

LEI Nº 300/98

DATA: 04 DE NOVEMBRO DE 1.998

SÚMULA: DISPÕE SOBRE O CÓDIGO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MUNICÍPIO DE TAPURAH E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O Sr. João Clóvis Maciel, Presidente da Câmara Municipal de Tapurah, Estado de Mato Grosso, no uso de suas atribuições legais, faz saber que a Câmara Municipal aprovou o seguinte Projeto de Lei:

Art. 1º. Dispõe sobre o Código de Vigilância Sanitária do Município de Tapurah.

PARTE I

DO CÓDIGO SANITÁRIO E DE POSTURAS DO MUNICÍPIO

Art. 2º. A saúde é um direito social e fundamental de todo cidadão, garantido pela Constituição Federal, dever do Município, concorrentemente com o Estado e com a união, zelar pela promoção, proteção e recuperação da saúde, bem-estar físico, mental e social da coletividade.

Art. 3º. É dever da coletividade e dos indivíduos, em particular, cooperar com os órgãos e as entidades competentes, adotando uma forma de vida higiênica e saudável, combatendo a poluição em todas as suas formas, orientando, educando e observado as normas legais de educação e saúde.

TÍTULO I

DO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE

Art. 4º. O Município integrará o Sistema único de Saúde - SUS, orientando pôr princípios e diretrizes previstas no artigo 198 da Constituição Federal e nas Leis Nº 8080 de 19 de setembro de 1.990 e 8.142 de 28 de setembro de 1.990.

Art. 5º. O Sistema de Saúde do Município de Tapurah - MT terá uma unidade funcional, administrativa e orçamentária, responsável pelos cuidados básicos da saúde da população que vive em território determinado, e será denominado de Distrito Sanitário.

Art. 6º. O Distrito Sanitário será composto pelas unidades sanitárias, hospitais e centros especializados, definidos espacialmente, com plano de atividades e comando único, capaz de resolver os problemas de saúde em todos os níveis que requerem atenção.

Art. 7º. O Distrito Sanitário obedecerá aos seguintes princípios:

- a) área de abrangência;
- b) estratégia única;
- c) sistema único de aplicação de recursos;
- d) realidade epidemiológica social;
- e) cobertura;

f) unidades e equipamentos dos serviços de saúde;

g) resolutividade dos níveis de complexidade;

h) integralidade dos serviços;

i) relação eficiência e participação social.

Art. 8º. Como unidade orçamentária e gerencial, com autonomia funcional, efetuará as atividades do SUS, no que tange aos programas de atenção à saúde, educação, investigação, administração geral, serviços gerais e direção.

§ Único. O Distrito Sanitário desenvolverá, ainda, atividades de gestão, planejamento, coordenação, controle e avaliação das ações de suas unidades competentes e das referências inter-distritais, integrando o setor ao processo social organizado de sua área de abrangência.

Art. 9º. O Sistema Único de Saúde de Tapurah - MT, contará com os seguintes Distritos Sanitários, que se compatibilizarão com outros setores sociais, como educação, transporte, assistência social, obras públicas, abastecimento, segurança e outros, bem como as diretrizes estabelecidas no plano de uso do solo.

I - Distrito Sanitário Sul;

II - Distrito Sanitário Centro - Sul;

III - Distrito Sanitário Centro-Oeste;

IV - Distrito Sanitário Leste;

V - Distrito Sanitário Centro - Norte.

Art. 10. O Sistema Único de Saúde de Tapurah - MT, tendo como pressuposto básico a saúde/doença como um processo socialmente determinado, como suporte num conhecimento MULTIDISCIPLINAR, impõe tarefas em processos de naturezas distintas, tais como: política normativa, gerencial, organizativa e operacional, apontando como direcionamento, para os seguintes objetivos:

I - Obter o maior impacto possível nos principais problemas de saúde da população com vistas a melhoria do seu estado de saúde;

II - Alcançar a universalidade da prestação de cuidados à saúde, em condições equitativas para os distintos grupos sociais;

III - Oferecer serviços de caráter integral, com a maior eficiência e eficácia possíveis, desde a perspectiva econômica até a política e a social;

IV - Fortalecer a gestão descentralizada e participativa do SUS a nível local, visando a descentralização e o controle social sobre a produção e consumo de saúde.

Art. 11. O Sistema Único de Saúde será regionalizado e hierarquizado entendendo-se pôr:

I - REGIONALIZAÇÃO: A divisão de espaços geográficos dos serviços de saúde, agregando a noção de funcionalidade e governabilidade do sistema, tendo pôr base um eixo político administrativo em que se compatibiliza, um mesmo espaço, as políticas sociais e coletivas;

II - HIERARQUIZAÇÃO: Organização dos serviços pôr níveis de atenção que variam segundo as suas complexidades tecnológicas

e de uma organização familiar de conotação seletiva, que atende um perfil das necessidades num determinado tempo e espaço.

Art. 12. O Distrito Sanitário, levando-se em consideração os aspectos políticos, gerências e, relacionando-se a outros setores sociais, demandará articulação extra setorial, de forma a garantir a descentralização técnico administrativa, participando do eixo decisório.

TÍTULO II DA PROTEÇÃO À SAÚDE

Art. 13. Compete ao Município, pôr meio da Secretaria Municipal de Saúde, exercer ações de vigilância sanitária, com a finalidade de promover, recuperar e manter a saúde da população, através do controle e fiscalização.

I - Do Saneamento Básico e Ambiental, compreendendo:

- a) as águas de seus usos, o padrão de potabilidade e fluoretação;
- b) os esgotos sanitários, o destino final de seus objetivos e as águas servidas;
- c) a coleta, o transporte e o destino final do lixo domiciliar, do industrial, do lixo séptico e substâncias tóxicas e radioativas.

II - Das normas de segurança e higiene, compreendendo a vigilância:

- a) - epidemiológica;
- b) - dos hospitais, maternidades, casas de saúde, creches e estabelecimentos congêneres;
- c) - da radioatividade;
- d) - dos laboratórios de análises e produtos farmacêuticos;
- e) - dos bancos de sangue e congêneres;
- f) - das farmácias, drogarias, ervanárias e congêneres;
- g) - dos cemitérios, necrotérios, crematórios e congêneres;
- h) - das habilitações e edificações em geral;
- i) - dos hotéis, motéis, pensões, restaurantes, lanchonetes , padarias, confeitarias e congêneres;
- j) - dos estabelecimentos de ensino e de prestação de serviços em geral;
- k) - dos mercados e feiras livres;
- l) - dos estabelecimentos comerciais e industriais;
- m) - da segurança do trabalhador urbano e rural;
- n) - das barbearias, cabeleireiros, saunas e congêneres;
- o) - dos locais de diversão e esporte;

p) - dos serviços de limpeza, lavagem, lubrificação, pintura pulverizada ou vaporizada e congêneres;
q) - dos combustíveis líquidos e gasosos;
r) - dos explosivos e fogos de artifícios;
s) - dos produtos químicos;
t) - dos locais de criação de animais domésticos;
u) - da prevenção e controle de zoonoses;
v) - dos alimentos destinados ao consumo humano;
w) - demais atividades humanas que requeriam atuação da Vigilância Sanitária pôr parte da Administração Pública Municipal.

TÍTULO III DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Art. 14. O Órgão Municipal competente, contará com um corpo de fiscalização treinado especificamente para o desempenho das ações de vigilância nas áreas previstas no artigo anterior, com o emprego de todos os meios e recursos disponíveis, utilização de processos e métodos científicos e tecnológicos adequados, aplicação das normas e padrões aprovados pelo Governo Federal, com vista a obtenção de maior resultado e eficiência no controle e fiscalização em matéria de saúde.

Art. 15. Os Serviços de Vigilância Sanitária deverão estar ligados aos de Vigilância Epidemiológica e Farmacológica, apoiando-se na rede de Laboratórios de saúde pública, a fim de permitir uma ação coordenada e objetiva na resolução e acompanhamento dos casos de controle.

Art. 16. A competência Municipal de Fiscalização e controle das atividades humanas é norma pública contra qual nenhum particular ou de órgão representativo de classe poder prevalecer.

CAPÍTULO DO SANEAMENTO BÁSICO AMBIENTAL

Art. 17. É DEVER do Município, da coletividade e dos indivíduos, promover medidas de saneamento, respeitando, no uso da propriedade, no manejo dos meios de produção, no exercício de suas atividades, as determinações legais, as regulamentações, as recomendações, as ordens, as vedações e as interdições ditadas pelas autoridades competentes.

Art. 18. É DIREITO de qualquer cidadão propor Ação Popular que vise anular fato lesivo ao meio ambiente, sendo isento de custas federais e do ônus de sucumbência.

SEÇÃO I DAS ÁGUAS, SEU USO E DO PADRÃO DE POTABILIDADE.

Art. 19. COMETE ao SAAE - Serviço Autônomo de Água e Esgoto do Estado de mato Grosso, a manutenção e operação da rede de abastecimento de água e esgoto do Município de Tapurah - MT.

Art. 20. Os projetos de sistema de abastecimento de água devem, obrigatoriamente, obedecer aos padrões de potabilidade e fluoretação estabelecidos pelo órgão sanitário competente, conforme norma técnica especial.

Art. 21. Sempre que ocorrer impossibilidade de atendimento pela administração pública de instalação de rede de abastecimento em conjuntos habitacionais ou em unidades isoladas, os mesmos deverão possuir sistemas particulares devidamente aprovados pelo SAAE.

§ 1º. Em se tratando de poços ou aproveitamento de fontes naturais para abastecimento de água potável, a Secretaria Municipal de Saúde deverá manter um cadastro desses abastecimentos, para monitoramento da qualidade da água extraída.

§ 2º. Sempre que a vigilância sanitária detectar falhas ou anormalidades no sistema de abastecimento de água, oferecendo risco à saúde, advertirá imediatamente os responsáveis quanto a aplicação das medidas corretivas.

Art. 22. Todos os reservatórios públicos de água potável deverão receber desinfecção e limpeza a cada seis meses podendo este prazo ser diminuído, a critério da autoridade sanitária competente, devendo permanecer devidamente tampados.

Art. 23. As tabulações, peças e juntas utilizadas deverão obedecer as normas aprovadas pela ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas.

SEÇÃO II DOS ESGOTOS SANITÁRIOS

Art. 24. A aprovação das instalações de estações de tratamento de água e esgoto sanitário no Município, dependerá de apreciação do órgão responsável pela Vigilância Sanitária.

Art. 25. Os Projetos de coleta, tratamento e disposição de esgoto deverão obedecer as normas técnicas da ABNT e as especificações adotadas pela SAAE.

Art. 26. As instalações prediais devem também obedecer as Normas Técnicas, devendo ser dotadas de dispositivos e instalações adequadas a receber e a conduzir os dejetos.

Art. 27. É proibida a interligação de instalações prediais interna entre prédios situados em lotes distintos.

