



ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE SERRA CAIADA
Rua Nossa Senhora da Conceição, 276, Centro - CNPJ: 08.078.412/000-56
Tel: (84) 3293-0038 - E-mail: pmserracaiada@gmail.com

CÓDIGO SANITÁRIO

DO

MUNICÍPIO DE SERRA CAIADA

LEI Nº 0939/2015

Institui o Código Sanitário do Município de Serra Caiada – RN e estabelece normas básicas sobre a proteção e recuperação de possíveis agravos à saúde, e dá outras providências.

I – PARTE GERAL

Título I

Normas Gerais Sobre a Saúde Pública

Capítulo I

Disposições Preliminares

Art. 1º - Todos os assuntos relacionados com a promoção, proteção e recuperação da saúde, com a Vigilância Sanitária e Epidemiológica no Município de Serra Caiada, serão regulados por esta

Lei e pelas normas técnicas especiais a serem determinadas pela Secretaria Municipal de Saúde, respeitadas a legislação federal e estadual pertinente.

Art. 2º - Constitui dever da Prefeitura Municipal de Serra Caiada, zelar pelas condições sanitárias em todo o território do Município, atuar na prevenção e controle de endemias e/ou surtos epidemiológicos, prestar serviços de promoção, proteção e recuperação da saúde da população, recebendo, para tal fim, a cooperação técnica e financeira da União e do Estado.

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

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

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

III – Executar as ações de vigilância Sanitária e Epidemiológica no Município, exercendo suas inspeções e fiscalizações;

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

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

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

VII – Colaborar com o controle e proteção do meio ambiente, nele compreendido o trabalho e a saúde do trabalhador;

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

IX – Promover e executar os serviços da saúde, profilaxia de doenças em geral, inclusive na prevenção da saúde bucal;

X – Mobilizar os recursos necessários ao atendimento de pessoas no caso de calamidade pública.

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

Art. 5º - A Secretaria Municipal de Saúde fará realizar, periodicamente, cursos e programas de educação continuada, destinados a promover, orientar e coordenar estudos para a formação de recursos humanos e incrementar o desenvolvimento científicos e tecnológicos na área de sua atuação.

Art. 6º - Através de seu órgão próprio, conforme lhe for atribuído neste Código, a Secretaria Municipal de Saúde deverá participar da solução dos problemas que envolvem as questões de saneamento básico do Município.

Art. 7º - Para o fim previsto neste artigo, concorrentemente com os órgãos federais e estaduais deverá o Município executar a fiscalização e controle de qualidade da água destinada ao consumo humano, produzida pelos sistemas públicos de abastecimento bem como, as que forem captadas pelas empresas particulares, embaladas, engarrafadas ou que sirvam à produção de alimentos e bebidas em geral.

Art. 8º – É obrigatória a ligação de toda edificação considerada habitável à rede pública de abastecimento de água e aos coletores públicos de esgotos, sempre que existentes.

§ Único – Na falta de rede pública de abastecimento de água ou coletores de esgoto, a Secretaria Municipal de Obras e Serviços Urbanos indicará as medidas a serem adotadas.

Art. 9º – A coleta, remoção e o destino do lixo processar-se-á na forma estabelecida neste Código e em condições que não tragam malefícios ou inconvenientes à saúde e ao bem-estar da coletividade.

Art. 10 – Todo alimento destinado ao consumo humano, qualquer que seja a sua origem estado ou procedência, produzido, transportado ou exposto à venda no Município, será objeto de fiscalização, exercida pela Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, nos termos desta Lei, bem como na Legislação Federal e Estadual em vigor.

Art. 11 – As ações fiscalizadoras serão exercidas sobre alimentos, o pessoal que lida com os mesmos, sobre os locais e instalações onde se fabriquem, produzam, beneficiem, armazenem, transportem, distribuam, vendam e/ou consumam alimentos.

Art. 12 – Ficam adotadas neste Código as diminuições constantes da Legislação Federal e Estadual acerca das seguintes palavras e expressões: alimento "in-natura", alimento enriquecido, alimento dietético, alimento de fantasia ou artificial, alimento irradiado, alimento sucedâneo, aditivo incidental, produto alimentício coadjuvante, padrão de identidade e qualidade, rótulo, embalagem, análise de controle, análise prévia, órgão competente, laboratório oficial, estabelecimento e autoridade fiscalizadora competente.

Art. 13 – Os gêneros alimentícios que sofram processo de acondicionamento ou industrialização na forma estabelecida nesta Lei, antes de serem dados ao consumo, ficam sujeitos a registro no órgão oficial e/ou exame prévio, análise fiscal e análise de controle.

Art. 14 – Em todas as fases de processamento, desde as fontes de produção até o consumidor, os alimentos, bem como quaisquer substâncias, insumos e outros que entrem na sua composição, deverão estar livres e protegidos de contaminação física, química e biológica, proveniente do homem, dos animais e meio ambiente.

§ 1º - Os produtos, substâncias, insumos ou outros devem ser oriundos de fontes aprovadas ou autorizadas pela autoridade sanitária competente, devendo ser apresentados em perfeita condições de consumo e uso.

§ 2º - Os alimentos perecíveis deverão ser transportados, armazenados, depositados e expostos à venda sob condições de temperatura, umidade, ventilação e luminosidade que os protejam de deteriorações e contaminações.

Art. 15 – O destino final de qualquer produto considerado impróprio para o consumo humano será obrigatoriamente fiscalizado pela autoridade sanitária, que poderá recomendar o seu aproveitamento alternativo, mediante laudo técnico de inspeção.

Art. 16 – O alimento interditado ou apreendido, depois de procedida à análise por laboratório oficial ou credenciado ou ainda, da expedição de laudo técnico de inspeção, ficar constatado ser próprio para o consumo poderá ser distribuído a instituições públicas ou privadas, desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas.

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

Art. 17 – Todos os estabelecimentos onde se fabriquem, produzam, preparem, beneficiem, acondicionem ou vendam alimentos, ficam sujeitos às disposições deste Código e suas normas técnicas e só poderão funcionar mediante a expedição de Alvará de Licença Sanitária, expedido pela Coordenação de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde.

§ único - A Licença prevista neste artigo, renovável anualmente, será concedida após fiscalização e inspeção, devendo ser exposta em lugar visível no estabelecimento e será expedida pelo órgão próprio a que se refere o caput deste artigo.

Art. 18 – Além do Alvará de Licença Sanitária, ficarão ainda que sujeitos à regulamentação específica, na forma prevista nesta Lei e nas normas técnicas especiais, todos os estabelecimentos que, pela natureza das atividades desenvolvidas, possam comprometer a proteção e preservação da Saúde pública, individual e coletiva.

II- PARTE ESPECIAL

Título I

Das Normas Especiais

Capítulo I

Das Disposições Preliminares

Art. 19 – O controle sanitário do Município de Serra Caiada tem por finalidade a prevenção e resolução dos problemas sanitários através de orientação, inspeção e fiscalização:

I – Da higiene de habitações, seus anexos e lotes vagos;

II - Da qualidade das condições de higiene dos estabelecimentos industriais, comerciais e prestadores de serviços e similares, bem como daqueles de peculiar interesse da Saúde Pública;

III – Das condições de higiene da produção, conservação, manipulação, beneficiamento, fracionamento, acondicionamento, armazenamento, transporte, distribuição, comercialização e consumo de alimento em geral e do uso de aditivos alimentares;

IV – Dos mercados, feiras livres, comércio ambulante de alimentos e congêneres;

V – Das condições sanitárias dos logradouros públicos dos locais de esporte e recreação, dos acampamentos públicos, bem como dos estabelecimentos de diversões em geral;

VI -Das condições sanitárias dos hotéis, motéis, pensões e estabelecimentos similares;

VII -Das condições sanitárias das barbearias, salões de cabeleireiros de beleza, academias de ginástica e dos estabelecimentos afins;

VIII - Das condições sanitárias das lavanderias para uso público;

IX – Das condições sanitárias das casas de banhos, massagens, saunas e estabelecimentos afins para uso público;

X - Das condições de saúde e higiene das pessoas que trabalhem em estabelecimentos sujeitos à Alvará de Licença Sanitária;

XI - Das condições das águas destinadas ao consumo público e privado;

XII - Das condições sanitárias da coleta e destino das águas servidas e esgotos sanitários;

XIII - Das condições sanitárias decorrentes da coleta, transporte e destino do lixo e refugos industriais, domiciliares e outros;

XIV – Das condições sanitárias dos abrigos destinados a animais, localizados no território do Município;

XV – Das agências funerárias e velórios;

XVI – Outras condições sanitárias de interesse da coletividade em geral não especificadas nos incisos anteriores.

§ Único – Excetuando as habitações em geral, na forma prevista no inciso I, todos os estabelecimentos regulados no presente artigo, deverão possuir Alvará de Licença Sanitária, renovável anualmente junto ao Setor Competente de Fiscalização Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde.

Capítulo II

Do Saneamento Básico

Art. 20 – Compete ao órgão responsável pelo abastecimento de água o exame periódico de suas redes e demais instalações com o objetivo de constatar a possível existência de fatores que possam prejudicar a saúde da comunidade.

Art. 21 – A fiscalização e controle do exato cumprimento dos procedimentos referidos no artigo anterior serão exercidos em todo o território do Município pela Secretaria Municipal de Saúde, através de seu órgão próprio, em articulação com autoridades do Departamento de Estado de Saúde e do Ministério da Saúde.

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

Seção I

Das Águas de Abastecimento Público Privado

Art. 22 – É obrigatória a ligação de toda construção considerada habitável à rede pluvial de abastecimentos de água, sempre que existente.

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

Art. 23 – Todos os depósitos de água potável deverão sofrer limpeza e desinfecção periódica, no mínimo a cada seis meses, de preferência com hipoclorito de sódio ou seus componentes ativos, e permanecer devidamente tampados.

Art. 24 – A execução de instalações adequadas de abastecimento de águas potável é de obrigação do proprietário, cabendo ao ocupante à manutenção das instalações hidráulicas e de armazenamento, permanentemente, em bom estado de conservação e funcionamento.

Art. 25 – Será permitida a abertura de poços ou aproveitamento de fontes para fornecimento de água potável, desde que não haja sistema de abastecimento de água, observada às condições higiênicas deste artigo e regulada em normas técnicas específicas.

§ 1º - Os poços deverão ficar situados em nível superior ao das fontes de contaminação.

§ 2º - Não será permitida a abertura de poços a uma distância inferior a 15 (quinze) metros de focos de contaminação.

§ 3º - Todo poço escavado deverá possuir:

a) Paredes impermeabilizadas até 03 (três) metros de profundidade, no mínimo;

b) Tampa de concreto;

c) Extração de água por meio de bomba elétrica ou manual;

d) Dispositivo que desvie as águas pluviais e calçadas de cimento em torno do poço com um caimento tal que evite a acumulação de águas nessa calçada.

§ 4º - Nas regiões periféricas e faveladas poderão ser tomadas outras medidas técnicas de acordo com o interesse e a conveniência da saúde pública.

Seção II

Das Águas Servidas e Redes Coletoras de Esgoto

Art. 26 – Todos os prédios residenciais, comerciais, industriais ou instalações em logradouros públicos, localizados em áreas servidas pelo sistema oficial da coleta de esgotos serão obrigados a fazer as ligações ao respectivo sistema, aterrado e isolando fossas existentes.

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

Art. 27 – Toda ligação clandestina de esgoto, de qualquer espécie ficam obrigados a fazer uso de fossas sépticas para tratamento de esgoto com adequado destino final dos dejetos desde que não haja rede oficial coletora de esgoto de acordo com as normas técnicas.

§ Único – Todo prédio que utilizar fossa séptica para tratamento de seu esgoto são obrigados a manter a mesma em perfeito estado de conservação e funcionamento, providenciando a sua limpeza, através de seus responsáveis.

Art. 28 – Toda empresa prestadora de serviços de "Limpa Fossa" e "Desentupimento" deverá ser registrada na Secretaria Municipal de Saúde.

§ Único – Para seu licenciamento as empresas deverão apresentar projeto de destinação dos dejetos coletados.

Seção III

Da Coleta e Disposição de Resíduos

Art. 29 – São considerados resíduos especiais àqueles que, por sua constituição, apresentem riscos maiores para a população, assim definidos:

- a) Resíduos hospitalares;
- b) Resíduos de laboratórios de análises e patologias clínicas;
- c) Resíduos de farmácia e drogarias;
- d) Resíduos químicos;
- e) Resíduos radioativos;
- f) Resíduos de clínicas e hospitais e veterinários;
- g) Resíduos de consultórios médicos e odontológicos;

§ 1º - Resíduos de laboratórios de análises e patologias clínicas deverão estar acondicionados em recipientes à sua natureza de maneira a não contaminarem as pessoas e o ambiente.

§ 2º - Resíduos especiais de que trata o caput deste artigo serão acondicionados em recipientes resistentes de forma a impedirem vazamento, não podendo ser colocados em vias públicas, sendo recolhidos dentro do estabelecimento de procedência, no qual será guardado em local seguro e inacessível ao público;

§ 3º - Os recipientes deverão ser de sacos plásticos de cor leitosa, volume adequado, resistente, sendo lacrado com fita crepe ou arame plastificado.

§ 4º - As agulhas e outros materiais cortantes ou perfurantes deverão ser colocados em caixas antes de serem acondicionados em sacos plásticos.

§ 5º - Os resíduos hospitalares, laboratoriais, materiais perfuro-cortantes, medicamentos com prazo de validade vencido ou sem utilização e demais produtos que possam colocar em risco a saúde pública devem ser armazenados de maneira correta e dispensados através de empresa especializada para poderem ser incinerados de maneira correta.

Art. 30 – É proibido deixar no solo qualquer resíduo sólido ou líquido, inclusive dejetos, sem permissão da autoridade sanitária, quer se trate de propriedade pública ou particular.

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

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

§ 3º - Na execução e operação dos aterros sanitários devem ser tomadas medidas adequadas visando à proteção do lençol de água subterrâneo, ou de qualquer manancial, a juízo da autoridade sanitária.

§ 4º - Não é permitido o depósito final do lixo em aterros sanitários, quando estes não dispuserem de mecanismos apropriados de drenagem e tratamento do percolado e de cota dos gases produzidos no aterro.

§ 5º - A disposição no solo de resíduos sólidos ou líquidos, que contenham substâncias tóxicas, venenosas, só poderá ser efetuada após aprovação prévia, pela autoridade sanitária, das medidas que a mesma determinar.

Art. 31 – O resíduo deve ser acumulado em recipientes plásticos ou construído de material resistente e não corrosível ou outro aprovado pelos órgãos técnicos, sendo vedado dispor resíduos sólidos (lixo) em depósito aberto.

Art. 32 – A coleta e o transporte de resíduos serão feitos em veículos contendo dispositivos que impeçam, durante o trajeto, a queda de partículas nas vias públicas.

Art. 33 – A aprovação de qualquer solução pretendida para o destino final de resíduo que não conste neste Código, ficará a critério da autoridade sanitária e das disposições contidas em Normas Técnicas Especiais.

§ 1º - O resíduo não poderá ser utilizado quando "in-natura", para alimentação de animais, nem depositado sobre o solo, lançado em água de superfícies, bem como queimado ao ar livre.

§ 2º - É terminantemente proibido o acúmulo nas habitações e nos terrenos a elas pertencentes, bem como ainda em terrenos vazios, de resíduos alimentares ou qualquer outro material desse tipo que contribua para a proliferação das larvas de moscas e de outros insetos, vetores e pragas urbanas.

Título II

Das Fontes Ionizantes

Capítulo I

Disposições Gerais

Art. 34 – Cabe à Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, o controle e fiscalização das fontes ionizantes no Município, de acordo com as Normas Técnicas Gerais, estabelecidas pelo Ministério da Saúde ou outras que vierem a ser baixadas.

§ **Único** – Fica o Coordenador da Vigilância Sanitária responsável pela elaboração das Normas Técnicas Especiais para o Município de Serra Caiada, na forma deste artigo.

Capítulo II

Das Farmácias, Drogarias, Casa de Ervas Medicinais e Similares.

Seção I

Do Comércio Farmacêutico

Art. 35 – O comércio de drogas, medicamentos e insumos farmacêuticos é privativo dos estabelecimentos definidos no artigo 46 deste Código, devidamente licenciados, sendo que a dispensação de medicamentos somente é permitida a:

- I – Farmácia;
- II – Drogaria;
- III – Dispensário de Medicamento;

Art. 36 – É permitido às farmácias e drogarias exercerem comércio de determinados correlatos, como aparelhos e acessórios usados para fins terapêuticos ou de correção estética, produtos utilizados para fins de diagnósticos e analíticos de higiene pessoal ou de ambiente, cosméticos e perfumes, dietéticos, produtos odontológicos e outros, desde que observada a Legislação Federal, especialmente a Lei nº 6.360, de 23 de outubro de 1976, a Legislação Estadual, este Código e suas Normas Técnicas Especiais.

Art. 37 – É facultado à farmácia ou drogaria prestar serviço de aplicação de injeções ao público, devendo este ser exercido por técnico habilitado, observado a prescrição médica.

§ 1º - Para os efeitos desse artigo, o estabelecimento deverá ter lugar privativo, equipamentos e acessórios apropriados, e cumprir os preceitos sanitários pertinentes.

§ 2º - É proibido o uso de seringas e agulhas não descartável, bem como a reutilização das descartáveis, em farmácias e drogarias.

Art. 38 – A farmácia poderá manter laboratório de análises clínicas, desde que em dependência distinta e separada, e sob a responsabilidade técnica de profissional legalmente habilitado.

Art. 39 – É privativo das farmácias e das Casas de Ervas Medicinais à venda de plantas medicinais.

Art. 40 – Não poderão ser entregues ao consumo ou expostos à venda, as drogas, os medicamentos, os insumos farmacêuticos e os correlatos que não tenham sido registrados pelo Ministério da Saúde.

Art. 41 – É permitido a outros estabelecimentos, que não farmácias e drogarias, a venda de produtos ou correlatos, não enquadrados no conceito de drogas, medicamentos ou insumos farmacêuticos, e que independem de prescrição médica.

Seção II

Do Conceito de Medicamentos Homeopáticos

Art. 42 – O comércio dos medicamentos homeopáticos está sujeito ao mesmo controle dos medicamentos alopatas, na forma deste Código, observadas as suas peculiaridades.

§ 1º - A farmácia homeopática só poderá manipular as fórmulas oficiais e magistras, com obediência à farmacotécnica homeopática.

§ 2º - A manipulação de medicamentos homeopáticos que não conste da farmacopeia ou dos formulários homeopáticos depende de aprovação do Ministério da Saúde.

§ 3º - A aprovação de que trata o parágrafo anterior será requerida pelo representante legal da empresa proprietária do estabelecimento farmacêutico ao Ministério da Saúde.

§ 4º - O pedido constituirá processo próprio, cuja decisão favorável dará lugar a licença do produto.

Art. 43 – É permitido às farmácias homeopáticas manter seções de vendas de correlatos e de medicamentos homeopáticos, desde que estejam acondicionados em suas embalagens originais.

Seção III

Do Licenciamento

Art. 44 - O comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, seja de dispensação, representação, distribuição, importação ou exportação, somente poderá ser exercida por estabelecimentos licenciados pelo Ministério da Saúde, em conformidade com o disposto nas Legislações Federais, Legislações Estaduais, deste Código e normas complementares.

Art. 45 – O pedido de licença para funcionamento dos estabelecimentos mencionados no artigo anterior será dirigido pelo representante legal da empresa ao responsável pelo órgão de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, instruído com:

I – Prova de constituição da empresa;

II – Prova de relação contratual entre a empresa e o seu responsável técnico, caso este não integrar a empresa na qualidade de sócio;

III – Prova de habilitação legal para o exercício da responsabilidade técnica dos estabelecimentos expedida pelo Conselho Regional de Farmácia.

§ 1º - Tratando-se de licença para o funcionamento de farmácias e drogarias deverá acompanhar ao pedido, a planta e/ou projeto do estabelecimento, assinado por profissional habilitado.

§ 2º - Tratando-se de Casa de Ervas Medicinais, o pedido de licenciamento será acompanhado de prova de constituição da empresa.

Art. 46 – São as condições para o licenciamento das farmácias e drogarias:

I – Localização conveniente, sob o aspecto sanitário;

II – Instalação independente e equipamento que satisfaçam aos requisitos técnicos da manipulação;

III – Assistência de técnico responsável.

Art. 47 – A licença dos estabelecimentos de que trata esta seção será válida pelo prazo de 1 (um) ano, podendo ser revalidada por períodos iguais e sucessivos.

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

Art. 48 – A revalidação da licença deverá ser requerida até 90 (noventa) dias antes do término de sua vigilância.

§ 1º - Somente será concedida a revalidação, se constatado o cumprimento das condições para a licença, através de inspeção realizada pela autoridade sanitária competente.

§ 2º – Se a autoridade sanitária não decidir sobre o pedido de revalidação antes do vencimento do prazo de licença em vigor, considerar-se-á automaticamente prorrogada aquela até a data de decisão.

Art. 49 – O prazo de validade da licença, ou de sua revalidação, não será interrompido pela transferência de propriedade, pela alteração da razão social da empresa ou do nome do estabelecimento, sendo, porém, obrigatória à comunicação dos fatos referidos ao órgão sanitário competente, acompanhada de documentação probatória para averbação.

Art. 50 – A mudança de estabelecimento farmacêutico para local diverso daquele constante na licença, não interromperá a vigência desta, ou de sua revalidação, mas ficará condicionada à prévia aprovação do órgão competente.

Art. 51 – O estabelecimento de dispensação que deixar de funcionar por mais de 120 (cento e vinte) dias, terá sua licença cancelada.

