O contato direto do estabelecimento comercial com a residência deve ser evitado.

Art. 108 - Os estabelecimentos deverão fazer o controle de vetores e roedores, periodicamente e, quando exigido pela autoridade sanitária.

Art. 109 - Nos locais que fabricam, preparam, beneficiam, acondicionam, e comercializam alimentos, é proibido dentre outros:

- I - Ter jiraus sob ou sobre a sala de manipulação e/ou cozinha, sala de embalagens e instalações sanitárias.
- II - Sótão sobre a sala de manipulação e/ou cozinha, sala de embalagens e instalações sanitárias.
- III- Nos casos não mencionados nos itens I e II deste artigo , serão tolerados, desde que atendam às seguintes disposições:
 - a) serem impermeabilizados adequadamente.
 - a) possuírem guarda-corpo
 - a) sejam mantidos em rigoroso asseio, higiene e limpeza.



Art. 110 - Os estabelecimentos deverão possuir um "layout" a permitir bom fluxo operacional, evitando cruzamentos e facilitando a higienização.

Art.111 - AS bocas de descargas para o meio exterior deverão possuir grades de ferro à prova de roedores ou dispositivos de igual eficiência.

Art. 112 - As indústrias de alimentos , cozinhas industriais e outros, a critério da autoridade sanitária, devem possuir:

I - Ângulos arredondados, formados entre si e por estes com o piso.

II - As portas de acesso de pessoal e de circulação interna , do tipo vai-e-vem.

Art. 113 - Todas as dependências dos estabelecimentos constantes desta lei deverão apresentar suas paredes emboçadas e rebocadas total ou parcialmente, e em perfeito estado de conservação, a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 114 - Os prédios, as dependências e demais instalações , quaisquer que sejam, onde funcionem os estabelecimentos constantes desta lei , deverão estar em perfeito estado de conservação e atender o fim que se destinam.

SEÇÃO V - DAS COZINHAS E/OU SALAS DE MANIPULAÇÃO

Art. 115 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, as cozinhas e/ou salas de manipulação devem seguir às seguintes normas:

I - Água corrente; de preferência quente e fria.

II - Aberturas teladas à prova de insetos.

III - Paredes impermeabilizadas com azulejo na cor clara até à altura do teto.

IV - Fogão apropriado com coifa e/ou exaustor.

V - Mesas de manipulação somente com tampas de material impermeabilizante.

Parágrafo Único - É proibido a utilização de divisórias de madeiras na parede, teto ou piso.

Art.116 - As cozinhas e/ou salas de manipulação , não devem ter comunicação direta com outras dependências do estabelecimento.

SEÇÃO VI - DAS INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

Art. 117 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, todos Os estabelecimentos devem possuir, pelo menos uma instalação sanitária que seguirá às seguintes normas:

I - Paredes impermeabilizadas com azulejos na cor clara até a altura do teto.

II - Vaso sanitário com tampo e/ou mictório, sendo, em ambos os casos, obrigatória a água corrente para descarga.



III - Portas movidas de molas ou equivalentes ;que garantem o isolamento das demais dependências;

IV - Pia com água corrente em bom estado;

V - Toalha de mão descartável ou, toalha de rolo;

VI - Sabonete e papel higiênico;

Art .116 - Só será permitida a existência de instalação sanitária sem ante-sala no local destinado à vendas, quando não houver comunicação direta com a sala de preparo ou depósito de alimentos;

Parágrafo Único - a ante-sala deverá possuir os dispositivos constantes nos itens I,IV,V e VI do artigo anterior.

Art.118 - Os estabelecimentos que comercializam bebidas alcoólicas fracionadas, ficam obrigados a terem instalações sanitárias separadas por sexo.

Art. 119- Os estabelecimentos que possuírem mais de 15 (quinze) funcionários devem ter instalações separadas por sexo, podendo estas serem de uso comum ao público.

Parágrafo Único - Nas cozinhas industriais, indústrias alimentícias, restaurantes e congêneres, a autoridade sanitária poderá exigir instalações sanitárias separadas por sexo e de uso exclusivo dos funcionários independente do número deste.

SEÇÃO VII - DOS VESTIÁRIOS

Art. 120 - Além das demais disposições constantes e aplicadas desta Lei, os vestiários devem possuir:

I - Cômodos separados por sexo;

II - Paredes impermeabilizadas com azulejo ou material eficiente, na cor clara, na altura mínima de 2,00 (dois metros) e o restante sempre pintado em tom claro;

III - Compartimentos individuais com portas;

IV - Armários para a guarda do vestuário e bens pessoais;

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

SEÇÃO VIII- DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Art. 121- Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Leigos estabelecimentos de acordo com a atividade comercial, devem possuir:

I - Balcões e mesas revestidas com material impermeável e eficiente;

II - Recipientes com tampas adequadas para o lixo colocados no interior do estabelecimento;



III - Lixeira para os usuários, a critério da autoridade sanitária;

IV - Filtro de água que atenda a demanda;

V - Porta copos em quantidade bastante para atender a demanda;

VI - Estufa para guarda de alimentos, em temperatura adequada

VII - Câmaras, balcões frigoríficos, geladeiras e afins, com capacidade proporcional à demanda, em perfeito estado de conservação, higiene e funcionando na temperatura adequada;

VIII - Armários com portas número suficiente, apropriados para a guarda de vasilhames e demais utensílios, construídos ou revestidos internamente de material impermeabilizante, a critério da autoridade sanitária, mantidos fechados;

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

X - Pegadores de alimentos de material inócuo;

XI - Estrados com altura mínima de 0,20 cm (vinte centímetros) para estocagem de alimentos, estando estes afastados da parede e do piso, de modo a permitir a perfeita higienização do local;

XII - Equipamento em perfeitas condições higiênico - sanitárias, em número suficiente para atender a demanda;

XIII - Os açucareiros e outros utensílios afins, deverão ser do tipo que a retirada de açúcares e congêneres seja feita sem levantamento de tampa ou introdução de colheres e evitem a entrada de insetos

Art. 122- É proibido:

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

II - Uso de pratos, talheres e demais utensílios quando quebrados, rachados, lascados, gretados ou defeituosos;

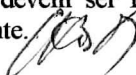
III - Utilizar estrado de madeira nos pisos de banheiros, cozinhas, salas de manipulação e atrás dos balcões dos salões de vendas, câmaras frigoríficas e outras;

IV - .Uso de utensílios de madeira ,tais como: copo, tábua, tabuleiro, etc.

Art.123- As toalhas de mesa quando adotadas, deverão estar sempre rigorosamente limpas, substituídas após cada utilização.

Parágrafo Único - Os guardanapos utilizados deverão ser sempre descartáveis.

Art. 124- O transporte e a entrega de alimentos devem ser feitos em recipientes protegidos e em veículos adequados, a critério da autoridade sanitária competente.



SEÇÃO IX - DO PESSOAL

Art. 125 - Para a admissão e exercícios das atividades previstas nesta Lei, bem com outras, de interesse da Saúde Pública, será obrigatório o atestado de saúde emitido pela Secretaria Municipal de Saúde, ou serviços de empresas por ela credenciados, que terá validade por 180 (cento e oitenta) dias, devendo ser renovado no prazo, através de exames que repetirão, no mínimo 02 (duas) vezes por ano.

Parágrafo 1º - Os funcionários que lidam com substâncias tóxicas ou irritantes, serão submetidos a exames médicos periódicos, de acordo com as Normas Técnicas Especiais.

Parágrafo 2º - As empresas portadoras de serviços médicos próprio, devidamente credenciado pela Secretaria Municipal de Saúde poderão fazer o controle médico, de acordo com as Normas Técnicas Especiais.

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

Parágrafo 4º - Todos os funcionários que tenham contato com alimentos deverão portar as carteiras de saúde fornecidas pela Secretaria Municipal de saúde à época de emissão do atestado de saúde, com Revisão Quadrimestral.

Parágrafo 5º - As carteiras de saúde deverão estar em lugares visíveis no vestuário.

Art. 126 - Todas as pessoas portadoras de doenças transmissíveis, bem como aquelas afetadas por dermatoses exudativas ou esfoliativas, não poderão manipular, transformar, beneficiar, acondicionar ou distribuir alimentos, nem exercer outras atividades que coloquem em risco a saúde dos consumidores.

Parágrafo Único - Caberá a autoridade competente apurar as irregularidades citadas neste artigo, determinando as medidas cabíveis, sob a pena de multa e demais cominações.

Art. 127 - Os empregados e proprietários que intervêm diretamente nas atividades do estabelecimento, mesmo quando portadores de atestado de saúde, dentro do prazo de validade, devem ser afastados das atividades, ao apresentarem manifestações febris ou cutâneas, principalmente supurações na pele, corrimento nasal, supurações oculares, infecções respiratórias, só podendo reassumir, após liberação médica, por escrito sob pena de multa e demais cominações.

Art. 128 - As pessoas que manipulam alimentos, bem como as que trabalham nos estabelecimentos de interesse da saúde pública, não podem praticar ou possuir hábitos ou condições capazes de prejudicar a limpeza, a higiene dos alimentos, do estabelecimento e a saúde dos consumidores, e em especial:

- I - Devem manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestuário;
- II - Quando no recinto do trabalho, devem fazer uso do vestuário adequado, de cor clara, limpo e conservado;
- III - Quando envolvidas na elaboração, preparação, fracionamento e venda de alimentos, devem fazer uso de gorro ou outro dispositivo, de cor clara, que proteja totalmente os cabelos;
- IV - Devem ter as mãos e unhas limpas, obrigatoriamente lavadas com sabão, antes do início das atividades;
- V - Quando contactarem diretamente com os alimentos, devem ter as unhas curtas e sem pinturas, cabelos e barbas aparadas e protegidos;

VI - Não devem tocar diretamente com as mãos nos alimentos além do absolutamente necessários e, podendo fazê-lo todavia, em locais especiais que, após a prática lavem cuidadosamente as mãos.

VII - Não portarem adornos, anéis, pulseiras, brincos, relógios, etc, quando da preparação dos alimentos.

Art. 129 - O pessoal que se encontrar dentro do estabelecimento ,manipulando qualquer tipo de alimento não poderá ao mesmo tempo, em hipótese alguma, manipular moeda corrente.

Art. 130 - É proibida a entrada de pessoas estranhas nos locais da elaboração, fracionamento, acondicionamento, depósito ou armazenamento de alimentos.

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

SEÇÃO X - DA PROPAGANDA

Art. 131- Toda e qualquer propaganda sujeitar-se-á às disposições constantes da Lei Federal 8.078, de 11 de setembro de 1990, código de proteção e Defesa do Consumidor, além de outras pertinentes.

SEÇÃO XI - DOS AÇOUGUES, DEPÓSITOS DE CARNES, CASAS DE AVES, PEIXARIAS E CONGÊNERES

Art. 132 - Para a construção ou instalação dos estabelecimentos citados nesta seção das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, deve-se observar as seguintes normas:

I - Boa ventilação natural e dispositivos para controlar insetos nocivos;

II - Paredes impermeabilizantes, até a altura do teto, os ângulos internos das paredes entre si, ou entre elas e o piso arredondados.

III - Piso resistente, impermeabilizado e com escoamento de água para a rede de esgoto.

IV - Câmara frigorífica revestida com material impermeável eficiente, piso com inclinação que permite o escoamento de água de lavagem e porta apropriada, mantida, obrigatoriamente fechada.

V - Balcão frigorífico, impermeável, provido de anteparo para evitar o contato do consumidor com as carnes e fechado com vidro ou material eficiente;

VI - Torneiras nas paredes, possibilitando abundância de água, e ralos nos pisos, de modo a permitir a lavagem do compartimento;

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

Art. 133 - O sebo e o material proveniente da desossa ,devem ser acondicionados adequadamente, rotulados com os dizeres “Impróprio para o consumo “e mantidos sob refrigeração.

Art. 134 - Os ossos devem ser guardados até o recolhimento no veículo próprio a critério da autoridade sanitária.



Art. 135 - É expressamente proibido:

- I - O uso de qualquer equipamento de madeira como copo, tabuleiro, cabos de facas e outros;
- II - Manter as carnes em contato direto com o gelo, exceto os pescados;
- III - Manter as carnes fora da refrigeração, exceto durante a desossa;
- IV - A salga ou qualquer tipo de tratamento que possa ser dado às carnes e afins, no estabelecimento comercial;
- V - O depósito de carne moída e bife batido, ou não.
- VI - O uso de cor vermelha e seus matizes nos revestimentos de paredes, pisos e tetos;
- VII - Iluminação que confusa a visualização e altere a qualidades dos produtos;
- VIII - Dar ao consumo, carnes, pescados, aves e derivados que não tenham sido submetido à inspeção sanitária pena de apreensão e multa;
- IX - Uso de solução antisséptica, sendo permitido apenas água e sabão;
- X - A aplicação de serragem de madeira;
- XI - Uso de mesas ou balcões de madeira;
- XII - Emprego de papéis usados, jornais, etc. sacos plásticos usados, de coloração não branca e incolor;
- XIII - Fumar durante o atendimento;
- XIV - A permanência de carnes na barra, devendo as mesmas permanecerem o tempo mínimo necessário para proceder a desossa;

Art. 136 - As carnes moídas só poderão ser vendidas quando processadas na presença do consumidor, na quantidade pedida, sendo observadas as condições de higiene do moedor, que não poderá ter outra finalidade.

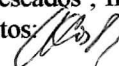
Art. 137 - Todas as instalações devem permanecer rigorosamente limpas.

Art. 138 - O gelo utilizado na conservação de pescado, será feito, obrigatoriamente, de água potável e filtrada.

Art.139 - As exigências para instalações de açougues e peixarias em supermercados e estabelecimentos afins, serão determinadas pela autoridade sanitária competente

Parágrafo Único - São extensivas aos entrepostos de carne e peixes, todas as disposições referentes a açougues e peixarias, no que lhe couber.

Art. 140 - Os veículos para transporte, entrega e distribuição de carnes, pescados, frangos e derivados, serão do tipo aprovado pelo órgão competentee deverão preencher os seguintes requisitos:



I - Dispor de compartimento de carga, completamente fechado e dotado de equipamento termo - isolante e/ou veículos comuns desde que mantenham a temperatura e higiene adequadas.

II - Dispor de revestimento metálico, não corrosível, de superfície lisa e contínua.

III - Possuir para o transporte de carcaças inteiras, metades e quartos, equipamentos de suspensão, feitos de material não corrosível e colocado de maneira que a carne não possa tocar no piso, facilitando a sua retirada; os veículos destinados ao transporte de restos de abatedouros, açougues e similares, deverão possuir carrocerias fechadas e vedadas, utilizadas apenas para este fim.

IV - No transporte de pescado, será tolerado o emprego de gelo picado ou em escamas, preparado com água potável e filtrada, sob a condição de representar, no mínimo, 30% do peso total da mercadoria.

V - O pescado será acondicionado, por espécie, em caixas e material não corrosível e liso, mantidos em bom estado de conservação e limpeza.

VI - O peixe filetado, deverá ser acondicionado em recipiente de material não corrosível e liso, ou em invólucros, pacotes e vasilhames originais dos estabelecimentos industriais e devidamente rotulados.

Parágrafo Único - O órgão competente, considerando o tempo de duração da viagem, a temperatura quando de seu carregamento, poderá exigir a instalação de dispositivos de proteção automática de frio.

Art. 141 - Os produtos cárneos comercializados devem ser provenientes de matadouros ou abatedouros cadastrados, que tenham fiscalização sanitária, devendo estar adequados e carimbados, não sendo permitido a comercialização destes, sem inspeção veterinária municipal, estadual ou federal.

Art. 142 - Os utensílios de manipulação, instrumentos ou ferramentas de corte devem ser feitos de material inoxidável, e cabo plástico, bem como mantidos em rigoroso estado de higiene.

Parágrafo Único - Aos atuais estabelecimentos será dado para cumprimento dessas exigências e a partir da data deste, o prazo de seis meses.

SEÇÃO XII - DOS MATADOUROS, FRIGORÍFICOS, TRIPARIAS, CHARQUEADAS, ABATEDOUROS DE AVES, COELHOS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art.143 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, os estabelecimentos acima citados, obedecerão no que couber ao disposto nas legislações federal e estadual pertinentes, bem como nas Normas Técnicas Especiais.