Art. 28. Todo o prédio destinado a habitação, ao comércio ou a indústria, deverá ser ligado às redes públicas de abastecimento de água e esgoto.

§ 1º. Em locais onde não existir rede pública de abastecimento de água e coleta de esgoto, competirá à Prefeitura Municipal indicar as medidas a serem adotadas e executadas.

§ 2º. É DEVER do proprietário ou do possuidor do imóvel, a execução de instalações domiciliares adequadas ao abastecimento de água potável e de remoção de dejetos, cabendo-lhe zelar pela sua conservação.

Art. 29. É obrigatório o cadastramento das empresas de desentupimento e de limpeza de fossas no órgão Municipal competente para monitoramento da deposição final dos dejetos.

Art. 30. Os resíduos dos sanitários dos veículos de transporte de passageiros, deverão ser tratados e depositados em locais apropriados ao destino final destes dejetos.

SEÇÃO II DAS PISCINAS E LOCAIS DE BANHO

Art. 31. Para efeitos desta Lei, as piscinas e demais locais de banho classificam-se em:

I - de uso público;

II - de uso coletivo restrito - utilizados pôr grupos de pessoas, tais como as piscinas de clube condominiais, escolas, entidades, associações, hotéis, motéis e congêneres;

III - de uso familiar - as pertencentes as residências uni-familiares;

IV - de uso especial - as destinadas a fins terapêuticos ou outros que não de esportes e recreação.

Art. 32. As piscinas de uso público e coletivo restrito, deverão cumprir as Normas Técnicas Especiais, e estão sujeitas a inspeção periódica da Vigilância Sanitária quando razões de saúde pública assim o recomendarem.

Art. 33. As piscinas e demais locais de banho de uso público e uso coletivo restrito, devem ter seu projeto aprovado pelo Gabinete Municipal de Planejamento e Coordenação, ficando condicionadas a receber Alvará de Funcionamento, somente após vistorias pela autoridade sanitária competente.

Art. 34. As piscinas de residências multi-familiares, assim entendidas os edifícios, os conjuntos habitacionais e os condomínios fechados, são considerados para efeitos desta Lei, de uso coletivo restrito.

Art. 35. Estão sujeitas a interdição pôr parte da vigilância sanitária, as piscinas em construção ou já construídas, sem observância do disposto neste código, sem prejuízo da penalidade cabível.

§ Único. Está sujeito ao pagamento de multa o proprietário de piscina, de uso público e de uso coletivo restrito, em funcionamento sem respectivo alvará de localização e funcionamento ou sem vistoria técnica da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 36. É vedada a conexão do sistema de esgotamento de água da piscina com as redes de instalações sanitárias, ficando os infratores sujeitos a multa e desligamento compulsório do mesmo.

Art. 37. É obrigatório o Cadastramento no órgão Municipal competente, das empresas que fazem o tratamento da água das piscinas, firmas de limpeza e desinfecção de reservatórios de água, bem como das transportadoras de água através de caminhões-pipa.

Art. 38. É obrigatório o controle médico sanitário dos banhistas que utilizem piscinas de uso público e de uso coletivo restrito.

§ Único - As medidas de controle médico sanitário serão ajustadas ao tipo de estabelecimento ou do local onde se encontra a piscina, segundo o que for disposto em norma técnica especial.

Art. 39. Constadas irregularidades com relação a inobservância da legislação da norma técnica especial o funcionamento da piscina, suspender temporariamente ou solicitar o cancelamento do alvará de funcionamento, sem prejuízo da penalidade pecuniária cabível.

SEÇÃO IV DAS ÁGUAS PLUVIAIS

Art. 40. Todo lote é obrigatório receber água pluvial proveniente de outro lote situado em cota superior.

§ Único. É VEDADO o lançamento de água servida no lote vizinho, salvo quando o mesmo assim permitir.

Art. 41. É VEDADO, em qualquer situação, o lançamento de água pluvial sobre o passeio.

§ Único. A água pluvial será canalizada pôr baixo do passeio até a sarjeta.

Art. 42. É VEDADO o despejo de água servida e esgoto sanitário, a céu aberto ou na rede de águas pluviais.

§ Único. Nas áreas não servidas pôr rede de esgotos, a prefeitura poderá autorizar o lançamento de águas servidas e esgoto sanitário na rede de águas pluviais, desde que sejam devidamente tratados e quando comprovada tecnicamente, através de estudo próprio, a incapacidade de absorção no solo.

Art. 43. É VEDADO o lançamento de água pluvial na rede de esgoto sanitário.

Art. 44. A Prefeitura poderá consentir o lançamento de água pluvial diretamente na galeria pública, quando a situação topográfica do terreno não permitir o escoamento a sarjeta, através de canalização sob o passeio.

SEÇÃO V DA METODOLOGIA PARA ACONDICIONAMENTO, ARMAZENAMENTO, COLETA, TRANSPORTE E DESTINO FINAL DOS RESÍDUOS DOS SERVIÇOS DE SAÚDE.

Art. 45. A remoção e destinação final dos resíduos do serviço de saúde merece tratamento diferenciado, em função do alto risco de contaminação que apresenta para a população.

Art. 46. A coleta interna do resíduo de serviços de saúde deve ser realizada pelo próprio estabelecimento, seguintes as orientações da Secretaria de Saúde, no que concerne ao manuseio, acondicionamento, transporte, precauções quanto ao pessoal e o acondicionamento final dos resíduos sólidos, líquidos e pastosos.

Art. 47. Devem proceder ao acondicionamento próprio, além dos hospitais, as farmácias, os bancos de sangue, os laboratórios de análises clínicas e outros, a critério da autoridade competente.

Art. 48 São considerados materiais sépticos para efeitos de coleta especial:

I - Resíduos sólidos declaradamente contaminados, considerados contagiosos ou suspeitos de contaminação provenientes de estabelecimentos hospitalares, laboratórios, farmácias, drogarias, clínicas, maternidades, ambulatórios, casas de saúde, necrotérios, prontos-socorros, sanatórios, consultórios e congêneres;

II - Materiais biológicos, assim considerados os restos dos tecidos de tecidos orgânicos, de órgãos humanos, de autópsia e biópsia, restos de animais de experimentação e outros animais similares;

III - Substâncias e produtos venenosos ou envenenados, restos de material farmacológico e drogas condenadas, medicamentos vencidos ou condenados e produtos químicos especiais radioativos.

IV - Sangue humano e derivados;

V - Resíduos contundentes ou perfurantes, cuja a produção exceda o volume de 100 (cem) ou 50 (cinquenta) quilos pôr período de 24 (vinte e quatro) horas.

Art. 49. A coleta de lixo séptico será diariamente, sendo os resíduos acondicionados em plásticos com as especificações da ABNT.

Art. 50. O lixo previamente acondicionado deverá ser coletado pôr caminhão dotado de poliguindaste, com utilização de caçambas estacionárias com tampas.

§ Único - O caminhão coletor não pode ser compactado para que os sacos plásticos contendo os resíduos não se rompam.

Art. 51. Todos os estabelecimentos produtores de lixos sépticos devem possuir suas próprias caçambas não basculantes para a deposição diária do lixo.

Art. 51. Os estabelecimentos de lixo séptico devem providenciar um recipiente do autoclave ou similar para tratamento dos resíduos líquidos pastosos.

Art. 52. Os processos pelos quais devem passar os resíduos sólidos, líquidos e pastosos sépticos, serão tratados em regulamento e devem seguir, obrigatoriamente as normas fixadas pelo órgão competente municipal.

SEÇÃO I. a.

DA VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA

Art. 54. COMPETE à Secretaria Municipal de Saúde através dos seus órgãos competentes, proceder as investigações e levantamentos necessários para manter absolutamente atualizadas as informações e dados estatísticos de doenças e óbitos, tendo em vista as medidas de controle dos mesmos, como proteção e prevenção à saúde da população.

Art. 55. A Secretaria Municipal de Saúde deve fazer publicar e distribuir a todas as entidades de classe, às associações de moradores de bairros, às escolas, às igrejas e templos, uma relação das doenças transmissíveis, seus principais sintomas e medidas de prevenção e cautela que devem ser observadas.

Art. 56. É DEVER de todo cidadão comunicar a autoridade sanitária local a ocorrência, ou a simples suspeita de ocorrência de doença transmissível constante da relação de que trata o artigo anterior.

Art. 57. É OBRIGATÓRIA a notificação à autoridade sanitária local, pôr parte das seguintes pessoas.

I - Médicos que forem chamados para prestar cuidados ao doente, mesmo que não assumam a direção do tratamento;

II - Responsáveis pôr hospitais ou estabelecimentos congêneres;

III - Farmacêuticos , bioquímicos, veterinários, dentistas, enfermeiros e pessoas que exerçam profissões afins;

IV - Responsáveis pôr laboratórios que executem exames microbiológicos, sorológicos, anatomopatológicos e radiológicos;

V - Responsáveis pôr estabelecimentos de ensino, locais de trabalho, hotéis, pensões e congêneres, ou habitações coletivas em que se encontre o doente;

VI - Responsáveis pelo automóvel, caminhão, ônibus, trem, avião, embarcação ou qualquer outro meio de transporte em que se encontre o doente;

VII - Responsáveis pelo serviço de verificação de óbitos;

VIII - O Cartório de Registro Civil que registrar o óbito proveniente de doenças transmissíveis.

Art. 58. A notificação compulsória das doenças tem caráter sigiloso, não sendo, em hipótese alguma, revelada pela autoridade sanitária, a identidade da pessoa que realizou a notificação, salvo se a mesma assim o permitir.

Art. 59. Para auxiliar a ação da Secretaria Municipal de Saúde, tendo em resguardar e prevenir a saúde, o bem estar e diminuir os riscos à população, o Cartório de Registro Civil, bem como os médicos e os hospitais, deverão comunicar os casos de óbitos decorrentes de uso excessivo de drogas, bem como de acidentes de trânsito causados pôr motoristas dopados ou alcoolizados.

Art. 60. As pessoas de tratam os artigos 53 e 57, que descumprirem a notificação compulsória, estão sujeitas a fiscalização da vigilância sanitária incorrendo em autuação de caráter fiscal, com aplicação de penalidade pecuniária.

SEÇÃO 1. b. DA VACINAÇÃO OBRIGATÓRIA

Art. 61. COMPETE a Secretaria Municipal de Saúde, em apoio a Secretaria Estadual de Saúde, executar vacinações de caráter obrigatório, definidas em Programa Nacional de Imunização, ou decorrentes de necessidades locais.

Art. 62. É DEVER de todo cidadão submeter-se à vacinação obrigatória, inclusive os menores sob sua responsabilidade.

§ 1º. Somente poderá ser dispensada da vacinação obrigatória, quem apresentar atestado médico de contra-indicação explícita da aplicação da vacina.