§ Único – O cancelamento da licença resultará de despacho fundamentado. Após vistoria pela autoridade sanitária competente da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 52 – As licenças poderão ser suspensas cassadas ou canceladas no interesse da saúde pública, a qualquer tempo, por ato da autoridade Sanitária competente da Secretaria Municipal de Saúde.

§ Único – No caso previsto neste artigo, a sanção será imposta em decorrência de processo administrativo instaurado pelo órgão sanitário no qual se assegure ampla defesa aos responsáveis.

Seção IV

Da Assistência e Responsabilidade Técnica

Art. 53 – As farmácias e drogarias terão, obrigatoriamente, a assistência de técnico responsável, inscrito no Conselho Regional de Farmácia, na forma de Lei.

Art. 54 – Os estabelecimentos de representação, distribuição, importação e exportação, somente serão licenciados se contarem com assistência e responsabilidade técnica de farmacêuticos.

Art. 55 – A responsabilidade técnica do estabelecimento será comprovada através de declaração constante em cláusula específica do registro de firma individual, no estatuto ou contrato social em se tratando de sociedade ou pelo contrato de trabalho com o profissional responsável.

§ Único – Cessada a assistência pelo término ou alteração da declaração de firma individual, contrato social ou estatutos de pessoas jurídicas ou pela rescisão do contrato, o período em que deu assistência ao estabelecimento.

Seção V

Da Fiscalização

Art. 56 – Observado o disposto na Legislação Federal, especialmente o contido na Lei nº 5.991, de 17 de dezembro de 1973, seu regulamento e demais textos em vigor, a Secretaria Municipal de Saúde, através do órgão sanitário competente, exercerá permanente fiscalização e controle sanitário do comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, inclusive sobre o receituário e a venda destinados ao consumo público.

§ 1º - No caso de dúvidas nos rótulos, bulas e acondicionamento de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos serão apreendidos duas unidades do produto, das quais uma será para exame no órgão sanitário competente do Ministério da Saúde ficando a outra em poder do detentor do produto, lavrando-se o respectivo termo de apreensão em três vias, que serão assinadas pelo agente fiscalizador e responsável técnico pelo estabelecimento ou seu substituto eventual, e, na ausência destes, por duas testemunhas.

§ 2º - O receituário de medicamentos entorpecentes ou a estes equiparados e os demais, sob regime especial de controle, de acordo com a sua classificação obedecerá às disposições da Legislação Federal específica e normas complementares a essa.

§ 3º - A receita de qualquer medicamento, sob pena de não aviada, deverá observar os seguintes requisitos:

I – Ser escrita em tinta ou digitada, em vernáculo, por extenso e de modo legível, observados a nomenclatura e o sistema de pesos e medidas oficiais;

II – Conter o nome e endereço residencial do paciente expressamente, e o modo de uso da medicação;

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

§ 4º - A receita e código para aviamento em farmácia privativa da instituição, somente poderá ser prescrita por profissional vinculado à unidade hospitalar.

§ 5º - Quando a dosagem de medicamento prescrito ultrapassar os limites farmacológicos ou a prescrição apresentar incompatibilidade, o responsável técnico pelo estabelecimento solicitará confirmação expressa ao profissional que a prescreveu.

Art. 57 – As farmácias, as drogarias e os dispensários de medicamentos deverão ter livro próprio. Segundo modelo oficial, destinados ao registro do receituário de medicamentos sob regime de controle sanitário especial.

Art. 58 - A Secretaria Municipal de Saúde, através do órgão sanitário competente, fará o recolhimento dos medicamentos sob regime de controle especial que estiverem com o prazo de validade vencidos, mediante laudo de apreensão.

Art. 59 – As farmácias e drogarias serão obrigadas a plantão, pelo sistema de rodízio, para atendimento ininterrupto à comunidade, consoante normas a serem baixadas pela a Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 60 – Os locais para instalação de farmácias e drogarias obedecerão às exigências especificadas em Normas Técnicas a serem baixadas pela a Secretaria Municipal de Saúde e Código.

Capítulo III
Dos Produtos Saneantes e dos Estabelecimentos Aplicadores de Saneantes
Domissanitários

Art. 61 – A empresa que tenha por atividade a fabricação de produtos saneantes, como definidos na Lei Federal nº 6.360, de 23 de setembro de 1976, somente poderá funcionar mediante a licença do órgão sanitário Municipal, observado o disposto da Legislação Federal pertinente.

Art. 62 – Os produtos saneantes domissanitários e congêneres somente poderão ser fabricados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados e expostos à venda, após terem sido licenciados pelo órgão federal de saúde.

§ Único – Considera-se produto domissanitários o desinfetante ou congêneres destinado à aplicação em objeto inanimados e em ambientes.

Art. 63 – A direção técnica dos estabelecimentos industriais de produtos saneantes deverá ser exercida por profissional devidamente habilitado, inscrito no Conselho de Classe e no órgão de saúde do Município.

Art. 64 – Para obtenção do Alvará de Licença Sanitária junto ao órgão de saúde Municipal, deverá ser apresentada a documentação abaixo, satisfazendo as exigências relativas às instalações e dependências para indústrias químicas e farmacêuticas em geral, bem como ainda localizar-se em prédio isolado de residências:

I – Prova de constituição de empresa;

II – Contrato de trabalho com o responsável quando for o caso.

Art. 65 – Para a fabricação, manipulação, comércio e aplicação dos produtos saneantes, além destas determinações legais, serão, observadas fielmente as estabelecidas pela Legislação Federal específica e suas Normas Técnicas Especiais.

Art. 66 – A desinsetização e desratização em domicílio ou em ambiente de uso coletivo, só poderão ser executadas por empresas devidamente licenciadas pelo órgão sanitário competente do Município.

Art. 67 – Os estabelecimentos mencionados neste capítulo deverão contar com responsável técnico habilitado na forma da Lei.

Art. 68 – As empresas que fizerem desinfecção, desinsetização e desratização só podem usar produtos licenciados e devem fornecer, após a execução de seus serviços, certificado de trabalho realizado, constando o nome, os caracteres dos produtos ou misturas que utilizarem, nome do responsável técnico, número do registro no respectivo Conselho Regional, endereço da empresa e o número da inscrição estadual e municipal, se for o caso.

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

Art. 69 – Para registro e licenciamento das empresas de que tratam os artigos anteriores, junto ao órgão de saúde competente, observar-se-á:

I - Prova de constituição de empresa;

II – Relatório assinado pelo responsável técnico sobre os produtos a serem usados ou misturados, indicando nome, fabricante, número de licença no órgão federal, suas propriedades e caracteres, assim como de outras substâncias aditivas e técnicas de preparação.

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

Art. 70 – O responsável técnico habilitado que requerer a licença e registro para funcionamento dos estabelecimentos em causa, deverá pedir baixa de sua responsabilidade quando deixar a direção técnica, ficando a empresa na obrigação de apresentar outro responsável, sem o qual a empresa não poderá funcionar, não podendo, ainda, as misturas usadas serem preparadas para tal finalidade, ficando sujeitos à multa e interdição temporária do estabelecimento até a devida regularização, no caso de inobservância do disposto neste artigo.

Art. 71 – Além das disposições previstas neste Código, deverão ser observadas as determinações constantes na Legislação Estadual e Federal, para aplicação de inseticidas e congêneres de uso domiciliar.

Capítulo IV

Dos Laboratórios de Análises Clínicas ou Patológico Clínica, de Hematologia, de Anatomia Patologia, de Citologia, de Líquido Cefalorraquidiano, de Radiosa topologia e Congêneres.

Art. 72 – Os laboratórios de análises clínicas ou de patologia clínica, de hematologia clínica, de anatomia patológica, de citologia, de Líquido Cefalorraquidiano, de Radiosa topologia "in-vitro" e "in-vivo" e congêneres somente poderão funcionar no Município depois de licenciados, com suas especializações de serviço, exigindo-se termo de responsabilidade legalmente habilitados para cada área de serviço, assinado perante a autoridade sanitária competente e com pessoal técnico habilitado.

§ 1º - A presença do responsável técnico ou do seu substituto legal será obrigatório durante todo o horário de funcionamento.

§ 2º - Os estabelecimentos a que se refere este artigo poderão funcionar com mais de uma especialização, desde que contenha pessoal legalmente habilitado para cada uma delas, disponham de equipamentos apropriados e mantenham controles e desempenhos compatíveis com as suas finalidades institucionais.

Art. 73 – Os estabelecimentos de que tratam este capítulo deverão manter livros próprios, visados pela autoridade sanitária, destinados ao registro de todos os resultados positivos de exames realizados para o diagnóstico de doenças de notificação compulsória, indicando todos os dados sobre a qualificação do paciente e o material examinado.

Capítulo V

Dos Laboratórios Industriais, Farmacêuticos, dos Cosméticos.

Art. 74 – Os estabelecimentos enquadrados como laboratórios industriais, farmacêuticos, dos cosméticos e congêneres deverão ter farmacêuticos ou responsáveis técnicos.

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

Art. 75 - Quando o farmacêutico não for proprietário ou sócio da firma, a direção técnica será efetivada mediante contrato de prestação de serviço, aprovado pelo Conselho Regional de Farmácia e o órgão sanitário, respectivamente.

Art. 76 – Os laboratórios industriais, farmacêuticos que fabricarem preparados oficiais, solutos injetáveis e especializados farmacêuticos contendo entorpecentes, ou outros produtos a estes equiparados, bem como outros sujeitos à fiscalização de que cogitam a legislação vigente sobre tais produtos, somente poderão funcionar munidos de licença especial.

Art. 77 – Para fabricação ou manipulação de produtos injetáveis ou de produtos outros que exijam preparo asséptico, deverá haver câmara ou sala especial destinada a este fim.

§ 1º - A câmara ou sala destinada aos fins previstos neste artigo, será independente e terá piso de cerâmica ou material impermeável similar, de cor clara, paredes com revestimentos de azulejo branco do piso ao teto, forros pintados em cores claras, cantos arredondados, sem arestas vivas, tudo de modo a permitir asseio rigoroso e fácil.

§ 2º - As salas de manipulação serão providas de mesas revestidas de azulejos ou material equivalente a do instrumental e aparelhagem necessários ao enchimento de ampolas e a outras práticas que se processarem nas referidas salas.

Art. 78 – Para o registro, licenciamento e funcionamento de laboratórios, industriais de produtos farmacêuticos e químicos relacionados à saúde, além das exigências especificadas nesta lei, sem prejuízo do disposto da Legislação Federal específica em vigor.

Seção I

Das Especialidades Farmacêuticas

Art. 79 – Especialidades Farmacêuticas são todas as formas farmacêuticas de fórmula invariável com denominação especial, para ser dada ao consumo em embalagem original e finalidade terapêutica ou profilática.

Art. 80 – É terminantemente proibido fabricar, manipular ou vender preparados secretos e atribuir aos licenciados, propriedades curativas ou higiênicas que não tenham sido mencionados nas licenças, relatórios, rótulos e bulas respectivas.

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

Art. 81 – A especialidade farmacêutica só poderá ser entregue ao consumo depois de licenciada pelo Serviço Nacional de Fiscalização de Medicina e Farmácia e cumpridas as exigências para tal fim conforme determinado na Legislação Federal.

Art. 82 – A venda ou comercialização de especialidades farmacêutica, bem como outros produtos destinados ao uso farmacêutico é expressamente proibida no território do Município, sob pena de apreensão e inutilização dos mesmos, além da aplicação de penalidades na forma da Lei.

Art. 83 – Ao órgão competente da fiscalização de saúde do Município caberá a apreensão, interdição ou inutilização das especialidades farmacêuticas que estiverem em desacordo com as normas do Serviço Nacional de Fiscalização de Medicina e Farmácia obedecendo a Legislação Federal.

Seção II

Dos Laboratórios de Produtos Biológicos

Art. 84 – São considerados laboratórios para fabricação de produtos biológicos, os laboratórios de soro e vacinas, bacteriófagos, hormônios e vitaminas naturais ou sintéticas, fermentos e outros produtos dessa natureza, cuja conservação exija cuidados especiais.

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

Art. 85 – Somente sob a responsabilidade de médicos ou farmacêuticos especializados poderão ser fabricados soros, vacinas, bacteriófagos, toxóides, e quaisquer outros produtos destinados à imunização ativa ou passiva.

Art. 86 – Somente sob responsabilidade de médicos ou farmacêuticos químicos e biológicos especializados poderão ser fabricados vitaminas, hormônios, substâncias estrogênicas artificiais e produtos congêneres.

Art. 87 – Os laboratórios fabricantes de hormônios naturais e produtos homoterápicos deverão recolher nas condições técnicas adequadas, o material necessário àquela fabricação, fazendo-o no próprio local, logo após o sacrifício do animal.

§ 1º - Os matadouros devidamente licenciados e fiscalizados poderão fornecer aos laboratórios os órgãos colhidos e mantidos em condições satisfatórias e refrigerados.

§ 2º - Tais estabelecimentos deverão manter um médico-veterinário como responsável técnico.

Art. 88 – Para funcionarem, os estabelecimentos a que se referem os artigos anteriores deverão obedecer as seguintes condições:

I – Ter local independente destinado exclusivamente à manipulação ou ao fabrico do produto;

II – Dispor de local especial e dos aparelhos, utensílios e vasilhames necessários à fabricação dos produtos e ensaio das matérias-primas utilizadas.

Art. 89 – Quando os laboratórios procederem à fabricação ou à manipulação de produtos injetáveis ou de outros que exijam preparo asséptico, haverá câmara ou sala especial destinada a este fim.

Art. 90 - Os laboratórios fabricantes de produtos biológicos deverão ter capacidade suficiente para assegurar a conservação dos produtos e da matéria-prima existentes.

Art. 91 – Quanto às suas instalações e dependências, deverão ser observadas as mesmas exigências para as indústrias químicas e farmacêuticas.

Seção III **Dos Cosméticos**

Art. 92 – Consideram-se cosméticos, as preparações que, sem causar irritações à pele e nem danos ao organismo e observadas às respectivas instruções, são extremamente ou em ambientes, consoante suas finalidades estéticas, protetoras, higiênicas ou odoríferas.

§ Único – São considerados cosméticos, os produtos de higiene, perfume e congêneres, conforme as conceituações e definições constantes da Lei Federal nº 6.360, de 23 de setembro de 1976 e seu Regulamento, além de outras disposições legais posteriores.

Art. 93 – Os cosméticos como qualificados na Legislação Federal específica que interessam à medicina e a saúde pública, somente, poderão ser fabricados, manipulados, beneficiados, acondicionados e expostos à venda, no Município de Serra Caiada, mediante licença dos órgãos sanitários Federal, Estadual ou Municipal.

Art. 94 – Toda empresa, especializada ou não, que mantiver em estoque de cosméticos, produtos de higiene, perfumes e congêneres destinados a comércio em geral, está sujeita ao registro, licenciamento e fiscalização do órgão de saúde do Município.

Art. 95 - Para a fabricação, manipulação, beneficiamento de cosméticos, além da licença expedida pelos órgãos de saúde Federal, Estadual e Municipal, os responsáveis deverão contar com direção técnica de farmacêutico habilitado e ainda atender às exigências quanto às instalações e dependências a que estão sujeitas as indústrias químicas e farmacêuticas.

§ Único - Poderá também o químico, devidamente habilitado, responder pela direção técnica e pela fabricação de cosméticos, quando estes se constituírem do grupo dos chamados preparados inócuos, de acordo com a classificação específica na Legislação Federal pertinente.

Art. 96 - Além do cumprimento das disposições enumeradas para controle de fabricação e venda de cosméticos, aplicar-se-á, também, as contidas na Legislação Federal atinente à matéria e em Normas Técnicas Específicas.

Capítulo VI **Dos Institutos e Clínicas sob Responsabilidade Médica**

Art. 97 - Os institutos e clínicas de beleza sob a responsabilidade médica, são estabelecimentos que se destinam exclusivamente a tratamento com finalidade estética, envolvendo atividades que só podem ser exercidas por profissionais legalmente habilitados.

Art. 98 - Os estabelecimentos de que trata este capítulo terão livro próprio com folhas numeradas e com termo de abertura e encerramento, autenticados pela autoridade sanitária competente e por esta rubricada, destinada ao registro diário das prescrições médicas, indicando,

obrigatoriamente, a data, o nome do médico que prescrevem o número de inscrição do Conselho Regional de Medicina e o endereço do consultório ou residência.

Art. 99 – O responsável médico pelo instituto ou clínica de beleza, quando não for o proprietário, deverá apresentar contrato de trabalho ao órgão de Vigilância Sanitária competente para anotação.

Capítulo VII

Dos Estabelecimentos de Assistência Odontológica

Art. 100 – Os estabelecimentos de assistência Odontológicas oficiais e particulares terão livro próprio, com termo de abertura e encerramento, autenticados pela autoridade sanitária competente e por estes devidamente rubricados, para registro diário do nome do paciente atendido e do profissional que o atendeu, com número de inscrição no Conselho Regional de Odontologia.

Art. 101 - Os estabelecimentos de assistência Odontológica deverão possuir mobiliário adequado, aparelhos, equipamentos, instrumentos, vasilhames, lavatórios com água encanada e todos os meios necessários às suas finalidades, a critério da autoridade sanitária competente, devendo ser mantidos em perfeitas condições de higiene.

Art. 102 – Os responsáveis pelos estabelecimentos a que se refere o artigo anterior, quando não forem os proprietários, deverão apresentar contrato de trabalho no órgão sanitário competente para anotação.

Art. 103 – Todos os consultórios odontológicos particulares, as clínicas, policlínicas, prontos-socorros e hospitais odontológicos, bem como quaisquer outras instituições relacionadas com a odontologia, só poderão funcionar com a prévia licença da repartição sanitária competente.

§ 1º - Nos estabelecimentos mencionados neste artigo, em que haja radiologia, observar-se-ão, rigorosamente, as exigências mínimas de proteção, estabelecidas na Legislação Federal em vigor e em Normas Técnicas Especiais, a critério da autoridade sanitária competente, sempre que julgar necessário.

§ 2º - Todos os consultórios dentários são obrigados a possuir fichário odontológico de seus clientes.

Capítulo VIII

Dos Laboratórios e Oficinas de Prótese Odontológica

Art. 104 – Os laboratórios e oficinas de prótese Odontológica licenciados, somente poderão funcionar com a presença obrigatória do profissional responsável ou substituto habilitado.

Art. 105 – Os laboratórios e oficinas de prótese Odontológica além de instalações adequadas deverão possuir aparelhos, instrumentos, vasilhames, e todos os meios necessários às suas finalidades, mantidos em perfeitas condições de higiene.

Art. 106 – O laboratório ou oficina de prótese Odontológica que não for utilizado exclusivamente pelo cirurgião-dentista, não poderá ter comunicação com o consultório dentário.

Art. 107 - Os laboratórios e oficinas de prótese Odontológica. Oficiais ou particulares terão livro próprio com suas folhas numeradas, contendo termo de abertura e encerramento, assinado pela autoridade sanitária competente destinada ao registro diário de todos os trabalhos realizados, indicando obrigatoriamente a data e o nome de cirurgião-dentista e o endereço do seu consultório ou residência.

Art. 108 – Os responsáveis pelos estabelecimentos quando não forem sócios ou proprietários, deverão apresentar contrato de trabalho no órgão sanitário competente para anotação.

Capítulo IX

Das Casas de Artigos Cirúrgicos, Ortopédicos, fisioterápicos e Odontológicos.

Art. 109 – Nenhum estabelecimento de fabricação ou venda de aparelhagem ortopédica poderá instalar-se ou funcionar no Município sem a prévia licença do órgão sanitário competente.

Art. 110 – Para o licenciamento a que se refere o artigo anterior, será necessário requerimento do responsável, acompanhado da seguinte documentação:

I – Prova de constituição da empresa;

II - Prova de habilitação ortopédica;

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

a) Apresentação de atestado firmado por dois (2) médicos ortopedistas, com firma reconhecida, dizendo a capacidade do profissional na atividade;

b) Certificado de especialização ou estágio expedido por instituições ou empresas especializadas onde o interessado tenha adquirido aptidão adequada.

Art. 111 – Os estabelecimentos de que trata este capítulo, não podem vender qualquer tipo de aparelhagem ortopédica sem a devida prescrição autenticada pela autoridade sanitária competente.

Art. 112 – As sucursais ou filiais dos estabelecimentos de fabricação ou venda de aparelhos ortopédicos, são considerados como estabelecimentos.

Art. 113 – É vedado aos estabelecimentos que fabriquem ou comercializem produtos ortopédicos, vender ou aplicar aparelhos protéticos, contensivos, corretivos ou imobilizadores, sem a respectiva prescrição médica.

Art. 114 – Os estabelecimentos que fabriquem ou negociem com artigos ortopédicos, deverão observar, a Legislação Federal e Estadual, ter piso impermeabilizados, e conter no mínimo as seguintes dependências:

I – Sala para atendimento de clientes;

II – Sala para fabricação ou preparação dos aparelhos;

III – Sanitários independentes para cada sexo separados os ambientes comuns.

Capítulo X

Dos Consultórios de Psicologia

Art. 115 – Nenhum consultório de Psicologia poderá funcionar sem prévia licença do órgão competente.

§ Único – Para licenciamento dos estabelecimentos mencionados no presente artigo, será necessário requerimento do responsável técnico psicológico devidamente habilitado, juntamente com a documentação exigida pela autoridade sanitária competente.

Capítulo XI

Dos Estabelecimentos de Óptica

Art. 116 – Além das disposições contidas na Legislação Federal e Estadual, os estabelecimentos de ótica deverão obedecer às determinações desta lei, no que lhes forem aplicáveis.