SEÇÃO XIII - DOS DEPÓSITOS DE AVES E DE OUTROS ANIMAIS VIVOS PARA COMÉRCIO.

Art. 144 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei e de Normas Técnicas Especiais, os estabelecimentos acima devem possuir:

I - Instalações revestidas com material eficiente e isolados dos outros compartimentos, com cobertura apropriada, com tela completando a alvenaria.

II - Área proporcional à demanda.

III - Piso de material eficiente e inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem



IV - Gaiolas para aves , com fundo móvel e impermeável, de modo a facilitar a higienização local.

V - Canaletas que recebem e conduzem os resíduos líquidos.

Art. 145 - É proibido nos referidos estabelecimentos:

I - O abate e/ou preparo de aves e outros animais não consoante com as N. T. E.

II - A comercialização de aves e/ou outros animais doentes, devendo os mesmos serem isolados dos sadios

III - Alojjar um nº excessivo de aves numa mesma gaiola.

SEÇÃO XIV - DAS PADARIAS, BOMBONIERES, CONFETARIAS E CONGÊNERES.

Art. 146 - Além das disposições constantes e aplicáveis desta Lei e de Normas Técnicas Especiais , os estabelecimentos acima devem possuir:

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

II - Recipiente com tampa, revestido internamente com material inócuo e inatacável, para a guarda de farinhas, açúcares, fubás, sal e congêneres.

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

IV - Lonas para cobrir e modelar , que deverão ser expostas ao sol sempre que se fizer necessário, ou outro material adequado , rigorosamente limpo.

V - Aberturas teladas no depósito de matéria prima e sala de manipulação.

VI - Aparelhos ou equipamentos que produzem ou concentrem calor (máquinas, fornos, caldeiras, etc.) devem possuir isolamento térmico e acústico , aprovados pelo órgão competente e em consonância com a legislação ambiental vigente, e serem instalados em local ou compartimento próprio, afastados, no mínimo, a cinquenta centímetros do teto e parede.

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

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

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

Art. 147 - AS massas , caldas e outras substâncias em preparo ou já preparadas, enquanto não utilizadas devem ficar ao abrigo das poeiras, moscas e de qualquer outro tipo de contaminação



Art. 148 - As massas de secagem e os alimentos, após saírem dos fornos devem ficar sobre prateleiras em locais adequados e , devidamente protegidos.

Art. 149 - Os locais e aparelhagem de fabrico e secagem, devem conservar-se em perfeito estado de limpeza mediante lavagem periódica, com água quente.

Art. 150 - Os estabelecimentos que fabricam e embalam produtos de confeitaria e panificação, devem acondicionar os alimentos em embalagem adequadas , de acordo com a autoridade competente, com rótulo contendo a data de fabricação , modo de conservação, prazo de validade, nome do fabricante, endereço completo, ingredientes utilizados no produto.

Art. 151 - O transporte e a entrega dos pães , biscoitos e similares deve ser feito em recipientes adequado e protegidos , sendo os veículos, de uso exclusivo a esta finalidade, a critério da autoridade sanitária.

Art.152 - Os produtos expostos ao comércio devem estar em locais apropriados e protegidos de contaminação.

SEÇÃO XV - DAS GRANJAS, LEITERIAS, USINAS DE BENEFICIAMENTO DE LEITE, POSTOS DE REFRIGERAÇÃO, POSTOS DE RECEBIMENTO, FÁBRICA DE LATICÍNIOS E ESTABELECEMENTOS CONGÊNERES.

Art. 153 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima citados obedecerão normas federais.

SEÇÃO XVI - DAS QUITANDAS, CASAS DE FRUTAS E CONGÊNERES.

Art.154 - Além das disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima citados devem possuir:

- I - Bancas, de preferência impermeabilizada com material eficiente para conter os produtos hortifrutigranjeiros;
- II - Mesas ou estantes rigorosamente limpas.

Art. 155 - É proibido comercializar e/ou utilizar:

- I - Frutas amolecidas, esmagadas, fermentadas ou germinadas;
- II - Hortaliças procedentes de hortas irrigadas com águas poluídas ou adubadas com dejetos humanos;
- IV - Utilizar o depósito de hortifrutigranjeiros para qualquer outro fim.

Art. 156 - É proibido colocar nas bancas, caixas ou outros recipientes contendo alimentos nas calçadas ou adjacências dos estabelecimentos.

SEÇÃO XVII - DAS FEIRAS LIVRES, COMIDAS TÍPICAS E CONGÊNERES

Art. 157 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima devem obedecer as seguintes exigências:



I - Todos os alimentos à venda nos estabelecimentos previstos nesta seção, devem estar agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos da ação de raios solares e outras intempérias, ficando terminantemente proibido colocá-los diretamente sobre o solo;

II - Nestes estabelecimentos só será permitida a venda a varejo de produtos hortifrutigranjeiros e subsidiariamente, de outros produtos, desde que observados as seguintes exigências:

- bancas de material adequado, para conter produtos;
- os alimentos devem ser mantidos na temperatura adequada, de acordo com a sua natureza;
- a comercialização de pescados, derivados e produtos de laticínios, será permitida, desde que licenciados pela Vigilância Sanitária e o transporte se faça em veículos frigoríficos, que serão vistoriados e aprovados pela autoridade sanitária competente e, quando em exposição, estejam sobre refrigeração adequada ;
- é permitida a comercialização de defumados desde que, vistoriados e aprovados pela autoridade sanitária competente e, quando em exposição estejam devidamente embalados e atenda às normas de rotulagem;
- é proibida a venda de refeições em feiras livres, quando previamente preparadas;
- os veículos, barracas e balcões para comercialização de pescados, devem dispor de depósito suficiente para o abastecimento de água.

Art. 158 - O fabrico de alimentos, pipocas, e centrifugação de açúcar, fritura de churrros, acarajés, churrasco, milho verde, amendoim torrado e coco queimado, só será permitido quando processados em equipamentos aprovados pela autoridade sanitária.

SEÇÃO XVIII – DOS FESTEJOS PÚBLICOS ,COMÉRCIO AMBULANTE, TRAILERES E CONGÊNERES

Art. 159 - São considerados festejos públicos aqueles realizados nas vias públicas ou em recintos fechados de livre acesso ao público .

Parágrafo Único - Deverá ser consultada a Vigilância Sanitária, quando da realização destes festejos, para a adequada orientação.

Art. 160 - Nos festejos populares de qualquer natureza, nas barracas de comida e nos balcões de bebidas, deverão ser usados somente copos e pratos de papel, plástico e similares, descartáveis por medida de higiene e bem-estar do público.

Art. 161 - Os alimentos devem estar protegidos adequadamente, de forma a não oferecer riscos de deteriorização, caso contrário serão apreendidos e inutilizados pela Vigilância Sanitária a fim de evitar intoxicação alimentar.

Art. 162 - Deverá haver espaço suficiente para manipular os alimentos e para servir ao público, devidamente separados.

Art.163 - Os trailers , comércio ambulante e congêneres estão sujeitos às disposições desta Lei, no que couber, das Normas Técnicas Especiais e especificamente, o contido neste capítulo, combinados à legislação afim.

Art. 164 - No comércio ambulante, somente é tolerada a comercialização de alimentos que não oferecem riscos ou inconvenientes de caráter sanitário, a critério do órgão competente, não sendo tolerados:



I - Preparo de alimentos, exceto, pipocas, centrifugação de açúcar, fritura de churros, acarajés e churrasco, milho verde, amendoim torrado e coco queimado, quando em equipamentos aprovados pela autoridade sanitária;

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

Art. 165 - A preparação, beneficiamento, fracionamento e manipulação ambulante de alimentos para a venda imediata, bem como os serviços de lanches rápidos, são tolerados, desde que observados, em especial, as seguintes condições :

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

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

III - Os utensílios e recipientes descartáveis , deverão ser inutilizados após uma única serventia;

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

V - Os alimentos perecíveis serão guardados em dispositivos frigoríficos, providos de equipamentos de produção para mantê-los, nas temperaturas exigidas, devendo, no caso de serem servidos quentes, utilizar estufas ou similares;

VI - Os utensílios, recipientes e instrumentos de trabalho serão mantidos em perfeitas condições de higiene, mediante frequentes lavagens e desinfecção com água fervente ou solução desinfetante aprovada.

Art. 166 - Não é permitido nos trailers, ambulantes e congêneres:

I - Venda de produtos perecíveis, ou não, sem armazenamento adequado;

II - Preparar e servir refeições completas;

III - Utilizar veículo ou banca como dormitório;

IV - Contato direto com as mãos com o alimento determinado.

Art. 167 - Para o funcionamento dos trailers será obrigatório:

I - Delimitação de funcionários exclusivos para manipulação de alimentos, devendo ser os nomes registrados na caderneta de fiscalização para comprovação mediante vistorias;

II - Obrigatoriedade de carteira de saúde para manipuladores de alimentos com revisão semestral, por médico específico do SUS e definido pela Vigilância Sanitária;

III - Proibição de funcionamento de trailers em locais próximos a hospitais, lotes vazios (que permitem acúmulo de entulhos)e ponto final de escoamento de esgoto;

IV - Obrigatoriedade de reservatório de água, garantindo boas condições de higienização do estabelecimento e dos alimentos;



V - Dedetização do estabelecimento trimestralmente;

VI - Lixeira com tampa e pedal para a área interna do estabelecimento;

VII - A instalação sanitária será obrigatória mediante padronização da instalação física, sendo obrigatório a presença de pia.

Art. 168 - A venda, pelo ambulante, de sorvetes, refrescos, alimentos prontos para imediata ingestão, só será permitida em carrocinhas, cestos ou recipientes fechados, exceto aqueles empacotados ou com embalagem de fabricação cuja venda é permitida em caixas ou cestos abertos.

Art. 169 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, e Normas Técnicas Especiais, os estabelecimentos acima citados devem possuir as seguintes especificações:

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

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

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

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

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

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

VII - Os picolés serão embalados, individualmente.

VIII - Todos os alimentos e produtos devem estar devidamente armazenados;

Art. 170 - As sorveterias e congêneres deverão manter uma lixeira para os usuários.

SEÇÃO XIX - DOS MERCADOS, SUPERMERCADOS E MERCEARIAS

Art. 171 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, e Normas Técnicas Especiais, principalmente, os capítulos que disciplinam as normas referentes a açougues, bares, padarias, quitandas, casa de frios e outros, os estabelecimentos acima devem possuir:

I - Área suficiente para estocagem, acondicionamento, depósitos de alimentos e produtos, embalagens vazias e sacarias, etc.

II - Câmara de refrigeração e afins para estocagem, conservação, exposição e comercialização de alimentos perecíveis.

III - Local adequado para armazenamento de produtos tóxicos separado dos gêneros alimentícios e aprovado pela autoridade sanitária competente

Art. 172 - O acondicionamento do lixo far-se-á de acordo com as normas técnicas estabelecidas.

SEÇÃO XX - DOS DEPÓSITOS DE ALIMENTOS, ATACADISTAS, ENTREPOSTOS E CONGÊNERES

Art. 173 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, os estabelecimentos acima citados obedecerão ao disposto neste capítulo e às normas mínimas de dois metros, com material liso, resistente e lavável, na cor clara.

Art. 174 - É proibido:

I - Expor à venda ou ter em depósito, substâncias tóxicas ou corrosivas, para qualquer uso, que se prestam à confusão com gêneros alimentícios ou bebidas.

II - Comercialização de alimentos fracionados.

Art. 175 - Os depósitos de alimentos deverão possuir:

I - Estrados para sacarias que obedecerão as seguintes normas:

dimensões : - largura ou um dos lados: 3,00m(três metros) , no máximo.

- comprimento ou o outro lado : não estipulado

distância entre um estrado e o piso:0,20cm (vinte centímetros), no mínimo.

distância entre um estrado e uma parede: 0,50cm (cinquenta centímetros) no mínimo.

distância entre um estrado e outro: 0,50 cm (cinquenta centímetros)

SEÇÃO XXI - DOS BARES, LANCHONETES RESTAURANTES E CONGÊNERES.

Art. 176 - Além das disposições constantes e aplicáveis desta lei, os estabelecimentos acima citados devem possuir:

I - Toalhas limpas e guardanapos descartáveis .

II - Estufas e câmaras de refrigeração e banca de exposição adequadas.

III - Equipamentos e utensílios adequados à cada finalidade.

IV - A lavagem da louça e talheres , deverá ser feita em água corrente, não sendo permitida a utilização , em qualquer hipótese, de baldes ou outros vasilhames.

V - As janelas e vãos dos cômodos de preparação de alimentos deverão ser vedados com telas à prova de moscas.

VI - Os açucareiros serão do tipo que permitam a retirada do açúcar sem o levantamento da tampa, salvo quando servidos por garçons.

VII - A louça e os talheres deverão ser guardados em armários , de modo a não ficarem expostos às moscas e poeiras.

VIII - Todas as dependências serão mantidas em perfeitas condições de limpeza e higiene, especialmente as cozinhas, salas de refeições e instalações sanitárias.

IX - Terão que ter revestimento de azulejo até a altura do teto, excetuando-se os restaurantes.

X - Terão que ter divisórias de vidro, separando o balcão dos fregueses.

XI - O indivíduo que estiver no caixa não poderá manipular os produtos sem embalagens, como, carne e seus derivados.

SEÇÃO XXII - AS CHAMADAS VITAMINAS E SUCOS NATURAIS OBEDECERÃO ÀS SEGUINTE EXIGÊNCIAS NO SEU PREPARO.

Art. 177 - Os estabelecimentos acima citados obedecerão às seguintes exigências:

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

II - Na elaboração dos produtos só serão usadas frutas, polpas congeladas, concentrados de frutas, em perfeito estado de conservação.

III - Quando na feitura com leite em pó, este será reconstituído, com água potável e filtrada.

IV - Quando na feitura entrar leite natural, deverá ser pasteurizado, ou equivalente.

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

Art. 178 - Na separação do caldo da cana -de- açúcar, serão observadas as seguintes exigências:

I - Elaboração no momento de serem servidos ao consumidor, com todo rigor de higiene.

II - A cana-de-açúcar destinada a moagem, sofrerá seleção e lavagem em água corrente potável a fim de ser separada qualquer substância estranha.

III - O caldo, obtido em instalações apropriadas, deverá passar em coadores, rigorosamente limpos, sendo expressamente proibido o uso de filtro- coador de pano.

IV - Só será permitida a utilização de cana raspada em condições satisfatórias para consumo.

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

VI - Os resíduos de cana deverão ser mantidos em depósitos fechados até a sua remoção, após encerramento das atividades comerciais ou industriais diárias, ou sempre que se fizer necessário.

VII - Os engenhos deverão ter calha de material inoxidável.



SEÇÃO XXIII - DAS FÁBRICAS DE ALIMENTOS (BISCOITOS, DOCES, SALGADOS, CONSERVAS E OUTROS) FECULARIAS, FÁBRICA DE GELO, FÁBRICA DE BEBIDAS, TORREFAÇÃO DE CAFÉ, INDÚSTRIA DE BALAS, BENEFICIADORAS E CONGÊNERES.

Art. 179 - Além das demais disposições constantes e aplicações desta lei e Normas Técnicas Especiais, os estabelecimentos acima enumerados deverão seguir as legislações Estadual e Federal vigentes e as seguintes normas;

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

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

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

coifa.

duto.

chapéus

exaustor

IV - Isolamento térmico nos fundos, máquinas, caldeiras, estufas, forjas, ou qualquer outro aparelho onde se produza ou se concentra calor, instalados em locais ou compartimentos próprios e afastados, no mínimo, 0,50 cm (cinquenta centímetros) do teto das paredes.

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

VI - Terem os aparelhos e equipamentos que produzem moidos ,choques mecânicos ou elétricos e vibrações, dispositivos para evitar tais incômodos e riscos;

VII - Serem instalados dispositivos apropriados para impedir que se formem ou se espalhem, nas dependências de trabalho, suspensoides, tais como poeiras, fumo, fumaça, gases ou vapores tóxicos, irritantes ou corrosivos.

Art. 180 - Nas fábricas de massa ou estabelecimentos congêneres, a secagem dos produtos deve ser feita por meio de equipamentos ou câmara de secagem.