Art. 63. Os atestados de vacinação serão gratuitos, devendo ser denunciado qualquer profissional da saúde que pôr ele cobrar.

§ Único. Não poderão ser retidos pôr qualquer pessoa física ou jurídica, para efeitos de comprovação trabalhista ou qualquer outro motivo, os atestados de vacinação.

SEÇÃO 1. C. DAS CALAMIDADES PÚBLICAS

Art. 64. Na ocorrência de casos de agravos à saúde decorrentes de calamidades públicas, tendo em vista o controle de epidemias, a Secretaria Municipal de Saúde, devidamente articulada com os órgãos federais e estaduais competentes, promoverá a mobilização de todos os recursos médicos e hospitalares existentes nas áreas afetadas considerados necessários.

Art. 65. Para efeito no disposto artigo anterior, deverão ser empregados, de imediato, todos os recursos sanitários disponíveis, como o objetivo de prevenir as doenças transmissíveis e interromper a eclosão de epidemias, acudindo os casos de agravos à saúde em geral.

§ Único - Dentre outras, consideram-se importantes, na ocorrência de caso de calamidade pública, as seguintes medidas:

I - Promover a provisão, o abastecimento, o armazenamento e análise da água potável destinada ao consumo;

II - Propiciar meios adequados para o destino dos dejetos, a fim de evitar a contaminação de água e dos alimentos;

III - Manter adequada higiene dos alimentos, impedindo a distribuição daqueles suspeitos de contaminação;

IV - Empregar os meios adequados ao controle de vetores;

V - Assegurar a rápida remoção de feridos e a imediata retirada de cadáveres da área atingida.

SEÇÃO II DOS HOSPITAIS E SIMILARES

Art. 66. É OBRIGATÓRIO nos hospitais, clínicas, casas de saúde, maternidades e similares:

I - Esterilização de roupas, louças, talheres e utensílios diversos;

II - Desinfecção de colchões, travesseiros, cobertores, móveis e assoalhos;

III - Manutenção da cozinha, copa e despensa devidamente arejadas e em condições de completa higiene.

Art. 67. Os hospitais devem possuir, OBRIGATORIAMENTE, quartos individuais ou enfermarias exclusivas para isolamento, segundo o tipo de infecção e de doentes portadores de doenças infecto-contagiosas.

Art. 68. Os prédios onde se instalarem hospitais, maternidades e congêneres, devem seguir as orientações constantes do Código de Obras e Edificações, além de outras normas técnicas especiais.

Art. 69. Não será permitido o funcionamento de hospitais e congêneres que não satisfaçam todas as exigências das normas técnicas no tocante às dependências necessárias, equipamentos em perfeito estado de funcionamento e todas as condições de assepsia e limpeza para o perfeito atendimento de pacientes e diminuição de riscos de infecção hospitalares.

SEÇÃO III DA PROTEÇÃO CONTRA RADIOATIVIDADE

Art. 70. Às pessoas que manipulam Rádio e sais de Rádio, deverão ser asseguradas de medidas de proteção regulamentadas pôr Normas Técnicas Especiais.

Art. 71. As salas para manipulação de Rádio ou substâncias radioativas deverão seguir exigências contidas em Normas Técnicas, ser bem ventiladas, isoladas e sinalizadas com os dizeres: PERIGO RADIOATIVIDADE.

Art. 72. É PROIBIDO a presença de qualquer pessoa estranha ao trabalho, na sala de radiação.

Art. 73. No uso terapêutico e na pesquisa científica de substâncias radioativas deverão ser estabelecidas rigorosas medidas de proteção individual, fixadas em Normas Técnicas Especiais.

Art. 74. É aconselhável a adoção de sistema de rodízio ao pessoal que manipula substâncias radioativas, para que seja o mesmo afastado periodicamente do contato direto com tais materiais, sendo absolutamente PROIBIDO o trabalho sem a utilização de dosímetros pessoais de radioatividade, tais como câmara ou Rádio-fotoluminescente.

Art. 75. O transporte e destino final de substâncias radioativas será regulamentado pôr Normas Técnicas Especiais, de acordo com a Legislação Federal.

§ Único. O transporte de Rádio para utilização terapêutica nos hospitais, e nos centros urbanos deverá ser feito em recipientes que ofereçam proteção adequada, de acordo com Normas Técnicas Especiais.

SEÇÃO IV DOS LABORATÓRIOS DE ANÁLISES CLÍNICAS E CONGÊNERES

Art. 76. Os laboratórios de análises clínicas e congêneres, além das normas regulamentares que devem ser observadas, deverão ter entrada independente, não podendo suas dependências serem usadas para fins outros que não de suas atividades peculiares, e precisam dispor de, no mínimo, uma sala para atendimento de clientes, uma para coleta de material, outro para o laboratório propriamente dito e sanitários para uso público.

SEÇÃO V DOS BANCOS DE SANGUE E SIMILARES

Art. 77. Os Bancos de Sangue deverão seguir estritamente as Normas Técnicas Especiais que forem expedidas pelo Ministério da Saúde, além das normas regulamentares Municipais e Estaduais que lhes forem compatíveis.

Art. 78. No que diz respeito a instalações e os prédios onde se instalarão, devem seguir as orientações do Código de Obras e Edificações, Normas do Ministério da Saúde e Legislação pertinente.

Art. 79. É PROIBIDO aceitar doações de sangue provenientes de estabelecimentos de recuperação de viciados e drogados.

Art. 80. Toda a doação de sangue, mesmo que o doador seja aparentemente saudável, inclusive quando se tratar de parente do paciente que receberá o sangue, deve ser analisado, passando pôr todos os testes a fim de se evitar contaminação.

Art. 81. Devem ser implantados centros de atendimentos a pessoas que desejarem realizar testes HIV e exames físicos de pessoas com lesões de pele, com sintomas de diarreia crônica grave, sudorese noturna, febre e perda anormal de peso.

Art. 82. Não se deve permitir a entrada de pessoas estranhas nos recintos de trabalho, nem se permitir que pessoas se alimentem ou fumem nos mesmos.

Art. 83. O pessoal envolvido com a coleta de análise do sangue deve usar luvas e aventais protetores, sendo todos os aparelhos, bancadas e móveis utilizados limpos, esterilizados segundo as Normas Técnicas do Ministério da Saúde como recomendações aos hospitais, ambulatórios médico-odontológicos e laboratórios.

§ Único. Todo o material utilizado na triagem e coleta do sangue deve ser descartável, sendo VEDADA a sua reutilização.

Art. 84. Os médicos devem encorajar, sempre que a situação o permitir, que se proceda a auto transfusão, ao invés de transfusão de sangue de doadores.

Art. 85. A amostra de soro do doador deverá ser examinada INDIVIDUALMENTE, obedecendo a um fluxo específico determinado em função da positividade e negatividade das diversas reações.

Art. 86. O sangue HIV positivo, identificado pelo teste de ensaio imuneenzimático, deve ser recolhido imediatamente a instituição que realizou o exame, uma vez que o mesmo constitui precioso material de estudo e pesquisa.

§ 1º. O envio de sangue para centro de pesquisa deve revestir-se de todas as normas de segurança concernentes, e, caso não seja indicado pelo pesquisador que solicitou o sangue outras formas adicionais de segurança, deve o mesmo ser embalado em uma bolsa envolvida em sacos plásticos duplos e resistentes, com um colchão de ar entre a bolsa e o envoltório.

§ 2º. A embalagem assim procedida será colocada em um isopor de gelo, hermeticamente fechado, para envio imediato.

Art. 87. É OBRIGATÓRIO para os estabelecimentos coletores de sangue e seus derivados sediados no Município de Tapurah, a comunicação oficial e confidencial, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas após a detecção do resultado positivo de doenças infecciosas, ao Departamentos de Vigilância Epidemiológica e Sanitária das Secretarias Municipais e Estaduais de Saúde.

§ Único. A comunicação deve ser feita principalmente, quando da detecção das doenças de chagas, Sífilis, Malária, Hepatite Tipo B e SIDA/AIDS.

Art. 88. Torna-se o obrigatório, ainda o envio mensal dos dados abaixo relacionados ao Departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria de Saúde.

- a) número de doadores de sangue;
- b) volume de sangue coletado;
- c) volume de sangue processado;

d) volume de sangue desprezado;
e) plasma processado;
f) hermoderivados processados pôr unidade e volume;

g) hemoderivados comercializados.

§ Único. Os hemoderivados deverão ser discriminados quanto ao tipo de produção final.

SEÇÃO VI

DOS ESTABELECIMENTOS PRODUTORES, REVENDEDORES E MANIPULADORES DE MEDICAMENTOS, DROGAS, INSUMOS FARMACÊUTICOS E CORRELATOS, COSMÉTICOS, SANEANTES E SIMILARES

Art. 89. Ficam sujeitos às normas de Vigilância Sanitária os medicamentos, as drogas, os insumos farmacêuticos, os cosméticos, os produtos de higiene, os perfumes, os saneantes domissanitários e todos os demais produtos definidos em legislação federal.

Art. 90. Somente poderão extrair, produzir, fabricar, fracionar, embalar, reembalar, importar, exportar, armazenar, expedir ou comercializar os produtos de que trata o artigo anterior, as empresas autorizadas pelo Ministério da Saúde e pelo órgão sanitário da Secretaria Estadual de Saúde, sem prejuízo da Vigilância Sanitária exercida pelas autoridades municipais.

Art. 91. Os estabelecimentos industriais de medicamentos, alimentos, cosméticos, saneantes domissanitários e correlatos, os estabelecimentos comerciais de medicamentos e produtos veterinários e os prestadores de serviços de saúde, somente poderão funcionar sob responsabilidade técnica de profissionais devidamente habilitado.

Art. 92. As farmácias e drogarias deverão conter ainda, local absolutamente trancado para a guarda de entorpecentes e de substâncias que produzam dependência física ou psíquica, bem como livros ou fichas para escrituração do movimento de entrada e saída de produtos, conforme determinação do Órgão Federal competente.

Art. 93. Às farmácias e drogarias permite-se a comercialização de produtos correlatos, tais como: produtos de higiene pessoal ou do ambiente; cosméticos e produtos de perfumaria, dietéticos e outros, desde que se observe a Legislação Federal específica e a estadual supletiva pertinente.

§ 1º. Os estabelecimentos que comercializarem esses produtos conjuntamente, deverão manter seções separadas, de acordo com a natureza dos produtos e a orientação da autoridade sanitária competente.

§ 2º. Os estabelecimentos não estão autorizados, entretanto, para aplicação, no próprio local, de qualquer tipo de produto comercializado.

Art. 94. As empresas aplicadoras de saneamento domissanitários, assim entendidos as substâncias destinadas a higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, e ainda tratamento de água, somente poderão funcionar no Município de Tapurah, tendo em sua direção um responsável técnico legalmente habilitado, com termo de responsabilidade assinado perante autoridade competente da Secretaria Municipal de Saúde.