Art. 117 – Nenhum estabelecimento óptico poderá instalar-se e funcionar em qualquer parte do Município, sem a prévia licença do órgão fiscalizador sanitário competente.

§ Único – A responsabilidade técnica de tais estabelecimentos caberá ao óptico devidamente habilitado e registrado no órgão de saúde competente.

Art. 118 – Para o licenciamento dos estabelecimentos de que trata este capítulo, será necessário requerimento do responsável técnico e apresentação de documento hábil, comprobatória de constituição e legalização da entidade, independente de outros documentos a serem exigidos pela Vigilância Sanitária.

Art. 119 – O responsável técnico que requerer a licença para funcionamento de óptica, quando pedir baixa cessa sua responsabilidade, ficando o estabelecimento obrigado a apresentar outro responsável pela sua direção, sem o qual não poderá funcionar.

Art. 120 – Os estabelecimentos de óptica, em caso de transferência de local, deverão comunicar e requerer nova vistoria ao órgão sanitário fiscalizador.

Art. 121 – Estes estabelecimentos não poderão utilizar quaisquer instalações ou aparelhos destinados a exame oftalmológico, ter consultório em qualquer de suas dependências, nem afixar cartazes de propaganda de médicos ou de profissionais afins.

Art. 122 – As filiais ou sucursais dos estabelecimentos ópticos são considerados como estabelecimentos autônomos, aplicando-lhes, para efeito de licenciamento e fiscalização, as exigências contidas nos artigos anteriores.

Art. 123 – Para obtenção do registro e licença, o estabelecimento de óptica deverá possuir o mínimo de material disponível pela autoridade competente para fins de transição do receituário.

Art. 124 – Estão sujeitos ao presente código, o comércio de óculos com lentes de grau e proteção sem grau, com ou sem cor, bem como de lentes de contato.

Art. 125 – Nenhum médico, na localidade onde exercer a clínica, nem respectivo cônjuge, poderá possuir ou ter sociedade para explorar o comércio de óculos com lentes corretoras, de proteção ou de contato, sendo-lhes vedado à indicação, nas receitas, de determinados estabelecimentos para o aviação de suas prescrições, sendo que a colocação de lentes de contato em pacientes é de competências exclusivas do médico oftalmologista.

Art. 126 – Cabe ao óptico responsável pelo estabelecimento licenciado:

I – A manipulação ou fabrico de lentes de grau, proteção ou licenciado;

II – O aviamento das fórmulas de óptica constantes de prescrição médica;

III – A substituição, por lentes iguais, de lentes corretoras danificadas, a venda de óculos de proteção, substituições, o conserto e adaptação das armações de óculos e lentes;

IV – Assinar diariamente o livro de registro de receituário.

Art. 127 – Os estabelecimentos que fabricarem ou negociarem com artigos óticos, deverão ter piso impermeabilizado, paredes a óleo ou azulejadas, em cores claras até a altura de 2 m (dois metros) e área mínima de 10 m² (dez metros quadrados) para cada compartimento.

Art. 128 – As casas de óptica deverão ter, no mínimo, duas salas, uma destinada ao mostruário e atendimento de clientes e outra destinada ao laboratório.

Capítulo XII

Dos Estabelecimentos Veterinários e Congêneres

Art. 129 – Todos os estabelecimentos privados e oficiais, cooperativas, firmas, associações, companhias, empresas de economia mista, entidade estatais, paraestatais, autarquias, que fabricarem fracionarem, manipularem e comercializarem produtos de uso veterinário, e ainda os de assistência médico-hospitalar, de pensão e adestramento de animais, só poderá funcionar, quando licenciados pelo órgão de Vigilância Sanitária Municipal e sob a responsabilidade técnica de profissional habilitado, devidamente inscrito no órgão sanitário competente e no respectivo Conselho Regional.

§ Único – Entende-se por produto de uso de natureza química, farmacêutica, biológica ou mista, com propriedades definidas e destinadas a prevenir, diagnosticar ou curar doenças dos animais ou que possam contribuir para a manutenção da higiene animal.

Art. 130 – Para licenciamento desses estabelecimentos será necessário requerimento do responsável técnico e apresentação de documento hábil, comprobatório da constituição e legalização da entidade, contrato de trabalho com responsável se for o caso, além de outros documentos exigidos, a critério da autoridade competente.

Art. 131 – A fiscalização de produtos de uso veterinário, dos estabelecimentos que os fabriquem ou comercializem, far-se-á de conformidade com a Legislação Federal.

Art. 132 – O hospital, clínica e consultórios médico-veterinário, bem como os estabelecimentos de pensão e adestramento, destinados ao atendimento de animais de pequeno porte, serão permitidos no perímetro urbano, desde que em local autorizado pela autoridade Municipal e observadas as exigências deste Código.

Art. 133 – Os canais de hospitais e clínicas veterinárias localizados em recintos fechados, providos de dispositivo a evitar a exalação de odores e a propagação de ruídos incômodos, construídos em alvenaria com revestimento impermeável, podendo as gaiolas ser de ferro pintado ou material inoxidável.

Art. 134 – Os canais devem ser providos de esgotos ligados à rede pública quando houver ou fossa séptica, dispor de água corrente e de sistema adequado de ventilação.

Capítulo XIII

Dos Hospitais, Casas de Saúde, Maternidade e Congêneres.

Art. 135 - Os hospitais, casa de saúde, maternidades, clínicas médicas e outros estabelecimentos de saúde e congêneres que prestem serviço de saúde em regime de internação ou ambulatório, somente poderão funcionar em todo o Município de Serra Caiada depois de licenciados, sob a direção e responsabilidade de médico devidamente habilitado na forma da Lei, com termo de responsabilidade assinado perante órgão sanitário competente.

§ Único - É obrigatório à presença de médico legalmente habilitado em qualquer estabelecimento de saúde de que trata este artigo, durante o horário de funcionamento.

Art. 136 - Para fins de licenciamento, os estabelecimentos de saúde deverão satisfazer todos os requisitos e condições, normas e padrões pelo Ministério da Saúde e pela Secretaria Municipal de Saúde.

Capítulo XIV

Dos Órgãos Executivos de Atividades Homoterápicos

Art. 137 – Entende-se por atividades homoterápicos a obtenção, a coleta, o controle, o armazenamento, a seleção e a aplicação de sangue não industrializado.

Art. 138 – Os locais destinados à instalação dos órgãos executivos de atividades homoterápicos, de caráter não industrial, devem dispor de espaço que permita o correto desempenho de suas finalidades, de boas condições ambientais, no que se refere dentre outras à planta física, revestimento, iluminação, controle térmico e manutenção de ambiente asséptico para execução de determinadas operações, além de adequada infraestrutura quanto o serviço de água, esgoto, energia elétrica e sanitários para uso do pessoal e dos doadores.

Art. 139 – Os Bancos de Sangue e Serviços de Hemoterapia em geral, particulares e oficiais, que explorem atividades homoterápicos no Município, ficam sujeitas à licença do órgão de vigilância Sanitária competente.

Art. 140 – Sem prejuízos do disposto no artigo anterior para fins de licenciamento, os órgãos executivos de atividades homoterápicos obedecerão às exigências especificadas em normas Técnicas Especiais a serem baixadas pela Secretaria Municipal de Saúde.

Capítulo XV

Dos Institutos ou Clínicas de Fisioterapia

Art. 141 – Os institutos ou clínicas de fisioterapia são estabelecimentos nos quais são utilizados agentes com finalidade terapêutica, mediante prescrição médica.

Art. 142 – Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior, devidamente licenciado só poderão funcionar com a presença obrigatória do profissional responsável ou de seu substituto habilitado.

Art. 143 – Em todas as placas indicativas anúncios ou formas de propaganda dos institutos e clínicas de fisioterapia, deverão ser mencionados com destaque a expressão "Sob a Responsabilidade Técnica", seguida de nome e do número de inscrição no respectivo Conselho Regional.

Art. 144 – Os institutos ou clínicas de fisioterapia, oficiais e particulares, terão livro próprio com folhas numeradas, com termo de abertura e encerramento autenticados pela autoridade sanitária competente e estar devidamente rubricados, destinados ao registro diário de todos os tratamentos prescritos, constarão, obrigatoriamente, a data, o nome do paciente e seu endereço completo, o nome do médico que prescreveu o tratamento, com o seu número de inscrição no Conselho Regional de Medicina e endereço do Consultório ou residência.

Art. 145 - Os estabelecimentos deverão possuir instalações adequadas, aparelhos, utensílios, vasilhames e todos os meios necessários às suas finalidades, pia com água corrente, mesas com tampos e pés de material liso, resistente e impermeável de forma e não dificultar a sua limpeza.

Art. 146 – Os responsáveis pelos institutos ou clínicas de fisioterapia, quando deles não forem sócios proprietários deverão apresentar contrato de trabalho no órgão sanitário competente para anotação.

Capítulo XVI

Dos Profissionais de Saúde

Art. 147 – São profissionais ligados à saúde e, portanto, sujeitos à fiscalização e as normas desta Lei, odontólogo, farmacêuticos, auxiliar de farmácia, profissionais técnicos em prótese dentária, enfermeira e similares tecnólogos em saneamento ambiental, agrônomos, técnicos de laboratório e similares, psicólogos, químicos, massagistas, nutricionistas, médicos veterinários, pedicuros, técnico em higiene dental, assistente sociais, fonoaudiólogos, biomédicos, bioquímicos, e outros a critério da autoridade sanitária.

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

Art. 148 – Os diplomas títulos, graus ou certificados que, na forma da Lei Federal, capacitem seus portadores ao exercício das profissões relacionadas com a prevenção e o tratamento de doenças, serão obrigatoriamente registrados na Secretaria Municipal de Saúde, através dos respectivos conselhos regulamentadores da profissão.

Título III

Da Vigilância Epidemiológica

Capítulo I

Das Disposições Gerais

Art. 149 – As ações relacionadas com o controle das doenças transmissíveis, inclusive quanto à Vigilância Epidemiológica, à aplicação da notificação compulsória ao programa de imunizações e ao atendimento de agravos coletivos à saúde, bem como os decorrentes de calamidade pública, no território do Município de Serra Caiada, regerão pelo disposto neste Título.

§ Único – Ficam adotados por este Código os conceitos de doenças transmissíveis, seu tratamento, período de isolamento, autoridade sanitária, desinfecção, quimioprofilaxia, epidemia e outros, os constantes da Lei Federal nº 6.259, de 30 de outubro de 1975 e seu Regulamento.

Capítulo II

Da Notificação Compulsória de Doenças

Art. 150 – A ação de Vigilância Epidemiológica inclui, principalmente, a elaboração de informações, pesquisas, inquéritos, investigações, levantamentos e estudos necessários à programação e à avaliação das medidas de controle de doenças e de situações que ameacem a saúde pública.

Art. 151 – Competem a Secretaria Municipal de Saúde, no território do Município, definir, em ato próprio, as Unidades de Vigilância Epidemiológica integrantes da rede de serviços de saúde em sua estrutura, responsáveis pelas ações de Vigilância Epidemiológica.

§ Único – As ações de Vigilância Epidemiológica compreendem:

I – Coleta de informações básicas necessárias ao controle de doenças;

II – Diagnóstico das doenças que estejam sob regime de notificação compulsória;

III – Averiguação de disseminação das doenças notificadas e a determinação da população em risco;

IV – Proposição e execução de medidas pertinentes ao controle de doenças transmissíveis;

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

Art. 152 – É dever de todo cidadão comunicar à autoridade sanitária local a ocorrência de caso de doença transmissível.

Art. 153 – São obrigados a fazer notificação à autoridade sanitária, os médicos e outros profissionais de saúde no exercício profissional, os responsáveis por organizações, estabelecimentos públicos e particulares de saúde, ensino e trabalho e por habitações coletivas onde se encontra o doente.

Art. 154 – Notificada um caso de doença transmissível ou observada, de qualquer modo a necessidade de uma investigação epidemiológica, compete à autoridade a adoção das medidas adequadas.

Art. 155 – Para os efeitos desta Lei, entende-se por notificação obrigatória, a comunicação à autoridade sanitária competente dos casos e dos óbitos suspeitos ou confirmados de doenças constantes de normas técnicas especiais.

§ 1º - Serão emitidas, periodicamente, normas técnicas especiais contendo os nomes constantes de normas técnicas compulsória.

§ 2º - De acordo com as condições epidemiológicas, a Secretaria Municipal de Saúde do Município poderá exigir a notificação de quaisquer infecções ou infestações, constantes de agente etimológico para o meio ambiente, mesmo que não apresentem, no momento sintomatologia clínica alguma.

§ 3º - A notificação deverá ser feita à autoridade sanitária, ainda que suspeita e o mais precocemente, pessoalmente, por telex, por fax, por telefone, por telegrama, por carta ou por outro meio, devendo ser dada preferência ao meio mais rápido.

Art. 156 – Quando ocorrer doenças de notificação compulsória, em estabelecimento coletivo, a autoridade comunicará esse fato, por escrito ao seu responsável, o que deverá acusar a recepção da notificação, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, no máximo, também por escrito, ficando desde logo no dever de comunicar as autoridades sanitárias os novos casos suspeitos, assim como o nome, idade e residência daqueles que faltarem ao estabelecimento por mais de 3 (três) dias consecutivos.

Art. 157 – Recebida à notificação, a autoridade sanitária é obrigada a proceder à investigação epidemiológica pertinente para elucidação do diagnóstico e averiguações sobre doença e sua discriminação entre a população em risco.

§ 1º - A autoridade poderá exigir e executar investigações, inquéritos e levantamentos epidemiológicos, junto de indivíduos, de grupos populacionais determinados, sempre que julgar necessário, visando à proteção da saúde pública.

§ 2º - Nos casos de óbitos por doenças constantes das normas técnicas especiais, o cartório que os registrar, deverá comunicar o fato à autoridade sanitária, dentro de 24 (vinte e quatro) horas, a qual verificará se o caso foi notificado nos termos desta Lei, tomando as devidas providências em caso negativo.

Art. 158 – As notificações recebidas pela autoridade sanitária local serão comunicadas imediatamente aos órgãos competentes da Secretaria de Saúde do Estado e do Ministério Saúde, de casos de doenças sujeita à comunicação, conforme normas técnicas especiais e Regulamento Sanitário Internacional.

Art. 159 – A autoridade providenciará a divulgação constante das disposições desta Lei, referentes à notificação obrigatória de doenças transmissíveis.

Art. 160 – A notificação compulsória de casos de doenças constante das disposições desta Lei, referentes à notificação obrigatória de doenças transmissíveis.

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

Capítulo III

Das Doenças Transmissíveis

Art. 161 – Constitui obrigação da Secretaria Municipal de Saúde, através do órgão sanitário, executar medidas que visem à prevenção e impeçam a disseminação de doenças transmissíveis, assim consideradas:

I – Tuberculose;

II – Doenças sexualmente transmissíveis;

III – Câncer, desnutrição, afecções cardiovasculares, diabetes, acidentes pessoais, intoxicações por herbicidas e outras doenças que sejam especificadas em normas técnicas especiais.

Art. 162 – Com relação às doenças acima enumeradas, a Secretaria Municipal de Saúde promoverá estudos para o reconhecimento da morbidade e extensão do problema, na população do Município.

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

Art. 163 - Caberá a Secretaria Municipal de Saúde estimular o estudo e a pesquisa dos aspectos epidemiológicos e clínicos das doenças enumeradas no presente capítulo com o objetivo de identificar a causa, realizar diagnósticos precoces e tratamento oportuno, deverá ainda promover medidas de educação sanitária no sentido de combater as ditas infecções.

Art. 164 – Cabe ainda a Secretaria Municipal de Saúde, por seus órgãos de epidemiologia, interpretar o resultado dos estudos levados a seu conhecimento bem como a divulgação científica das conclusões, propiciando, desta forma, novas perspectivas de pesquisas, estudos ou tomadas de decisões.

Art. 165 – Com relação ao problema das intoxicações por biocidas, a Secretaria Municipal de Saúde manterá entrosamento permanente com os órgãos do Ministério de Agricultura, Secretaria de Agricultura e Secretaria Estadual de Saúde, procurando manter conhecimentos atualizados sobre a toxicidade para o homem, de todos os biocidas de uso doméstico, na agricultura e para outros fins.

§ Único – Com base nos conhecimentos acima especificados, serão baixadas Normas Técnicas Especiais, visando conjuntamente com os demais órgãos interessados, disciplinar as medidas de fiscalização, distribuição e utilização de biocidas.

Art. 166 – Com relação ao câncer, compete à autoridade sanitária manter levantamentos atualizados sobre morbidade e mortalidade pela doença, bem como tipo e classificação dos tumores.

§ Único - Normas Técnicas Especiais disciplinarão os exames a serem realizados nos órgãos de saúde pública, para o diagnóstico precoce do câncer.

Art. 167 – A Secretaria Municipal de Saúde, através dos seus órgãos técnicos, manterá estreita colaboração com as entidades que visam o combate de câncer, sejam de natureza pública ou privada.

Art. 168 – A Secretaria Municipal de Saúde promoverá estudos e inquéritos para a avaliação do estudo da população e se articulará com os órgãos Federais e Estaduais, no sentido de proporcionar melhores níveis alimentares, especialmente dentro dos programas de saúde materno-infantil e de atendimento escolares.

Capítulo IV **Das Vacinas de Caráter Obrigatório**

Art. 169 - A Secretaria Municipal de Saúde é responsável pela vacinação obrigatória no território do Município, nos termos da Lei Federal nº 6.259, de 30 de outubro de 1975.

§ Único - A Secretaria Municipal de Saúde elaborará, fará publicar e atualizará, bienalmente, a relação das vacinas de caráter obrigatório no Município seguindo as diretrizes aprovadas pelo Ministério da Saúde.

Art. 170 - Toda pessoa vacinada, seus pais ou responsáveis, tem direito de exigir o correspondente atestado comprobatório da vacina obrigatória recebida, a fim de satisfazer exigências legais ou regulamentares.

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

Art. 171 – A pessoa que durante o ano inteiro recorrer aos serviços de saúde pública para realização de vacinações obrigatórias e não conseguir a aplicação das mesmas poderá exigir daqueles órgãos um atestado comprobatório da impossibilidade da vacinação, a fim de eximir-se, nas datas aprazadas, das obrigações, sanções estabelecidas na Legislação específica.

Capítulo V **Da Educação Sanitária**

Art. 172 - As Secretarias Municipais de Saúde e de Educação e Cultura promoverão e orientarão através de seus órgãos específicos, ampla educação sanitária da população do Município, utilizando a soma de experiências, recursos e meios cuja influência seja capaz de criar ou modificar, favoravelmente, os hábitos e o comportamento individual ou comunitário, em relação à saúde.

§ 1º - A educação é considerada meio indispensável para o êxito das atividades de saúde;

§ 2º - A educação sanitária será objeto de ensino e difusão pelas escolas e meios de comunicação, visando os indivíduos em formação, mais suscetíveis à criação e conservação de hábitos ou comportamentos relacionados com a defesa da saúde como um todo.

Art. 173 - A programação e a execução das atividades educativas de saúde, executadas pelos diferentes órgãos da Secretaria Municipal de Saúde e da Secretaria Municipal de Educação e Cultrua do Município, terá a orientação e o auxílio técnico especializado, quanto aos seguintes pontos básicos:

I - Preparo e utilização de material audiovisual de comunicação de massa;

II - Campanha sanitária que envolva a técnica de desenvolvimento da comunidade e problemas gerais ou específicos;

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

IV - Consolidar, reorganizar e reorientar as unidades de educação para a saúde, com o objetivo de envolver o processo educativo que contribui para facilitar a participação consciente da comunidade nas ações e programas a serem executados.

Art. 174 - O órgão técnico de educação sanitário dará a necessária orientação aos órgãos regionais ou locais das Secretarias Municipais de Saúde e de Educação e Cultura, para orientar as instituições de saúde e ensino, as empresas comerciais e industriais e os órgãos de divulgação, sobre questões e atividades de educação sanitária.

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

Art. 175 - Os programas para o desenvolvimento das atividades de educação sanitária a serem adotados nos estabelecimentos de ensino, serão elaborados com a participação dos órgãos especializados da saúde e da educação.

Art. 176 - O Município procurará, através dos órgãos especializados, incluírem 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. 177 - O órgão técnico de educação sanitária se entrosará com as empresas jornalísticas, de rádio, de televisão e cinematográficas para a divulgação de conselhos relacionados com a preservação e proteção da saúde.

Art. 178 - A propaganda e educação sanitária, com relação a doenças transmissíveis, obedecerão a programas previamente elaborados pelo órgão técnico especializado e apoiando as entidades que se dediquem ao apoio, prevenção ou recuperação de toxicômanos em geral.

Art. 179 - Na profilaxia de doenças sexualmente transmissíveis, no alcoolismo e toxicômanos, a propaganda e educação sanitárias procurarão relacionar o problema sanitário ao aspecto social e moral.

Art. 180 - O órgão competente da Secretaria Municipal de Saúde determinará, em instruções técnicas especiais, os elementos julgados necessários a uma orientação filosófica e metodológica útil ao aperfeiçoamento de educação para a saúde, bem como calendários e programas básicos das atividades mais oportunas.

Título IV

Dos Gêneros Alimentícios

Capítulo I

Considerações Gerais

Art. 181 - Os assuntos pertinentes à defesa e à proteção da saúde individual ou coletiva, no que concerne a alimentos em todas as etapas de sua produção até o consumo no comércio, serão regidos em todo o Município pelas disposições deste Código.