Parágrafo Único - A câmara de secagem terá:

Paredes impermeabilizadas até a altura mínima de 2,00 (dois) metros ,com material eficiente, na cor clara e restante, pintado em cor clara.

Abertura para o exaustor envidraçada e/ou telada;

Piso liso, pintado na cor clara;



Piso revestido de material cerâmico ou eficiente;

Art. 181 - Entende-se por higiene alimentar ,aquele destinado ao uso direto em bebidas ou alimentos que o exijam, devendo enquadrar-se nas seguintes condições:

Ser feito de água potável, filtrada, isenta de qualquer contaminação;

Ser preparado em moldes e formas próprias para aquele fim ,devidamente higiênicas, conservadas ao abrigo de poeiras e outras contaminações, sobretudo, insetos;

Ser retirado das respectivas formas, por processo higiênico, sendo proibido, para cada fim, o uso de águas contaminadas ou suspeitas de contaminação, poluídas ou suspeitas de conter poluentes.

Art. 182 - Os estabelecimentos industriais de torrefação e moagem de café, terão:

I - Dependências destinadas à torrefação, moagem e embalagem, independentes;

II - Depósitos de matéria-prima, adequados;

III - Seção de vendas e/ou expedição.

SEÇÃO XXIV - DAS DISTRIBUIDORAS DE BEBIDAS, DEPÓSITOS DE BEBIDAS E CONGÊNERES

Art. 183 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, e Normas e Técnicas Especiais os estabelecimentos acima deverão possuir paredes revestidas até a altura de 2,00 (dois) metros, com material liso, resistente e lavável, na cor clara.

Art. 184 - É proibido:

I - Expor à venda, ou ter em depósito, substâncias tóxicas ou corrosivas, para qualquer uso, que se prestem a confusão com bebidas;

II - Vendas de bebidas fracionadas.

SEÇÃO XXV - DOS CLUBES RECREATIVOS, CENTROS ESPORTIVOS, PRAÇAS DE ESPORTES, ACADEMIA E CONGÊNERES

Art. 185 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei e das Normas Técnicas Especiais ,deverão atender às exigências aqui inseridas.

Art. 186 - As piscinas são classificadas em :

I - Particulares: as de uso exclusivo de seu proprietário e pessoas de sua relação;

II - Coletivas: as de clubes, condomínios, escolas, entidade, associações, hotéis, motéis e similares;

III - Públicas : as utilizadas pelo público em geral e sob administração indireta de órgãos governamentais;



Parágrafo Único - As piscinas classificadas como particulares, ficam excluídas do constante desta Lei, mas poderão sofrer inspeção da autoridade sanitária, em caso de necessidade.

Art. 187 - As piscinas são projetadas e construídas, de forma a permitir a sua operação, manutenção e limpeza, em condições de perfeito funcionamento.

Art. 188 - As piscinas deverão satisfazer as seguintes disposições:

I - Revestimento interno de material impermeável e de superfície lisa;

II - O fundo terá declive conveniente, não sendo permitida mudanças bruscas, até a profundidade de 2,00 (dois metros);

III - Estar em perfeito estado de conservação;

IV - A qualidade da água do tanque obedecerá aos critérios de controle mínimo microbiológico e físico-químico, estabelecidos em Normas Técnicas Especiais, com a periodicidade determinada pela autoridade sanitária.

V - A desinfecção das águas de piscinas será feita com emprego de cloro, seus compostos ou outros agentes de desinfecção com água.

VI - Toda piscina deverá ter técnico responsável pelo tratamento da água e manutenção das condições higiênicas, ficando os operadores, obrigados a verificar, de modo rotineiro, os padrões ideais exigidos para a água de piscina;

VII - Os frequentadores de piscinas deverão ser submetidos a exames periódicos, impedindo o ingresso daqueles que apresentarem afecções de pele, inflamação dos aparelhos visuais, auditivos ou respiratórios, ou de doenças passíveis de transmissão;

VIII - O número máximo de banhistas utilizando a piscina ao mesmo tempo, não deve exceder a 1 (um) para cada 2 (dois) metros quadrados de superfície líquida.

Art. 189 - Os clubes devem possuir salva-vidas devidamente habilitado, durante o período de funcionamento das piscinas.

Art. 190 - É obrigatória a existência de chuveiros na área próxima às piscinas.

Parágrafo Único - Os chuveiros deverão ser localizados de forma a tornar obrigatória a sua utilização antes dos banhistas entrarem na área do tanque.

Art. 191 - Os vestiários, sanitários e demais dependências dos estabelecimentos devem seguir os dispositivos desta Lei e demais legislações afins.

Parágrafo Único - É vedado o uso de madeira nos pisos.

Art. 192- Os locais destinados a produção, distribuição, venda de alimentos ou bebidas, deverão satisfazer as exigências para estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios, no que for aplicável.

Art. 193 - As piscinas de natação de uso coletivo deverão obedecer as seguintes prescrições



I - Não será permitido aos espectadores o trânsito pelas áreas adjacentes à piscina que forem reservadas aos banhistas.

II - No trajeto entre os chuveiros e a piscina será necessário a passagem do banhista por um lava-pés, mantido sempre cheio com água convenientemente clorada e de modo a reduzir ao mínimo o espaço a ser percorrido pelo banhista para atingir a piscina após o trânsito pelo lava-pés.

III - A limpidez da água deve ser de tal forma que, da borda, a uma profundidade de 3,00 (três) metros, possa ser visto com nitidez o fundo das piscinas.

IV - O equipamento especial da piscina deverá assegurar perfeita purificação da água.

V - Fazer a remoção pelo menos uma vez por dia de detritos submersos ou de espuma e outros materiais que flutuem, com aparelhamento especial de sucção ou outro processo que não exija a entrada de pessoas encarregada da limpeza, na água.

VI - Não permitir o ingresso de garrafas e de copos de vidros no pátio da piscina.

VII - Fazer o registro diário das principais operações de tratamento e controle.

VIII - Fazer trimestralmente a análise da água, apresentando à Secretaria Municipal de Saúde atestado da autoridade sanitária competente, sob pena de interdição.

Parágrafo Único - Nenhuma piscina poderá ser usada quando suas águas forem julgadas poluídas pela autoridade sanitária competente.

Art. 194 - Aos fiscais sanitaristas, quando no desempenho de suas funções, é assegurado o livre ingresso às piscinas e suas dependências, para coleta de amostra de água para verificação e cumprimento das exigências legais deste regulamento.

Art. 195 - Os dispositivos desta regulamentação deverão ser afixados em local visível das piscinas.

Art. 196 - As piscinas deverão ser interditadas pelo não cumprimento das prescrições deste regulamento, ou quando confirmada qualquer prática que ofereça risco a saúde pública.

Art. 197 - Os proprietários de piscinas particulares que por motivo de falta de limpeza regular ou por serem mantidas vazias, recolhendo e provocando estagnação das águas de chuva, se tornem focos de mosquitos, pernilongos e outros insetos, poderão ser notificados, multados, tendo em vista a saúde pública e o incômodo causado aos vizinhos.

Art. 198 - As colônias de férias e acampamentos de trabalho e recreação, deverão preencher as exigências mínimas desta Lei, no que se refere as instalações sanitárias adequadas, iluminação e ventilação, entelamento das cozinhas, precauções contra ratos e insetos, adequado sistema de captação e distribuição de água potável e afastamento de água residuais, instalações próprias para a lavagem de roupas e utensílios, adequado destino do lixo.

Parágrafo 1º - Nenhuma colônia de férias e acampamento será instalada sem prévia autorização do órgão sanitário competente.



Parágrafo 2º - A qualidade da água de abastecimento destes locais, seja proveniente de fonte natural, seja de perfuração de poços, será demonstrada mediante resultado de exames laboratoriais.

SEÇÃO XXVI - DOS HOTÉIS, HOSPEDARIAS, MOTÉIS, PENSÕES, PENSIONATOS, ASILOS, CRECHES E CONGÊNERES

Art. 199 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima, deverão possuir:

I - Instalações, separadas por sexo, com acesso independente, na porção de 1 (uma) para cada grupo de 20 (vinte) leitos, no mínimo;

II - Sala de jantar geral, com área suficiente, a critério da unidade sanitária competente;

III - Nas instalações sanitárias haverá 1 (um) vaso, 1 (um) lavatório e 1 (um) chuveiro, no mínimo, para cada 10 (dez) pessoas assistidas;

IV - Quando, uma mesma área for usada para sala de aula e de recreação, esta deverá seguir às condições exigidas para os estabelecimentos de ensino;

o uso de meia-parede;

parede divisórias de madeira, em prédios de alvenaria;

fogões ou fogareiros nos dormitórios;

Art. 200 - As roupas de cama ou banho deverão, obrigatoriamente, ser trocadas, a cada mudança de hóspede, mantidas bem com as camas, colchões, travesseiros, etc., em perfeito estado de conservação e higiene.

para **Art. 201** - As creches devem atentar, no que couber, às disposições deste Regulamento, e possuir:

I - Berçário, mantida a distância mínima de 0,50 cm (cinquenta centímetros) entre os berços e as paredes;

II - Sala para amamentação provida de cadeira ou banco encosto, possibilitando condições adequadas de conforto e higiene;

III - Cozinha dietética para o preparo de mamadeiras ou suplementos dietéticos crianças e mães;

IV - Compartimento para banhos e higiene das crianças;

V - Instalações sanitárias para uso das mães e de funcionários;

Art. 202 - Os estabelecimentos acima citados que possuírem pelo menos uma piscina, deverão encaminhar ao órgão fiscalizador da saúde pública o nome do responsável pela manutenção, os dias e horários que pode ser encontrado no local.

**SEÇÃO XXVII - DAS LAVANDERIAS, DOS INSTITUTOS E SALÕES DE BELEZA, CABELEIREIROS, BARBEARIAS, CASAS DE BANHO, SAUNAS, CASAS DE MASSAGENS E CONGÊNERES**

Art. 203 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima citados deverão possuir, no que couber:

I - Pentes, navalhas e outros utensílios de uso coletivo desinfetados após cada uso, através de processos químicos e/ou físicos eficazes;

II - Toalhas e golos de uso individual e higienizados após a sua utilização;

Quando se tratar de manicure e pedicure, os recipientes e utensílios devem ser previamente esterelizados ou flambados;

Parágrafo Único - Não será permitido a utilização de utensílios velhos ou enferrujados para cortes de cabelos e barbas, bem como utensílios de plástico para manicure e pedicure que impedem uma desinfecção eficaz.

Art. 204 - As lavanderias deverão atender, no que lhe for aplicável, todas as exigências desta Lei e das Normas Técnicas Especiais.

Parágrafo 1º - As lavanderias serão dotadas de reservatórios de água com capacidade adequada para atender à demanda, sendo permitido o uso de água de poço ou de outra procedência, desde que não seja poluída ou contaminada e o abastecimento público seja insuficiente ou inexistente

Parágrafo 2º - As lavanderias deverão possuir locais específicos, destinados a:

I - Depósitos de roupas a serem lavadas

II - Operações de lavagens;

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

IV - Depósito de roupas limpas;

V - Piso revestido de material liso, resistente, lavável e impermeável;

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

VII - Paredes impermeabilizadas com azulejos ou material resistente, na cor clara;

Parágrafo 3º - Nas localidades onde não haja rede coletora de esgoto, as águas residuais terão destino e tratamento, de acordo com as exigências da autoridade competente;

Parágrafo 4º - É expressamente proibido o contato direto entre as roupas sujas e as lavadas, seja no recinto das lavanderias, seja na condução em veículo transportador;

Art. 205 - Nos estabelecimentos citados neste artigo anterior, serão aceitos outros ramos de atividade comercial afim, a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 206 - As casas de banho ou saunas observarão as disposições deste capítulo e mais:

I - As banheiras serão de material impermeabilizante ou de outro, aprovado pelo órgão sanitário, lavados e desinfetados após cada banho;

II - O sabonete será fornecido a cada banhista, devendo ser inutilizada a porção restante;

III - As roupas utilizadas nas casas de banho, serão individuais, não podendo servir a mais de um banhista antes de novamente lavados e desinfetados;

IV - É proibido atender pessoas que sofrem de dermatoses ou qualquer doença parasitária e infecto-contagiosa.

V - É proibido o uso de estrados de madeira;

VI - As salas de saunas e congêneres deverão receber, durante todo o período de funcionamento, oxigênio em quantidade adequada.

SEÇÃO XXVIII - DOS ESTABELECIMENTOS DE ENSINO E SIMILARES

Art. 207 - As salas de aulas, auditórios e demais dependências devem possuir:

I - Ventilação adequada;

II - Iluminação adequada e, se unilateral, pela esquerda;

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

IV - Perfeitas condições contra o sol;

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

Art. 208 - Nas escolas, cozinhas, copas, refeitórios, vestiários e instalações sanitárias, deverão satisfazer as exigências mínimas, estabelecidas para tais compartimentos aqui já definidas, atendidas as peculiaridades escolares.

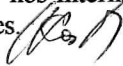
Parágrafo Único - Todas as cozinhas e refeitórios escolares estão sujeitos à fiscalização e inspeção sanitária.

Art. 209 - Em todas as escolas, é obrigatória a existência de bebedouros higiênicos nos corredores e áreas de recreação, em número suficiente e proporcional ao de alunos e funcionários.

Art. 210 - É obrigatória a existência de local destinado à recreação, nas escolas de 1º e 2º graus, cobertos.

Art. 211 - Nos internatos, além das disposições referentes a estabelecimentos de ensino e similares, serão observados as referentes às dormitórios de habitação coletiva e aos locais de preparo, manipulação e consumo de alimentos, no que lhe for aplicável.

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



SEÇÃO XXIX - DAS BOATES, CINEMAS, TEATROS E CONGÊNERES

Art. 212 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima citados deverão possuir:

- I - Banheiros, separados por sexo, em número suficiente;
- II - O material usado no revestimento será incombustível;
- III - Corredores de tamanho adequado para garantir o rápido fluxo de pessoas;
- IV - As portas de saídas das salas de espetáculos, deverão obrigatoriamente abrir para o lado de fora, sendo obrigatório haver saídas de emergência em número proporcional ao de frequentadores;
- V - Bebedouro automático em número suficiente e proporcional à demanda.

Art. 213 - Só serão permitidas salas de espetáculo no pavimento térreo e nos, imediatamente superior ou inferior, devendo, em qualquer dos casos, ser assegurada a rápida evacuação dos espectadores.

Art. 214 - As salas de espetáculos serão dotados de dispositivos mecânicos que darão renovação de ar.

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

Parágrafo 2º - Em qualquer caso, será obrigatório a instalação equipamento de reserva.

Art. 215 - As cabines de projeção de cinemas deverão satisfazer as seguintes exigências:

- I - Porta abrindo para o lado de fora e construída de material incombustível;
- II - Ventilação natural ou por dispositivos mecânicos;
- III - Instalação sanitária;

Art. 216 - As paredes dos cinemas, teatros, auditórios e locais similares, deverão receber revestimento ou pintura lisa, impermeável e resistente, até a altura de 2,00(dois) metros e tratamento acústico, que impeça a difusão do som.

Art. 217 - Os circos, parques de diversões, sambodrómos e estabelecimentos congêneres, deverão possuir instalações sanitárias provisórias, ligadas a uma fossa, ou outra instalação aprovada pela autoridade sanitária, independentes por sexo, na proporção mínima de 1 (um) vaso sanitário e 1(um) mictório, para cada 200(duzentos) frequentadores.

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

Parágrafo 2º - Será obrigatório a remoção e isolamento das instalações sanitárias construídas nos termos do parágrafo 1º e o aterro das fossas, quando cessarem as atividades que a elas deram origem:

Parágrafo 3º - As dependências do circo e a área do parque de diversões deverão ser, obrigatoriamente, mantidos em permanente estado de limpeza e higiene.

Parágrafo 4º - Todos os animais do circo deverão possuir atestado de sanidade com os respectivos comprovantes de vacinação anti-rábica, cabendo, ao centro de controle de zoonoses a inspeção do se refere este parágrafo.

Art. 218 - Os estabelecimentos previstos nesta seção estão sujeitos à vistoria pela autoridade sanitária, para liberação e funcionamento.