§ Único. A licença para funcionamento deverá ser renovada anualmente, nos prazos regulamentares, através do órgão municipal competente, ouvida a Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 95. As empresas a que se refere o artigo anterior deverão possuir equipamentos e instalações adequadas e somente poderão utilizar produtos devidamente registrados pelo Ministério da Saúde.

§ Único. Fica a empresa OBRIGADA a fornecer certificado assinado pelo responsável técnico, do qual as características do produto que foi utilizado, as contra-indicações e as medidas de primeiros socorros em caso de acidentes, tais como intoxicação ou envenenamento, após cada aplicação.

Art. 96. As pessoas que trabalham com ervas e plantas medicinais somente poderão funcionar licenciadas pelo Órgão Sanitário competente, sendo VEDADA a comercialização de plantas entorpecentes de qualquer espécie.

§ Único. As plantas vendidas sob a classificação botânica falsa, bem como as desprovidas de ação terapêutica e entregues ao consumo com o mesmo nome vulgar de outras terapeuticamente ativas, serão apreendidas e inutilizadas, sendo os infratores sujeitos a cassação da sua licença, em caráter provisório ou permanente, bem como a aplicação de penalidade pecuniária.

Art. 97. Nas zonas suburbanas ou rurais, onde não existir farmácia ou drogaria num raio de 3 (três) quilômetros, poderá a Secretaria Municipal de Saúde conceder, a título precário, licença para instalação de posto de medicamentos, sob responsabilidade de pessoa idônea e atestada por farmacêutico inscrito no Conselho Regional de Farmácia do Estado de Mato Grosso.

§ Único. A permissão para funcionamento não será renovada caso se instale no local farmácia ou drogaria em caráter definitivo.

Art. 98. Poderão ser concedidas licenças na forma do artigo anterior, as unidades volantes para o atendimento a regiões onde não existem farmácias ou drogarias, devendo o Órgão Sanitário competente fixar a região a ser percorrida.

SEÇÃO VII

DOS CEMITÉRIOS, NECROTÉRIOS, CAPELAS MORTUÁRIAS, CREMATÓRIOS E ATIVIDADES MORTUÁRIAS.

Art. 99. O sepultamento e a cremação de cadáveres só poderão realizar-se em cemitérios licenciados pela Prefeitura.

Art. 100. Nenhum cemitério será aberto sem a prévia aprovação dos projetos pelas autoridades municipais competentes.

Art. 101. As autoridades municipais competentes poderão ordenar a execução de obras ou trabalhos que sejam considerados necessários para o melhoramento sanitário dos cemitérios assim como a interdição temporária dos mesmos.

Art. 102. O sepultamento, cremação, embalsamento, exumação, transporte e exposição de cadáveres deverão obedecer as exigências sanitárias previstas em Norma Técnica Especial.

Art. 103. O depósito e manipulação de cadáveres para qualquer fim, incluindo as necropsias, deverão realizar-se em estabelecimentos previamente estabelecidos para tal finalidade, na aprovação do projeto.

104. O embalsamento ou quaisquer outros procedimentos para a conservação de cadáveres, se realizarão em estabelecimentos licenciados de acordo com as técnicas e procedimentos definidos pelas autoridades competentes.

Art. 105. Dependem de autorização das autoridades sanitárias, em observância das normas técnicas e regulamentares:

I - As exumações dos restos que tenham cumprido o tempo assinalado para sua permanência no cemitério.

II - O traslado e depósito de restos humanos ou de duas cinzas;

III - A entrada e saída de cadáveres do território municipal.

Art. 106. A Secretaria Municipal de Saúde exercerá vigilância sanitária sobre as instalações destinadas aos serviços funerários.

Art. 107. As administrações dos cemitérios adotarão medidas necessárias a evitar que se empoce água nas escavações e sepultamentos.

§ 1º. Os mausoléus, catacumbas e urnas serão conservados em condições de não coletarem água.

§ 2º. Os vasos, jaras, jardineiras e outros ornamentos também não poderão conter água devendo os receptáculos serem permanentemente cheios de areia.

SEÇÃO VIII DAS HABITAÇÕES E EDIFICAÇÕES EM GERAL

Art. 108. Além das especificações contidas no Código de Obras e edificações, a Secretaria Municipal de Saúde poderá definir normas sanitárias que deverão ser seguidas pelo proprietário de edificações em geral, quando da aprovação de seu projeto pelo órgão municipal competente.

Art. 109. Nenhum projeto será aprovado sem satisfazer as condições de higiene e segurança sanitária.

§ Único. A autoridade sanitária competente poderá solicitar o embargo de construções, correções ou retificações, sempre que comprovar a desobediência às Normas Técnicas Especiais, no interesse da saúde pública.

Art. 110. Os proprietários ou possuidores a qualquer título são obrigados a conservar em perfeito estado de asseio aos seus quintais, pátios, prédios ou terrenos.

Art. 111. Para preservação e manutenção da higiene das habitações é PROIBIDO:

I - Conservar água estagnada nos pátios, quintais, terrenos áreas livres abertas ou muradas;

II - Manter terrenos cobertos de mato, pantanosos ou servindo de depósitos de lixo dentro dos limites urbanos do Município;

III - Construir instalações sanitárias sobre rios, riachos, córregos ou qualquer curso d'água.

§ Único. A infringência a este artigo sujeitará o proprietário a multa guardada de acordo com a gravidade da infração, sem prejuízo da

incidência de imposto Territorial Progressivo, nos termos da legislação tributária municipal vigente.

Art. 112. Os proprietários ou possuidores a qualquer título deverão adotar medidas destinadas a evitar a formação ou proliferação de insetos e roedores, ficando obrigados a execução das providências determinadas pelas autoridades competentes, em seus terrenos e edificações.

Art. 113. As edificações desta seção aplicam-se, no que couber, a todas as edificações, qualquer que seja sua destinação.

SEÇÃO IX

DOS HOTÉIS, PENSÕES, RESTAURANTES, LANCHONETES, CAFÉS, PADARIAS, CONFEITARIAS E SIMILARES.

Art. 114. Os hotéis, motéis, pensões, hospedarias, restaurantes, lanchonetes, cafés, bares, padarias, confeitarias e congêneres, localizados ou ambulantes, observarão:

I - O uso de águas ferventes, ou produto apropriado para a esterilização de louças, talheres e utensílios de copa e cozinha, não sendo permitida a lavagem pura e simples em água corrente fria, em baldes, tonel ou outros vasilhames;

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

III - É OBRIGATÓRIO o uso de copos descartáveis em bares, lanchonetes e locais que servem bebidas, principalmente os trailers e ambulantes;

IV - Manutenção de sanitários em números suficiente e higienicamente limpos, permanentemente desinfetados e, preferentemente, com a adoção de toalhas e assentos sanitários descartáveis.

Art. 115. Os hotéis, motéis, pensões e similares deverão atender, também:

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

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

§ Único. É OBRIGATÓRIO a troca das roupas de cama, mesa e banho diariamente nos estabelecimentos de que trata este artigo, sendo vedado o seu uso sem prévia lavagem e esterilização.

Art. 116. Os estabelecimentos de que trata este artigo devem manter, em local visível nos quartos, um quadro contendo a transcrição do artigo 105, acrescentando os dizeres: “O hóspede deve comunicar irregularidades a autoridade sanitária local”.

Art. 117. A desobediência às determinações desta seção torna infratores passíveis de interdição do estabelecimento além da multa pecuniária.

SEÇÃO X

DOS MERCADOS E FEIRAS LIVRES

Art. 118. COMPETE à vigilância sanitária fiscalizar as condições de higiene e conservação dos alimentos colocados a venda nos mercados e feiras livres, sem prejuízo da fiscalização decorrente da legislação de posturas.

SEÇÃO XI DOS ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS, COMERCIAIS E DA SEGURANÇA DO TRABALHADOR URBANO

Art. 119. Às autoridades da Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde incumbe fiscalizar as condições sanitárias dos locais de trabalho, o grau de risco para a saúde do trabalhador, os equipamentos, maquinários e demais instrumentos de trabalho, bem como os dispositivos de proteção individual.

Art. 120. As indústrias a se instalarem no território municipal deverão submeter à Secretaria Municipal de Saúde, para exame prévio da autoridade sanitária competente, o plano completo da solução de esgotamento sanitário e do lançamento de resíduos sólidos, líquidos ou gasosos, visando evitar os prejuízos à saúde da população e do meio ambiente.

§ 1º. Este procedimento será feito, sem prejuízo do procedimento exigido para a aprovação do projeto pôr parte do órgão competente de defesa do meio ambiente.

§ 2º. Para fins do exame prévio de que trata este artigo, as empresas deverão observar detalhadamente as metas de suas linhas de produção, suas fases de transformação, indicação dos produtos, subprodutos e resíduos resultantes em cada fase, suas quantidades, qualidades, natureza e composição.

Art. 121. Os órgãos competentes municipais, em matéria de proteção à saúde e defesa do meio ambiente, observarão as normas técnicas sobre proteção de mananciais, dos serviços do abastecimento público de água destinada ao consumo humano e das instalações prediais, aprovados pelo Ministério da Saúde, em prejuízo da Legislação supletiva estadual e municipal.

§ 1º. As águas residuais de qualquer natureza, quando pôr suas características físicas, químicas ou biológicas, alterem prejudicialmente a composição das águas receptoras, deverão sofrer prévio tratamento, só sendo permitido seu lançamento quando não acarretar em prejuízo a saúde humana e ao equilíbrio ecológico.

§ 2º. As indústrias já instaladas ficam obrigadas a promover as medidas necessárias para corrigir os inconvenientes da poluição e da contaminação das águas receptoras, de áreas territoriais e da atmosfera, dentro do prazo fixado pela autoridade sanitária e ambiental competente, conforme a gravidade da situação.

§ 3º. O não cumprimento das determinações dos órgão competentes, dentro do prazo fixado, facultará as autoridades de Vigilância Sanitária e da Defesa do Meio Ambiente lavrarem auto de infração, podendo interditar o estabelecimento, sem prejuízo da penalidade pecuniária cabível, bem como de outras penalidades decorrentes das legislações federal e estadual pertinentes.

SEÇÃO XI. A DA SEGURANÇA DO TRABALHADOR URBANO

Art. 122. A Secretaria Municipal de Saúde promoverá campanhas educativas e o estudo das causas de infortúnios e acidentes de trabalho, indicando os meios para sua prevenção.

Art. 123. É DEVER do empregador urbano, fornecer o equipamento de proteção individual - E.P.I., devendo observar:

- a) o tipo adequado a atividade a ser desempenhada;
- b) fornecer o E.P.I. aprovado pelo Ministério do Trabalho;
- c) dar treinamento ao trabalhador sobre o uso correto do E.P.I.;
- d) tornar seu uso obrigatório;
- e) substituir o E.P.I imediatamente, quando danificado ou extraviado;
- f) responsabilizar-se pela sua higienização e manutenção periódica.