§ Único - Os conceitos e definições de alimento, matéria-prima alimentar, alimento enriquecido, alimento de fantasia ou artificial, alimento irradiado, aditivos intencional, acidental, produto alimentício, padrão de identidade e qualidade, bem como os de rótulo, embalagem, propaganda, órgão competente, laboratório oficial, autoridade fiscalizadora competente, análise de controles, análise fiscal, estabelecidos no Decreto-Lei Federal nº 986, de 21 de outubro de 1969, e demais textos legais posteriores, ficam adotados por esta Lei.

Art. 182 - Para os efeitos deste código, considera-se alimento fraudado, adulterado ou falsificado, todo aquele que:

I – Houver sido misturado ou acondicionado com substâncias que modifiquem as suas características por ocasião do pedido de registro;

II – Houver sido retirado qualquer elemento da sua composição normal, sem autorização das normas sanitárias respectivas;

III – Houverem sido substituídos elementos integrantes de sua composição normal, por outro de qualidade inferior, ou tiver sido acrescido de substância não autorizada pelas normas sanitárias, de modo a suprimir ou reduzir o seu valor alimentício ou torná-lo nocivo à saúde;

IV – O seu volume, peso ou medida não corresponder à quantidade aprovada oficialmente;

V – Forem apresentados na sua propaganda, rótulo, ou embalagem, indicações que induzam a erros, enganos ou confusões à sua procedência, origem, composição ou finalidade.

§ Único – Considera-se ainda para os efeitos deste Código:

a) Comércio ambulante – toda e qualquer forma de atividade lucrativa, de caráter eventual ou transitório, que se exerça de maneira intolerante, nas vias, logradouros públicos, o que realize vendas a domicílio;

b) Serviços temporários – o estabelecimento, comércio ou vendedor que opere em local, por um período que não exceda a 21 (vinte e um) dias e que esteja ligado às atividades festivas.

Capítulo II

Do Registro

Art. 183 - Todo e qualquer alimento passível de registro só poderá ser expostos ao consumo após ter registro do órgão competente da União ou por ela delegado.

Art. 184 – Os alimentos e aditivos intencionais deverão ser rotulados de acordo com as exigências da Legislação Federal específica, devendo os rótulos mencionar em caracteres legíveis:

I – A qualidade, a natureza, o prazo de validade e o tipo de alimento, observado a definição, a descrição e a classificação estabelecida no respectivo padrão de identidade e qualidade;

II – Nome ou marca do alimento;

III – Nome da empresa responsável;

IV – Endereço completo da firma responsável;

V – Número do registro do alimento no órgão competente da União;

VI – Indicação se for o caso, de aditivo intencional, mencionado e indicado o código de identidade correspondente;

VII – Número de identificação da partida e lote, ou data de fabricação, quando se tratar de alimento perecível;

VIII – O peso ou o volume líquido;

IX – Outras indicações que venham a ser fixadas em Regulamento ou Normas Técnicas Especiais, Federais, Estaduais e Municipais.

§ Único – Para os efeitos da vigilância e fiscalização Municipal, aplicam-se às disposições do Decreto-Lei Federal nº 986, de 21 de outubro de 1969, no tocante às exigências de rótulo, etiquetagem e aditivação dos alimentos.

Capítulo III Dos Aditivos

Art. 185 – Só será permitido o emprego intencional quando:

I – Comprovado a sua inocuidade;

II – Não induzir o consumidor a erro ou confusão;

III – Utilizado no limite permitido pela Comissão Nacional de Normas de Padrões para Alimentos (CNNPA) ou órgão que a substitua;

IV – Satisfazer seu padrão de identidade e qualidade;

V – Estiver registrado no órgão competente da União.

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

Art. 186 – No interesse da saúde pública, poderão ser estabelecidos limites residuais, para os aditivos incidentais no alimento.

Capítulo IV Dos Padrões de Identidade e Qualidade

Art. 187 - São adotados e serão observados pela Secretaria Municipal de Saúde, os padrões de identidade e qualidade estabelecidos para cada tipo ou espécie de alimento pelo órgão competente da União, abrangendo:

I – Denominação, definição e composição compreendendo a denominação do alimento, o nome científico, quando houver, e os requisitos que permitem fixar um critério de qualidade;

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

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

IV – Requisitos aplicáveis ao peso e medida;

V – Requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto;

VI – Métodos de coleta de amostra, ensaio e análise de alimento.

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

§ 2º - Os padrões de identidade e qualidade poderão ser revistos, na forma da Legislação em vigor, e por iniciativa do poder público, ou a requerimento da parte interessada, devidamente fundamentada.

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

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

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

Art. 188 - Caso ainda não exista padrão de identidade e qualidade pelo órgão competente para determinado alimento, serão adotados os preceitos bromotológicos constantes dos regulamentos federais vigentes ou na sua falta os dos regulamentos estaduais e/ ou municipais pertinentes.

Capítulo V

Da Vigilância e Fiscalização dos Alimentos

Art. 189 – A ação fiscalizadora será exercida pelas autoridades federais, estaduais e municipais, no âmbito de suas respectivas atribuições.

Art. 190 – A fiscalização da autoridade Sanitária será exercida sobre os alimentos, o pessoal que os manipulem e sobre os locais e instalações onde se fabriquem, produzam, beneficiem, manipulam, acondicionem, conservem, depositem, armazenem, transportem, comercializem ou consuma alimentos.

§ 1º - Além de apresentar em perfeitas condições para o consumo, os produtos, substâncias, insumos ou outros, deverão ser oriundos de fontes aprovadas ou autorizadas pela autoridade sanitária competente.

§ 2º - Os alimentos perecíveis devem ser transportados, armazenados ou depositados sob condições de temperatura, ventilação e luminosidade que os protejam de contaminações e deteriorações.

§ 3º - No fabrico, produção, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento, deposito, transporte, distribuição, venda, compra e consumo de alimentos, deverão ser observados rigorosos preceitos de limpeza e higiene.

Art. 191 – Os gêneros alimentícios devem, obrigatoriamente, ser protegidos por invólucros próprios e adequados no armazenamento, transporte, exposição e comércio.

§ 1º - No acondicionamento de alimentos não é permitido o contato direto com jornais, papéis tingidos, papéis ou filmes plásticos usados com a face impressa e saco destinado a acondicionamento de lixo.

§ 2º - Os gêneros alimentícios que por força da sua comercialização, não puderem ser completamente protegidos por invólucros, devem ser abrigados em dispositivo adequados a evitar a contaminação e serem manuseados ou servidos mediante o emprego de utensílio ou outros dispositivos que sirva para evitar o contato com as mãos.

§ 3º - As sacarias utilizadas no acondicionamento de alimentos devem ser de primeiro uso, sendo proibido o emprego de embalagens ou aditivos.

Art. 192 - É proibido manter no mesmo compartimento, ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.

§1º - Excetuam-se das exigências deste artigo, os alimentos embalados em recipientes hermeticamente fechados, impermeáveis e resistentes.

§ 2º - Nesses recipientes deve constar em local visível à expressão "Proibida a reutilização de alimentos".

Art. 193 - Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se preparem e/ou consumam alimentos, deverão ser lavados e higienizados adequadamente, ou serão usados recipientes descartáveis, inutilizados após seu uso.

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

Art. 194 - Os alimentos serão sempre e obrigatoriamente mantidos afastados de desinfetantes, solventes, combustíveis, líquidos, produtos de perfumaria, limpeza e congêneres.

Art. 195 - Na industrialização e comercialização de alimentos e na preparação de refeições, deve ser restringido o contato manual direto, fazendo-se uso apropriado de processos mecânicos, circuitos fechados, utensílios e outros dispositivos.

Art. 196 – As peças, maquinarias, utensílios, recipientes, equipamentos, embalagens que venham a entrar em contato com alimentos nas diversas fases de fabricação, produção, manipulação, beneficiamento, conservação, transporte, armazenamento, depósito, distribuição, comercialização e outras quaisquer situações, não devem intervir nocivamente com os mesmos, alterar o seu valor nutritivo, ou as suas características organolépticas, devendo ser mantidas limpas e livres de sujeiras, poeiras, insetos e outras contaminações.

Art. 197 – Todo e qualquer ação fiscalizadora, será facilitada pelos responsáveis pelos estabelecimentos onde se encontrarem os gêneros alimentícios.

Art. 198 – Os alimentos em trânsito, em qualquer local que se encontrarem ficarão sujeitos à fiscalização.

Art. 199 – No interesse da Saúde Pública, poderá a autoridade sanitária proibir o preparo e a venda de gêneros e produtos alimentícios em determinados locais.

Art. 200 – Nenhum alimento poderá ser exposto à venda sem estar convenientemente protegido contra poeira, insetos e outros alimentos.

Art. 201 – A critério de autoridade sanitária, poderá ser proibida a venda de ambulante e em feira livres, de produtos alimentícios que não possam ser objeto de consumo imediato.

Art. 202 – Os alimentos suscetíveis, de fácil contaminação, como o leite, produtos lácteos, maionese, carnes e produtos do mar, deverão ser conservados em refrigeração adequada.

Art. 203 - O transporte de alimentos deverá ser realizado em veículos dotados de compartimentos hermeticamente fechados, protegidos contra insetos, poeira e conservados rigorosamente limpos.

Art. 204 - O destino dos restos de alimentos, sobras intactas e lixo, nos locais onde se manipulem, comercializem ou se processe os produtos, deve obedecer às técnicas recomendadas pelas autoridades sanitárias.

Art. 205 – Na Vigilância Sanitária de alimentos, as autoridades responsáveis pela fiscalização, observarão, dentre outros, os seguintes aspectos:

I – Controle de possíveis contaminações microbiológicas, químicas e radioativas, principalmente no que diz respeito a certos produtos animais, em particular o leite, a carne e o pescado.

II – Na atividade de que trata o inciso anterior, verificar-se-á se foram cumpridas as normas técnicas sobre limites admissíveis de contaminantes biológicos e bacteriológicos, as medidas de higiene relativas às diversas fases de operação com o produto, os resíduos e coadjuvantes de cultivo, tais como defensivos agrícolas, níveis de tolerância de resíduos aditivos intencionais que se utilizam exclusivamente por motivos tecnológicos no processo de fabricação, de transformação ou elaboração de produtos alimentícios, resíduos de detergentes em contato com os alimentos; contaminações por poluição atmosférica ou de água; exposição a radiações ionizantes a níveis compatíveis, e outras;

III – Procedimento de conservação em geral;

IV – Menções na regulamentação dos elementos exigidos pela Legislação Federal pertinente;

V – Normas sobre embalagens e apresentação dos produtos em conformidade com a Legislação e as normas complementares pertinentes;

VI – Validade dos produtos;

VII – Normas sobre construções e instalações do ponto de vista sanitário, dos locais onde se exerçam as atividades respectivas.

Capítulo VI

Coleta de Amostras e Análise Fiscal

Art. 206 – Compete à autoridade sanitária realizar periodicamente, ou quando necessárias coletas de amostras de alimentos, matérias-primas para alimentos, aditivos, coadjuvantes, para efeito de análise fiscal.

Art. 207 – A coleta de amostra será feita sem apreensão do produto, quando se tratar de análise de rotina.

§ Único – Se o resultado da análise de rotina for condenatório, a autoridade poderá efetuar coleta de amostra, para análise fiscal, com a apreensão do produto, lavrando no Auto de Apreensão e Depósito.

Art. 208 – A coleta de amostra para análise fiscal ou de rotina, com ou sem apreensão de alimentos ou material que relacionado, será feita pela autoridade fiscalizadora competente, que lavrará Auto de Coleta de amostra em 3 (três) vias, assinadas por ela, pelo possuidor ou responsável pelo produto e, na ausência ou recusa deste, por duas testemunhas, se possível, especificando-se no auto a natureza e outras características do alimento ou material relacionado.

§ 1º - A amostra representativa de alimento ou material relacionado será dividida em 3 (três) partes, tornadas individualmente invioláveis ou autenticadas no ato da coleta, sendo uma delas entregue ao proprietário ou responsável pelo produto para servir de contraprova, e as duas outras encaminhadas imediatamente ao laboratório oficial ou credenciado.

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

§ 3º - Se a quantidade ou difícil alterabilidade da mercadoria não permitir respectivamente a coleta de que trata o parágrafo 1º, deste artigo ou a conservação na condição em que foram colhidas, será a mesma levada de imediato para o laboratório oficial ou credenciado, onde na presença do possuidor ou responsável pelo produto e do perito por ele indicado, ou, na sua falta, de duas testemunhas, será efetuada a análise fiscal.

§ 4º - A análise deverá ser feita no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a partir do recebimento de amostra, sendo que, em caso de produto perecível, este prazo não poderá ultrapassar 24 (vinte e quatro) horas, após a entrega do material.

Art. 209 - Concluída a análise fiscal, o laboratório oficial ou credenciado remeterá o laudo respectivo, em 3 (três) vias, no mínimo, à autoridade fiscalizadora competente, a qual, por sua vez, encaminhará uma das vias ao possuidor ou responsável e outra ao produtor e/ou comerciante do alimento e, com a 3º (terceira) via instruirá o processo, se for o caso.

§ 1º - Se a análise comprovar a infração de qualquer preceito deste Código, Legislação Federal ou Estadual específica, a autoridade fiscalizadora competente lavrará Auto de Infração.

§ 2º – Constará do Auto de Infração o prazo de 10 (dez) dias para que o infrator interponha recurso, requerendo perícia de contraprova.

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

§ 4º - Decorridos os prazos de que trata os parágrafos 2º e 3º deste artigo, sem que o infrator tenha apresentado o recurso ou requerido perícia de contraprova, a autoridade competente dará prosseguimento às mediadas leis cabíveis.

§ 5º - Se o resultado a análise for condenatório e se referir à amostra em fiscalização de rotina, sem apreensão do produto, efetuar-se-á apreensão e depósito do produto ainda existente, devendo neste caso, proceder à nova coleta de amostra.

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

Art. 210 – A perícia de contraprova será efetuada sobre a amostra em poder do possuidor ou responsável pelo produto no laboratório oficial credenciado, que tenha realizado a análise fiscal, na presença do perito do laboratório que expediu o laudo condenatório, do perito indicado pelo requerente e, opcionalmente, na presença da autoridade fiscalizadora competente.

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

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

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

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

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

§ 6º - Os peritos lavrarão ata de tudo aquilo que ocorrer na perícia de contraprova.

§ 7º - A ata de que trata o parágrafo anterior será arquivado no laboratório oficial ou credenciado.

§ 8º - O requerente receberá uma cópia da referida ata, podendo outra cópia ser entregue ao perito do requerente, mediante recibo, em ambos os casos.

Art. 211 – Aplicar-se-á à contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, podendo, se houver anuência dos peritos, ser empregada outra técnica.

Art. 212 – Em caso de divergência entre os peritos quanto ao resultado de análise fiscal condenatória, ou discordância entre os resultados desta última com a perícia de contraprova, caberá recurso da parte interessada ou do perito responsável pela análise condenatória à autoridade competente, na forma deste Código, devendo esta determinar a realização do novo exame pericial sobre a segunda amostra em poder do laboratório oficial ou credenciado.

§ 1º - O recurso de que trata este artigo deverá ser interposto no prazo de 05 (cinco) dias, contados da data de conclusão da perícia de contraprova.

§ 2º - A autoridade que receber o recurso deverá decidir sobre o mesmo no prazo de 05 (cinco) dias, contados da data de seu recebimento.

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

Art. 213 – No caso de amostra fiscal, cujo igual ou superior a dez salários mínimos confirmados a condenação do alimento em perícia de contraprova, poderá o interessado solicitar nova retirada de amostras, aplicando-se técnica de amostragem estatística adequada.

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

Art. 214 – No caso de produtos condenados, oriundos de outras unidades da federação, ou resultado da análise condenatória será obrigatoriamente comunicado ao órgão federal ou congênere da unidade federativa de procedência do produto.

Capítulo VII

Qualificação dos Alimentos

Art. 215 – Só poderão ser colocados à venda ou expostos ao consumo alimentos próprios para a tal finalidade, sendo considerados os que:

I – Estejam em bom estado de conservação;

II – Por sua natureza, composição e circunstância de produção, fabricação, manipulação, beneficiamento de, quaisquer outras atividades relacionadas com os mesmos, não sejam nocivos à saúde, não tenham o seu valor nutritivo prejudicado e não apresentarem aspecto repugnante;

III – Sejam provenientes de estabelecimentos licenciados pelo órgão competente ou se encontrem em tais estabelecimentos;

IV – Obedecem às disposições da Legislação Federal, Estadual e Municipal vigentes, relativas ao registro, rotulagem e padrões de identidade e qualidade.

Art. 216 – São considerados impróprios para o consumo, os alimentos que:

I – Contenham substâncias venenosas ou toxinas em quantidade que possam torná-los prejudiciais à saúde do consumidor;

II – Transportem ou contenham substâncias venenosas tóxicas, adicionais ou acidentais, para as quais não tenham sido estabelecidos limite de tolerância ou que as contenham acima do limite estabelecido.

III – Contenham parasitas patogênicas em qualquer estágio de evolução ou seus produtos causadores de infecções, infestações ou intoxicações;

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

V – Sejam compostos no todo, ou em parte, de substâncias em decomposição;

VI – Estejam alterados por ações naturais, tais como: umidade, ar, luz, enzimas, microrganismos e parasitas, tenham sofrido avarias, deterioração, ou prejuízo em sua composição intrínseca, pureza ou caracteres organolépticos;

VII – Por modificações evidentes em suas propriedades organolépticas normais ou presença de elementos estranhos ou impurezas, demonstrem pouco asseio em qualquer das circunstâncias em que tenham sido gerados, da origem ao consumidor;

VIII – Tenha sido operada, a origem ao consumidor, sob alguma circunstância que ponham em risco a saúde pública;

IX - Sejam constituídos ou tenham sido preparados, no todo ou em parte, com produto proveniente de animal que não tenha morrido por abate, ou animal enfermo, exceto os casos permitidos pela inspeção veterinária oficial;

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

XI - Sendo destinados ao consumo imediato, tendo ou não sofrido processo de coação, esteja à venda, sem a devida proteção.

Art. 217 – Consideram-se alimentos deteriorados, os que hajam sofrido avaria ou prejuízo em sua pureza, composição ou caracteres organolépticos, por ação da temperatura, microrganismos, parasitas, sujidade, transporte inadequado, acondicionamento, defeito de fabricação ou em consequência de outros agentes.

Art. 218 – Consideram-se corrompidos, adulterados ou falsificados os gêneros alimentícios:

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

II – Que tenham sido coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados de substâncias estranhas, com o fim de ocultar qualquer fraude ou alteração, ou lhe atribuir melhor qualidade do que realmente apresentam;

III – Que se constituírem, no todo ou em parte, de produtos animais degenerados ou decompostos, ou de vegetais, alterados ou deteriorados.

Art. 219 - Não poderão ser comercializados os alimentos que:

I – Provierem de estabelecimentos não licenciados pelos órgãos competentes, quando for o caso;

II – Não possuírem registro no órgão federal ou estadual competente, quando for o caso;

III – Não estiverem rotulados, quando obrigados pela exigência, 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, a composição, qualidade, requisitos à 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 do respectivo registro, quando se tratar de alimento de fantasia ou não padronizado, ou ainda, às especificações federais, estaduais pertinentes ou, na sua falta, às do regulamento municipal concernente ou às normas e padrões internacionais aceitos, quando ainda não padronizados.

Art. 220 – Não são consideradas fraude, falsificação ou adulteração, as alterações nos produtos, substâncias ou eventos naturais ou imprevisíveis, que vierem a determinar avaria ou deterioração, sem prejuízo da respectiva apreensão.

Capítulo VIII

Normas Gerais para Alimento

Art. 221 – Em virtude das normas gerais para alimentos estabelecidos neste capítulo, é proibido:

I – Fornecer ao consumidor sobras ou restos de alimentos que já tenham sido servidos, bem como o aproveitamento das referidas sobras para elaboração ou preparação de outros produtos alimentícios;

II – Na elaboração de massas e recheios para pasteis, empadas e produtos afins, a utilização de óleos e gorduras que serviram previamente em frituras;

III – Utilizar os recheios para pasteis, empada e produtos afins, quando não forem preparados no próprio dia;

IV – Utilização de gordura ou óleo de fritura em geral, assim que apresentarem sinais de saturação, modificações na presença de resíduos queimados;

V - A comercialização de manteiga ou margarina fracionada;

VI – Manter acima de 16º C (dezesesseis graus Celsius) a margarina e acima de 10º C (dez graus Celsius) a manteiga;

VII – Manter acima de 10º C (dez graus Celsius) os queijos classificados segundo a Legislação Federal, como moles e semiduros;

VIII – Fornecer manteiga ou margarina ao consumo que não seja embalagem original e que não esteja devidamente fechada;

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

Art. 222 – Além do disposto em normas técnicas específicas do órgão fiscalizador da saúde pública, as chamadas "vitaminas vivas", compreendendo igualmente quaisquer sucos de frutas naturais, obedecerão as seguintes exigências no seu preparo:

I – serão elaborados no momento de serem servidos ao consumidor, com todo rigor de higiene;

II – Serão usadas em sua elaboração frutas em perfeito estado de conservação escolhida pelo consumidor;

III – Quando em sua fabricação entrar leite, que esteja pasteurizado ou equivalente;

IV – Quando o gelo for usado na composição ou no resfriamento do produto, deve o mesmo ser potável, respeitar os padrões de qualidade exigidos pelas normas de saúde pública, bem como o transporte e acondicionamento.