Art. 219 - Os locais de reunião para fins religiosos deverão atender, além das normas gerais, aos seguintes requisitos:

I - Área do recinto dimensionada segundo a lotação máxima prevista, com tratamento acústico que impeça difusão do som

II - Ventilação natural ou por dispositivos mecânicos, capazes de proporcionar suficiente renovação do ar;

Parágrafo 1º - Quando instalado o sistema de ar condicionado, este deverá obedecer as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

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

SEÇÃO XXX - DAS GARAGENS, OFICINAS E CONGÊNERES

Art. 220 - Os serviços de pintura nas oficinas de veículos, serão feitos em compartimentos próprio, de modo a evitar a dispersão de tintas e derivados nas demais seções de trabalho e terão aparelhagem destinada a evitar a poluição do ar.

Parágrafo Único - Os empregados usarão equipamentos de proteção individual adequados.

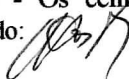
Art. 221 - É proibido o funcionamento de oficina com piso de chão batido, bem como a permanência de material ou objeto que propicie o represamento de águas, ou o desenvolvimento de insetos ou a utilização da via pública como oficina.

SEÇÃO XXXI - DAS AGÊNCIAS FUNERÁRIAS, VELÓRIOS NECROTÉRIOS, SALAS DE NECRÓPSIA, SALAS DE ANATOMIA PATOLÓGICA, CEMITÉRIOS E CONGÊNERES

Art. 222 - As agências funerárias, velórios, necrotérios, cemitérios e congêneres, ficam sujeitos aos dispositivos desta Lei, no que couber às Normas Técnicas Especiais a serem fixadas pela Secretaria Municipal de Saúde, a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 223 - Não será tolerada a permanência de cadáver, nas agências funerárias sendo, portanto, expressamente proibido serem embalsamados e tamponados, nestas instalações.

Art. 224 - Os cemitérios só poderão ser construídos mediante autorização do Poder Público Municipal, obedecendo:



I - Estarem em regiões elevadas, na contravertente de água, no sentido de evitar a contaminação das fontes de abastecimento;

II - Em regiões planas a autoridade sanitária só poderá autorizar a sua construção, se não houver risco de inundação;

III - Nos casos dos incisos I e II, deverá haver estudos técnicos do lençol freático, que não poderá ser nunca inferior ao nível de 2,00 m (dois metros).

IV - Deverão ser isolados de logradouros públicos e terrenos vizinhos, por uma faixa de 15,00 m (quinze metros), quando houver redes de água e, por uma faixa de 30,00 m (trinta metros) quando, na região, não houver redes de água.

V - As faixas mencionadas no inciso IV deverão ficar circunscritas pelos tapumes dos cemitérios.

Art. 225 - Nos cemitérios deverá haver, pelo menos:

I - Local para administração e recepção;

II - Depósito de materiais e ferramentas;

III - Vestiários e instalações sanitárias para os empregados;

IV - Instalações sanitárias para o público, separadas por sexo.

Art. 226 - Nos cemitérios pelo menos 20% (vinte por cento) de suas áreas, serão destinadas à arborização ou ajardinamento.

Parágrafo Único - Os jardins sobre jazigos não serão computados para os efeitos deste artigo;

Art. 227 - Os vasos ornamentais não deverão conservar água, evitando-se assim, a proliferação de mosquitos.

Art. 228 - Os projetos referentes a construção de cemitérios e necrotérios, deverão ser submetidos à prévia aprovação da autoridade sanitária competente.

Parágrafo Único - Os cemitérios e necrotérios já existentes deverão ser adequados na medida do possível às recomendações deste regulamento.

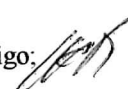
TÍTULO V

DA MEDICINA E PROFISSÕES AFINS

Art. 229 - O órgão sanitário estadual fiscalizará, de conformidade com o instituído pela legislação federal e estadual auxiliado pela autoridade municipal, no que couber:

I - O exercício da medicina, odontologia, farmácia, medicina veterinária, enfermagem e outras profissões relacionadas com as mesmas;

II - Os estabelecimentos que se relacionam com as profissões do artigo;



III - A produção e comércio de drogas, produtos terapêuticos, materiais cirúrgico, ortopédico e de uso nas profissões mencionadas no "caput" do artigo, bem como de desinfetantes, inseticidas, cosméticos e produtos de toucador;

IV - Uso e comércio de substâncias tóxicas e entorpecentes.

Art. 230 - No desempenho da ação fiscalizadora, a autoridade sanitária municipal, licenciará e inspecionará os estabelecimentos em que seja produzidos, manipulados ou comercializados os produtos e substâncias referidas no artigo anterior, podendo colher amostras para análise, realizar apreensão ou inutilização daqueles que não satisfizerem as exigências regulamentares ou forem utilizados ilegalmente.

Art.231 - As pessoas que exerçam qualquer atividade relacionada com a medicina e profissionais afins e que possuam diploma, título, grau ou certificado, na forma da lei federal e registro no órgão estadual, sujeitar-se-ão às sanções legais.

TÍTULO VI - DOS ESTABLECIMENTOS MÉDICOS, ODONTOLÓGICOS, FARMACÊUTICOS E CONGÊNERES.

Capítulo I - Das disposições gerais para estabelecimentos hospitalares e para hospitais.

Art. 232 - Estes estabelecimentos deverão obedecer às disposições constantes e aplicáveis desta lei e das Normas Técnicas Especiais, federais e estaduais.

Art.233 - Os estabelecimentos enumerados no artigo anterior deverão ter caderneta de inspeção sanitária estadual, municipal ou equivalente.

Art.234 - Os funcionários deverão:

I - Ser em número suficiente para atender à demanda exercendo funções definidas.

II - Estar devidamente uniformizados e em estado de perfeito asseio corporal.

III - Ser submetidos a exames periódicos de saúde e não deverão trabalhar nos períodos em que forem acometidos por qualquer doença infecto- contagiosa, a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 235 - Os estabelecimentos deverão fazer controle de vetores e roedores, de seis em seis meses, mediante comprovação junto à autoridade sanitária, quando solicitado.

Art.236 - É proibido:

- O reaproveitamento de sobras de materiais descartáveis.

II - O reaproveitamento alimentícias, para qualquer fim.

Parágrafo Único - Os materiais não descartáveis sofrerão processo de esterilização, de acordo com as Normas Técnicas Especiais.

Art.237 - As cozinhas, refeitórios, instalações sanitárias e outros poderão satisfazer às exigências já estabelecidas para as dependências da espécie, atendendo, porém, as peculiaridades dos estabelecimentos citados.

Art. 238 - Os estabelecimentos deverão possuir um “layout” que permita bom fluxo operacional, evitando os cruzamentos e facilitando a higienização.

Art. 239 - O tratamento do lixo deverá obedecer , além das posturas da autoridade sanitária e Prefeitura, as seguintes especificações :

I - Deverão ser previstos, em todo hospital , espaço e equipamentos necessários à coleta higiênica e eliminação do lixo na natureza séptica e asséptica.

II - O lixo de natureza séptica deverá sofrer tratamento aprovado pela autoridade sanitária competente.

Parágrafo Único - O lixo séptico é representado por:

- Todos os restos dos produtos utilizados no tratamento dos pacientes.
- Fragmentos de tecidos e outros resíduos provenientes das unidades de centros cirúrgicos , centros obstétricos e serviços de patologia clínica, anatomia patológica e hemoterapia.
- Resíduos provenientes da limpeza de todas as unidades destinadas à internação ou tratamento dos pacientes.
- Resíduos alimentares.

Capítulo II - Dos Laboratórios de Análises Clínicas e Congêneres.

Art. 240 - Estes estabelecimentos estão sujeitos às disposições constantes e aplicáveis desta lei, bem como das Normas Técnicas Especiais, federais e estaduais.

Capítulo III - Das Drogarias e Farmácias.

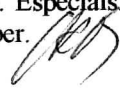
Art.241 - As drogarias e farmácias, além de seguirem as Normas Técnicas Especiais, federais e estaduais, deverão atender as disposições constantes e aplicáveis desta lei.

Art. 242 - É expressamente proibida a coleta e recebimento de material para exames laboratoriais, sob qualquer pretexto.

Art.243 - Os laboratórios de manipulação, são exclusivos de farmácia, sendo vedada sua instalação nos demais estabelecimentos.

Capítulo IV - Das Casas de Óticas, Artigos Cirúrgicos, Odontológicos, Ortopédicos e Congêneres.

Art. 244 - Além de seguirem as Normas. Técnicas. Especiais. federais e estaduais , os estabelecimentos acima deverão obedecer as disposições desta lei, no que couber.



Capítulo V - Dos Consultórios Odontológicos, Laboratórios de Prótese e Congêneres.

Art. 245 - Além das condições constantes e aplicáveis nesta Lei e das Normas Técnica Especiais, federais e estaduais, os estabelecimentos acima deverão obedecer as exigências deste capítulo.

Art. 246 - Os consultórios odontológicos que possuem aparelhos de radiologia, deverão atender as Normas Técnicas Especiais reguladoras do tema.

Art.247 - Os laboratórios de prótese, que dispuserem de aparelhos que produzem calor excessivo, deverão ter isolamento térmico.

Art.248 - Os gases, vapores, fumaças e poeiras, deverão ser removidos por sistema de exaustão apropriado.

Art. 249 - Os restos de mercúrio, não serão despejados diretamente na pia ou no lixo,devendo ser acondicionados em recipientes fechados e contendo água ou de acordo com as Normas Técnicas Especiais.

CAPÍTULO VI - Dos Hospitais, Consultórios Veterinários, Estabelecimentos que Comercializam Produtos Agro - Veterinários e Congêneres .

Art . 250 - Os hospitais, clínicas, consultórios veterinários bem como os estabelecimentos de pensão e adestramento, destinados ao atendimento de animais domésticos de pequeno porte, serão permitidos dentro do perímetro urbano, em local autorizado pelo órgão competente, desde que satisfeitas as exigências desta Lei e das Normas Técnicas Especiais.

Parágrafo 1º - Nos hospitais clínicas veterinárias e congêneres, os canis e gatis não poderão causar incômodo a terceiros.

Parágrafo 2º - Nos estabelecimentos de pensão e adestramento, os canis poderão ser do tipo solário, individuais, devendo neste caso ser totalmente cercados e cobertos por tela de arame, e providos de abrigo

Parágrafo 3º - Os canis deverão provir de esgotos ligados a rede pública,dispor de água corrente e sistema adequado de ventilação.

Art. 251- Os medicamentos, rações e similares ,deverão ser acondicionados, adequadamente, protegidos de luz, umidade e calor, salvo os que exijam condições especiais de armazenamento, atendidas as Normas Técnicas Especiais.

Art.252 - Os agrotóxicos e demais produtos químicos, deverão ser armazenados e manipulados em locais adequados, de tal modo que evite contaminação dos produtos alimentícios e dos manipuladores.

Art. 253 - Os estabelecimentos que comercializam animais, deverão atender às condições necessárias, de higiene e conforto.

CAPÍTULO VII -DOS ÓRGÃOS E EXECUTORES DE ATIVIDADES HEMOTERAPÊUTICAS E DOS BANCOS DE LEITE HUMANO

Art. 254 - Os estabelecimentos que executam atividades hemoterapêuticas e os bancos de leite humano, deverão obedecer as disposições constantes e aplicáveis desta Lei e às Normas Técnicas Especiais, federais e estaduais pertinentes

Art. 255 - O sangue humano, seus componentes e derivados, deverão ser manipulados, preservados, utilizados ou descartados, conforme as Normas Técnicas Especiais.

Art. 256 - A doação de sangue é voluntária e não gratificada.

Art. 257 - A doação de leite é espontânea, não gratificada e exclusivamente do excedente.

CAPÍTULO VIII - DAS NORMAS DE PROTEÇÃO CONTRA RADIAÇÃO

Art. 258 - Todo e qualquer estabelecimento que opere com radiações ionizantes na jurisdição do Município de Muriaé, estão sujeitos às legislações federais e estaduais vigentes bem como as disposições pertinentes constantes nesta Lei.

TÍTULO VII - DA VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA

Art. 259 - Compete à Secretaria Municipal de Saúde, em conjunto com as demais instâncias do Sistema Único de Saúde, a execução e coordenação de medidas, visando a prevenção e controle das doenças transmissíveis, para a defesa e proteção da saúde da população.

Art. 260 - A autoridade competente determinará em caso confirmado ou suspeito de doença transmissível, as medidas de profilaxia a serem adotadas.

Parágrafo Único - O controle das doenças transmissíveis abrangerá as seguintes medidas gerais:

- I - Notificação compulsória
- II - Investigações epidemiológicas.
- III - Isolamento hospitalar ou domiciliar.
- IV - Tratamento.
- V - Controle e vigilância de casos, até a liberação.
- VI - Verificação de óbitos.
- VII - Exames periódicos de saúde.
- VIII - Desinfecção e expurgo.
- IX - Imunização de susceptíveis expostos.
- X - Profilaxia individual.
- XI - Educação sanitária.
- XII - Saneamento.
- XIII - Controle de portadores e comunicantes.
- XIV - Proteção sanitária de alimentos.
- XV - Controle de animais com responsabilidade epidemiológica na patologia humana

A handwritten signature in black ink, appearing to be a stylized name.

XVI - Estudos e pesquisas.

XVII - Treinamento e aperfeiçoamento de pessoal especializado.

Art. 261 - Notificação compulsória é a comunicação oficial, por qualquer meio, à autoridade sanitária competente, dos casos de óbitos suspeitos ou confirmados, das doenças classificadas no artigo seguinte e enumeradas em Normas Técnicas Especiais (federais, estaduais e municipais) dentro de 24(vinte e quatro horas) ,ou a critério da autoridade competente.

Art. 262 - São de notificação compulsória:

I - doenças constantes de relação elaborada pelo Ministério da Saúde, para cada unidade da Federação, passível de revisão periódica.

II - doenças que podem implicar em medidas de isolamento, ou quarentena, de acordo com o Regulamento Sanitário Internacional.

III - doenças constantes de relação a ser elaborada pela autoridade municipal competente.

Parágrafo 1º - As doenças de “Grupo I” e algumas de “Grupo II” por necessidade de investigação imediata, deverão ser notificadas pelo meio mais rápido à autoridade sanitária; as demais, através de boletins semanais, remetidos regularmente.

Parágrafo 2º - Deverão ser notificados os quadros mórbidos inusitados e demais que, pela ocorrência de casos julgados anormais, sejam de interesse para a tomada de medidas de caráter coletivo.

Art. 263 - As notificações a que se refere o artigo anterior deverão conter no mínimo:

I - A indicação precisa de doença suspeita ou confirmada.

II - A indicação precisa, permitindo à autoridade sanitária identificar a pessoa portadora da doença, idade e o local ou locais onde possa ser encontrada.

III - A data da notificação, o nome e residência do notificante.

Parágrafo Único - A notificação compulsória de doenças deverá ser feita no menor prazo, imediata ou posteriormente, ao conhecimento do fato, por escrito e em modelo padronizado.

Art. 264 - Estão particularmente obrigados à notificação referida no artigo 261

I - Os médicos, no exercício de suas funções.

II - Os dirigentes de cada um dos estabelecimentos competentes do Sistema Único de Saúde, prestadores de serviços, em regime ambulatorial ou de internação, o qual será, solidariamente responsável pela notificação, juntamente com os médicos que estejam atendendo a pacientes com suspeita ou confirmação de doença de notificação compulsória.

III - Os dirigentes de cada um dos estabelecimentos competentes do Sistema Único de Saúde, executores de exames complementares para diagnóstico e tratamento, solidariamente responsáveis pela notificação juntamente com os médicos que recebem os resultados dos exames.

IV - Os dirigentes de estabelecimentos de ensino em geral, públicos ou privados, sobretudo, quando lhe for feita a comunicação de suspeita de doenças de notificação compulsória, em pessoa de seu estabelecimento, por qualquer membro do corpo docente, pais ou responsáveis pelos alunos.

V - Todo cidadão que tiver conhecimento de suspeita ou confirmação de doença de notificação compulsória.

Parágrafo 1º - Não constitui quebra de sigilo médico a revelação dos casos de doenças de notificação compulsória ; mas, se de tal ato puder resultar problemas sociais , a notificação será feita de forma confidencial à autoridade competente que, tomará , em cada caso, as providências necessárias.