SEÇÃO XI. B DOS RESÍDUOS INDUSTRIAIS GASOSOS

Art. 124. É PROIBIDO lançamento ou a liberação ambientais de trabalho, de quaisquer contaminantes gasosos sob a forma de matéria ou energia, direta ou indiretamente, que ultrapassem os limites de tolerância estabelecidos pela norma regulamentadora.

Art. 125. Os resíduos gasosos deverão ser eliminados dos locais de trabalho através de métodos, medidas ou equipamentos de controle, submetidos tais métodos e dispositivos, ao exame e aprovação dos órgãos competentes do Ministério do Trabalho, da Vigilância Sanitária e de Defesa de Meio Ambiente, caso haja lançamento dos contaminantes gasosos na atmosfera externa.

SEÇÃO XII DAS BARBEARIAS, CABELEIREIROS, SAUNAS E SIMILARES.

Art. 126. O funcionamento destes estabelecimentos deverá observar as normas definidas pela autoridade sanitária competente.

§ Único. Os instrumentos de trabalho de uso comum em barbearia, cabeleireiro, estabelecimentos de beleza, sauna e similares, serão esterilizados ou postos em solução anti-séptica, sujeitando os infratores a multa pecuniária e/ou interdição do estabelecimento.

SEÇÃO XIII DOS LOCAIS DE DIVERSÃO E ESPORTE, DAS COLÔNIAS DE FÉRIAS, DOS ACAMPAMENTOS E ESTAÇÕES DE ÁGUAS.

Art. 127. Nenhuma colônia de férias, local para acampamento ou estação de águas será instalada no Município sem prévia autorização da Secretaria Municipal de Saúde e seu Projeto aprovado pelo CMPC.

Art. 128. O responsável pela colônia de férias ou acampamentos deverá proceder ao estudo de viabilidade através de exames bacteriológicos das águas destinadas ao seu abastecimento, quaisquer que sejam as procedências.

Art. 129. As águas provenientes de fontes naturais deverão ser devidamente protegidos contra poluição se provenientes de poços perfurados, deverão preencher as exigências das Normas Técnicas Especiais, técnicas referentes aos fatores da potabilidade e demais exigências da legislação federal e estadual pertinentes.

Art. 130. Os acampamentos de trabalho ou recreação e as colônias de férias só poderão ser instalados em terrenos secos e com declividade suficiente para permitir o escoamento das águas pluviais.

Art. 131. Nenhum sanitário poderá ser instalado a montante a menos de 30 (trinta) metros das nascentes de água ou poços destinados ao abastecimento.

Art. 132. O lixo será coletado em recipientes fechados e removidos do local.

Art. 133. Os acampamentos ou colônias de férias, quando constituído pôr vivendas ou cabinas, deverão preencher as exigências mínimas de posturas constantes deste código, no que diz respeito a instalações sanitárias adequadas, iluminação e ventilação, entelamento das cozinhas, precauções contra insetos e roedores, e destinação adequado do lixo.

Art. 134. Os clubes de recreação e esporte deverão seguir as orientações deste código para os estabelecimentos de prestação de serviço, no tocante aos sanitários e as instalações gerais de restaurantes e lanchonetes, bem como as orientações de postura a respeito de vestiários.

SEÇÃO XIV

DOS SERVIÇOS DE LIMPEZA, LAVAGEM, LUBRIFICAÇÃO, PINTURA PULVERIZADA OU VAPORIZADA E SIMILARES.

Art. 135. Os estabelecimentos de que trata esta seção estão sujeitos, no que couber, as prescrições referentes aos estabelecimentos comerciais em geral.

Art. 136. Os serviços de limpeza, lavagem, lubrificação, pulverização ou outro que resulte em partículas de suspensão, serão realizados em compartimentos próprios de modo a evitar dispersão de substâncias tóxicas para o exterior, devendo possuir, ainda, aparelhamento para evitar a poluição do ar.

§ Único. Fica Excetuada da exigência deste artigo, a lavagem de veículo que obedeça a distância mínima de 10 (dez) metros do logradouro público e 5 (cinco) metros das divisas.

Art. 137. É PROIBIDO lançar detritos, óleos e graxas nos logradouros e redes públicas.

Art. 138. É PROIBIDA a instalação dos estabelecimentos de que trata esta seção, com piso de chão batido.

Art. 139. O lançamento dos despejos e águas residuais na rede pública será precedido de filtros de areia ou poços convenientemente dispostos, de forma a reter os óleos ou graxas.

Art. 140. A desobediência às normas desta seção, sujeitará o infrator a multa pecuniária e interdição do estabelecimento, se for o caso.

SEÇÃO XV DOS COMBUSTÍVEIS LÍQUIDOS E GASOSOS

Art. 141. Para efeito desta Lei e seus regulamentos considera-se:

I - LÍQUIDO COMBUSTÍVEL, aquele que possua ponto de fulgor igual ou superior a 70 (setenta graus centígrados) em inferior a 93,3 (noventa e três e três décimos de graus centígrados).

II - LÍQUIDO COMBUSTÍVEL DE CLASSE I. O Líquido inflamável que possua ponto de fulgor inferior a 70 (setenta graus centígrados), e pressão de vapor que não exceda 2,8 kg/cm² absoluta 37,7 (trinta e sete e sete décimos de graus centígrados).

III - LÍQUIDO COMBUSTÍVEL DE CLASSE II. O LÍQUIDO inflamável com ponto de fulgor superior a 37,7 (trinta e sete e sete décimos de graus centígrados) e inferior a 70 (setenta graus centígrados).

IV - LÍQUIDO INSTÁVEL ou LÍQUIDO REATIVO. Aquele que na forma pura de produção, sendo comercializado ou transportado se polarize, se decomponha ou se condense violentamente, ou se torne reativo sob condições de choque, pressão ou temperatura.

V - GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO - G.L.P.. O produto constituído predominantemente pelo hidrocarboneto propano, propeno, butano e buteno.

Art. 142. Os tanque de armazenagem de líquidos inflamáveis e combustíveis, serão construídos de aço ou concreto, a menos que as características do líquido requeira material especial, segundo as normas técnicas oficiais vigentes no país.

§ Único. Todos os tanques de superfície, usados para armazenamento de líquidos inflamáveis deve, ser equipados com respiradouros de emergência.

Art. 143. Os recipientes estacionários, com mais de 250 (duzentos e cinquenta) litros de capacidade para capacidade de armazenamento de G.L.P. serão construídos de acordo com as normas técnicas oficiais vigentes no país.

Art. 144. É OBRIGATÓRIA a colocação de letreiros em todas as vias de acesso aos locais de armazenagem dos combustíveis, com os dizeres: “Não Fume - Inflamável”.

SEÇÃO XV.a DA PROTEÇÃO INDIVIDUAL DOS TRABALHADORES.

Art. 145. As empresas, devem, obrigatoriamente, mandar realizar exames médicos nos operários que trabalham com combustíveis, de preferência a cada três meses, se legislação federal ou estadual não dispuser de forma diversa.

Art. 146. Além das proteções exigidas pela legislação trabalhista, os operários deverão trabalhar com a proteção de:

- a) máscaras contra gases;
- b) óculos de proteção visual;
- c) luvas especiais;
- d) botas de canos longos;
- e) macacões de mangas longas.

SEÇÃO XVI DOS EXPLOSIVOS E SIMILARES

Art. 147. Para efeito desta Lei são considerados explosivos as substâncias capazes de se transformarem rapidamente em gases, produzindo calor intenso e pressões elevadas, subdividindo-se em:

a) Explosivos Incineradores: Aqueles que são empregados para excitação de cargas explosivas, sensível ao atrito, calor e choque. Sob o efeito do calor explodem sem se incendiar;

b) Explosivos reforçadores: os que servem como intermediários entre o iniciador e a carga explosiva propriamente dita;

c) Explosivos de rupturas: geralmente tóxicos, são chamadas “alto explosivos”.

D) Pólvoras: os que são utilizados para propulsão ou projeção.

Art. 148. Os depósitos para explosivos devem obedecer as normas regulamentares de segurança, obedecendo a legislação municipal de uso do solo.

SEÇÃO XVII DA SEGURANÇA DO TRABALHADOR RURAL

Art. 149. O empregador rural é OBRIGADO a fornecer, gratuitamente, ao seu empregado, equipamento de proteção individual - E.P.I., em perfeito estado de conservação e funcionamento, nas seguintes circunstâncias:

a) Sempre que as medidas de proteção coletiva foram tecnicamente inviáveis ou não fornecerem completa proteção contra os riscos de acidentes do trabalho e/ou doenças profissionais;

b) Enquanto as medidas de proteção coletiva estiverem sendo implantadas;

c) Para atendimentos de situações de emergência.

Art. 150. Atendidas as peculiaridades de cada atividade o empregador deverá fornecer aos trabalhadores E.P.I. para proteção da cabeça, dos olhos e da face, dos ouvidos, das vias respiratórias, dos membros superiores e inferiores, e do tronco.

§ Único. Constará do regulamento a descrição dos E.P.I. de que trata este artigo.

Art. 151. Os E.P.I. e as roupas utilizadas em tarefas onde se empregam substâncias tóxicas ou perigosas serão rigorosamente

higienizados e mantidos em locais apropriados sem risco de contaminação da roupa de uso comum do trabalhador e seus familiares.

Art. 152. COMPETE ao empregador pessoalmente ou a seus prepostos, gerentes ou subcontratantes de mão-de-obra, quanto aos E.P.I.:

I - Instruir e conscientizar o trabalho quanto a necessidade do uso adequado do mesmo para proteção de sua saúde;

II - Substituir imediatamente, o E.P.I. danificado ou extraviado.

Art. 153. COMPETE ao trabalhador rural:

I - Usar obrigatoriamente e adequadamente o E.P.I. indicado para a finalidade a que se destinar;

II - Responsabilizar-se pela danificação do E.P.I. ocasionado pelo uso inadequado ou fora das atividades a que se destina, bem como pelo extravio do E.P.I. sob sua guarda.

Art. 154. COMPETE aos órgãos regionais do Ministério do Trabalho, em colaboração, quando necessário, como o setor de vigilância sanitária da Secretaria Municipal de Saúde:

I - Orientar os empregadores e trabalhadores rurais quanto ao uso do E.P.I., quando solicitado ou em isenção de rotina;

II - Fiscalizar o uso adequado e a qualidade do E.P.I.

Art. 155. O Ministério do Trabalho e o Ministério da Saúde poderão determinar o uso de outros E.P.I., sempre que se fizer necessário.

SEÇÃO XVIII DOS PRODUTOS QUÍMICOS

Art. 156. Esta seção trata dos produtos químicos utilizados no trabalho rural, agrotóxicos e afins, fertilizantes e corretivos.