Art. 223 – Na preparação do caldo de cana-de-açúcar devem ser observadas as seguintes exigências:

I – Serão elaborados no momento de serem servidos ao consumidor, com todo o rigor de higiene;

II – A cana-de-açúcar destinada à moagem deverá sofrer seleção e lavagem em água a fim de ser retirada qualquer substância estranha;

III – O caldo, obtido em instalações apropriadas, deverá passar em coadores rigorosamente limpos, e servido obrigatoriamente em copos descartáveis;

IV – Só será permitida a utilização de cana raspada em condições satisfatória para consumo, conforme critérios estabelecidos pelo órgão competente;

V – A estivagem e raspagem de cana deverão ser realizadas, obrigatoriamente em local previamente autorizado pela autoridade sanitária e mantido em perfeitas condições de higiene;

VI – Os resíduos de cana devem ser mantidos em depósitos fechados até a sua remoção, após encerramento das atividades comerciais ou industriais diárias ou sempre que fizer necessário;

VII – Quando o gelo for usado na composição ou resfriamento do produto, deve o mesmo ser potável e respeitar os padrões de qualidade exigidos pelas normas de saúde pública, bem como transporte e acondicionamento;

VIII – Os engenhos deverão ter calha de material inoxidável.

Art. 224 – Os estabelecimentos que comercializem alimentos cozidos ou preparados para serem servidos quentes deverão possuir estufas para exposição ou guarda de produtos, que devem ser mantidos em temperaturas acima de 60º C(sessenta graus Celsius).

Título V

Das Bebidas

Capítulo I

Das Disposições Preliminares

Art. 225 – Fica proibida a comercialização de bebidas sem o devido registro no órgão competente da União o por ela delegado.

§ Único – Para efeito deste Código, bebidas são produtos refrescantes, aperitivo ou estimulante destinada à ingestão humana no estado líquido e sem finalidade medicamentosa, observada a classificação e a padronização prevista na Legislação Federal pertinente.

Art. 226 – É proibido preparar, beneficiar, acondicionar, transportar, ter em depósito ou comercializar bebidas em desacordo com as disposições deste Código, e em desacordo com as normas técnicas especificadas fixadas pelo órgão competente.

Art. 227 – A comercialização de bebidas de qualquer natureza, na área do Município, deverá obedecer aos padrões de identidade e qualidade, fixada pelo órgão competente.

Art. 228 – Aplicam-se às bebidas, quanto à rotulagem, os dispositivos constantes do artigo 206 e 207 deste Código e demais normas legais da Legislação Federal que regem a matéria.

Capítulo II

Da Vigilância de Bebidas

Art. 229 – Para efeito de análise fiscal, ou de rotina, será realizada a coleta de amostra de bebida destinada ao comércio e consumo.

§ 1º - As amostras de cada produto serão compostas de 3 (três) lotes, e cada lote apresentará uma amostra nunca inferior a 2 (dois) litros de produto colhido.

§ 2º - A amostra deverá ser autenticada e tornada inviolável na presença do interessado e, na ausência ou recusa deste, de duas testemunhas, se possível for.

§ 3º - Um dos lotes será utilizado na análise fiscal pelo laboratório oficial e outro permanecerá em poder da fiscalização, guardado em condições de conservação e inviolável, e o ultimo ficará em poder do interessado para perícia de contraprova.

§ 4º - O resultado da análise fiscal deverá ser conhecido no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da data da coleta da amostra do produto.

§ 5º - Realizada a análise, o laboratório oficial remeterá o respectivo laudo em 03 (três) vias, enviará 01 (uma) via ao fabricante, outra ao responsável pelo produto, mantendo a terceira em seu poder para instruir processo administrativo, se for o caso.

Art. 230 – O interessado que não aceitar o resultado da análise condenatória poderá solicitar perícia de contraprova.

§ 1º - A perícia de contraprova deverá ser requerida dentro do prazo de 05 (cinco) dias, contados do recebimento da análise condenatória, sob pena de instrução do processo.

§ 2º - No requerimento da contraprova o interessado pode indicar seu perito dentro do prazo de 05 (cinco) dias, devendo o indicado satisfazer os requisitos técnicos e legais pertinentes à perícia, sob pena de recusa liminar.

Art. 231 – Os métodos oficiais de análise serão aplicados à contraprova.

Art. 232 – A perícia de contraprova será realizada em laboratório oficial ou credenciado e aprovado pela autoridade fiscalizadora, na presença do técnico responsável.

§ 1º - O perito do interessado realizará a análise de que trata este artigo.

§ 2º - A perícia de contraprova não excederá o prazo de 30 (trinta) dias, contados da data do requerimento, salvo se as condições técnicas do produto demandar a sua prorrogação.

§ 3º - Não será realizada perícia de contraprova, se a amostra em poder do interessado apresentar indícios de violação.

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

§ 5º - Ao perito do interessado será dado conhecimentos da análise condenatória, prestadas informações que solicitar e exibidos os documentos necessários ao desempenho de sua tarefa.

§ 6º - Da perícia de contraprova será lavrado laudos e estes assinados pelos peritos e arquivados os originais no laboratório oficial, após a entrega de cópia à autoridade fiscalizadora e ao perito do interessado.

§ 7º - Se os peritos apresentarem laudos divergentes, o desempate será feito por um terceiro perito, eleito de comum acordo ou, em caso negativo, designado pela Secretaria Municipal de Saúde, realizando-se nova análise sobre a amostra em poder do Laboratório oficial, com assistência dos peritos anteriormente nomeados.

§ 8º - Qualquer que seja o resultado da perícia de desempate, não será permitida a sua repetição.

Título VI
Dos Estabelecimentos
Capítulo I

Disposições Gerais

Art. 233 – 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 aqui regulamentado e os que vierem a ser regulamentados através de normas técnicas, deverá possuir:

I – Alvará de Licença Sanitária;

II – Termo de Inspeção Sanitária;

III – Água corrente potável;

IV – Pisos com inclinação suficiente para o escoamento de água de lavagem;

V - Ralos no piso;

VI – Ventilação e iluminação adequadas;

VII – Pias e lavabos com sifão ou caixa sifonada;

VIII – Recipientes com tampa, adequadas para o lixo;

IX – Vasilhames de material inócuo, inatacável, sem ranhuras ou fragmentação para o preparo, uso e transporte de alimentos;

X - Câmaras, balcões frigoríficos ou geladeiras de capacidade proporcional à demanda para conservação dos gêneros alimentícios de fácil deterioração, em perfeito estado de conservação e funcionamento;

XI – Armários com portas, que atendam à demanda apropriada para guarda de vasilhames e demais utensílios ou revestidos internamente de material impermeabilizante, a critério da autoridade sanitária competente;

XII – As portas dos armários devem ser mantidas fechadas;

XIII – Perfeita limpeza, higienização e conservação em geral;

XIV – Açucareiros e outros utensílios afins do tipo que permitam a retirada do açúcar e congêneres sem levantamento da tampa ou introdução de colheres, e evitem a entrada de insetos;

XV – As toalhas, copos, xícaras e demais utensílios similares, quando não for descartável sofrer processos de esterilização.

§ 1º - O Alvará de Licença Sanitária será concedida após inspeção das instalações pela autoridade sanitária Municipal competente, obedecidas às especificações deste Código e de suas normas técnicas especiais e renováveis anualmente devendo o seu requerimento ser protocolado até a data de seu vencimento.

§ 2º - O Termo de Inspeção Sanitário será padronizado através de modelo aprovado pela Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 234 – Nos locais onde se fabricam, preparam, beneficiam, acondicionam e comercializam alimentos é proibido:

I – Ter em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, fraudar ou falsificar alimentos;

II – Fumar, quando estiver manipulando, servindo, em contato com alimentos;

III – Varrer a seco;

IV – Uso de pratos, copos, talheres e demais utensílios quando quebrados, rachados, gretados ou defeituosos;

V – Comunicar diretamente com residência;

VI – Permanência de quaisquer animais estranhos às atividades dos estabelecimentos.

§ 1º - Só será permitida a comercialização de saneantes, desinfetantes e produtos similares em estabelecimentos que comercializem ou consumam alimentos quando estes possuírem local apropriado e separado para a guarda de tais produtos, devidamente aprovados pela autoridade sanitária.

§ 2º - Os prédios, as dependências e demais instalações, quaisquer que sejam, onde funcionem os estabelecimentos constantes deste Capítulo, deverão estar em perfeito estado de conservação e atender ao fim a que se destinem.

Art. 235 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os salões de venda deverão seguir as seguintes normas:

I – Piso cerâmico ou de material eficiente com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem;

II – Paredes revestidas com material adequado, de modo a permitir fácil limpeza e higienização;

III – Teto de material adequado que permita uma perfeita limpeza e higienização;

IV – Balcões e mesas com tampos revestidos de material eficiente;

V – Pia com água corrente.

§ Único – Materiais não previstos neste Código deverão ter prévia aprovação da autoridade sanitária competente.

Seção I

Cozinhas ou Salas de Manipulação

Art. 236 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, as cozinhas e/ou salas de manipulação, deverão observar as seguintes normas:

I – Piso cerâmico ou material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagem;

II – Paredes impermeabilizadas com azulejos ou materiais adequados, na cor clara, altura mínima de 2,00 m (dois metros) e o restante das paredes na cor clara;

III – Teto liso, de material adequado, pintado na cor clara, que permita perfeita limpeza de higienização;

IV – Aberturas teladas com tela à prova de insetos;

V – Água corrente;

VI – Fogão apropriado, com coifa e/ou exaustor;

VII – Mesa de manipulação constituída somente de pés e tampos, devendo estes ser feitos ou revestidos de material impermeabilizantes;

VIII – Filtro para água que atenda à demanda;

IX – É proibida a utilização de divisões de madeira, revestimentos de madeira nas paredes, teto e piso.

Seção II

Instalações Sanitárias

Art. 237 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, todos os estabelecimentos deverão possuir uma instalação sanitária, no mínimo que deverá seguir normas:

I – Piso cerâmico ou de material eficiente com inclinação suficiente para escoamento das águas de lavagens;

II – Paredes impermeabilizadas com azulejos ou material eficiente até a altura mínima de 2,00 m (dois metros) na cor clara e o restante das paredes pintadas na cor clara;

III – Teto liso, de material adequado, pintado na cor clara, que permita perfeita limpeza de higienização;

IV – Não ter ligação direta com nenhuma dependência do estabelecimento, devendo possuir antessala;

V – Vaso sanitário com tampa e/ou mictório, sendo, em ambos os casos, obrigatória a água corrente para descarga;

VI – Portas providas de molas;

VII – Os estabelecimentos que possuírem mais de 15 (quinze) funcionários deverão ter instalações sanitárias separadas por sexo.

§ Único - Além dos dispositivos contidos no parágrafo anterior, ficam os estabelecimentos que comercializem bebidas alcoólicas fracionadas, obrigados a terem instalações sanitárias separadas por sexo, a critério da autoridade sanitária.

Seção III

Antessalas

Art. 238 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, as antessalas deverão possuir:

I – Piso cerâmico ou de material eficiente com inclinação suficiente para escoamento das águas de lavagens;

II – Paredes impermeabilizadas com azulejos ou materiais eficientes até a altura mínima de 2,00 m (dois metros) na cor clara e o restante das paredes pintada na cor clara;

III – Lavabo com água corrente;

IV – Sabão líquido;

V – Cesto de lixo com tampa e pedal;

VI – Toalha de mão descartável ou toalha de rolo.

Seção IV

Depósitos de Alimentos

Art. 239 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os depósitos de alimentos deverão possuir:

I – Banheiros separados por sexo;

II – Paredes impermeabilizadas com azulejos ou materiais eficientes até a altura mínima de 2,00 m (dois metros) e o restante das paredes pintada na cor clara;

III - Piso cerâmico ou de material eficiente com inclinação suficiente para escoamento das águas de lavagens;

IV – Teto liso, de material adequado, pintado na cor clara, que permita perfeita limpeza de higienização;

V – Porta provida de mola;

VI – Armários para guarda de vestuário de bens pessoais.

§ Único – Ficam sujeitos ao cumprimento das disposições deste Capítulo, as padarias, confeitarias, cozinhas industriais, buffet, fábricas, supermercados, clubes recreativos, centros esportivos, creches, praças de esporte, casa de banho, casas de massagem, saunas, lavanderias e demais estabelecimentos citados nesta Lei, a critério das autoridades sanitárias competente.

Capítulo II

Dos Açougues, depósitos de carne, casas de carnes, aves abatidas, peixarias e congêneres.

Art. 240 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os depósitos de alimentos deverão possuir:

I – No mínimo, uma ampla porta abrindo diretamente para o logradouro público, ou ampla área, assegurando boa ventilação;

II – Embalagens plásticas transparentes para os gêneros alimentícios;

III – Ganchos de material inoxidável, inócuo e inatacável para sustentar a carne quando utilizados as desossa, bem como no acondicionamento em geladeiras ou balcões frigoríficos;

IV – Os balcões frigoríficos deverão ser providos de portas apropriadas, mantidas obrigatoriamente fechadas.

Art. 241 – É proibido no estabelecimento:

I – O uso de machadinha, que será substituída pela serra elétrica ou similar;

II – O depósito de carnes moídas e bifes batidos;

III – A salga ou qualquer outro tipo de tratamento que possa ser dado à carne;

IV – Lavar o piso ou paredes com qualquer solução desinfetante, não aprovada por normas técnicas específicas;

V – O uso de sebo;

VI – A permanência de carnes na barra, devendo as mesmas aí permanecer o tempo mínimo necessário para proceder a desossa;

VII – A cor vermelha e seus matizes nos revestimentos dos pisos, paredes, tetos, bem como nos dispositivos de exposição de carnes e de iluminação;

VIII – Dar ao consumo carnes, pescados, aves, e derivados de natureza clandestina que não tenham sido submetidos à inspeção pela autoridade competente sob pena de apreensão e multa.

Art. 242 - Os veículos para transporte, entrega e distribuição de carnes, pescados, frangos e derivados serão do tipo aprovado pela autoridade sanitária competente e deverão preencher os seguintes requisitos:

I - Dispor de compartimento de carga completamente fechado;

II – Possuir, para transporte de carcaças inteiras, metades e quartos, equipamentos de suspensão, feitos de material não corrosível e colocação de tal maneira, que a carne não possa tocar no piso, devendo ainda os veículos destinados ao transporte de restos de abatedouros e açougues, possuírem carrocerias fechadas e vedadas;

III – No transporte de pescado, será tolerado o emprego de gelo picado ou em escama, sob a condição de representar, no mínimo 30% (trinta por cento) do peso total da mercadoria;

IV – O peixe deve estar acondicionado em recipientes de material não corrosível e liso, mantidas em bom estado de conservação e de limpeza.

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

Capítulo III

Dos Bares, Lanchonetes, Leiterias, Pastelarias, Cervejarias, Restaurantes, Boates, Casas de Chope, Churrascarias, Pizzarias e Congêneres.

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

I – As toalhas de mesa e guardanapos, quando adotados, serão substituídas por outros limpos, logo após a sua utilização por cada consumidor;

II – Estufa para exposição ou guarda de produtos que devem ser mantida em temperatura acima de 60° C (sessenta graus Celsius), quando for o caso.

Capítulo IV

Dos Hotéis, Hospedarias, Motéis, Pensões, Pensionatos e Congêneres.

Art. 244 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I – A copa com piso cerâmico ou material eficiente paredes impermeabilizantes, no mínimo com 2,00 m (dois metros) com azulejos de cor clara, ou material eficiente e o restante das paredes pintadas na cor clara, sendo proibido o uso de madeira;

II – Teto liso, pintado na cor clara;

III – As instalações sanitárias, além das disposições exigidas neste Código para os estabelecimentos em geral, deverão ser separadas por sexo com acessos independentes;

IV – Sala de estar geral com área suficiente, a critério da autoridade sanitária competente;

V – As toalhas de mesa e guardanapos, quando adotados, serão substituídas por outros, rigorosamente limpos, logo após sua utilização por cada consumidor.

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

Art. 245 – As camas, colchões, lençóis, travesseiros, toalhas e demais móveis deverão estar em perfeito estado de conservação e higiene.

Art. 246 – As lavanderias, quando houver, devem ter piso revestido com material liso, resistente, lavável e impermeável, com inclinação suficiente para escoamento de águas de lavagem; as paredes, até 2,00 m (dois metros) de altura, no mínimo impermeabilizadas com azulejos ou materiais eficientes na cor clara, sendo o restante das pintadas na cor clara, e dispor de:

I – Uso de equipamentos adequados para a atividade a que se destina;

II – Local para lavagem e secagem de roupas;

III – Deposito de roupas servidas;

IV – Deposito, e local exclusivo, para roupas limpas.

Capítulo V

Das Padarias, Bombonieres, Confeitarias e Congêneres.

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

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

II – Recipiente com tampa revestido internamente com material inócuo e inatacável, ou feito de igual material, para guarda de farinhas, açucares, fubás e congêneres;

III – Os gelados comestíveis somente poderão ser recongelados desde que não tenham saído do local de fabricação;

IV – Durante o armazenamento, antes da distribuição aos pontos de venda, os gelados comestíveis deverão ser mantidos a uma temperatura máxima de -18º C (dezoito graus Celsius negativos), sendo que, nos pontos de venda a temperatura deverá ser de, no máximo, -5º C (cinco graus Celsius negativos).

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

Capítulo VI

Dos Mercados e Supermercados

Art. 248 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, principalmente àquela relacionada aos açougues, bares, padarias, quitandas e casas de frios, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I – Área suficiente para estocagem, acondicionamento, depósito de alimentos e produtos, sua embalagens vazias e utensílios de limpeza;

II – Câmaras de congelamento ou frigorificação de alimentos de fácil deterioração na estocagem, conservação, exposição e comercialização.

Capítulo VII

Dos Trailers, Comércio Ambulantes e Congêneres.

Art. 249 – Os trailers, comércio ambulantes e congêneres obedecerão, dentre outras prescrições desta Lei, ao dispositivo neste artigo.

§ 1º - No comércio ambulante somente é tolerada a comercialização de alimentos que não ofereçam riscos ou inconvenientes de caráter sanitário, a critério do órgão competente, não sendo tolerado:

I – Preparo de alimentos, exceto: pipocas, centrifugação de algodão doce, açúcar, churros, milho verde, acarajé, churrasquinho e cachorro quente, desde que em equipamento aprovado pelo órgão sanitário do Município;

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

§ 2º - Preparação, beneficiamento, fracionamento e confecção ambulante de alimentos para a venda imediata, bem como os serviços de lanches rápidos, são tolerados, desde que observadas, em especial, as seguintes condições:

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

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

III – Serem os utensílios e recipientes para utilização pelo consumidor descartável, e descartado após uma única serventia;

IV - Os alimentos substâncias ou insumos e outros a serem depositados, manipulados e eventualmente aquecidos ou cozidos no interior do veículo;

V - Os alimentos perecíveis deverão ser guardados em dispositivos frigoríficos providos de aparelhagem automática de produção de frio suficiente para mantê-los nas temperaturas exigidas, devendo, no caso de serem servidos quentes, ser mantidos em temperatura acima de 60º C (sessenta graus Celsius), fazendo-se uso de estufas, caso seja necessário;

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

§ 3º - Os trailers, quando funcionarem com anexos, tipo bar, restaurante, cozinha industrial, deverão conter estacionamento.

Capítulo VIII

Das Feiras Livres, Feiras de Comidas Típicas, Feiras de Arte e Artesanato e Similares.

Art. 250 – A venda de quaisquer alimentos nas feiras livres ficará sujeita à prévia autorização da autoridade sanitária competente e na forma definida em ato por Lei do Poder Executivo.

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

Art. 251 – Todos os alimentos à venda nos estabelecimentos a que se refere esse capítulo deverão estar agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas e outras intempéries, ficando terminantemente proibido colocá-lo diretamente sobre o solo.

Art. 252 – Nestes estabelecimentos é permitida a venda a varejo de produtos hortifrutigranjeiros e, subsidiariamente, de outros alimentos observando as seguintes exigências:

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

II – A comercialização de carnes, pescados e derivados e produtos de laticínios, passíveis de refrigeração, será permitida, desde que em veículos, frigoríficos, que serão vistoriados e aprovados pela autoridade sanitária municipal, ou em balcões frigoríficos, devidamente instalados e em perfeito funcionamento e providos de portas apropriadas, que deverão ser mantidas fechadas;

III – Os veículos, barracas e balcões para a comercialização de carnes ou pescados devem dispor de depósito suficiente para o abastecimento de água corrente;

IV – São proibidos o depósito e a comercialização de aves e outros animais vivos;

V – Bancas impermeabilizadas com material adequado para outros animais e hortifrutigranjeiros;

VI – Fica proibido o fabrico de alimentos.

Capítulo IX

Dos Clubes Recreativos, Centros Esportivos, Creches, Escolas, Praças de Esportes, Casas de Espetáculo e Similares.

Art. 253 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos acima deverão atender às exigências deste capítulo.

Art. 254 – As piscinas deverão ser projetadas e construídas de forma a permitir sua operação, manutenção e limpeza em condições satisfatórias.

Art. 255 – O sistema de suprimento de águas e instalações de esgotamento não deverá permitir a interconexão com a rede de esgoto sanitário.

§ Único – Haverá um ladrão em torno do tanque com os orifícios para o escoamento de água.

Art. 256 – Os tanques deverão ter o suprimento de água pelo processo de circulação.

§ Único – A máquina e os equipamentos dos tanques deverão permitir a recirculação de um volume de água igual ao de suas respectivas capacidades, por período máximo de 08 (oito) horas.

Art. 257 – As piscinas constarão de um tanque sistema de circulação ou de recirculação, chuveiros, vestuários e conjunto de instalações sanitárias.

Art. 258 – Os tanques deverão satisfazer os seguintes requisitos:

I – O seu revestimento interno deverá ser de material impermeável e de superfície lisa;

II – O fundo terá uma declividade conveniente, não sendo permitido mudanças bruscas, até a profundidade de 2,00 (dois metros).