Parágrafo 2º - A falta de notificação compulsória nos casos previstos implica em sanções aos profissionais faltosos.

Art. 265 - Todos os encarregados das ações de vigilância epidemiológica que , pela natureza de suas atividades tenham contato com informações sobre as doenças de notificação compulsória , deverão manter sigilo quanto à identificação do portador da moléstia..

Parágrafo Único - Em caso de grave risco à comunidade, a juízo da autoridade competente, será permitida a identificação do paciente fora do âmbito médico sanitário.

Art. 266 - Face ao conhecimento de doenças de notificação compulsória , a autoridade competente mobilizará recursos , de modo a permitir na forma regulamentar, as ações necessárias ao esclarecimento de diagnóstico, investigação epidemiológica e adoção de medidas de controle adequados.

Art. 267 - As pessoas físicas e jurídicas, de direito público e privado, ficarão sujeitas às medidas de controle determinadas pela autoridade competente, quer para investigação epidemiológica , quer para a profilaxia decorrente da notificação das doenças.

Art. 268 - O controle de pacientes, de contatos e do meio ambiente imediato, será procedido através de medidas destinadas a evitar que o material infectante, presente no indivíduo ou no seu meio ambiente, contamine outras pessoas, artrópodes ou outros animais.

Parágrafo Único - Incluem-se entre estas medidas , aquelas contidas nas Normas Técnicas Especiais definidas pelo órgão competente.

I - Controle e observação do contato durante todo o período de incubação da doença. .

II - Controle de portadores, até que se verifique estarem livres do agente infeccioso.

III - O tratamento específico, por constituir-se em medidas capazes de abreviar em período de transmissibilidade.

Art.269 - Os casos suspeitos ou confirmados de doenças do “Grupo II e III “serão rotineiramente investigados pela autoridade sanitária que, confirmado o diagnóstico, buscará a fonte de infecção, determinará as medidas de isolamento domiciliar ou hospitalar bem como, orientará a desinfecção concorrente e a terminal.

Art. 270 - A critério da autoridade competente poderá haver interdição de residência, instituições (escolas ou locais de trabalho, etc) , no todo ou em parte , para desinfecção ou expurgo, sempre que tal medida for recomendada como eficaz no controle à doença, obedecidos os procedimentos legais cabíveis.

Art.271 - Em caso de zoonoses de interesse da saúde pública, a autoridade competente adotará medidas, visando:

- I - Observar os animais doentes;
- II - Isolá-los e submetê-los a observação;
- III - Concessão da guarda dos animais;
- IV - Sacrifício;

Parágrafo Único - Compete a autoridade sanitária competente promover o entrosamento com órgãos encarregados da preservação da flora a fim de controlar as zoonoses passíveis de transmissão ao homem.

Art. 272 - A indicação de isolamento ou quarentena (total ou modificada) , passada pela autoridade sanitária, determinará a justificativa, para todos os efeitos legais, inclusive para o pagamento e contagem de tempo; das faltas a escola ou a serviço de qualquer natureza, pública ou privada mediante a expedição do competente atestado de internação.

Art. 273 - Verificada a ocorrência de caso da doença transmissível ,cabará a autoridade competente ,providência para a elucidação do diagnóstico dos casos suspeitos e tomar as medidas de profilaxia a serem observadas em relação as fontes ou reservatórios infectados, aos vetores ou veículos de transmissão, aos hospedeiros e aos contatos.

Parágrafo 1º - Sempre que se fizer necessário para elucidação do diagnóstico, poderá a autoridade sanitária colher o material necessário para os exames de laboratório indicados para realizar provas imunológicas;

Parágrafo 2º - Nos casos de óbitos suspeitos de serem provocados por doenças transmissíveis, poderá a autoridade competente tomar as medidas para elucidação do diagnóstico, como, exame cadavérico, visceretomia e necropsia .

Art. 274 - Compete a Secretaria Municipal de Saúde ,integrando o Sistema Único de Saúde , fornecer recursos humanos e materiais ,coordenar e executar programas de imunização para que todos tenham acesso gratuito às vacinas previstas no Programa Nacional de Imunização.

Art. 275 - As vacinas que constarem do Programa Nacional de Imunização, serão praticadas, em caráter sistemático nas Unidades de Saúde Pública ou nas credenciadas pelas autoridades competentes.

Art. 276 - É dever de todo cidadão submeter-se, e aos menores dos quais tem a guarda ou responsabilidade a vacinação obrigatória.

Parágrafo Único - Só será dispensada da vacinação obrigatória a pessoa que apresentar atestado médico de contra indicação explícita para a aplicação.

Art. 277- Os atestados de vacinação obrigatória serão fornecidos gratuitamente pelos serviços de saúde, através de documento único, padronizado pelo Ministério da Saúde.

Parágrafo Único - Toda pessoa vacinada tem o direito de exigir o correspondente atestado comprobatório, preenchido, inclusive em segunda via, a fim de satisfazer às exigências legais ou regulamentares.

Art. 278 - A pessoa que recorrer ao serviço de saúde autorizado para a aplicação de vacinas obrigatórias e não for, por qualquer motivo atendida, poderá exigir do estabelecimento o atestado probatório da impossibilidade da vacinação, a fim de eximir-se nas datas aprazadas das obrigações e sanções estabelecidas na legislação específica.

Art. 279 - Os atestados de vacinação não poderão, em qualquer hipótese ou sobre qualquer pretexto, ficar retidos por pessoas físicas ou jurídicas.

Art. 280 - Na jurisdição do Município é obrigatória a apresentação do atestado de vacinação nos seguintes casos:

I - matrícula anual em estabelecimento de ensino de qualquer natureza;

II - internamento em creches, pensionatos ou estabelecimentos similares e nas consultas pediátricas da rede municipal do Sistema Único de Saúde.

Parágrafo Único - Sempre que necessário a critério da autoridade sanitária, os estabelecimentos mencionados deverão permitir a verificação dos comprovantes de vacinação dos seus membros.

TÍTULO VIII - DA EDUCAÇÃO SANITÁRIA

Art. 281 - A Secretaria Municipal de Saúde através de seu órgão técnico especializado, promoverá ampla educação sanitária da população do Município, utilizando-se da soma de experiência, recursos e meio, cuja influência seja capaz de criar ou modificar os hábitos e comportamentos, individual e comunitário.

Art. 282 - A programação e execução das atividades educativas de saúde, terá a orientação e o auxílio técnico especializado quanto aos seguintes pontos básicos:

I - Campanhas sanitárias envolvendo técnicas de desenvolvimento das comunidades e problemas especializados ou gerais;

II - Preparo e utilização de material audiovisual, de comunicação de massa;


III - Treinamento de pessoal de saúde, de professores e de outros interessados, nas técnicas de educação para a saúde;

IV - Consolidação, reorganização e reorientação das unidades de educação para a saúde, com o objetivo de envolver no processo educativo a comunidade de forma consciente, com o maior aproveitamento nas ações e programas do serviço.

Parágrafo Único - Estendem-se às instituições particulares, os objetivos do presente artigo a título de cooperação à Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 283 - A autoridade competente dará a necessária orientação às instituições de saúde e de ensino, às empresas comerciais e industriais e aos órgãos de divulgação sobre questões de saúde e atividades de educação sanitária, a fim de se obter ampla cooperação entre todas as classes sociais e a administração sanitária, na execução dos programas, devendo para a sua realização, serem empregados todos os meios eficientes, compatíveis com o assunto.

Art. 284 - O município procurará através de seus órgãos especializados, incutir princípios e normas de educação sanitária à população, valendo-se das atividades dos diversos grupos profissionais e promovendo, junto aos meios de divulgação, uma orientação positiva.



Art. 285 - A Secretaria Municipal de Saúde ,se entrosará com a imprensa em geral, para a divulgação de conselhos úteis à preservação e proteção da saúde.

Art. 286 - A propaganda e educação sanitária em relação as doenças transmissíveis, obedecerão as normas estabelecidas pelos órgãos técnicos especializados.

Art. 287 - Os estabelecimentos de ensino serão motivados para as campanhas educativas, de modo a incluírem em seus programas, noções elementares sobre a epidemiologia das doenças e os meios de evitá-las.

Art. 288 - Na profilaxia das doenças sexualmente transmissíveis, no alcoolismo e toximánias,a propaganda e a educação sanitária procurarão relacionar o problema sanitário ao aspecto social.

Art. 289 - É obrigatória a afixação em local visível em todos os estabelecimentos constantes nesta Lei,de impressos informativos de interesse da saúde pública.

TÍTULO IX - DA SAÚDE DO TRABALHADOR

Art. 290 - Para preservar, conservar e melhorar a saúde dos indivíduos com suas ocupações , a Secretaria Municipal de Saúde , executará ações e fiscalizará estabelecimentos de trabalho visando:

I - Prevenir qualquer dano à saúde dos indivíduos, em consequência das condições de trabalho.

II - Proteger os indivíduos contra os riscos relacionados com agentes químicos, físicos, biológicos, mecânicos e outros que possam afetar a saúde individual ou coletiva, nos locais de trabalho.

III - Eliminar ou controlar os agentes nocivos à saúde nos locais de trabalho.

IV - Proteger a saúde dos indivíduos e da população, contra os riscos causados pela radiação.

V - Proteger os indivíduos contra os riscos à saúde, provenientes da produção, armazenamento, transporte, venda, uso e aplicação de substâncias nocivas à saúde pública.

VI - Verificar em cooperação ou não , com outros órgãos, de que modo o ambiente de trabalho está influenciando na saúde dos indivíduos.

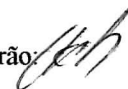
Art. 291 - A autoridade fiscalizadora terá livre acesso a todos os locais de trabalho, para verificar as condições dos mesmos e proceder à ação de fiscalização.

Art. 292 - Mediante denúncia de risco à saúde, cabe a autoridade fiscalizadora, proceder à avaliação das fontes de risco no meio ambiente e de trabalho, e determinar a adoção de medidas devidas para que cessem os motivos que lhe deram causa.

Art. 293 - As disposições desta lei, referentes à saúde do trabalhador, serão aplicáveis em qualquer estabelecimento existente no município de Murai

Art. 294 - Os trabalhadores autônomos são obrigados a observar as medidas preventivas, destinadas a controlar, adequadamente, os riscos a que possam ser expostas sua própria saúde e a de terceiros.

Art. 295 - Os proprietários ou responsáveis pelos estabelecimentos de trabalho deste Município deverão:



I - Proporcionar ambiente de trabalho, observando a manutenção das condições higiênico- sanitárias.

II - Adotar medidas efetivas para proteger e promover a saúde dos trabalhadores, mediante a instalação, operação e manutenção dos equipamentos de controle, necessário para prevenir enfermidades nos locais de trabalho.

Art. 296 - As indústrias ao se instalarem no município , deverão submeter ao exame prévio da autoridade sanitária, o plano completo do lançamento de resíduos sólidos , líquidos ou gasosos, sua destinação e as medidas tomadas para evitar os prejuízos da poluição e contaminação de águas receptoras, de áreas territoriais ou da atmosfera, assim como o plano de distribuição do maquinário e equipamentos dentro da planta física, para evitar agravos à saúde do trabalhador.

Parágrafo Único - As indústrias já instaladas ficam obrigadas a promover as medidas necessárias para correção dos inconvenientes citados neste artigo, dentro do prazo fixado pela autoridade sanitária competente.

Art. 297 - É obrigatório que os estabelecimentos industriais , comerciais e prestadores de serviços estejam sempre equipados com material médico necessário à prestação de socorros de urgência.

Art. 298 - Em todos os estabelecimentos e locais de trabalho, os empregados deverão promover e fornecer todas as facilidades para a advertência e a propaganda contra o perigo de acidentes e para a educação sanitária dos trabalhadores, e no estabelecimento de trabalho que tenha locais onde possam ocorrer acidentes, é obrigatória a instalação , dentro e fora destes locais, de sinalização de advertências contra perigos.

Art. 299 - Serão obrigatórios os exames médicos, admissional, periódico e demissional por conta do empregador, conforme especificações desta Lei.

I - O empregador quando solicitado pela autoridade fiscalizadora, deverá apresentar os atestados médicos dos trabalhadores.

II - Os exames compreendem investigação clínica (contendo anamneses e exames físicos) e exames complementares, a critério médico e em decorrência da investigação clínica e/ou radiológica, a fim de se detectar prejuízos à saúde do trabalhador.

III - O exame médico será renovado semestralmente para aqueles que trabalham em atividades insalubres , constantes na NR-15(Norma Regulamentadora nº quinze) da portaria 3214, de 08/06/78 do Ministério do Trabalho e, anualmente para as demais atividades.

IV - É obrigatório o exame médico do empregado por ocasião da cassação do contrato de trabalho, quando em exercício das atividades e operações constantes na NR-15, desde que o último exame tenha sido realiza há mais de 90(noventa) dias.

Art. 300 - A autoridade fiscalizadora terá a prerrogativa de exigir o cumprimento de Normas Técnicas de Segurança e Medicina do Trabalho, de acordo com a Lei 6514, de 22/12/77 e as Normas Regulamentadoras aprovadas pela Portaria 3214, de 08/ 06/ 78, do Ministério do Trabalho e impor as penalidades cabíveis por descumprimento das normas constantes nesta lei.

Parágrafo Único - Em caso específico, quando necessário, serão utilizados os parâmetros atualizados, da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABTN

Art. 301 - A Secretaria Municipal de Saúde promoverá campanha educativa e o estado das causas de infortúnios de trabalho e de acidentes pessoais, indicando os meios de prevenção.

TÍTULO X - DA SAÚDE MENTAL

Art. 302 - Compete à Secretaria Municipal de Saúde o planejamento, orientação, execução e supervisão de medidas que visam a proteção, promoção e recuperação da saúde mental da população do município de Muriaé.

Parágrafo Único - Nos casos em que se fizer necessário, a Secretaria Municipal de Saúde, através da área de saúde mental poderá acionar outros órgãos para o cumprimento destas atribuições.

Art. 303 - Compete à equipe de saúde mental da Secretaria Municipal de Saúde, a orientação, inspeção e formulação de Normas Técnicas para os estabelecimentos psiquiátricos, públicos ou privados, situados no município a que tenham a seu cargo a assistência médico-psico-social.

Parágrafo 1º - Compreende-se por estabelecimento psiquiátrico, as instituições, públicas ou privadas destinadas a:

I - Atendimento de emergência psiquiátrica

II - Tratamento, a custo médio e longo prazo, em regime ambulatorial, hospitalar, de internação ou semi-internato aberto ou fechado, para casos agudos, sub-agudos, crônicos ou de agudização, onde se utilizam de terapêuticas medicamentosas, psicoterápicas, ocupacionais ou outras que visem a recuperação.

III - Internação e perícia de indivíduos portadores de enfermidades mentais, submetidos à medida de segurança ou outras formas de reclusão judiciária.

Parágrafo 2º - Compreende-se por "Inspeção" as visitas periódicas ou não, aos estabelecimentos psiquiátricos ou demais entidades, conforme previsto neste regulamento e Normas Especiais com o objetivo de verificar e avaliar o funcionamento, a correta execução das atividades assistenciais, observando as técnicas aceitas e adotadas pela comunidade científica.

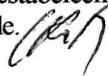
Parágrafo 3º - Compreende-se por "orientações" técnicas as diretrizes, normas, recomendações, dados de acordo com critérios estabelecidos pelos órgãos ou autarquias competentes, com o objetivo de se alcançar adequadas condições de assistência.

Art. 304 - Inspeções e Orientações Técnicas, poderão ocorrer também:

I - Quando houver queixa ou denúncia de que determinado fator ou grupo de fatores estão afetando a saúde mental e provocando manifestações de doenças mentais em indivíduos, populações.

II - Em estabelecimentos para estudo, diagnóstico, exames ou pesquisas psiquiátricas ou psicológicas.

III - Instituições asilares ou geriátricas, onde haja indivíduos com afecções mentais.

Art. 305 - A organização, instalação e funcionamento de estabelecimentos psiquiátricos no município, só ocorrerá, com a autorização prévia da Secretaria Municipal de Saúde. 