Art. 157. Para fins desta Lei, define-se:

I - AGROTÓXICOS - substância de natureza química, destinadas a prevenir, destruir ou repelir, direta ou indiretamente, qualquer forma de agente patogênico ou de vida animal ou vegetal que seja nociva às plantas e animais úteis aos homens, e aos produtos e derivados vegetais e animais. Consideram-se substâncias afins os hormônios reguladores de crescimento e produtos químicos e bioquímicos de uso veterinário.

II - FERTILIZANTES - substâncias minerais ou orgânicas naturais ou sintéticas, fornecedoras de um ou mais nutrientes das plantas, os produtos que contenham princípio ativo ou agente capaz de ativar, direta ou indiretamente, sobre o todo ou sobre parte das plantas, visando elevar sua produtividade.

III - CORRETIVOS - produtos destinados a corrigir uma ou mais características do solo, desfavoráveis às plantas.

Art. 158. É PROIBIDO o uso de qualquer produto químico que não esteja registrado e autorizado pelos órgãos competentes, ou cujo uso tenha sido proibido pelo Ministério da Saúde e pela legislação ambiental em vigor.

Art. 159. É DEVER empregador rural e seus propositos fornecerem orientação e treinamento aos seus empregados, pôr intermédio de profissionais legalmente habilitados, quanto ao manuseio, preparo e aplicação dos agrotóxicos e afins.

Art. 160. A formação, atuação, atribuições e responsabilidades do aplicador de agrotóxicos as normas estabelecidas pêlos Ministérios acima especificados.

§ 1º. A utilização das formulações enquadradas pelos órgãos competentes como de uso exclusivo pôr aplicador só poderá ser feita pôr profissional habilitado, obedecida a legislação relativa a classificação toxológica, registro e comercialização destes produtos.

§ 2º. O empregador ou contratante de empregador rural ou seus prepostos, serão co-responsáveis na ocorrência de intoxicação humana, animal ou da água, prejuízo em lavoura ou contaminação inaceitável da água ou do meio ambiente, provocados pôr manipuladores ou aplicadores de agrotóxicos e afins, fertilizantes ou corretivos, sob sua responsabilidade, ainda que com eles não mantenham nenhum vínculo empregatício.

Art. 161. O trabalhador que apresentar sintomas de intoxicação será imediatamente levado ao atendimento médico, portanto os rótulos das embalagens ou a relação dos produtos com os quais tenha tido contato.

§ Único. O empregador, contratante, preposto ou responsável do local onde ocorrer o acidente, será responsabilizado PENALMENTE, pôr OMISSÃO DE SOCORRO, caso não tome as providências imediatas e possa vir a ocorrer, pôr essa omissão, lesões que provoquem invalidez ou morte do trabalhador, sem prejuízo das multas e outras penalidades cabíveis decorrentes desta legislação e outras pertinentes.

Art. 162. As instruções relativas a conservação, manutenção, limpeza, utilização dos equipamentos de aplicação, assim como a armazenagem dos produtos químicos, e o transporte dos mesmos, serão objetos de regulamentação.

§ Único. Os empregadores e seus prepostos serão responsabilizados em caso de estocagem e armazenamento inadequados, de que possa resultar contaminação em qualquer grau, em seres vivos e ao meio ambiente.

SEÇÃO XIX DA CRIAÇÃO DE ANIMAIS DOMÉSTICOS

Art. 163. Somente na zona rural permitir-se-á a criação de bovinos, eqüinos, suínos, ovinos, caprinos, aves e outros animais que, pelas suas características possam ser prejudiciais à higiene e bem estar da população urbana e ao meio ambiente.

Art. 164. As clínicas veterinárias poderão localizar-se em zona urbana desde que funcionem em consonância com as normas higiênico-sanitário estabelecidas pela autoridade sanitária competente.

Art. 165. A forma de remoção, bem como os prazos para sua concretização, serão analisados caso a caso, de acordo com as peculiaridades de cada criação.

Art. 166. Os estabelecimentos rurais não beneficiados pelos sistemas públicos de água e esgoto ficam obrigados a adotar medidas

indicadas pela autoridade sanitária no que concerne a provisão suficiente para o consumo humano, animal e vegetal, bem como ao destino final dos dejetos.

Art. 167. Todos os locais destinados ao recolhimento e confinamento de animais, deverão revestir-se todas as medidas de higiene recomendáveis, com água corrente para lavagem diária do piso, estando sujeitos a atuação da vigilância sanitária e passíveis de autuação, com apreensão dos animais que, pôr falta das condições de higiene e profilaxia necessárias, estiverem suspeitos de doenças ou contaminações.

SEÇÃO XIX.a DA PROTEÇÃO E DO CONTROLE DE ZOONOSES

Art. 168. A criação e controle da população animal na zona urbana, bem como o controle e a prevenção de zoonoses no Município, obedecerão o disposto na Lei 043/89 de 30 de dezembro de 1989.

Art. 169. O manejo da fauna doméstica através do Centro de Controle de Zoonoses respeitará, além do disposto na Lei Municipal acima citada, as seguintes disposições:

I - O animal apreendido receberá tratamento digno e adequado no ato da apreensão e durante o período de sua permanência no alojamento;

II - A apreensão de animal errante será divulgada pelos veículos de comunicação, indicando-se a localização para a devolução do mesmo ao seu dono, suas características físicas e outros dados que forem julgados importantes;

III - O sacrifício de animais que não forem procurados somente processar-se-á mediante diagnóstico sanitário que justifique a sua morte;

IV - O sacrifício de animais nos termos do inciso anterior, será através de métodos indolores e instantâneos sendo vedado o uso de métodos que submetam os animais a crueldade.

Art. 170. Os possuidores de animais domésticos ferozes deverão manter afixadas placas de advertência no alinhamento do lote.

CAPÍTULO III DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ALIMENTOS DESTINADOS AO CONSUMO HUMANO.

SEÇÃO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 171. A defesa e a proteção da saúde individual ou coletiva no que concerne a alimentos, em todas as etapas de sua produção até a sua colocação no comércio para o consumo humano, seguirão as orientações da presente Lei e seu regulamento.

Art. 172. Para os efeitos desta Lei, seu regulamento e as normas técnicas, considera-se:

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

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

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

IV - ALIMENTO ENRIQUECIDO - todo o alimento que tenha sido adicionado de substância nutriente com a finalidade de reforçar o seu valor nutritivo;

V - ALIMENTO DIETÉTICO - todo alimento elaborado para regimes alimentares, destinado a ser ingerido pôr pessoas sadias ou cujo estado de saúde exija alimentação especial, com abstenção de glicose, dentre outros.

VI - ALIMENTO DE FANTASIA OU ARTIFICIAL - todo alimento preparado com o objetivo de imitar alimento natural e em cuja composição entre, preponderadamente, substância não encontrada no alimento a ser imitado;

VII - ALIMENTO IRRADIADO - todo alimento que tenha sido intencionalmente submetido a ação de radiações ionizantes, com a finalidade de preservá-lo para outros fins lícitos, obedecidas as normas que vierem a ser elaboradas pelo órgão competente do Ministério da Saúde.

VIII - ALIMENTO INTENCIONAL - toda substância ou mistura de substâncias, dotadas ou não de valor nutritivo, ajuntada ao alimento, com finalidade de impedir alterações, manter, conferir ou intensificar seu aroma, cor e sabor, modificar ou manter seu estado físico geral ou exercer qualquer ação exigida para uma boa tecnologia de fabricação de alimentos;

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

X - ALIMENTO SUCEDÂNEO - todo o alimento elaborado para substituir alimento natural, assegurando o valor nutritivo deste;

XI - COADJUVANTE da tecnologia de fabricação: substância ou mistura de substâncias empregadas com a finalidade de exercer a ação transitória em qualquer fase de fabrico do alimento dele retiradas, inativas e/ou transformadas, em decorrência do processo tecnológico utilizado, antes da obtenção do produto final;

XII - PRODUTO ALIMENTÍCIO - todo alimento derivado de matéria-prima alimentar in natura, adicionado ou não, de outras substâncias permitidas obtido pôr processo tecnológico adequado;

XIII - PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE - o estabelecido pelo órgão competente do Ministério da Saúde, dispendo sobre a denominação, definição e composição de alimentos, matérias-primas

alimentares, alimentos in natura e aditivos internacionais, fixando requisitos de higiene, normas de envasamento e rotulagem, métodos de amostragem e análise;

XIV - EMBALAGEM - qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, guardado, empacotado ou envasado;

XVI - PROPAGANDA - a difusão, pôr quaisquer meios, de indicações e a distribuição de amostras de alimentos relacionados com a venda e o emprego de matéria-prima alimentar, alimento in natura, materiais utilizados no seu fabrico ou preservação, objetivando promover ou incrementar o seu consumo;

XVII - ANÁLISE DE CONTROLE - aquela que é efetuada após o registro do alimento, quando de sua entrega ao consumo, que servirá para comprovar a sua conformidade com o respectivo padrão de qualidade e identidade, com as normas técnicas especiais, ou ainda com o relatório ou o modelo do rótulo anexado ao requerimento que deu origem ao registro;

XVIII - ANÁLISE PRÉVIA - a análise que precede o registro de aditivos, embalagens, equipamentos ou utensílios e de coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos;

XIX - ANÁLISE FISCAL - a efetuada sobre o alimento colhido ou apreendido pela autoridade fiscalizadora sanitária, com a finalidade de verificar a sua conformidade com os dispositivos desta Lei, regulamentos e normas técnicas;

XX - ESTABELECIMENTO - o local onde se fabrique, produza, manipule, beneficie, acondicione, conserve, transporte, armazene, deposite para venda, distribua ou venda alimento, matéria-prima alimentar, alimento in natura, aditivos intencionais, materiais, artigos e equipamentos destinados a entrar em contato com os mesmos;

XXI - ÓRGÃO COMPETENTE - em âmbito Municipal, a Secretaria Municipal de Saúde, e todos os seus órgãos delegados;

XXII - AUTORIDADE FISCALIZADORA COMPETENTE - o servidor legalmente habilitado para funcionar como fiscal de vigilância sanitária;

XXIII - LABORATÓRIO OFICIAL - o órgão técnico específico do Ministério da Saúde, bem como órgãos congêneres da Secretaria de Saúde do Estado e do Município;

XXIV - ANÁLISE DE ROTINA - efetuada sobre o alimento coletado pela autoridade sanitária competente, sem que atribua suspeita quanto a sua qualidade, servindo para acompanhamento e avaliação do produto, quanto as normas e padrões legais vigentes;

XXV - ALIMENTO ALTERADO - alimento modificado pôr agentes externos naturais, tais como o ar, umidade, reações químicas, agressão mecânica, e similares, sofrendo modificações na sua forma;

XXVI - ALIMENTO ADULTERADO - alimento modificado em suas características originais de modo intencional, como pôr exemplo, a adição de substâncias sem nenhum valor nutritivo de forma a proceder de melhor qualidade;

XXVII - ALIMENTO CONTAMINADOS - é aquele que contém elementos estranhos a sua fórmula, potencialidade perigosos à saúde dos consumidores, tais como as salmonelas e outros;

XXVIII - ALIMENTO DETERIORADO - quando se apresenta alterado na sua forma e características originais, como pôr exemplo, o alimento elaborado, de coloração diversa da normal como a carne esverdeada e outros;

XXIX - ALIMENTO FALSIFICADO - ou fraudado, é o alimento apresentado comercialmente com as características diferentes das que apresenta, em sua origem, natureza e valor nutritivo, tais como o refresco artificial apresentado como natural;

XXX - APROVEITAMENTO CONDICIONAL - utilização parcial ou total de um alimento ou matéria-prima alimentar, inadequado para o consumo direto, seja para alimentação humana ou animal e que após tratamento, adquire condições de consumo;

XXXI - MATERIAL RESISTENTE À CORROSÃO - materiais que após prolongados contatos com alimentos, com materiais de limpeza ou soluções desinfetantes, mantenham as mesmas características originais em sua superfície.