Art. 259 – Os lava-pés, quando existentes, somente serão permitidos no trajeto entre os chuveiros e a piscina devendo ser construídos de modo a obrigar que os banhistas percorram toda a sua extensão, com dimensões mínimas de 3,00 m (três metros) de comprimento e 0,30 m (trinta centímetros) de profundidade e 0,80 m (oitenta centímetros) de largura.

§ Único – Os lava-pés deverão ser mantidos com água clorada, com remoção, com uma lâmina líquida de 0,20 m (vinte centímetros), no mínimo.

Art. 260 – Os vestiários e instalações sanitárias deverão observar as disposições específicas.

Art. 261 – A qualidade da água do tanque em uso deverá obedecer aos seguintes requisitos:

I – Qualidade microbiológica;

a) De cada tanque deverá ser examinado pelo órgão competente um número representativo de amostra;

b) Cada amostra será constituída de 05 (cinco) porções de 10 mL (dez mililitros), exigindo-se, no mínimo, que 80% (oitenta por cento) de 05 (cinco) ou mais amostras consecutivas apresentem ausência de germes do grupo coliforme nas 05 (cinco) porções de 10 ml que constituem cada uma delas;

c) A contagem em placas deverá apresentar um número inferior a 200 (duzentos) colônias por mililitro, e 80% (oitenta por cento) de 05 (cinco) ou mais amostras consecutivas.

II – Quantidade física e química;

a) Para verificar a limpeza da água do tanque, será colocado um disco negro de 0,15 m (quinze centímetros) de diâmetro na parte mais funda, o qual deverá ser visível de qualquer borda;

b) O pH da água deverá ficar entre 7,0 (sete) e 8 (oito);

c) A concentração de cloro na água será de 0,4 (quatro décimos) a 1 mg/L (um miligrama por litro) quando o residual for de cloro combinado;

d) A concentração de nitrito não deverá ser superior a 0,1 ppm (um décimo de parte por milhão).

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

Art. 262 – A desinfecção das águas de piscinas será feita com o emprego do cloro, seus compostos ou outros agentes de desinfecção de água, desde que aprovados pela autoridade sanitária competente.

Art. 263 – O número máximo permissível de banhistas utilizando o tanque ao mesmo tempo, não deverá exceder de 01 (um) para cada 2,00 m² (dois metros quadrados) de superfície líquida, sendo obrigatório a todo frequentador do tanque o banho prévio de chuveiro.

Art. 264 - As piscinas estarão sujeitas à interdição pelo não cumprimento das prescrições constantes deste Código, devendo a interdição vigorar até que se tenha regularizado a situação que a originou.

§ Único - Os casos de interdição, referida no artigo anterior, resultará em multa aplicada pela autoridade sanitária.

Art. 265 - O não cumprimento da interdição, referida no artigo anterior, resultará em multa aplicada pela autoridade sanitária.

Art. 266 - Toda piscina deverá ter um técnico responsável pelo tratamento da água e manutenção das condições higiênicas, ficando os operadores obrigados a verificar de modo rotineiro os padrões ideais exigidos de suas águas.

Art. 267 - Aplicam-se às colônias de férias as disposições relativas aos hotéis e similares, bem como aos locais de reunião e de banho, quando for o caso.

Art. 268 - As colônias de férias de trabalho ou recuperação, só poderão ser instaladas em local de terreno seco e com declividade suficiente para o escoamento das águas pluviais.

Art. 269 - Nenhum local de colônia de férias, acampamento de trabalho e recreação poderá ser aprovado sem que possa:

I – Sistema de captação e distribuição de água potável e afastamento de águas residuais;

II – Instalações sanitárias, independentes para cada sexo, em número suficiente;

III – Forma adequada de coleta e destino dos resíduos sólidos de maneira a satisfazer as condições de higiene;

IV – Instalações para lavagem de roupas.

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

Art. 270 - Os circos, parques de diversões e estabelecimentos congêneres, deverão possuir instalações sanitárias provisórias, ligadas a uma fossa, ou outra instalação aprovada pela autoridade sanitária, independentes para cada sexo, na proporção mínima de um vaso para cada 200 (duzentos) frequentadores, em compartimentos separados.

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

§ 2º - Será obrigatória a remoção e isolamento das instalações sanitárias construídas nos termos do parágrafo anterior, e o aterro das fossas, por ocasião da cessação das atividades que a elas deram origem.

Art. 271 – Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior estão sujeitos à vistoria pela autoridade sanitária, para efeito de funcionamento.

Art. 272 – Os locais destinados a reuniões para fins religiosos obedecerão na íntegra ao disposto neste Código.

§ Único – Quando abrigarem outras atividades anexas, como escolas, pensionatos ou residências, deverá satisfazer as exigências próprias para tais fins.

Art. 273 - As creches devem atender no que couber, as disposições deste Código, e às seguintes:

I – Berçário, com área mínima de 6,00 m² (seis metros quadrados) por criança, devendo haver entre os berços e entre as paredes, a distância mínima de 0,50 m (cinquenta centímetros);

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

III – Cozinha dietética para o preparo de mamadeiras ou suplementos dietéticos para as crianças ou para as mães, com área de 4,00 m² (quatro metros quadrados);

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

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

Art. 274 – Os asilos, orfanatos, albergues e instituições congêneres, além das demais disposições deste Código, no que lhes forem aplicáveis, deverão atender as seguintes exigências:

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

II – Terem cozinhas e anexos com área mínima de 5,00 m² (cinco metros quadrados) e na proporção de 0,50 m² (cinquenta centímetros quadrados) por pessoa assistida;

III – Terem refeitório com área mínima de 5,00 m² (cinco metros quadrados) por pessoa assistida;

IV – Terem instalações sanitárias na forma prevista na Legislação específica;

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

§ Único – Os estabelecimentos citados neste artigo que possuem pelo menos uma piscina, deverá encaminhar ao órgão fiscalizador da saúde pública o nome do responsável técnico pela piscina, os dias e horários em que pode ser encontrado no local.

Capítulo X

Dos Institutos e Salões de Beleza, Cabeleireiros, Barbearias, Casas de Banho, Casas de Massagem, Saunas, Lavanderias, Academias de Ginástica e Similares.

Art. 275 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos supram citados, deverão possuir, especificamente:

I – Pentes, navalhas e outros utensílios de uso coletivo desinfetados, após cada uso, através de processos químicos e / ou físicos eficazes, a critério da autoridade sanitária competente;

II – Toalhas e golias de uso individual, garantido por envoltórios apropriados, devendo ser substituídas e higienizadas após sua utilização;

III – Insufladores para aplicação de pó-de-arroz ou talco;

IV – Cadeiras com encosto para a cabeça revestido de pano ou papel, renovado para cada pessoa;

V – Quando se tratar de manicura e pedicura, os recipiente e utensílios previamente esterilizados.

Art. 276 – As casas de banhos ou saunas observarão as disposições deste capítulo e mais:

I – As banheiras serão de material impermeabilizante ou outro, aprovado pelo órgão competente de saúde pública e serão lavadas e desinfetadas após cada banho;

II – O sabonete será fornecido a cada banhista, devendo ser inutilizado a porção do mesmo que restar;

III – As roupas utilizadas nos quartos deverão ser individuais, não podendo servir a mais de um banhista, antes de serem novamente lavadas e desinfetadas;

IV – É proibido atender pessoas que sofram de dermatoses ou qualquer doença parasitária, infectocontagiosa ou repugnante.

Art. 277 – As lavanderias deverão atender no que lhes for aplicável a todas as exigências deste código, devendo ainda ser dotadas de reservatórios de água com capacidade equivalente ao consumo diário, sendo permitido o uso de água de poço ou de outras procedências, desde que não seja poluída ou contaminada e o abastecimento seja insuficiente ou inexistente.

§ Único – As lavanderias devem possuir locais destinados a:

I - Depósito de roupas a serem lavadas;

II - Operações de lavagens;

III - Secagem e passagem de roupa, desde que não disponham de equipamento apropriado para este fim;

IV - Depósito de roupas limpas.

Art. 278 – As Academias de Ginástica, Musculação e Prática de qualquer atividade física obedecerão todas as especificações deste Código, mais:

I – As áreas comuns à prática das atividades físicas deverão apresentar-se instaladas com piso adaptado ao desenvolvimento de cada atividade, livres de rachaduras, imperfeições, elementos cortantes e/ou perfurantes que possam vir a comprometer a segurança dos beneficiários, limpas e totalmente arejadas, com ventilação mecânica e/ou ar condicionado, mantendo livre e segura as áreas de circulação dos seus usuários;

II – Em relação aos aparelhos e equipamentos fixos para a prática de exercícios físicos, observar:

a) A apresentação em perfeito estado de conservação, higiene e segurança, não podendo estar quebrado no todo ou em parte, livres de ferrugem, rachaduras, amassamentos, umidade ou

qualquer defeito que venha a comprometer a segurança e conforto dos seus usuários, deve estar apurado, devidamente fixados no chão e/ou paredes, lubrificados em suas partes móveis. Os aparelhos e/ou equipamentos devem possuir o selo do INMETRO e apresentarem uma manutenção preventiva constante e corretiva, imediatamente, quando necessário;

b) Os aparelhos ergométricos (esteiras, bicicletas, elípticos e etc.) deverão estar localizados de maneira que possam permitir livre circulação nas suas laterais e na parte de trás, de, no mínimo, 0,80 cm de distância, como área de escape, garantindo uma possível fuga dos usuários em caso de acidentes. Os aparelhos de musculação deverão apresentar entre eles a distância mínima de 0,80 cm de forma a permitir uma segura e livre circulação dos usuários;

c) O material de apoio complementar (anilhas, barras, cordas e outros) deve estar em perfeito estado de conservação e acondicionados em suportes apropriados e/ou compartimentos especialmente reservados à sua guarda, não podendo obstruir ou dificultar a circulação das pessoas;

d) Se os espelhos apresentam-se íntegros, sem rachaduras, lascas, defeitos de acabamento e visualização, com extremidades protegidas por estrutura específica;

e) Se as salas destinadas às atividades físicas de lutas e/ou artes marciais, encontram-se totalmente protegidas por revestimentos acolchoados, em toda sua extensão e circundante, e em caso de haver colunas ou pilares em suas áreas úteis, ou ainda laterais – próximas ou encostadas nas paredes – se estão igualmente protegidas e acolchoadas à altura mínima de 1 metro do piso;

f) Os espaços destinados a Avaliação Física, deverão apresentar lavatório exclusivo, provido de sistema de abertura sem contato manual e água corrente para a higiene das mãos, sabonete líquido, toalha descartável e lixeira provida de sistema de abertura sem contato manual.

III – Em relação à limpeza e manutenção dos espaços e dos equipamentos, observar:

a) A limpeza e desinfecção dos colchonetes, assentos dos equipamentos e/ou das áreas em que exista o contato corporal, deverá ser constante, com álcool a 70% e toalha de papel descartável. Assim como esse material deverá estar a disposição dos clientes/alunos usuários para sua utilização quando necessário;

b) Observar se acontece o registro da manutenção tanto preventiva quanto corretiva dos equipamentos em livro próprio.

IV – Em relação às áreas destinadas à prática de outras atividades físicas e similares, observar:

a) Se as quadras se encontram em perfeito estado de conservação, livres de rachaduras, desníveis, ondulações ou depressões, se construídos de material antiderrapante ou rugoso, mantendo os seus acessórios (traves, tabelas, suportes e outros), livres de ferrugem, amassamentos e saliências cortantes e perfurantes ou que ofereçam riscos ao usuário;

b) Se os campos e canchas, cujo piso seja feito de material sintético, sobreposto a piso rígido ou flexível, foi aplicado de forma a não levantar as extremidades ou que crie condições de insegurança por deslocamento e apresentam-se higienizados;

c) Se os campos ou canchas, cujo piso seja orgânico natural (grama, areias ou outros), apresentam-se higienizados e aparados, assim como livres de defeitos que possam causar danos aos usuários;

d) Que nos espaços onde haja necessidade de alambrados ou cercas de proteção, esses se encontram a uma distância mínima necessária, de 2 metros, que permita a circulação e segurança dos usuários;

e) Que as instalações estejam devidamente esticadas, apumadas e livres de fendas, buracos ou saliências que venham a comprometer a segurança e conforto dos usuários.

V – Em relação à comercialização de alimentos:

a) O estabelecimento deverá ser previamente licenciado pela autoridade sanitária competente do município, mediante a expedição do Alvará de Licença Sanitária;

b) A atividade deverá estar descrita no Contrato Social, caso contrário, o proprietário ou responsável deverá requerer dois Alvarás de Licença Sanitária, uma para cada atividade (atividades físicas e comércio de alimentos);

c) Os alimentos devem ser armazenados e comercializados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas;

d) Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos e outras legislações pertinentes.

VI – Os níveis de aceitabilidade, denominados de limites de tolerância devem ser interpretados, como a concentração ou intensidade máxima ou mínima, relacionada com a natureza e o tempo de exposição ao agente, e que não causará dano à saúde do trabalhador e aos usuários, durante a sua vida laboral ou tempo de permanência na academia, respeitando os níveis de pressão sonora descritos pelo MTE. A critério da Autoridade Sanitária, poderá ser solicitada avaliação dos níveis de pressão sonora, considerando a possibilidade de danos à saúde do trabalhador e dos clientes/alunos usuários.

VII – É obrigatório a exposição de placas, em local visível ao público, informando sobre o risco do uso inadequado de esteroides anabolizantes e suas consequências maléficas para a saúde humana em academias de ginástica, “fitness”, “sports center”, clubes esportivos e demais estabelecimentos congêneres.

VIII – É obrigatória a apresentação de atestado médico de aptidão física, no ato da matrícula nas academias e ginásios de artes marciais, musculação e ginástica de qualquer tipo, que deverá ser renovado a cada 12 (doze) meses, arquivado e anotado na ficha do aluno ou usuário.

IX – Os estabelecimentos prestadores de serviços na área da atividade física, desportiva e similares, deverão apresentar em seu quadro de funcionários, profissionais preparados para atender as complicações musculoesqueléticas. Isso inclui realizar ressuscitação cardiopulmonar (RCP), cuidar das lesões ortopédicas – por exemplo, dispor de gelo para utilização imediata – e estabilizar o usuário a fim de ser transportado para um centro de emergência, se necessário.

a) Durante todo o período do seu funcionamento, o estabelecimento, deverá apresentar, pelo menos, 01 (um) profissional capacitado para prestar o atendimento pré-hospitalar;

b) Deverá estabelecer um “plano de ação” com atribuições de responsabilidades específicas (por exemplo, realizar a RCP, chamar os serviços médicos de emergência, afastar outros participantes da área imediata, esperar pelo serviço médico de emergência e conduzi-lo até a vítima).

Manter os números de telefones para assistência emergencial afixados claramente em todos os telefones.

X – As pessoas jurídicas prestadoras de serviços em atividade física, desportiva e similares que possuam piscinas, deverão manter:

- a)** Cilindro de oxigênio com capacidade mínima de 1,50 m³(um metro cúbico e meio);
- b)** Manômetro com válvula redutora e fluxômetro;
- c)** Sistema capaz de proporcionar assistência ventilatória adequada, constituindo-se de:
 - 1.** Bolsa de borracha, com 03 (três) litros de capacidade;
 - 2.** Válvula unidirecional sem reinalação;
 - 3.** Máscaras nos tamanhos pequeno, médio e grande.
- d)** Cânulas orofaríngeas nos tamanhos pequeno, médio e grande;
- e)** Equipamento portátil, auto inflável, para ventilação assistida ou controlada.

XI – É obrigatório a existência de um depósito de material de limpeza e uma área de serviços com um tanque exclusivo para lavagem de panos e objetos de limpeza de acesso restrito aos funcionários.

Capítulo XI

Dos Estabelecimentos de Ensino e Similares

Art. 279 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos de ensino e similares deverão ter edificações providas de instalações hidro sanitárias de forma a satisfazer as exigências da Legislação específica.

§ 1º - Os compartimentos ou locais destinados à preparação venda ou distribuição de alimentos ou bebidas, deverão satisfazer às exigências para estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios, no que lhes for aplicável.

§ 2º - Nos internatos, serão observadas ainda as condições referentes à habitação dos dormitórios coletivos, quando houver, e os locais de preparo, manipulação e consumo de alimentos, no que lhes for aplicável.

§ 3º - Os reservatórios de água potável terão que ter capacidade de 50 litros por aluno e, no caso dos semi-internatos esta capacidade será de 100 (cem) litros por aluno.

Capítulo XII

Das Distribuidoras de Bebidas, Depósito de Bebidas e Similares.

Art. 280 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir paredes revestidas até à altura mínima de 2,00 m (dois metros) com material liso, resistente e lavável na cor clara.

Art. 281 – É proibido nos estabelecimentos acima citados:

- I** – Expor à venda, ou ter em depósito, substâncias tóxicas ou corrosivas para qualquer uso;
- II** – Vender bebidas fracionadas (pingas).

Capítulo XIII

Dos Depósitos de Alimentos, Atacadistas e Similares.

Art. 282 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos acima enumerados obedecerão ao disposto neste Capítulo.

§ 1º - Nos depósitos de alimentos, as paredes serão revestidas de material liso, na cor clara, resistente e lavável até a altura mínima de 2,00 m (dois metros).

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

Art. 283 – É proibido nos estabelecimentos supra mencionado:

- I – Expor à venda, ou ter em depósito, substâncias tóxicas ou corrosivas para qualquer uso;
- II – Comercialização de alimentos fracionados.

Capítulo XIV

Das Agências Funerárias, Velórios, Necrotérios, Salas de Anatomia Patológica, Cemitério e Crematório.

Art. 284 – As agências funerárias, velórios, necrotérios, cemitério e crematório, ficam sujeitos às disposições deste código, no que couber, a critério da autoridade sanitária, e, especificamente às disposições deste capítulo.

Art. 285 – Fica terminantemente proibido o embalsamento e tamponamento de cadáveres nas agências funerárias.

Art. 286 – Não será tolerada a permanência de cadáveres nas agências funerárias.

Art. 287 – Os locais destinados a velórios devem ser ventilados, iluminados e dispor pelo menos de:

- I – Sala de vigília com área não inferior a 20,00 m² (vinte metros quadrados);
- II – Sala descanso e espera proporcional ao número de salas de vigílias;
- III – Bebedouro adequado a atender a necessidade dos frequentadores;
- IV – O bebedouro a que se refere o inciso anterior deverá estar fora do local destinado a velório;
- V – Sanitários para ambos os sexos.

Art. 288 – Os necrotérios, salas de necropsia e anatomia patológica deverão ter pelo menos:

I – Sala de necropsia com área não inferior a 16,00 m² (dezesseis metros quadrados) e, neste deverá existir pelo menos:

- a) Mesa para necropsia, de formato que facilite o escoamento de líquidos, sendo a mesa feita ou revestida de material liso, resistente, impermeável e lavável;
- b) Lavabo e/ou pia com água corrente e dispositivo que permita a lavagem das mesas de necropsia e do piso;

II – Câmara frigorífica adequada para cadáveres e com área mínima de 8,00 m² (oito metros quadrados);

III – Sala de recepção e espera;

IV – Crematório;

V – Tanque para tratamento.

Art. 289 – Os cemitérios só poderão ser construídos mediante autorização do poder público Municipal, obedecendo:

I – Em regiões elevadas, no contra vertentes de água, no sentido de evitar contaminação das fontes de abastecimento;

II – Em regiões planas, a autoridade sanitária poderá autorizar a construção dos cemitérios se não houver risco de inundação;

III – Nos casos dos incisos I e II, a autoridade sanitária deverá fazer estudos técnicos de lençol freáticos, que não poderá ser nunca inferior ao nível de 2 m (dois metros);

IV – deverão ser isolados dos logradouros públicos e terrenos vizinhos por uma faixa de 15 m (quinze metros), quando houver redes de água, e por uma faixa de 30 m (trinta metros), quando na região não houver rede de água;

V – A critério da autoridade competente poderá ser exigido estudo de impacto ambiental, com a expedição do respectivo relatório de impacto no meio ambiente.

Art. 290 – Os cemitérios deverão possuir, pelo menos:

I – Local para administração e recepção;

II – Deposito de matérias e ferramentas;

III – Vestiário e instalações sanitárias para os empregados e para o público, separados por sexo.

Art. 291 – Nos cemitérios, pelo menos 20% (vinte por cento) de sua área deve ser, destinado à arborização ou jardinagem.

§ Único – Os jardins sobre jazidos não serão computados para os efeitos deste artigo.

Art. 292 – Os projetos referentes à construção de cemitérios deverão ser submetidos a previa aprovação da autoridade sanitária, sem prejuízo de outras prescrições legais a que estarão sujeitos.

Art. 293 – Os crematórios deverão ser providos de câmaras frigoríficas e salas para necropsia, devendo estas atender aos requisitos mínimos estabelecidos neste Código.

Art. 294 – Nenhum sepultamento será feito sem o atestado de óbito e seu respectivo registro no Cartório competente e fora dos cemitérios públicos, particulares ou religiosos, observando-se ainda os preceitos sanitários ou legais.

Art. 295 - As sepulturas comuns (covas simples) obedecerão às dimensões mínimas de 2,00 m (dois metros) de comprimentos, 1,80 m (um metro e oitenta centímetros) de profundidade, por 0,80 (oitenta centímetros) de largura, distanciadas uma das outras, em todos os sentidos, no mínimo em 0,60 m (sessenta centímetros).

§ 1º - Quando se tratar de cadáveres de crianças ou recém-nascidos estas medidas poderão ser reduzidas, proporcionalmente a critério da autoridade sanitária competente.