Parágrafo 1º - A petição deve conter:

- a) - Objetivos
- b) - Serviços a que se propõe prestar.
- c) - Número de profissionais de cada área de atuação.
- d) - Número de pacientes (capacidade máxima de atendimento).
- e) - Espaço físico disponível e suas subdivisões.

Parágrafo 2º - A petição deverá vir acompanhada dos elementos necessários ao perfeito esclarecimento da constituição e condição de operação do estabelecimento.

Parágrafo 3º - O requerente , deverá ainda, fornecer especificações de ordem técnica, quando solicitado pela autoridade competente

Art. 306 - A licença para funcionamento do estabelecimento psiquiátrico, público ou privado, só será fornecida, caso esteja convenientemente instalado em edificações adequadas , obedecendo ao que preceituam os padrões vigentes da arquitetura e organização hospitalares.

Parágrafo Único - Constitui, ainda, exigência básica, o registro atualizado dos prontuários clínicos, que deverão ser organizados de modo a conter os elementos da documentação médico-psico-social adotados pela instituição e os referentes às admissões dos pacientes, de conformidade com o previsto nesta lei.

Art. 307- Os projetos de construção, reformas, ampliações ou outras alterações dos estabelecimentos psiquiátricos, deverão ser autorizados pelo órgão competente.

Art. 308 - Todo estabelecimento psiquiátrico, público ou privado, terá um regulamento próprio que poderá ser revisto periodicamente pela diretoria, após prévia aprovação pela equipe de saúde mental da Secretaria Municipal de Saúde.

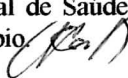
Art. 309 - À Secretaria Municipal Saúde cabem as orientações para promover ações coordenadas entre diversas instituições e recomendar medidas necessárias para melhor ou maior aproveitamento dos recursos disponíveis.

Art. 310 - A admissão de pacientes em estabelecimentos psiquiátricos, reinternação e alta, serão regidos por Normas Técnicas formuladas pela equipe de saúde mental da Secretaria Municipal de Saúde, respeitando-se a legislação vigente.

Título XI - DA CRIAÇÃO DE ANIMAIS E CONTROLE DE ZOONOSES

Capítulo I - Das Disposições Gerais

Art.311 - Cabe à Secretaria Municipal de Saúde o controle da população animal, bem como à prevenção das zoonoses , em todo território do município.



Art. 312 - Para efeito desta lei, entende-se por:

I - Zoonoses- todas as enfermidades e infecções em que possam existir relação animal-homem e vice-versa, seja diretamente ou através do meio ambiente, incluindo portadores, reservatórios e vetores.

II - Animais Sinantrópicos - as espécies que indesejavelmente coabitam com o homem, tais como, roedores, baratas, pernilongos e outros.

III - Animais soltos - todo e qualquer animal errante, encontrado sem qualquer processo de contenção.

IV - Animais apreendidos - todo e qualquer animal capturado por servidores públicos, compreendendo desde o instante da captura, seu transporte, alojamento nas dependências dos depósitos de animais e destinação final.

V - Animais silvestres - todos aqueles pertencentes às espécies não domésticas.

VI - Depósitos de animais - as dependências apropriadas, para alojamento e manutenção dos animais apreendidos.

VII - Maus tratos - toda e qualquer ação voltada contra os animais que implique em crueldade, especialmente a ausência de alimentação mínima necessária, o excesso de peso de carga, a tortura, o uso de animais feridos, a submissão, a experiência pseudo-científica e o que mais dispõe a legislação federal sobre proteção aos animais.

VIII - Condições inadequadas - manutenção de animais em contato direto com outros animais portadores de doenças infecciosas ou zoonoses, ou alojamento de dimensões impróprias à sua espécie e porte.

IX - Animais de estimação - os de valores afetivos passíveis de coabitar com o homem, ressalvado o disposto na Lei Federal nº 5197 de 03 de janeiro de 1967.

X - Animais de uso econômico - as espécies domésticas criadas, utilizadas ou destinadas à produção econômica ou trabalho.

XI - Mordedores viciosos - animal causador de mordeduras repetidas em pessoas ou outros animais, sem provocação.

XII - Fauna exótica - animais de espécies estrangeiras e que naturalmente não ocorrem em solo brasileiro.

XIII - Adoção - aquisição de animal pelo Centro de Controle de Zoonoses, ou por pessoas físicas, para mantê-los bem cuidados.

XIV - Doação - ato de ceder animal pertencente ao Centro de Controle de Zoonoses a pessoas físicas ou jurídicas.

Capítulo II - Normas para criação de animais

Art. 313 - É proibido criar ou conservar animais que, por sua espécie, quantidade ou na instalação, sejam causas de incômodos a terceiros.

Parágrafo 1º - É proibido a permanência ou engorda de suínos ou qualquer espécie de gado, nos locais arruados do perímetro urbano.

Parágrafo 2º - O não cumprimento da notificação preliminar, implicará em multa e , em caso de reincidência, na apreensão dos animais.

Art.314 - Os criatórios (viveiros, canis e outros) instalados em locais aprovados pela prefeitura, deverão manter alto padrão de higiene e possuir licença e fiscalização da S. M. S.

Parágrafo 1º - O nº de animais dentro dos criatórios deverá ser proporcional ao tamanho das instalações.

Parágrafo 2º - A criação de animais silvestres é regulamentada pela polícia florestal e Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis(IBAMA) , devendo ser observadas as normas pertinentes destes órgãos ou outros que os venham substituir.

Art. 315 - É proibida a permanência de animais nos recintos e locais públicos e privados, de uso coletivo, tais como: cinema, teatros, clubes esportivos e recreativos, estabelecimentos comerciais, industriais e de saúde, escolas , piscinas, feiras, etc.

Parágrafo Único - Excetuam-se da proibição deste artigos locais, recintos e estabelecimentos , legal e adequadamente instalados destinados à criação, venda, treinamento, competição, alojamento, tratamento e abate de animais.

Art. 316 - É proibida a exibição de toda e qualquer espécie de animal bravo ou selvagem, ainda que domesticado, em vias e logradouros públicos, ou locais de livre acesso à população.

Parágrafo Único - Excetuam-se de proibição deste artigo, os recintos com finalidades de lazer (circo, parque, etc), desde que mantenham as condições necessárias à segurança do público.

Art. 317 - É proibido a utilização ou exposição de animais em vitrines à qualquer título.

Art. 318 - Os estabelecimentos de comercialização de animais vivos com fins não alimentícios, ficam sujeitos a obtenção de laudo emitido pela autoridade sanitária competente, renovável anualmente, quando serão verificadas as condições sanitárias do alojamento e manutenção dos animais.

Art. 319 - É proibido o uso de animais feridos, enfraquecidos ou doentes em veículos de tração animal.

Parágrafo Único - É obrigatório o uso de sistema de frenagem nos veículos de que trata este artigo, acionado especialmente quando da descida de ladeiras.

Art. 320 - É proibida a permanência de animais soltos nas ruas e logradouros, públicos ou locais de livre acesso à população.

Parágrafo 1º - É proibido o passeio de cães nas vias públicas e logradouros, exceto com o uso adequado de coleira e guia e conduzidos por pessoas com idade e força suficiente para controlar os movimentos do animal.

Parágrafo 2º - Os cães mordedores e bravios somente poderão sair às ruas devidamente amordaçados.

Parágrafo 3º - O proprietário é responsável pelos excrementos feitos em vias públicas, pelo animal que conduzir, devendo recolher em saco plástico e dar-lhes o destino final adequado.

Art. 321 - É vedada a criação de abelhas, equinos, muare, bovinos, caprinos, ovinos e suínos na área urbana deste município.

Parágrafo Único - Os proprietários de cevas atualmente existentes nas áreas especificadas no presente artigo, terão o prazo improrrogável de 90 (noventa) dias, a contar da data da publicação deste código, para a remoção dos animais.

Art. 322 - É proibido criar pombos nos forros das residências e alimentá-los quando os mesmos viverem livres em vias públicas.

Parágrafo Único - Excetua-se deste artigo os criatórios particulares e profissionais- esportivos, de espécies em extinção, observado-se a legislação federal específica.

Art. 323 - Todo proprietário, arrendatário ou inquilino de casa, sítio, chácaras e de terrenos, cultivados ou não, dentro dos limites do município, é obrigado a extinguir os formigueiros e cupinzeiros existentes dentro de sua propriedade, assim como os focos de insetos nocivos.

Art. 324 - Verificada, pela fiscalização municipal do setor, a existência de formigueiro ou focos de insetos nocivos, será feita a notificação ao proprietário do terreno onde os mesmos estiverem localizados, para no prazo de 15(quinze) dias se proceder ao extermínio.

Art. 325- O Centro de Controle de Zoonoses com o fim de promover a erradicação de animais transmissores de doenças, poderá realizar, periodicamente, medidas de controle nos prédios situados no município, segundo critério técnico.

Art. 326 - A coordenação do Centro de Controle de Zoonoses da Secretaria Municipal de Saúde deverá ser, necessariamente exercida por profissional de nível superior, e seus agentes possuir, pelo menos, o equivalente à oitava série do 1º grau.

Art. 327 - Todo cão, gato, macaco, ou qualquer animal encontrado em via pública desacompanhado de seu dono será considerado vadio e passível de captura por parte do Centro de Controle de Zoonoses.

Capítulo III - Da apreensão de animais

Art. 328 - Constituem objetos básicos das ações de controle das populações:

I - Prevenir, reduzir e eliminar as causas de sofrimento dos animais.

II - Preservar a saúde e o bem estar da população humana, evitando-lhes danos ou incômodos causados por animais.

Art. 329 - Será apreendido todo e qualquer animal quando:

I - Encontrado solto nas vias e logradouros públicos ou locais de livre acesso à população.

II - Suspeito de raiva e outras zoonoses.

III - Sua criação ou uso seja vedada pela presente legislação.



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

Art. 330 - Os animais apreendidos ficarão a disposição do proprietário ou de seus representantes legais, nos prazos previstos nesta lei, sendo que, durante este período o animal será devidamente alimentado, assistido por médico veterinário e pessoal preparado para tal função.

Parágrafo 1º - Os prazos contados do dia subsequente ao dia da apreensão do animal, são de:

I - 2 (dois) dias, (48 horas) no caso de pequenos animais.

II - 5 (cinco) dias, (120 horas) no caso de médios e grandes animais.

Parágrafo 2º - Para todos os efeitos deste artigo considera-se:

I - Pequenos animais- caninos, felinos aves.

II - Médios animais- suínos, caprinos e ovinos

III - Grandes animais- bovinos, equinos, muares, asininos e bubalinos

Art. 331 - O animal só poderá ser resgatado pelo seu proprietário após o preenchimento do expediente próprio de identificação e pagamento das respectivas taxas de manutenção e multas, a serem estabelecidas pelo órgão competente.

Art. 332 - A Prefeitura Municipal não responde por indenizações nos casos de:

I - Dano ou óbito do animal apreendido.

II - Eventuais danos materiais ou pessoais, causados pelo animal durante o ato de apreensão.

Capítulo IV - Do destino dos animais apreendidos e recolhidos pelo Centro de Controle de Zoonoses

Art. 333 - Os animais apreendidos e recolhidos pelo Centro de Controle de Zoonoses, poderão receber as seguintes destinações:

I - Resgate : conforme os prazos estabelecidos na seguinte lei, após avaliação favorável do estado clínico e zoonossanitário realizado por médico veterinário e mediante a apresentação de comprovante de recolhimento quitado.

II - Doação: quando o animal não houver sido resgatado, após avaliação clínica no Centro de Controle de Zoonoses e das seguintes formas:

para pessoas físicas que os mantenham vivos e bem cuidados

para pessoas jurídicas.

para entidades de proteção aos animais.

para instituições de pesquisas.



Parágrafo 1º - Quando do resgate, será cobrada a taxa de resgate no valor 10(dez) UPFM, assim como a taxa de hospedagem diária, relativa aos dias de estada do animal que corresponde a 5 (cinco) UPFM por dia .

Parágrafo 2º - Os animais apreendidos por 3 (três) vezes no período de um ano, a contar da data da primeira apreensão , não poderão ser resgatados, devendo a municipalidade dar-lhes uma destinação.

Parágrafo 3º - As taxas que vierem a ser exigidas , destinam-se a cobrir despesas com transporte e hospedagem dos animais.

Parágrafo 4º - O Executivo Municipal, em conjunto com o conselho de entidades protetoras dos animais, promoverá campanhas de conscientização de adoção de animais pelos municípios.

Parágrafo 5º - As entidades de proteção aos animais legalmente constituídas poderão participar, nas doações para instituições científicas, avaliando as condições de tratamento dispensado aos animais, idoneidade das instituições e a finalidade da pesquisa.

Capítulo V - Da Responsabilidade Dos Proprietários De Animais

Art. 334 - É proibida a permanência de animais nas vias e logradouros públicos ou em locais de livre acesso ao público

Art. 335 - É proibido o trânsito de cães nas vias e logradouros públicos, exceto com o uso adequado de coleira e guia, conduzidos por pessoas com idade e força suficiente para controlar os movimentos do animal.

Art. 336 - É proibido abandonar animais em qualquer área pública ou privada .

Parágrafo Único - O animal que não possa ser mantido por seu proprietário será encaminhado ao Centro de Controle de Zoonoses ou a outra instituição adequada à sua doação , pública ou privada.

Art. 337 - É de responsabilidade dos proprietários a manutenção dos animais em perfeitas condições de alojamento , alimentação, saúde e bem estar, seja no perímetro urbano ou rural, bem como, quanto às providências pertinentes à remoção e destino adequado dos dejetos por eles deixados nas vias e logradouros públicos e nos seus locais de alojamento, manutenção e criação.

Art. 338 - Todo proprietário de animal é obrigado a manter seu cão , gato ou qualquer outro mamífero, adequadamente imunizado contra raiva e domiciliado.

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

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

Art. 340 - O proprietário fica obrigado a permitir o acesso da autoridade sanitária quando no exercício de suas funções , às dependências e alojamentos dos animais, sempre que necessário à observação dos princípios da presente lei, bem como , acatar as decisões dela emanadas.

Art. 341 - Em caso de morte do animal, cabe ao proprietário a disposição, adequada do cadáver, de forma a não oferecer incômodo ou risco à saúde pública, ou seu encaminhamento ao Centro de Controle de Zoonoses.

Art. 342 - Os canis residenciais ou os destinados a criação, pensão e adestramento também obedecerão ao que dispõe o Código Sanitário Estadual no que for aplicável e legislação posterior complementar ou que o substitua.

Art. 343 - A criação, alojamento e manutenção das espécies canina e felina nas residências particulares poderá ter sua capacidade determinada por autoridade sanitária, que levará em conta as condições locais quanto à higiene, espaço disponível para os animais e tratamento dispensado aos mesmos.

Art. 344 - A criação, alojamento e manutenção de outras espécies de animais, dependerá da avaliação de autoridade sanitária que considerará as particularidades de cada caso, para determinação da adequação das instalações, espaço necessário e tratamento específico ou da viabilidade da criação.

Art. 345 - A manutenção de animais de estimação em construções condominiais, será regulamentada pelas respectivas convenções.

Art. 346 - Os canis destinados à criação, pensão e adestramento, bem como as lojas que comercializam animais vivos, somente poderão funcionar após vistoria técnica da Secretaria Municipal de Saúde e concessão de licença específica para funcionamento.

Parágrafo 1º - Estendem-se as exigências de vistoria prévia para o funcionamento de eventos que envolvam a exibição ou apresentação de animais a qualquer título, estando vedada sua realização caso as condições não atendam à legislação em vigor.

Parágrafo 2º - Nos estabelecimentos e locais abordados neste artigo e seus parágrafos, as entidades protetoras de animais, legalmente constituídas, poderão solicitar verificação conjunta com a autoridade sanitária para apurar eventuais maus tratos aos animais.

Capítulo VI - Das Normas Para Controle De Zoonoses

Art. 347 - Constituem objetos básicos das ações de prevenção e controle de zoonoses:

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

II - Preservar a saúde da população, mediante o emprego dos conhecimentos especializados e experiência de saúde pública.