SEÇÃO II DO REGISTRO DOS ALIMENTOS

Art. 173. Somente poderão ser entregues a venda ou expostos ao consumo, alimentos industrializados, após registro no órgão de vigilância sanitária competente, observadas as normas técnicas especiais estabelecidas pelo Ministério da Saúde.

SEÇÃO III DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art. 174. Cada tipo de alimento é dotado de padrões de qualidade e identidade estabelecidos pelo órgão sanitário competente, em consonância em normas técnicas especiais do Ministério da Saúde.

SEÇÃO IV COLHEITA DE AMOSTRAS E ANÁLISE FISCAL

Art. 175. Os métodos e normas estabelecidos pelo Ministério da Saúde serão observados pelo Município para efeito de realização da análise fiscal.

§ 1º. Em caso de análise condenatória do produto a autoridade sanitária competente procederá de imediato a interdição e inutilização do mesmo, comunicando, se for o caso, resultado da análise condenatória ao órgão central de vigilância sanitária do Estado, com vistas ao Ministério da Saúde, em se tratando de alimentos oriundos de outra unidade da Federação e que implique na apreensão do mesmo em todo o território nacional, cancelamento ou cassação de registro.

§ 2º. Em se tratando de faltas graves ligadas a higiene e segurança sanitária ou ao processo de fabricação, independentemente da interdição e inutilização do produto, poderá ser determinada interdição temporária ou definitiva, ou ainda, cassada a licença do estabelecimento responsável pela fabricação

ou comercialização do produto condenado definitivamente, sem prejuízo das sanções pecuniárias previstas nesta Lei.

§ 3º. O procedimento administrativo a ser instaurado pela autoridade competente municipal, seguirá, no que couber, os moldes estabelecidos pelo Ministério da Saúde, em relação a análise fiscal de alimentos.

§ 4º. Em caso de constatação de falhas, erros ou irregularidades sanáveis, e sendo o alimento considerado próprio para o consumo, deverá o interessado ser notificado da ocorrência concedendo-lhe prazo para sua correção, decorrido o qual proceder-se-á a Nova Análise Fiscal, e, persistindo as falhas, será o alimento inutilizado, lavrando-se o respectivo auto de infração.

Art. 176. O Laboratório Central de Saúde Pública é o laboratório de referencia do Estado de Mato Grosso, ao qual COMPETE realizar pesquisas e prestar serviços laboratoriais de apoio aos programas de saúde.

§ Único. Quando se fazer necessário, o Sistema Único de Saúde - SUS, poderá credenciar laboratórios públicos ou privados, atendendo a Conveniência da descentralização de exames e pesquisas especializadas.

SEÇÃO V

DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DOS ALIMENTOS PROPRIAMENTE DITA

Art. 177. Todo produto destinado ao consumo humano, qualquer que seja a sua origem, estado ou procedência, produzido ou exposto a venda em todo o Município, é objeto de ação fiscalizadora exercida pelos órgãos e entidades de vigilância sanitária competentes, nos termos desta Lei e da Legislação Federal pertinente.

Art. 178. Os gêneros alimentícios devem ser, obrigatoriamente, protegidos pôr invólucros próprios e adequados ao armazenamento, transporte, exposição e comercialização.

§ 1º. Os alimentos destinados ao consumo imediato, tenham ou não sofrido processo de cocção, só poderão ser expostos a venda, devidamente embalados.

§ 2º. No acondicionamento de alimentos é PROIBIDO o contato direto com jornais, papéis tingidos, papéis ou filmes plásticos usados com a face impressa, que contenham corantes e outras substâncias químicas prejudiciais à saúde.

Art. 179. Na industrialização e comercialização de alimentos, bem como na preparação de refeições, deve-se evitar o contato manual direto, devendo-se fazer usos apropriado de processos mecânicos, circuitos fechados, utensílios e outros dispositivos.

§ Único. Os alimentos manipulados devem ser consumidos no mesmo dia, mesmo que conservados em refrigeração.

Art. 180. Os produtos alimentícios perecíveis, alimentos in natura, produtos semi preparados ou preparados para o consumo, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para a sua conservação e deverão permanecer em equipamentos próprios que permitam a temperatura adequada.

§ Único. Os alimentos perecíveis devem ser transportados, armazenados ou depositados sob condições de temperatura, umidade, ventilação e luminosidade que os protegem de contaminações e deteriorações.

Art. 181. É PROIBIDO:

I - Expor a venda ou entregar ao consumo produtos cujo prazo de validade tenha vencido ou apor-lhes novas datas após expirado o prazo;

II - Fornecer ao consumidor sobras ou restos de alimentos que tenham sido servidos, bem aproveitar as referidas sobras ou restos para a elaboração ou preparação de novos alimentos;

III - Reutilizar gordura ou óleo de fritura em geral, que apresente sinais de saturação, modificação na sua coloração ou presença de resíduos queimados;

IV - Fornecer manteiga ou margarina, doces, geléias, queijos e similares, sem que estejam devidamente embalados e protegidos.

Art. 182. O gelo na preparação e na composição de alimentos e bebidas, deve ser potável, respeitando os padrões de qualidade exigidos pelas normas de saúde pública, também no tocante ao transporte e acondicionamento.

Art. 183. Na preparação do caldo de cana devem ser observadas exigências quanto aos critérios higiênico-sanitário para os bares, lanchonetes, trailer e similares.

Art. 184. Os estabelecimentos de comercialização de carnes devem revestir-se de todas as medidas de higiene exigidas em Normas Técnicas Federais, sendo facultado ao consumidor denunciar aos setores competentes qualquer irregularidade quanto ao aspecto da carne comercializada.

Art. 185. Será permitida a comercialização de peixes frescos em feiras livres móveis, em recipientes adequados à sua conservação, sendo o obrigatório o uso de recipientes próprios para recolher as partes não comestíveis.

Art. 186. A autoridade sanitária, em ocorrendo enfermidades transmitidas por alimentos, poderá exigir e executar investigações, inquéritos e levantamentos epidemiológicos, junto a indivíduos e a grupos populacionais, tendo em vista a proteção da saúde pública.

Art. 186. O destino dos restos de alimentos, sobras intactas e lixo, nos locais de manipulação dos mesmos, observará as técnicas recomendadas pelas autoridades sanitárias.

Art. 188. Além dos aspectos dispostos anteriormente, as autoridades da vigilância sanitária observarão:

I - O controle de possíveis contaminações microbiológicas, químicas e radioativas, principalmente em alimentos derivados de animais, tais como a carne, o pescado e o leite;

II - Procedimentos de conservação em geral;

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

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

V - Verificação de fontes e registros dos alimentos e sua respectiva aprovação e autorização de comercialização.

§ Único. No cumprimento das atividades de que trata este artigo, a fiscalização da vigilância sanitária deverá verificar se foram cumpridas as normas técnicas relativas a:

- a) - limites admissíveis de contaminação biológica e bacteriológica;
- b) - medidas de higiene relativas a diversas fases de operação com o produto, os resíduos e coadjuvantes de cultivo tais como defensivos agrícolas e similares;
- c) - níveis de tolerância de resíduos e de aditivos internacionais que se utilizam exclusivamente pôr motivos tecnológicos, durante a fabricação, transformação e elaboração de produtos alimentícios;
- d) - resíduos de detergentes utilizados para limpeza ou materiais postos em contato com os alimentos;
- e) - contaminação pôr poluição atmosférica ou água;
- f) - exposição de radiações ionizantes a níveis compatíveis e outras.

SEÇÃO VI DA APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO DE ALIMENTOS

Art. 189. Os bens e produtos alimentícios destinados ao consumo humano, visivelmente deteriorados ou alterados, serão apreendidos e inutilizados sumariamente, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

§ Único. O auto de infração referente a apreensão de alimentos que se encontrem nessas condições, deverá especificar a natureza, a marca, quantidade, qualidade e deverá ser assinado pelo infrator que, ou, na recusa deste pôr duas testemunhas.

Art. 190. Quando o produto apreendido for passível de utilização para fins industriais ou agropecuários, desde que não coloque em risco a saúde animal, poderá ser transportado pôr conta e risco do infrator, para local designado acompanhado pela autoridade sanitária até o momento em que se verifique não ser mais possível devolvê-lo ao consumo humano.

§ Único. Neste caso, o auto de infração, poderá ser transformado em advertência, pôr uma única vez não sendo admitida a reincidência, caso em que a penalidade pecuniária será aplicada em dobro.

SEÇÃO VII DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Art. 191. Devem ser observadas as seguintes recomendações quanto ao pessoal que manipula alimentos e, em geral, desde sua fase de fabricação ao preparo das refeições:

- I - Serem encaminhados a exames periódicos de saúde;
- III - Não praticarem ou possuírem hábitos que são capazes de prejudicar a limpeza dos alimentos, a higiene dos estabelecimentos e a saúde dos consumidores.

Art. 192. Devem ser incentivados pela Secretaria de Saúde cursos a serem dados ao pessoal ligado ao ramo de hotelaria, restaurantes, produtores de alimentos, de forma industrial ou artesanal, no que se refere higiene individual, inclusive quanto ao vestuário adequado, cuidados necessários para evitar os riscos de contaminação na manipulação de alimentos, técnicas de limpeza e conservação do material e instalações.

§ Único. A Secretaria Municipal de Saúde poderá vincular a expedição da Carteira Sanitária ou de Saúde, a uma declaração do estabelecimento ou do próprio profissional de que o mesmo participou de treinamento especial, ou ainda exigir a comprovação de participação através de apresentação de certificado ou atestado.

Art. 193. A autoridade sanitária competente poderá afastar ou encaminhar para exames os manipuladores de alimentos suspeitos de serem portadores de doenças infecto-contagiosas.

SEÇÃO VIII DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUÇÃO E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS.