§ 2º - No caso de produtos de aborto, embrião ou feto, e de membros extirpados, será seguido às normas da Legislação federal.

Art. 296 - A exumação de cadáver vitimado por doença transmissível poderá ser feita antes de 24 (vinte e quatro) horas após o óbito, observadas as cautelas e medidas determinadas pela autoridade sanitária.

Art. 297 - É proibido o uso de caixões metálicos ou de madeira revestidos deste material, excetuando-se os casos de embalsamento, exumações ou quando os cadáveres não tenham que ser com eles enterrados, sendo obrigatória sua desinfecção após o uso.

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

Art. 298 - Havendo suspeita de que o óbito foi consequência de doença transmissível, endêmica ou epidêmica, a autoridade sanitária deverá exigir a necropsia ou exumação para determinar a causa da morte.

Art. 299 - As transladações serão efetuadas decorridos os 3 (três) anos após a morte quando não se tratar de doenças transmissíveis ou 05 (cinco) anos, quando for este o caso.

§ Único - Este prazo poderá ser reduzido para 2 (dois) anos, em se tratando de crianças até a idade de 6 (seis) anos, inclusive.

Art. 300 - A pedido das autoridades sanitárias ou policiais, a exumação poderá ser efetuada em qualquer época, principalmente se for para esclarecimento de diagnósticos ou quando se tratar de crimes dolosos, culposos ou de acidentes de trabalho.

§ Único - Os veículos para transporte de cadáver deverão ser de forma a se prestarem à lavagem ou desinfecção, de material metálico ou outro material impermeável.

Art. 301 - O transporte de restos mortais exumados será feito em caixão metálico ou urna metálica, após autorização da autoridade sanitária competente.

Art. 302 - O transporte de cadáver ou restos mortais, após exumação, de um para outro município, para dentro ou fora do país, só poderá ser executado em caixões de zinco ou equivalente, hermeticamente fechado e constatado pela autoridade sanitária ou policial.

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

Art. 303 - Se o cadáver permanecer insepulto após 36 (trinta e seis) horas, ainda que a morte não tenha sido por doença transmissível, deverá sofrer processo de formalização ou qualquer outro meio de conservação de cadáver, a juízo das autoridades competente.

Art. 304 - As usinas ou fornos crematórios obedecerão aos preceitos dos necrotérios.

§ 1º - A energia térmica empregada nos fornos, usinas ou salas de cremação será exclusivamente elétrica, não se permitindo, em hipótese alguma, o emprego de lenha ou carvão.

§ 2º - Os fornos, usinas ou salas crematórias serão providos de exaustores ou equivalentes, de modo que os odores ou gases não contaminem o ambiente, devendo ser aprovados pelas autoridades competentes.

Art. 305 - As cinzas ou restos mortais dos corpos cremados poderão ser entregues aos familiares do falecido, em urnas metálicas ou de vidro, a juízo da autoridade sanitária.

Art. 306 – Os administradores, proprietários, gerentes ou responsáveis por serviços funerários, bem como empresas, firmas ou corporações que fornecerem ou fabricarem caixões mortuários, ficam sujeitos às obrigações deste Código.

Capítulo XV

Do Pessoal

Art. 307 – Para o exercício das atividades a seguir relacionadas será obrigatório o atestado de saúde emitido pela Secretaria Municipal de Saúde ou o controle da empresa por ela credenciada, além de carteira de vacinação atualizada, a saber:

I – Produção, industrialização, manipulação, comercialização e distribuição de alimentos e bebidas;

II – Hotelarias e similares;

III – Clubes esportivos, saunas, massagens, salões de beleza e similares;

IV – Outras atividades que exijam contato com o público, a critério da autoridade sanitária.

Art. 308 – O atestado de Saúde emitido pela Secretaria Municipal de Saúde, terá validade por 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, devendo ser renovado dentro desse prazo, na qual serão consignadas as datas dos exames, que se repetirão, no mínimo, uma vez por ano.

§ 1º - As empresas portadoras de serviço médico próprio, devidamente credenciado pela Secretaria Municipal de Saúde, poderão fazer controle médico de seus próprios empregados.

§ 2º - Esta obrigação é extensiva aos proprietários que intervenham diretamente em seus estabelecimentos, quaisquer que sejam as atividades que desenvolvam nos mesmos.

Art. 309 – 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.

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

Art. 310 – Os empregados e proprietários que intervenham diretamente nas atividades do estabelecimento, mesmo quando portadores de atestado de saúde dentro do prazo de validade, deverão ser afastados das atividades ao apresentarem manifestações febris ou cutâneas, principalmente supuração da pele, corrimento nasal, supuração e infecção respiratória, só podendo reassumir após liberação médica por escrito, sob pena de multa.

Art. 311 – As pessoas que manipulem alimentos não podem praticar ou possuir hábitos ou condições capazes de prejudicar a limpeza dos alimentos, à higiene dos estabelecimentos e a saúde dos consumidores, em especial, devendo:

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

II – Quando no recinto de trabalho, fazer uso de vestuários adequados, da cor clara;

III – Usar gorro ou outro dispositivo, de cor clara, que cubra os cabelos, quando envolvidas na elaboração, preparação ou fracionamento de alimentos;

IV - Ter as mãos e unhas limpas, obrigatoriamente lavadas com água e sabão antes do início das atividades, quando tiverem tocado material contaminado ou dinheiro, feito uso de lenço e principalmente, após a utilização da instalação sanitária;

V - Não tocar diretamente com as mãos nos alimentos mais do que absolutamente necessário e somente quando não o fazes indiretamente, através de utensílios apropriados;

VI - Quando houver cortes, queimaduras e erosões de pele superficialmente durante o serviço, deverá o funcionário afastar-se imediatamente do local da manipulação de alimento;

VII - Não fumar, mascar gomas ou outras práticas semelhantes nos locais onde se encontrem alimentos, podendo o fazer, em locais especiais e desde que, após a prática, lave cuidadosamente as mãos;

VIII - Não cuspir ou escarrar em qualquer dependência, podendo fazê-lo tão somente no vaso sanitário;

IX - Quando em contato diretamente com os alimentos, ter a unhas curtas e sem pintura, cabelos e barbas aparadas ou protegidas;

X - Não utilizar durante a manipulação nenhum adorno do tipo: anéis, pulseiras, colares etc.

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

Art. 312 – É proibida a entrada de pessoas estranhas nos locais de preparação, fracionamento, acondicionamento, depósito ou armazenamento dos alimentos.

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

Título VII

Do Controle de Zoonoses

Capítulo I

Das Disposições Iniciais

Art. 313 – O desenvolvimento de ações objetivando o controle das populações animais, bem como a prevenção e o controle das zoonoses no território do Município, são definidos neste Título.

Art. 314 – Fica a Secretaria Municipal de Saúde, responsável pela execução das ações mencionadas no artigo anterior.

Art. 315 – Para efeito deste Código, entende-se por:

I - Zoonoses: infecções ou doença infecciosa transmissível naturalmente entre animais vertebrados e o homem, e vice-versa;

II – Agente Sanitário: médico veterinário da Vigilância Epidemiológica de Zoonoses, da Secretaria Municipal de Saúde;

III – Órgão Sanitário Responsável: aquele responsável pela Vigilância Epidemiológica e controle de Zoonoses, da Secretaria Municipal de Saúde da Prefeitura Municipal;

§ Único – Constituem objetivos básicos das ações de prevenção e controle de Zoonoses, preservar a saúde da população, mediante o emprego de conhecimentos especializados e experiências da Saúde Pública Veterinária.

Art. 316 – Constituem objetivos básicos das ações de controle das populações animais:

I – Prevenir, reduzir e eliminar as causas de sofrimento aos animais;

II – Preservar a saúde e o bem-estar da população humana, evitando-lhe danos ou incômodos causados por animais.

Art. 317 – Todo proprietário ou possuidor de animais, a qualquer título, deverá observar as disposições legais e regulamentares pertinentes e adotar as medidas indicadas pelas autoridades de saúde para evitar a transmissão de Zoonoses às pessoas.

Art. 318 - É obrigatória a vacinação dos animais contra doenças especificadas pelo Ministério da Saúde.

Capítulo II

Da Captura de Animais

Art. 319 – É proibida a permanência de animais soltos nas vias e logradouros públicos ou locais de livre acesso ao público.

Art. 320 – É proibido o passeio de Cães nas vias e logradouros públicos, exceto com uso adequado de coleira, guia conduzido por pessoas com idade e força suficiente para controlar os movimentos do animal.

§ Único – Os Cães mordedores e bravios somente poderão sair às ruas devidamente amordaçados.

Art. 321 – Serão apreendidos os cães mordedores viciosos, condição esta constatada por Agente Sanitário ou comprovada mediante dois ou mais boletins de ocorrência policial.

§ 1º - Serão ainda apreendidos todo e qualquer animal que:

I – Encontrado solto nas vias públicas ou locais de livre acesso ao público;

II – Suspeito de raiva ou outra zoonose;

III – Submetido a maus tratos por seus proprietários ou preposto deste;

IV – Mantido em condições inadequadas da vida ou alojamento;

V –Cuj a criação ou uso seja vedado pelo presente Código.

§ 2º - Se o cão apreendido for portador de registro seu portador deverá ser notificado.

Art. 322 – O animal cuja apreensão for impraticável poderá a juízo de o Agente Sanitário ser sacrificado "in loco".

Art. 323 – O animal encontrado solto nas vias e logradouros públicos será apreendido, podendo ser resgatado somente pelo seu legítimo proprietário ou representante legal, após o preenchimento do expediente próprio de identificação e pagamento das respectivas taxas.

§ 1º - Os animais apreendidos ficarão à disposição do proprietário ou seu representante legal nos prazos previstos no parágrafo seguinte, sendo que durante esse período de tempo, o animal será devidamente alimentado, assistido por médico-veterinário e pessoal preparado para tal função.

§ 2º - As praxes, a que se refere o parágrafo anterior, contados do dia da apreensão do animal, são de 5 (cinco) dias para médios e grandes animais.

Art. 324 – O cadáver do animal sacrificado ou morto será cremado ou destinado a local previamente estabelecido pela autoridade sanitária competente.

Art. 325 – Os animais apreendidos poderão sofrer as seguintes destinações, a critério do órgão sanitário responsável:

I – Resgate;

II – Leilão;

III – Adoção;

IV – Doação;

V – Sacrifício;

Capítulo III

Das Responsabilidades dos Proprietários de Animais

Art. 326 - Os atos danosos cometidos pelos animais são de inteira responsabilidade de seus proprietários.

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

Art. 327 - É de responsabilidade dos proprietários, a manutenção dos animais em perfeitas condições de alojamento, alimentação, saúde e bem-estar, bem como as providências pertinentes à remoção de objetos por eles deixados em vias públicas.

Art. 328 - É proibido abandonar animais em qualquer área pública ou privada.

§ 1º - Os animais não mais desejados por seus proprietários deverão ser encaminhados o órgão sanitário responsável.

§ 2º - O proprietário fica obrigado a permitir o acesso do Agente Sanitário, quando no exercício de suas funções, as dependências de alojamento do animal, sempre que necessário, bem como acatar as determinações dele emanadas.

Art. 329 - A manutenção de animais em edifícios, condomínios será regulamentada pelas respectivas convenções, no que diz respeito ao sossego público.

Art. 330 – Todo proprietário de animal é obrigado a mantê-lo permanentemente imunizado contra a raiva.

Art. 331 – O proprietário ou possuidor de animais doentes ou suspeitos de zoonoses deverão submetê-los à observação, isolamento e cuidados na forma determinada pela autoridade sanitária.

Art. 332 – Os proprietários, administradores ou encarregados de estabelecimentos ou lugares onde haja permanecido animais doentes ou suspeitos de padecerem de doenças transmissíveis ao

homem, de notificação obrigatória, ficam obrigados a proceder a sua desinfecção ou desinfestação, conforme o caso, devendo observar as práticas determinadas pela autoridade sanitária competente.

Art. 333 – Fica instituída a obrigatoriedade do registro de animais, especialmente no que tange a população canina, bem como o credenciamento de instituições idôneas para tal fim, além da rede oficial, conforme dispuser a Secretaria Municipal de Saúde, em ato próprio, disciplinando os procedimentos pertinentes àquele ato e estabelecendo as obrigações dos proprietários ou responsáveis pelos animais e das instituições credenciadas.

Capítulo IV **Dos Animais Sinantrópicos**

Art. 334 – Ao Município, compete à adoção de medidas necessárias para a manutenção de suas propriedades limpas e isentas de animais da fauna sinantrópica.

Art. 335 – É proibido o acúmulo de lixo, materiais inservíveis ou outros materiais que propiciem a instalação e proliferação de roedores ou outros animais sinantrópicos.

Art. 336 – Os estabelecimentos que estoquem ou comercializem pneumáticos são obrigados a mantê-los permanentemente isentos de (acúmulos) de líquidos, de forma a evitar a proliferação de mosquitos.

Art. 337 – Nas obras de construção é obrigatória à drenagem permanente de líquidos, originados ou não pelas chuvas, de forma a impedir a proliferação de mosquitos.

Art. 338 – Os proprietários ou responsáveis por construções, edifícios, ou terrenos, qualquer que seja o seu uso ou finalidade, deverão adotar medidas indicadas pela autoridade sanitária, competente, no sentido de impedir o acúmulo de lixo, restos de alimentos ou de outros materiais que sirvam de alimentação ou abrigo de roedores e vetores prejudiciais à saúde e ao bem-estar do homem.

Capítulo V **Disposições Gerais**

Art. 339 – Todos os estabelecimentos citados neste Código, que estão sujeitos à inspeção periódica da Vigilância Sanitária, ficam obrigados:

I – Elaborarem seus Manuais de Boas Práticas, contendo:

a) Procedimentos Operacionais de Produção – POP, contemplando as seguintes áreas:

1. Higiene das instalações e equipamentos.
2. Controle da potabilidade da água.
3. Higiene e saúde dos trabalhadores.
4. Manejo dos resíduos.
5. Manutenção preventiva e calibração dos equipamentos.
6. Controle de vetores e pragas.
7. Seleção das matérias primas e ingredientes.

- b) Elaboração do fluxograma de cada produto produzido ou atividade realizada;
- c) Descrição detalhada de cada produto produzido ou atividade realizada;
- d) Análise do perigo biológico, químico e físico existente na atividade;
- e) Avaliar os pontos críticos de controle;
- f) Efetuar estudo dos limites críticos;
- g) Implantar monitoramento nos pontos críticos de controle;
- h) Efetuar ações corretivas, se necessário for, para evitar agravos à saúde pública;
- i) Manter verificação periódica para garantir o sucesso das Boas Práticas;
- j) Providenciar documentações e a manutenção de registro;
- k) Elaborar plano de capacitação e reciclagem de conhecimento de seus trabalhadores.

II – Atender com cortesia e educação os fiscais da Vigilância Sanitária, sempre que estiverem no exercício de suas funções.

III – Atender aos pedidos efetuados pela equipe da Vigilância Sanitária nas inspeções.

IV – Manter como rotina do estabelecimento as mudanças sugeridas pela equipe da Vigilância Sanitária.

Art. 340 – Fica proibida como forma de prevenção do meio ambiente, a instalação de olarias, carvoarias, vacarias, pocilgas e indústrias e depósitos de produtos poluentes no perímetro urbano da cidade.

Título VIII

Das Infrações, Penalidades, Fiscalização Sanitária, Procedimentos e do Processo de Execução das Penalidades.

Capítulo I

Das Infrações e Penalidades

Art. 341 – Considera-se infração, para os fins deste Código, de suas normas técnicas e demais disposições complementares emanadas ao disposto nos mencionados dispositivos legais e outras que, por qualquer forma, se destinem à promoção, proteção e recuperação de saúde.

Art. 342 – Responde pela infração quem, por ação ou omissão, lhe deu causa, ou concorreu para sua prática ou dela se beneficiou.

§ 1º - Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis, que viria a determinar avaria deterioração de produtos ou bens de interesse da saúde pública.

§ 2º - A interpretação do disposto neste artigo e seu parágrafo 1º serão de competência do órgão sanitário competente, bem como a sua aplicação.

§ 3º - As multas serão aplicadas em porcentagens do salário mínimo, convertidas em moeda corrente na data do efetivo pagamento.

§ 4º - Na aplicação de multas, levar-se-á em consideração, principalmente, à gravidade da infração e à situação econômico-financeira do infrator.

Art. 343 – As infrações de natureza sanitária serão punidas administrativamente com uma ou mais penalidades, sem prejuízo das sanções penais cabíveis:

- I – Advertência;
- II – Multa;
- III – Apreensão de produtos;
- IV – Inutilização de produtos;
- V – Interdição de produtos;
- VI – Suspensão de vendas e / ou fabricação de produtos;
- VII – Propor cancelamento de registro de produtos;
- VIII – Interdição parcial ou total do estabelecimento;
- IX – Cancelamento de autorização para funcionamento da empresa;
- X – Cancelamento do Alvará de Licença Sanitária do estabelecimento;
- XI – Proibição de propaganda.

Art. 344 – As infrações sanitárias classificam-se em:

- I – Leves;
- II – Graves;
- III – Gravíssimas.

Art. 345 – Para imposição da penalidade e sua gradação, a autoridade sanitária levará em conta a maior ou menor gravidade da infração, as circunstâncias atenuantes e agravantes, a gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências para a saúde pública e os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

§ 1º - São circunstâncias atenuantes:

- I – A ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;
- II – A errada compreensão da norma sanitária, admitida como incompreensível, quanto patente à incapacidade do agente para atender o caráter ilícito do fato;
- III – O infrator, por espontânea vontade, imediatamente, procurar reparar ou minimizar 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 o infrator primário, e a falta cometida, de natureza leve.

§ 2º - São circunstâncias agravantes:

- I – Ser o infrator reincidente;
- II – Ter o infrator cometido à infração para obter vantagem pecuniária decorrente do consumo pelo público de produto elaborado em desacordo com o disposto na Legislação Sanitária Federal, Estadual e Municipal;
- III – O infrator coagir outrem para a execução material da infração;
- IV – Causar a infração consequência calamitosa à saúde pública;
- V – Se, tendo conhecimentos do ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências de sua alçada, competentes a evitá-lo;
- VI – Ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual fraude ou má fé.

§ 3º - A reincidência específica torna o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima.

§ 4º - Havendo concurso de circunstância atenuantes e agravantes, a aplicação da penalidade será considerada em razão das que sejam preponderantes.

Art. 346 – A pena de multa das infrações consideradas leves, graves ou gravíssimas, a critério da autoridade sanitária, consiste no pagamento de uma soma de dinheiro fixada em porcentagem do salário mínimo, conforme fixado abaixo.

I – Infrações leves: de 10% (dez por cento) a 50% (cinquenta por cento) do salário mínimo.

II – Infrações graves: de 50% (cinquenta por cento) a 100% (cem por cento) do salário mínimo.

III – Infrações gravíssimas: de 100% (cem por cento) a 1000% (mil por cento) do salário mínimo.

§ Único – Para os efeitos deste Código, a classificação das infrações quanto a sua gravidade, será feita de acordo com o artigo 8º, do Decreto Lei Federal nº 785, de 25 de agosto de 1969 e aplicada na forma deste artigo.

Art. 347 – São infrações sanitárias:

I – Construir, instalar ou fazer funcionar estabelecimentos que fabriquem ou comercializem alimentos, aditivos para alimentos e outros produtos que interessem à saúde pública, sem registro, licença e autorização do órgão sanitário competente ou contrariando as normas legais pertinentes;

Penalidades: Advertência, apreensão, inutilização dos produtos, cancelamento do Alvará de Licença Sanitária, interdição do estabelecimento, cumulados e/ou multa.

II - Extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembolsar, armazenar, transportar, comprar, vender, ceder, ou usar alimentos, produtos alimentícios, aditivos para alimentos, embalagens e utensílios e outras que interessam à saúde pública ou individual competentes ou contrariando o disposto na Legislação sanitária pertinente;

Penalidades: Apreensão dos produtos, inutilização dos produtos, cancelamento do Alvará de Licença Sanitária, interdição do estabelecimento e/ou multa.

III – Instalar consultórios médicos, odontológicos e de quaisquer atividades paramédicas, laboratórios de análise e de pesquisas clínicas, bancos de sangue, de leite humano, de olhos e estabelecimentos de atividades afins, instituto de estética, ginástica, fisioterapia e de recuperação, bancários, estâncias hidrominerais, termais, climatérios, de repousos e congêneres, gabinetes ou serviços que utilizem aparelhos e equipamentos geradores de raios-X, substâncias radiativas ou radiações ionizantes e outras, estabelecimentos, laboratórios, oficinas de serviços de ótica, de aparelhos ou materiais óticos, de prótese dentária, de aparelhos ou materiais para uso odontológico ou explorar atividades comerciais, industriais ou filantrópicas, com a participação de agentes que exerçam profissões ou ocupações técnicas e auxiliares relacionadas com a saúde, sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto nas demais normas legais e regulamentares pertinentes;

Penalidades: Advertência, interdição do estabelecimento, cancelamento do Alvará de Licença Sanitária, e/ou multa.

IV – Fazer propaganda de produtos alimentícios ou outras que interessem à saúde pública, contrariando a Legislação sanitária e/ou Código Brasileiro de Auto-Regulamentação Publicitária;

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

V – Deixar de notificar doenças transmissíveis ao homem de acordo com o disposto nas normas legais e/ou regulamentos vigentes, deixarem de fazê-lo;

Penalidades: Advertência, cancelamento do Alvará de Licença Sanitária, interdição do estabelecimento e/ou multa.