Art. 348 - O proprietário de animal suspeito de zoonose, deverá submetê-lo à observação, isolamento e cuidados nas instalações recomendadas pelos técnicos competentes, ou, em local designado pelo proprietário e aprovado pela autoridade sanitária competente, durante 10 (dez) dias, no mínimo, na forma determinada pelo laudo emitido pelo médico veterinário.

Parágrafo Único - Quando a observação for realizada no domicílio do proprietário, este fica responsável pelo acompanhamento, sendo obrigado a comunicar imediatamente ao setor da vigilância sanitária da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 349 - Qualquer animal em que esteja evidenciada sintomatologia clínica de raiva, já esteja esta, constatada por médico veterinário, deverá ser prontamente isolado e/ou sacrificado e, sua cabeça, encaminhada ao laboratório oficial pelo setor de vigilância sanitária da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 350 - Os animais, quando apreendidos , só serão liberados após apresentação do certificado de vacinação anti-rábica, ou, do contrário , após serem vacinados.

Parágrafo 1º - Caso haja suspeita de raiva , será acompanhado por médico veterinário e vacinado pelo proprietário após o tempo de observação, apresentando ao médico veterinário responsável o respectivo atestado.

Art. 351 - Os profissionais veterinários deverão comunicar à Secretaria Municipal de Saúde, em caso de suspeita ou constatação da existência de qualquer doença de animais, consideradas zoonoses, principalmente Raiva, Leptospirose, Toxoplasmose, Cisticercose e Leishmaniose.

Capítulo VII - Dos Animais Sinantrópicos E Vetores.

Art. 352 - Os proprietários ou responsáveis por construções, edifícios ou terrenos, independentemente de seu uso ou finalidade, ficam obrigados a adotarem as medidas necessárias para a manutenção, em perfeitas condições de higiene e , isentas de animais de fauna sinantrópica e outros , prejudiciais à saúde e bem- estar do homem.

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

Parágrafo 2º - Nas obras e construção civil, é obrigatória a drenagem permanente, de coleções líquidas, originadas ou não pelas chuvas de forma a impedir a proliferação de mosquitos.

Art. 353 - As atividades de combate , controle ou erradicação dos vetores sinantrópicos serão objetos de planejamento e programação pelos diversos órgãos públicos e envolvidos pela comunidade, observados os seguintes procedimentos, entre outros:

- I - Planejamento e programação.
- II - Educação sanitária e divulgação.
- III - Orientação técnica.
- IV - Levantamento dos focos e abrigo dos vetores
- V - Ataque.
- VI - Avaliação dos resultados.

Art. 354 - O controle torna-se importante e objetivará:

- I - A diminuição da população destes vetores.
- II - A redução da possibilidade de contato com as formas de infecção e alimentos.
- III - A ação educativa junto aos escolares.
- IV - A divulgação do bem- estar da comunidade com o equilíbrio do meio-ambiente.



Art. 355 - Na ação contra roedores e outros, caberá:

I - À autoridade sanitária, a orientação técnica da Vigilância Sanitária e as medidas educativas.

II - Aos particulares, as medidas de anti-ratização nas edificações que ocupam, nas áreas anexas e nos terrenos de sua propriedade.

III - A Prefeitura Municipal, a execução das medidas anti-ratização em vias públicas e terrenos do Município.

Art. 356 - Só poderão ser utilizados, para o controle de vetores, os inseticidas registrados pelo órgão federal competente e que se destinam à pronta aplicação por quaisquer pessoas, para fins domésticos, ou à pronta aplicação e manipulação por pessoas ou organização especializada, para fins profissionais.

Parágrafo 1º - Somente poderão ser empregados, para fins domésticos, raticidas registrados pelo órgão federal competente e classificados como baixa e média toxicidade.

Parágrafo 2º - Os raticidas de alta toxicidade serão privativos de empresas e entidades especializadas

Art. 357 - A aplicação dos inseticidas e/ou raticidas deverá ser orientada por pessoal técnico habilitado.

Parágrafo 1º - Este pessoal deverá utilizar equipamento adequado de proteção individual.

Art. 358 - As empresas especializadas na manipulação e/ou aplicação de saneantes domissanitários e/ou raticidas, somente poderão funcionar mediante autorização da Secretaria Municipal de Saúde.

TÍTULO XII - DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 359 - Considera-se infração, para fins desta Lei e de suas Normas Especiais a desobediência ou inobservância ao disposto nas normas legais regulamentares e outros, que por qualquer forma, se destinem à promoção, preservação e recuperação da saúde.

Art. 360 - Responde pela infração quem, por omissão, lhe deu causa ou concorreu para sua prática, ou dele se beneficiou.

Parágrafo 1º - Excluiu a imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis, que viria a determinar o risco à Saúde Pública.

Parágrafo 2º - A interpretação do artigo supra citado e seu parágrafo 1º será de competência da Junta de Julgamento fiscais bem como a sua aplicação.

Art. 361 - As infrações de natureza sanitária serão punidas administrativamente com uma ou mais das penalidades, sem prejuízo de sanções penais cabíveis.

I - Advertência por escrito;

II - Multa no valor de 10 até 100 UPFM

III - Apreensão de produtos;



IV - Inutilização de produtos;

V - Suspensão de vendas e/ou fabricação de produtos;

VI - Cancelamento de registro de produtos;

VII - Interdição parcial ou total do estabelecimento;

VIII - Proibição de propaganda;

IX - Cancelamento de autorização para funcionamento de empresa;

X - Cancelamento do Alvará Sanitário do estabelecimento;

Parágrafo 1º - As infrações sanitárias se classificam em:

I - Leves - aquelas que o infrator seja beneficiado por circunstâncias atenuantes;

II - Graves - aquelas em que for verificada a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes;

Parágrafo 2º - Para imposição de pena e a sua graduação, a autoridade sanitária levará em conta:

As circunstâncias atenuantes e agravantes;

A gravidade do fato, tendo em vista tendo em vista as suas consequências para a Saúde Pública;

Os antecedentes do infrator quanto às Normas sanitárias.

Parágrafo 3º - São circunstâncias atenuantes:

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

II - A errada compreensão da Norma Técnica Sanitária, admitida como excusável, quando patente a incapacidade do agente para atender o caráter lícito do fato;

III - O infrator, por espontânea vontade, imediatamente procurar reparar ou minorar as consequências do ato lesivo à Saúde Pública que lhe for imputado;

IV - Ter o infrator sofrido coação, a que podia resistir, para a prática do ato;

V - Ser infrator primário, e a falta cometida, de natureza leve;

Parágrafo 4º - São circunstâncias agravantes:

I - Ser o infrator reincidente;

II - Ter o infrator cometido a infração para obter vantagens pecuniárias decorrente do consumo pelo público do produto elaborado em contrário ao disposto na legislação sanitária;

III - O infrator coagir outrem para a execução material da infração.

IV - Ter a infração consequências calamitosas à Saúde Pública;

V - Se, tendo conhecimento do ato lesivo à Saúde Pública, o infrator deixar de tomar as providências de sua alçada, tendentes a evitá-lo;

VI - Ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual fraude ou má fé ;

Parágrafo 5º - A reincidência específica torna o infrator passível na penalidade máxima e a caracterização da infração como gravíssima.

Art. 362- SÃO INFRAÇÕES SANITÁRIAS:

I - Construir ou fazer funcionar estabelecimentos que fabriquem ou comercializem alimentos, aditivos para alimentos e outros produtos que interessam à Saúde Pública, sem registro, licença e autorização do órgão sanitário competente ou contrariando as normas legais pertinentes;

Penalidades - Advertência, apreensão dos produtos , inutilização dos produtos, cancelamento do Alvará Sanitário, interdição do estabelecimento, cumulados com multa ou não;

II - Extrair, produzir, fabricar, transformar, manipular, vender, fracionar, embalar, armazenar, expedir, transportar, comprar, ceder ou usar alimentos, produtos alimentícios, aditivos para alimentos, embalagens e utensílios e outras que interessem à Saúde Pública, sem registro, licença ou autorização do órgão sanitário competente ou contrariando as normas legais pertinente;

Penalidades - Apreensão dos produtos, inutilização dos produtos, cancelamento do Alvará Sanitário, interdição do estabelecimento, cumulados ou não com multa;

III - Fazer propaganda de produtos alimentícios e outros que interessam à Saúde Pública, contrariando a legislação sanitária e/ou Código Brasileiro de Auto-Regulamentação Publicitária;

Penalidades - Advertência, suspensão de vendas, cumuladas ou não com multa.

IV - Deixar, aqueles que tiverem o dever legal de notificar doenças ou zoonoses transmissíveis ao homem, de acordo com o disposto nas normas legais e/ou regulamentos vigentes, de fazê-lo;

Penalidades - Advertência e/ou multas; interdição.

V - Impedir, dificultar, deixar executar, opor-se a execução de medidas sanitárias que visem à prevenção das doenças transmissíveis e sua disseminação para a população;

Penalidades - Advertência, cancelamento de Alvará de autorização sanitária do estabelecimento, cumulados ou não com multa;

VI - Impedir ou dificultar a aplicação de medidas sanitárias relativas às doenças transmissíveis ou sacrifícios de animais domésticos considerados perigosos pelas autoridades sanitárias;

Penalidades - Advertência e/ou multa.

VII - Opor-se à exigência de provas imunológicas à sua execução pelas autoridades sanitárias;



Penalidades - Advertência e/ou multa;

VIII - Obstar ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades competentes no exercício de suas funções;

Penalidades - Advertência, cancelamento do Alvará Sanitário, interdição, cumulados ou não com multa, sem prejuízo de responsabilidade criminal no caso que couber;

IX - Rotular alimentos e produtos alimentícios e quaisquer outros que interessem à Saúde Pública, contrariando as normas legais regulamentares;

Penalidades - Advertência, inutilização da mercadoria, cancelamento do Alvará Sanitário, interdição, cumulados ou não com multa;

X - Alterar o processo de fabricação dos produtos sujeitos ao controle sanitário, modificar os seus componentes básicos, nome e demais elementos objeto do registro, sem a necessária autorização do órgão sanitário competente;

Penalidades - Proposição do cancelamento do registro, cancelamento do Alvará Sanitário, interdição, cumulados ou não com multa;

XI - Expor à venda ou comercializar alimentos e outros produtos que interessem à Saúde Pública, cujo prazo tenha expirado;

Penalidades - Apreensão e inutilização da mercadoria, proposição de cancelamento do registro, cancelamento do Alvará Sanitário, interdição do estabelecimento, cumulados ou não com multa;

XII - Expor à venda ou comercializar alimentos e outros produtos que interessem à Saúde Pública, que exijam cuidados especiais de conservação, preparação, expedição ou acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição ou vendas de alimentos, matéria-prima alimentar, alimento "in natura", aditivos outros que interessem à Saúde Pública, sem portar carteira de saúde regularizada;

Penalidades - Advertência, cancelamento do Alvará Sanitário, interdição temporária do estabelecimento, cumulados ou não com multas;

XIII - Expor ao consumo ou vender alimentos e quaisquer outros produtos que interessem à Saúde Pública, bem como as respectivas matérias-primas, que tenham sido fraudadas, falsificadas ou adulteradas;

Penalidades - Apreensão e inutilização do produto, cancelamento do Alvará Sanitário, interdição temporária ou definitiva, proposição do cancelamento do registro ou licenciamento do produto, cumulados ou não de multa;

XIV - Reaproveitamento de 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;

Penalidades - Advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro, e/ou multa;

XV - Transgredir outras normas legais e regulamentos destinados a proteção da saúde;



Penalidades - Advertência, apreensão e inutilização do produto, suspensão de venda e /ou de fabricação do produto ,proposição de cancelamento do Alvará Sanitário ,interdição parcial ou total do estabelecimento, cumulados ou não com multa;

XVI -Descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes visando à aplicação da legislação pertinente;

Penalidades - Advertência, apreensão interdição total ou parcial do estabelecimento, cancelamento do Alvará Sanitário.

Parágrafo Único - Independem de licença para funcionamento, os estabelecimentos integrantes da administração pública ou por ela instituídos, ficando sujeitos, porém às exigências pertinentes às instalações, aos equipamentos e à aparelhagem adequada e à assistência.

TÍTULO XIII - DO PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO

CAPÍTULO I - DO AUTO DA INFRAÇÃO

Art. 361 - As infrações ao disposto nesta Lei serão apuradas em processo administrativo, iniciado com a lavratura do auto da infração e punidas com aplicação simples ou cumulativa das penas previstas ,observados o rito e os prazos estabelecidos nesta Lei e no regulamento da Junta de Julgamentos Fiscais.

Parágrafo Único - No casos de infração de um dispositivo legal, serão aplicadas tantas penalidades quantas forem as infrações.

Art. 362 - O auto de infração será lavrado em 3 (três) vias devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via à instrução do processo, a 2ª (segunda) ao autuado e a 3ª (terceira) via, ao agente fiscalizador e terá:

I - O nome da pessoa física, ou denominação de seu ramo de atividade e endereço completo;

II - O ato ou fato constituído da infração e local e hora, bem como a data, respectiva;

III - A disposição legal ou regulamentar transgredida;

IV - Indicação do dispositivo legal ou regulamentar que comina a penalidade a que fica sujeito o infrator;

V - O prazo de 10 (dez) dias para a interposição de recurso, quando cabível;

VI - Nome e cargo, legíveis, da autoridade atuante e sua assinatura com matrícula;

VII - Assinatura do autuado ou, na sua ausência, de seu representante legal ou prepostos, em caso de recusa, a consignação desta circunstância pela autoridade autuante e a assinatura de 02 (duas) testemunhas, quando possível;

Parágrafo 1º - Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente, protocolado, ao interessado, este deverá ser cientificado do Auto da Infração, por meio de carta registrada, com aviso de recebimento, ou por edital ,publicado na imprensa oficial, considerando-se efetiva a notificação, 10 (dez) dias após a publicação;

Parágrafo 2º - Se o infrator for notificado pessoalmente e recusar-se a exarar ciências, deverá essa circunstância ser mencionada expressamente pela autoridade que efetuou a notificação.

CAPÍTULO II - DO TERMO DE INTIMAÇÃO

Art. 363 - Poderá ser lavrado o termo de intimação, a critério da autoridade sanitária competente, nos casos de infrações relacionadas com a inobservância das disposições sobre as condições físicas do estabelecimento ou de equipamentos, veículos de transporte e, em outras hipóteses previstas em atos administrativos. Seguir-se-á à lavratura do Auto da Infração, após o vencimento do prazo concedido, caso as irregularidades não tenham sido sanadas.

Parágrafo Único - O prazo fixado no termo de intimação será no máximo de 30 (trinta) dias, prorrogável mediante pedido fundamentado à Secretaria Municipal de Saúde, após informação do agente autuante.

Art. 364 - O termo de intimação será lavrado em 3 (três) vias, devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via ao processo de solicitação do Alvará Sanitário quando houver, a 2ª (segunda) via ao intimado e a 3ª (terceira) via ao agente fiscalizador e terá:

I - O nome da pessoa física ou denominação da entidade intimada - razão social, especificando o ramo de sua atividade e o endereço completo;

II - A disposição legal ou regulamento infringido;

III - a medida sanitária exigida ou, no caso de obras, a indicação do serviço a ser realizado;

IV - O prazo para a sua execução;

V - Nome e cargo legíveis da autoridade que expediu a intimação e sua assinatura com matrícula;

VI - A assinatura do intimado ou, na sua ausência de seu representante legal ou proposto e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância e a assinatura de 2 (duas) testemunhas quando possível;

Parágrafo Único - Na impossibilidade de dar conhecimento diretamente ao intimado da lavratura do termo de infração, este deverá ser cientificado, por meio de carta registrada com aviso de recebimento ou publicação na imprensa oficial.

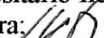
CAPÍTULO III - DO AUTO DE APREENSÃO E DEPÓSITO

Art. 365 - Na comercialização de alimentos, bebidas, vinagres e outros que não atendam ao disposto nesta Lei será lavrado o Auto de Apreensão e Depósito para que se procedam as análises fiscais para a instrução do processo administrativo, se for o caso.