Art. 194. Todos os estabelecimentos industriais, comerciais e de prestação de serviços que fabriquem, transportem, conservem, acondicionem, embalem, depositem, distribuam, comercializem, ou sirvam, de qualquer forma, alimentos para consumo humano, obedecerão as exigências mínimas estabelecidas nesta Lei, nos regulamentos e nas Normas Técnicas Especiais, quanto as condições sanitárias, de acordo com as características e peculiaridades de cada atividade.

Art. 195. Os estabelecimentos de que trata esta seção somente poderão funcionar no Município, após a expedição de Alvará Sanitário da Secretaria Municipal de Saúde, em prejuízo dos atos de competência de outros órgãos federais, estaduais e municipais competentes.

Art. 196. A autoridade sanitária terá livre acesso a qualquer local dos estabelecimentos mencionados nesta seção, que exerçam as atividades relacionadas no artigo 183, e que utilizem para suas atividades os elementos e substância definidas na Seção I deste Capítulo.

§ Único. A autoridade sanitária, em inspeção de rotina, verificará aspectos referentes a:

a) Localização, acesso, número, capacidade e distribuição das dependências, pisos, paredes e revestimentos, forros dos tetos, portas e janelas, iluminação, ventilação, abastecimento de água, eliminação das águas servidas, instalações sanitárias dos empregados e para o público, local para guarda do vestiário dos empregados, pias e tanques para lavagem dos alimentos, acondicionamento dos lixos.

b) Maquinários, móveis, utensílios, instalações para proteção e conservação dos alimentos, instalações para limpeza dos equipamentos.

c) condições dos alimentos e matérias-primas, manipulação dos alimentos, proteção contra a contaminação e contra a alteração, eliminação das sobras de alimentos;

d) Asseio pessoal, hábitos de higiene e estado de saúde dos manipuladores.

Art. 197. As instalações destinadas aos serviços de alimentação deverão seguir as Normas Técnicas e critérios para tanto estabelecidos em regulamento, que nortearão o fiscal de vigilância sanitária na análise dos itens relacionados no artigo anterior.

Art. 198. Somente será permitido o comércio de saneantes, desinfetantes e produtos similares nos estabelecimentos de consumo ou venda de alimentos, quando o mesmo possuir local apropriado e separado, devidamente aprovado pelo órgão competente da Secretaria Municipal de Saúde.

§ Único. É VEDADA a guarda ou a venda nesses estabelecimentos de substâncias que possam contribuir para a alteração, adulteração ou fiscalização de alimentos, sendo tal prática considerada passível de ação penal sem prejuízo de outras penalidades cabíveis.

Art. 199. Os responsáveis pelo estabelecimento devem zelar pela limpeza e higienização dos equipamentos e instrumentos de trabalho, recipientes e continentes os quais deverão ser material adequado de forma a evitar a contaminação ou a diminuição do valor nutritivo dos alimentos.

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

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

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

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

Art. 200. O mesmo procedimento de que trata o artigo anterior deverá ser observado pôr pessoas físicas que trabalhem de forma artesanal no preparo de refeições caseiras, tais como o fornecimento de marmitas e comidas congeladas, doces e licores caseiros, queijos, manteiga, coalhadas feitos com leite de fazenda e similares.

Art. 201. É VEDADO às peixarias a fabricação artesanal de conservas de peixes e a venda destas ao consumidor final.

§ Único. A venda de filés de peixe só será permitida se cortados e limpos a vista do consumidor e a seu pedido, salvo filé de peixe for industrializado, congelado e na embalagem contiver os requisitos exigidos de registro e dados pertinentes.

Art. 202. É PROIBIDO substituir uma espécie pôr outra com a finalidade de fraudar o público consumidor, vender congelador pôr resfriados ou frescos, marcar peso errado nos alimentos previamente embalados, e usar de outros meios fraudulentos.

Art. 203. O leite destinado ao consumo deve passar pelo processo de pasteurização estando sujeito a fiscalização sanitária.

Art. 204. É PROIBIDO a venda de aves ou outros animais vivos nos supermercados e congêneres.

Art. 205. Os ovos devem ser embalados de forma a serem protegidos contra o calor, a prova de choque e ruptura da casa, sendo PROIBIDA a venda de ovos trincados, pôr permitirem a passagem para o interior do ovo, da salmonela, o que pode causar sérios riscos à saúde do consumidor.

Art. 206. Os açougues, frigoríficos e demais estabelecimentos que comercializam carnes em geral, devem observar o tempo mínimo regulamentar para se proceder a desossa, utilizando serra elétrica ou similar.

Art. 207. É PROIBIDO utilizar a cor vermelha nos revestimentos de pisos, paredes, tetos e balcões dos açougues e similares, bem como dispositivos de iluminação que possam enganar o comprador quanto a coloração da carne que se encontra a venda.

Art. 208. Os estabelecimentos industriais de moagem de café serão instalados em locais próprios e exclusivos, sendo VEDADA, no mesmo local, a exploração de qualquer outro ramo de comércio ou indústria de produtos alimentícios.

§ Único. O café cuja análise demonstrar qualquer percentual de aditivo, será imediatamente apreendido e inutilizado, sem direito a indenização pôr perdas, sujeitando o infrator a multa pecuniária.

Art. 209. Toda matéria tratada de forma geral neste Código, referente a assuntos de Vigilância Sanitária, será regulamentada pôr Decreto e pôr Normas Técnicas que poderão ser alteradas a qualquer tempo, para mantê-las atualizadas a legislação federal e estadual pertinentes.

Art. 210. A autoridade competente para expedir Decreto regulamentando o presente Código Sanitário é o Prefeito Municipal.

Câmara Municipal de Tapurah, em 26 de outubro de 1.998

ASSUNTO	DISCRIMINAÇÃO DA INFRAÇÃO	MULTA APL EM UPF
CAPITULO I DO SANEAMENTO BÁSICO E AMBIENTAL. SEÇÃO II. Dos esgotos e sanitários.	Art. 26. Interligação de instalações das redes de abastecimento de água entre prédios distintos.	07
CAPITULO I. SEÇÃO III. Das piscinas e Locais de Banho.	Art. 32. E 34. Piscinas em construção sem aprovação técnica do órgão Municipal competente. Art. 35. Sistema de suprimento de água de piscina conectado a rede pública de abastecimento ou as instalações sanitárias.	10 10

	Art. 36. Empresas de tratamento de água de piscina e transportadoras de águas (caminhão-pipa) sem cadastro no Órgão Municipal competente.	08
CAPITULO I SEÇÃO IV. Das Águas Pluviais	Art. 39, 40, 41 e 42. Lançar água pluvial e água servida sobre o passeio ou lote vizinho. Lançar água pluvial na rede de esgoto.	12
CAPITULO I. SEÇÃO V. Da coleta especial do lixo hospitalar.	Art. 45, 46, 48, 50 e 51. Proceder coleta interna sem forma adequada, não tratamento dos resíduos líquidos e pastosos.	09
CAPITULO II. NORMAS DE SEGURANÇA E HIGIENE. SEÇÃO I.a. Da Vigilância Epidemiológica.	Art. 59. Descumprir a Notificação Compulsória de doenças transmissíveis.	09
SEÇÃO II. Dos Hospitais e Similares	Art. 68. Descumprir exigências quanto dependências, equipamentos, assepsia e limpeza.	08
SEÇÃO III. Da Proteção contra Radioatividade	Art. 69, 70 a 73. Descumprir medidas preventivas.	08
SEÇÃO V. Dos Bancos de Sangue.	Art. 86 e 87. Descumprir notificação compulsórias de resultado positivo de doenças infecciosas.	08
SEÇÃO VI. Dos Estabelecimentos Produtores, revendedores e manipuladores de medicamentos e similares.	Art. 89. Falta de autorização do Ministério da Saúde. Art. 90. Falta de profissional habilitado responsável. Art. 91. Deixar a vista drogas e entorpecentes. Art. 92. Venda em farmácias de produtos não autorizados. Art. 93. Empresas de saneamento sem licença municipal. Art. 94. Vender fraudulentamente plantas medicinais.	05 02 01 03 05 02
SEÇÃO VII. Dos Cemitérios, necrotérios, capelas mortuários e atividades afins.	Art. 99. À 104. Funcionamento sem aprovação municipal. Não cumprimento de Normas Técnicas e Regulamentares.	06
SEÇÃO VIII. Das Habitações e edificações em geral.	Art. 110.-I, II, III. Conservar água estagnada nos quintais, terrenos maltratados e cheios de lixo. Construir instalações sanitárias sobre rios e similares.	02 05
SEÇÃO IX. Dos hotéis e congêneres, restaurantes e Congêneres.	Art. 113, 114 e 115. Falta de higiene, limpeza e esterilização. Uso de materiais danificados e impróprios.	03 01
SEÇÃO XI. Dos estabelecimentos industriais, Comerciais e da Segurança do Trabalhador. SEÇÃO XI.B. Dos resíduos industriais Gasosos.	Art. 120. § 3º. Alterar e contaminar as águas receptoras. Art. 123. Lançamentos de contaminantes gasosos em ambientes de trabalho.	10 03
SEÇÃO XII. Cabeleireiros e	Art. 125. Falta de esterilização dos instrumentos de	02

similares	trabalho.	
SEÇÃO XIII. Dos locais de Diversão e Esporte.	Art. 126. Instalar colônias e acampamentos sem autorização.	03
SEÇÃO XIV. Limpeza, Lavagens, Lubrificação, Pinturas ou similares.	Art. 136. Lançar detritos, óleos e graxas nos logradouros e redes públicas.	02
	Art. 137. Instalar estabelecimentos com piso em chão batido.	02
SEÇÃO XVIII. Dos Produtos Químicos.	Art. 157. Usar produto químico e sem registro.	04
	Art. 160. Omitir Socorro a empregado intoxicado.	16
SEÇÃO XIX. Da criação de animais domésticos.	Art. 162, 163 e 166 Criação de animais com prejuízo a higiene e bem estar.	02
CAPITULO III. DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ALIMENTOS	Art. 177. § 2º. Embrulhar alimentos com jornais e outros materiais prejudiciais a saúde.	01
	Art. 180. I. Expor a venda alimentos vencidos.	03
	Art. 180. II. Servir e aproveitar sobras de alimentos servidos anteriormente.	05
SEÇÃO VI. Apreensão e inutilização de alimentos.	Art. 188. Expor à venda alimento deteriorado / alterado.	1.0/Un.
SEÇÃO VIII. Estabelecimento Produtor e manipulador de alimentos.	Art. 197. Manter junto com alimento substâncias capazes de alterar, adulterar e falsificar alimentos.	04
	Art. 201. Enganar o consumidor de alimentos.	04
	Art. 203. Vender aves e animais vivos em supermercados.	02/un.
	Art. 204. Colocar a venda ovos trincados.	02
	Art. 207. Aditivo encontrado no café.	06