VI – Impedir, dificultar deixar de executar, opor-se à execução de medidas sanitárias que visem à prevenção das doenças transmissíveis e sua disseminação e à manutenção da saúde.

Penalidades: Advertência, cancelamento do Alvará de Licença Sanitária, interdição do estabelecimento e/ou multa.

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

Penalidades: Advertência, interdição, e/ou multa.

VIII – Opor-se à existência de provas imunológicas ou a sua execução pelas autoridades sanitárias;

Penalidade: Advertência, interdição, e/ou multa.

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

Penalidades: Cancelamento da Licença do Alvará de Licença Sanitária, interdição, e/ou multa, sem prejuízo das penalidades criminais e/ou civis.

X - Rotular alimentos e produtos alimentícios e quaisquer outros que interessem à saúde pública, contrariando as normas legais e regulamentares;

Penalidades: Advertência, inutilização da mercadoria, cancelamento do Alvará de Licença Sanitária, interdição, e/ou multa.

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

Penalidades: Advertência, inutilização da mercadoria, cancelamento do Alvará de Licença Sanitária, interdição, e/ou multa.

XII - Expor à venda ou comercializar alimentos e outros produtos que interessem à saúde pública, cujo prazo tenha expirado ou opor-lhes novas data de validade posterior ao prazo vencido;

Penalidades: Apreensão, inutilização da mercadoria, proposição de cancelamento do registro, cancelamento do Alvará de Licença Sanitária, interdição do estabelecimento, e/ou multa.

XIII - Expor à venda ou comercializar alimentos ou outros produtos que interessem à saúde pública que exijam cuidados especiais de conservações, preparações ou transportes sem observância das condições necessárias à sua preservação;

Penalidades: Apreensão, inutilização da mercadoria, proposição de cancelamento do registro, cancelamento do Alvará de Licença Sanitária, interdição do estabelecimento, e/ou multa.

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

Penalidades: Advertência, cancelamento do Alvará de Licença Sanitária, interdição, cumuladas, e/ou multa.

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

Penalidades: Advertência, cancelamento do Alvará de Licença Sanitária, interdição do estabelecimento cumulado, e/ou multa.

XVI – Fraudar, falsificar ou adulterar alimentos ou outros produtos que interessem à saúde pública;

Penalidade: Apreensão, inutilização da mercadoria, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, proposição de cancelamento do registro, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento do Alvará de Licença Sanitária do estabelecimento, e/ou multa.

XVII – Descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes, visando à aplicação da Legislação pertinente;

Penalidades: Advertência, apreensão, inutilização da mercadoria, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, proposição de cancelamento do registro do produto, cancelamento do Alvará de Licença Sanitária interdição parcial ou total do estabelecimento, e/ou multa.

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

a) Contiverem germes patogênicos ou substâncias prejudiciais à saúde;

b) Estiverem, deteriorados ou alterados;

c) Contiverem aditivos proibidos ou perigosos;

Penalidades: Apreensão, interdição em depósito ou apreensão definitiva dos alimentos, proposição de cancelamento do registro ou licenciamento do produto, e/ou multa.

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

Penalidades: Cancelamento do Alvará de Licença Sanitária, interdição temporária ou definitiva do estabelecimento, e/ou multa, além das penalidades criminais cabíveis;

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

Penalidades: Advertência, apreensão, inutilização da mercadoria, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, cancelamento do Alvará de Licença Sanitária, interdição parcial ou total do estabelecimento, e/ou multa.

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

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

XXII – Aplicação, por empresas particulares de raticidas cuja ação se produza por gás ou vapor, em galerias, bueiros, porões, sótãos ou locais de possível comunicação com residências ou frequentados por pessoas e animais;

Penalidade: Advertência, interdição, cancelamento, do Alvará de Licença Sanitária e/ou multa.

XXIII – Proceder à cremação de cadáveres, ou utilizá-los, contrariando as normas sanitárias pertinentes;

Penalidades: Advertência, interdição, e/ou multa.

XXIV – Expor, ou entregar ao consumo humano, sal refinado ou moído, que não contenha iodo na proporção definida por lei;

Penalidades: Advertência, apreensão e/ou interdição do produto, suspensão e/ou fabricação do produto, cancelamento do registro do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento do Alvará de Licença Sanitária e multa.

XXV – Para outras infrações não previstas neste capítulo serão aplicadas multas de 10% (dez por cento) a 100% (cem por cento) do salário mínimo vigente ou as previstas no Decreto-Lei nº 785, de 25 de agosto de 1969, sem prejuízo da cassação do Alvará de Licença Sanitária, apreensão e/ou interdição do produto, suspensão do produto, cancelamento do registro do produto, inutilização do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, e outras julgadas cabíveis, a critério da autoridade sanitária competente.

Capítulo II

Da Fiscalização e dos Procedimentos

Art. 348 – Cabe aos Fiscais Municipais de Saúde, mesmo que estejam no exercício de quaisquer chefias na área fiscal, âmbito de suas atribuições, para fazerem cumprir as Legislações pertinentes, expedindo intimações, lavrando autuações e impondo penalidades referentes à prevenção e repressão de tudo quanto possa comprometer à saúde pública.

§ Único – A competência dos Fiscais Municipais de Saúde fica limitada à aplicação das penalidades enumeradas nos incisos I, II, III, IV e V do artigo 343, deste Código, ficando aquelas, constantes dos incisos VI a XI, do mencionado artigo, condicionado ao apoio e supervisão da chefia imediata e corpo funcional.

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

I – Orientação aos contribuintes (Termo de Inspeção Sanitário);

II – Auto de Infração;

III – Termo de Intimação;

IV – Auto de Apreensão e Depósito;

V – Auto de Colheita e Amostra;

VI – Auto de Apreensão;

VII – Termo de Interdição.

Seção I

Do Auto de Infração

Art. 350 – As infrações às disposições deste Código serão apuradas em processo administrativo iniciado com a lavratura do auto de infração e punidas com a aplicação isolado ou cumulativa das penas prevista, observados o rito e os prazos estabelecidos neste título e Processo Administrativo a que se refere à Lei 957, de 20 de dezembro de 1991.

§ Único – Nos casos de infração em mais de um dispositivo legal, serão aplicadas tantas quantas forem às infrações.

Art. 351 – O auto de infração será lavrado em 03 (três) vias, devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via ao processo, a 2ª (segunda) via a visa e a 3ª (terceira) via ao proprietário do estabelecimento inspecionado e conterà obrigatoriamente:

I – O nome da pessoa física, razão social e denominação da pessoa jurídica ou entidade atuada, especificação de seu ramo de atividade e endereço completo.

II – A descrição do ato ou fato constitutivo da infração, o local, a hora e a data do procedimento;

III – A disposição legal ou regulamentar infringida;

IV – Indicação do dispositivo legal ou regulamentar que comina a penalidade a que está sujeito o infrator;

V – O prazo de 05 (cinco) dias para a impugnação do auto de infração;

VI – O nome e cargo legíveis da autoridade atuante e sua assinatura, sob carimbo;

VII – A assinatura do atuado ou, na sua ausência, de seu representante legal e, em caso de recusa de assinatura por parte do atuado ou seu representante legal, a notificação do Auto de Infração far-se-á por meio de carta registrada com aviso de recebimento ou ainda por meio de edital publicado na Imprensa Oficial ou afixado na Prefeitura, quando o infrator se encontrar em local incerto e não sabido, considerando-se efetivada a notificação, 05 (cinco) dias após a publicação.

Seção II

Do Termo de Intimação

Art. 352 – Poderá ser lavrado Termo de Intimação, a critério da autoridade sanitária competente, nos casos de infrações relacionadas com a inobservância das disposições sobre as condições físicas do estabelecimento ou de equipamentos, veículos de transporte e em outras hipóteses previstas em atos administrativos ou o qual, após o vencimento do prazo concedido, para o cumprimento das determinações nele contidas, será lavrado o Auto de Infração, caso as irregularidades não tenham sido sanadas.

§ Único – O prazo fixado no Termo de Intimação será no máximo de 15 (quinze) dias, prorrogável mediante pedido fundamentado à chefia do setor de Vigilância Sanitária, após informações do agente autor do procedimento.

Art. 353 – O termo de Intimação será lavrado em 3 (três) vias, devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via ao processo de solicitação de Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará de Licença Sanitária), quando houver, a 2ª (segunda) via a visa e a 3ª (terceira) via ao proprietário do estabelecimento inspecionado e conterá:

I – O nome da pessoa física, ou jurídica, indicando a razão social e denominação, bem como o seu ramo de atividade e endereço completo.

II – A disposição legal ou regulamentar infringida;

III – A medida sanitária exigida, ou, no caso de obras relativas aos estabelecimentos, à indicação de serviço a ser realizado;

IV – O prazo para execução ou cumprimento da medida determinada;

V – O nome e cargo legíveis da autoridade que expediu a intimação e sua assinatura;

VI – A assinatura do intimado, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância pelo servidor fiscal.

§ Único – Na impossibilidade de dar-se conhecimento diretamente ao intimado da lavratura do Termo de Intimação, este deverá ser cientificado por meio de carta com aviso de recebimento ou publicação na Imprensa Oficial, quando esteja em local incerto e não saído.

Seção III

Do Auto de Apreensão e Depósito

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

Art. 355 – O Auto de apreensão e Depósito será lavrado em 03 (três) vias devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via ao laboratório oficial ou credenciado, a 2ª (segunda) via a visa e a 3ª (terceira) via ao proprietário, e conterá:

I – O nome da pessoa física, ou jurídica, indicando a razão social e denominação do responsável pelo produto, bem como o endereço completo.

II – Dispositivo legal infringido e o utilizado no procedimento;

III – Descrição da quantidade, qualidade, nome ou marca do produto apreendido;

IV – Nomeação e identificação legal, endereço completo e assinatura do depositário fiel dos produtos;

V – Nome e cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura;

VI – 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 pelo auto do procedimento.

Seção IV

Do Auto de Colheita de Amostra

Art. 356 – Pra que se proceda à análise fiscal ou de rotina, será lavrado o Auto de Colheita de Amostra.

Art. 357 – 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 a visa e a 3ª (terceira) via ao responsável pela amostra, e conterá:

I – O nome da pessoa física, ou denominação da entidade responsável pelo produto - razão social - e o endereço completo.

II – Dispositivo legal utilizado e infringido;

III – A descrição da quantidade, qualidade, nome ou marca do produto;

IV – Nome e cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura;

V – A assinatura do responsável pela empresa, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância pelo fiscal e/ou autoridade autuante.

Art. 358 – O Auto de Apreensão será lavrado em 03 (três) vias devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via a autoridade sanitária competente para formação do processo, a 2ª (segunda) via a visa e a 3ª (terceira) via ao proprietário, e conterá:

I – O nome da pessoa física, ou jurídica, indicando a razão social, denominação e o seu endereço completo.

II – O dispositivo legal utilizado e infringido;

III – A discriminação da quantidade, qualidade, nome ou marca do produto;

IV – O destino dado ao produto;

V – Nome e cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura, sob carimbo;

VI – A assinatura do infrator ou responsável pela empresa, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância pelo autor do procedimento.

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

I – Os produtos comercializados não atendem às especificações de registro e rotulagem;

II – Os produtos comercializados se encontrem em desacordo com os padrões de identidade e qualidade, após os procedimentos laboratoriais legais, seguindo-se o disposto neste Código, ou, quando da expedição de laudo técnico, ficar constatado serem tais produtos impróprios para o consumo;

III – O estado de conservação e guarda de envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumentos, equipamentos diversos e outros, que estejam impróprios para os fins que se destinem, a critério da autoridade sanitária competente;

IV – Em detrimento da saúde pública, o agente fiscalizador constatar infringência às condições relativas a alimentos, bebidas e vinagres, na forma disposta nesta Lei;

V – Em situações previstas em atos administrativos da Secretaria Municipal de saúde, devidamente publicado em órgão oficial.

Art. 360 – Os produtos citados no artigo anterior, bem como os envoltórios, utensílios e outros citados no inciso III do artigo 359, bem como aqueles produtos e demais elementos definidos em atos administrativos da Secretaria de Saúde, poderão, após a sua apreensão:

I – Ser encaminhados, por fins de inutilização, a local previamente escolhido pela autoridade sanitária competente;

II – Ser inutilizado no próprio estabelecimento;

III – A critério da autoridade sanitária, deverão ser devolvidos ao ser legítimo proprietário ou representante legal, após o pagamento da multa devida;

IV – No caso de reincidência, fica expressamente proibida a devolução dos produtos apreendidos, na forma estabelecida no inciso III, e a multa será aplicada em dobro, sem prejuízo de outras penalidades previstas neste Código;

V – Doadas a instituições públicas e privadas, desde que beneficentes de caridade ou filantrópicas, devidamente cadastradas e reconhecidas oficialmente.

§ Único – As doações obedecerão à programação da Coordenadoria de Vigilância Sanitária, que comunicará a doação à entidade beneficiada, ficando a mesma responsável pelo respectivo transporte.

Seção V

Do Termo de Interdição

Art. 361 – O Termo de Interdição será lavrado em 03 (três) vias devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via à chefia imediata, a 2ª (segunda) via a visa e a 3ª (terceira) via ao proprietário, e conterà:

I – O nome da pessoa física, ou jurídica, com denominação e razão social, ramo de atividade e o seu endereço completo.

II – Disposições legais infringidas;

III – 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, sob carimbo;

V – Nome e cargo legíveis da chefia e sua assinatura;

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

Capítulo III

Do Processo de Execução das Penalidades

Art. 362 – Transcorrido o prazo de 5 (cinco) dias sem que haja defesa ou recurso, o processo será enviado ao órgão Municipal competente para as providências cabíveis.

§ Único – O não recolhimento das multas estabelecidas neste Código, no prazo fixado, acarretará juros de mora, de acordo com a Legislação vigente, a partir do mês subsequente, inclusive com a inscrição do débito em Dívida Ativa.

Art. 363 – O infrator poderá oferecer impugnação do Ato de Intimação, no prazo de 05 (cinco) dias, contados da sua ciência, por qualquer meio.

§ Único – O Auto de Apreensão será examinado e julgado apenas quanto aos seus aspectos formais, não ensejando qualquer direito ao infrator no que concerne à devolução daquilo que for apreendido.

Art. 364 – A impugnação do Auto de Infração, do Auto de Apreensão e depósito, do Auto de Apreensão e do Termo de intimação, será julgado em 1ª (primeira) Instância, pela Secretaria Municipal de Saúde, sendo o infrator intimado de todos os atos processuais, na forma da Lei.

Art. 365 – Da decisão da 1ª (primeira) Instância, caberá recurso voluntário a SMS, dentro do prazo de 05 (cinco) dias, contados da ciência da intimação.

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

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

§ Único – Concluído o processo a que se refere o presente artigo, os autos serão remetidos à autoridade pública, para as providências cabíveis.

Capítulo IV **Das Disposições Finais**

Art. 368 – As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária prescrevem em 5 (cinco) anos.

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

Art. 370 – Quando o autuado for analfabeto ou fisicamente incapaz, poderá o auto ser assinado "a rogo", na presença de duas testemunhas, ou, na falta destes, deverá ser feita à ressalva devida pela autoridade autuante.

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

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

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

Art. 373 – No caso de diligência fiscal para verificação ou levantamento, a sua obtenção por quem quer que seja, poderá ser suprimida com a intervenção judicial ou policial para a execução das medidas cabíveis e/ou ordenadas sem prejuízo das penalidades previstas.

Art. 374 – A Secretaria Municipal de Saúde, após decisão definitiva na esfera administrativa, fará publicar todas as penalidades aplicadas aos infratores da Legislação sanitária.

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

Art. 376 – Ficam sujeitos ao Alvará de Licença Sanitária junto a Secretaria Municipal de Saúde todos os estabelecimentos que, pela natureza das atividades desenvolvidas, possam comprometer a proteção e a preservação da saúde pública individual ou coletiva.

§ Único – A Secretaria Municipal de Saúde, através de normas técnicas especiais, e tendo em vista o ramo de atividades desenvolvidas, poderá exigir o Alvará de Licença Sanitária a outros estabelecimentos não previstos neste Código.

Art. 377- O Alvará de Licença Sanitária terá validade por 12 (doze) meses, e deverá ser renovado anualmente.

Art. 378 – No caso de venda ou arrendamento de qualquer estabelecimento deverá ser requerido, de imediato, novo Alvará de Licença Sanitária, ao adquirente ou arrendatário, a qual será expedida pelo órgão sanitário competente, após nova vistoria, na forma estabelecida nesta Lei, recolhendo o Alvará de Licença Sanitária anterior a Secretaria Municipal de Saúde.

§ 1º - As firmas responsáveis por estabelecimentos que possuam Alvará de Licença Sanitária, durante as fases de processamento de transação comercial, devem notificar aos interessados da compra ou arrendamento a situação em que se encontram, em face das exigências deste Código.

§ 2º - Enquanto não se efetuar o competente pedido de baixa e devolução do Alvará de Licença Sanitária, continua responsável pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento, a firma ou empresa, em nome da qual esteja o Alvará de Licença Sanitária.

§ 3º - Adquirido o estabelecimento por compra ou arrendamento dos imóveis respectivos, a nova empresa é obrigada a cumprir todas as exigências sanitárias formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

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

Art. 380 – Ficam instituídas as Taxas de Localização e Funcionamento Sanitários (Alvará de Licença Sanitária), além daquelas previstas no título VI, da Lei nº 957, de 20 de dezembro de 1991, as quais serão cobradas pelo Município de São José do Campestre dos estabelecimentos mencionados neste Código, sujeitos à inspeção e fiscalização sanitária, anualmente ou quando do início de suas atividades.

Art. 381 – As Taxas a que se refere o artigo anterior têm como fato gerador:

I – De Localização – o exercício regular do poder de polícia sanitária do Município, consubstanciado na concessão de licença obrigatória para a localização de estabelecimentos sujeitos à inspeção e fiscalização sanitária, na forma prevista neste Código;

II – De Funcionamento – o exercício regular do poder de polícia sanitária do Município, consubstanciado na vigilância constante e potencial à saúde, à higiene e fiscalização sanitária, na forma estabelecida em Lei.

Art. 382 – As taxas serão calculadas por meio de coeficientes decimais, aplicáveis sobre o salário mínimo, de acordo com as tabelas constantes do Anexo Único e que fazem integrante deste Código e serão arrecadadas:

I – Em se tratando de Taxa de Licença para Localização, no ato de licenciamento ou expedição do Alvará Sanitário;

II – Em se tratando de Taxa de Licença para Funcionamento, anualmente, de conformidade com Calendário Fiscal, quando se referir aos estabelecimentos já licenciados e tendo em vista a renovação anual de Licença de Funcionamento ou Alvará Sanitário.

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

§ Único – Além das Taxas de Localização e Funcionamento Sanitário (Alvará de Licença Sanitária), a Secretaria Municipal de Saúde, poderá cobrar as taxas de expedientes e serviços diversos, que terão como fato gerador a prestação de serviços públicos e divisíveis, prestados a quem os requerer, sujeito passivo ou contribuinte e será calculado na forma das Tabelas anexas a esta Lei, e dela integrantes.

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

Art. 385 – A Secretaria Municipal de Saúde poderá contar com dois representantes de área de posturas, sendo um da Secretaria de Obras e Serviços Urbanos e outro da Secretaria de Saúde, que participarão de julgamentos em 2 (duas) Instâncias, de matérias pertinentes a esta Lei.

Art. 386 – Os conceitos e definições da Legislação Federal pertinente, especialmente os das Leis n.º 5.991, de dezembro de 1973; 6.259, de 30 de outubro de 1975; 6.360, de 23 de setembro de 1976 e Decreto-Lei 986, de 21 de outubro de 1969 e seus respectivos regulamentos que dispõem sobre o controle sanitário de comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, saneamentos e outros produtos, sobre as ações de Vigilância Epidemiológica, programa Nacional de Imunizações, notificação compulsória de doença, normas sobre alimentos e outras, ficam adotados por este Código, além daqueles que dispõe a Legislação Estadual supletiva.

§ Único – Aplica-se, no que couberem, as disposições deste Código, toda Legislação Federal e Estadual relativa à promoção, proteção e recuperação da saúde pública no Município de São José do Campestre.

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

MARIA DO SOCORRO DOS ANJOS FURTADO

PREFEITA MUNICIPAL

ANEXO I

Taxas anuais a serem pagas para liberação do Alvará de Licença Sanitária.

ESTABELECEMENTOS	ÁREA m²		
	0 A 30	31 A 100	ACIMA DE 100
Supermercados, Mercados, Mercadinhos, Mercearias, Empórios ou similares.	R\$ 30,00	R\$ 60,00	R\$ 100,00
Bares, Lanchonetes, Restaurantes, Pizzarias, Churrascarias, Boates ou similares.	R\$ 20,00	R\$ 40,00	R\$ 80,00
Manipuladores artesanais de alimentos, Barracas, Quiosques, Cigarreiras, Ambulantes ou similares.	R\$ 15,00	R\$ 30,00	R\$ 60,00
Fabricantes de alimentos, Padarias, Queijeiras e similares.	R\$ 30,00	R\$ 60,00	R\$ 100,00
Rodoviárias, Pousadas, Hotéis, Motéis, depósito de alimentos, carros pipa e similares.	-	-	R\$ 120,00
Instituições de Ensino, Academias de Ginástica, Salões de	R\$ 25,00	R\$ 50,00	R\$ 100,00

Beleza, Óticas, oficinas e similares.			
Clubes Recreativos, Associações, Igrejas, Salões de Reuniões e similares.	R\$ 30,00	R\$ 60,00	R\$ 100,00