Art. 366 - O Auto de Apreensão e Depósito será lavrado em 3 (três) vias devidamente numeradas, destina-se a 1ª (primeira) via ao laboratório oficial ou credenciado, a 2ª (segunda) via ao responsável pelo produto, a 3ª (terceira) via ao agente fiscalizador, e conterá:

I - Nome da pessoa física ou da denominação da entidade pelos produtos - razão social e o endereço completo;

II - A discriminação da quantidade, qualidade, nome e marca do produto;

III - Nomeação do depositário fiel dos produtos, identificação legal e o endereço completo do depositário fiel dos produtos, e sua assinatura: 

IV - Nome e cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura com matrícula;

V - A assinatura do responsável pela empresa ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

Parágrafo Único - Será considerada falta grave, sujeito a multa o rompimento do lacre oficial dos produtos apreendidos e depositados.

CAPÍTULO IV - DO AUTO DE COLHEITA DE AMOSTRA

Art. 367 - Para que se procedam as análises dos produtos será lavrado o Auto de Colheita de Amostra.

Art. 368 - O Auto de Colheita de Amostra será lavrado em 03 (três) vias devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via ao laboratório oficial ou credenciado, a 2ª (segunda) via ao responsável pelo produto, a 3ª (terceira) via do agente fiscalizador e conterà:

I - O dispositivo legal utilizado;

A descrição da quantidade ,qualidade, nome e marca do produto;

Nome e cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura com matrícula;

A assinatura do responsável pema empresa, ou na ausência de seu representante legal ou proposto e, em caso de recusa, a consignação desta circunstância e a assinatura de duas testemunhas quando possível;

CAPÍTULO V - DO AUTO DA APREENSÃO

Art. 369 - O Auto de Apreensão será lavrado em 03 (três) vias devidamente numeradas, destinando-se a 1º(primeira) via `a autoridade sanitária competente, a 2ª(segunda) via ao autuado, a 3ª(terceira) via do agente fiscalizador, e conterà :

I - O nome da pessoa física ou denominação da entidade - razão social e seu endereço completo;

II - O dispositivo legal utilizado;

III - A descrição da quantidade, qualidade, nome e marca do produto;

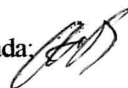
IV - O destino dado ao produto;

V - Nome e cargo legíveis da autoridade autuante, sua assinatura e matrícula;

VI - A assinatura do responsável pela empresa, ou na sua ausência de seu representante legal ou preposto e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

Art. 370 - Lavrar-se-á Auto de Apreensão que poderá culminar em inutilização de produtos e envoltórios ,utensílios, vasilhames, instrumento, equipamentos diversos e outros quando:

I - Os produtos originários de estabelecimentos não licenciados ou cuja procedência não possa ser comprovada:



II - Os produtos comercializados se encontrarem em desacordo com padrões de identidade e qualidade, após os procedimentos laboratoriais legais, seguindo-se o disposto nesta Lei e disposições contidas em regulamento do Estado membro, da União ou ainda, quando da expedição de laudo técnico, ficar constado serem tais produtos impróprios para o consumo;

III - Os produtos comercializados não atenderem às especificações do registro e rotulagem;

IV - O estado de conservação, acondicionamento e comercialização dos produtos não atenderem às disposições deste regulamento;

V - Os produtos comercializados estiverem com o prazo de validade vencido;

VI - O estado de conservação e a guarda de envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumentos e equipamentos diversos e outros que estejam impróprios para fins a que se destinam, a critério da autoridade sanitária competente;

Em detrimento da Saúde Pública, o agente fiscalizador constatar infração às condições relativas a alimentos, bebidas, e vinagres e outros disposto nesta Lei;

Em situação prevista por atos administrativos da Secretaria Municipal de Saúde, devidamente publicados pela imprensa oficial.

Art. 371- Os produtos citados no artigo anterior, bem como os envoltórios, utensílios e outros citados no item V do mesmo artigo, e aqueles produtos e demais elementos não previstos no V, por atos administrativos da Secretaria Municipal de Saúde poderão, após a sua apreensão:

I - Ser encaminhados, Para fins de inutilização, em local previamente estabelecido pela autoridade sanitária competente;

II - Ser inutilizado no próprio estabelecimento;

III - A critério da autoridade sanitária, ser devolvido ao seu legítimo proprietário legal;

IV - No caso de reincidência a que se refere o inciso III ,fica expressamente proibida a devolução dos produtos apreendidos e a multa será em dobro, sem prejuízo de outras penalidades contidas nesta Lei.

V - Se a autoridade sanitária comprovar que o estabelecimento esteja comercializando produtos em quantidade superior à sua capacidade técnica de conservação, perderá o referido estabelecimento o benefício contido no inciso III;

VI - Poderão ser doados a instituições públicas ou privadas, desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas, os produtos que após a inspeção organoléptica e/ou análise laboratorial apresentarem condições de consumo imediato.

Art. 372 - As entidades beneficiadas com as doações a que se refere o artigo anterior deverão atender aos seguintes critérios:

I - Serem tais entidades cadastradas na Secretaria Municipal de Saúde;

II - Apresentarem no ato do cadastramento os documentos comprobatórios de serem entidades de utilidade pública;

III - Apresentarem recibo em papel timbrado correspondente à quantidade, marca e nome dos produtos alimentícios doados;

IV - O recibo a que se refere o item anterior será dado pela entidade beneficiada, no ato da doação dos produtos alimentícios.

Parágrafo Único - Ficam expressamente proibida quaisquer doações que não obedeçam ao disposto nesta Lei.

Art. 373 - As doações obedecerão à programação Secretaria Municipal de Saúde, que comunicará a doação à entidade beneficiada, ficando a mesma responsável pelo respectivo transporte.

Art. 374 - Os produtos considerados impróprios para o consumo humano a juízo das autoridades sanitárias, ao invés de serem inutilizadas poderão ser destinados à alimentação animal ou fins industriais.

Art. 375 - O destino final de todos os produtos apreendidos será sempre fiscalizado pelas autoridades sanitárias.

CAPÍTULO VI - DO TERMO DE INTERDIÇÃO

Art. 376 - O termo de interdição será lavrado em 3 (três) vias devidamente numeradas destinando-se a primeira via à chefia imediata, a segunda via ao responsável pelo estabelecimento, a terceira via ao agente fiscalizador, e conterà:

I - O nome da pessoa física ou denominação da entidade autuada- razão social, especificando o ramo de sua atividade e seu endereço completo.

II - Os dispositivos legais infringidos.

III - A medida sanitária ou, no caso de obras, a indicação do serviço a ser realizado.

IV - Nome e função, ou cargo, legíveis da autoridade autuante e sua assinatura e matrícula.

V - Nome e cargo legíveis da chefia, sua assinatura e matrícula.


VI - A assinatura do responsável pelo estabelecimento, ou na ausência de seu representante legal ou preposto e, em caso de recusa, consignação dessa circunstância e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

Art. 377 - A suspensão da interdição será julgada pela junta de julgamentos Fiscais, atendendo pedido fundamentado do interessado.

Capítulo VII - Do Processamento De Multas e Recursos

Art. 378 - Transcorrido o prazo fixado no artigo 377, sem que haja interposição de recurso, o processo será enviado ao órgão Municipal Competente para as providências cabíveis.

Parágrafo Único - O não recolhimento das multas estabelecidas nesta Lei, no prazo fixado, acarretará juros de mora, de acordo com a legislação vigente, a partir do mês subsequente ao vencimento do prazo fixado para o recolhimento da multa.



Art. 379 - O infrator poderá oferecer impugnação do Auto de Infração, do Auto de Apreensão e do termo de Intimação no prazo de 10 (dez) dias, excetuando casos previstos nos artigos 97 parágrafos 2º e 3º e artigo 110 parágrafo 1º - Contados de sua ciência ou publicação da Imprensa Oficial, quando couber.

Parágrafo Único - O Auto de Apreensão será examinado e julgado quanto aos seus aspectos formais, não ensejando qualquer direito ao infrator no que concerne à devolução daquilo que fora apreendido.

Art. 380 - A impugnação do Auto de Infração, do Auto de apreensão de Depósito, do Auto de Apreensão do Termo de Intimação será julgado pela junta de julgamento Fiscal, sendo o infrator intimado.

Art. 381 - As impugnações a que se referem os dois últimos artigos serão decididos depois de ouvido o agente atuante que, em seu parecer, opinará pela manutenção total ou parcial dos Autos e do Termo de Intimação citado no artigo anterior ou pelo deferimento total ou parcial da Impugnação.

Art. 382 - As impugnações não terão efeito suspensivo, exceto da imposição de penalidade pecuniária.

Art. 383 - Cabe à autoridade competente preparar, documentar e fornecer os demais subsídios para abertura de processo referente a inquéritos dos crimes contra a saúde pública, tendo garantida assessoria jurídica.

Parágrafo 1º - A apuração, instrução e conclusão dos crimes a que se refere o presente artigo será de total e exclusiva competência da junta de julgamento fiscal.

Parágrafo 2º - A junta de julgamento Fiscal, na elucidação dos crimes contra a saúde pública, poderá requisitar documentos, laudos e mesmo informações físicas, jurídica e qualquer outras envolvidas ou suspeitas de envolvimento na infração sanitária.

Parágrafo 3º - Após a conclusão do processo ao qual se refere o presente artigo, a junta de julgamento fiscal encaminhará o processo ao secretário municipal de saúde para as providências cabíveis junto ao órgão policial, ministério público ou judicial.

TÍTULO XIV - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 384 - A autoridade sanitária terá livre ingresso, em qualquer dia e hora, mediante uso das formalidades legais, em todas as habitações particulares ou coletivas, prédios ou estabelecimentos de qualquer espécie, terrenos cultivados ou não, lugares e logradouros públicos, neles fazendo observar as leis e regulamentos que se destinam à promoção, proteção e recuperação da saúde, inclusive, para investigação de inquérito sanitário, 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.

Parágrafo 1º - Nos casos de oposição ou dificuldade à diligência, a autoridade sanitária intimará o proprietário, locatário, responsável, administrador ou seus procuradores, no sentido de que a facilitem imediatamente ou, dentro de 24 (vinte e quatro) horas, conforme a urgência.

Parágrafo 2º - Persistindo o embaraço e esgotadas as medidas de conciliação, a autoridade sanitária pedirá a interdição judicial ou policial, sem prejuízo das penalidades previstas.

Art. 385 - São autoridades municipais de Vigilância Sanitária:

I - Prefeito Municipal;

Secretário Municipal de Saúde;

Diretor do Departamento de Saúde coletiva;

Profissionais de nível superior do setor de Vigilância Sanitária.

Fiscais sanitários de nível médio.

Parágrafo 1º - Através de Resoluções do Secretário Municipal de Saúde, em consonância com o Diretor de Departamento de Saúde Coletiva, por tempo determinado e em situações peculiares, poderão ser conferidos poderes de polícia sanitária a profissionais de nível superior do Sistema Único de Saúde desde que sua respectiva área de atuação.

Parágrafo 2º - As principais funções e atribuições das autoridades IV e V estão definidas nesta Lei, sendo que as demais deverão ser definidas pela Secretaria Municipal de Saúde.

Parágrafo 3º - As autoridades municipais de Vigilância Sanitária, no exercício de suas atribuições, são competentes para exigir o cumprimento desta Lei, suas Normas Técnicas Especiais e toda a legislação pertinente, podendo expedir autos e impor penalidades objetivando a prevenção e repressão das ações ou omissões que possam por qualquer forma comprometer a saúde pública.

Parágrafo 4º - Às autoridades municipais de Vigilância Sanitária fica assegurada ainda, proteção funcional jurídica e policial para o exercício de suas atribuições.

Art.386 - Verificado a ocorrência de infração à legislação vigente, as autoridades sanitárias, de imediato, o componente auto de infração.

Art.387 - As Normas Técnicas Especiais, de que trata o artigo 1º da presente Lei, serão baixados por ato do Secretário Municipal de Saúde.

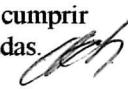
Art. 388 - Ficam sujeitos ao Alvará de Autorização Sanitária, para funcionamento, junto à Secretaria Municipal de Saúde todos os estabelecimentos que, pela natureza das atividades envolvidas, possam comprometer a proteção e a preservação da Saúde Pública, individual e coletiva.

Parágrafo Único - À Secretaria Municipal de Saúde, com fundamento em Normas Técnicas Especiais e, tendo em vista o ramo de atividades desenvolvidas, poderá exigir o Alvará Sanitário a outros estabelecimentos não mencionados nesta Lei.

Art. 389 - O estabelecimento que possuir o Alvará Sanitário, ao ser vendido, ou arrendado, deverá, concomitantemente, fazer pedido de baixa e devolução do referido documento, pelo vendedor ou arrendador.

Parágrafo 1º - Enquanto não se efetuar o competente pedido de baixa e devolução do Alvará Sanitário, a firma ou empresa, em nome da qual esteja o documento, continuará responsável pelas irregularidades que se verificarem no estabelecimento.

Parágrafo 2º - Adquirido o estabelecimento por compra ou arrendamento, a nova empresa é obrigada a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

A handwritten signature in black ink, located at the bottom right of the page.

Art. 390 - Os prazos mencionados na presente Lei correm ininterruptamente

Art. 391 - Quando o autuado for analfabeto ou fisicamente incapaz, poderá o auto ser assinado “A Rogo” na presença de duas testemunhas, ou na falta destas, deverá ser feita a devida ressalva pela autoridade competente.

Art. 392 - Sempre que a ciência do interessado se fizer por meio de publicação na imprensa, constarão no processo, a data e a denominação do jornal..

Art. 393 - A Secretaria Municipal de Saúde publicará mensalmente através da imprensa local as infrações sanitárias verificadas pelo setor de Vigilância Sanitária..

Parágrafo Único - Esta publicação conterá obrigatoriamente:

I - Nome do estabelecimento e/ou do proprietário

II - Endereço

III - Norma infringida

IV - Penalidade aplicada

Art. 394 - A Junta de Julgamentos Fiscais, após decisão definida na esfera administrativa, fará publicar todas as penalidades aplicadas aos infratores de legislação sanitária, sem prejuízo das normas estabelecidas no artigo anterior.

Art. 395 - O poder público municipal através da Secretaria Municipal de Saúde, poderá requisitar câmaras frigoríficas e refrigeradores, de estabelecimentos situados no Município, para acondicionar produtos perecíveis sujeitos à contaminação, até que seja liberado o laudo pericial.

Art.396 - Os padrões físico-químicos, microbiológicos e toxicológicos, devem seguir a legislação Federal vigente nas resoluções da Comissão Nacional de Normas e Padrões de Alimentos (CNNPA)do Ministério da Saúde.

Art. 397 - Os valores das indenizações cobradas em casos de infrações contra o meio ambiente serão fixados pela Junta de Julgamentos Fiscais.

Art. 398 - A Junta de Julgamentos Fiscais será criada através de projeto de lei do Executivo que será enviado à Câmara.

Art. 399- A implantação desta Lei se fará a partir da data de sua publicação, tendo em vista, em primeira instância, a divulgação e a orientação da população e comerciantes, por intermédio de cartilhas de educação popular e demais meios de comunicação, através dos quais tomarão ciência da nova legislação.

Art. 400 - Os estabelecimentos regidos por esta Lei já em funcionamento, terão prazo até 6 (seis) meses para se adequarem aos padrões aqui definidos.

Art. 401 - Constam desta Lei:

I - Anexo I - Valores de Multas

II - Anexo II - Valores de taxas



Parágrafo 1º - Os valores de multas deverão ser recolhidos aos cofres públicos e automaticamente repassados ao Fundo Municipal de Saúde, para que o montante possa custear as ações do setor de Vigilância Sanitária e Controle de Zoonoses.

Parágrafo 2º - As taxas serão recolhidas quando do requerimento do Alvará Sanitário e cobrirão despesas com material burocrático.

Parágrafo 3º - A partir da ficha de Inspeção Sanitária, será procedida a classificação dos estabelecimentos sujeitos ao Alvará Sanitário.

Art. 402 - Fazem parte desta Lei, as Normas Técnicas Especiais, cujas disposições disciplinarão as ações referentes a defesa, proteção, promoção, prevenção e recuperação da saúde individual e coletiva.

Art. 403 - Os casos não previstos nesta Lei serão oficializados através das Normas Técnicas Especiais, emitidas pelo Secretário Municipal de Saúde, deverão ser publicados no Órgão de Imprensa oficial.

Art. 404 - Este código entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

